



Mareno 70 Spisserie

Elektriska stekhällar



Stekhäll NFT7-4E

Mareno elektriska stekhällar NFT7-4E har 5,4 kW effekt. Levereras som standard med slät stekyta (lutning: 10 mm på hela djupet), men finns även med räfflad stekyta eller med horisontell slät stekyta. Kan även fås med kromad stekyta. Enheten har 1,5 liters uppsamlingskärl för fett. Temperaturen regleras i en zon med termostat mellan 110-280°C. Levereras med 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv

Mareno elektrisk stekhäll NFT7-4E har aktiv stekyta på 33 x 53 cm. Stekytan är nedsänkt 40 mm. Stekhällen kan användas för de flesta/alla typer av stekning. Kromytan ger låg värmeutstrålning, enklare rengöring samt minskar behovet av fett vid stekning.

Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 elektrisk stekhäll har stekyta i stål, med topp, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Enheten är försedd med skorsten. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/hygienunderskåp/kylbänk, på bro-system eller konsolupphängas (HT-system). Enheten kan även placeras på annan bänk/kylbänk om Mareno monteringsram NXP70-40 används.

Tillbehör: Stänkskydd högt, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

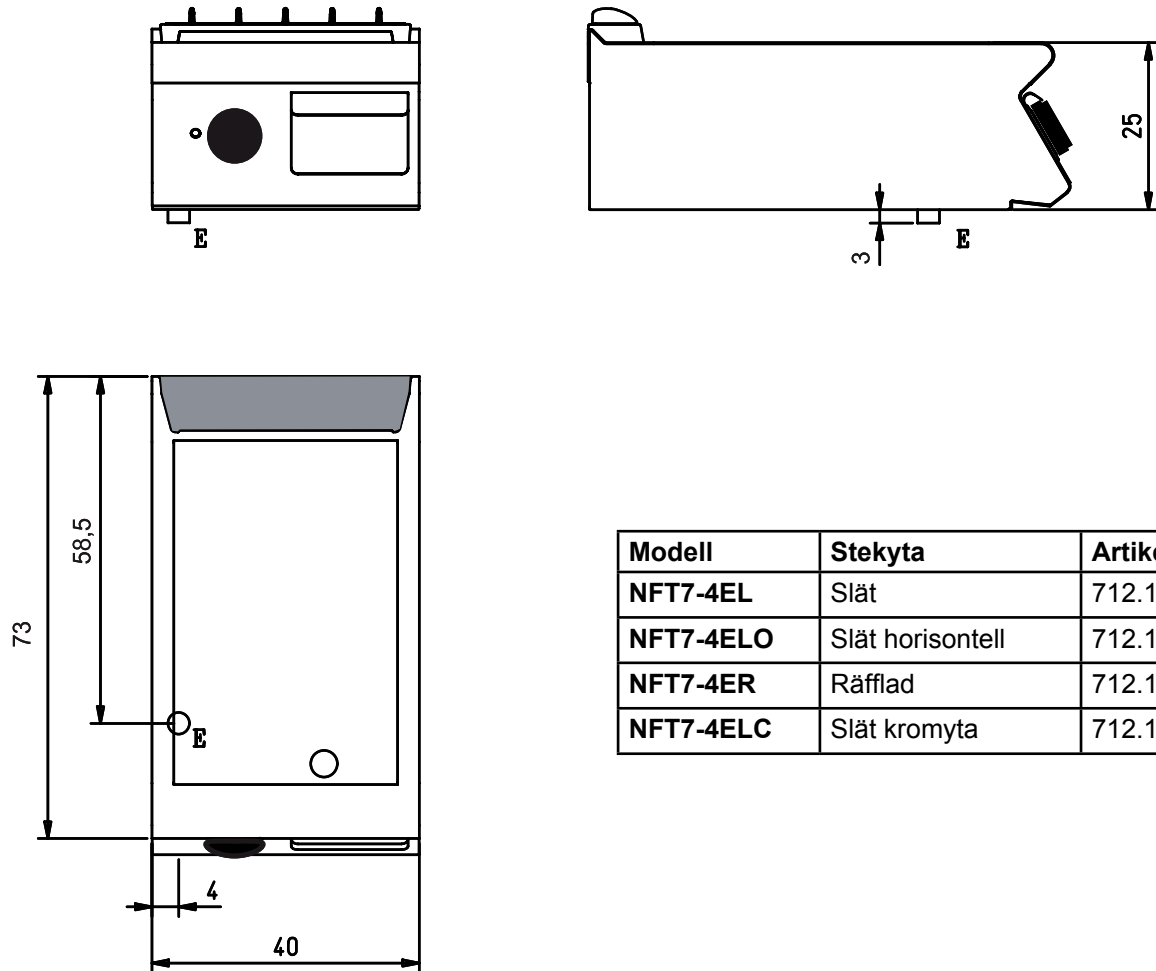
Tekniska specifikationer:

Effekt:	5,4 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	10 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x730x250 mm
Vikt bto/nto:	50/-- kg
Art. Nr:	712.1104



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Modell	Stekyta	Artikelnr.
NFT7-4EL	Slät	712.1104
NFT7-4ELO	Slät horisontell	712.1105
NFT7-4ER	Räfflad	712.1204
NFT7-4ELC	Slät kromyta	712.1304

Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Kabel av kvalitet RQQ/H05Z1Z1-F skall användas.
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Stekhäll NFT7-6E

Mareno elektriska stekhällar NFT7-6E har 7,5 kW effekt. Levereras som standard med slät stekyta (lutning: 10 mm på hela djupet), men finns även med räfflad stekyta eller med horisontell slät stekyta. Kan även fås med kromad stekyta. Enheten har 2,5 liters uppsamlingskärl för fett. Temperaturen regleras i en zon med termostat mellan 110-280°C. Levereras med 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv

Mareno elektrisk stekhäll NFT7-6E har aktiv stekyta på 53 x 53 cm. Stekytan är nedsänkt 40 mm. Stekhällen kan användas för de flesta/alla typer av stekning. Kromytan ger låg värmeutstrålning, enklare rengöring samt minskar behovet av fett vid stekning.

Lämplig för mindre kök, serveringskök samt restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 elektrisk stekhäll har stekyta i stål, med topp, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Enheten är försedd med skorsten. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/hygienunderskåp/kylbänk, på bro-system eller konsolupphängas (HT-system). Enheten kan även placeras på annan bänk/kylbänk om Mareno monteringsram NXP70-60 används.

Tillbehör: Stänkskydd högt, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

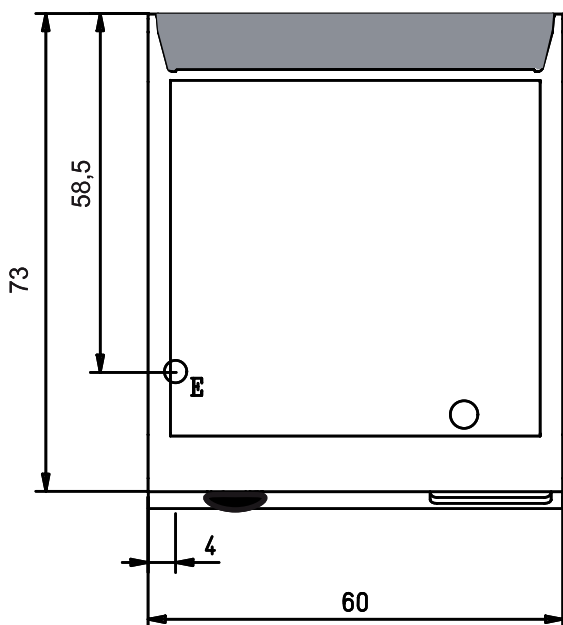
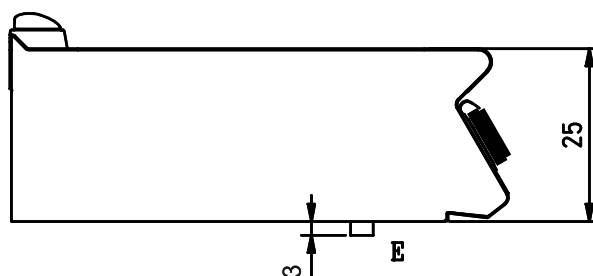
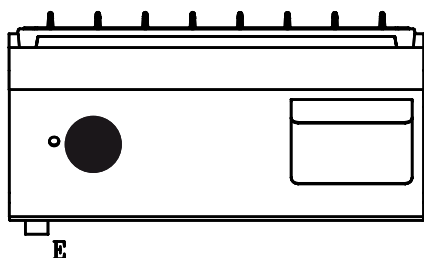
Tekniska specifikationer:

Effekt:	7,5 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	13 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	600x730x250 mm
Vikt bto/nto:	72/-- kg
Art. Nr:	712.1106



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Modell	Stekyta	Artikelnr.
NFT7-6EL	Slät	712.1106
NFT7-6ELO	Slät horisontell	712.1107
NFT7-6EM	1/3-räfflad	712.1206
NFT7-6ER	Räfflad	712.1207
NFT7-6ELC	Slät kromyta	712.1306
NFT7-6EMC	1/3-räfflad kromyta	712.1406

Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Kabel av kvalitet RQQ/H05Z1Z1-F skall användas.
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



Stekhäll NFT7-8E

Mareno elektriska stekhällar NFT7-8E har 10,8 kW effekt. Levereras som standard med slät stekyta (lutning: 10 mm på hela djupet), men finns även med räfflad stekyta eller med horisontell slät stekyta. Kan även fås med kromad stekyta. Enheten har 2,5 liters uppsamlingskärl för fett. Temperaturen regleras i två zoner med termostat mellan 110-280°C. Levereras med 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv

Mareno elektrisk stekhäll NFT7-8E har aktiv stekyta på 73 x 53 cm. Stekytan är nedsänkt 40 mm. Stekhällen kan användas för de flesta/alla typer av stekning. Kromytan ger låg värmeutstrålning, enklare rengöring samt minskar behovet av fett vid stekning.

Lämplig för mindre kök, serveringskök samt restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 elektrisk stekhäll har stekyta i stål, med topp, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Enheten är försedd med skorsten. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/hygienunderskåp/kylbänk, på bro-system eller konsolupphängas (HT-system). Enheten kan även placeras på annan bänk/kylbänk om Mareno monteringsram NXP70-80 används.

Tillbehör: Stänkskydd högt, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

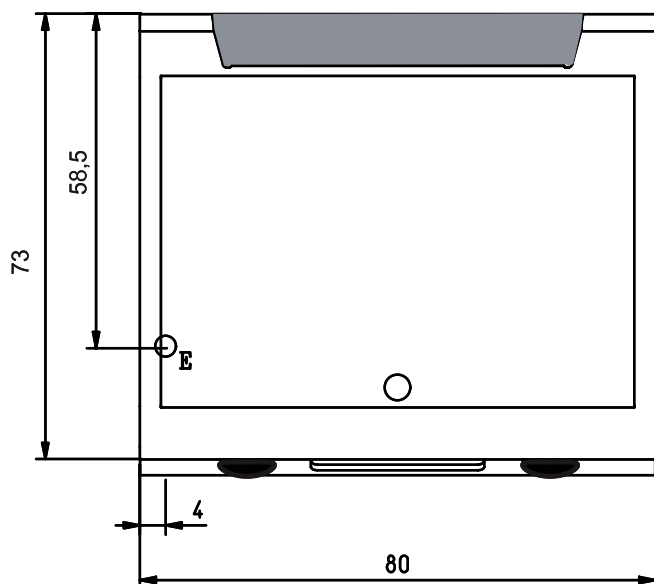
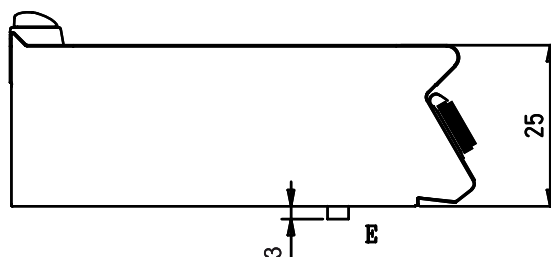
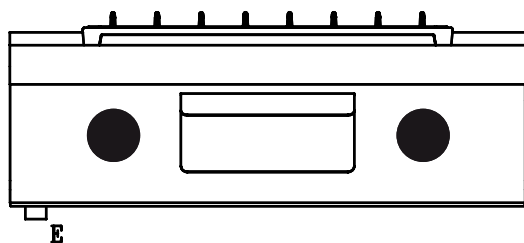
Tekniska specifikationer:

Effekt:	10,8 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	16 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x250 mm
Vikt bto/nto:	94/-- kg
Art. Nr:	712.1108



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Modell	Stekyta	Artikelnr.
NFT7-8EL	Slät	712.1108
NFT7-8ELO	Slät horisontell	712.1109
NFT7-8EM	1/3-räfflad	712.1208
NFT7-8ER	Räfflad	712.1209
NFT7-8ELC	Slät kromyta	712.1308
NFT7-8EMC	1/3-räfflad kromyta	712.1408
NFT7-8ERC	Räfflad kromyta	712.1409

Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning
Kabel av kvalitet RQQ/H05Z1Z1-F skall användas.
Installation skall utföras av behörig yrkesman
Läs manualen före installation och driftstart
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB