



M O D U L U P P B Y G G T K Ö K S S Y S T E M



SERIE 70

Mareno 70 är liten, men lika effektiv som de stora!

Mareno 70 är ett idealiskt kök för dig med stora krav och begränsat utrymme. Det har allt, är mångsidigt och synnerligen tillförlitligt: precis de meriter som uppskattas av kunder med stora krav på produktivitet, kvalitet och service. Helt suveränt i sin klass: med 79 olika kombinationsmöjligheter kan verkligt individuella lösningar skapas.

Även de allra minsta köksutrymmena kan utnyttjas fullt ut.

Tack vare ergonomisk formgivning och material av högsta kvalitet erbjuder Mareno 70 garanterad prestanda, maximal funktionalitet och oöverträffad hållbarhet.

Mångsidigt, robust, rymligt och fullpackat med ergonomiska detaljer – allt för att du ska njuta av matlagning i toppklass!

Moduluppbyggt kök serie 70

Mareno 70 är:

- Den mest praktiska serien: alla komponenter i serien har samma design på fronten och en sammanbindande formgivning i stort och kan därför monteras på rad, rygg mot rygg eller som frihängand bromontage. De kan även kombineras med alla moduler i serien Mareno 90. Resultatet blir ett häpnadsväckande stort antal kombinationsmöjligheter.
- Den mest kompletta och funktionella serien: perfekt sammanfogning, toppskivor på samma nivå, rundade kanter, röckanaler med låg profil, skivor i pressad stålplåt med försänkt profil och helt täckta baksidor.

- Den mest tillförlitliga serien, funktionella komponenter till stor del av kraftigt rostfritt stål SIS 2333 med sidenmatt yta, robusta delar av gjutgods och emaljerat stål på ytor där sot-avlagringar kan uppstå.
- Godkända för samtliga gassorter i Sverige. (avvikelser se prislista)



Gasspisar



Dessa modeller har egenskaper som gör dem till kärnpunkten i alla kök:

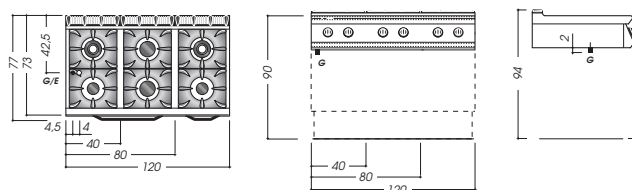
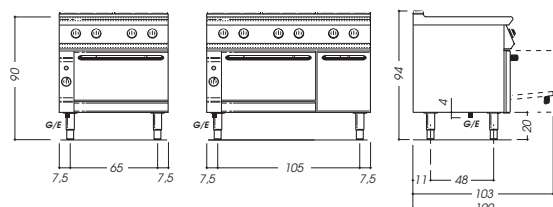
- Kraftfulla, högeffektiva brännare.
- Individuella grytstöd, brännare och brännarlock täckta med syra- och alkalibeständig samt flamhärdig RAAF.
- Alla grytstöd är utbytbara och har långa armar för mindre kärl, inga förminskningsringar behövs.
- Rymliga och emaljerade spillådor.
- Ugnar invändigt emaljerad med dimensionen GN 2/1.
- Rostfria stödben som kan justeras i höjdlid upp till 10 cm ger en spishöjd på 830 till 930 mm.

Högsta kvalitet och säkerhet!

Tekniska specifikationer

- Externa ytor, övre hylla, tvärstag, framstycke och paneler i rostfritt stål SIS 2333.
- Vinklade brännare som kan tas bort för enklare rengöring av den undre ytan.
 - Säkerhetsventiler med termoelement och skyddad pilotlåga.
 - Tändning av gasugnen med piezoelektrisk tryckknapp.
- Ugnstemperatur mellan 100° och 330° C.
 - Gasugnen med säkerhetsventil.
- Elektriska ugnar med individuellt reglerade, termostatstyrda övre och undre värmeelement.
 - Underskåp helt i rostfritt stål. (C7FE-12G, C7FG-12G), T7FG-12G)

Brännarnas indelning på olika modeller



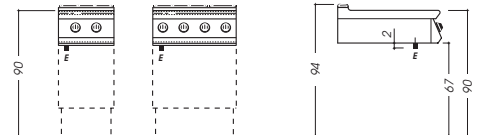
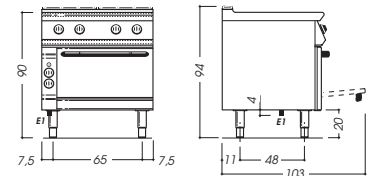
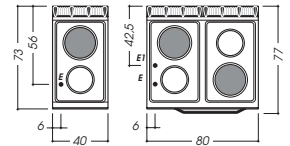
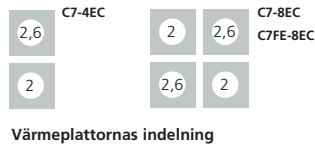
Mod	cm			cm	~50/60Hz			
C7-4G	40x73x23H	-	-	-	-	11,5	-	-
C7-8G	80x73x23H	-	-	-	-	23,5	-	-
C7-12G	120x73x23H	-	-	-	-	35	-	-
C7FG-8G	80x73x23H	•	-	57,5x65x30	-	31,5	-	-
C7FG-12G	120x73x85H	•	-	57,5x65x30	-	43	-	-
C7FE-8G	80x73x85H	-	•	57,5x65x30	400VAC-3N	23,5	6	-
C7FE-12G	120x73x85H	-	•	57,5x65x30	400VAC-3N	35	6	-

Elspisar

Tre modeller, med hög prestanda.

- Högeffektiva värmeplattor, monterade i vattentäta infästningar av pressad stålplåt.
- Temperaturbegränsare i varje kokplatta.
 - Värmeplattornas vred har sex inställningslägen för jämnare temperaturreglering.
- Indikeringslampa för påslagen platta.
- Elektriska ugnar med individuellt reglerade, termostatstyrda övre och undre värmeelement.

**Robust, driftsäker och effektiv:
ett riktigt fullblod i köket!**



Mod	cm	cm	cm	kw	~50/60Hz	kw
C7-4EC	40x73x23H	-	-	-	400VAC-3N/230VAC-3/230VAC-1	4,5
C7-8EC	80x73x23H	-	-	-	400VAC-3N/230VAC-3N	9,2
C7FE-8EC	80x73x90H	57,5x65x30	6	6	400VAC-3N/230VAC-3N	15,2

Glaskeramikspisar

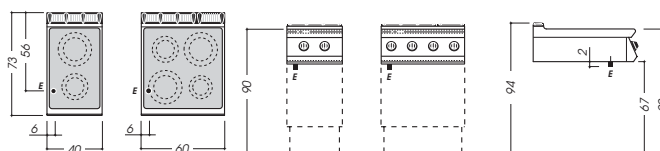


Två elektriska modeller med glaskeramikhällar för bästa tänkbara prestanda i köket:

- Okrossbar 6 mm tjock keramikhäll hermetiskt monterad i skivan.
- Runda värmezoner i två olika diametrar med screentryck på hällen. Värmezoner kan regleras separat med största precision.
- Snabbstart med maximal temperatur 400° C, i tre minuter.
- Olika uppvärmningsmöjligheter för varje värmezon tack vare en specialtimer som aktiverar antingen den inre eller yttre ringen, eller båda två. Därmed kan värmeintensiteten regleras med extremt hög precision.
- Varningslampor i keramikhällen indikerar restvärme även då spisen är helt avstängd.

Enastående och klara resultat!

Mod	cm	cm	~50/60Hz	kW
V7-4E	40x73x23H	35x51,5	400VAC-3N	4,2
V7-6E	60x73x23H	55,5x51,5	400VAC-3N	7,8

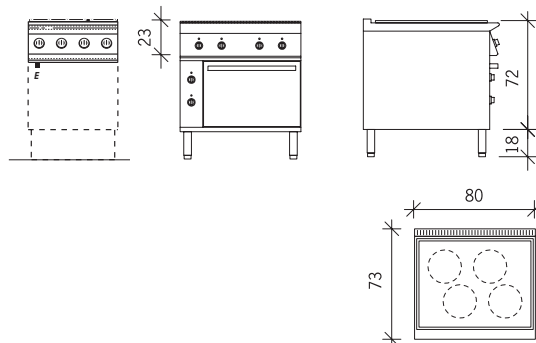


Stålhällsspisar

Dessa två modeller har egenskaper som gör dem till favoriten i alla kök:

- Mycket effektiva kokplattor på 2,4 kW vardera, monterade under stålhällen.
- Temperaturbegränsare i varje fält.
- Stålhällen är 15 mm tjock, mattkromad för lägre värmeutstrålning samt enklare rengöring.
- Ugnar med måttet GN 2/1 helt emaljerade.
- Maximal temperatur 430° C.
- Värmeplattorna har steglös värmereglering 50–400° C.
- Indikeringslampa för hela stålhällen.

Solid, stryktålig med bästa funktion!



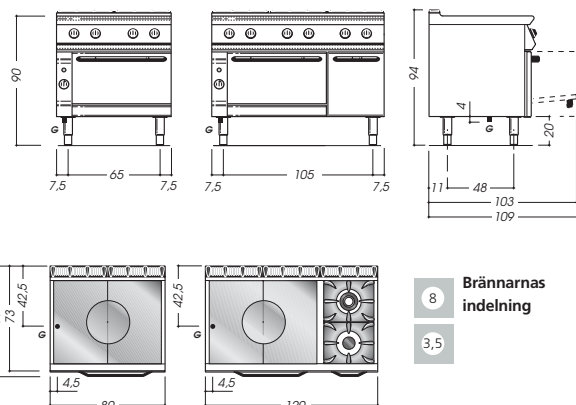
Mod	cm	cm	~50/60Hz	kW
CT7-8EC	80x73x23H	71x52,5	400VAC-3N	9,6
CT7FE-8EC	80x73x90H	71x52,5	400VAC-3N	15,6

Gashällspis

Tre modeller med egenskaper som inte kan överträffas:

- Högeffektiva brännare i rostfritt stål ger stora mängder värme som når 500° C i centrum av hällen.
- Polerad, 20 mm tjock gjutjärnsplatta med räfflor undertill, för exakt temperaturfördelning.
- Vårdshusspis med gasugn GN 2/1 och underskåp. Två öppna brännare i samma nivå som spishällen.
 - Brännarna till hällen och ugn har piezoelektrisk tändning med tryckknapp.
 - Alla brännarna har säkerhetsventil med termoelement och pilotlåga.
- Ugnstemperaturen inställbar mellan 100–330° C.
 - Gasugnen utrustad med termostatstyrd säkerhetsventil.
 - Underskåp helt i rostfritt stål.

Välsmakande mat snabbt tillagad och serverad!



Mod	cm	cm	kw	kw	kw
T7-8G	80x73x23H	79,5x58	9	-	9
T7FG-8G	80x73x90H	79,5x58	9	8	17
T7FG-12G	120x73x90H	79,5x58	9	8	28,5

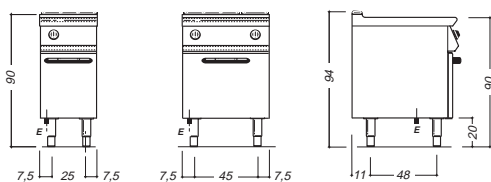
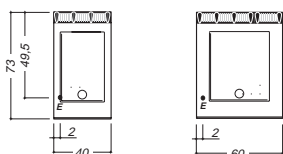


Multipel – universalsteklåda

Multipel betyder köksutrustning

med flera funktioner: steka, värma och koka.

- Panna 100 mm djup, tillverkad av rostfritt stål SIS 2333 med rundade kanter för enkel rengöring.
- Pannan är högglanspolerad, för bäst resultat.
- Temperaturinställning med termostat, säkerhetstermostat.
- Stort avlopp i pannan, 60 mm i diameter.
- Underskåp med avtappning och uppsamlingskärn GN 1/1 - 150 mm.



Traditionell kvalitet – för framtidens kök!

Mod	cm	dm ²	lt.		~50/60Hz	kW
VB7-4E	40x73x90H	16	13,8	1	VAC400-3N	4
VB7-6E	60x73x90H	25	22,5	2	VAC400-3N	8,1



Fritöser

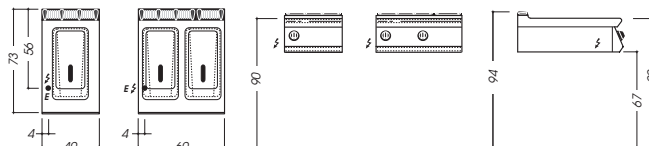
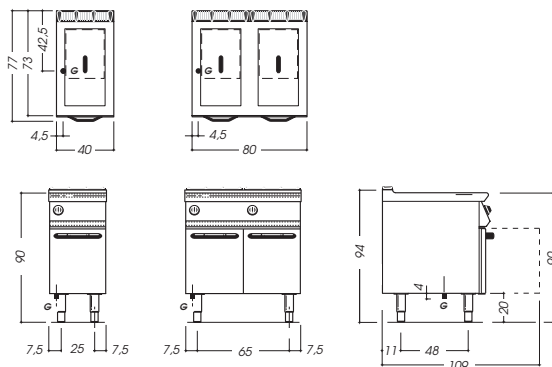
Dessa modeller har avancerade egenskaper för bästa funktion i alla kök:

- Bassänger med stor överkokzon. Kallzon med avloppsventil som tömmer förbrukad olja till en behållare undertill.
- Hög nominell effekt c:a 0,9 kW/liter, el- och gasmodeller säkerställer bästa produktivitet och högre kvalitet på den tillagade maten.
- Värmeelementen kan vridas 90° för enkel och noggrann rengöring av bassängen.
- Tändning med piezoelektrisk tryckknapp på gasmodellerna.

Mindre energiförbrukning och knaprigt resultat!

Tekniska specifikationer

- Högeffektiva brännare i rostfritt stål med säkerhetsventil.
- Elektriska modeller har strömbrytare och temperaturinställning med termostat.
- Temperaturinställning med termostatstyrd säkerhetsventil på gasmodeller.
- Extra säkerhetstermostat på alla modeller.
- Temperaturinställning från 60 till 190° C på alla modeller.
- Skyddsgaller för kallzon ovanför brännarrör eller värmeelement.



Mod	cm	g	lt.	~50/60Hz	kW	kW
F7-4G15	40x73x90H	1	15	-	14	-
F7-8G15	80x73x90H	2	15+15	-	28	-
F7-4E10	40x73x23H	1	10	400VAC-3N	-	9
F7-6E10	60x73x23H	2	10+10	400VAC-3N	-	18
F7-4E12	40x73x90H	1	12	400VAC-3N	-	10
F7-8E12	80x73x90H	2	12+12	400VAC-3N	-	20

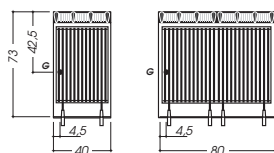
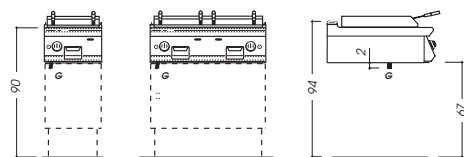


Lavastensgrill

Två modeller för det krävande köket:

- Grillgaller som kan vinklas för enklare tillagning och bästa resultat.
- Stänkskydd på tre sidor.
- Piezoelektrisk tändning av brännare och största säkerhet genom ventiler med termoelement och pilotlåga.
- Olja och fett samlas upp i spillåda som är enkel att dra ut och rengöra.
- Brännare i rostfritt stål med säkerhetsreglering.
- Grillgaller för fett kött finns som tillbehör.

Tradition och teknik för bästa resultat!



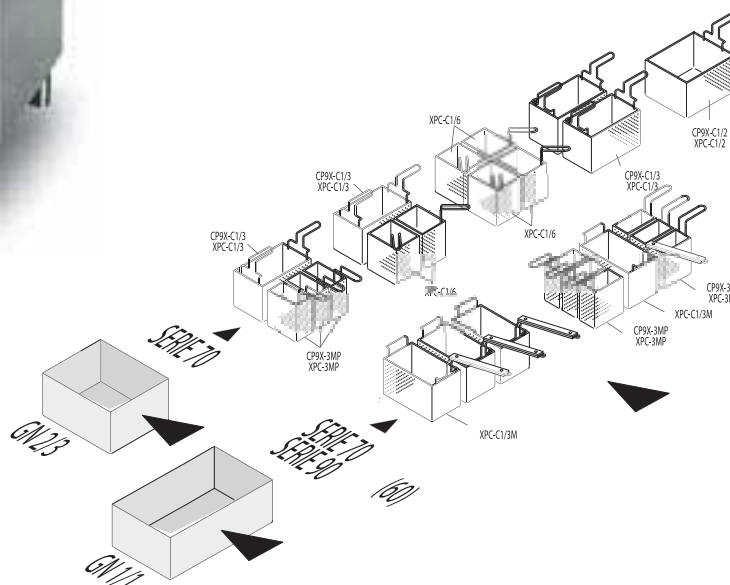
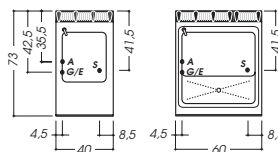
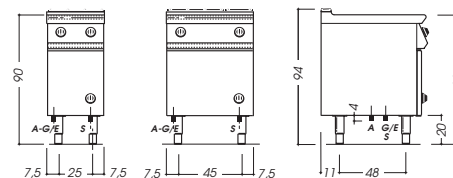
Mod	cm		kW
GL7-4G	40x73x23H	1	7
GL7-8G	80x73x23H	2	14

Pastakokeri

Dessa modeller har egenskaper som gör varje kock på bästa humör:

- Bassänger helt i rostfritt syrafast stål SIS 2347 med runda hörn för enklaste rengöring.
- Ovandel i pressad stålplåt med översvämningsskydd, bräddavlopp och stort expansionsutrymme för skum.
- Gasmodellerna har högeffektiva brännare i rostfritt stål placerade under bassängen med säkerhetsreglering och tändning med piezoelektrisk tryckknapp.
- De elektriska modellerna har fällbara värmeelement, för enklare rengöring, placerade i bassängens botten. Värmereglering med effektregulator.
- Gassäkerhet med termoelement och pilotlåga, elektrisk säkerhet med överhettningsskydd som löser ut om värmeelementen slås på då bassängen är tom.
- Vattenavlopp med 1" kulventil som manövreras från frontpanelen på enhetens utsida.

Praktisk, användbar och... "alltid al dente"!



Korgar och lock är tillbehör, se prislista

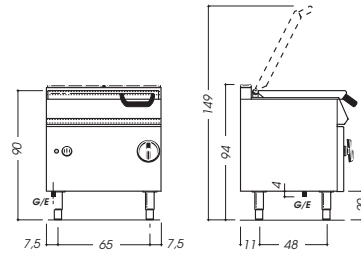
Mod	cm	☐	☑	☑	☑	lt.	~50/60Hz	kW	☑	kW	☑
PC7-4G	40x73x90H	•	-	1	28	-	10,5	-			
PC7-6G	60x73x90H	•	-	1	42	-	14	-			
PC7-4E	40x73x90H	-	•	1	28	400VAC-3N	-	5,6			
PC7-6E	60x73x90H	-	•	1	42	400VAC-3N	-	8,5			

Tippbara stekbord

Flera modeller för bästa funktion i alla kök:

- Stor panna med rundade hörn i stål eller rostfritt stål SIS 2333, om så önskas.
- Tippbar panna med manuell mekanism, elstjälpning som tillbehör.
- Termostaten inställbar mellan 50–300° C.
- Elektriska modeller har värmeelement i rostfritt stål.
- Gasmodellerna har noggrant utformade brännare som säkerställer jämn uppvärmning samt säkerhetsventil och piezoelektrisk tändning.

**Snabba, effektiva och praktiska,
för hälsosamma och smakfulla rätter!**



Mod	cm	Ac	Inox	dm ²	lt.	~50/60Hz	kW	kWh
BR7-8GF	80x73x90H	•	-	31	60	-	14	-
BR7-8GI	80x73x90H	-	•	31	60	-	14	-
BR7-8EF	80x73x90H	•	-	31	60	400VAC-3N	-	8,1
BR7-8EI	80x73x90H	-	•	31	60	400VAC-3N	-	8,1

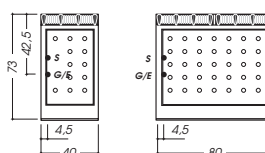
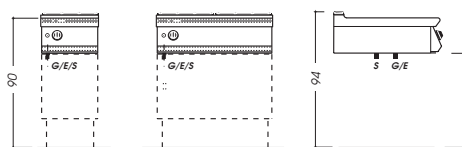
Vattenbadsvärmeri



Dessa modeller har egenskaper som gör dem till kökets bästa hjälpreda:

- Bassänger med stor yta. Inga skarvar samt sluttande botten för enkel rengöring.
- Bassänger anpassade för GN 1/1-kantiner 150 mm.
- Internt vattenavlopp med breddavlopp.
- Inga kranar monterade på enhetens framsida.
- Gasmodellerna har rörformad brännare i rostfritt stål framtill, detta ger effektiv uppvärmning av brunnens botten. Termostat med gasreglering och piezoelektrisk tändning.
- Perforerad bottenplåt av rostfritt stål över de termostatstyrda värmeelementen.
- Temperaturen i brunnen är inställbar mellan 30° och 90° C.

Skonsam uppvärmning!



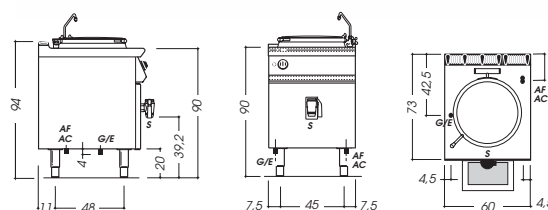
Mod	cm	cm	~50/60Hz	kW	kW
B7-4G	40x73x23H	GN 1/1	-	3	-
B7-8G	80x73x23H	2x GN 1/1	-	6	-
B7-4E	40x73x23H	GN 1/1	230VAC-1	-	1,8
B7-8E	80x73x23H	2x GN 1/1	400VAC-3N	-	5,4

Fasta kokgrytor

Tre modeller som blir hjärtat i alla kök:

- Kittel i polerat stål SIS 2347 med rundad botten vinklad mot utloppet.
- Kokgrytorna är ej tippbara utan försedda med avtappningskran.
- Modeller med indirekt värme har oljefyllt mantel, vilket ger exaktare temperatur och underhållsfri drift.
- Gasmodellerna har rörformade brännare i rostfritt stål som regleras med gasventiler. Tändning med piezoelektrisk tryckknapp.
- Elektriska modeller med indirekt värme har värmeelement pläterade med rostfritt stål.
- Grytor med indirekt värme har säkerhetstermostat med manuell återställning och indikeringslampa.

Kvalitet i kvantitet!



Mod	cm	cm	cm	lt.	~50/60Hz	kW	kW
PD7-6G5	60x73x90H	•	•	•	50	-	10,5
PI7-6G5	60x73x90H	•	•	•	50	-	10,5
PI7-6E5	60x73x90H	-	•	•	50	400VAC-3N/230VAC-3N	6,8

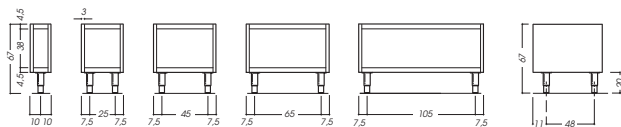
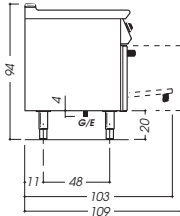
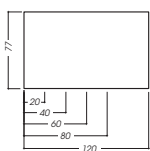
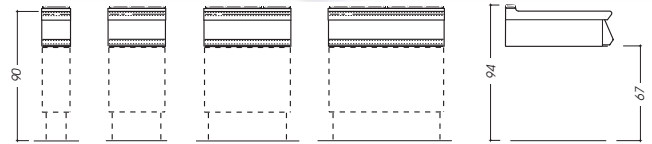
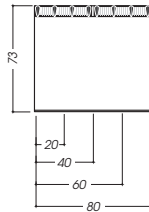
Arbetsbänkar

Flera modeller med egenskaper som gör dem outhärliga i köket:

- De moduluppbyggda arbetsbänkarnas frontmått är 20 till 80 cm vilket ger ett maximalt antal kombinationsmöjligheter.
- Arbetsbänkar och arbetsskivor kan användas för att skapa brosystem. Därmed erhålls användbara arbetsbänkar och ytor med mycket stabila montage.
- Lådor med inermått enligt GN-standard.
- Arbetsbänkarna kan monteras på en rad olika underdelar som stativ, underskåp och ugnar.
- Kompletta lådor, rundade hörn och stabila expansionsbeslag.
- Alla modeller avsedda för skarvfri anslutning till intilliggande moduler.

Mer utrymme för verklig arbetsglädje!

Mod	cm	
EN7-2	20x73x23H	-
EN7-4	40x73x23H	•
EN7-6	60x73x23H	•
EN7-8	80x73x23H	•
PN7-2	20x73x6H	-
PN7-4	40x73x6H	-
PN7-6	60x73x6H	-
PN7-8	80x73x6H	-



Underskåp–stativ–ugnar

Modeller för alla kombinationer:

- Olika kombinationslösningar med moduluppbyggda stativ, underskåp, varmhållningsskåp samt el- och gasugnar.
- De moduluppbyggda underredenas frontmått är 40 till 160 cm vilket ger ett maximalt antal kombinationsmöjligheter.
- Underskåp passar för lådor och dörrar.
- Gasugnarna utrustade med termostatstyrd säkerhetsventil.
- Gasugnarna har tändning med piezoelektrisk tryckknapp.
- Elektriska ugnar med individuellt reglerade, termostatstyrda övre och undre värmeelement.
- Ugnstemperatur mellan 100-330° C.

Hemligheten bakom den stora kokkonsten!

Mod	cm			~ 50/60Hz	kW	kW
BC7-4	40x55x67H	•	-	-	-	-
BC7-6	60x55x67H	•	-	-	-	-
BC7-8	80x55x67H	•	-	-	-	-
BC7-12	120x55x67H	•	-	-	-	-
BC7-16	160x55x67H	•	-	-	-	-
BV7-2	20x67x67H	-	•	-	-	-
BV7-4	40x67x67H	-	•	-	-	-
BV7-6	60x67x67H	-	•	-	-	-
BV7-8	80x67x67H	-	•	-	-	-
BV7-12	120x67x67H	-	•	-	-	-
BF7-8G	80x73x67H	-	-	-	8	-
BF7-8E	80x73x67H	-	-	400VAC-3N	-	6

Tillbehör

För att komplettera och anpassa köksutrustningen till individuella behov kan Mareno erbjuda ett brett sortiment av tillbehör. Alla tillbehör som avställningsytor, spisaräcken, socklar, gallerhyllor och korgar är konstruerade för att underlätta den individuella anpassningen av Mareno 70. Alla tillbehör är tillverkade av rostfritt stål SIS 2333.

Socklar



Dörrar



Vattenkran



Hjul



Spillkanal



Förklaring

Mod	Modeller
Mod	Elektriska modeller
Mod	Gasmodeller
cm	Utvändiga mått
~50/60Hz Strömförsörjning	
kW	Total effekt
kW	Elektrisk effekt
kW	Ugnens effekt
	Elugn
	Gasugn
G	Gasanslutning
E	Elanslutning
	Antal värmezoner
<input type="checkbox"/>	Typ av grillhäll
<input type="checkbox"/>	Slät kokplatta
	Räfflad häll
<input type="checkbox"/>	Mixt häll
Ac	Stål
Cr	Kromad
Gh	Gjutjärn
Inox	Rostfritt stål
	Antal bassänger
lt.	Bassängens volym
cm	Bassängens dimension
A	Vattenanslutning
S	Avlopp
cm	Ugnens invändiga mått
dm	Tillgänglig yta för matlagning
<input type="checkbox"/>	Lådor
<input type="checkbox"/>	Stativ
<input type="checkbox"/>	Direkt värme
<input type="checkbox"/>	Indirekt värme
<input type="checkbox"/>	Öppna underredan

Återförsäljare



Daalderop®

Restaurang & storhushållsprodukter

Rommunds Alskog

623 64 Ljugarn

telefon 0498-493230



Generalagent

mkab Storkök

MASKINKONSTRUKTIONER AB

Göteborg • Tel 031-29 92 20

Fax 031-29 97 63 • www.mkabgbg.se



70

