



Mareno 70 Spisserie

Elektriska spisar



Gasspis NC7-4G12

Mareno gasspis NC7-4G12 har två 6 kW brännare. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran.

Effektiv och snabb

Mareno gasspis NC7-4G12 är snabb och har god kapacitet. En mycket mångsidig, lättplacerad spis. En brännare kokar upp 5L vatten på ca 8 minuter. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 gasspis är tillverkad med kraftiga kastrullstöd i gjutjärn, 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. Bästa effekt uppnås om ett Ø28 cm kokkärl centreras på zonen. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. 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.

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), 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).

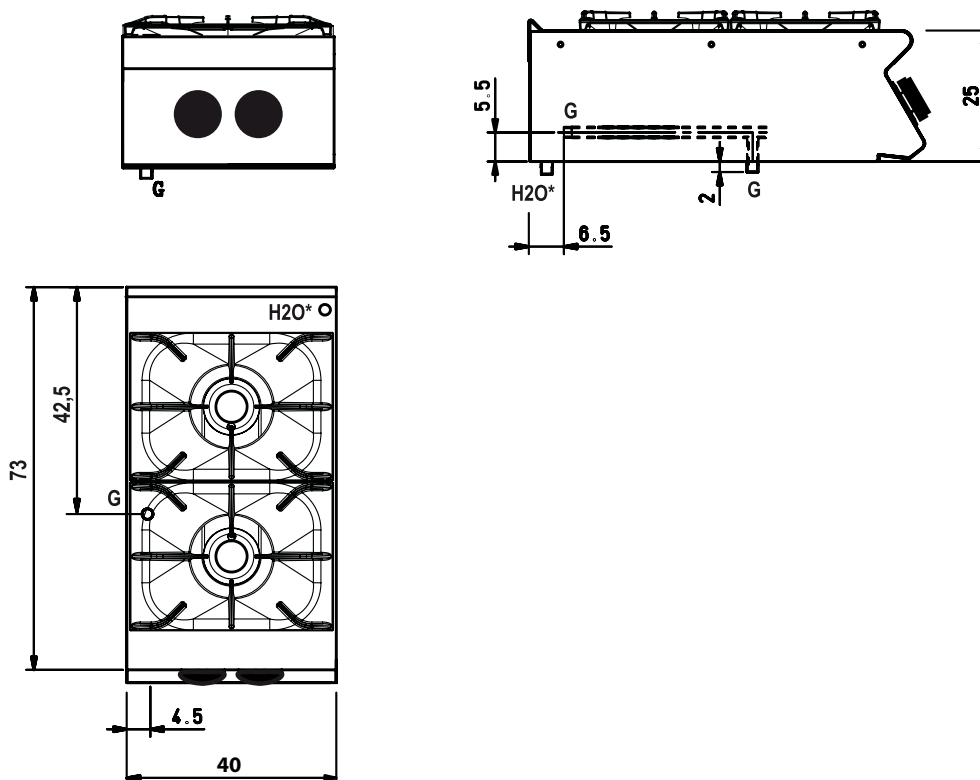
Tekniska specifikationer

Effekt:	12 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x730x250 mm
Vikt bto/nto:	32/-- kg
Art. Nr:	711.6004



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



Gasspis NC7-8G24

Mareno gasspis NC7-8G24 har fyra 6 kW brännare. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran.

Effektiv och snabb

Mareno gasspis NC7-8G24 är snabb och har god kapacitet. En mycket mångsidig, lättplacerad spis. En brännare kokar upp 5L vatten på ca 8 minuter. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 gasspis är tillverkad med kraftiga kastrullstöd i gjutjärn, 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. Bästa effekt uppnås om ett Ø28 cm kokkärl centreras på zonen. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. 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. Spisens små dimensioner gör den lättplacerad.

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

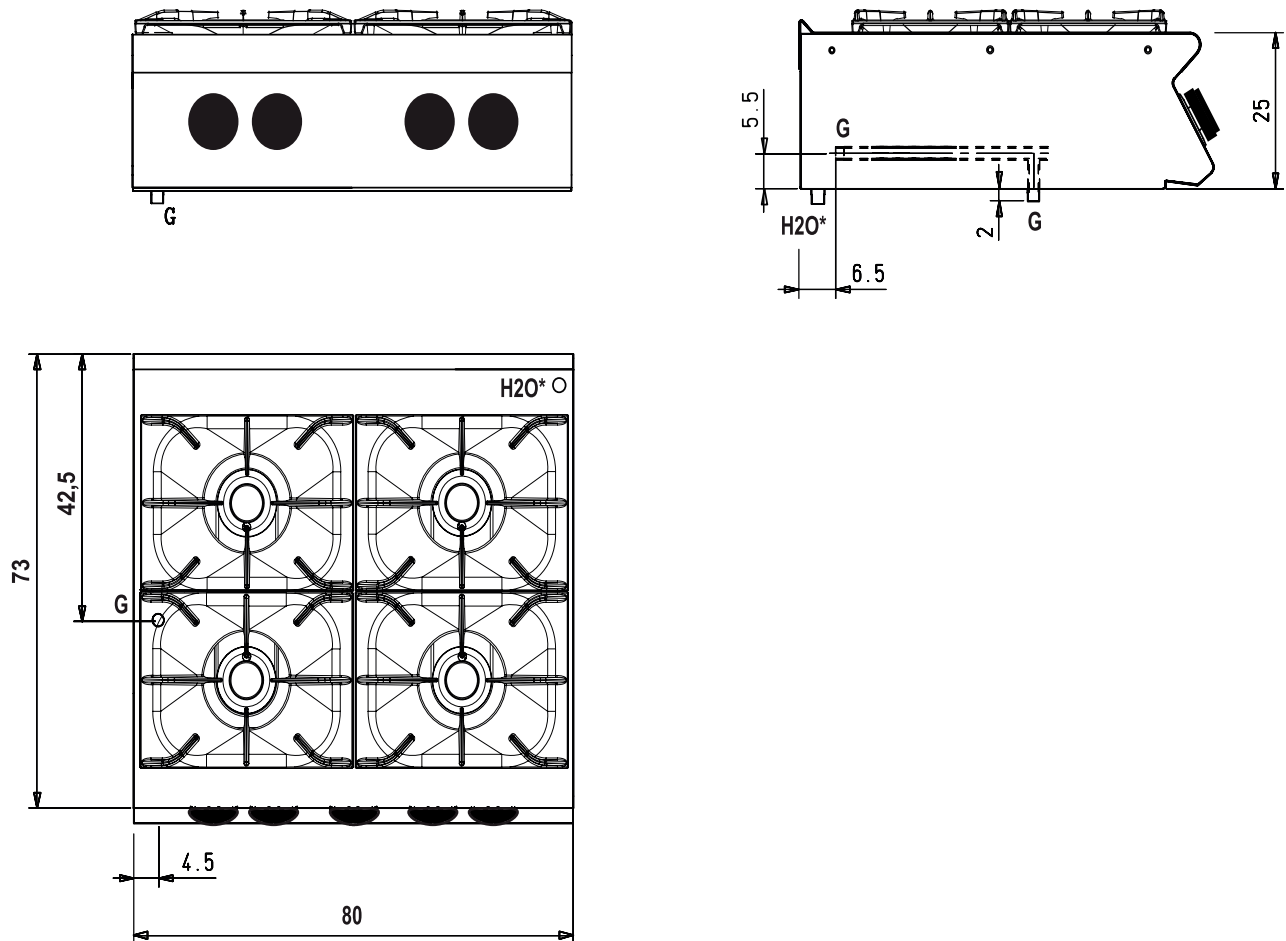
Tillbehör: Slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

Tekniska specifikationer

Effekt:	24 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x250 mm
Vikt bto/nto:	58/-- kg
Art. Nr:	711.6008



Mareno 70 Spisserie



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



Gasspis NC7-12G36

Mareno gasspis NC7-12G36 har sex 6 kW brännare. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran.

Effektiv och snabb

Mareno gasspis NC7-12G36 är snabb och har god kapacitet. En mycket mångsidig spis. En brännare kokar upp 5L vatten på ca 8 minuter. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 gasspis är tillverkad med kraftiga kastrullstöd i gjutjärn, 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. Bästa effekt uppnås om ett Ø28 cm kokkärl centreras på zonen. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. 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 NXP70-120 används. Spisens små dimensioner gör den lättplacerad.

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), 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).

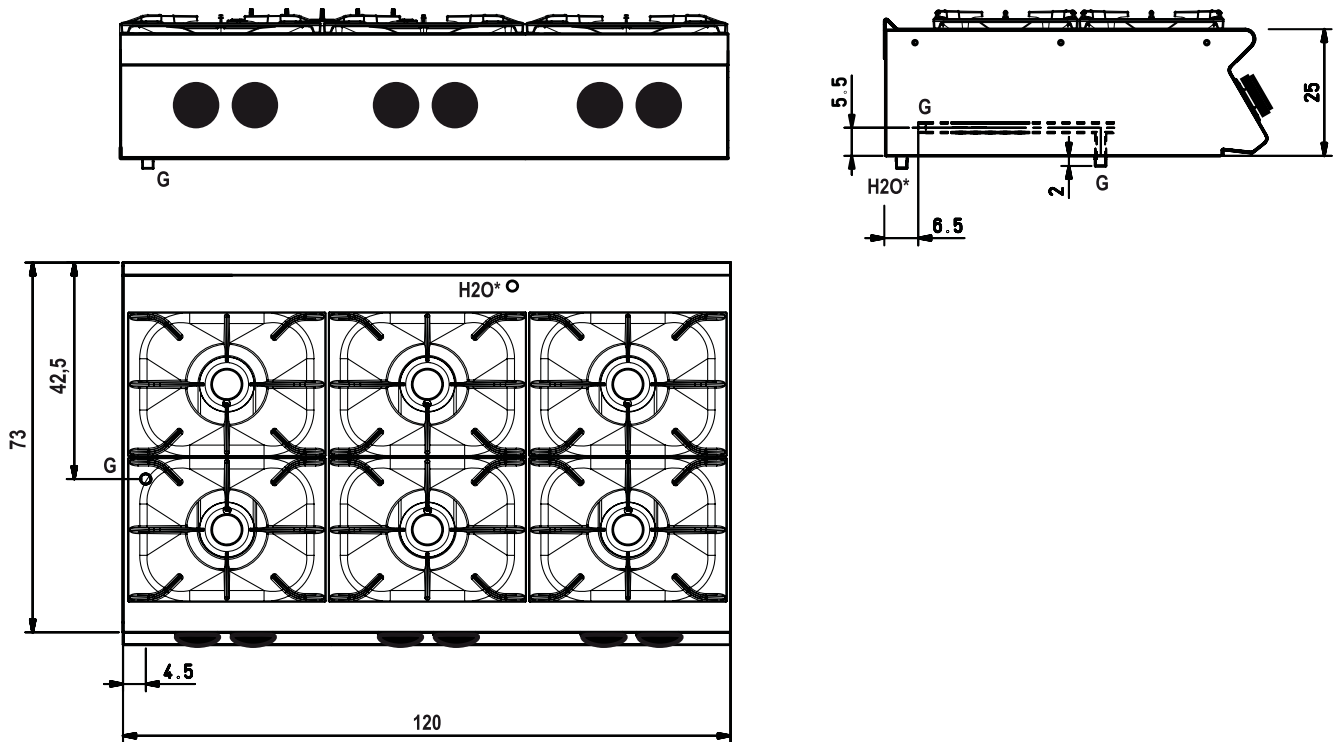
Tekniska specifikationer

Effekt:	36 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	1200x730x250 mm
Vikt bto/nto:	84/-- kg
Art. Nr:	711.6012



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



Hällspis NT7-8G

Mareno hällspis NT7-8G har slät kokhäll 80x58 cm och har 9 kW effekt. Brännaren är utrustad med flamvakt och regleras med gaskran. Stålhällens brännare tänds med piezotändare. Spisen har 15 mm tjock kokhäll i stål.

Effektiv

Mareno hällspis NT7-8G har god kapacitet och slät toppskiva vilket gör det möjligt att enkelt skjuta omkring ett flertal kastruller på hällen. Maxtemperatur över 400°C uppnås i hällens mitt. Spisen har cirka 15 minuters uppvärmningstid och bör därför kompletteras med en snabbare spis. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 hällspis 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 kokkärl med plan botten centreras i mitten av hällen. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. 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. Spisens små dimensioner gör den lättplacerad.

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

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

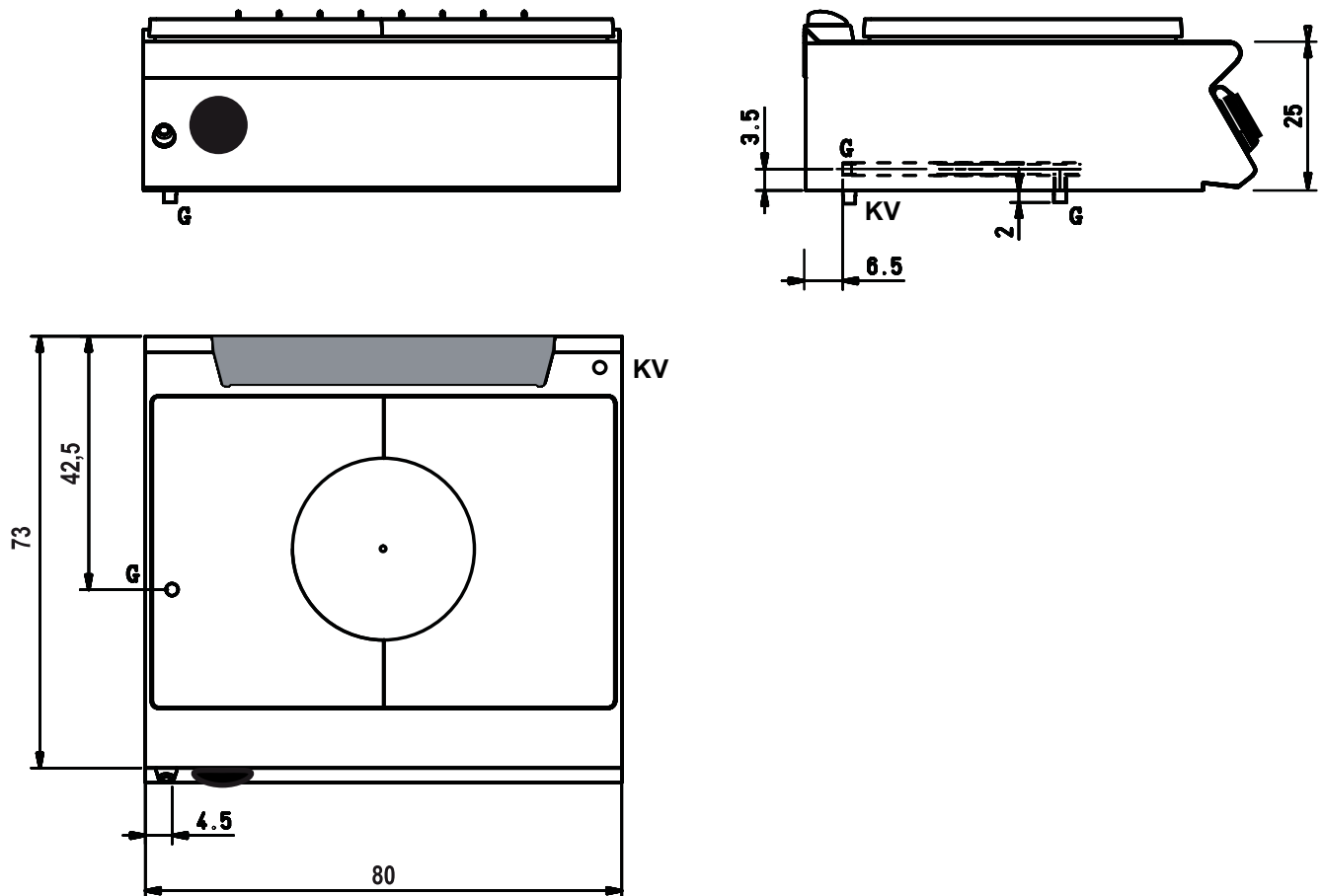
Tekniska specifikationer

Effekt:	9 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x250 mm
Vikt bto/nto:	78/-- kg
Art. Nr:	711.7608



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



Gasspis med ugn NC7FG-8G32

Mareno gasspis med ugn NC7FG-8G32 har fyra 6 kW brännare och GN 2/1 statisk gasugn på 8 kW. De öppna brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Ugnens temperatur justeras med termostats mellan 50-300°C. Levereras med ett ugnsgaller.

Effektiv och snabb

Mareno gasspis NC7FG-8G32 är snabb och har god kapacitet. En mycket mångsidig, lättplacerad spis. En brännare kokar upp 5L vatten på ca. 8 minuter. Ugnens dimensioner är 57x65x30 cm, med tre nivåer. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 gasspis är tillverkad med kraftiga kastrullstöd i gjutjärn, front och sidor i rostfritt stål, med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Spisen har rostfri ugnskammare, med emaljerad ugnsbotten. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Enheten är försedd med skorsten. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

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

Installation och justering skall göras av behörig gastechniker.

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), avställningskant 14 cm, spisräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

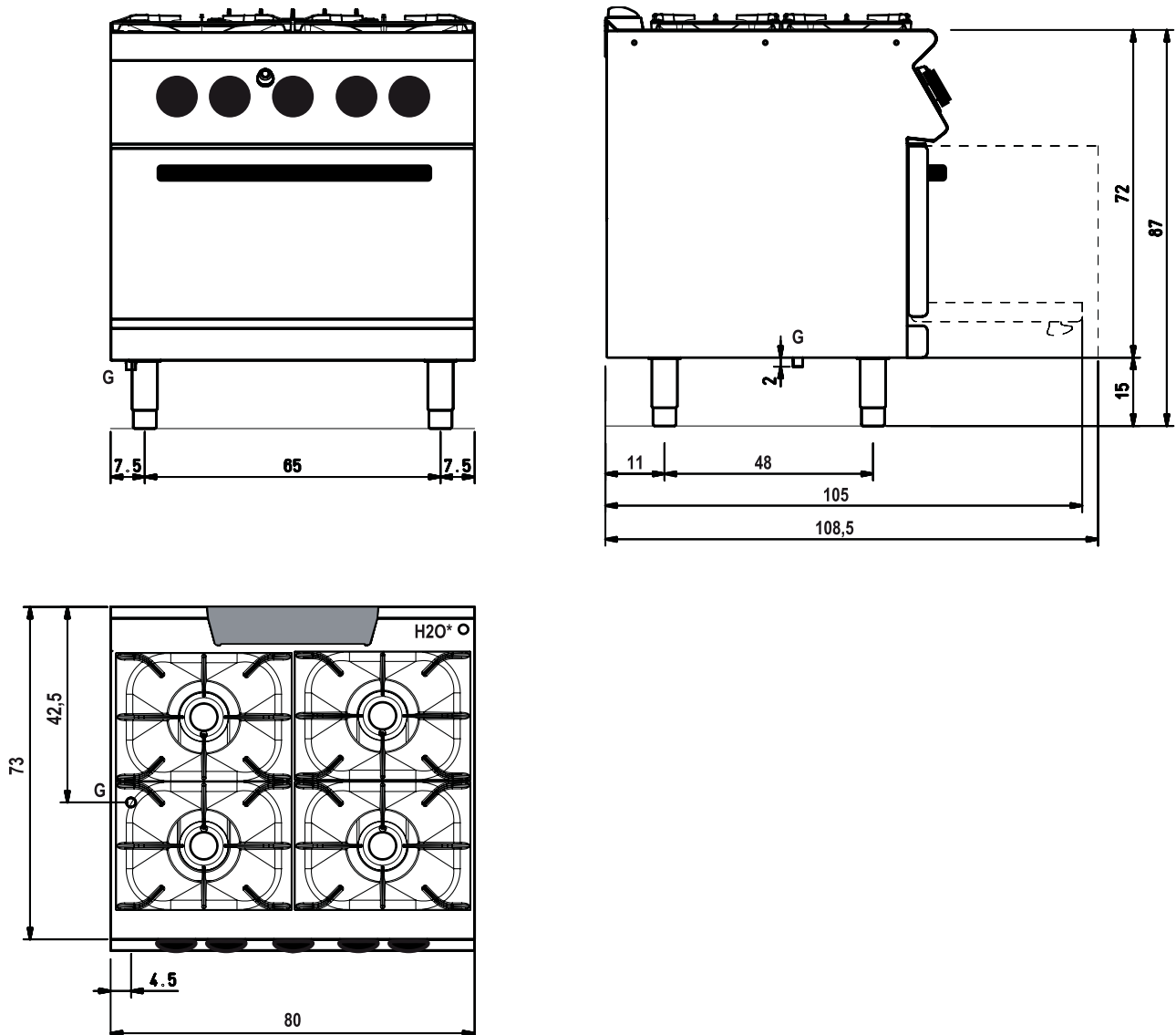
Tekniska specifikationer

Effekt:	32 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	116/-- kg
Art. Nr:	711.6108



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



Gasspis med ugn NC7FG-12G44

Mareno gasspis med ugn NC7FG-12G44 har sex 6 kW brännare och GN 2/1 gasugn på 8kW. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Ugnens temperatur justeras med termostat mellan 50-300°C. Levereras med ett ugnsgaller.

Effektiv och snabb

Mareno gasspis NC7FG-12G44 är snabb och har god kapacitet. En mycket mångsidig spis. En brännare kokar upp 5L vatten på ca. 8 minuter. Ugnens dimensioner är 57x65x30 cm, med tre nivåer. Spisen har även ett 40 cm underskåp med dörr. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 gasspis är tillverkad med kraftiga kastrullstöd i gjutjärn, front och sidor i rostfritt stål, med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Spisen har rostfri ugnskammare, med emaljerad ugnsbotten. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Enheten är försedd med skorsten. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

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

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), avställningskant 14 cm, spisräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

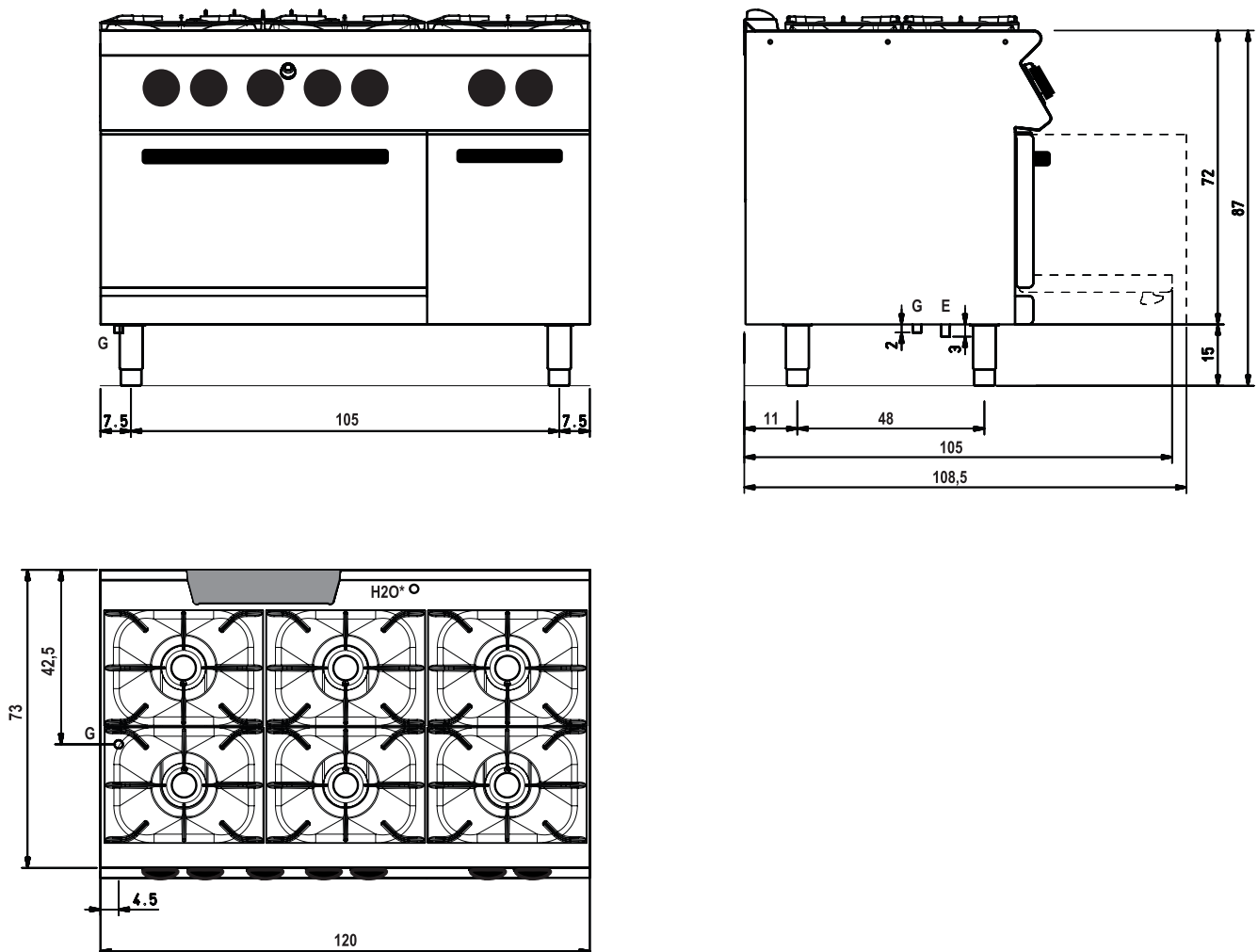
Tekniska specifikationer

Effekt:	44 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	1200x730x900 mm
Vikt bto/nto:	180/-- kg
Art. Nr:	711.6112



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



Gasspis med ugn NC7FGM-12G46

Mareno gasspis med ugn NC7FGM-12G46 har sex 6 kW brännare och en mycket stor gasugn på 10kW. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Ugnens temperatur justeras med termostat mellan 50-300°C. Levereras med ett ugnsgaller.

Effektiv och snabb

Mareno gasspis NC7FGM-12G46 är snabb och har god kapacitet. Ugnens dimensioner är 97x70x39 cm, med tre nivåer. En mycket mångsidig spis. En brännare kokar upp 5L vatten på ca. 8 minuter. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 gasspis är tillverkad med kraftiga kastrullstöd i gjutjärn, 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 skosten. Ugnen har rostfri ugnskammare, med emaljerad ugnsbotten. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmodell med justerbara ben ± 40 mm.

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), 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).

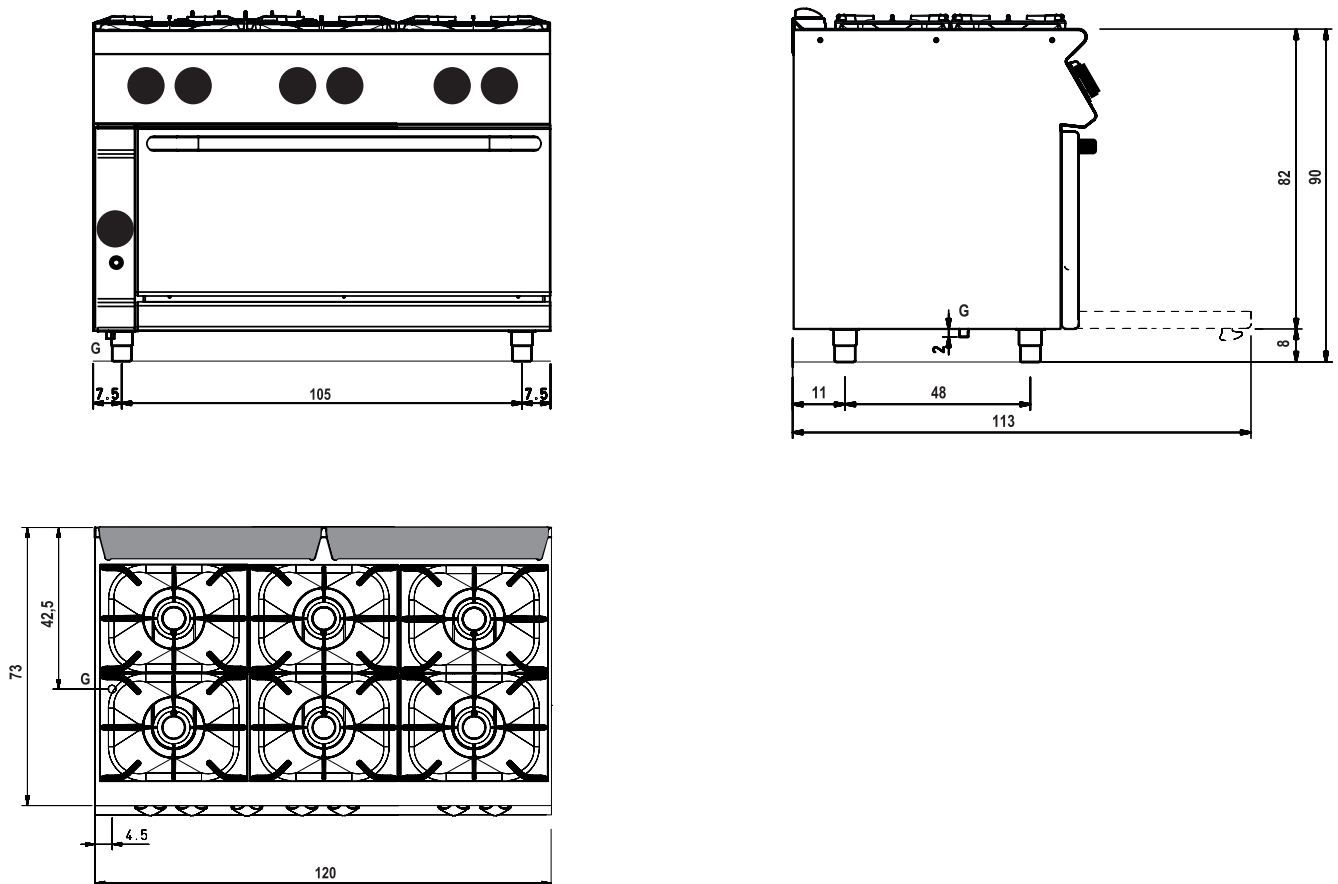
Tekniska specifikationer

Effekt:	44 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	1200x730x900 mm
Vikt bto/nto:	180/-- kg
Art. Nr:	711.6112



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



Gasspis med elugn NC7FE-12G36

Mareno gasspis med ugn NC7FE-12G36 har sex 6 kW brännare och en GN 2/1 elektrisk ugn på 6 kW. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Ugnens temperatur justeras med termostat mellan 50-300°C. Levereras med ett ugnsgaller.

Effektiv och snabb

Mareno gasspis NC7FE-12G36 är snabb och har god kapacitet. En mycket mångsidig spis. En brännare kokar upp 5L vatten på ca. 8 minuter. Ugnens dimensioner är 57x65x30 cm, med tre nivåer. Spisen har även ett 40 cm underskåp med dörr.

Lämplig för mindre kök, serveringskök samt restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 hällspis är tillverkad med kraftiga kastrullstöd i gjutjärn, front och sidor i rostfritt stål, med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Spisen har rostfri ugnskammare, med emaljerad ugnsbotten. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Enheten är försedd med skorsten. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

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

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), avställningskant 14 cm, spisräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

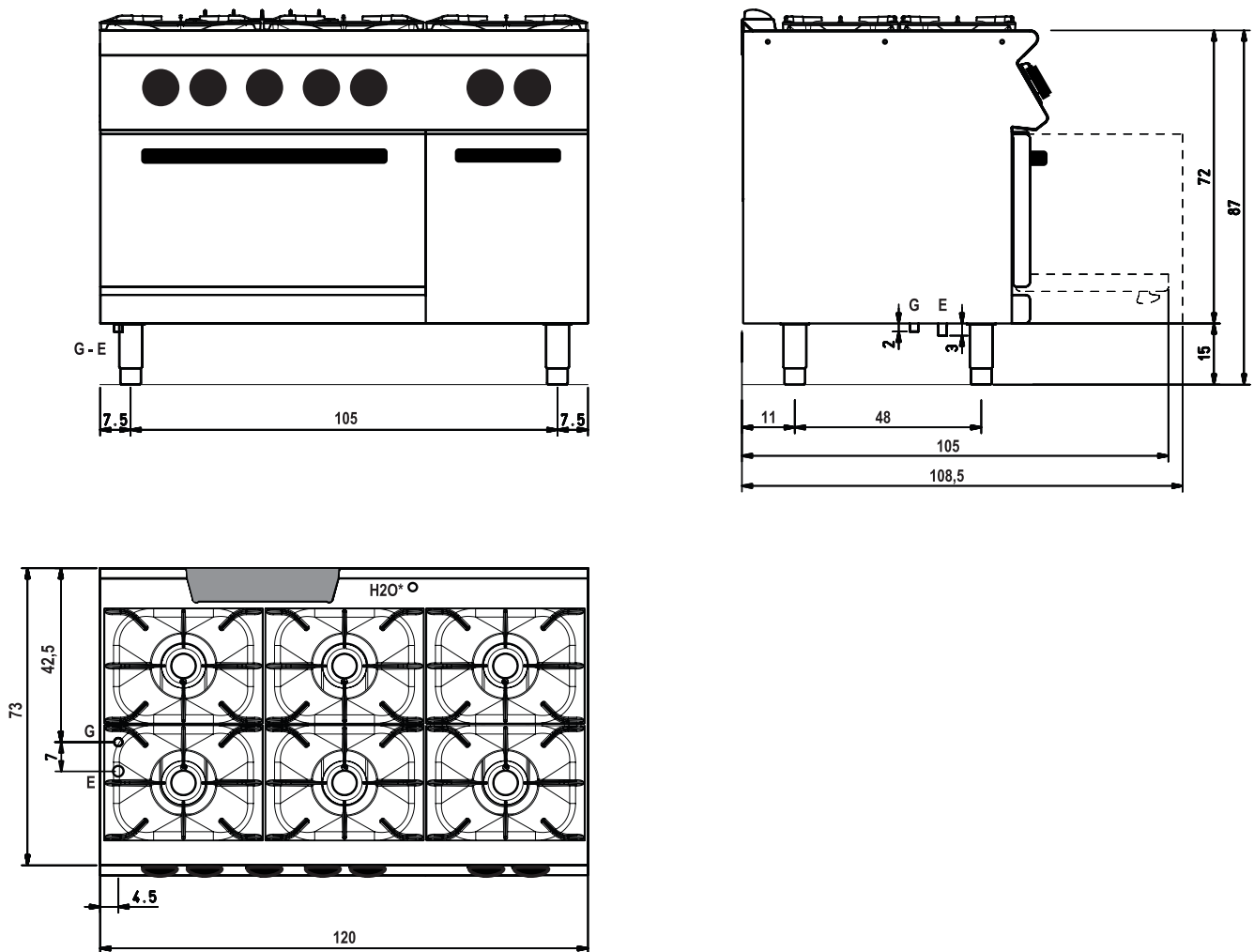
Tekniska specifikationer

Effekt el/gas:	36 kW/6 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	13 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm ²
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	1200x730x900 mm
Vikt bto/nto:	168/-- kg
Art. Nr:	711.6212



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



Gasspis med elektrisk varmluftsugn NC7FEV-8G24

Mareno gasspis med ugn NC7FEV-8G24 har fyra 6 kW brännare och en 4,2 kW 1/1GN varmluftsugn. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Ugnens temperatur justeras med termostat mellan 110–280°C. Levereras med ett ugnsgaller.

Effektiv och snabb

Mareno gasspis NC7FEV-8G24 är snabb och har god kapacitet. En mycket mångsidig spis. En brännare kokar upp 5L vatten på ca. 8 minuter. Varmluftsugn i rostfritt, gejderställ i fem nivåer, dimension 50x47x28 cm. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 gasspis är tillverkad med kraftiga kastrullstöd i gjutjärn, 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.CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

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

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), avställningskant 14 cm, spisräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

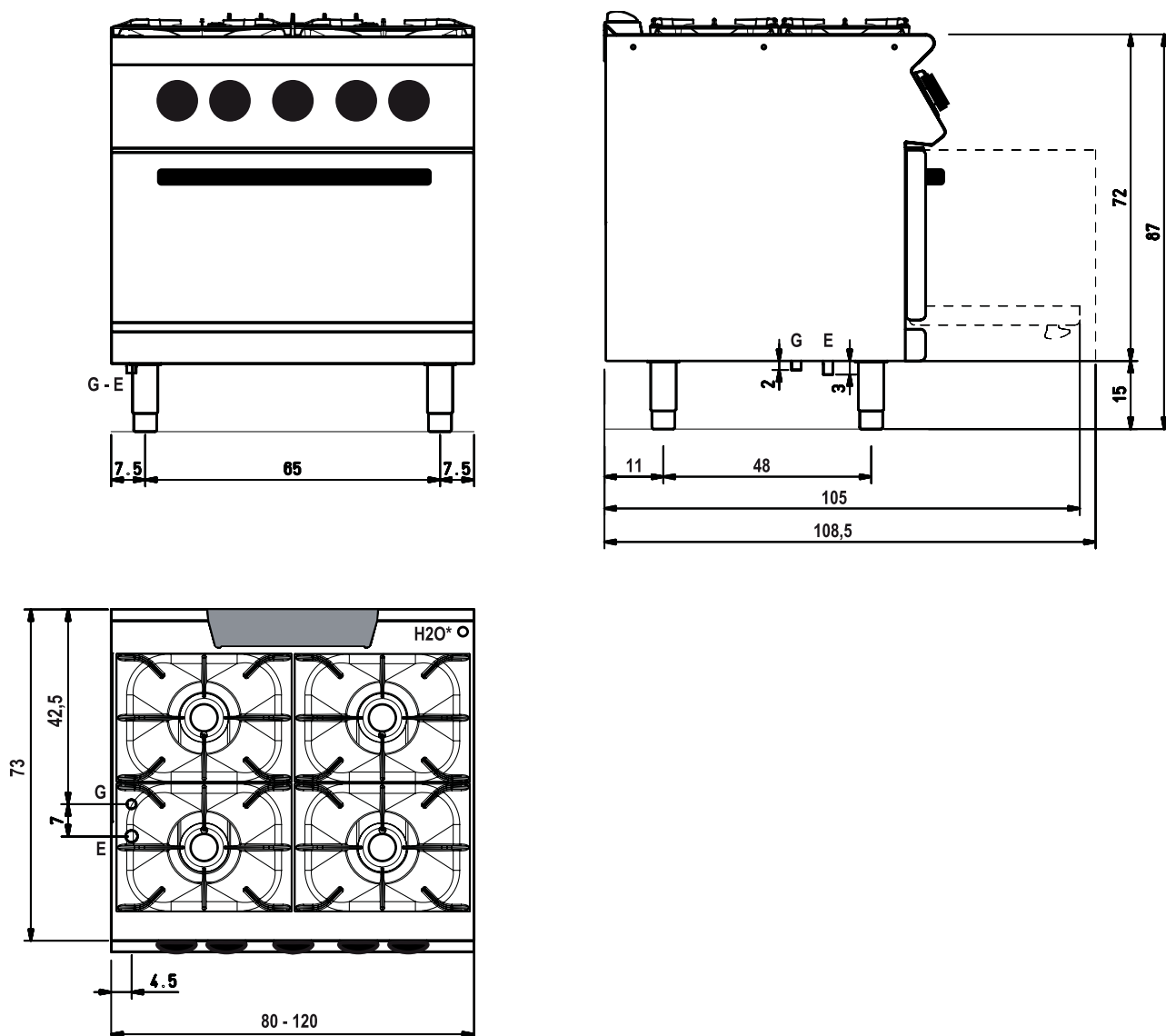
Tekniska specifikationer

Effekt el/gas:	24 kW/4,2 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	10 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm ²
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	138/-- kg
Art. Nr:	711.6209



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



Gasspis/Hällspis NS7-8G

Mareno gasspis/hällspis NS7-8G har två 6 kW brännare och en stålhäll 38x50 cm med 6 kW effekt. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Stålhällens brännare tänds med piezotändare. Spisen har kraftiga kastrullstöd i gjutjärn och 15 mm tjock kokhäll i stål. Spisen kan levereras med häll på höger eller vänster sida.

Effektiv och flexibel

Mareno gasspis/hällspis är en mycket flexibel kombination. De öppna brännarna ger snabba uppkok och hög effekt. Hällspisen är lämplig för sjudning av fonder och såser, och kompletterar de öppna brännarna. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 gasspis/hällspis är tillverkad med kraftiga kastrullstöd i gjutjärn, 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. För att fullgod effekt skall erhållas på hällspisen måste kokkärlen ha plan botten. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. 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. Spisens små dimensioner gör den lättplacerad.

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), 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).

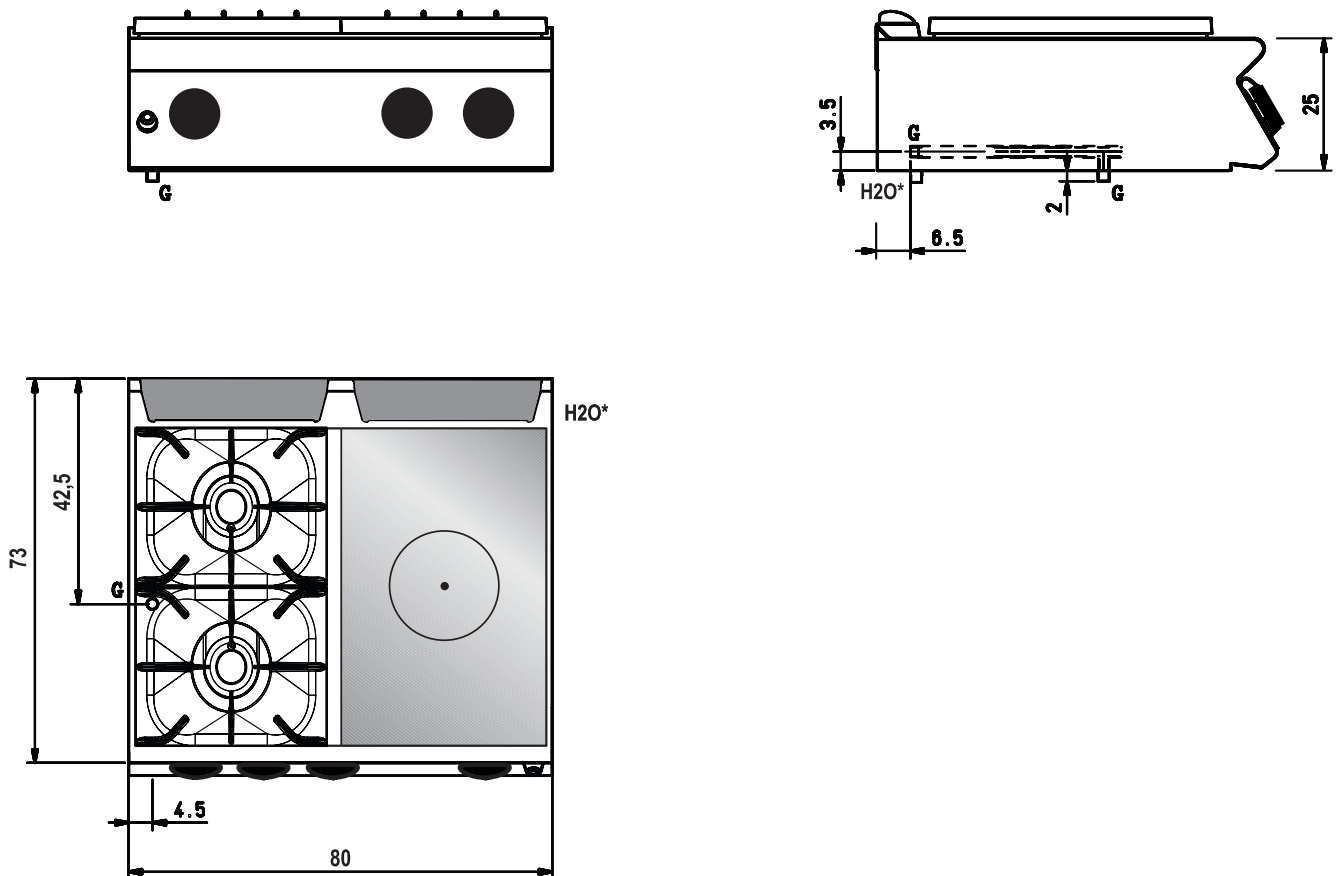
Tekniska specifikationer

Effekt:	18 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x250 mm
Vikt bto/nto:	78/-- kg
Art. Nr:	711.7408 / 711.7409



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



Gasspis/hällspis med ugn NS7FG-8G



Mareno gasspis/hällspis NS7FG-8G har två 6 kW brännare, en stålhäll 38x50 cm med 6 kW effekt samt en GN 2/1 statisk gasugn på 8 kW. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Stålhällens brännare tänds med piezotändare. Spisen har kraftiga kastrullstöd i gjutjärn och 15 mm tjock kokhäll i stål. Spisen kan levereras med häll på höger eller vänster sida. Levereras med ett ugnsgaller.

Effektiv och flexibel

Mareno gasspis/hällspis med ugn är en mycket flexibel kombination. De öppna brännarna ger snabba uppkok och hög effekt. Hällspisen är lämplig för sjudning av fonder och såser, och kompletterar de öppna brännarna. Ugnens dimensioner är 57x65x30 cm, med tre nivåer. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 gasspis/hällspis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Spisen har rostfri ugnskammare, med emaljerad ugnsbotten. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Enheten är försedd med skorsten. För att fullgod effekt skall erhållas på hällspisen måste kokkärlen ha plan botten. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

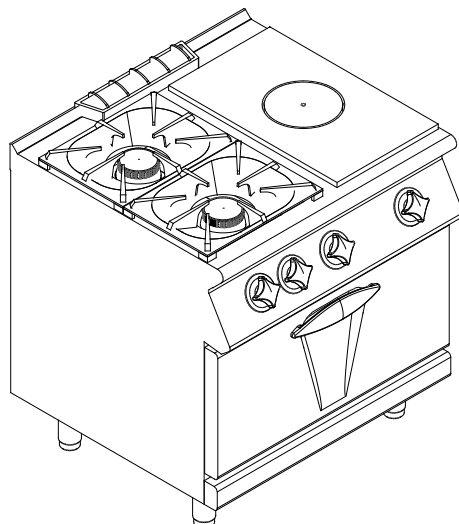
Enheten levereras som golvmodell med justerbara ben ± 40 mm. Spisen kan även konsolupphängas (HT-system).

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), avställningskant 14 cm, spisräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

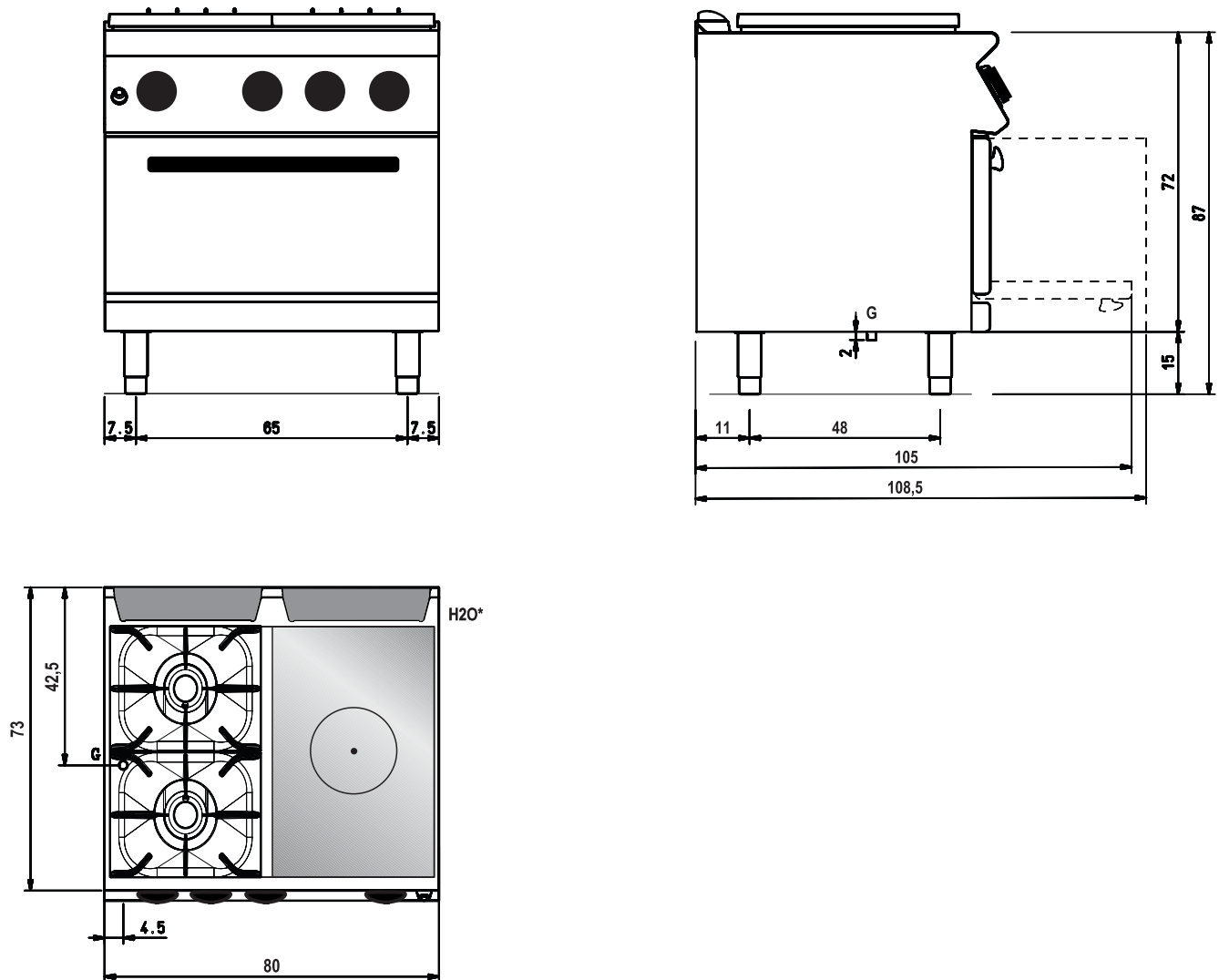
Tekniska specifikationer

Effekt:	26 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	136/-- kg
Art. Nr:	711.7418



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



Gasspis/hällspis med ugn NT7FG-12G



Mareno gasspis/hällspis NT7FG-12G har två 6 kW brännare, en stålhäll 79,5x58 cm med 6 kW effekt samt en GN 2/1 statisk gasugn på 8 kW. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Stålhällens brännare tänds med piezotändare. Spisen har kraftiga kastrullstöd i gjutjärn och 15 mm tjock kokhäll i stål. Spisen kan levereras med häll på höger eller vänster sida. Levereras med ett ugnsgaller.

Effektiv och flexibel

Mareno gasspis/hällspis NT7FG-12G med ugn är en mycket flexibel kombination. De öppna brännarna ger snabba uppkok och hög effekt. Hällspisen är lämplig för sjudning av fonder och såser, och kompletterar de öppna brännarna. Ugnens dimensioner är 57x65x30 cm, med tre nivåer. Spisen har även ett 40 cm underskåp med dörr. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 gasspis/hällspis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Spisen har rostfri ugnskammare, med emaljerad ugnsbotten. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Enheten är försedd med skorsten. För att fullgod effekt skall erhållas på hällspisen måste kokkärlen ha plan botten. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

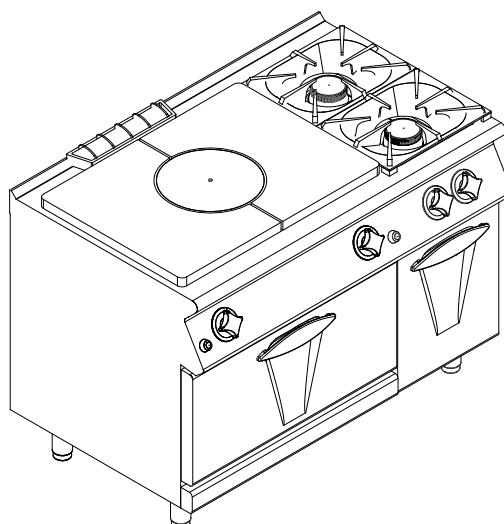
Enheten levereras som golvmodell med justerbara ben ± 40 mm. Spisen kan även konsolupphängas (HT-system).

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, slät häll (36x26 cm), räfflad häll (36x26 cm), avställningskant 14 cm, spisräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

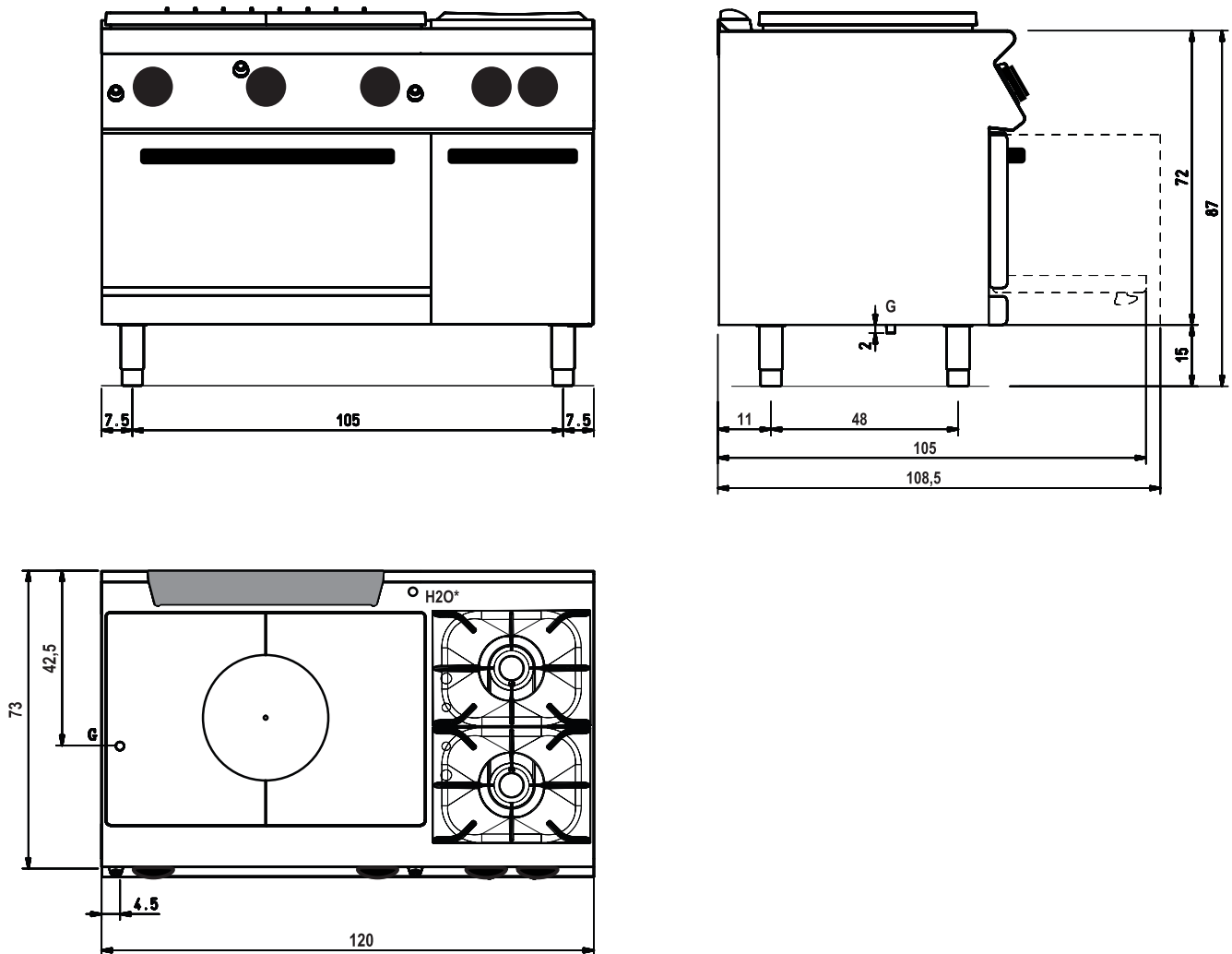
Tekniska specifikationer

Effekt:	29 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	1200x730x900 mm
Vikt bto/nto:	192/-- kg
Art. Nr:	711.7628



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



Hällspis med ugn NT7FG-8G

Mareno hällspis med ugn NT7FG-8G har en slät kokhäll 79,5x58 cm och har 9 kW effekt. Enheten har en GN 2/1 statisk gasugn på 8 kW. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Stålhällens brännare tänds med piezotändare. Spisen har 15 mm tjock kokhäll i stål. Levereras med ett ugnsgaller.

Effektiv

Mareno hällspis med ugn NT7-8G har god kapacitet och slät toppskiva 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. Ugnens dimensioner är 57x65x30 cm, med tre nivåer. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 hällspis är tillverkad med kraftiga kastrullstöd i gjutjärn, front och sidor i rostfritt stål, med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Spisen har rostfri ugnskammare, med emaljerad ugnsbotten. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Enheten är försedd med skorsten. För att fullgod effekt skall erhållas måste kokkärlen ha plan botten och placeras mitt på hällen. CE-godkänd för naturgas, gasol och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

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

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Ugnsgaller, ugnsplåt, 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).

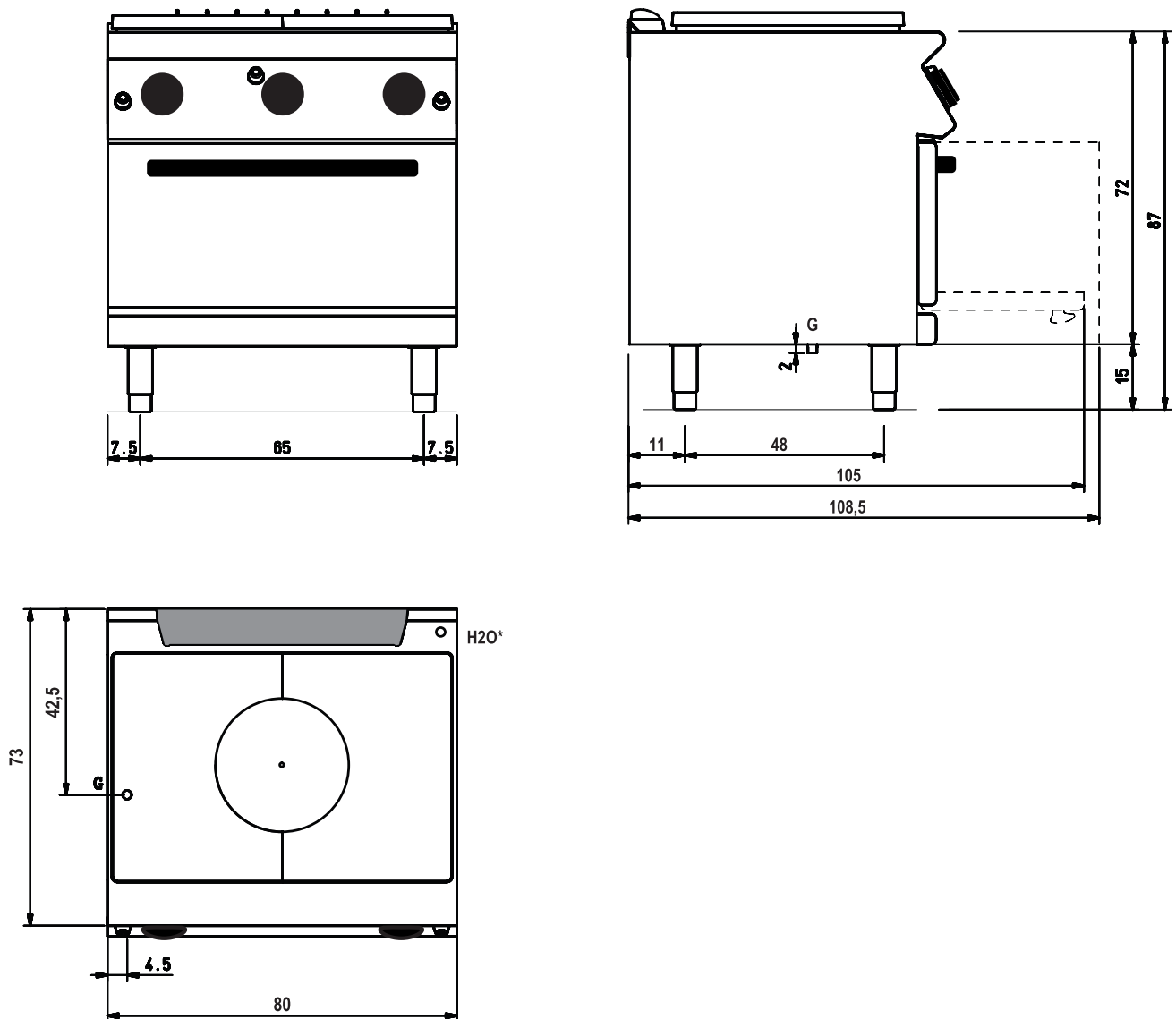
Tekniska specifikationer

Effekt:	9 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	78/-- kg
Art. Nr:	711.7608



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



Wokspis NW7-6G10/14

Mareno wokspis NW7-6G10/14 har antingen en 10 kW brännare eller en 14 kW brännare. Brännaren är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Spisen har kraftig wokring i gjutjärn med Ø30 cm.

Effektiv och flexibel

Mareno wokspis är en mycket kraftfull gasspis för asiatisk matlagning. Den öppna brännaren ger snabb uppkok och har hög effekt. Spisen är utrustad med avlopp som förenklar rengöringen av enheten. Lämplig för resturanger och asiatisk take away.

Lång livslängd

Mareno 70 wokspis är tillverkad med wokstöd/ring i gjutjärn, front och sidor i rostfritt stål, med 2 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. CE-godkänd för naturgas och gasol. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten är en golvmödel med fast öppet underskåp exkl. dörrar.

Installation och justering skall göras av behörig gastechniker.

Tillbehör: Avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

Tekniska specifikationer

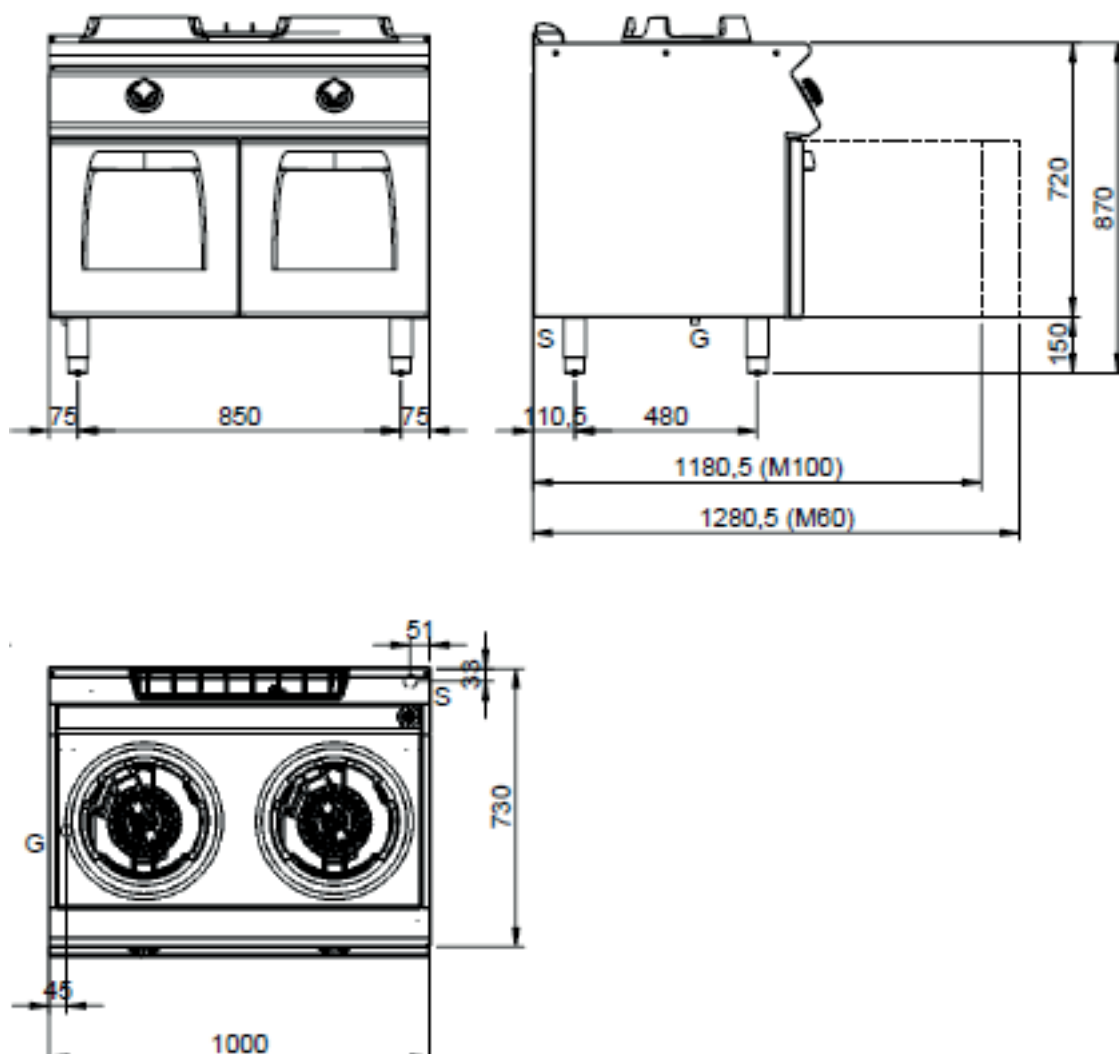
Effekt:	10/14 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	600 x 730 x 900 mm
Vikt bto/nto:	90 kg
Art. Nr:	911.7206/911.7207



Bilden visar NW7-6G

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



Wokspis NW9-10G20/28

Mareno wokspis NW9-10G har antingen 2 st 10 kW brännare eller 2 st 14 kW brännare. Brännarna är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Spisen har kraftiga wokringar i gjutjärn Ø30 cm.

Effektiv och flexibel

Mareno wokspis är en mycket kraftfull gasspis för asiatisk matlagning. De öppna brännarna ger snabba uppkok och har hög effekt. Spisen är utrustad med avlopp som förenklar rengöringen av enheten. Lämplig för resturanger och asiatisk take away.

Lång livslängd

Mareno 90 wokspis är tillverkad med wokstöd/ring i gjutjärn, front och sidor i rostfritt stål, med 2 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. CE-godkänd för naturgas och gasol. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten är en golvmödel med fast öppet underskåp exkl. dörrar.

Installation och justering skall göras av behörig gastekniker.

Tillbehör: Avställningskant 14 cm, spiseräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

Tekniska specifikationer

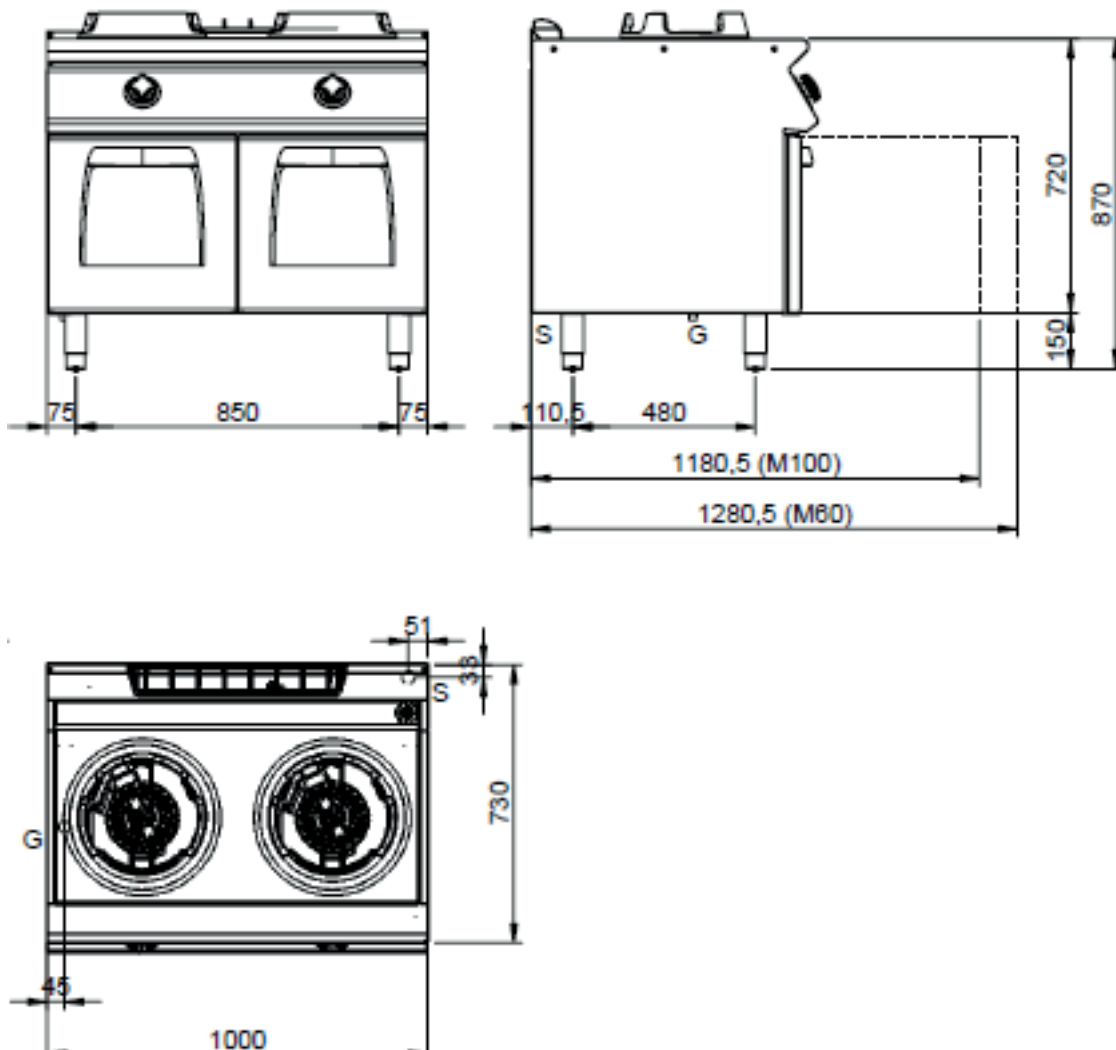
Effekt:	20/28 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	1000 x 730 x 900 mm
Vikt bto/nto:	120 kg
Art. Nr:	911.7210/911.7211



Bilden visar NW7-10G

Mareno 90 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