

Gaswok WK76GG

Mareno gaswok W96GG har en 14 kW brännare som är utrustad med flamvakt och regleras med gaskran. Spisen har kraftig wokring i gjutjärn Ø215 mm. Spillbrunn som är infälld i toppskivan med Ø22 mm avlopp på höger sida. Avtagbar uppsamlingsbricka under brännaren. CE-godkänd för gasol och naturgas.



WK76GG

Effektiv

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 restauranger och asiatisk take away.

Gaswok WK76GG

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

WK76GG är en golvmodell med öppet underskåp HS.

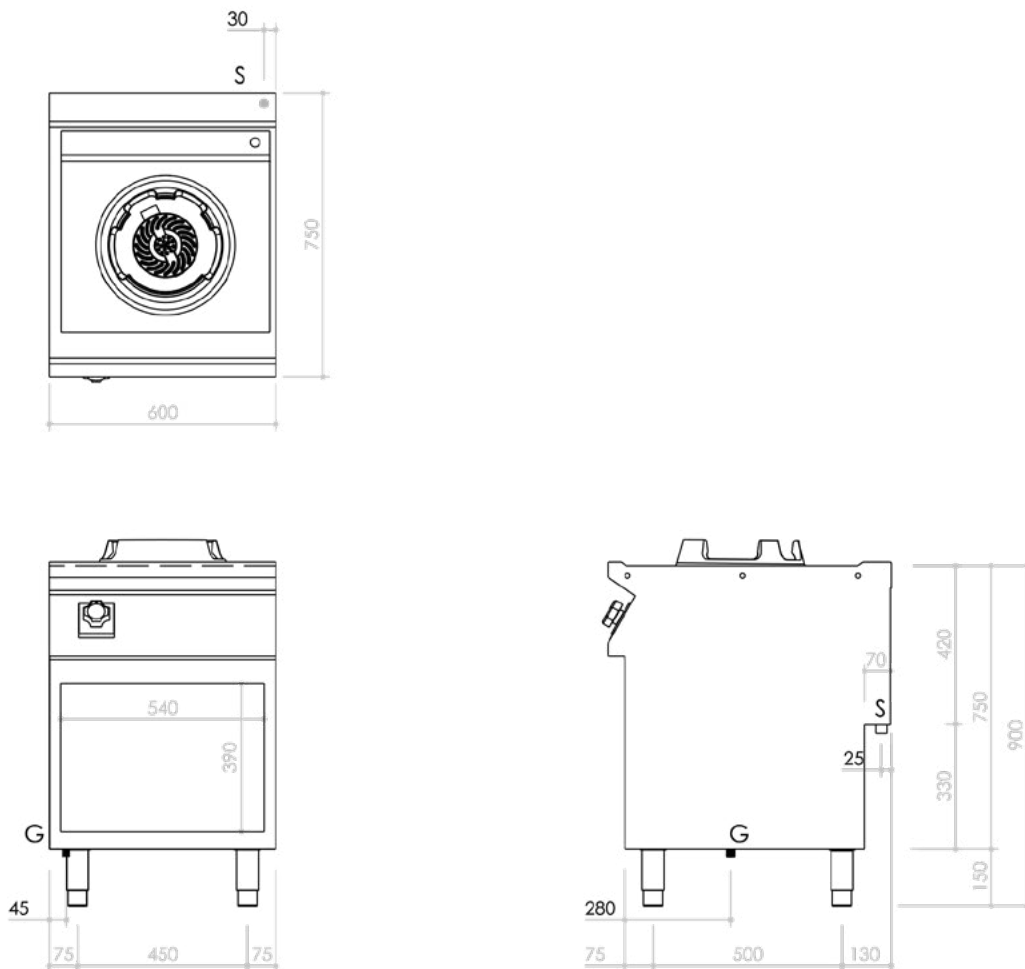
TEKNISKA SPECIFIKATIONER	WK76GG
Effekt	14 kW
Anslutning gas	1/2"
CE-kategori gas	II2H3B/P
IP-klass	IPX5
Dimension BxDxH	600x750x900 mm
Kokzoner	1 st
Vikt	54 kg

TILLBEHÖR:

Avställningskant, spisräcke, täcksida, tappkran, överhylla, lackering i valfri RAL-färg. Alla Mareno M1-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva -hygientopp.

Gaswok WK76GG

INSTALLATIONSBRITNING



SYMBOLFÖRKLARING: E – Elanslutning

G – Gasanslutning

KV – Kallvattenanslutning

S – Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles. Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten. Jordfelsbrytare får ej 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 från Maskinkonstruktioner AB.