Gaswok WK912GG

Mareno gaswok W96GG har två 14 kW brännare som är utrustade med flamvakt och regleras med gaskran. Spisen har kraftiga wokringar i gjutjärn Ø215 mm. Spillbrunn som är infälld i toppskivan med Ø22 mm avlopp på höger sida. Avtagbar uppsamlingsbricka under brännaren.



WK912GG

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 resturanger och asiatisk take away.

© Maskinkonstruktioner i Göteborg AB

Gaswok WK912GG

Lång livslängd

Mareno M1-90 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.
Mareno wokspis är CE-godkänd för gasol och naturgas. Levereras med utförlig, svensk manual.

Placering och säkerhet

WK912GG är en golvmodell med öppet underskåp HS.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER	WK912GG
Effekt	28 kW
Anslutning gas	1/2"
CE-kategori gas	II2H3B/P
IP-klass	IPX5
Dimension B×D×H	1200×920×900 mm
Kokzoner	1 st
Vikt bto	96 kg

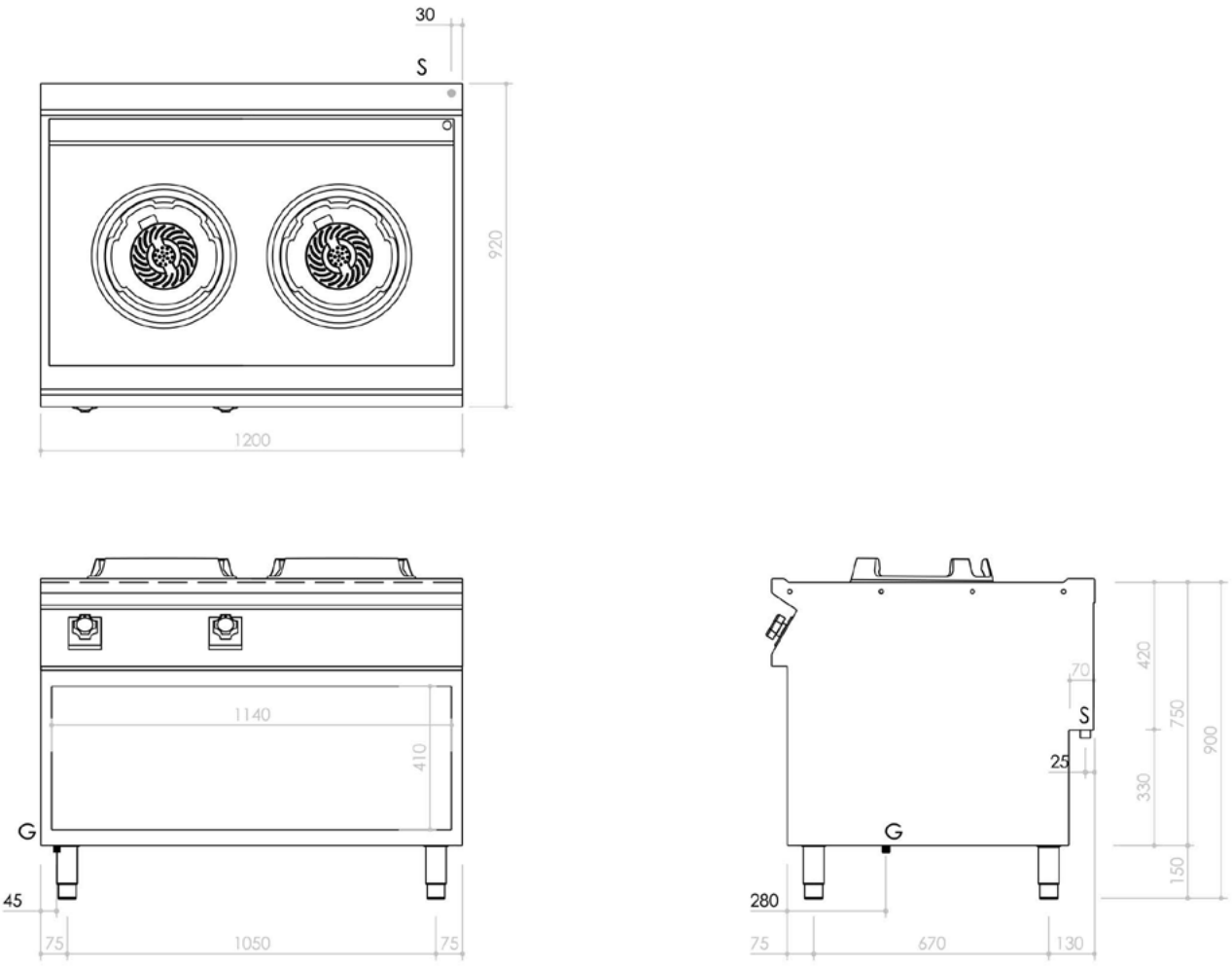
TILLBEHÖR:

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

© Maskinkonstruktioner i Göteborg AB

Gaswok WK912GG

INSTALLATIONSRITNING



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.

© Maskinkonstruktioner i Göteborg AB