



Mareno 70 Spisserie

Elektriska spisar



Induktionsspis NI7-4TE

Mareno induktionsspis NI7-4TE har två Ø23 cm kokzoner på 3,5 kW vardera. Spisen kan även levereras med 2x5 kW. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (35x57 cm) är rep- och stöttålig. Effekten regleras i tio steg och individuellt för de två zonerna.

Effektiv och energisnål

Mareno induktionsspis NI7-4TE är snabb och har god kapacitet, med verkningsgrad över 90%. Enheten har kastrullavkänning, som aktiverar uppvärmningen, är energibesparande och kräver avsevärt mindre ventilation. En zon kokar upp 5L vatten på ca 8 minuter. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 induktionsspis är tillverkad med 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. Enheten är försedd med skorsten. Kockärlen måste vara avsedda för induktion. Bästa effekt uppnås om ett Ø12-23 cm kockärl med plan botten centreras på zonen. 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. Spisens små dimensioner gör den lättplacerad. Induktionsspisar kräver kylluft underifrån och bör ej placeras under överhylla där tunga föremål förvaras.

Induktionsspisen bör inspekteras av behörig tekniker någon gång per år.

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

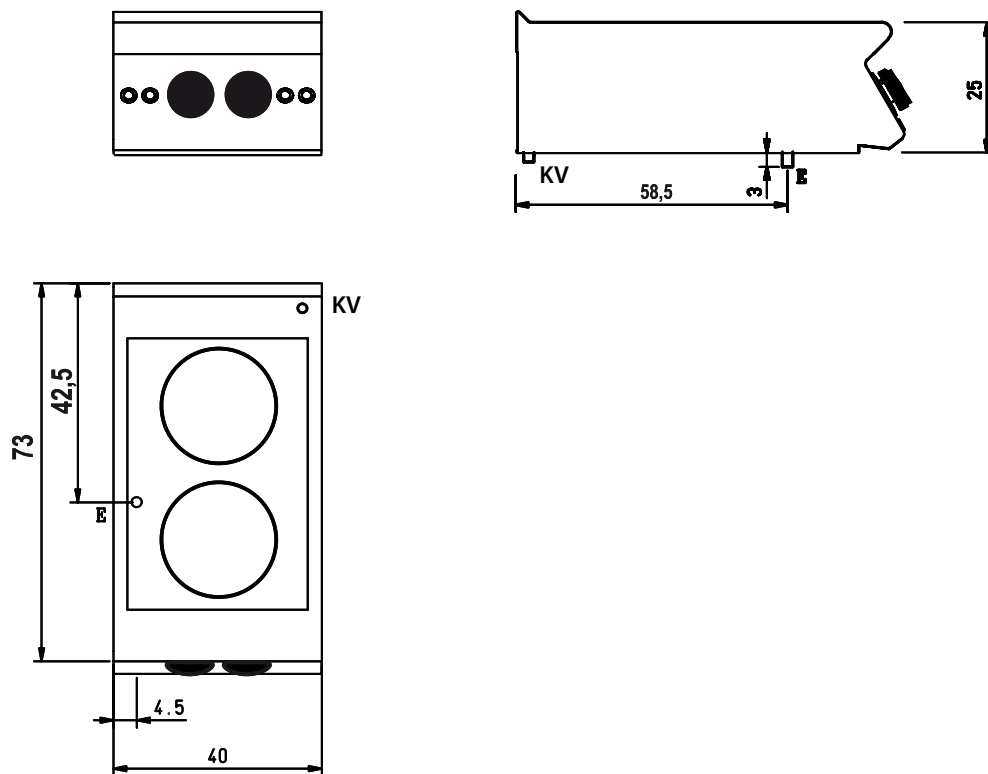
Tekniska specifikationer

Effekt:	7 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	13 A
Rek. anslutningskabel:	4x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x730x250 mm
Vikt bto/nto:	27/-- kg
Art. Nr:	711.3104



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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



Induktionswok NIW7-4TE

Mareno induktionswok NIW7-4TE har en Ø30 cm kokzon på 5 kW. Den 10 mm tjocka kupade Ceran®-hällen är rep- och stöttålig. Effekten regleras i tio steg.

Effektiv och energisnål

Mareno induktionsspis NIW7-4TE är snabb och har god kapacitet, med verkningsgrad över 90%. Enheten har kastrullavkänning, som aktiverar uppvärmningen, är energibesparande och kräver avsevärt mindre ventilation.

Lång livslängd

Mareno 70 induktionsspis är tillverkad med 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. Enheten är försedd med skorsten. Bästa effekt uppnås om wokpanna Ø36 cm används. Kockärlat måste vara avsett för induktion. 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. Spisens små dimensioner gör den lättplacerad. Induktionsspisar kräver kylluft underifrån och bör ej placeras under överhylla där tunga föremål förvaras.

Induktionsspisen bör inspekteras av behörig tekniker någon gång per år.

Tillbehör: Wokpanna Ø36 cm, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, tappkran KV. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

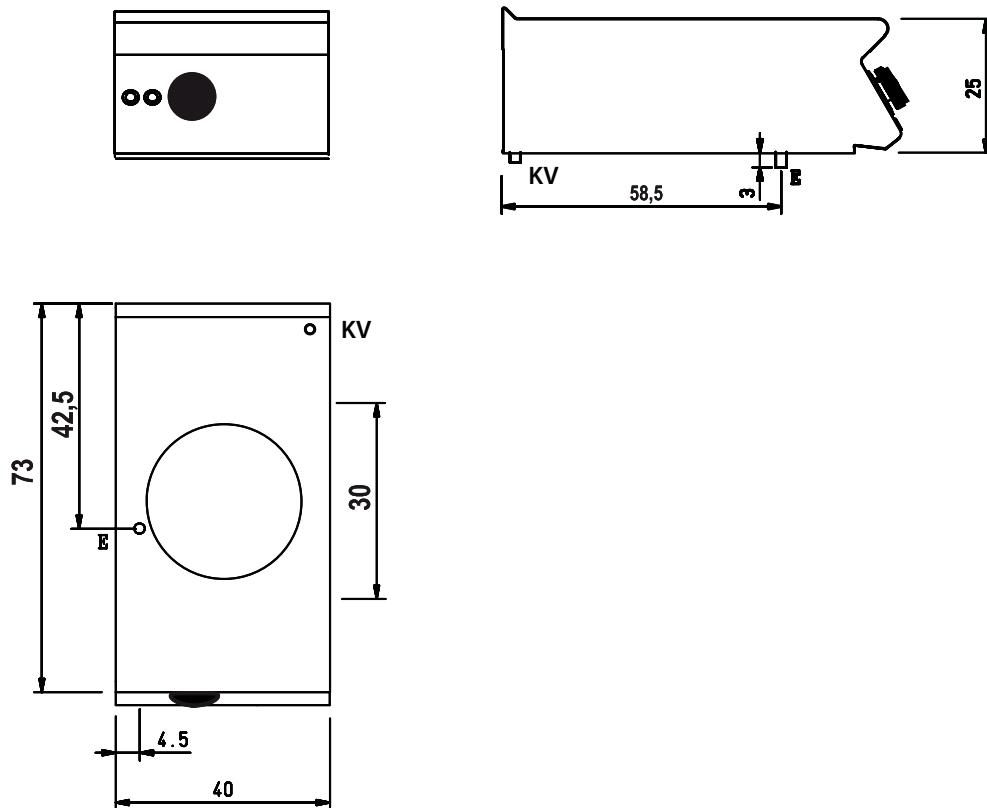
Tekniska specifikationer

Effekt:	5 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	10 A
Rek. anslutningskabel:	4x1,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x730x250 mm
Vikt bto/nto:	27/-- kg
Art. Nr:	711.3118



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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



Induktionsspis NI7-8TE

Mareno induktionsspis NI7-8TE har fyra Ø23 cm kokzoner på 3,5 kW vardera. Spisen kan även levereras med 4x5 kW. Den 6mm tjocka Ceran®-hällen (75x57 cm) är rep- och stöttålig. Effekten regleras i tio steg och individuellt för de fyra zonerna.

Effektiv och energisnål

Mareno induktionsspis NI7-8TE är snabb och har god kapacitet, med verkningsgrad över 90%. Enheten har kastrullavkänning, som aktiverar uppvärmningen, är energibesparande och kräver avsevärt mindre ventilation. En zon kokar upp 5L vatten på ca 8 minuter. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 induktionsspis är tillverkad med 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. Kockärlen måste vara avsedda för induktion. Enheten är försedd med skorsten. Bästa effekt uppnås om ett Ø12-23 cm kokkärl med plan botten centreras på zonen. 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. Induktionsspisar kräver kylluft underifrån och bör ej placeras under överhylla där tunga föremål förvaras.

Induktionsspisen bör inspekteras av behörig tekniker någon gång per år.

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

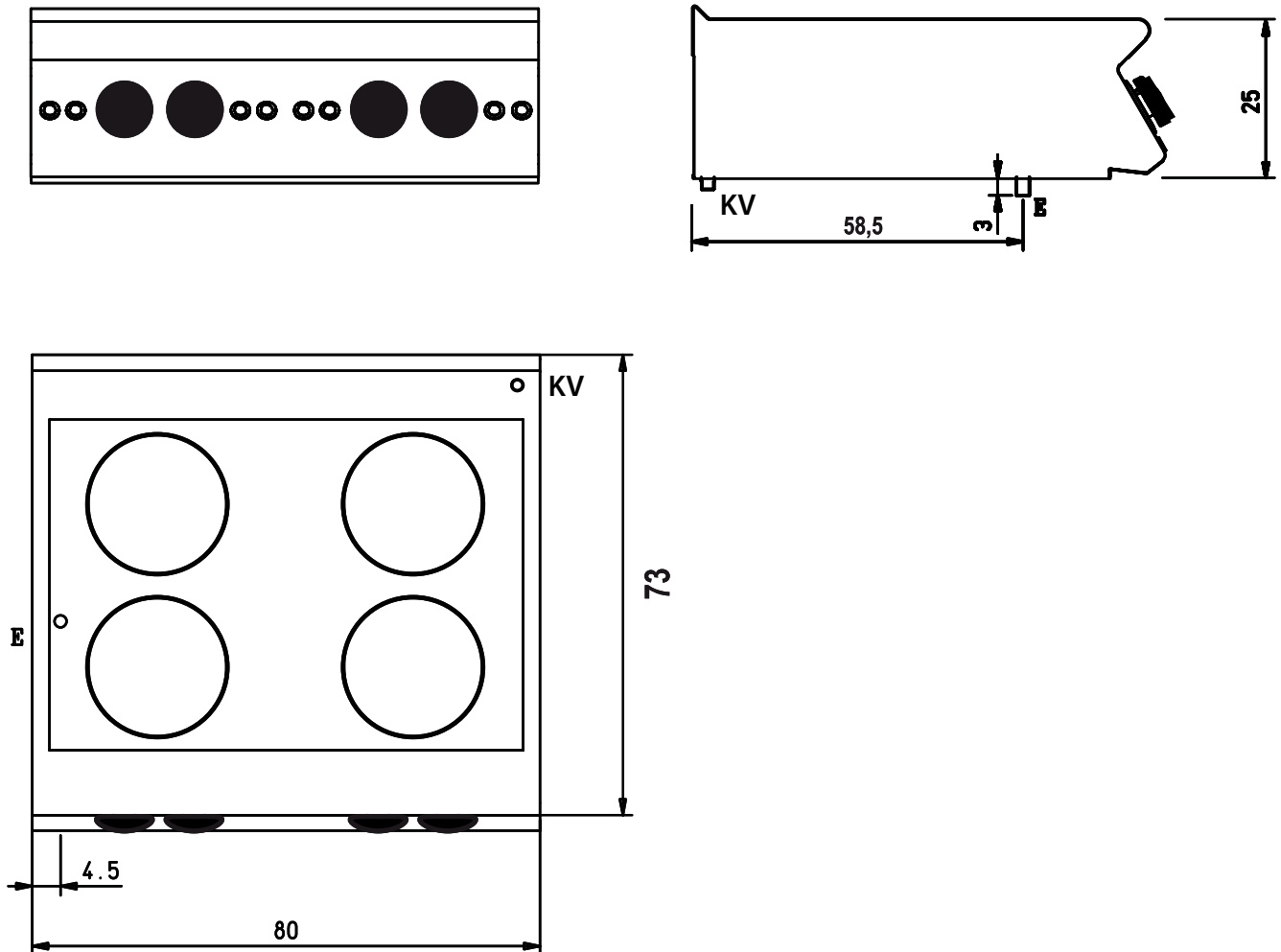
Tekniska specifikationer

Effekt:	14 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	4x6mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x250 mm
Vikt bto/nto:	55/-- kg
Art. Nr:	711.3108



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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



Stålhällspis NCT7-8EC

Mareno stålhällspis NCT7-8EC har mattkromad kokhäll på 72x57 cm. Spisen har 4 zoner på 2,6 kW vardera. Hålltemperaturen regleras med termostat mellan 50-400°C och individuellt för de fyra zonerna. Spisen är utrustad med avlopp, levereras med 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv och energisnål

Mareno stålhällspis NCT7-8EC har god kapacitet och slät häll vilket gör det möjligt att enkelt skjuta omkring ett flertal kastruller på hällen. Spisen har cirka 15 minuters uppvärmningstid och bör därför kompletteras med en snabbare spis. Krombeläggningen minskar värmeavgivningen från spisen. Hällen är försänkt i toppskivan, med avlopp som förenklar rengöring av enheten. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 stålhällspis har en 20 mm tjock mattkromad i kolstål, samt 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. Enheten är försedd med skorsten. Bästa effekt uppnås om ett Ø22 cm kokkärl med plan botten centreras på zonen. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/hygienunderskåp, på bro-system eller konsolupphängas (HT-system). Om spisen skall placeras på kylbänk eller annan bänk måste enheten beställas utan avlopp. Vid placering på annan bänk skall Mareno monteringsram NXP70-80 användas.

Tillbehör: 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).

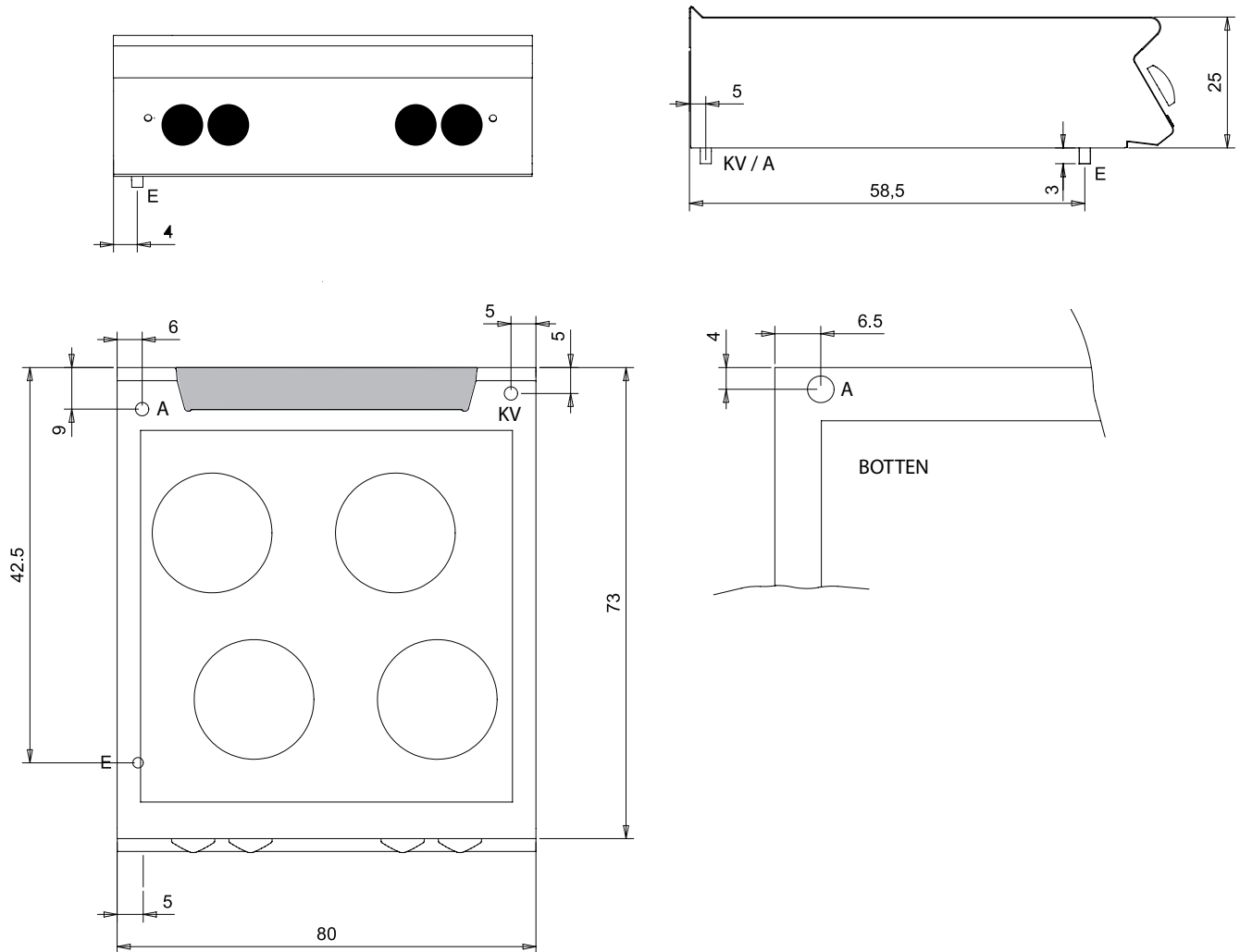
Tekniska specifikationer

Effekt:	10 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x250 mm
Vikt bto/nto:	86/-- kg
Art. Nr:	711.4008



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV/H2O - 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



Stålhällspis m. ugn NCT7FE-8EC

Mareno stålhällspis NCT7FE-8EC har mattkromad kokhäll på 72x57 cm och GN 2/1 statisk ugn på 6 kW. Spisen har 4 zoner på 2,6 kW vardera. Hälltemperaturen regleras med termostat mellan 50-400°C och individuellt för de fyra zonerna. Spisen är utrustad med avlopp. Ugnen är termostatregerad 50-300°C med separat över- och undervärme. Levereras med ett ugnsgaller och 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv och energisnål

Mareno stålhällspis NCT7FE-8EC har god kapacitet och slät häll vilket gör det möjligt att enkelt skjuta omkring ett flertal kastruller på hällen. Spisen har cirka 15 minuters uppvärmningstid och bör därför kompletteras med en snabbare spis. Krombeläggningen minskar värmeavgivningen från spisen. Hällen är försänkt i toppskivan, med avlopp som förenklar rengöring av enheten. Ugnens dimensioner är 57x65x30 cm, med tre nivåer.

Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno stålhällspis har en 20 mm tjock kromad häll i kolstål, samt 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. Enheten är försedd med skorsten. Bästa effekt uppnås om ett Ø22 cm kokkärl med plan botten centreras på zonen. Ugnskammaren har sidor i rostfritt stål med en kraftig emaljerad botten.

Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmodell med justerbara ben ±40 mm. Spisen kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, 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).
Lackering av ugnslucka.

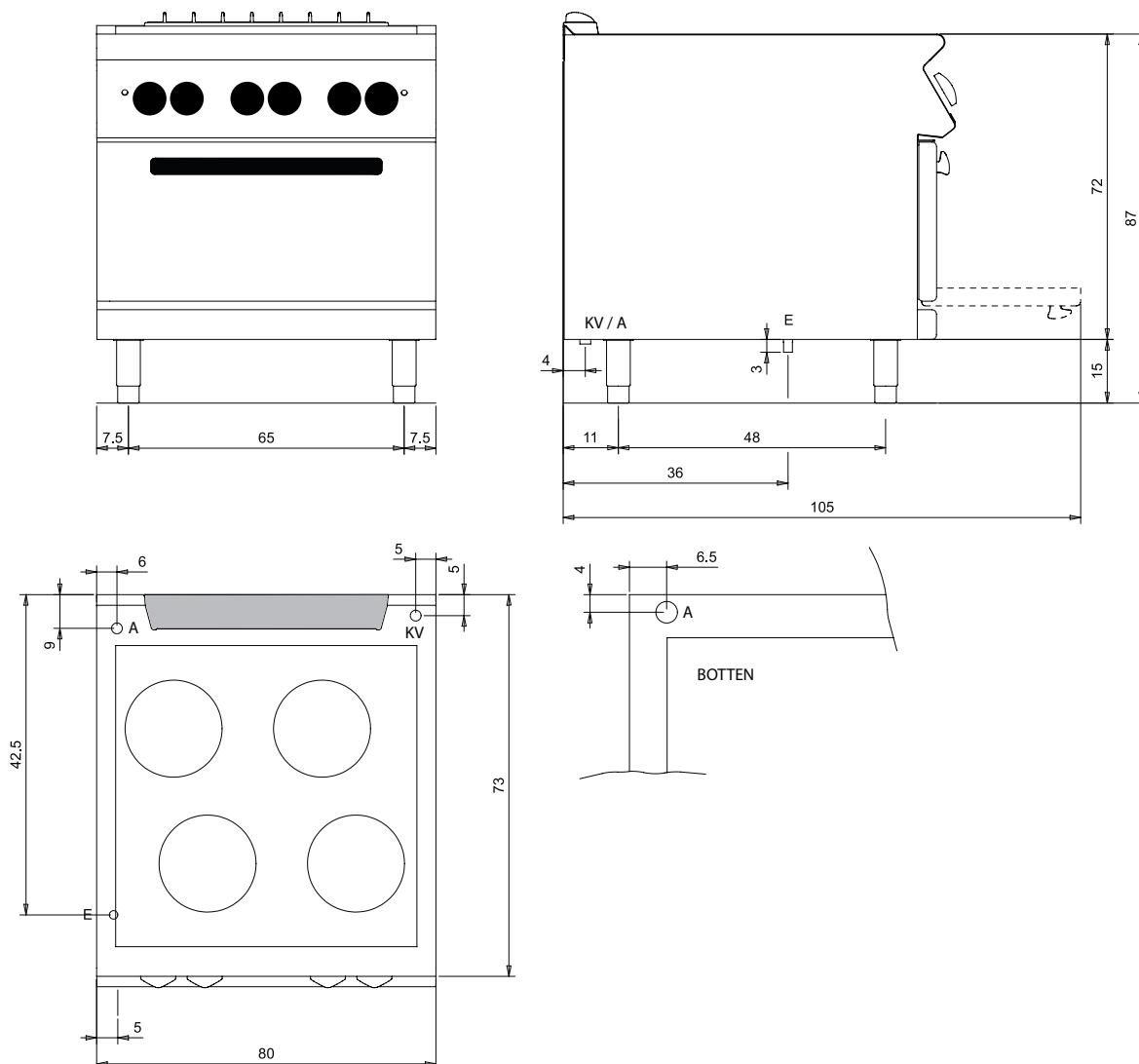
Tekniska specifikationer

Effekt:	16 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	155/-- kg
Art. Nr:	711.4108



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV/H2O - 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



Stålhällspis m. varmluftsugn NCT7FEV-8EC

Mareno stålhällspis NCT7FEV-8EC har mattkromad kokhäll på 72x57 cm och en 4,2 kW 1/1GN varmluftsugn. Spisen har 4 zoner på 2,6 kW vardera. Hålltemperaturen regleras med termostat mellan 50-400°C och individuellt för de fyra zonerna. Spisen är utrustad med avlopp. Ugnen är termostatregrerad 110–280°C med separat över- och undervärme. Levereras med ett ugnsgaller och 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv och energisnål

Mareno stålhällspis NCT7FEV-8EC har god kapacitet och slät häll vilket gör det möjligt att enkelt skjuta omkring ett flertal kastruller på hällen. Spisen har cirka 15 minuters uppvärmningstid och bör därför kompletteras med en snabbare spis. Krombeläggningen minskar värmeavgivningen från spisen. Hällen är försänkt i toppskivan, med avlopp som förenklar rengöring av enheten. Varmluftsugn i rostfritt, gejderställ i fem nivåer, dimension 50x47x28 cm.

Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno stålhällspis har en 20 mm tjock kromad häll i kolstål, samt 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. Enheten är försedd med skorsten. Bästa effekt uppnås om ett Ø22 cm kokkärl med plan botten centreras på zonen. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmodell med justerbara ben ±40 mm. Spisen kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, 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). Lackering av ugnslucka.

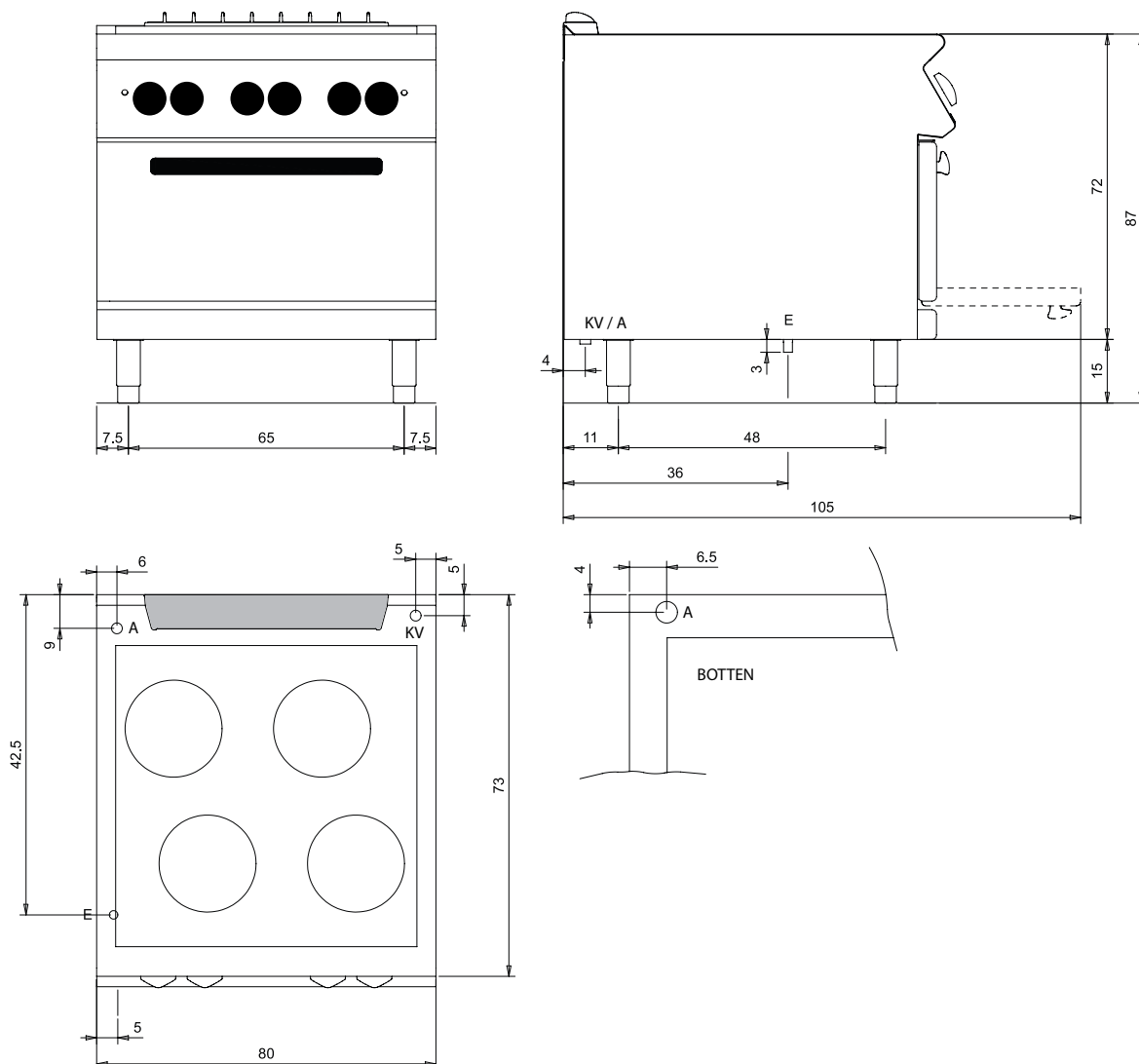
Tekniska specifikationer

Effekt:	14,2 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	155/-- kg
Art. Nr:	711.4109



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning
G - Gasanslutning
KV/H2O - 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



Elektrisk spis NC7-4EQC/EC

Mareno elektrisk spis NC7-4EQC har två 22x22 cm kvadratiska kokplattor på 2,6 kW vardera. Spisen kan även levereras med runda plattor Ø22 cm. Kokplattorna är tillverkade i gjutjärn och tätade mot toppskivan, som är försänkt för att fånga upp spill. Effekten regleras i sex steg och individuellt för plattorna.

Effektiv och energisnål

Mareno elektrisk spis NC7-4EQC är mångsidig och pålitlig, med god effekt. En lättplacerad spis med många användningsområden. En platta kokar upp 5L vatten på ca 17 minuter. Lämplig för mindre kök, serveringskök och små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 elektrisk spis är tillverkad med 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. 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: Avställningskant 14 cm, spisaräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

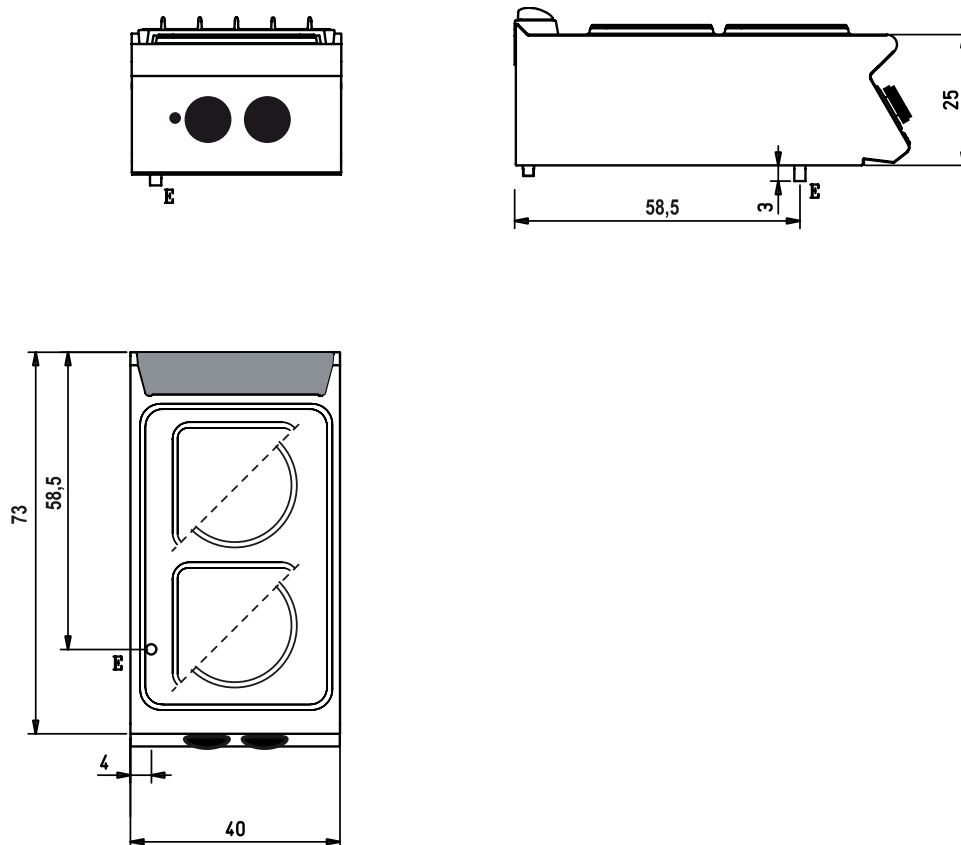
Tekniska specifikationer

Effekt:	5,2 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	13 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x730x250 mm
Vikt bto/nto:	27/-- kg
Art. Nr:	711.5204 / 711.5004



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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



Elektrisk spis NC7-8EC/EQC

Mareno elektrisk spis NC7-8EQC har fyra 22x22 cm kvadratiske kokplattor på 2,6 kW vardera. Spisen kan även levereras med runda plattor Ø22 cm. Kokplattorna är tillverkade i gjutjärn och tätade mot toppskivan, som är försänkt för att fånga upp spill. Effekten regleras i sex steg och individuellt för plattorna.

Effektiv och pålitlig

Mareno elektrisk spis NC7-8EQC är mångsidig och pålitlig, med god effekt. En lättplacerad spis med många användningsområden. En platta kokar upp 5L vatten på ca 17 minuter. Lämplig för mindre kök, serveringskök och små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 elektrisk spis är tillverkad med 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. 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: Avställningskant 14 cm, spisaräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhilla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

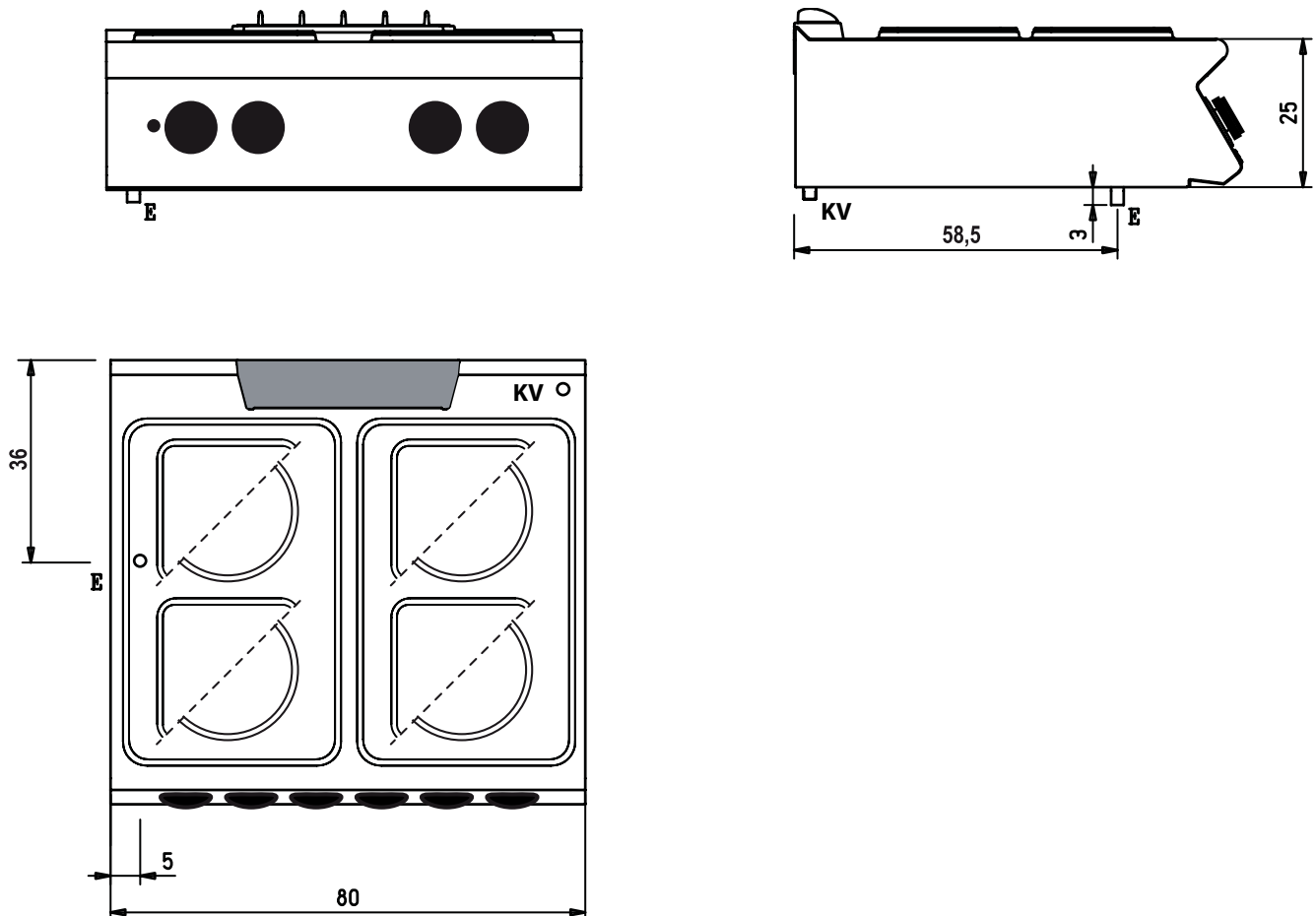
Tekniska specifikationer

Effekt:	10,4 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x250 mm
Vikt bto/nto:	55/-- kg
Art. Nr:	711.5208



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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



Elektrisk spis m. ugn NC7FE-8EQC/EC

Mareno elektrisk spis NC7FE-8EQC har fyra 22x22 cm kvadratiska kokplattor på 2,6 kW vardera och GN 2/1 statisk elektrisk ugn på 6 kW. Spisen kan även levereras med runda plattor Ø22 cm. Kokplattorna är tillverkade i gjutjärn och tätade mot toppskivan, som är försänkt för att fånga upp spill. Effekten regleras i sex steg och individuellt för plattorna. Ugnen är termostatregerad 50-300°C med separat över- och undervärme. Levereras med ett ugnsgaller och 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv och pålitlig

Mareno elektrisk spis med ugn NC7FE-8EQC är mångsidig och pålitlig, med god effekt. En lättplacerad spis med många användningsområden. Ugnens dimensioner är 57x65x30 cm, med tre nivåer. Lämplig för mindre kök, serveringskök och små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 elektrisk spis är tillverkad med 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. Enheten är försedd med skorsten. Ugnskammaren har sidor i rostfritt stål med en kraftig emaljerad botten. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmödel med justerbara ben ± 40 mm. Spisen kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, 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). Lackering av ugnslucka.

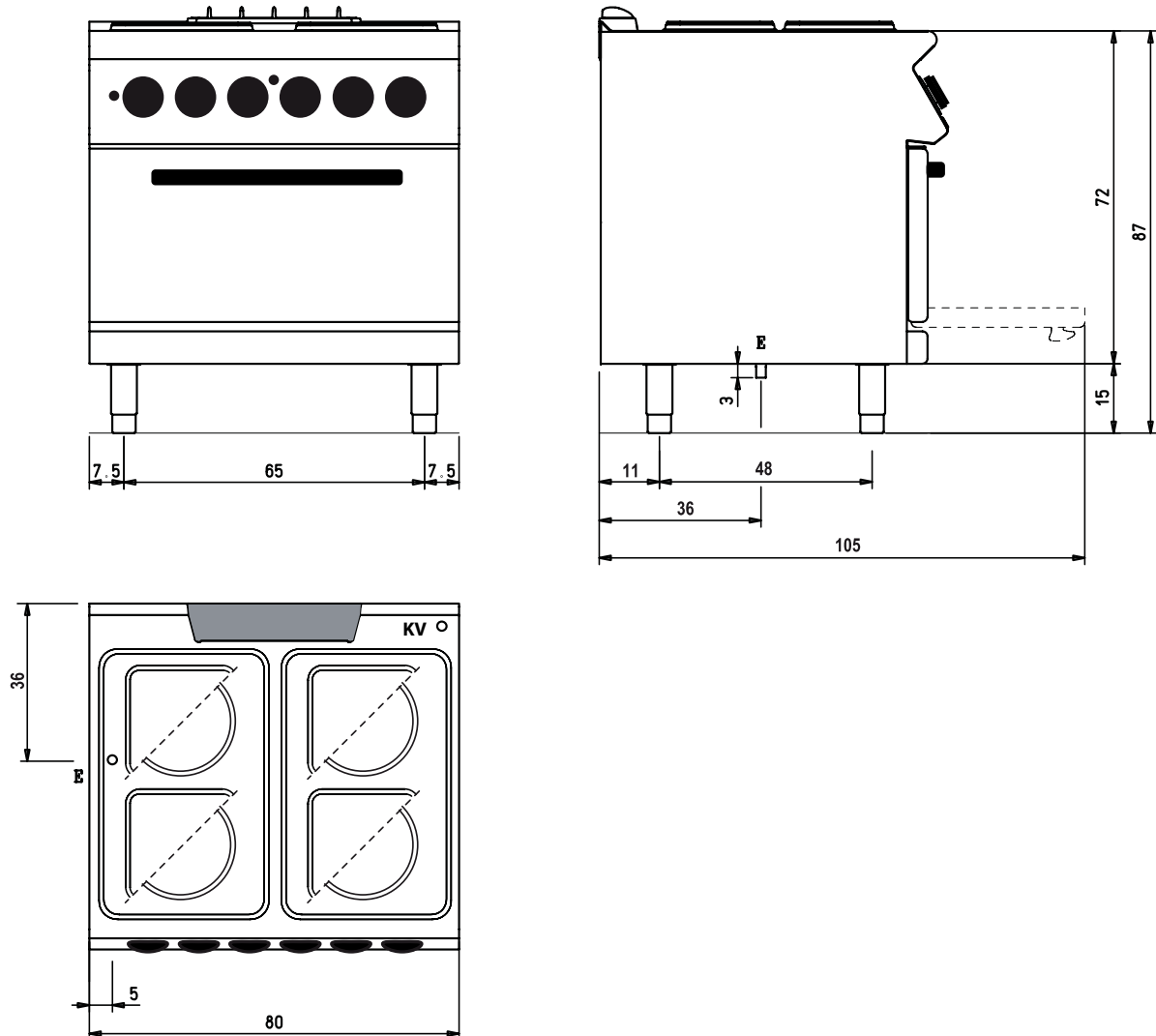
Tekniska specifikationer

Effekt:	16,4 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	106/-- kg
Art. Nr:	711.5018/711.5218



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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



Elektrisk spis m. varmluftsugn NC7FEV-8EQC/EC

Mareno elektrisk spis NC7FEV-8EQC har fyra 22x22 cm kvadratiska kokplattor på 2,6 kW vardera och en 4,2 kW 1/1GN varmluftsugn. Spisen kan även levereras med runda plattor Ø22 cm. Kokplattorna är tillverkade i gjutjärn och tätade mot toppskivan, som är försänkt för att fånga upp spill. Effekten regleras i sex steg och individuellt för plattorna. Ugnen är termostatregerad 110–280°C med separat över- och undervärme. Levereras med ett ugnsgaller och 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv och pålitlig

Mareno elektrisk spis med ugn NC7FEV-8EQC är mångsidig och pålitlig, med god effekt. En lättplacerad spis med många användningsområden. Varmluftsugn i rostfritt, gejderställ i fem nivåer, dimension 50x47x28 cm. Lämplig för mindre kök, serveringskök och små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 elektrisk spis är tillverkad med 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. Enheten är försedd med skorsten. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmödel med justerbara ben ± 40 mm. Spisen kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, 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). Lackering av ugnslucka.

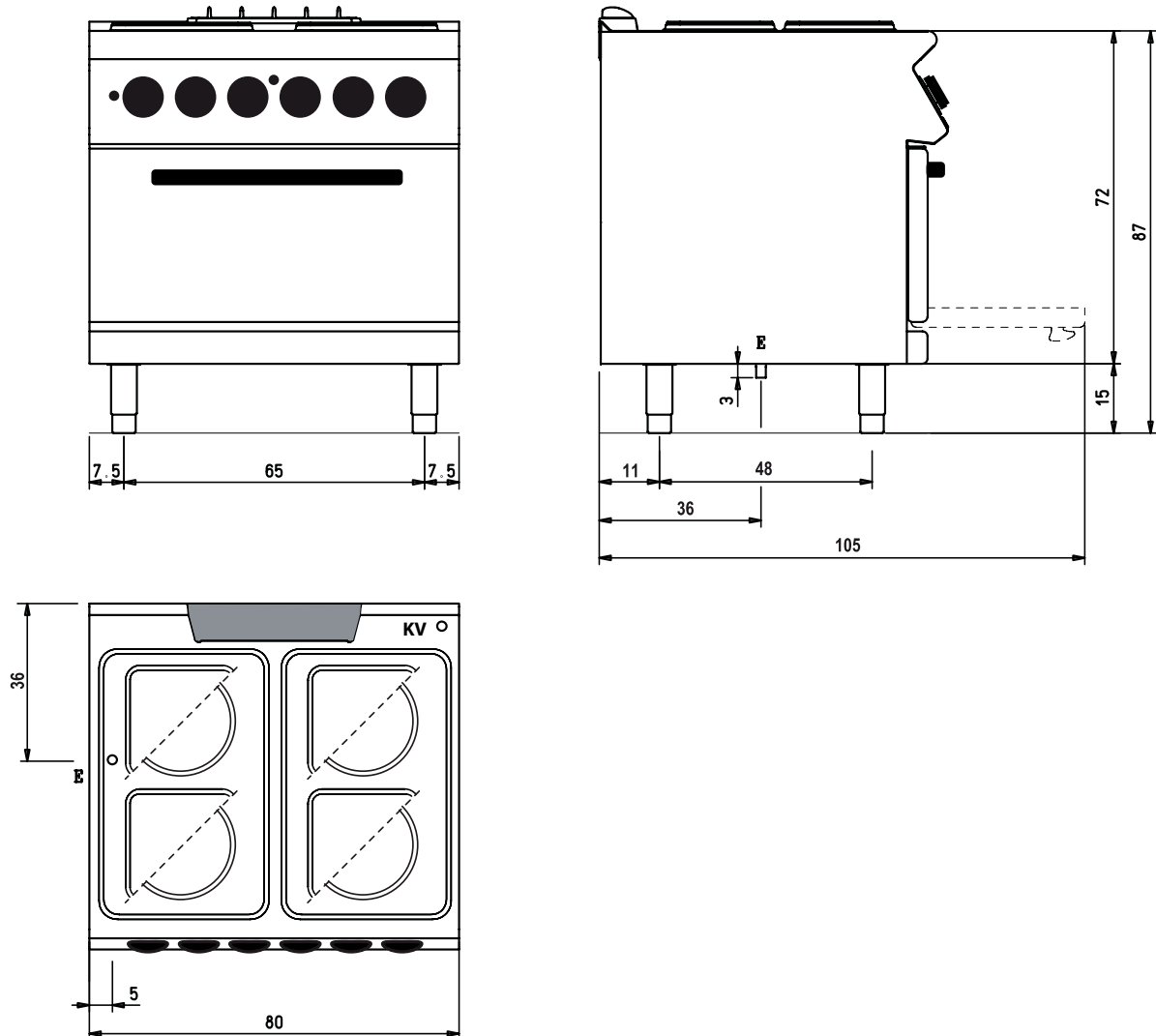
Tekniska specifikationer

Effekt:	14,6 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	106/-- kg
Art. Nr:	711.5019/711.5219



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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



Glaskeramikspis NV7-4E

Mareno glaskeramikspis NV7-4E har två Ø22 cm kokzoner på 2,5 kW vardera. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (35x51 cm) är rep- och stöttålig. Effekten termostateras steglöst och individuellt för zonerna.

Effektiv och energisnål

Mareno glaskeramikspis NV7-4E startar snabbt och har hög verkningsgrad. Den släta hällen underlättar rengöring. Enheten är utrustad med restvärmeindikation för zonerna. En zon kokar upp 5L vatten på ca 16 minuter.

Lämplig för mindre kök, serveringskök och små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 glaskeramikspis är tillverkad med 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. Enheten är försedd med skorsten. Bästa effekt uppnås om ett Ø22 cm kokkärl med plan botten centreras på zonen. 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. Glaskeramikspisar bör ej placeras under överhylla där tunga föremål förvaras.

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

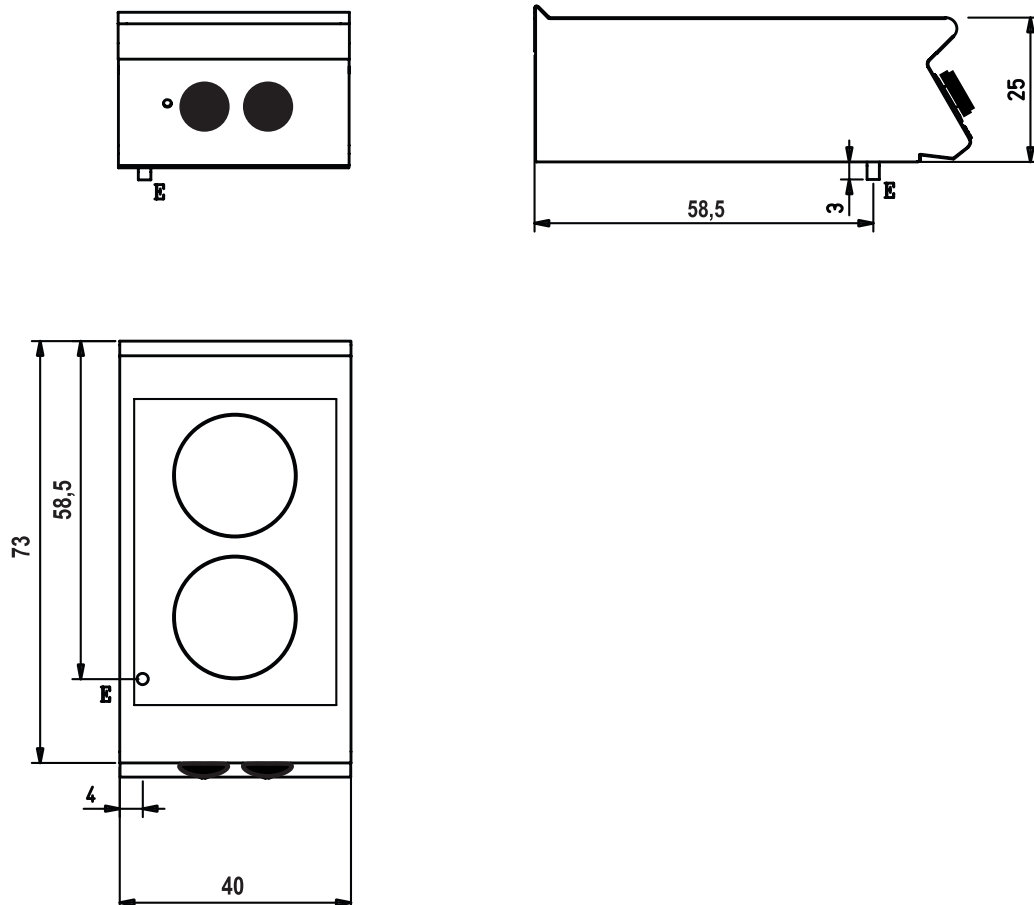
Tekniska specifikationer

Effekt:	5 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x250 mm
Vikt bto/nto:	38/-- kg
Art. Nr:	711.5304



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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



Glaskeramikspis NV7-8E

Mareno glaskeramikspis NV7-8E har fyra Ø22 cm kokzoner på 2,5 kW vardera. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (65x51 cm) är rep- och stöttålig. Effekten termostatregeras steglöst och individuellt för zonerna.

Effektiv och energisnål

Mareno glaskeramikspis NV7-8E startar snabbt och har hög verkningsgrad. Den släta hällen underlättar rengöring. Enheten är utrustad med restvärmeindikation för zonerna. En zon kokar upp 5L vatten på ca 16 minuter.

Lämplig för mindre kök, serveringskök och små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 glaskeramikspis är tillverkad med 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. Enheten är försedd med skorsten. Bästa effekt uppnås om ett Ø22 cm kokkärl med plan botten centreras på zonen. 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. Glaskeramikspisar bör ej placeras under överhylla där tunga föremål förvaras.

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

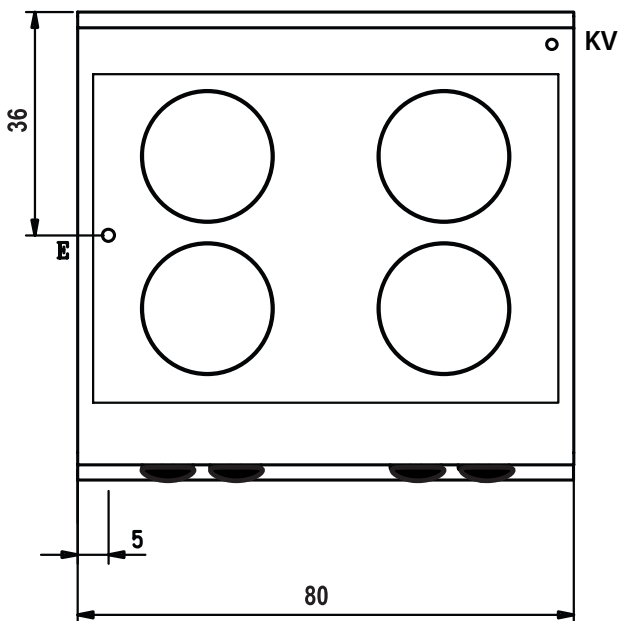
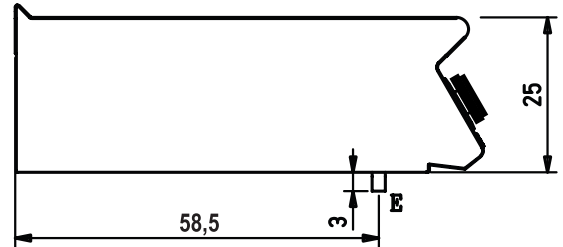
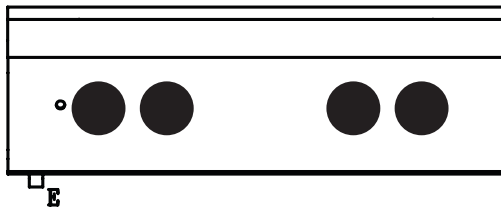
Tekniska specifikationer

Effekt:	10 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x250 mm
Vikt bto/nto:	55/-- kg
Art. Nr:	711.5308



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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



Glaskeramikspis m. ugn NV7FE-8E

Mareno glaskeramikspis NV7FE-8E har fyra Ø22 cm kokzoner på 2,5 kW vardera och GN 2/1 statisk elektrisk ugn på 6 kW. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (65x51 cm) är rep- och stöttålig. Effekten termostatteregleras steglöst och individuellt för zonerna. Ugnen är termostattereglerad 50-300°C med separat över- och undervärme. Levereras med ett ugnsgaller och 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv och energisnål

Mareno glaskeramikspis med ugn NV7FE-8E startar snabbt och har hög verkningsgrad. Den släta hällen underlättar rengöring. Enheten är utrustad med restvärmeindikation för zonerna. Ugnens dimensioner är 57x65x30 cm, med tre nivåer. En zon kokar upp 5L vatten på ca 16 minuter. Lämplig för mindre kök, serveringskök och små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 glaskeramikspis är tillverkad med 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. Enheten är försedd med skorsten. Bästa effekt uppnås om ett Ø22 cm kokkärl centreras på zonen. Ugnskammaren har sidor i rostfritt stål med en kraftig emaljerad botten. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmödel med justerbara ben ±40 mm. Spisen kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av ugnslucka.

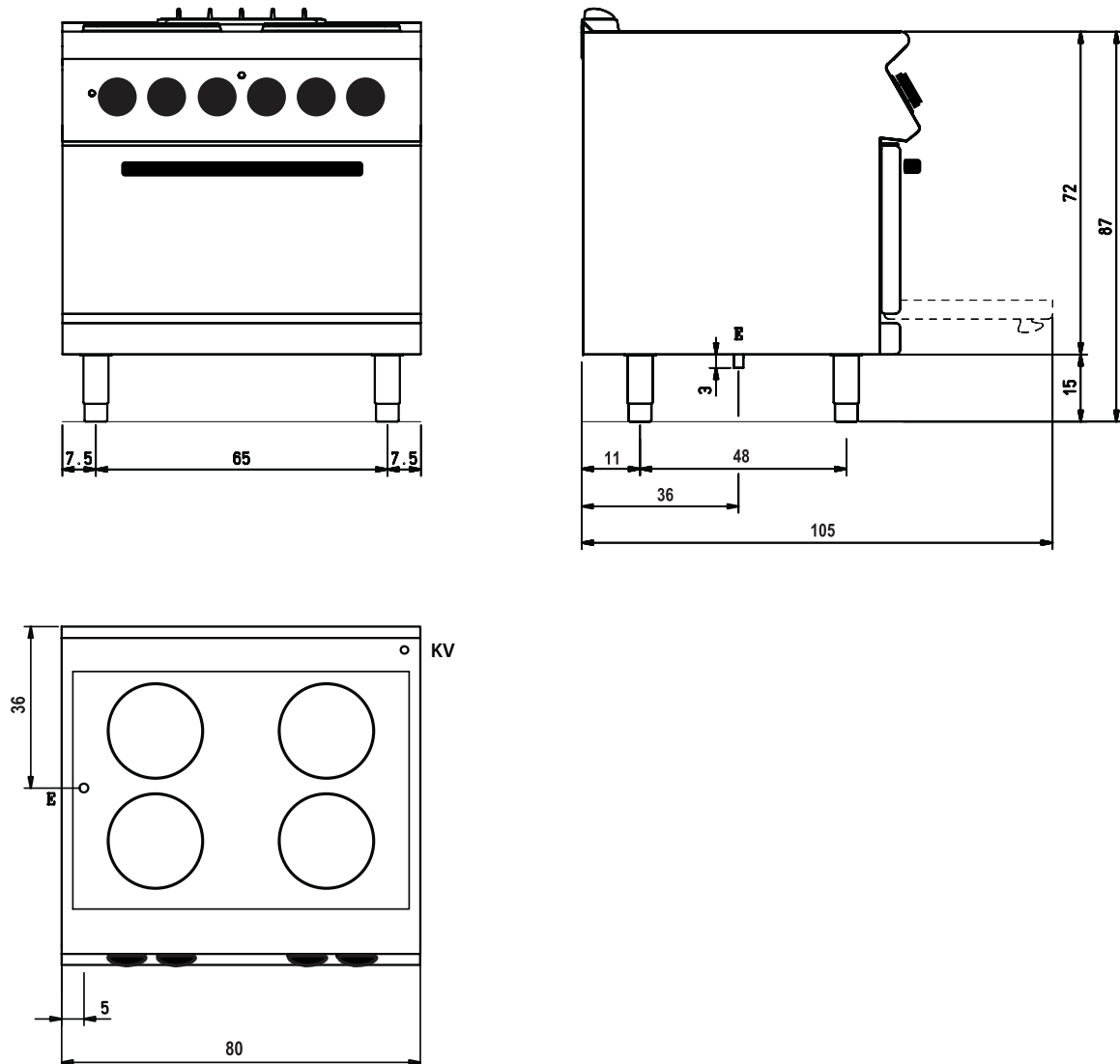
Tekniska specifikationer

Effekt:	16 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	106/-- kg
Art. Nr:	711.5408



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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



Glaskeramikspis m. varmluftsugn NV7FEV-8E

Mareno glaskeramikspis NV7FEV-8E har fyra Ø22 cm kokzoner på 2,5 kW vardera och en 4,2 kW 1/1GN varmluftsugn. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (65x51 cm) är rep- och stöttålig. Effekten termostatregleras steglöst och individuellt för zonerna. Ugnen är termostatreglerad 110–280°C med separat över- och undervärme. Levereras med ett ugnsgaller och 1,5 m anslutningskabel.

Effektiv och energisnål

Mareno glaskeramikspis med ugn NV7FEV-8E startar snabbt och har hög verkningsgrad. Den släta hällen underlättar rengöring. Enheten är utrustad med restvärmeindikation för zonerna. Varmluftsugn i rostfritt, gejdertställ i fem nivåer, dimension 50x47x28 cm. En zon kokar upp 5L vatten på ca 16 minuter. Lämplig för mindre kök, serveringskök och små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 glaskeramikspis är tillverkad med 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. Enheten är försedd med skorsten. Bästa effekt uppnås om ett Ø22 cm kokkärl centreras på zonen. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmödel med justerbara ben ±40 mm. Spisen kan även konsolupphängas (HT-system).

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av ugnslucka.

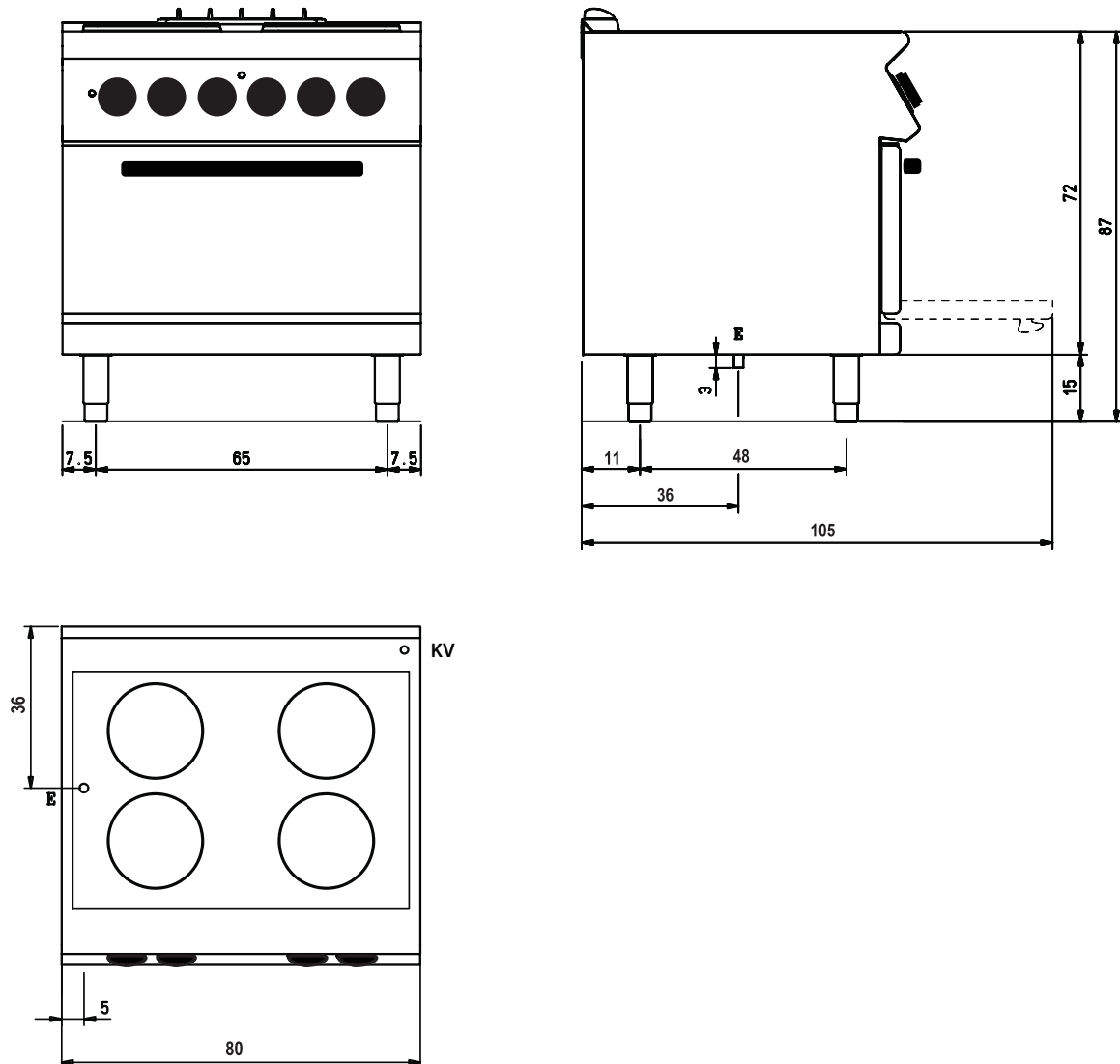
Tekniska specifikationer

Effekt:	14,2 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm ²
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	106/-- kg
Art. Nr:	711.5409



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



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