



Mareno 70 Spisserie

Kokgrytor gas



Kokgryta NPD7-6G5

Mareno kokgryta NPD7-6G5 har 50 liters kapacitet och 10,5 kW effekt, direktuppvärmd med brännare under kokkärlet, med elektrisk tändning. Utrustad med kall- och varmvattenpåfyllning, som styrs från frontpanelen. Enheten har kraftig avtappningskran i fronten. Temperaturen regleras med gaskran. Levereras med 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv och energisnål

Mareno kokgryta NPD7-6G5 är lämpad för kokning av vatten samt kokning av pasta och grönsaker i insatskorgar. Enheten har ett isolerat lock, öppning 75°, med balanserade gångjärn för enkel hantering. Kokgrytan är kraftigt isolerad vilket minskar energiförbrukningen. Överhettningsskyddet kan återställas från frontpanelen. Kokgrytans diameter är 40 cm.

Lång livslängd

Mareno 70 kokgryta är tillverkad med kokgryta i polerat rostfritt stål. Även front och sidor är utförda i rostfritt stål, med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. CE-godkänd för gasol, naturgas och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Mareno kokgryta NPD7-6G5 levereras som golvmodell med stängt underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (± 40 mm). Enheten kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Perforerade insatskorgar $\varnothing 32$ cm, avställningskant 14 cm, spisiräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla NP70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av ugnslucka.

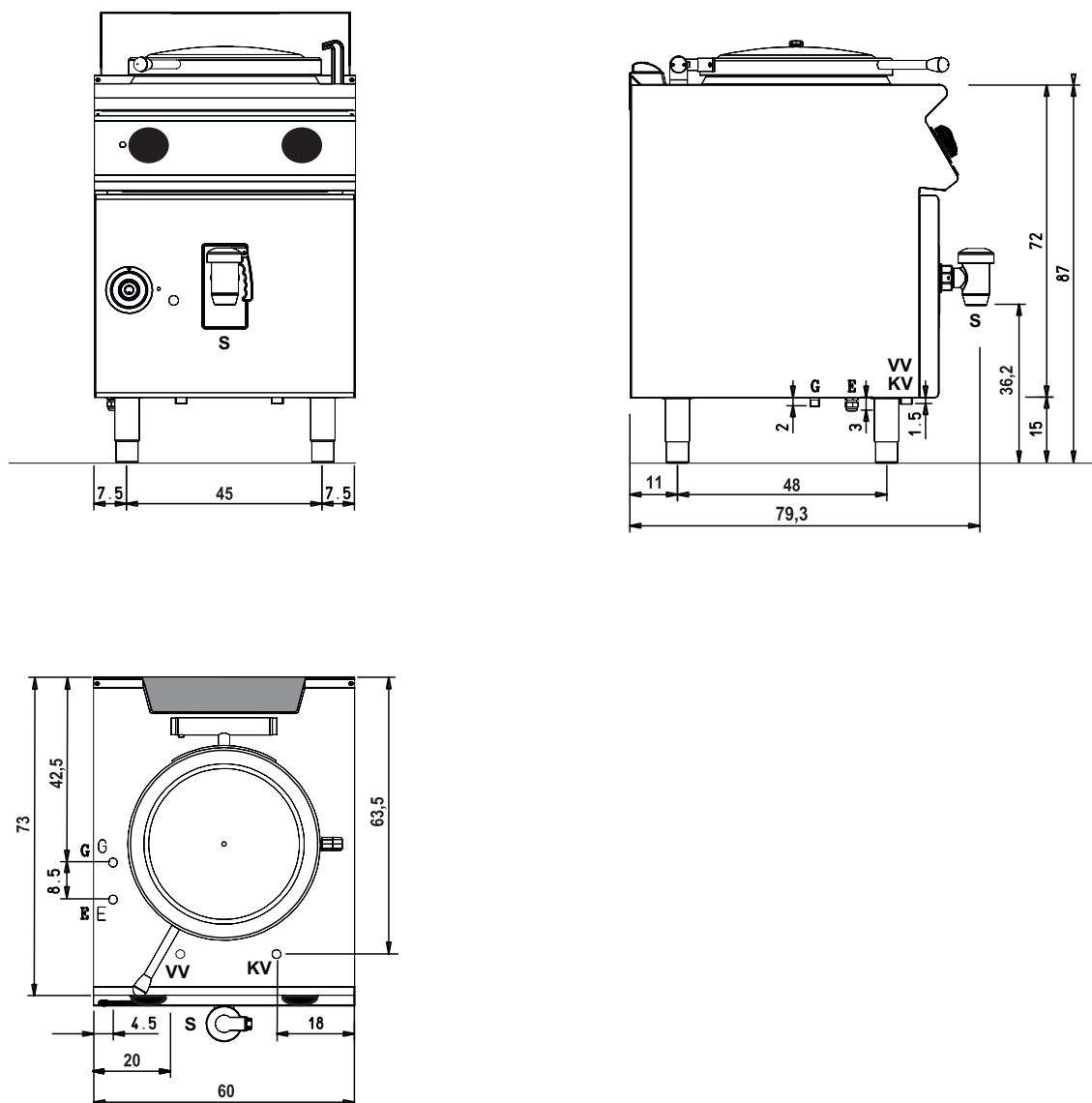
Tekniska specifikationer:

Effekt gas / el:	10,5 kW / 0,2 kW
Anslutning el:	230V 1N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	6 A
Rek. anslutningskabel:	3x1,5mm ²
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	1/2"
Dimension BxDxH	600x730x900 mm
Vikt bto/nto:	100/-- kg
Art. Nr:	713.7006



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

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

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



Kokgryta NPD7-8G8

Mareno kokgryta NPD7-8G8 har 80 liters kapacitet och 17 kW effekt, direktuppvärmd med brännare under kokkärlet, med elektrisk tändning. Utrustad med kall- och varmvattenpåfyllning, som styrs från frontpanelen. Enheten har kraftig avtappningskran i fronten. Temperaturen regleras med gaskran. Levereras med 150 cm anslutningskabel.

Effektiv och energisnål

Mareno kokgryta NPD7-8G8 är lämpad för kokning av vatten samt kokning av pasta och grönsaker i insatskorgar. Enheten har ett isolerat lock, öppning 90°, med balanserade gångjärn för enkel hantering. Kokgrytan är kraftigt isolerad vilket minskar energiförbrukningen. Överhettningsskyddet kan återställas från frontpanelen. Kokgrytans diameter är 50 cm.

Lång livslängd

Mareno 70 kokgryta är tillverkad med kokgryta i polerat rostfritt stål. Även front och sidor är utförda i rostfritt stål, med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. CE-godkänd för gasol och naturgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Mareno kokgryta NPD7-8G8 levereras som golvmodell med stängt underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (± 40 mm). Enheten kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Perforerade insatskorgar $\varnothing 32$ cm, avställningskant 14 cm, spisräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla NP70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av ugnslucka.

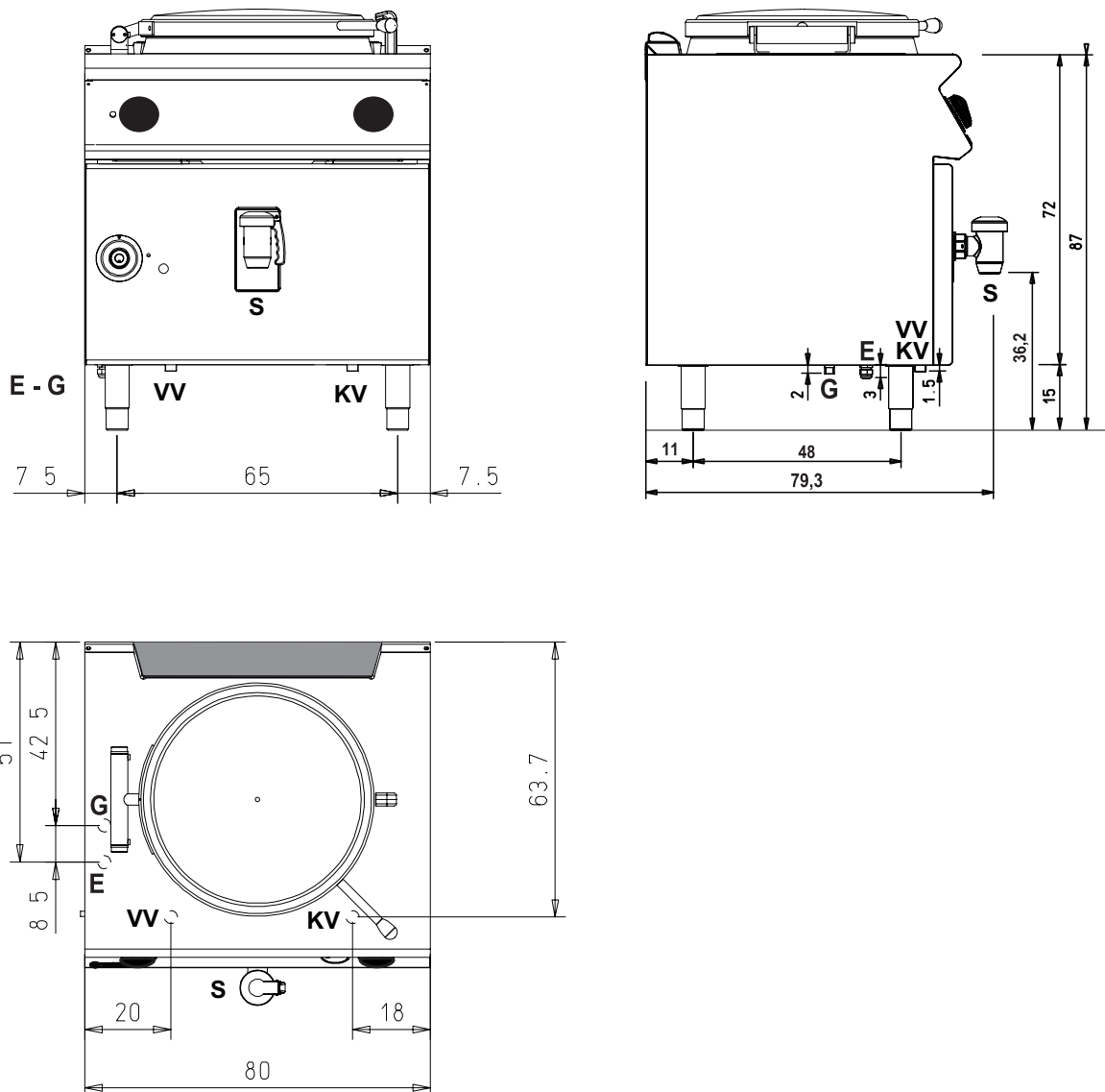
Tekniska specifikationer:

Effekt gas / el:	16,8 kW / 0,2 kW
Anslutning el:	230V 1N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	6 A
Rek. anslutningskabel:	3x1,5 mm ²
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	1/2"
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	100/-- kg
Art. Nr:	713.7008



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

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

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



Kokgryta NPI7-6G5v

Mareno kokgryta NP7-6G5v har 50 liters kapacitet och 10,5 kW effekt, 3-mantlad indirekt uppvärmning med brännare utanför manteln, med elektrisk tändning. Urustad med kall- och varmvattenpåfyllning, som styrs från frontpanelen. Enheten har kraftig avtappningskran i fronten. Temperaturen regleras med gaskran. Levereras med 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv och energisnål

Mareno kokgryta NPI7-6G5v är lämpad för sjudning av buljonger och soppor, fonder samt kokning av pasta och grönsaker i insatskorgar. Enheten har ett isolerat lock, öppning 75°, med balanserade gångjärn för enkel hantering. Kokgrytan är kraftigt isolerad vilket minskar energiförbrukningen. Överhettningsskydd som kan återställas från frontpanelen samt automatiskt torrkokningsskydd för manteln. Kokgrytans diameter är 40 cm.

Lång livslängd

Mareno 70 kokgryta är tillverkad med kokgryta i polerat rostfritt stål. Även front och sidor är utförda i rostfritt stål, med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. CE-godkänd för gasol, naturgas och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Mareno kokgryta NPI7-6G5v levereras som golvmodell med stängt underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (± 40 mm). Enheten kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Perforerade insatskorgar $\varnothing 32$ cm, avställningskant 14 cm, spisräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla NP70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av ugnslucka.

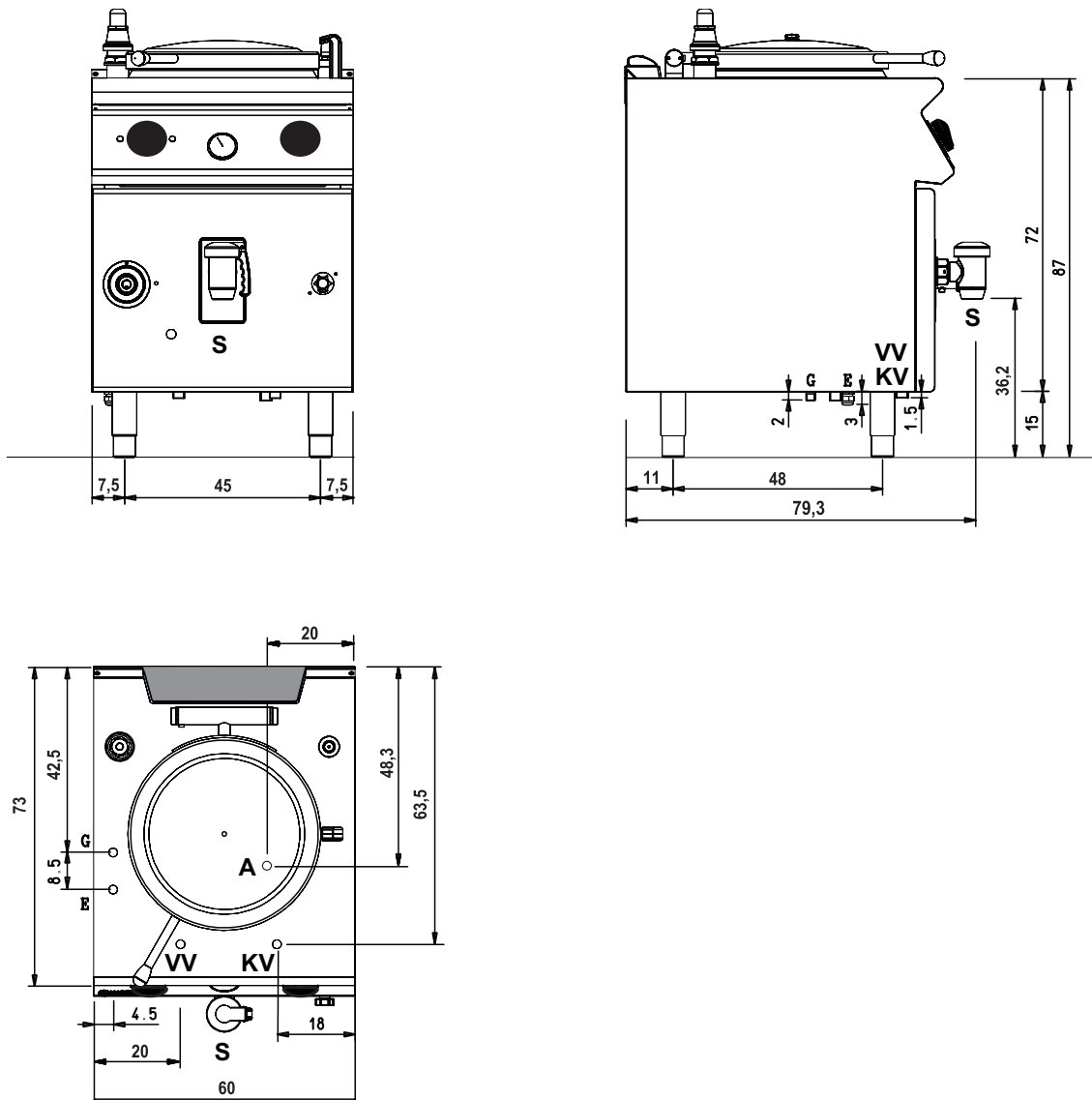
Tekniska specifikationer:

Effekt gas / el:	10,5 kW / 0,2 kW
Anslutning el:	230V 1N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	6 A
Rek. anslutningskabel:	3x1,5mm ²
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	1/2"
Dimension BxDxH	600x730x900 mm
Vikt bto/nto:	100/-- kg
Art. Nr:	713.7106



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

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

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



Kokgryta NPI7-8G8

Mareno kokgryta NPI7-8G8 har 80 liters kapacitet och 17 kW effekt, 3-mantlad indirekt uppvärmning med brännare utanför manteln, med elektrisk tändning. Utrustad med kall- och varmvattenpåfyllning, som styrs från frontpanelen. Enheten har kraftig avtappningskran i fronten. Temperaturen regleras med gaskran. Levereras med 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv och energisnål

Mareno kokgryta NPI7-8G8 är lämpad för sjudning av buljonger och soppor, fonder samt kokning av pasta och grönsaker i insatskorgar. Enheten har ett isolerat lock, öppning 90°, med balanserade gångjärn för enkel hantering. Kokgrytan är kraftigt isolerad vilket minskar energiförbrukningen. Överhettningsskydd som kan återställas från frontpanelen samt automatiskt torrkokningsskydd för manteln. Kokgrytans diameter är 50 cm.

Lång livslängd

Mareno 70 kokgryta är tillverkad med kokgryta i polerat rostfritt stål. Även front och sidor är utförda i rostfritt stål, med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. CE-godkänd för gasol och naturgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Mareno kokgryta NPI7-8G8 levereras som golvmodell med stängt underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (±40 mm). Enheten kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Perforerade insatskorgar Ø32 cm, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla NP70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av ugnslucka.

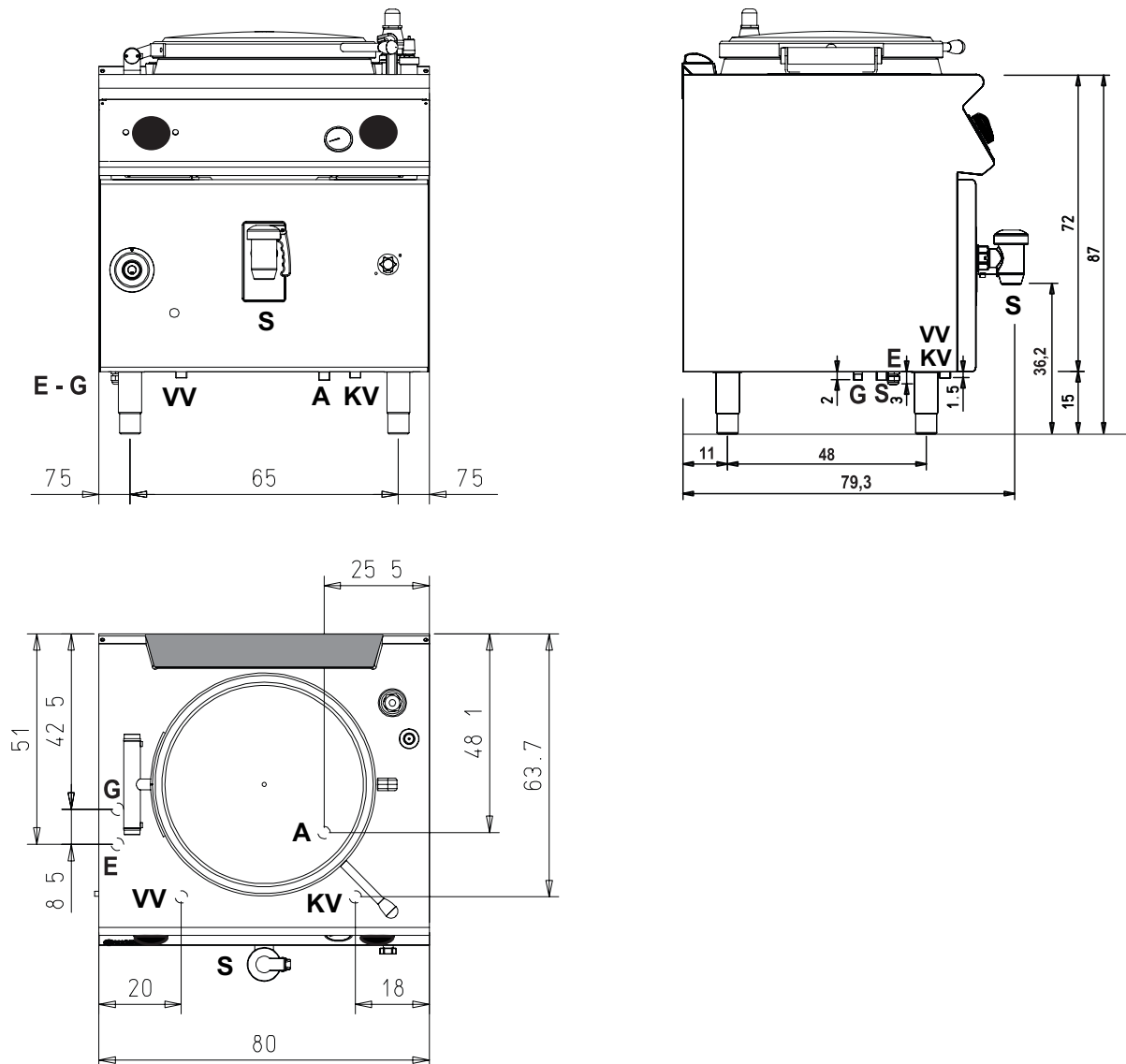
Tekniska specifikationer:

Effekt gas / el:	17 kW / 0,2 kW
Anslutning el:	230V 1N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	6 A
Rek. anslutningskabel:	3x1,5 mm ²
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	1/2"
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	100/-- kg
Art. Nr:	713.7108



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

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

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