



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



SERIE 90

En stjärna för storartad catering

Mareno 90

En spisserie som saknar motstycke vad gäller flexibilitet och prestanda. Mareno 90 möter produktionskraven hos alla företag som arbetar med catering.

Den moduluppbyggda serien omfattar hela 143 modeller med maximal flexibilitet som löser alla tänkbara utrymmesproblem. Lösningarna kan skräddarsys för individuella krav.

Tack vare den rationella och ergonomiska formgivningen ger Mareno 90 kockarna maximal kontroll över köket. Arbetet sker effektivt utan störande hinder.

Det breda sortimentet, den praktiska och tillförlitliga moduluppbyggnaden samt den moderna designen är anledningen till att 2000-talets kockar vill ha Mareno 90!

Mareno 90 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 frihängande bromontage. De kan även kombineras med alla moduler i serien Mareno 70. Resultatet blir ett häpnadsväckande stort antal kombinationsmöjligheter.
- Den mest kompletta och funktionella serien, perfekt sammanfogning, toppskivor på samma nivå, rundade kanter, rökkanaler 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 ståljutgods, emaljerat stål på ytor där sotavlagringar kan uppstå.
- Godkända för samtliga gassorter i Sverige. (avvikelser se prislista)

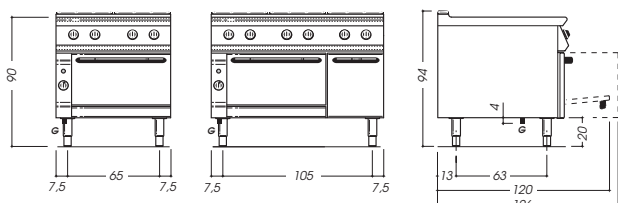


Gashällspis

Tre gasmodeller för bästa tänkbara prestanda i köket:

- Högeffektiv gjutjärnsbrännare ger stor mängd 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.

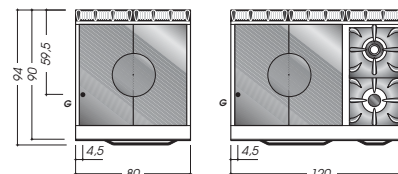
Välsmakande mat snabbt tillagad och serverad!



Mod	cm	cm	cm	cm	cm	cm
T9-8G	80x90x23H	79,5x70	11	-	11	
T9FG-8G	80x90x90H	79,5x70	11	8	19	
T9FG-12G	120x90x90H	79,5x70	11	8	30,5	

Brännarrangemang
T9FG-12G

- 8
- 3,5

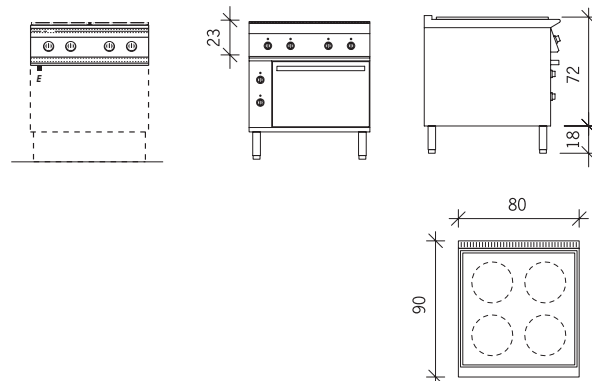


Stålhällspisar

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

- Mycket effektiva kokplattor på 3,4 kW vardera, monterade under stålhällen.
- Temperaturbegränsare i varje fält.
- Stålhällen är 15 mm tjock, mattkromad för lägre värmeutstrålning samt enklare rengöring.
- Ugnar helt emaljerade med måttet GN 2/1.
- 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
CT9-8EC	80x90x23H	71x69,5	400VAC-3N	13,6
CT9FE-8EC	80x90x90H	71x69,5	400VAC-3N	19,6



Fritöser

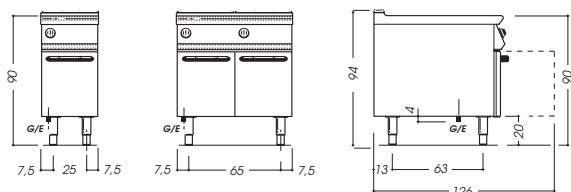
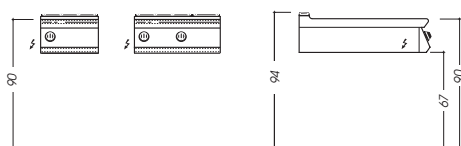
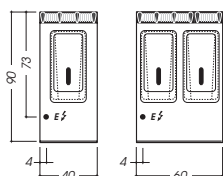
Dessa modeller har avancerade egenskaper för bästa funktion i alla kök:

- Bassängar med höga sidoytor. Kallzon och avloppsventil som tömmer förbrukad olja till en behållare undertill.
- Hög nominell effekt, ca 1 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	🔥	⚡	🔧	lt.	~50/60Hz	kW 🔥	kW ⚡
F9-4G15	40x90x90H	•	-	1	15	-	14	-
F9-8G15	80x90x90H	•	-	2	15+15	-	28	-
F9-4G22	40x90x90H	•	-	1	22	-	20	-
F9-8G22	80x90x90H	•	-	2	22+22	-	20	-
F9-4E10	40x90x23H	-	•	1	10	400VAC-3N	-	9
F9-6E10	60x90x23H	-	•	2	10+10	400VAC-3N	-	18
F9-4E12	40x90x90H	-	•	1	12	400VAC-3N	-	10,5
F9-8E12	80x90x90H	-	•	2	12+12	400VAC-3N	-	21
F9-4E18	40x90x90H	-	•	1	18	400VAC-3N	-	17
F9-8E18	80x90x90H	-	•	2	18+18	400VAC-3N	-	33

Stek & Grillhällar



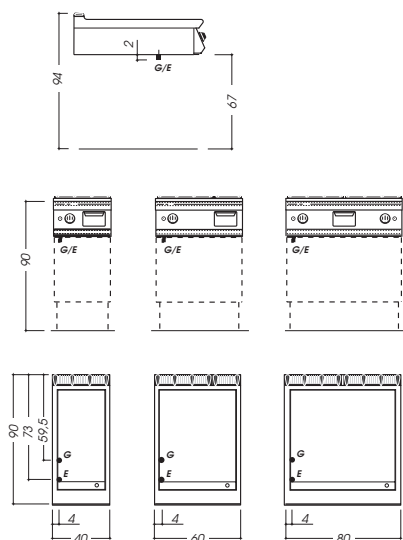
Enastående funktion och tillförlitlighet.

- Hällar i slipad stålplåt eller hårdförkromad yta.
- Med stänkskydd på tre sidor, tillbehör, som enkelt kan tas bort.
- Oslagbart jämn temperaturfördelning över hela stekytan..
- Finns med slät, räfflad eller delvis räfflad yta, 1/3 räfflad, 2/3 slät, för alla behov.
- Tre gasmodeller med termostat och överhettningsskydd.
- Alla gaskromstekhällar är utrustade med termostat för exakt temperaturinställning från 90 till 300° C.
- Fettavrinningen är inbyggd i hällen och rinner ut i en rymlig behållare.
- Två separata värmezoner på de 80 cm breda modellerna.

Grillhäll... för bästa resultat!

Tekniska specifikationer

- Utvändiga paneler, kantskydd och kontrollpaneler i SIS 2333.
- Gasmodellerna har gasbrännare med flera lågor. Automatisk ventilreglering på modeller med termostat eller säkerhetsventil på modeller utan termostat.
- Tändning med piezoelektrisk tryckknapp.
- De elektriska modellerna har rostfria värmeelement för helt jämn värme och termostat för exakt temperaturreglering från 50 till 300° C.



Mod	cm	Ac	Cr	cm						~50/60Hz	kW
FT9-4EL	40x90x23H	•	-	34,5x64	•	-	-	-	-	400VAC-3N	7
FT9-4ER	40x90x23H	•	-	34,5x64	-	•	-	-	-	400VAC-3N	7
FT9-4ELC	40x90x23H	-	•	34,5x64	-	-	-	•	-	400VAC-3N	7
FT9-6EL	60x90x23H	•	-	54,5x64	•	-	-	-	-	400VAC-3N	10
FT9-6EM	60x90x23H	•	-	54,5x64	-	•	-	-	-	400VAC-3N	10
FT9-6ELC	60x90x23H	-	•	54,5x64	-	-	-	•	-	400VAC-3N	10
FT9-6EMC	60x90x23H	-	•	54,5x64	-	-	-	•	-	400VAC-3N	10
FT9-8EL	80x90x23H	•	-	74,5x64	•	-	-	-	-	400VAC-3N	13
FT9-8EM	80x90x23H	•	-	74,5x64	-	•	-	-	-	400VAC-3N	13
FT9-8ELC	80x90x23H	-	•	74,5x64	-	-	-	•	-	400VAC-3N	13
FT9-8EMC	80x90x23H	-	•	74,5x64	-	-	-	•	-	400VAC-3N	13

Mod	cm	Ac	Cr	cm							kW
FT9-4GL	40x90x23H	•	-	34,5x64	•	-	-	-	-	-	7
FT9-4GR	40x90x23H	•	-	34,5x64	-	•	-	-	-	-	7
FT9-4GLC	40x90x23H	-	•	34,5x64	-	-	-	•	-	-	7
FT9-6GL	60x90x23H	•	-	54,5x64	•	-	-	-	-	-	11
FT9-6GM	60x90x23H	•	-	54,5x64	-	•	-	-	-	-	11
FT9-6GLC	60x90x23H	-	•	54,5x64	-	-	-	•	-	-	11
FT9-6GMC	60x90x23H	-	•	54,5x64	-	-	-	•	-	-	11
FT9-8GL	80x90x23H	•	-	74,5x64	•	-	-	-	-	-	14
FT9-8GLI	80x90x23H	•	-	74,5x64	•	-	-	-	-	-	14
FT9-8GR	80x90x23H	•	-	74,5x64	-	•	-	-	-	-	14
FT9-8GLC	80x90x23H	-	•	74,5x64	-	-	-	•	-	-	14
FT9-8GRT	80x90x23H	•	-	74,5x64	-	•	-	-	-	-	14
FT9-8GM	80x90x23H	•	-	74,5x64	-	-	-	•	-	-	14
FT9-8GMT	80x90x23H	•	-	74,5x64	-	-	-	•	-	-	14
FT9-8GLC	80x90x23H	-	•	74,5x64	-	-	-	•	-	-	14
FT9-8GMC	80x90x23H	-	•	74,5x64	-	-	-	•	-	-	14

Lavastensgrill

Två modeller som blir de verkliga stjärnorna i köket tack vare:

- Grillgaller som kan vinklas för enklare tillagning och bästa resultat.

Stänkskydd på tre sidor.

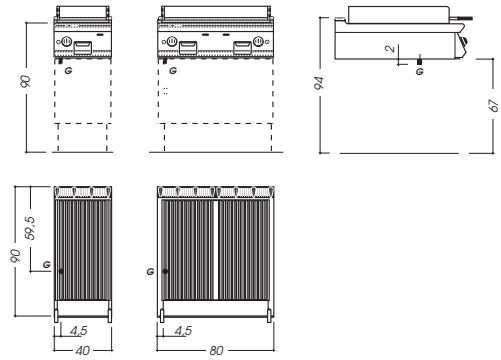
- Piezoelektrisk tändning av brännare och största säkerhet genom ventiler med termoelement och pilotlåga.

- Olja och fett samlas upp i spillåda som är enkel att dra ut och rengöra.

- Brännare i rostfritt stål med säkerhetsreglering.

- Galler för fett kött finns som tillbehör.

**Tradition och teknik
för bästa resultat!**



Mod	cm		
GL9-4G	40x90x23H	1	9
GL9-8G	80x90x23H	2	18

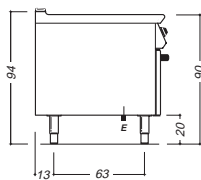
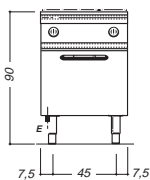
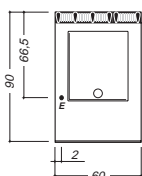


Multipel universalsteklåda

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 höglanspolerad, för bäst resultat.
- Temperaturinställning med termostat, säkerhetstermostat.
- Stort utlopp i pannan, 60 mm i diameter.
- Underskåp med avtappning och uppsamlingskäril GN 1/1 - 150 mm.

Traditionell kvalitet – för framtidens kök!



Mod	cm	cm		~50/60Hz	kW
VB9-6E	60x90x90H	100H	2	400VAC-3N	8,1



Pastakokare

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

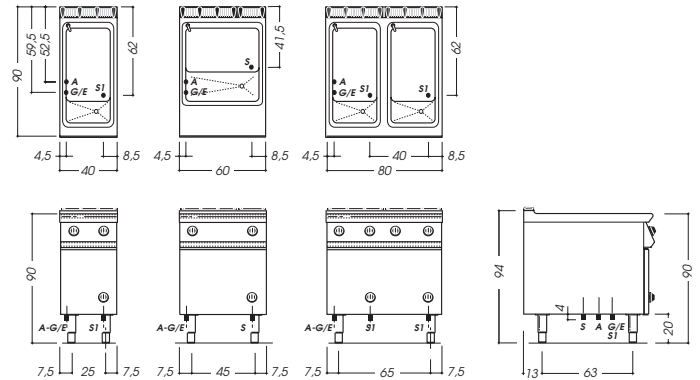
- Bassänger helt i polerat stål SIS 2347 med runda hörn för enklaste rengöring.
- Ovandel i pressad stålplåt med översvämningsskydd, bräddavlopp och stort expansionsutrymme för skum.
- De elektriska modellerna har fällbara värmeelement, för enklare rengöring
- Vattenavlopp med 1" kulventil som manövreras från frontpanelen på enhetens utsida.

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

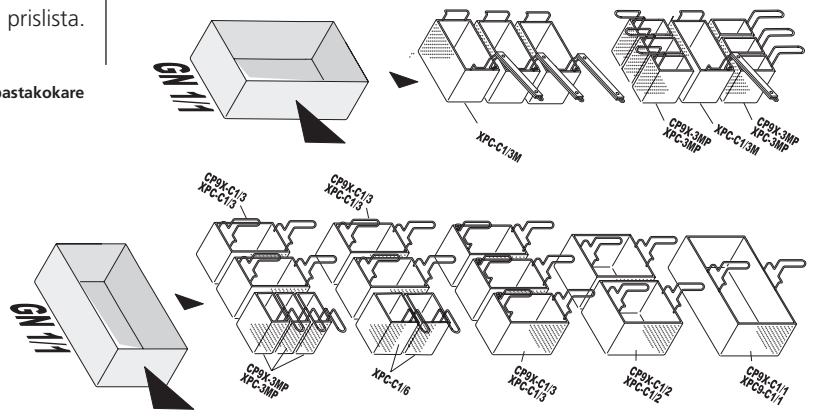
Tekniska specifikationer

Tekniska specifikationer

- Gasmodellerna har högeffektiva brännare i rostfritt stål placerade under bassängen med säkerhetsreglering och tändning med piezoelektrisk tryckknapp.
- De elektriska modellerna har fällbara värmeelement placerade i bassängs botten. Värme-reglering med effektregulator
- Gassäkerhet med termoelement och pilotlåga, elektrisk säkerhet med överhettningsskydd som löser ut om värmeelementen slås på då bassängen är tom.
- Påfyllningskran av förkromad mässing. Korgar och lock är tillbehör, se prislista.



Korgindelning i pastakokare



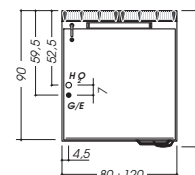
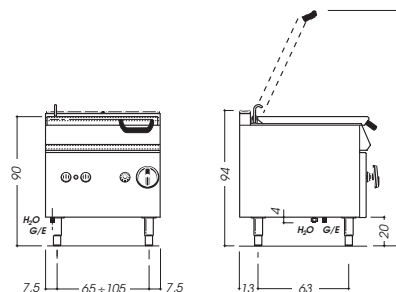
Mod	cm	☛	☛	☛	☛	lt.	~50/60Hz	kW	☛	kW	☛
PC9-4G	40x90x90H	•	-	1	42	-	-	14	-	-	-
PC9-6G	60x90x90H	•	-	1	42	-	-	14	-	-	-
PC9-8G	80x90x90H	•	-	2	42	-	-	28	-	-	-
PC9-4E	40x90x90H	-	•	1	42	400VAC-3N	-	-	8,5	-	-
PC9-6E	60x90x90H	-	•	1	42	400VAC-3N	-	-	8,5	-	-
PC9-8E	80x90x90H	-	•	2	42	400VAC-3N	-	-	17	-	-

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.
- Vattenkranen av förkromad mässing sköts med ett reglage på panelen.
- Tippbar panna med manuell mekanism, elstjälpning som tillbehör.

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



Tekniska specifikationer

- Termostaten inställbar mellan 50–300° C.
- Elektriska modeller har värmeelement i rostfritt stål i botten av pannan.
- Gasmodellerna har noggrant utformade brännare som säkerställer jämn uppvärmning samt säkerhetsventil och piezoelektrisk tändning.
- Elektriska värmeelement med hög effekt och brännare med väl tilltagen värmeeffekt på alla modeller.

Mod	cm	Ac	Inox	dm ²	lit.	~50/60Hz	kW	kWh
BR9-8GF	80x90x90H	•	-	43	80	230-VAC-1	20	-
BR9-8GI	80x90x90H	•	-	43	80	230-VAC-1	20	-
BR9-8GFM	80x90x90H	•	-	43	80	230-VAC-1	20	-
BR9-8GIM	80x90x90H	•	-	43	80	230-VAC-1	20	-
BR9-12GFM	120x90x90H	•	-	67	120	230-VAC-1	24	-
BR9-12GIM	120x90x90H	•	-	67	120	230-VAC-1	24	-
BR9-8EF	80x90x90H	-	•	43	80	400VAC-3N	-	12
BR9-8EI	80x90x90H	-	•	43	80	400VAC-3N	-	12
BR9-8EFM	80x90x90H	-	•	43	80	400VAC-3N	-	12
BR9-8EIM	80x90x90H	-	•	43	80	400VAC-3N	-	12
BR9-12EFM	120x90x90H	-	•	67	120	400VAC-3N	-	18
BR9-12EIM	120x90x90H	-	•	67	120	400VAC-3N	-	18

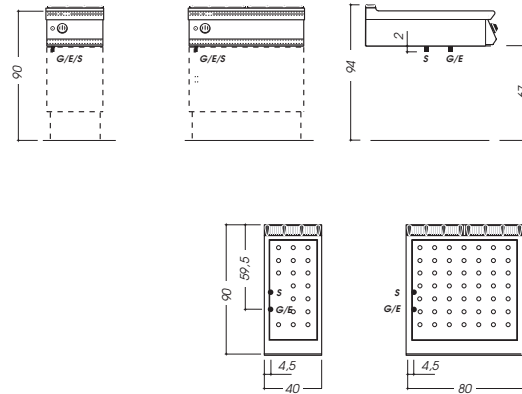
Vattenbadsvärmeri

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

- Bassänger med stor yta. Inga skarvar samt sluttande botten för enkel rengöring.
 - Brunnarna anpassade för GN 1/1-kantiner 150 mm.
 - Internt vattenavlopp med breddavlopp.
 - 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!



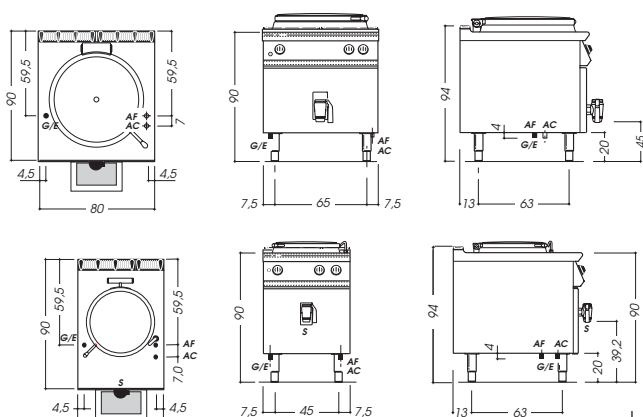
Mod	cm	cm	~50/60Hz	kW	kW
B9-4G	40x90x23H	1xGN 1/1 + GN 1/3	-	3	-
B9-8G	80x90x23H	2xGN 1/1 + 2xGN 1/3	-	6	-
B9-4E	40x90x23H	1xGN 1/1 + GN 1/3	230VAC-1	-	2
B9-8E	80x90x23H	2xGN 1/1 + 2xGN 1/3	400VAC-3N	-	5

Fasta kokgrytor

Modeller som blir hjärtat i alla kök:

- Kittel i polerat stål SIS 2347 med rundad botten vinklad mot utloppet.
- Kokgrytorna är försedda med avtappningskran, ej tippbara.
- 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	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PD9-6G5	60x90x90H	•	-	50	•	-	-	10,5	-
PI9-6G5	60x90x90H	•	-	50	-	•	-	10,5	-
PI9-8G10	80x90x90H	•	-	100	-	•	-	20/24	-
PD9-8G10	80x90x90H	•	-	100	•	-	-	20/24	-
PD9-8G15	80x90x90H	•	-	150	•	-	-	20	-
PD9-8G15A	80x90x90H	•	-	150	•	-	-	24	-
PI9-8G14	80x90x90H	•	-	140	-	•	-	20	-
PI9-8G14	80x90x90H	•	-	140	-	•	-	20	-
PI9-6E5	60x90x90H	-	•	50	-	•	400VAC-3N	-	6,8
PD9-8E10	80x90x90H	-	•	100	•	-	400VAC-3N	-	12/12
PI9-8E10	80x90x90H	-	•	100	-	•	400VAC-3N	-	12/12
PD9-8E15	80x90x90H	-	•	150	•	-	400VAC-3N	-	12/12
PI9-8E15	80x90x90H	-	•	150	-	•	400VAC-3N	-	12/12

Arbetsbänkar

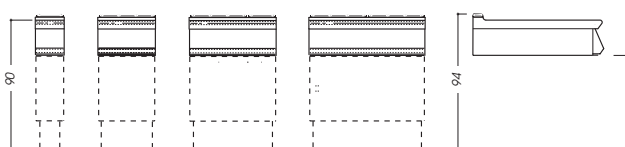
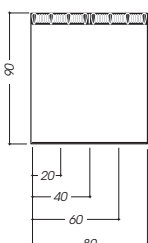
Flera modeller med egenskaper som gör dem oundgängliga i köket:

- 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 starka montage.
- Lådor med inermått enligt GN-standard.
- Arbetsbänkarna kan monteras på en rad olika underdelar som stativ, underskåp och ugnar.
- Lådor med rundade hörn och stabila expansionsbeslag.
- Alla modeller avsedda för skarvfri anslutning till intelliganda moduler.

Mer utrymme för verklig arbetsglädje!



Mod	cm	☐
EN9-2	20x90x23H	-
EN9-4	40x90x23H	•
EN9-6	60x90x23H	•
EN9-8	80x90x23H	•
PN9-2	20x90x6H	-
PN9-4	40x90x6H	-
PN9-6	60x90x6H	-
PN9-8	80x90x6H	-



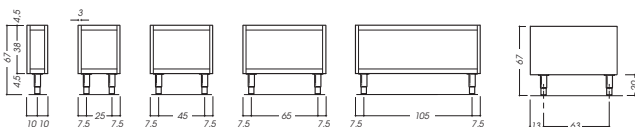
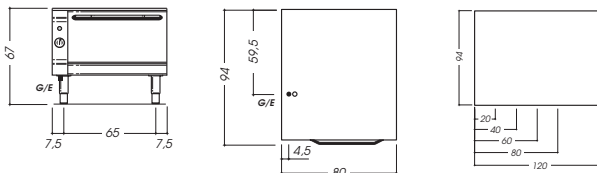
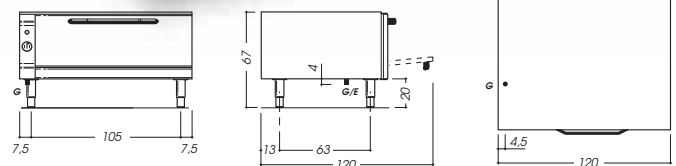
Maxiugn gas

En fantastiskt ugn, med plats för mycket:

- Invändigt mått 97 x 64 x 40 cm.
- Gasugnen har kraftfulla och effektiva gasbrännare på 10 kW.
- Stora, inbördes utbytbara ugnsplåtar med emaljerad yta.
- Utvändiga ytor, baksidor, lucka och lucksidor i rostfritt stål SIS 2333.
- Enhetens mått och formgivning kan kombineras med det övriga Mareno 90-systemet.
- Gasugnarna har säkerhetsventil och tändning med piezoelektrisk tryckknapp.
- Ugnstemperaturen inställbar mellan 100–330° C.
- Gasspis till Maxiugn är C9FGM-12G, med hög effekt, 45 kW

Köksteknik av stort format!

Mod	cm	cm	kw
BF9-12GH	120x90x67H	97,5x64,5x40	10



Underskåp-stativ-ugnar

Modeller för alla kombinationer:

- De moduluppbyggda underredenas frontmått är 40 till 160 cm vilket ger ett maximalt antal kombinationsmöjligheter.
- Ugnar invändigt emaljerad med för GN 2/1.
- Gasugnarna utrustade med termostatstyrd säkerhetsventil, med piezoelektrisk tändning.
- Underskåpen passar för lådor och dörrar.
- 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
BC9-4	40x90x67H	• - -	-	-
BC9-6	60x90x67H	• - -	-	-
BC9-8	80x90x67H	• - -	-	-
BC9-12	120x90x67H	• - -	-	-
BC9-16	160x90x67H	• - -	-	-
BV9-2	20x90x67H	- • -	-	-
BV9-4	40x90x67H	- • -	-	-
BV9-6	60x97x67H	- • -	-	-
BV9-8	80x90x67H	- • -	-	-
BV9-12	120x90x67H	- • -	-	-
BF9-8G	80x90x67H	- - -	8	-
BF9-8E	80x90x67H	- - 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, spisräcken, socklar, gallerhyllor och korgar är konstruerade för att underlätta den individuella anpassningen av Mareno 90. Alla tillbehör är tillverkade av rostfritt stål SIS 2333.

Socklar



Dörrar



Vattenkranar



Hjul



Spillkanal



Förklaring

Mod	Modeller
Mod	Elektriska modeller
Mod	Gasmodeller
cm	Utvändiga mått
~50/60Hz Strömförsörjning	
kW	Totaleffekt
kW	Elektrisk effekt
kW	Ugnens effekt
	Elektrisk ugn
	Gasugn
G	Gasanslutning
E	Elanslutning
	Antal värmezoner
	Typ av grillhäll
	Slät kokplatta
	Räfflad häll
	Mixt
Ac	Stål
Cr	Kromad
Gh	Gjutjärn
Inox	Rostfritt stål
	Antal bassänger
lt.	Bassängvolym
cm	Brunnens storlek
A	Normalt vatteninlopp
S	Avlopp
cm	Ugnens invändiga mått
dm²	Tillgänglig yta för matlagning
	Lådor
	Stativ
	Direkt värme
	Indirekt värme
	Öppna underredet

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



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

SERIE 90