

PREPARAZIONE 304



PREPARAZIONE STATICA E MODULARE

PREPARATION EQUIPMENT AND MODULAR FURNITURE

VERBEREITUNG UND AUBAUELEMENTE

PREPARATION ET ELEMENTS MODULAIRE

PREPARACIÓN ESTATICA Y MODULAR

P R E P A R A Z I O N E 3 0 4

Working comfort

Komfort bei der Arbeit

Le confort opérationnel

Con toda comodidad

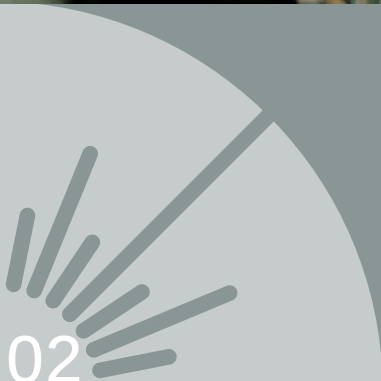
Preparatevi a una proposta davvero piacevole!

Con Preparazione 304 Statica e Modulare Mareno crea l'habitat di qualità per le attività di preparazione nella ristorazione professionale e nelle attività dov'è previsto l'utilizzo di arredamenti in acciaio inox: ristoranti, pizzerie, gastronomie, macellerie...

È una gamma ampia e versatile, studiata per garantire anche in spazi contenuti la massima funzionalità. I dettagli – bordi dei piani raggiati, perfetta accostabilità fra tavoli e lavatoi, piani superiori dei tavoli completamente chiusi, piedini alti e regolabili – semplificano le operazioni di pulizia per un'igiene sempre sicura.

E in più le ampie gamme di apparecchiature e accessori di Preparazione 304 consentono di progettare e realizzare soluzioni personalizzate e su misura.

Il comfort operativo



*Be prepared for a very pleasant proposal!
With Preparazione 304 Static and Modular equipment, Mareno offers quality solutions for professional catering preparation requirements, and for any kitchen where stainless steel units are necessary: restaurants, pizzerias, delicatessens, butcher shops...
Preparation 304 is a wide, versatile range, designed to guarantee maximum functionality even in limited spaces. Specially studied details—radial corners on work surfaces, seamless modularity of tables and sinks, tables with sealed upper edges, height adjustable feet — all simplify cleaning operations to ensure hygiene is always the first ingredient.
In addition, thanks to Preparazione 304 wide ranges of equipment and accessories, customised solutions can be created to suit individual needs.*

*Freuen Sie sich auf einen wirklich angenehmen Vorschlag!
Mit Preparazione 304 Statica e Modulare schafft Mareno den hochqualitativen Lebensraum für die Zubereitung von Speisen im Restaurant- und Gastronomiebereich und für alle Aktivitäten, in denen der Einsatz von Edelmetalleinrichtungen vorgesehen ist: Pizzerias, Gastronomieabteilungen, Metzgereien ...
Ein umfassendes und vielseitiges Angebot, das insbesondere auch in kleineren Räumlichkeiten maximale Funktionalität gewährleistet. Dank der Details - abgerundete Tischkanten, perfekte Aneinanderreihung von Tischen und Spülen, vollständig geschlossene obere Tischflächen, hohe und regulierbare Stellfüße - sind alle Modelle besonders reinigungsfreundlich und gewährleisten stets höchstmögliche Hygiene. Überdies gestattet das umfassende Sortiment an Geräten und Zubehör der Serie Preparazione 304 die Planung und Verwirklichung personalisierter Lösungen nach Maß.*



*Préparez-vous à recevoir une proposition très alléchante!
Avec Preparazione 304 Statique et Modulaire, Mareno crée un habitat de qualité pour les activités de préparation dans la restauration professionnelle et dans les activités qui nécessitent un aménagement en acier inox : restaurants, pizzerias, traiteurs, boucheries...
Il s'agit d'une gamme complète et polyvalente, conçue pour garantir une fonctionnalité totale même en cas d'espaces réduits. Les détails — bords des plans rayonnés, assemblage parfait entre tables et planges, plans supérieurs des tables complètement fermés, pieds hauts et réglables — simplifient les opérations de nettoyage pour une hygiène totale. Les vastes gammes de meubles et accessoires de Preparazione 304 permettent de projeter et de réaliser des solutions personnalisées et sur mesure.*

*Prepárese para recibir una propuesta realmente agradable.
Con Preparazione 304 Statica e Modulare, Mareno facilita el trabajo de preparación en la restauración profesional y en cualquier actividad que utilice mobiliario de acero inoxidable: restaurantes, pizzerías, tiendas de comidas preparadas, carnicerías...
Una gama de productos amplia y flexible, estudiada para ofrecer la máxima funcionalidad incluso en espacios reducidos. Los detalles (encimeras con cantos redondeados, adosamiento perfecto de mesas y fregaderos, sobres de las mesas completamente cerrados, patas altas y regulables) facilitan las operaciones de limpieza y aseguran una higiene constante. Además, la gran variedad de aparatos y accesorios de Preparazione 304 permite proyectar y realizar soluciones a medida.*

Preparazione modulare

MODULAR PREPARATION / MODULARE VORBEREITUNG / PRÉPARATION MODULAIRE / PREPARACIÓN MODULAR

Mareno è una azienda specializzata nella lavorazione dell'acciaio inox che propone anche una gamma di elementi modulari abbinabili a piani unici pensati per risolvere ogni esigenza di spazio e di funzionalità in cucina. Le basi refrigerate, le cassettiere da due a cinque cassetti, gli armadi e gli elementi neutri a giorno o con portine, ad un fronte o passanti e le tramogge possono essere disposti secondo le vostre necessità e completati con un piano unico per una maggiore garanzia di pulibilità ed igiene. Le accurate finiture, la robustezza degli elementi e dei piani di lavoro, le intelligenti soluzioni costruttive abbinate alla qualità inossidabile dell'acciaio inox AISI 304 collocano questa gamma di prodotti ai vertici di questo segmento di prodotto. **Un lungo piano di igiene.**

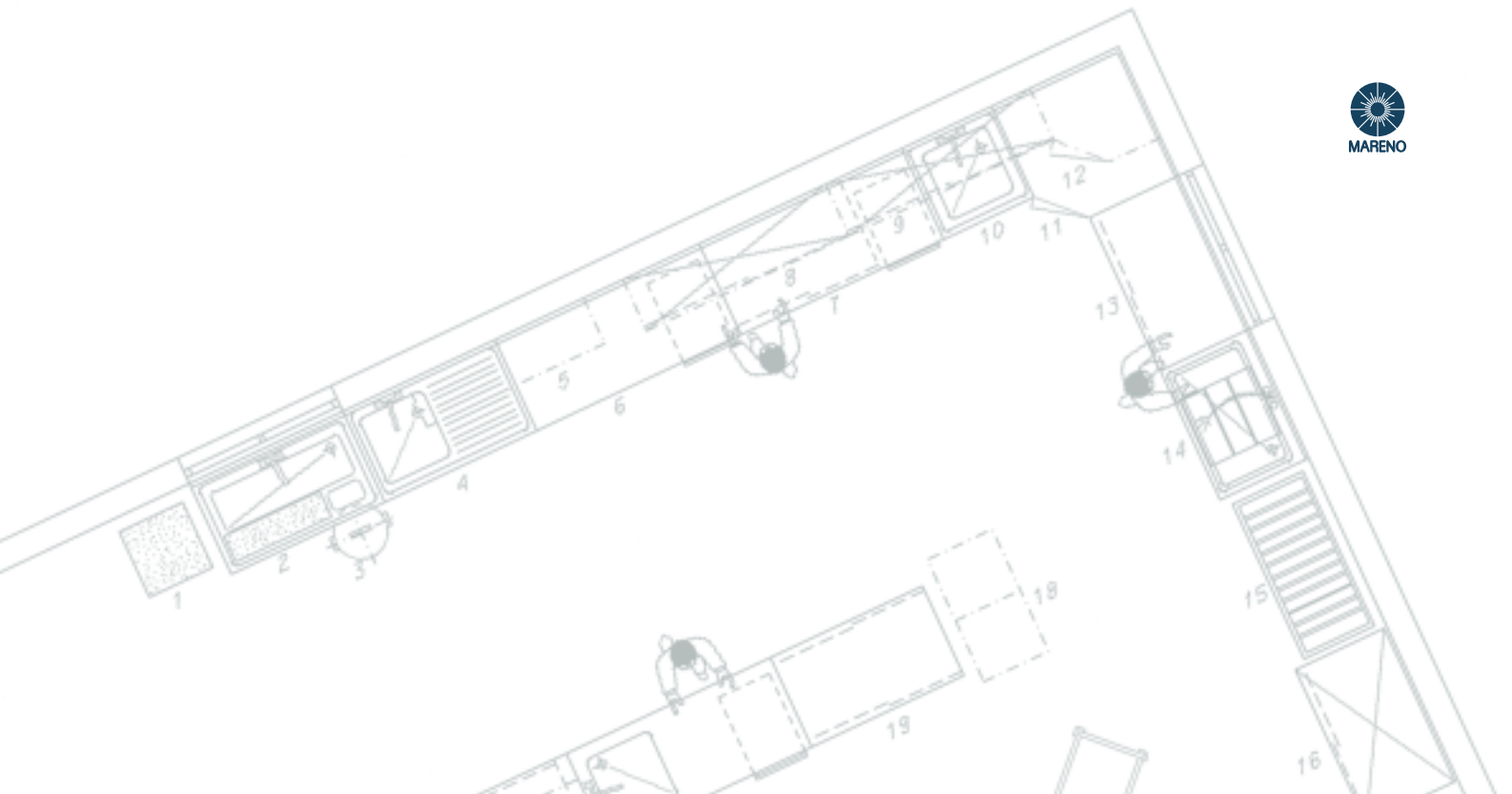
Mareno, a company specialized in the working of stainless steel, also proposes a range of modular elements that can be combined with one-piece worktops to meet any space-related or operational requirements in the kitchen. Refrigerated cupboards, drawer units with 2 to 5 drawers, cupboards and neutral elements in open versions or with doors on one side or pass through, plus hoppers, can all be combined to suit your specific needs, then completed with a single worktop that offers the best guarantees in terms of cleaning and hygiene. The fine finishes, sturdiness of units and work surfaces, and intelligent design solutions coupled with the quality of AISI 304 stainless steel place this product range at the top of its class. **Seamless hygiene.**

Mareno ist auf die Verarbeitung von Edelstahl spezialisiert von Elementen in Modulbauweise, die mit einteiligen Arbeitsplatte kombiniert werden können, um jede Anforderung nach Platz und Funktionalität in der Küche zu genügen. Kühlteile, Schubladenkästen mit zwei bis fünf Schubladen, Schränke und neutrale Elemente in geschlossener oder offener Ausführung mit ein- oder beidseitigen Türen- und Trichter können nach Ihren Bedürfnissen angeordnet und mit einer einzigen Arbeitsplatte vervollständigt werden, wodurch benutzerfreundliche Reinigung und größtmögliche Hygiene gewährleistet sind. Dank seiner Eigenschaften - sorgfältige Verarbeitung bis ins Detail, robuste Elemente und Arbeitsflächen, intelligente konstruktive Lösungen kombiniert mit der rostfreien Qualität von Edelstahl AISI 304 - gehört das Sortiment zur Spitzenklasse dieses Produktbereichs. **Ein langer Tisch im Namen der Hygiene.**

Mareno est une entreprise spécialisée dans l'usinage de l'acier inox qui propose également une gamme d'éléments modulaires pouvant être assemblés à des plans uniques conçus pour s'adapter à toutes les exigences d'espace et de fonctionnalité en cuisine. Les bases réfrigérées, les caissons de deux à cinq tiroirs, les armoires et les éléments neutres ouverts ou fermés, muraux ou traversants et les trémies peuvent être disposés selon vos nécessités et complétés avec un plan unique pour faciliter le nettoyage et garantir une meilleure hygiène. Les finitions soignées, la solidité des éléments et des plans de travail, les solutions intelligentes de fabrication associées à la qualité inoxydable de l'acier inox AISI 304 placent cette gamme d'articles au summum de ce segment de marché. **Un long plan d'hygiène.**

Mareno, con su larga esperienza in la fabricación de artículos de acero inoxidable, propone una gama de elementos modulares combinables con encimeras continuas para resolver cualquier problema de espacio y funcionalidad en la cocina. Bases refrigeradas, tolvas, cajoneras de dos a cinco cajones, armarios y elementos neutros abiertos o con puertas, de uno o dos frentes, pueden disponerse del modo más conveniente y completarse con una encimera continua para mayor garantía de limpieza. El acabado impecable, la robustez de los elementos, las inteligentes soluciones constructivas y la calidad del acero inoxidable AISI 304 sitúan esta línea en la cúspide de su sector. **Higiene todo a lo largo.**





17

Mod	mm					
P4-600-40...380	600	•	-	•	-	-
P4-700-40...380	700	•	-	•	-	-
P4-800-40...380	800	•	-	•	-	-
PR4-600-40...380	600	•	-	-	•	-
PR4-700-40...380	700	•	-	-	•	-
PR4-800-40...380	800	•	-	-	•	-
PR24-800-80...300	800	•	-	-	-	•
PA4-600-40...380	600	-	•	•	-	-
PA4-700-40...380	700	-	•	•	-	-
PA4-800-40...380	800	-	•	•	-	-
PAR4-600-40...380	600	-	•	-	•	-
PAR4-700-40...380	700	-	•	-	•	-

PREPARAZIONE 304

• I piani unici superiori, dimensionabili alla composizione delle basi, sono disponibili in vari materiali (acciaio inox, marmo, o polietilene per alimenti) possono avere il bordo tondo o quadro, la finitura su entrambi i lati, per le soluzioni passanti, e l'alzatina. Nel piano possono essere inserite vasche e sgocciolatoi. Il piano unico raggiunge la lunghezza massima di 3.800 mm.

• Fianchi terminali portanti per esecuzioni a ponte, portine senza guide inferiori per la massima pulibilità del fondo degli armadi, cassetti su guide telescopiche.

• Tutti gli elementi possono essere montati su basamento in muratura.

• Gli elementi di base sono disponibili nelle profondità 600 e 700 mm ed i piani nelle profondità 600, 700 e 800 mm.

La preparazione personalizzata.

• The one-piece worktops, which are precisely made to fit the dimensions of the base units below, are available in various materials (stainless steel, marble, or polyethylene) are available with rounded or 90° edges, finished on both sides for pass-through versions, and upstand. Bowls and drainers can be housed in the worktop. The one-piece worktop is available in a maximum length of 3.8 metres.

• Supporting end panels for bridge solutions, doors without bottom runners for optimal cleaning of cupboards, telescopic runners on drawers.

• All elements can be mounted on masonry supports

• Base units are available with depths of 600 and 700 mm and worktops with depths of 600, 700 and 800 mm.

Tailor-made preparation solutions.

• Arbeitsplatten sind in verschiedenen Materialien verfügbar (Edelstahl, Marmor oder Lebensmittel-Polyethylen), mit oder ohne abgerundeten Kanten. Kanten sind bei beidseitig bedienbaren Möbeln auf beiden Seiten abgerundet bzw. viereckig. In die Arbeitsfläche können Becken und Abtropffläche eingelassen sein. Die Länge der einteiligen Arbeitsplatte beträgt maximal 3.800 mm.

• Tragende Außenseiten für die Ausführungen als Brücke. Türen ohne Bodenführung für bestmögliche Reinigung der Schrankböden. Schubladen auf Teleskopführungen.

• Alle Elemente können auf ein Grundgestell in Mauerwerk montiert werden.

• Die Basiselemente sind in den Tiefen 600 und 700 mm, die Böden und den Tiefen 600, 700 und 800 mm lieferbar.

Preparazione ist anpassungsfähig.

• Les plans uniques supérieurs, à dimensionner selon la composition des bases, sont disponibles en plusieurs matériaux (acier inox, marbre ou polyéthylène pour aliments) et peuvent être à bord arrondi ou carré, avec finition sur les deux côtés pour les solutions traversantes et avec dossier. Le plan peut contenir des bacs et des égouttoirs. Le plan unique peut atteindre une longueur maximale de 3800 mm.

• Montants latéraux portants pour les solutions à pont, portes sans guides inférieurs pour faciliter le nettoyage du fond des armoires, tiroirs sur guides télescopiques.

• Tous les éléments peuvent être montés sur des embases en maçonnerie ou avec cache pieds en acier inox.

• Les éléments de base sont disponibles en 600 et 700 mm de profondeur et les plans en 600, 700 et 800 mm de profondeur.

La préparation personnalisée.

• Las encimeras continuas cubren todo el largo las bases (hasta 3800 mm) y se realizan en distintos materiales: acero inoxidable, mármol o polietileno para alimentos. Pueden tener canto recto o redondo, copete y acabado en ambos frentes para los modelos pasantes. Permiten montar fregaderos y escurridores.

• Soportes laterales de sustentación para ejecuciones en puente, puertas sin guías inferiores para mayor limpieza, cajones con guías telescópicas.

• Todos los elementos pueden montarse sobre bases de obra.

• Los elementos de base tienen fondo de 600 o 700 mm, y las encimeras de 600, 700 u 800 mm.

La preparación personalizada.



PR4-700-80



Mod	mm	n°																		
	600 700																			
C2-...-40	•	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C3-...-40	•	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C4-...-40	•	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C5-...-40	•	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C1-B-...-40	•	1+b*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
V-...-40...80	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
V2-...-40/50/60/80	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VPB-...-40/50/60/80	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VPB2-...-40/50/60/80	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VR-...-40	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VRP-...-40	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(b*) Bottigliera/Bottle rack/Flaschenhalter/Casier à bouteilles/Cajon para botellas

Mod	mm	n°																		
	600 700																			
VRP2-...-40	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VC1-...-40	•	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VC1P-...-40	•	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
V-...-100/...210	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
V2-...-100/210	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VPS-...-100/210	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VPS-2-...-100/210	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TR-...-40/50/60	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FP-...(*)	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TR2-...(**)	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TR3-...(***)	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(*) Fianco/Load-bearing side panel/Tragende Seitenwand/Montant portant/Soporte terminal

(**) Telaio per 2 tramogge/Frame for 2 hoppers/Rahmen für 2 Entnahmebehälter/Châssis pour 2 trémies/Bastidor para 2 artesas

(***) Telaio per 3 tramogge/Frame for 3 hoppers/Rahmen für 3 Entnahmebehälter/Châssis pour 3 trémies/Bastidor para 3 artesas

Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA



Mod	Modelli/Models/Modelle/ Modelos/Modelos.
mm	Dimensioni esterne/Outside dimensions/ Außenmaße/Dimensions extérieures/ Dimensiones exteriores.
mm	Profondità mm./Depth mm./Tiefe mm./Profondeur mm./Profundidad mm
H. mm	Altezza./Height/Höhe/Hauteur/ Altura
n°	N° Ripiani interni/Nr. internal shelves/ N° Vollflächige Ablage/N° étagère intermédiaire/N° planos interiores
	Ripiano liscio/Smooth shelf/ vollflächige Ablage/Etagère plein/ Plano liso
	Ripiano forato/Perforated shelf/ Gelochte Ablage/Etagère ajouré/ Plano perforado
	Ripiano grigliato/Grid shelf/ Gitterablage/Etagère à grille/ Plano de parrilla
	Portine battente/Leaf doors/ Flügeltüren/Porte à battant/ Puertas batientes
	Portine scorrevoli/Sliding doors/ Schiebetüren/Porte coulissantes/ Puertas correderas
	Passante su 2 fronti/Two sides panelled elements/Zweiseitigen Elemente/Elément traversant/Pasante doble frente

	Vano a giorno/Open cupboards/ Offene Schränke/Meuble ouvert/ Armarios abiertos.
	Vano con portina/Base unit with door/ Geschlossener Einsatz mit Tür/ Meuble avec porte /Compartimento con puerta
	Vano con reggigriglie/Meubles à glissières/Compartimento con soportes
	Vano con cassette/Base unit with drawer/Schubladen Einsatz/Meubles à tiroir/Compartimento con cajones
n°	N° Cassetti/Number drawers/ Anz. Schublande/N° tiroirs/N° cajones
	Elementi a giorno/Open elements/ Offene Elemente/Éléments ouverts/ Elementos abiertos
	Elementi a ribalta/Overturn elements/ Kippelement/Éléments trémie/ Elementos para vaciado
	Elementi armadiato/Panelled elements/ Schränkelemente/Éléments armoires/ Elementos armarios
	Elemento passante/Pass-trough elements/Zweiseitigen Elemente/ Élément traversant/Elemento doble frente
	Senza alzatina/Without upstand/ Ohne Spritzschutzkante/Sans dossier/ Sin peto
	Alzatina/Upstand/Spritzschutzkante/ Dossieret/Peto

	Piano con bordo quadrato/Top with square edge/ Arbeitsflächen mit beidseitiger/Plan avec bord carré/Encimera con borde cuadrado
	Raggiato anteriore R:10cm/Top with rounded front edge R= 10 cm/ Arbeitsflächen mit abgerundeter Vorderkante R=10cm/Bord antérieur arrondi R=10cm/Terminación en radio R=10cm
	Raggiato anteriore e posteriore R:10cm/ Top rounded edges on two sides R= 10 cm/Arbeitsflächen mit abgerundeten Kanten an Langseiten R= 10 cm/Bords arrondis côtés longs et R=10cm/Terminación en radio anterior y posterior R=10cm
	Grigliato/Grid/Gitter/A grille/ Parrilla
	Capacità vasca/Well capacity/ Fassungsvmögen Becken/ Capacité du bac/Capacidad de la cuba
	Scolapiatti/Dish strainer/ Abtropfschrank/Egouttoir/Escurridores
	Filtro drenaggio/Floor drain/ Bodenabflußbecken/Caniveaux/ Filtro de drenaje



FP-700



19

PREPARAZIONE 304



Rivenditore autorizzato/Dealer authorised/Genehmigter Verkäufer/
Revendeur autorisé/Revendedor autorizado.



Mareno - ALI S.p.a.

Via Conti Agosti, 231
31010 Mareno di Piave (TV) - Italy
Tel. +39-0438 4981 (Sel.Pass.)
Fax +39-0438 30621
Internet address: www.mareno.com
E-mail: mareno@mareno.it



Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. - The product specifications may be changed without prior warning. - Die Produkte können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers verändert werden. - Toutes modifications aux produits pourront être apportées sans préavis de la part du constructeur. - El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

Tav. 104.0 05/02 - 3.000 - EUROPRINT/TV

A.D. HOLBEIN & PARTNERS / TV - Ph. I. Fotografi / Xenon