

# Gas Cookers

Mareno 700



## Kookfornuis gas

- Hoog vermogen branders van 1.6 tot 6 KW en van 2.5 tot 10 KW.
- Gestampte boven plaat met hermetische brandervoet en grote overkook zone.
- Elke brander is voorzien van een zuinige waakvlam .
- Thermokoppel beveiliging, sluit automatisch de kraan bij vlam uitval.
- Stabiele kookroosters .
- Op enkelwandig open onderstel (dubbelwandig en deuren in optie) of op oven.
- thermostatisch geregelde statische gasoven of statische elektrische oven met afzonderlijk regelbaar onder- en bovenverwarming. Regelbaar tot 300°C.
- Gietijzeren oven bodem voor een perfecte temperatuur verdeling.
- Oven geleverd met 1 verchroomd rooster.
- Model NC7FG-9G42: grote oven met 2 draaideuren.
- Model NC7FGM-12G: Maxi oven.

**MARENO «Nuovo Protagonista 70» voor de creatieve moderne chef.** Ontworpen en gebouwd met zicht op de laatste geldende CE en HACCP normen. Hygiëne, veiligheid, robuust en betrouwbaarheid: gestampt boventop van 1.5 mm, naadloze randen, werkbladen op één zelfde hoogte, afgeronde hoeken, lage schouwen, gesloten ruggen, regelbare poten. Gebouwd met de modernste roestvrij staal platen: AISI 316, 304 en 439M .

## Fourneau à gaz

- Bruleurs grandes puissances de 1.6 à 6 KW et de 2.5 à 10KW.
- Dessus embouti avec pieds de bruleur hermétique et zone de débordement importante.
- Brûleurs avec veilleuse à faible consommation intégrée
- Thermocouple de sécurité.
- Supports casseroles en fonte.
- Sur soubassement simple paroi ouvert (double paroi et portes en option) ou sur four.
- Four à gaz statique avec sécurité thermique ou four statique électrique avec chauffage indépendant sol ou ciel. Four réglable jusqu'à 300°C
- Sol de four en fonte pour une répartition de chaleur impeccable.
- Four fourni avec 1 grille chromée.
- Modèle NC7FG-9G42: grand four avec 2 portes battantes
- Modèle NC7FGM-12G: Four Maxi.

**MARENO « Nuovo Protagonista 70 » pour le chef créatif et moderne.** Etudié et construit suivant les dernières normes CE et HACCP en vigueur. Hygiène, sécurité, robustesse et fiabilité: Plan embouti de 1.5 mm, jonctions sans fissures, plans de travail au même niveau, coins arrondis, cheminées basses, dos fermés, pieds réglables. Construit avec en acier inox des plus moderne: AISI 316, 304 ou 439M.

Type	Afm./Dim. cm	Oven afm Dim four	Bran./Brul. kW	Oven/Four kW	Verm./Puiss. kW	Prijs/prix Euro
<b>Gasfornuis op open onderstel / Fourneau à gaz sur soubassement ouvert</b>						
NC7-4G12 + NBV7-4	40x73x87		2 x 6		12	1 393.00 €
NC7-8G24+NBV7-8	80x73x87		4 x 6		24	2 180.00 €
NC7-12G36+NBV7-12	120x73x87		6 x 6		36	2 930.00 €
<b>Gasfornuis met gasoven / Fourneau gaz avec four à gaz.</b>						
NC7FG-8G32	80x73x87	GN2/1	2 x 6	8	32	3 183.00 €
NC7FG-12G44	120x73x87	GN2/1	4 x 6	8	44	4 087.00 €
NC7FG-9G42	90x73x87	75.6 x 50.6 x 40	6 x 5.5	8.5	41.5	4 048.00 €
NC7FGM-12G	120x73x88	93.5 x 64 x 40	6 x 6	10	46	4 416.00 €
<b>Gasfornuis met elektrische oven / Fourneau à gaz avec four électrique.</b>						
NC7FE-8G24	80x73x87	GN2/1	4 x 6	6	23,5g 6e	3 539.00 €
NC7FE-12G36	120x73x87	GN2/1	6 x 6	6	35g 6e	4 480.00 €
<b>TOEBEHOREN / ACCESSOIRES</b>						
XBFGGN-21	53 x 65	Gechroomde rooster GN 2/1 grille chromé				40.00 €
XBF9M-G	73 x 62	Gechroomde rooster / grille chromé: NC7FG-9G42				111.00 €
XNC7-PL	35x29	Vlakke plaat / Plaque lisse				124.00 €
XNC7-PR	35x29	Geribde plaat / Plaque nervurée				124.00 €