



## Mareno 70 Spisserie

### Elektriska fritöser



## Fritös NF7-4E10T

Mareno elektrisk fritös NF7-4E10T har en bassäng på 10 liter och 9 kW effekt. Temperaturen regleras med termostat mellan 90-180°C. Elementet kan lyftas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Ett silplan skyddar elementen mot slitage och fångar upp större matrester. Enheten har bottenavtappning och levereras med helkorg och lock.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF7-4E10T har hög kapacitet och värms upp mycket snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen bör sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Lämplig för serveringskök, gatukök och mindre restauranger.

### Lång livslängd

Mareno elektrisk fritös har element och djuppressad bassäng i rostfritt stål. Enheten har även front och sidor i rostfritt stål med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

### Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/hygienunderskåp, på bro-system eller konsolupphängas (HT-system).

**Enheten kan även beställas för placering på bänk/kylbänk (NF7-4E10TW) och är då utrustad med frontavtappning och monteringsram.**

**Tillbehör:** Halvkorg, uppsamlingskäril med microfilter, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

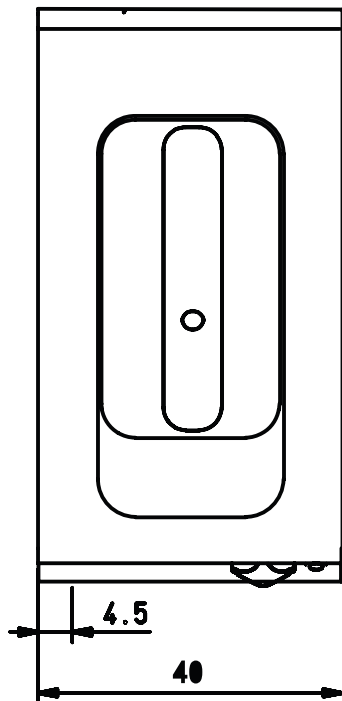
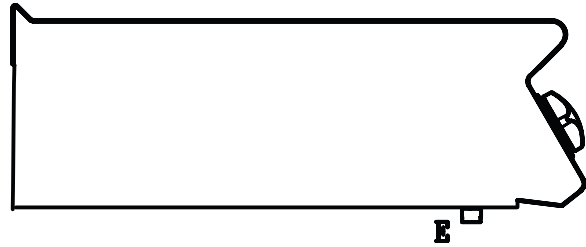
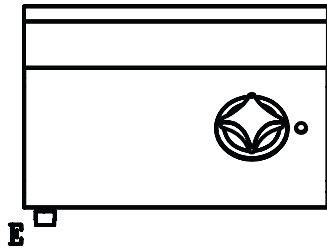
### Tekniska specifikationer

Effekt:	9 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	13 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	400x730x250 mm
Vikt bto/nto:	22/-- kg
Art. Nr:	714.0112



# Mareno 70 Spisserie

## Installationsritning



## Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning  
G - Gasanslutning  
KV - Kallvattenanslutning  
VV - Varmvattenanslutning  
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles  
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten  
Jordfelsbrytare får inte 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 marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



## Fritös NF7-4E10TW



Mareno elektrisk fritös NF7-4E10TW har en bassäng på 10 liter, och 9 kW effekt. Temperaturen regleras med termostat mellan 90-180°C. Elementet kan lyftas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Ett silplan skyddar elementen mot slitage och fångar upp större matrester. Enheten har frontavtappning och levereras med helkorg och lock.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF7-4E10TW har hög kapacitet och värms upp mycket snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen bör sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Lämplig för serveringskök, gatukök och mindre restauranger.

### Lång livslängd

Mareno elektrisk fritös har element och djuppressad bassäng i rostfritt stål. Enheten har även front och sidor i rostfritt stål med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

### Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på Mareno kylbänk eller befintlig bänk.

**Enheten är utrustad med frontavtappning och monteringsram.**

**Tillbehör:** Halvkorg, uppsamlingskäril med microfilter, avställningskant 14 cm, spisiräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

### Tekniska specifikationer

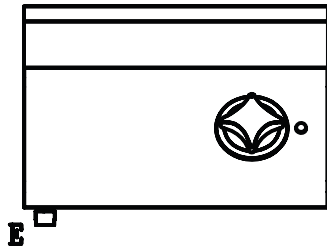
Effekt:	9 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	13 A
Rek. anslutningskabel:	5x1,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	400x730x300 mm
Vikt bto/nto:	22/-- kg
Art. Nr:	714.0113



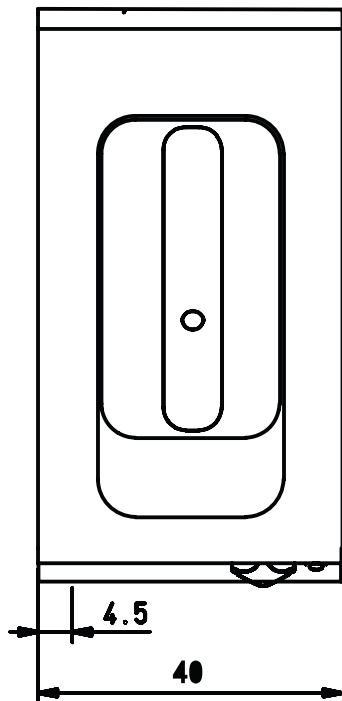
Bilden visar NF7-4E10T

# Mareno 70 Spisserie

## Installationsritning



Bilden visar NF7-4E10T



## Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning  
G - Gasanslutning  
KV - Kallvattenanslutning  
VV - Varmvattenanslutning  
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles  
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten  
Jordfelsbrytare får inte 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 marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



## Fritös NF7-6E10T

Mareno elektrisk fritös NF7-6E10T har två bassänger på 10 liter och 9 kW effekt per bassäng. Temperaturen regleras med termostat mellan 90-180°C. Elementen kan lyftas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Ett silplan skyddar elementen mot slitage och fångar upp större matrester. Enheten har bottenavtappning och levereras med helkorg och lock.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF7-6E10T har hög kapacitet och värms upp mycket snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen bör sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Lämplig för serveringskök, gatukök och restauranger.

### Lång livslängd

Mareno elektrisk fritös har element och djuppressade bassänger i rostfritt stål. Enheten har även front och sidor i rostfritt stål med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

### Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/hygienunderskåp, på bro-system eller konsolupphängas (HT-system).

**Enheten kan även beställas för placering på bänk/kylbänk (NF7-6E10TW) och är då utrustad med frontavtappning och monteringsram.**

**Tillbehör:** Halvkorg, uppsamlingskäril med microfilter, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva(hygientopp 2 mm).

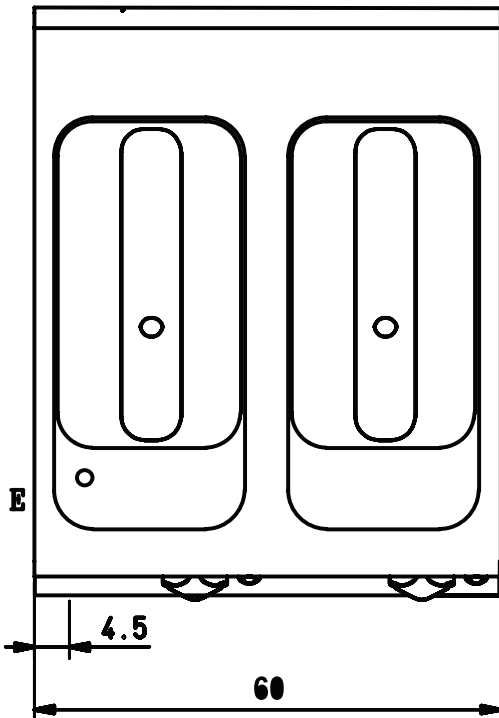
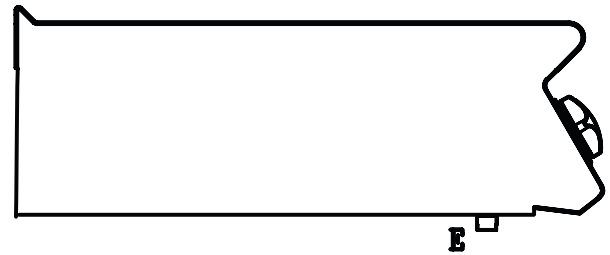
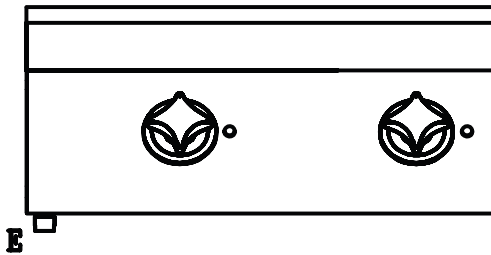
### Tekniska specifikationer

Effekt:	18 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	32 A
Rek. anslutningskabel:	5x4mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	600x730x250 mm
Vikt bto/nto:	40/-- kg
Art. Nr:	714.0212



# Mareno 70 Spisserie

## Installationsritning



## Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning  
G - Gasanslutning  
KV - Kallvattenanslutning  
VV - Varmvattenanslutning  
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles  
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten  
Jordfelsbrytare får inte 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 marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



## Fritös NF7-6E10TW



Mareno elektrisk fritös NF7-6E10TW har två bassänger på 10 liter och 9 kW effekt per bassäng. Temperaturen regleras med termostat mellan 90-180°C. Elementen kan lyftas upp ur bassängen vilket förenklar rengöring. Ett silplan skyddar elementen mot slitage och fångar upp större matrester. Enheten har frontavtappning och levereras med helkorg och lock.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF7-6E10TW har hög kapacitet och värms upp mycket snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen bör sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Lämplig för serveringskök, gatukök och restauranger.

### Lång livslängd

Mareno elektrisk fritös har element och djuppressade bassänger i rostfritt stål. Enheten har även front och sidor i rostfritt stål med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

### Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på Mareno kylbänk eller befintlig bänk.

**Enheten är utrustad med frontavtappning och monteringsram.**

**Tillbehör:** Halvkorg, uppsamlingskäril med microfilter, avställningskant 14 cm, spisiräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

### Tekniska specifikationer

Effekt:	18 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	32 A
Rek. anslutningskabel:	5x4mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	600x730x300 mm
Vikt bto/nto:	40/-- kg
Art. Nr:	714.0213

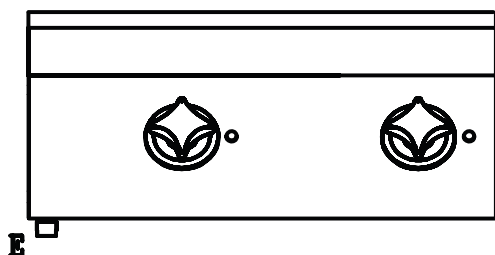


Bilden visar NF7-6E10T

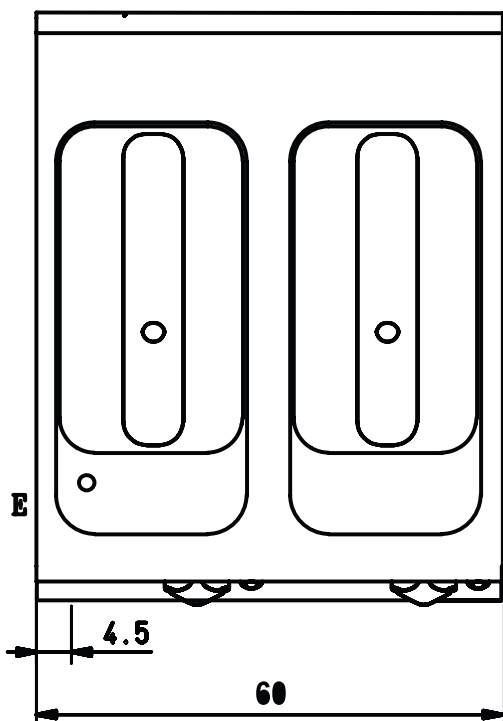


# Mareno 70 Spisserie

## Installationsritning



Bilden visar NF7-6E10T



## Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning  
G - Gasanslutning  
KV - Kallvattenanslutning  
VV - Varmvattenanslutning  
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles  
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten  
Jordfelsbrytare får inte 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 marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



## Fritös NF7-4E15

Mareno elektrisk fritös NF7-4E15 har en bassäng på 15 liter och 12 kW effekt. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Elementet kan vridas upp i bassängen vilket förenklar rengöring. Enheten har bottenavtappning i underskåpet och levereras med helkorg och lock.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF7-4E15 har hög kapacitet och värms upp mycket snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen bör sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Lämplig för serveringskök, gatukök och restauranger.

### Lång livslängd

Mareno elektrisk fritös har djuppressad bassäng i rostfritt stål. Enheten är byggd på ett kraftigt underskåp med dörr, front och sidor i rostfritt stål med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

### Placering och säkerhet

NF7-4E15 levereras som golvmodell, placerad på Mareno underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter ( $\pm 40$  mm) och rostfri dörr på underskåpet.

**Tillbehör:** Halvkorg, uppsamlingskäril med microfilter, avställningskant 14 cm, spisaräcke  $\varnothing 4$  cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

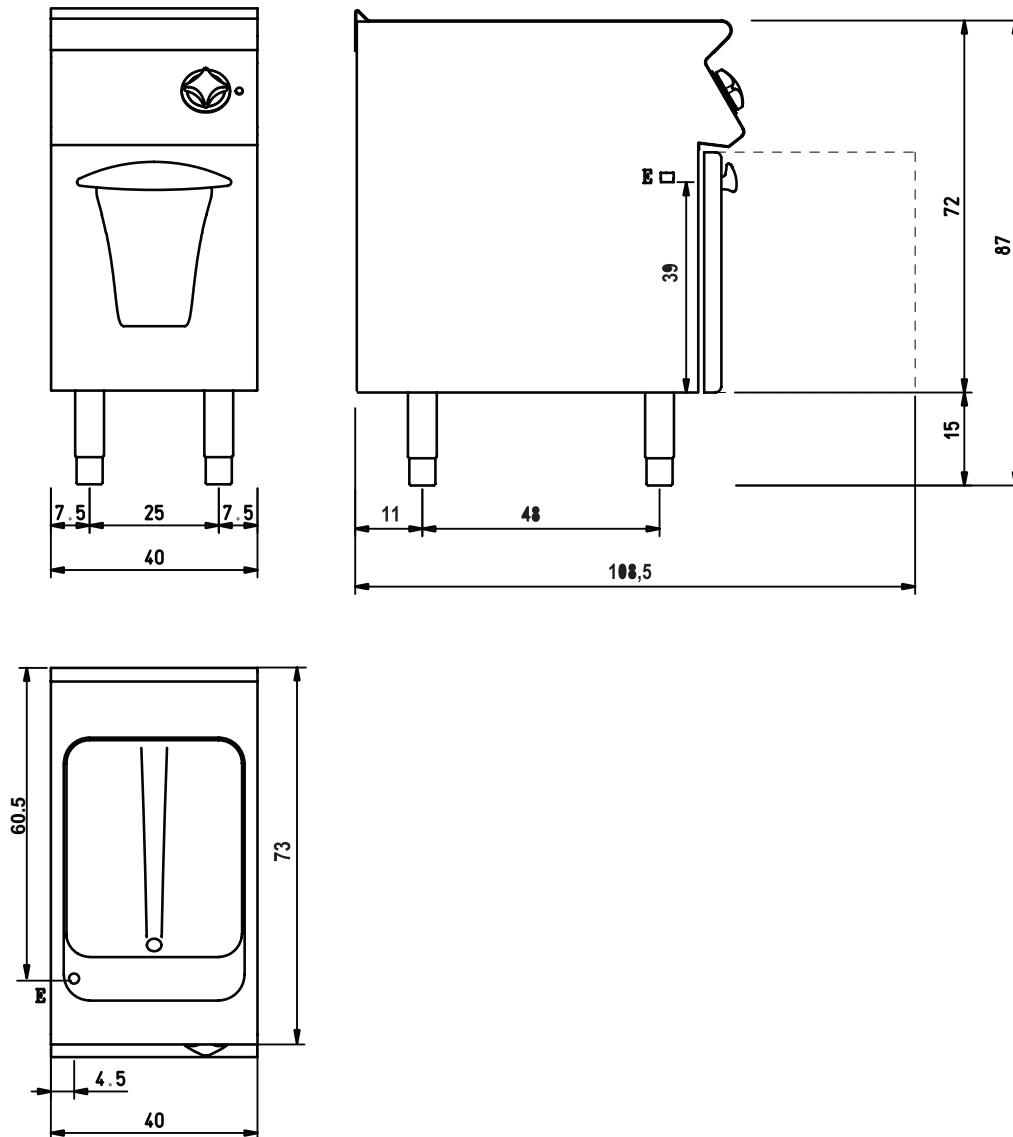
### Tekniska specifikationer

Effekt:	12 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	20 A
Rek. anslutningskabel:	5x2,5mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	400x730x900 mm
Vikt bto/nto:	27/-- kg
Art. Nr:	714.1115



# Mareno 70 Spisserie

## Installationsritning



## Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning  
G - Gasanslutning  
KV - Kallvattenanslutning  
VV - Varmvattenanslutning  
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles  
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten  
Jordfelsbrytare får inte 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 marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB



## Fritös NF7-8E15

Mareno elektrisk fritös NF7-8E15 har två bassänger på 15 liter och 12 kW effekt per bassäng. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Elementen kan vridas upp i bassängen vilket förenklar rengöring. Enheten har bottenavtappning i underskåpet och levereras med helkorg och lock.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF7-8E15 har hög kapacitet och värms upp mycket snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen bör sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Lämplig för gatukök och restauranger.

### Lång livslängd

Mareno elektrisk fritös har element och djuppressade bassänger i rostfritt stål. Enheten är byggd på ett kraftigt underskåp med dörr, front och sidor i rostfritt stål med 1,5 mm tjock rostfri toppskiva, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Mareno enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

### Placering och säkerhet

NF7-8E15 levereras som golvmodell, placerad på Mareno underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter ( $\pm 40$  mm) och rostfri dörr på underskåpet.

**Tillbehör:** Halvkorg, uppsamlingskäril med microfilter, avställningskant 14 cm, spisiräcke  $\varnothing 4$  cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörrar.

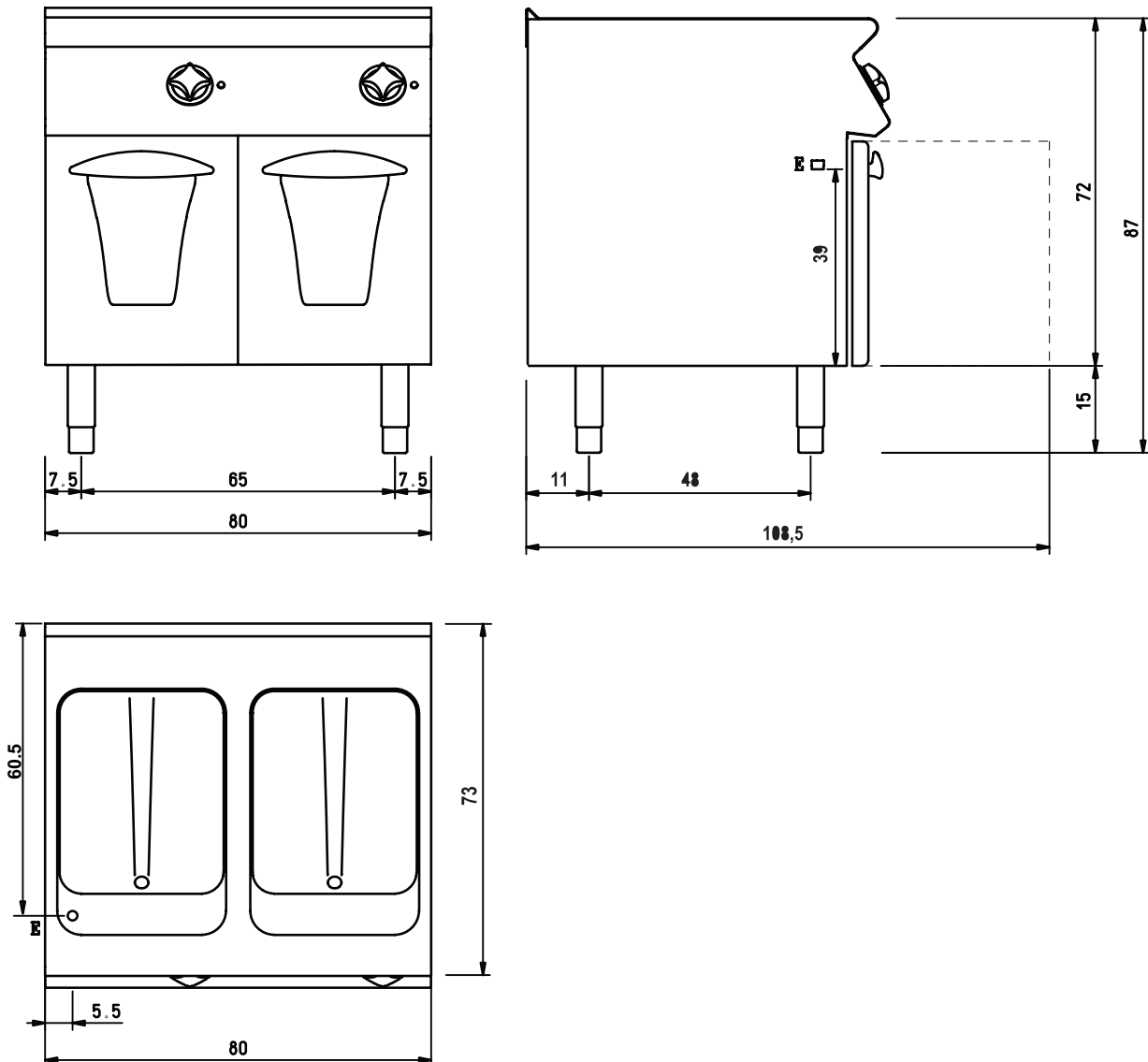
### Tekniska specifikationer

Effekt:	24 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	40 A
Rek. anslutningskabel:	5x6mm <sup>2</sup>
Anslutning gas:	
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	80/-- kg
Art. Nr:	714.1215



# Mareno 70 Spisserie

## Installationsritning



## Symbolförklaring för installationsritning

E - Elanslutning  
G - Gasanslutning  
KV - Kallvattenanslutning  
VV - Varmvattenanslutning  
A - Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles  
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten  
Jordfelsbrytare får inte 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 marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB