



Mareno 70 Spisserie

Stekhällar gas



Stekhäll gas NFT7-4G

Mareno stekhällar NFT7-4G har 6 kW effekt. Levereras som standard med slät stekyta (lutning: 10 mm på hela djupet), men finns även med räfflad stekyta. Enheten har 1,5 liters uppsamlingskärl för fett. Brännarna har flamvakt och piezotändning. Temperaturen regleras i en zon med gaskran.

Effektiv

Mareno stekhäll NFT7-4G har aktiv stekyta på 33 x 53 cm. Stekytan är nedsänkt 40 mm. Stekhällen kan användas för de flesta/alla typer av stekning. Lämpig för mindre kök, serveringsskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 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. CE-godkänd för stadsgas, naturgas samt gasol. Levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

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).

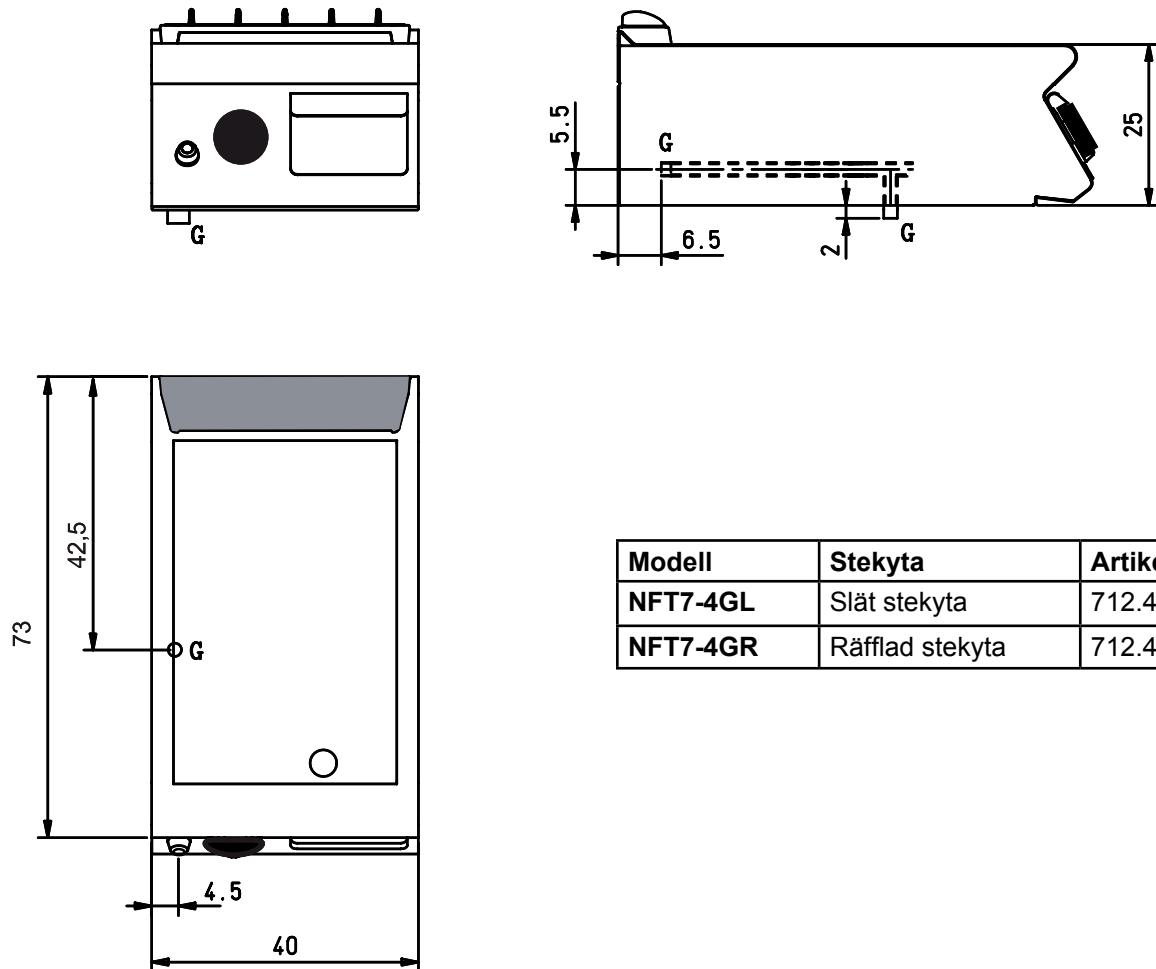
Tekniska specifikationer:

Effekt:	6 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:	58/-- kg



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Modell	Stekyta	Artikelnr.
NFT7-4GL	Slät stekyta	712.4004
NFT7-4GR	Räfflad stekyta	712.4204

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 gas NFT7-6G

Mareno stekhällar NFT7-6G har 9 kW effekt. Levereras som standard med slät stekyta (lutning: 10 mm på hela djupet), men finns även med räfflad stekyta. Enheten har 2,5 liters uppsamlingskärl för fett. Brännarna har flamvakt och piezotändning. Temperaturen regleras i en zon med gaskran.

Effektiv

Mareno stekhäll NFT7-6G har aktiv stekyta på 53 x 53 cm. Stekytan är nedsänkt 40 mm. Stekhällen kan användas för de flesta/alla typer av stekning. Lämplig för mindre kök, serveringsskök samt restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 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. CE-godkänd för stadsgas, naturgas samt gasol. Levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

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).

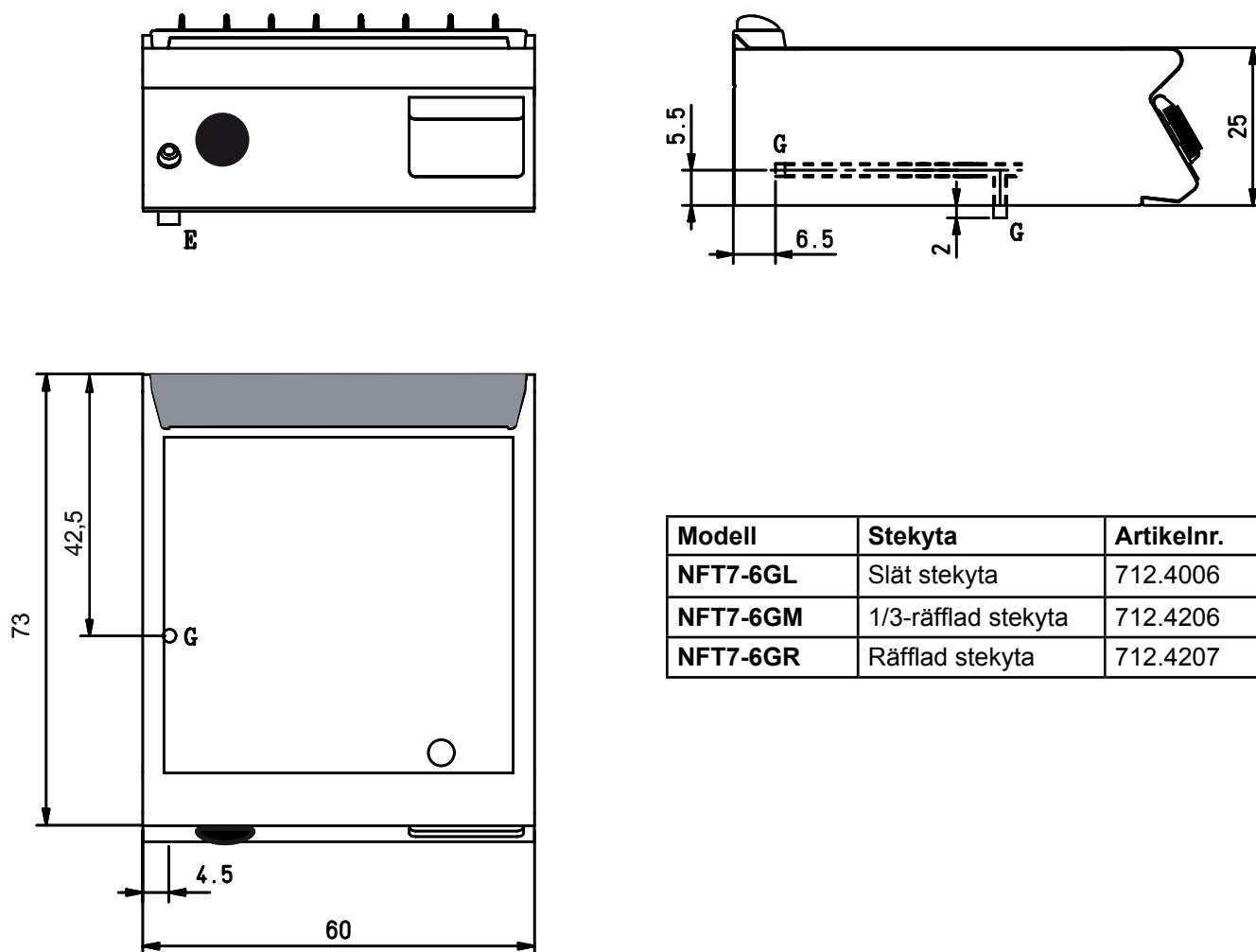
Tekniska specifikationer:

Effekt:	9 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	600x730x250 mm
Vikt bto/nto:	67/-- kg



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Modell	Stekyta	Artikelnr.
NFT7-6GL	Slät stekyta	712.4006
NFT7-6GM	1/3-räfflad stekyta	712.4206
NFT7-6GR	Räfflad stekyta	712.4207

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 gas NFT7-8G

Mareno stekhällar NFT7-8G har 12 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. Enheten har 2,5 liters uppsamlingskärl för fett. Brännarna har flamvakt och piezotändning. Temperaturen regleras i två zoner med gaskran.

Effektiv

Mareno stekhäll NFT7-8G har aktiv stekyta på 73 x 53 cm. Stekytan är nedsänkt 40 mm. Stekhällen kan användas för de flesta/alla typer av stekning. Lämplig för mindre kök, serveringsskök samt restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 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. CE-godkänd för stadsgas, naturgas samt gasol. Levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

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).

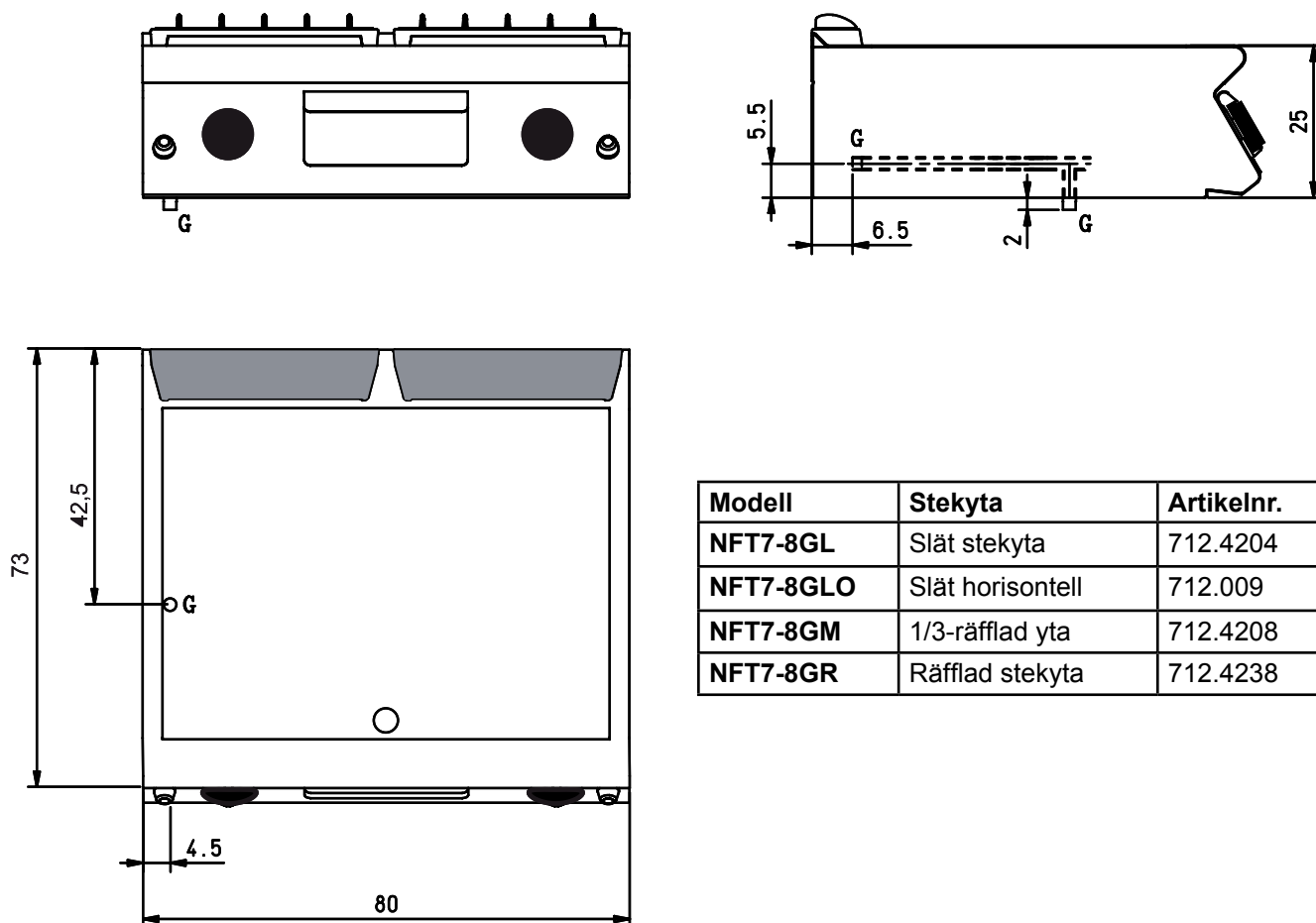
Tekniska specifikationer:

Effekt:	12 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:	95/-- kg



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Modell	Stekyta	Artikelnr.
NFT7-8GL	Slät stekyta	712.4204
NFT7-8GLO	Slät horisontell	712.009
NFT7-8GM	1/3-räfflad yta	712.4208
NFT7-8GR	Räfflad stekyta	712.4238

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 gas NFT7-4GT

Mareno termostatreglerade stekhällar NFT7-4GT har 7 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. Brännarna har flamvakt och piezotändning. Temperaturen regleras i en zon med termostat mellan 110-280°C.

Effektiv

Mareno stekhäll NFT7-4GT har hög effekt och 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, serveringsskök samt små restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 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. CE-godkänd för stadsgas, naturgas samt gasol. Levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

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).

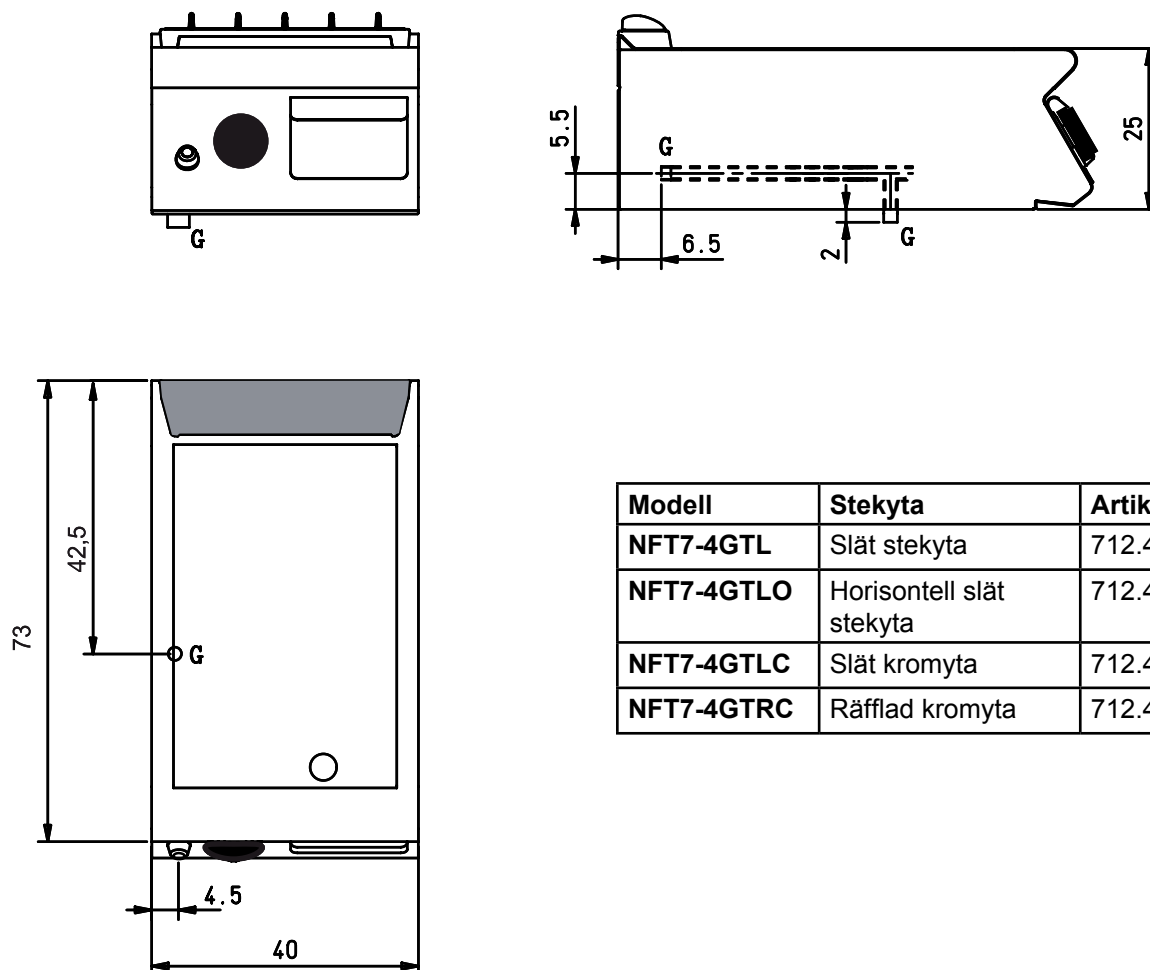
Tekniska specifikationer:

Effekt:	7 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:	58/-- kg



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Modell	Stekyta	Artikelnr.
NFT7-4GTL	Slät stekyta	712.4004t
NFT7-4GTLO	Horisontell slät stekyta	712.4005
NFT7-4GTLC	Slät kromyta	712.4304
NFT7-4GTRC	Räfflad kromyta	712.4404

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 gas NFT7-6GT

Mareno termostaterade stekhällar NFT7-6GT har 11 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. Brännarna har flamvakt och piezotändning. Temperaturen regleras i en zon med termostat mellan 110-280°C.

Effektiv

Mareno stekhäll NFT7-6GT har hög effekt och 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, serveringsskök samt restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 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. CE-godkänd för stadsgas, naturgas samt gasol. Levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

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).

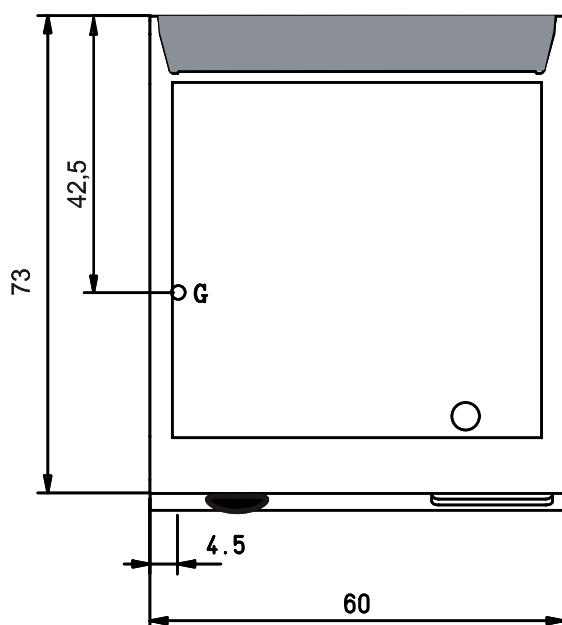
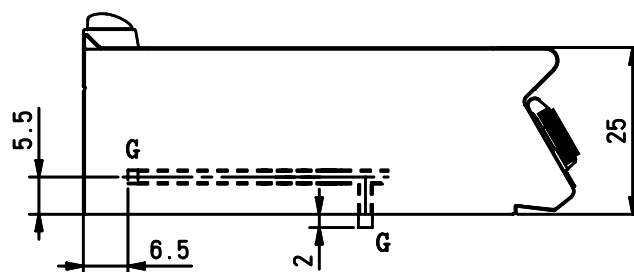
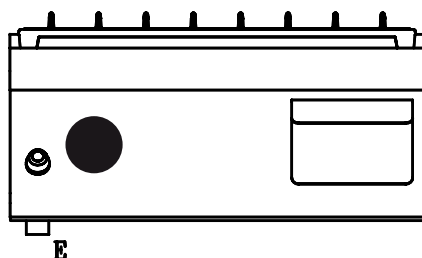
Tekniska specifikationer:

Effekt:	11 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	600x730x250 mm
Vikt bto/nto:	67/-- kg



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Modell	Stekyta	Artikelnr.
NFT7-6GTL	Slät stekyta	712.4006t
NFT7-6GTLO	Horisontell stekyta	712.4007
NFT7-6GTLC	Slät kromyta	712.4306
NFT7-6GTMC	1/3-räfflad kromyta	712.4406

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 gas NFT7-8GT

Mareno termostatregrerade stekhällar NFT7-8GT har 14 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. Brännarna har flamvakt och piezotändning. Temperaturen regleras i två zoner med termostat mellan 110-280°C.

Effektiv

Mareno stekhäll NFT7-8GT har hög effekt och 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, serveringsskök samt restauranger.

Lång livslängd

Mareno 70 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. CE-godkänd för stadsgas, naturgas samt gasol. Levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

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).

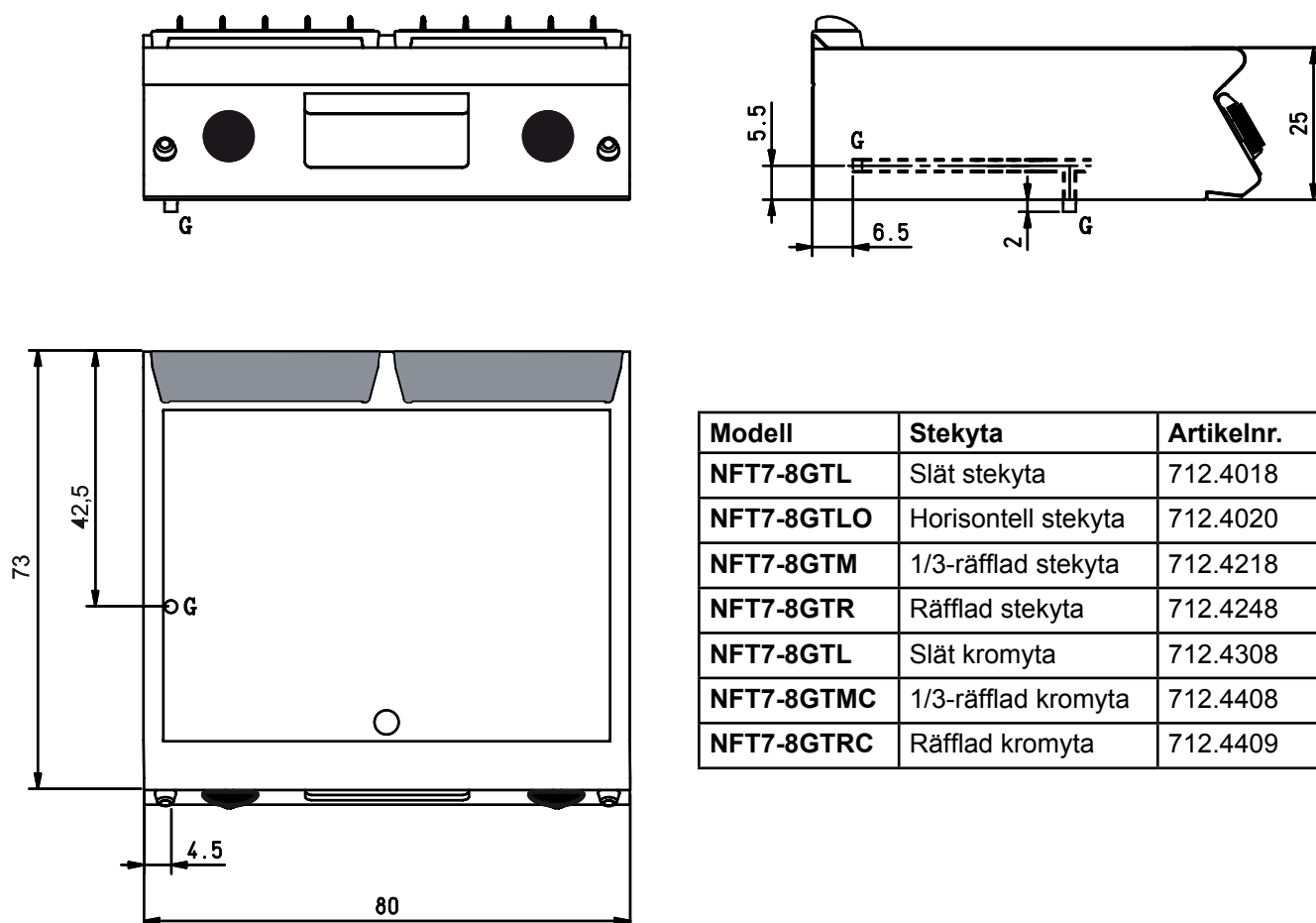
Tekniska specifikationer:

Effekt:	14 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:	95/-- kg



Mareno 70 Spisserie

Installationsritning



Modell	Stekyta	Artikelnr.
NFT7-8GTL	Slät stekyta	712.4018
NFT7-8GTLO	Horisontell stekyta	712.4020
NFT7-8GTM	1/3-räfflad stekyta	712.4218
NFT7-8GTR	Räfflad stekyta	712.4248
NFT7-8GTL	Slät kromyta	712.4308
NFT7-8GTMC	1/3-räfflad kromyta	712.4408
NFT7-8GTRC	Räfflad kromyta	712.4409

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