



## **Mareno 90 Spisserie** **Elektriska spisar**



## Induktionsspis NI9-4TE

Mareno induktionsspis NI9-4TE har två Ø28 cm kokzoner på 5 kW vardera. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (35x69 cm) är rep- och stöttålig. Effekten regleras i tio steg och individuellt för de två zonerna.

### Effektiv och energisnål

Mareno induktionsspis NI9-4TE är snabb och har hög kapacitet med verkningsgrad över 90%. Enheten har kastrullavkänning, som aktiverar uppvärmningen, är energibesparande och kräver avsevärt mindre ventilation. En zon på spisen kokar upp 10L vatten på ca 11 minuter. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 induktionsspis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Kokkärlen måste vara avsedda för induktion. Bästa effekt uppnås om ett Ø12-28 cm kokkärl centreras på zonen. Marenos 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 NXP90-40 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 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

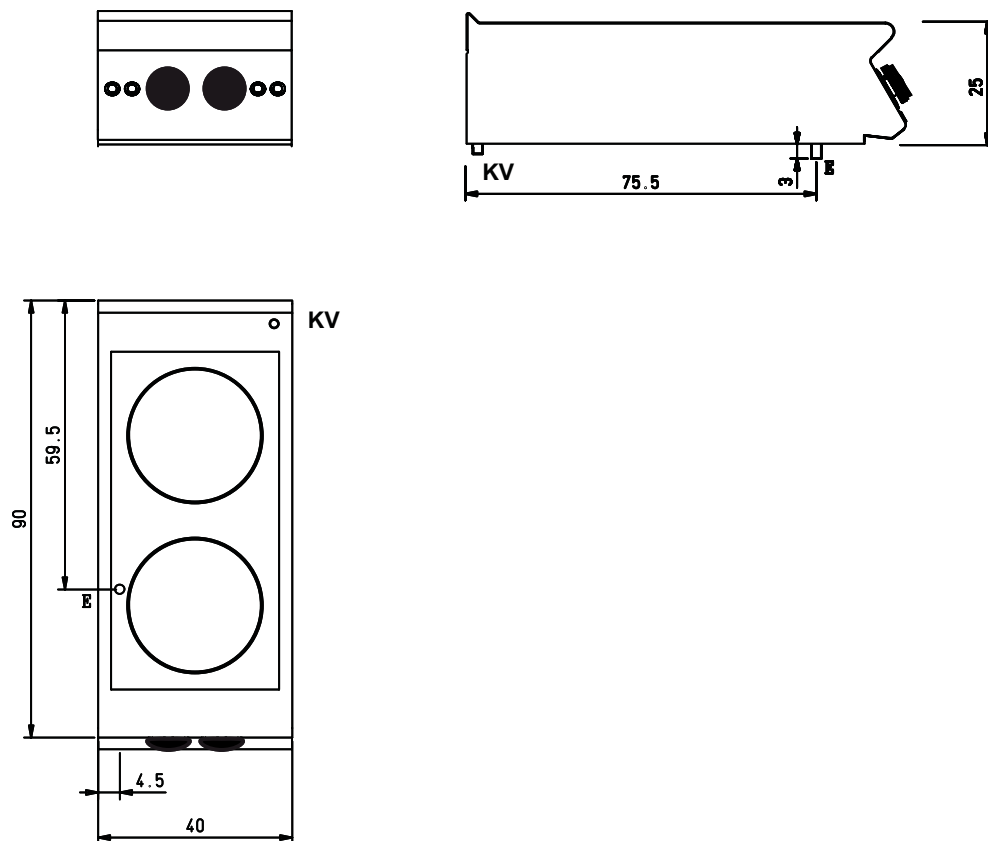
### Tekniska specifikationer

Effekt:	10 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	16 A
Rek. anslutningskabel:	4x2,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x900x250 mm
Vikt bto/nto:	54/-- kg
Art. Nr:	911.3104



# Mareno 90 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 NITC9-4TE

Mareno induktionsspis NITC9-4TE har två variabla kokzoner på 7 kW vardera. Den 6mm tjocka Ceran®-hällen (35x69 cm) är rep- och stöttålig. Effekten regleras i tio steg och individuellt för de två zonerna.

### Effektiv och energisnål

Mareno induktionsspis NITC9-4TE är snabb och har mycket hög kapacitet med verkningsgrad över 90%. Kokzonerna är variabla och aktiverar bara uppvärmning där en kastrull placeras, vilket gör att ett flertal små kastruller kan användas. Enheten har kastrullavkänning, som aktiverar uppvärmningen, är energibesparande och kräver avsevärt mindre ventilation. En 7 kW zon på spisen kokar upp 10L vatten på ca 8 minuter. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 induktionsspis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Kokkärlen måste vara avsedda för induktion. Bästa effekt uppnås om ett Ø12-28 cm kokkärl centreras på zonen. Marenos 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 NXP90-40 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 Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

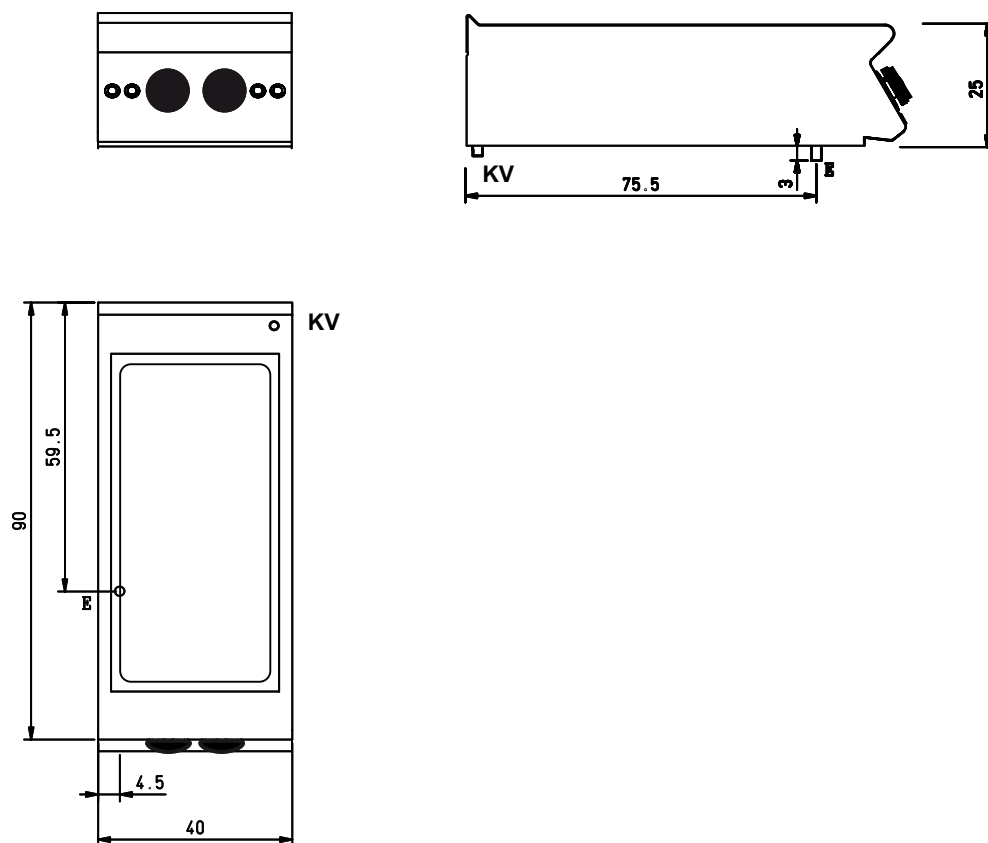
### Tekniska specifikationer

Effekt:	14 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	4x2,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x900x250 mm
Vikt bto/nto:	54/-- kg
Art. Nr:	911.3204



# Mareno 90 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 NIW9-4TE

Mareno induktionswok NIW9-4TE 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 NIW9-4TE är snabb och har hög kapacitet med verkningsgrad över 90%. Enheten har kastrullavkänning, som aktiverar uppvärmningen, är energibesparande och kräver avsevärt mindre ventilation. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 induktionsspis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Bästa effekt uppnås om rundbottnad wokpanna Ø36 cm används. Kockärlet måste vara avsett för induktion.

Marenos 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 NXP90-40 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:** Wokpanna Ø36 cm, avställningskant 14 cm, spisiräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

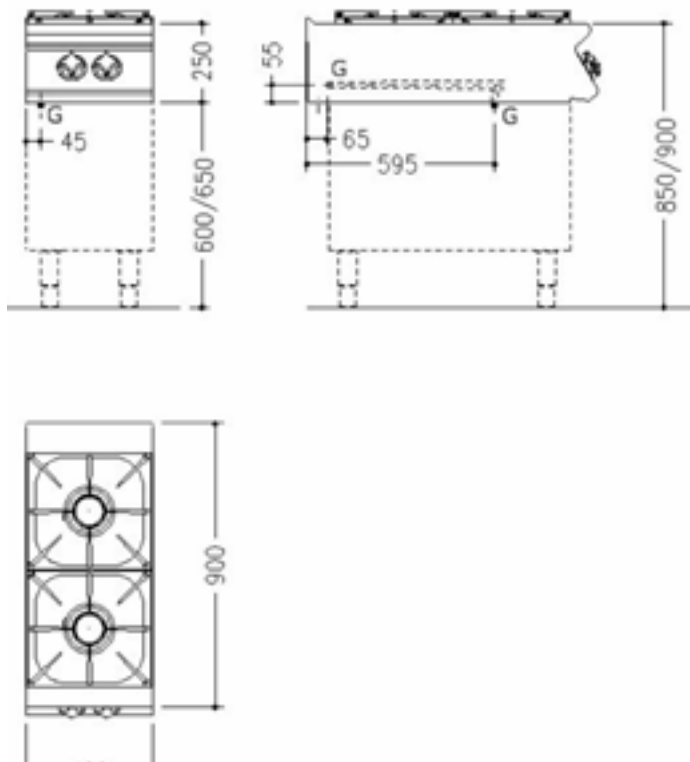
### Tekniska specifikationer

Effekt:	5 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	10 A
Rek. anslutningskabel:	4x1,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x900x250 mm
Vikt bto/nto:	54/-- kg
Art. Nr:	911.3118



# Mareno 90 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 NI9-8TE



Mareno induktionsspis NI9-8TE har fyra Ø28 cm kokzoner på 5 kW vardera. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (75x69 cm) är rep- och stöttålig. Effekten regleras i tio steg och individuellt för de fyra zonerna.

### Effektiv och energisnål

Mareno induktionsspis NI9-8TE är snabb och har hög kapacitet med verkningsgrad över 90%. Enheten har kastrullavkänning, som aktiverar uppvärmningen, är energibesparande och kräver avsevärt mindre ventilation. En zon på spisen kokar upp 10L vatten på ca 11 minuter. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 induktionsspis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Kokkärln måste vara avsedda för induktion. Bästa effekt uppnås om ett Ø12-28 cm kokkärl centreras på zonen. Marenos 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 NXP90-80 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, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

### Tekniska specifikationer

Effekt:	20 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	4x6mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x900x250 mm
Vikt bto/nto:	78/-- kg
Art. Nr:	911.3108





# Mareno 90 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 NITC9-8TE

Mareno induktionsspis NITC9-8TE har fyra variabla kokzoner på 7 kw effekt vardera. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (75x69 cm) är rep- och stöttålig. Effekten regleras i tio steg och individuellt för fyra zonerna.

### Effektiv och energisnål

Mareno induktionsspis NITC9-8TE är snabb och har mycket hög kapacitet med verkningsgrad över 90%. Enheten har kastrullavkänning, som aktiverar uppvärmningen, är energibesparande och kräver avsevärt mindre ventilation. En 7 kW zon på spisen kokar upp 10L vatten på ca 8 minuter. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 induktionsspis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Kokkärlen måste vara avsedda för induktion. Bästa effekt uppnås om ett Ø12-28 cm kokkärl centreras på zonen. Marenos 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 NXP90-80 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, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

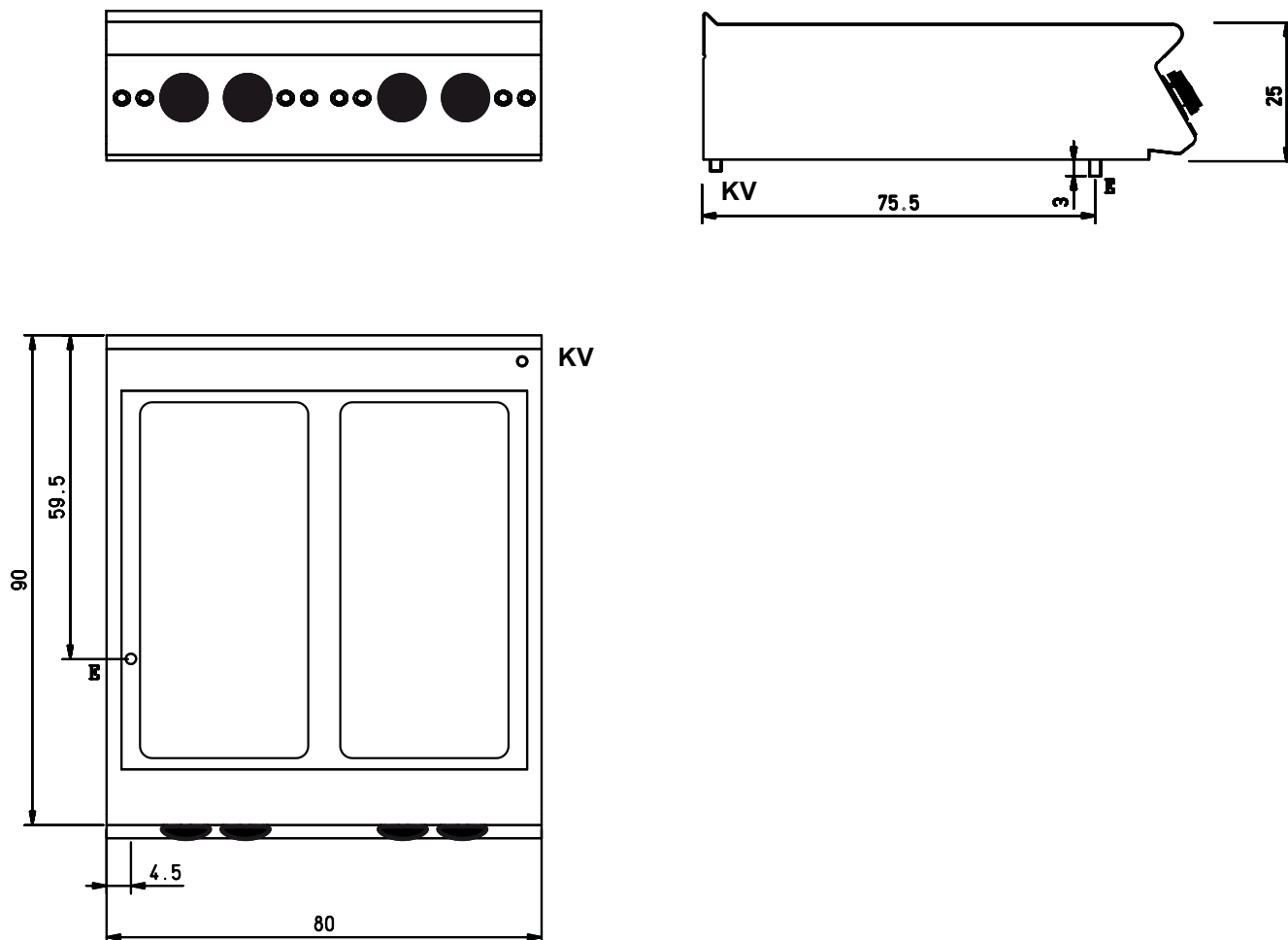
### Tekniska specifikationer

Effekt:	28 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	50 A
Rek. anslutningskabel:	4x10mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x900x250 mm
Vikt bto/nto:	87/-- kg
Art. Nr:	911.3208



# Mareno 90 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 NCT9-4E

Mareno stålhällspis NCT9-4E har en mattkromad kokhäll på 320x700 mm. Spisen har 2 zoner på 4 kW vardera. Hälltemperaturen regleras med termostat mellan 50-400°C och individuellt för de två zonerna. Spisen är utrustad med avlopp.

### Effektiv och energisnål

Mareno stålhällspis NCT9-4E har hög 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 ex. induktionspis. Krombeläggningen minskar värmeavgivningen från spisen. Hällen är försänkt i toppskivan, med avlopp som förenklar rengöring av enheten. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 stålhällspis har en 20 mm tjock mattkromad häll i kolstål, samt 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. Kockärlen måste vara plana för att fullgod effekt skall uppnås. Spisen är avsedd för kockkärl upp till Ø32 cm. Marenos 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 NXP90-80 användas.

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

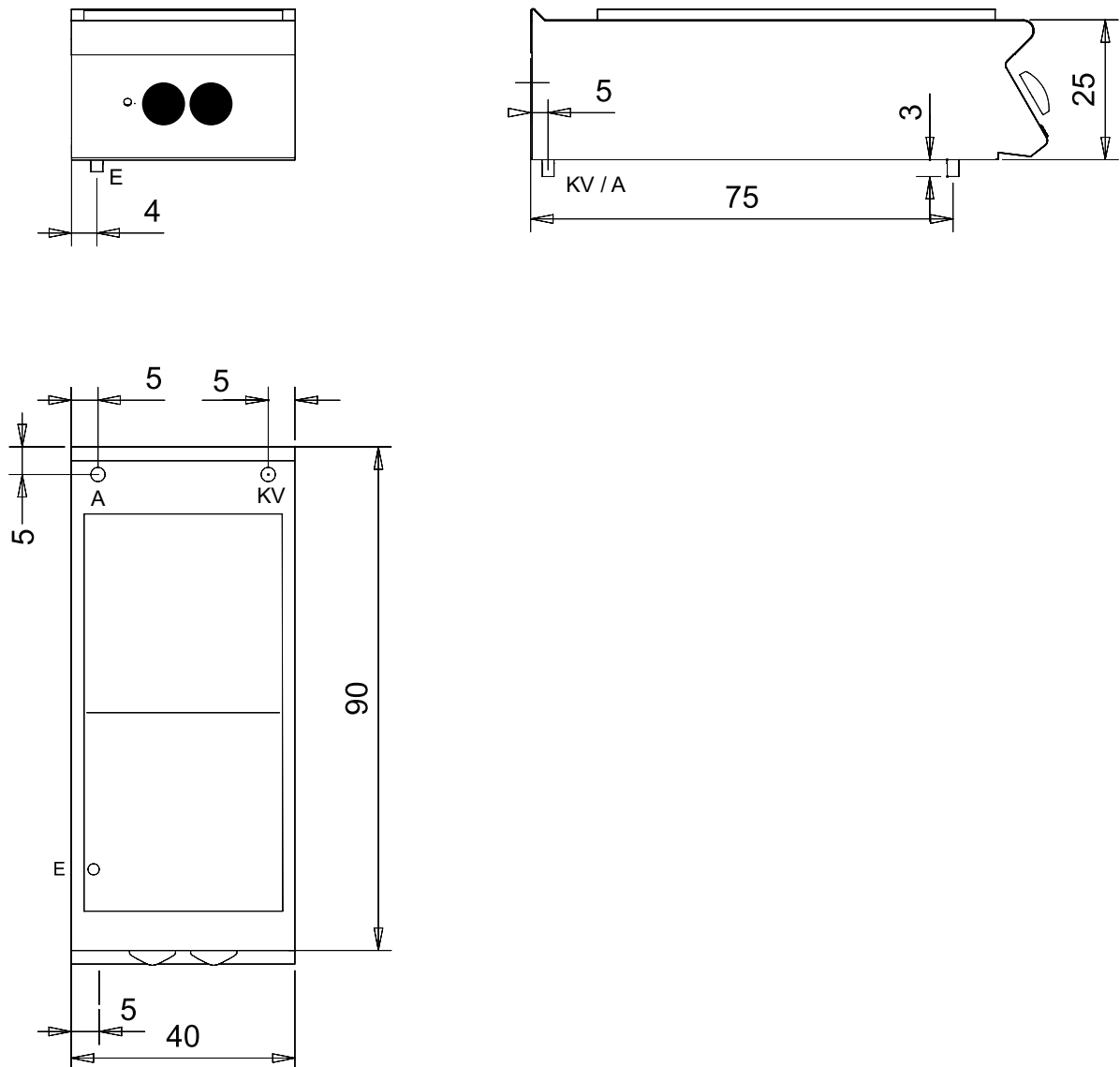
### Tekniska specifikationer

Effekt:	8 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	1"
Dimension BxDxH	800x900x250 mm
Vikt bto/nto:	50/-- kg
Art. Nr:	911.4008



# Mareno 90 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 NCT9-8E

Mareno stålhällspis NCT9-8E har en mattkromad kokhäll på 720x720 mm. Spisen har 4 zoner på 4 kW vardera. Hälltemperaturen regleras med termostat mellan 50-400°C och individuellt för de fyra zonerna. Spisen är utrustad med avlopp.

### Effektiv och energisnål

Mareno stålhällspis NCT9-8E har hög 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 ex. induktionspis. Krombeläggningen minskar värmeavgivningen från spisen. Hällen är försänkt i toppskivan, med avlopp som förenklar rengöring av enheten. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 stålhällspis har en 20 mm tjock mattkromad häll i kolstål, samt 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. Kockärlen måste vara plana för att fullgod effekt skall uppnås. Spisen är avsedd för kockkärl upp till Ø32 cm. Marenos 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 NXP90-80 användas.

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

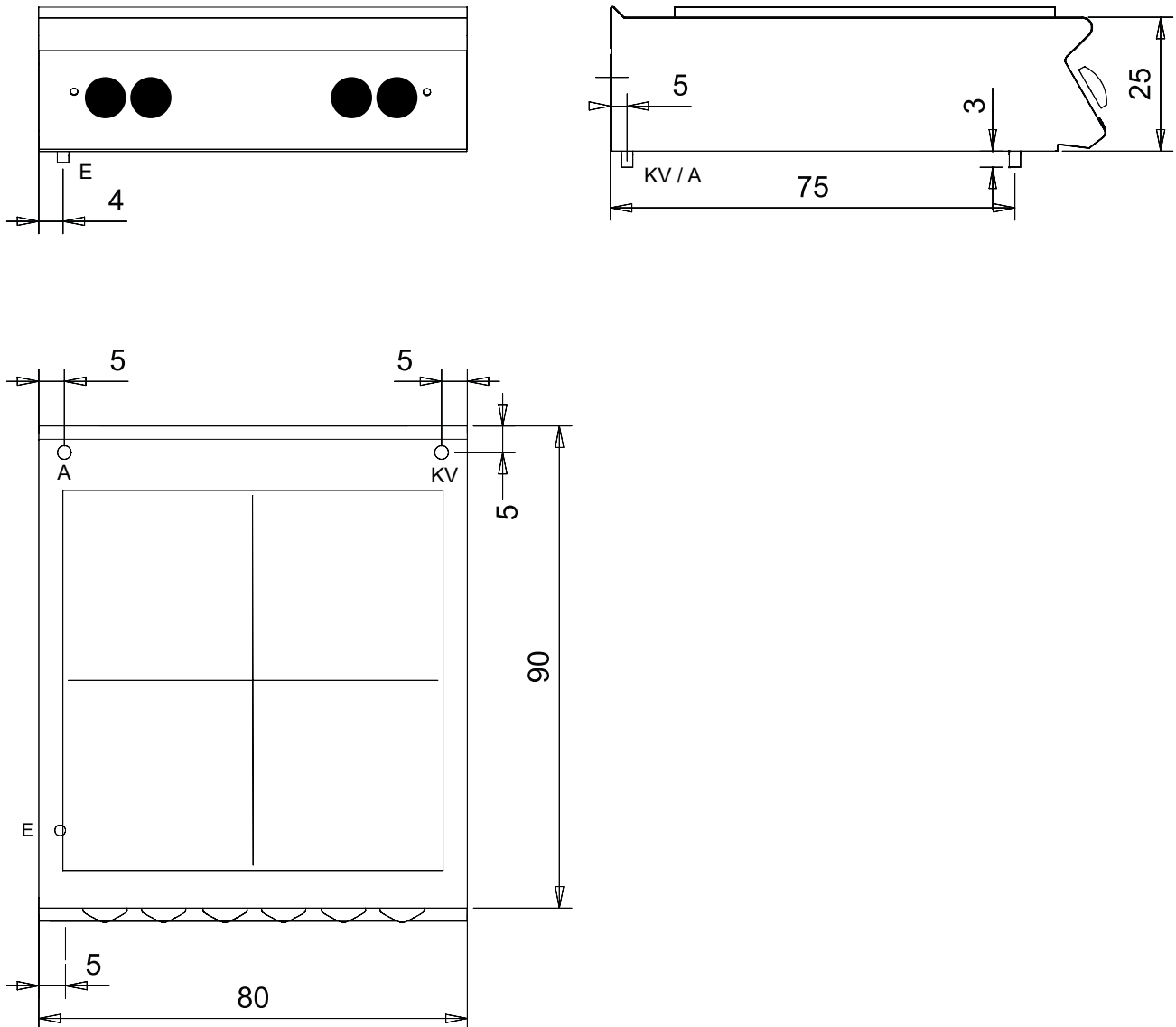
### Tekniska specifikationer

Effekt:	16 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	1"
Dimension BxDxH	800x900x250 mm
Vikt bto/nto:	90/-- kg
Art. Nr:	911.4008



# Mareno 90 Spisserie

## Installationsritning



## Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning  
G - Gasanslutning  
KV/H<sub>2</sub>O - 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 NCT9FE-8EC

Mareno stålhällspis NCT9FE-8EC har en mattkromad kokhäll på 72x72 cm och en statisk GN 2/1 ugn på 6 kW. Spisen har 4 zoner på 4 kW vardera. Hålltemperaturen regleras med termostat mellan 50-400°C och individuellt för de fyra zonerna. Ugnen är termostatreglerad 100-300°C med separat över- och undervärme. Spisen är utrustad med avlopp. Levereras med ett ugnsgaller.

### Effektiv och energisnål

Mareno stålhällspis NCT9FE-8EC har hög 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. Krombeläggningen minskar värmeavgivningen från spisen. Hällen är försänkt i toppskivan, med avlopp som förenklar rengöring av enheten. Ugnens dimensioner är 53x65x30 cm. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 stålhällspis har en 20 mm tjock mattkromad häll i kolstål, samt front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Ugnskammaren har sidor i rostfritt stål med en kraftig emaljerad botten. Kokkärlen måste vara plana för att fullgod effekt skall uppnås. Spisen är avsedd för kokkärl upp till Ø32cm. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

### Placering och säkerhet

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

**Tillbehör:** Ugnsgaller, ugnsplåt, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av ugnslucka.

### Tekniska specifikationer

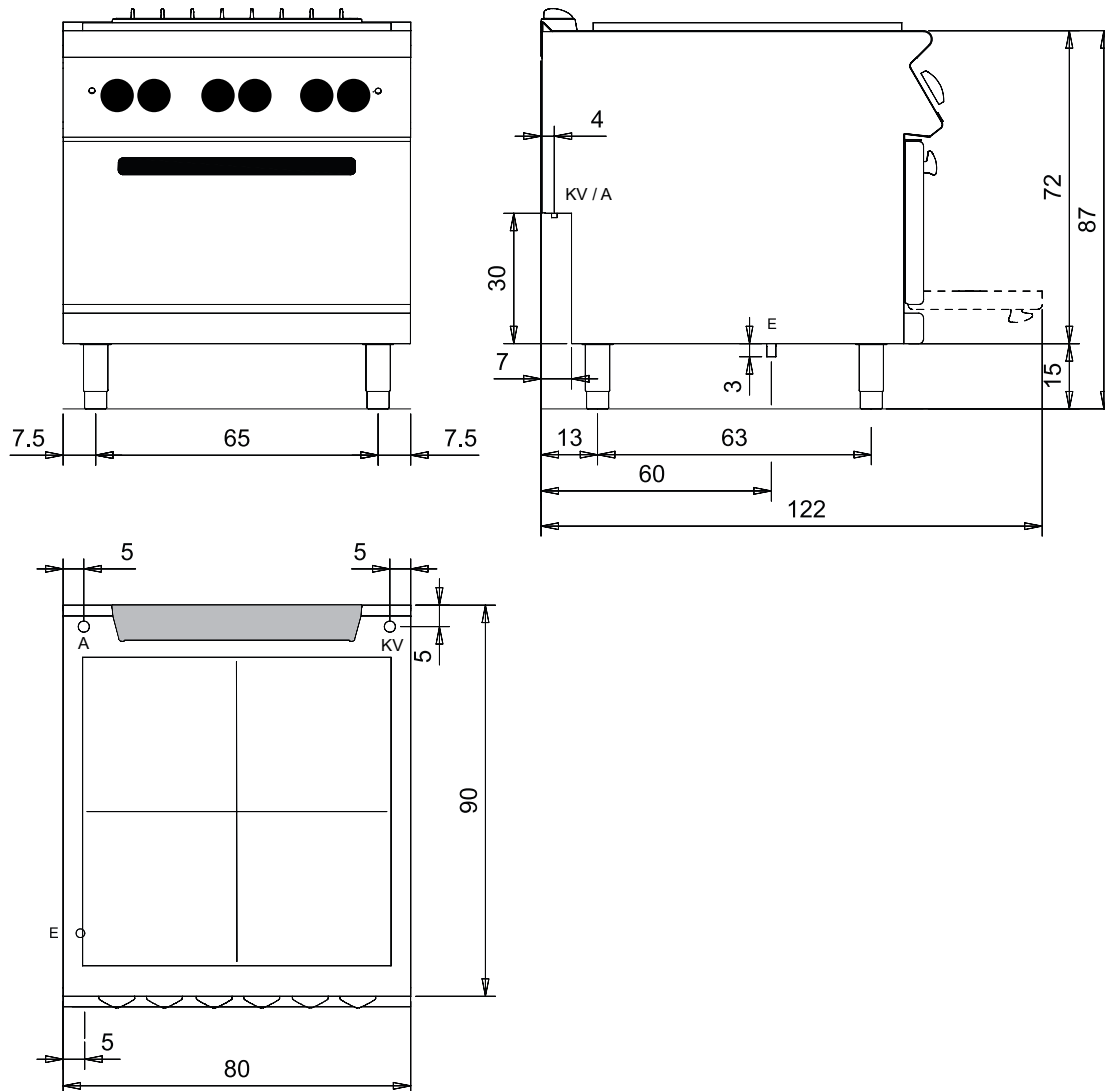
Effekt:	22 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	40 A
Rek. anslutningskabel:	5x6mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	1"
Dimension BxDxH	800x900x900 mm
Vikt bto/nto:	137/-- kg
Art. Nr:	911.4108





# Mareno 90 Spisserie

## Installationsritning



## Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning  
G - Gasanslutning  
KV/H<sub>2</sub>O - 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 NC9-4E

Mareno elektrisk spis NC9-4E har två 30x30 cm kvadratiska kokplattor på 4 kW vardera. Kokplattorna är tillverkade i gjutjärn och tätade mot toppskivan, som är försänkt för att fånga upp spill och förenkla rengöring. Effekten regleras i sex steg och individuellt för plattorna.

### Effektiv och energisnål

Mareno elektrisk spis NC9-4E är mångsidig och pålitlig, med hög kapacitet. En lättplacerad spis med många användningsområden. En platta på spisen kokar upp 10L vatten på ca 22 minuter. Lämplig för alla stora kök.p

### Lång livslängd

Mareno 90 elektrisk spis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Bästa effekt uppnås om ett Ø30 cm kokkärl *med plan botten* centreras på zonen. Marenos 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 NXP90-40 används.

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

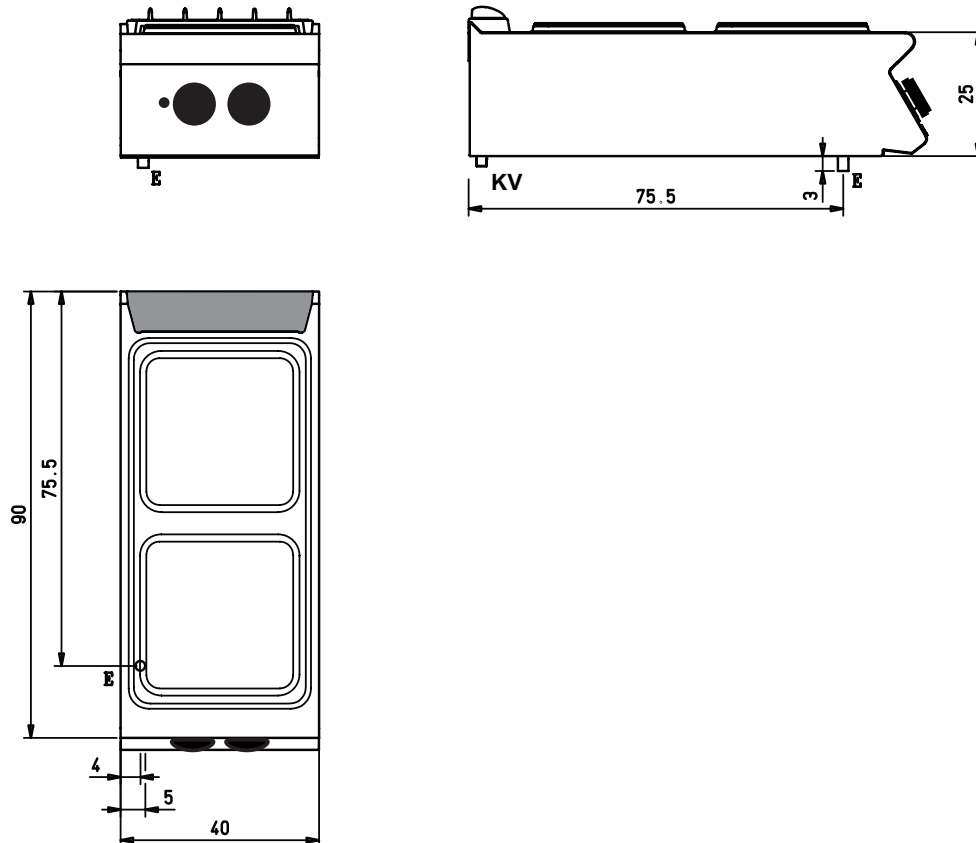
### Tekniska specifikationer

Effekt:	8 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	20 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x900x250 mm
Vikt bto/nto:	39/-- kg
Art. Nr:	911.5004



# Mareno 90 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 NC9-8E

Mareno elektrisk spis NC9-8E har fyra 30x30 cm kvadratiska kokplattor på 4 kW vardera. 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 NC9-8E är mångsidig och pålitlig, med hög kapacitet. En lättplacerad spis med många användningsområden. En platta på spisen kokar upp 10L vatten på ca 22 minuter. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 elektrisk spis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Bästa effekt uppnås om ett Ø30 cm kokkärl *med plan botten* centreras på zonen. Marenos 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 NXP90-80 används.

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

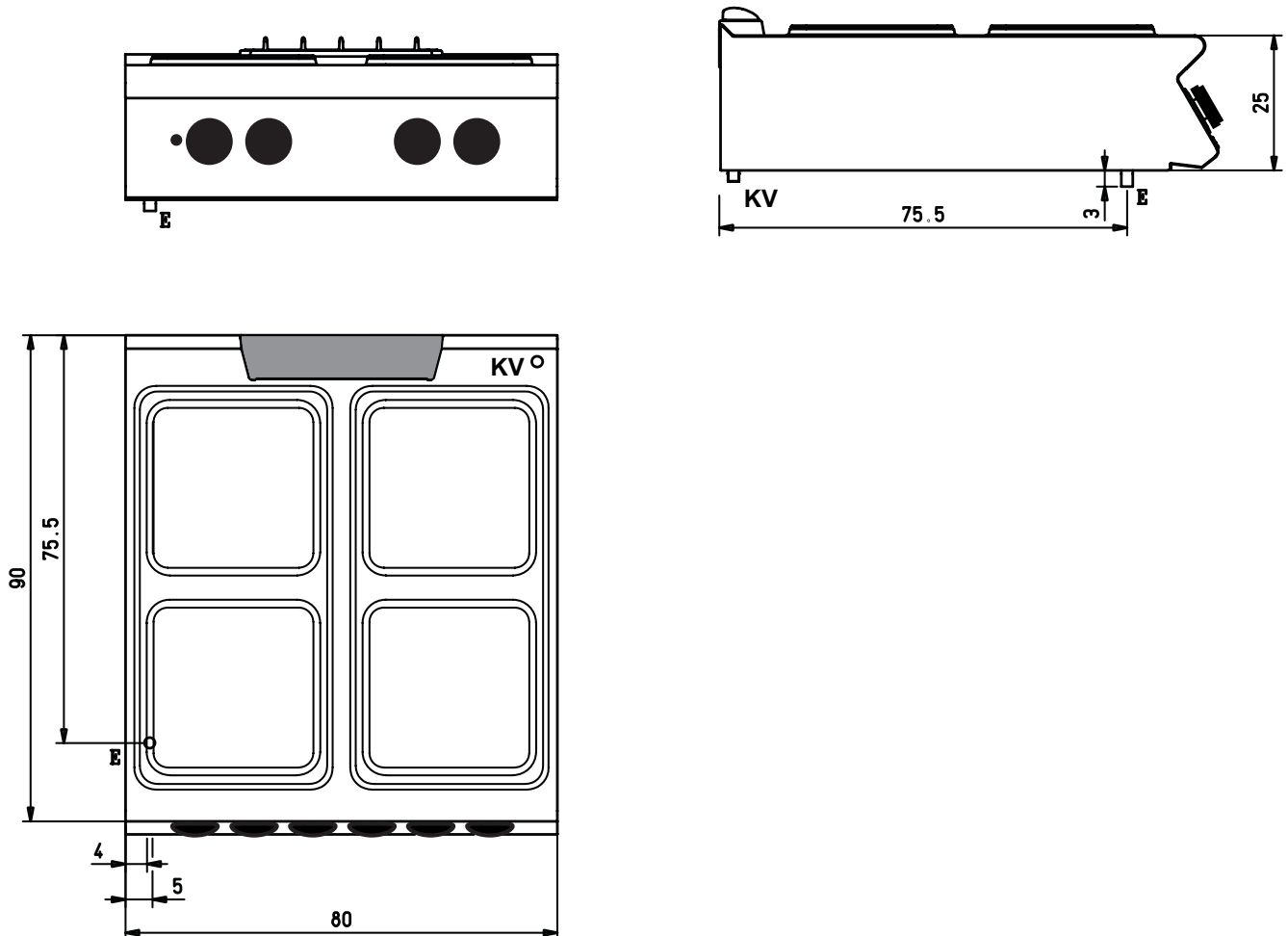
### Tekniska specifikationer

Effekt:	16 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	32 A
Rek. anslutningskabel:	5x4mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x900x250 mm
Vikt bto/nto:	70/-- kg
Art. Nr:	911.5008



# Mareno 90 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 NC9FE-8E

Mareno elektrisk spis NC9FE-8EQC har fyra 30x30 cm kvadratiska kokplattor på 4 kW vardera och en statisk GN 2/1 ugn på 6 kW. 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.

### Effektiv och pålitlig

Mareno elektrisk spis med ugn NC9FE-8EQC är mångsidig och pålitlig, med hög kapacitet. En lättplacerad spis med många användningsområden. En platta på spisen kokar upp 10L vatten på ca 22 minuter. Ugnens dimensioner är 57x65x30 cm. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 elektrisk spis är tillverkad med 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. Ugnskammaren har sidor i rostfritt stål med en kraftig emaljerad botten. Bästa effekt uppnås om ett Ø30 cm kokkärl *med plan botten* centreras på zonen. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

### Placering och säkerhet

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

**Tillbehör:** Ugnsgaller, ugnsplåt, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av ugnslucka.

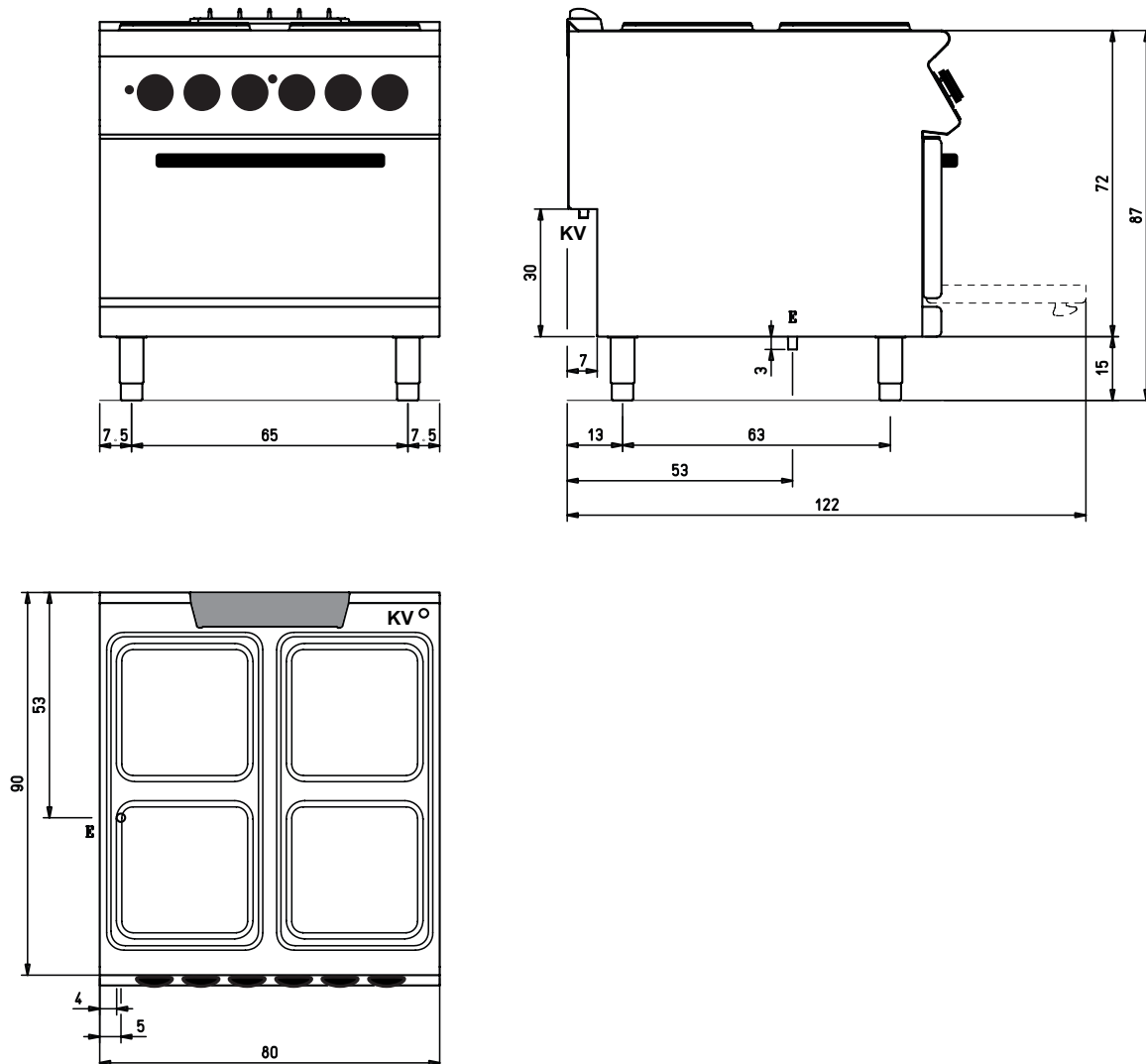
### Tekniska specifikationer

Effekt:	22 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	40 A
Rek. anslutningskabel:	5x6mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x900x900 mm
Vikt bto/nto:	138/-- kg
Art. Nr:	911.5208



# Mareno 90 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 NV9-4E

Mareno glaskeramikspis NV9-4E har två 28x28 cm kokzoner på 4 kW vardera. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (35x70 cm) är rep- och stöttålig. Effekten regleras med simmerstat och individuellt för zonerna.

### Effektiv och energisnål

Mareno glaskeramikspis NV9-4E startar snabbt och har hög kapacitet med verkningsgrad över 70%. Den släta hällen underlättar rengöring. Enheten är utrustad med restvärmeindikation för zonerna. En zon på spiten kokar upp 10L vatten på ca 20 minuter. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 glaskeramikspis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Bästa effekt uppnås om ett Ø28 cm kokkärl centreras på zonen. Marenos 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 NXP90-40 används. Glaskeramikspisar bör ej placeras under överhylla där tunga föremål förvaras.

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

### Tekniska specifikationer

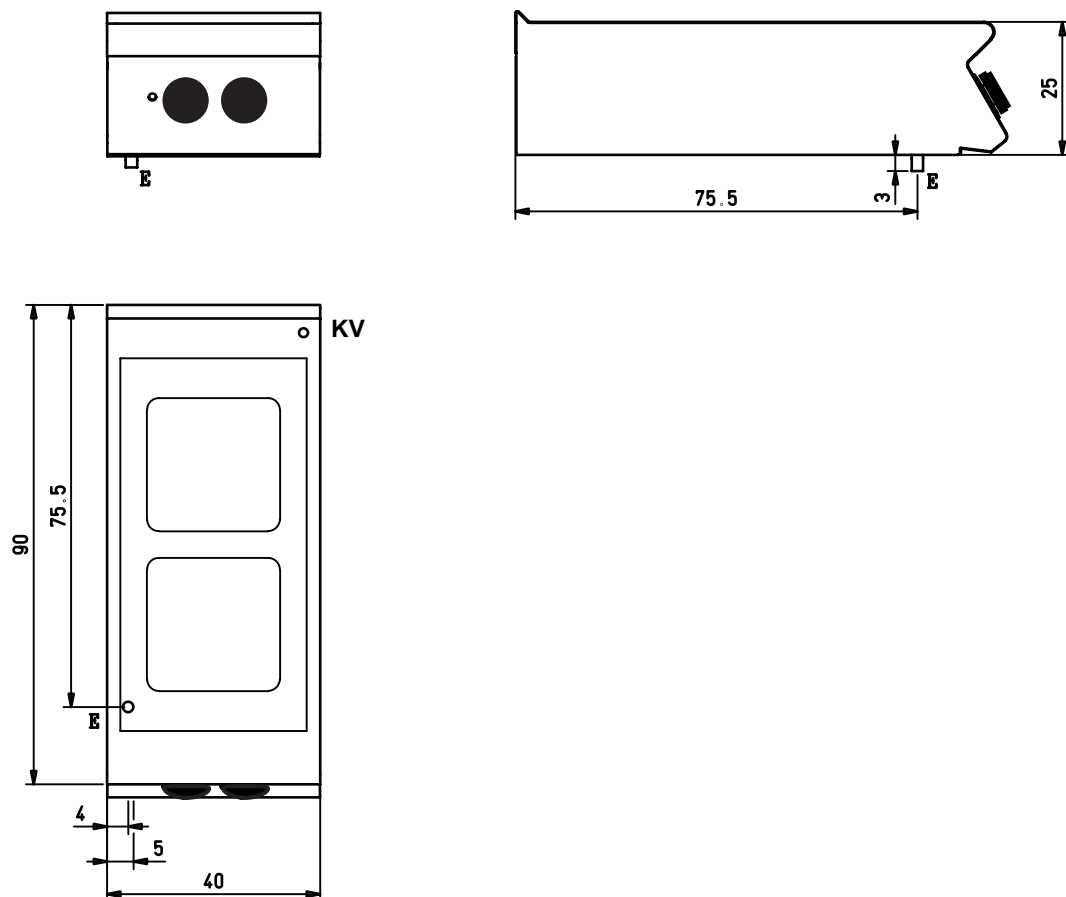
Effekt:	8 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	20 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	400x900x250 mm
Vikt bto/nto:	28/-- kg
Art. Nr:	911.5304





# Mareno 90 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 NV9-8E

Mareno glaskeramikspis NV9-8E har fyra 28x28 cm kokzoner på 4 kW vardera. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (75x70 cm) är rep- och stöttålig. Effekten regleras med simmerstat och individuellt för zonerna.

### Effektiv och energisnål

Mareno glaskeramikspis NV9-8E startar snabbt och har hög kapacitet med verkningsgrad över 70%. Den släta hällen underlättar rengöring. Enheten är utrustad med restvärmeindikation för zonerna. En zon på spisen kokar upp 10L vatten på ca 20 minuter. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 glaskeramikspis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Bästa effekt uppnås om ett Ø28 cm kokkärl centreras på zonen. Marenos 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 NXP90-80 används. Glaskeramikspisar bör ej placeras under överhylla där tunga föremål förvaras.

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

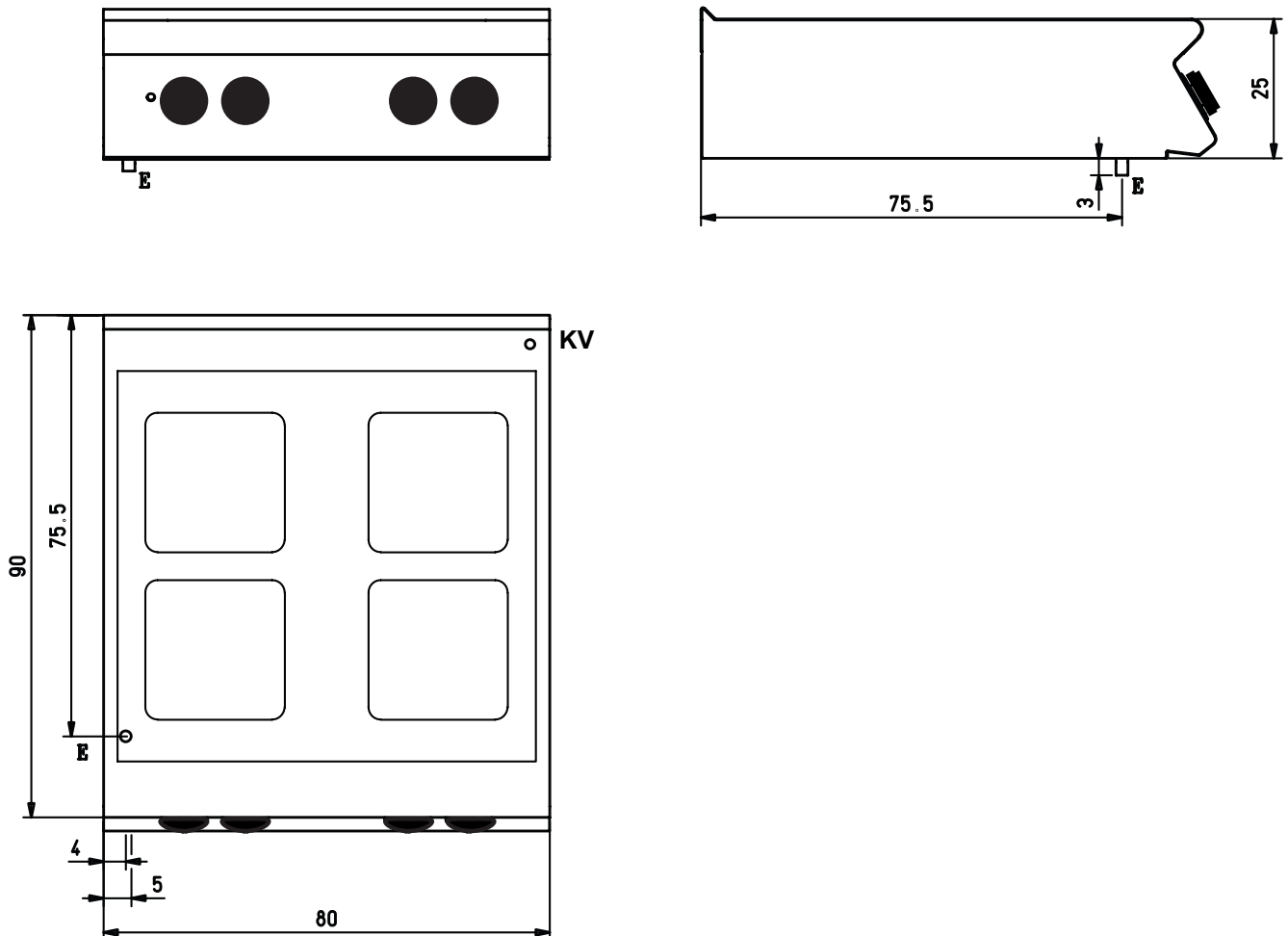
### Tekniska specifikationer

Effekt:	16 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	32 A
Rek. anslutningskabel:	5x4 mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x900x250 mm
Vikt bto/nto:	52/-- kg
Art. Nr:	911.5308



# Mareno 90 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 NV9FE-8E

Mareno glaskeramikspis NV9FE-8E har fyra 28x28 cm kokzoner på 4 kW vardera och en statisk ugn på 6 kW. Den 6 mm tjocka Ceran®-hällen (75x70 cm) är rep- och stöttålig. Effekten regleras med simmerstat och individuellt för zonerna. Ugnen är termostatreglerad 50-300°C med separat över- och undervärme. Levereras med ett ugnsgaller.

### Effektiv och energisnål

Mareno glaskeramikspis med ugn NV9FE-8E startar snabbt och har hög kapacitet med verkningsgrad över 70%. Den släta hällen underlättar rengöring. Enheten är utrustad med restvärmeindikation för zonerna. En zon på spisen kokar upp 10L vatten på ca 20 minuter. Ugnens dimensioner är 57x70x30 cm. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno 90 glaskeramikspis är tillverkad med front och sidor i rostfritt stål, med 2 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd även i hårt belastade kök. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Ugnskammaren har sidor i rostfritt stål med en kraftig emaljerad botten. Bästa effekt uppnås om ett Ø28 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  $\pm 40$  mm. Spisen kan även konsolupphängas (HT-system).

**Tillbehör:** Ugnsgaller, ugnsplåt, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av ugnslucka.

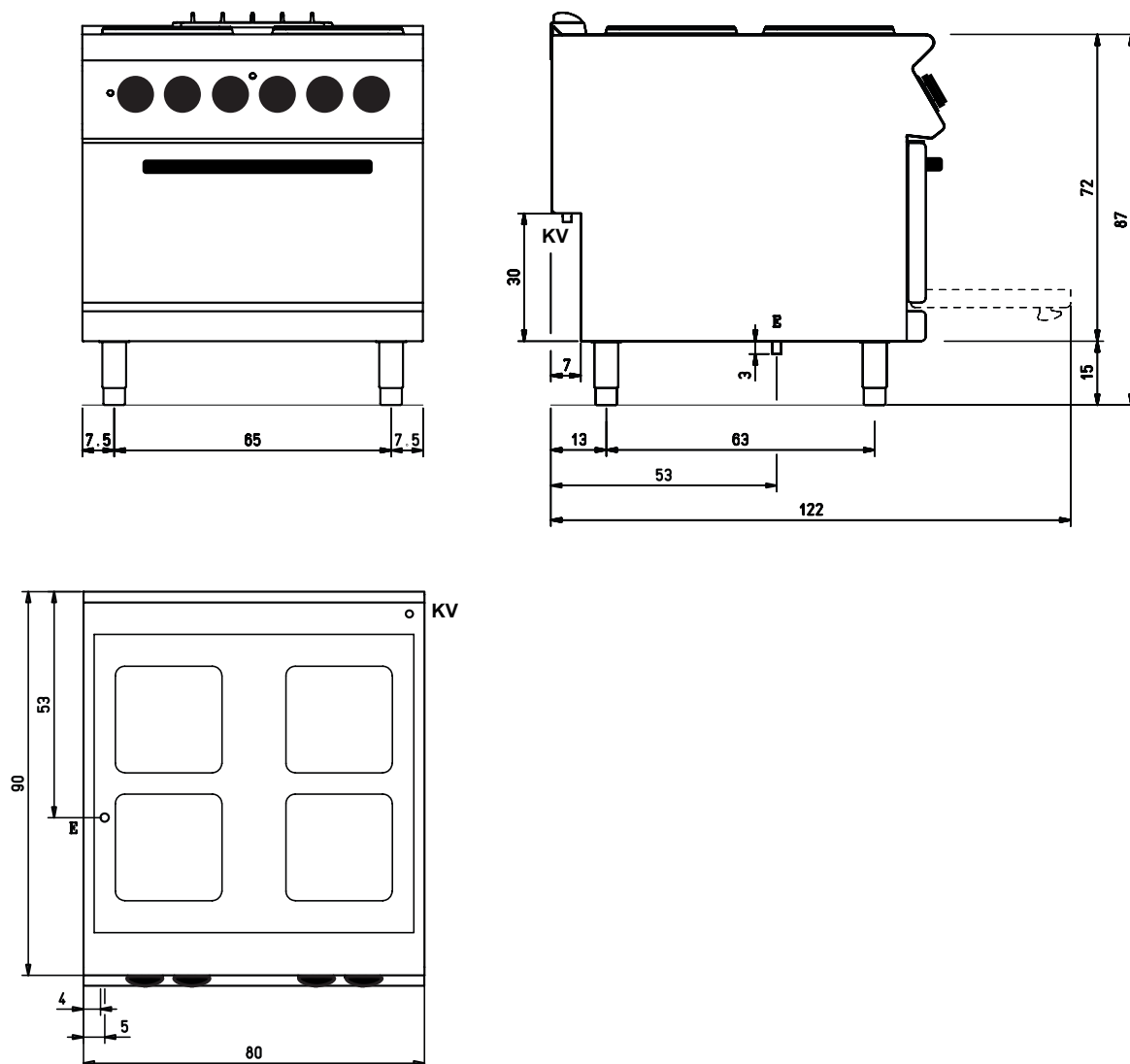
### Tekniska specifikationer

Effekt:	16 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	25 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH	800x900x900 mm
Vikt bto/nto:	106/-- kg
Art. Nr:	911.5408



# Mareno 90 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