



Mareno 70 Spisserie

Pastakokerier gas



Pastakokeri NPC7-4G

Mareno pastakokeri NPC7-4G har en bassäng om 28 liter och 10,5 kW effekt. Enheten är utrustad med en pressostat som skyddar mot torrkokning. Kokeriet har dolda brännare i stål med flamvakt och elektrisk tändning samt överhettningsskydd. Effekten regleras med gaskran. Levereras utan korgar och lock.

Effektiv och energisnål

Mareno pastakokeri NPC7-4G är utrustad med kallvattenpåfyllning och avtappning till avlopp, som styrs från frontpanelen. Bräddavlopp skyddar mot överkokning och överfyllning. Kokeriet är försett med breddavlopp för att förhindra spill.

Lång livslängd

Mareno NP70 pastakokeri är tillverkad med djuppressad bassäng, front och sidor 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. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

NPC7-4G levereras som golvmodell med stängt underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (± 40 mm). Enheten kan även konsolupphängas (HT-system).

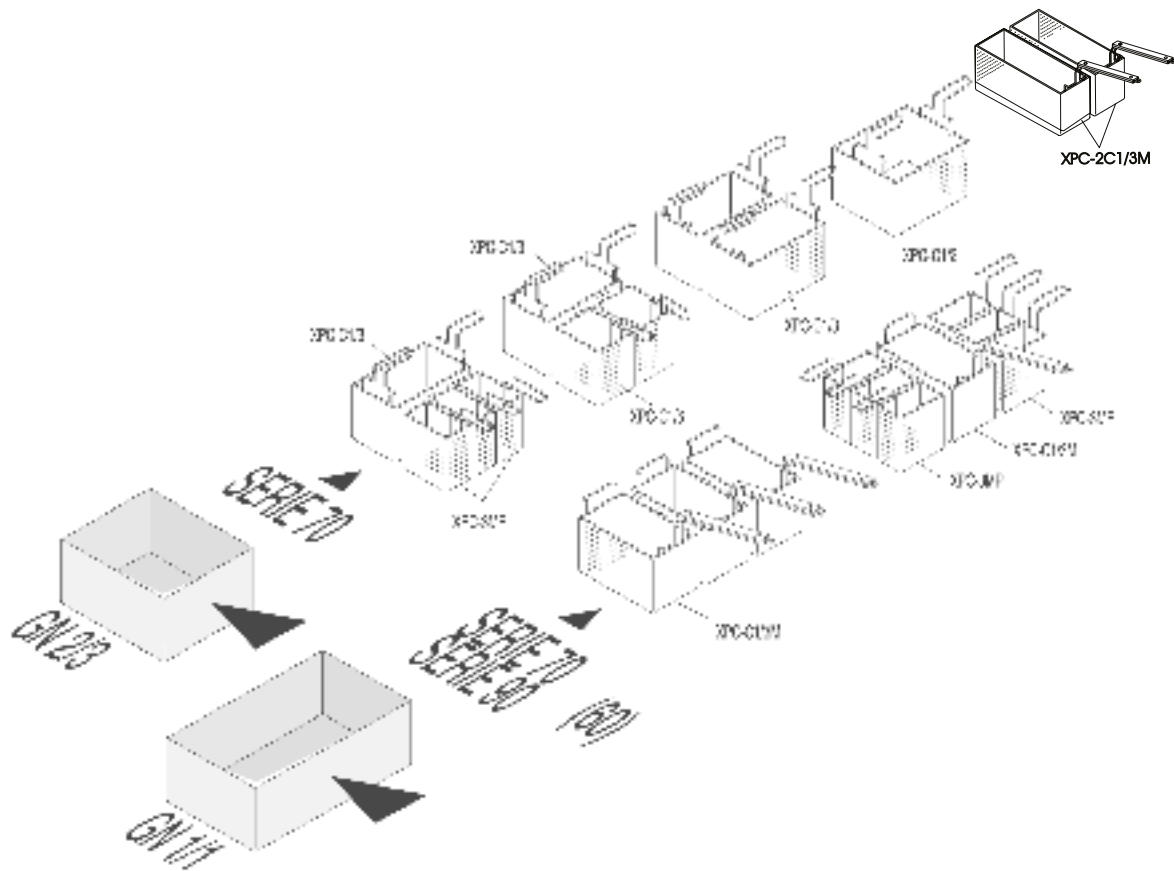
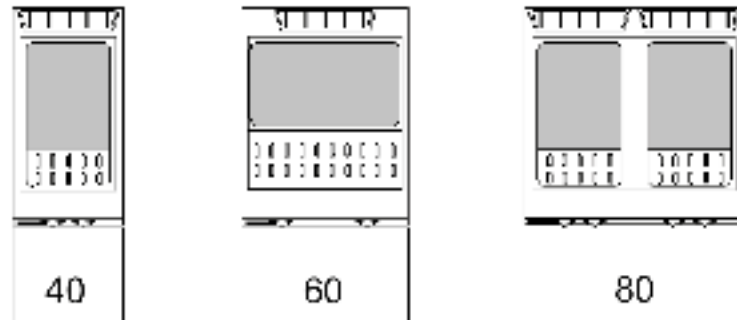
Tillbehör: Pastakorgar, lock, avställningskant 14 cm, spisaräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla NP70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets front.

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" / 1"
Dimension BxDxH	400x730x900 mm
Vikt bto/nto:	56/-- kg
Art. Nr:	713.5004



Pastakorgar NP70





Pastakokeri NPC7-6G

Mareno pastakokeri NPC7-6G har en bassäng om 42 liter och 14 kW effekt. Enheten är utrustad med en pressostat som skyddar mot torrkokning. Kokeriet har dolda brännare i stål med flamvakt och elektrisk tändning samt överhettningsskydd. Effekten regleras med gaskran. Levereras utan korgar och lock.

Effektiv och energisnål

Mareno pastakokeri NPC7-6G är utrustad med kallvattenpåfyllning och avtappning till avlopp, som styrs från frontpanelen. Bräddavlopp skyddar mot överkokning och överfyllning. Kokeriet är försett med breddavlopp för att förhindra spill.

Lång livslängd

Mareno NP70 pastakokeri är tillverkad med djuppressad bassäng, front och sidor 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. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

NPC7-6G levereras som golvmodell med stängt underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (± 40 mm). Enheten kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Pastakorgar, lock, avställningskant 14 cm, spisaräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla NP70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets front.

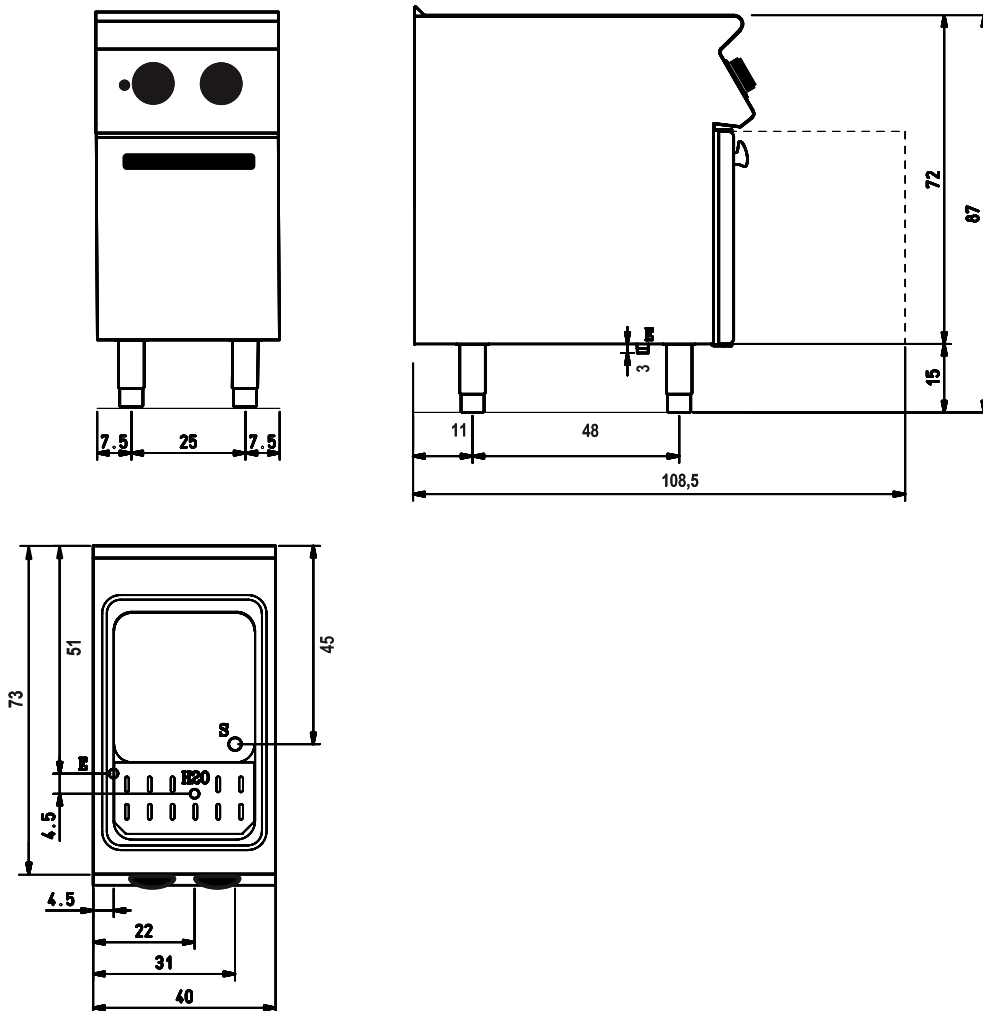
Tekniska specifikationer:

Effekt gas / el:	14 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:	II2H3B/P
Anslutning VA:	1/2" / 1"
Dimension BxDxH	600x730x900 mm
Vikt bto/nto:	65/-- kg
Art. Nr:	713.5006



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
S - 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



Pastakokeri NPC7-8G

Mareno pastakokeri NPC7-8G har två bassänger om 28 liter och 10,5 kW effekt per bassäng. Enheten är utrustad med en pressostat som skyddar mot torrkokning. Kokeriet har dolda brännare i stål med flamvakt och elektrisk tändning samt överhettningsskydd. Effekten regleras med gaskran. Levereras utan korgar och lock.

Effektiv och energisnål

Mareno pastakokeri NPC7-8G är utrustad med kallvattenpåfyllning och avtappning till avlopp, som styrs från frontpanelen. Bräddavlopp skyddar mot överkokning och överfyllning. Kokeriet är försett med breddavlopp för att förhindra spill.

Lång livslängd

Mareno 70 pastakokeri är tillverkad med djuppressad bassäng, front och sidor 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. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

NPC7-8G levereras som golvmodell med stängt underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (± 40 mm). Enheten kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Sidoavslutning med rundade hörn, fronträcke, spisräcke, tappkran KV. Alla NP70-enheter kan även levereras med flera enheter insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm tjock). Underskåpets front kan lackeras enligt kundens önskemål.

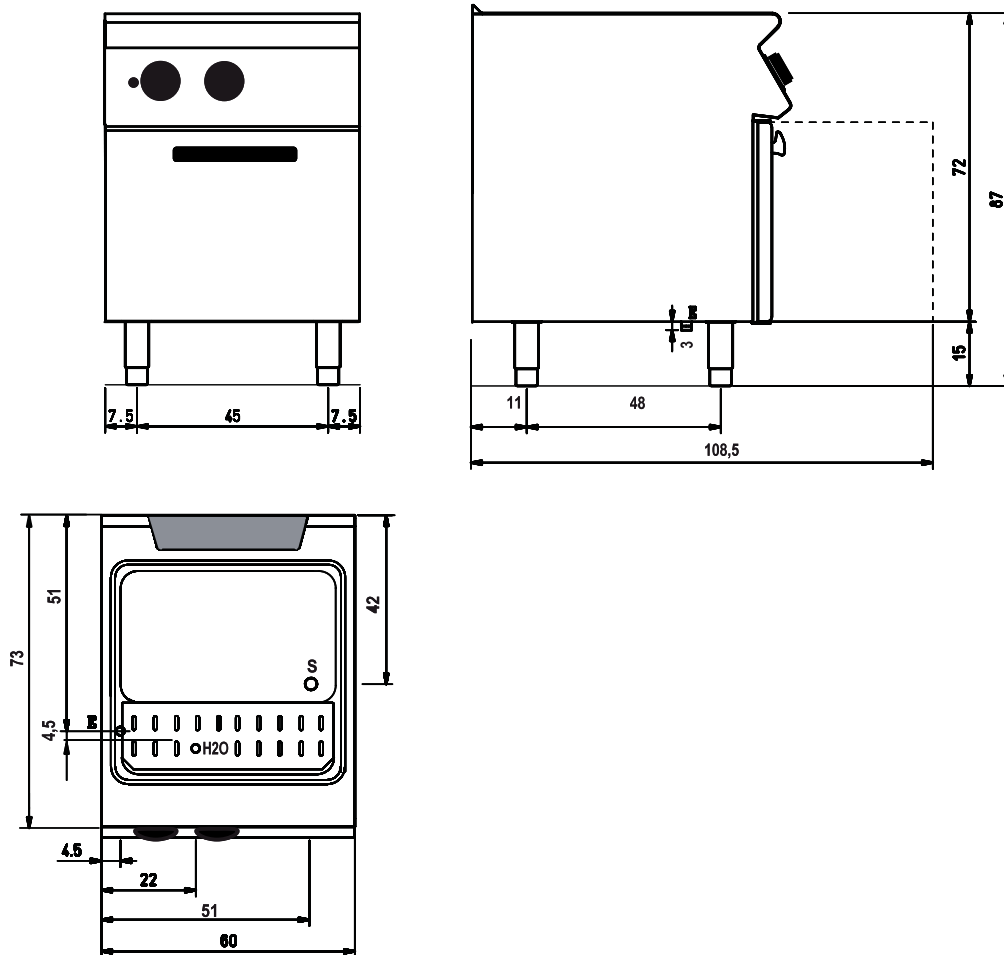
Tekniska specifikationer:

Effekt gas / el:	21 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" / 1"
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	93/-- kg
Art. Nr:	713.5008



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV - Kallvattenanslutning
VV - Varmvattenanslutning
S - 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