

Gashällspis med ugn TP78GFG

Mareno gashällspis TP78GFG har en slät kokhäll 780×580 mm i gjutjärn. Gashällens brännare är på 9 kW effekt för att nå 500°C i mitten och 200°C vid kanterna. Brännaren är utrustad med flamvakt, regleras med gaskran och tänds med piezotändare. Gasugnen har 8 kW effekt och kapaciteten 3 x GN2/1. Ugnens temperatur regleras med gastermostat mellan 50-280°C och tänds med piezotändare. Mareno gashällspis är CE-godkänd för gasol, naturgas och stadsgas.



TP78GFG

Effektiv

Mareno gashällspis TP78G har hög effekt på centrumbrännaren. Den släta toppskivan gör det möjligt att skjuta omkring ett flertal kastruller i olika storlekar på hällen. Ugnens inre dimensioner är 570x490x295(h) mm. Lämplig för mindre kök, serveringskök samt små restauranger.

Gashällspis med ugn TP78GFG

Lång livslängd

Mareno M1-70 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. Toppskivan är formgiven med spillkant fram- och baktill. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Levereras med utförlig, svensk manual.

Placering och säkerhet

TP78GFG är en golvmodell med justerbara ben.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER	TP78GFG
Effekt	17 kW
Anslutning gas	1/2"
CE-kategori gas	III1ab2H3B/P
Dimension BxDxH	800x750x900 mm
Kokzoner	1 st
Dimension kokzon	780x580 mm
Ugnskapacitet	3 x GN2/1
Vikt	141 kg

TILLBEHÖR:

Ugns Galler ABFG8 , avställningskant, spisräcke, täcksida, sidoavslutning, tappkran, överhylla, lackering i valfri RAL-färg. Alla Mareno M1-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva -hygientopp.

