



Mareno 70 Spisserie

Fritöser gas



Fritös gas NF7-4G8

Mareno fritös NF7-4G8 har en bassäng på 8 liter och 7 kW effekt. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-185°C. Fritösen har dolda brännare i rostfritt stål med flamvakt och piezotändning samt överhettningsskydd. Enheten har bottenavtappning och levereras med helkorg och lock.

Effektiv

Mareno fritös NF7-4G8 har god kapacitet och värms upp 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 mindre restauranger.

Lång livslängd

Mareno fritös har 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.

CE-godkänd för gasol och naturgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

NF7-4G8 är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/hygienunderskåp.

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).

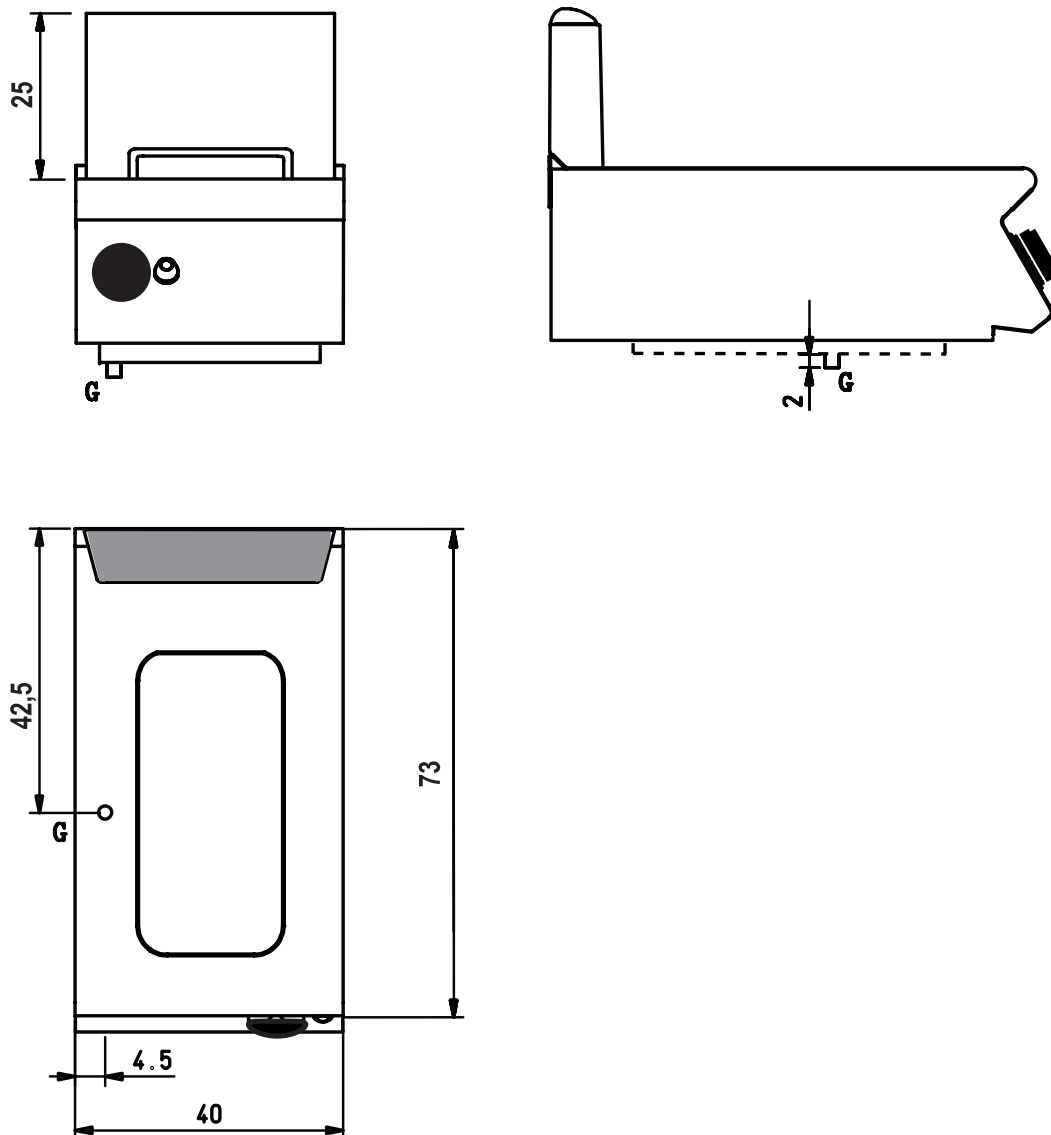
Tekniska specifikationer

Effekt:	7 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	400x730x250 mm
Vikt bto/nto:	30/-- kg
Art. Nr:	714.4004



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 gas NF7-6G8



Mareno fritös NF7-6G8 har två bassänger på 8 liter och 7 kW effekt per bassäng. Temperaturen regleras med termostat mellan 110-185°C. Fritösen har dolda brännare i rostfritt stål med flamvakt och piezotändning samt överhettningsskydd. Enheten har bottenavtappning och levereras med helkorg och lock.

Effektiv

Mareno fritös NF7-6G8 har god kapacitet och värms upp 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 mindre restauranger.

Lång livslängd

Mareno fritös har 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.

CE-godkänd för gasol och naturgas. Levereras med utförlig svensk manual.

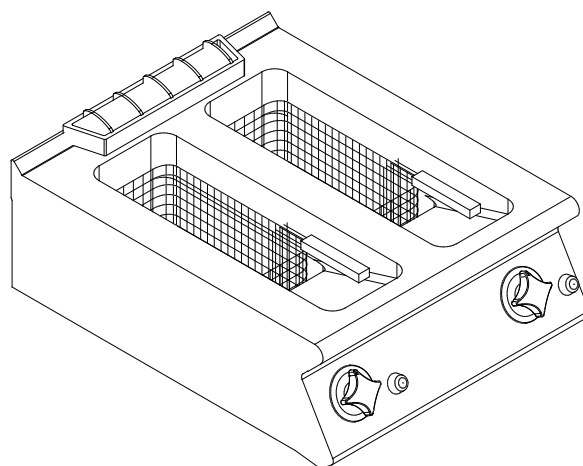
Placering och säkerhet

Enheten är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/hygienunderskåp.

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).

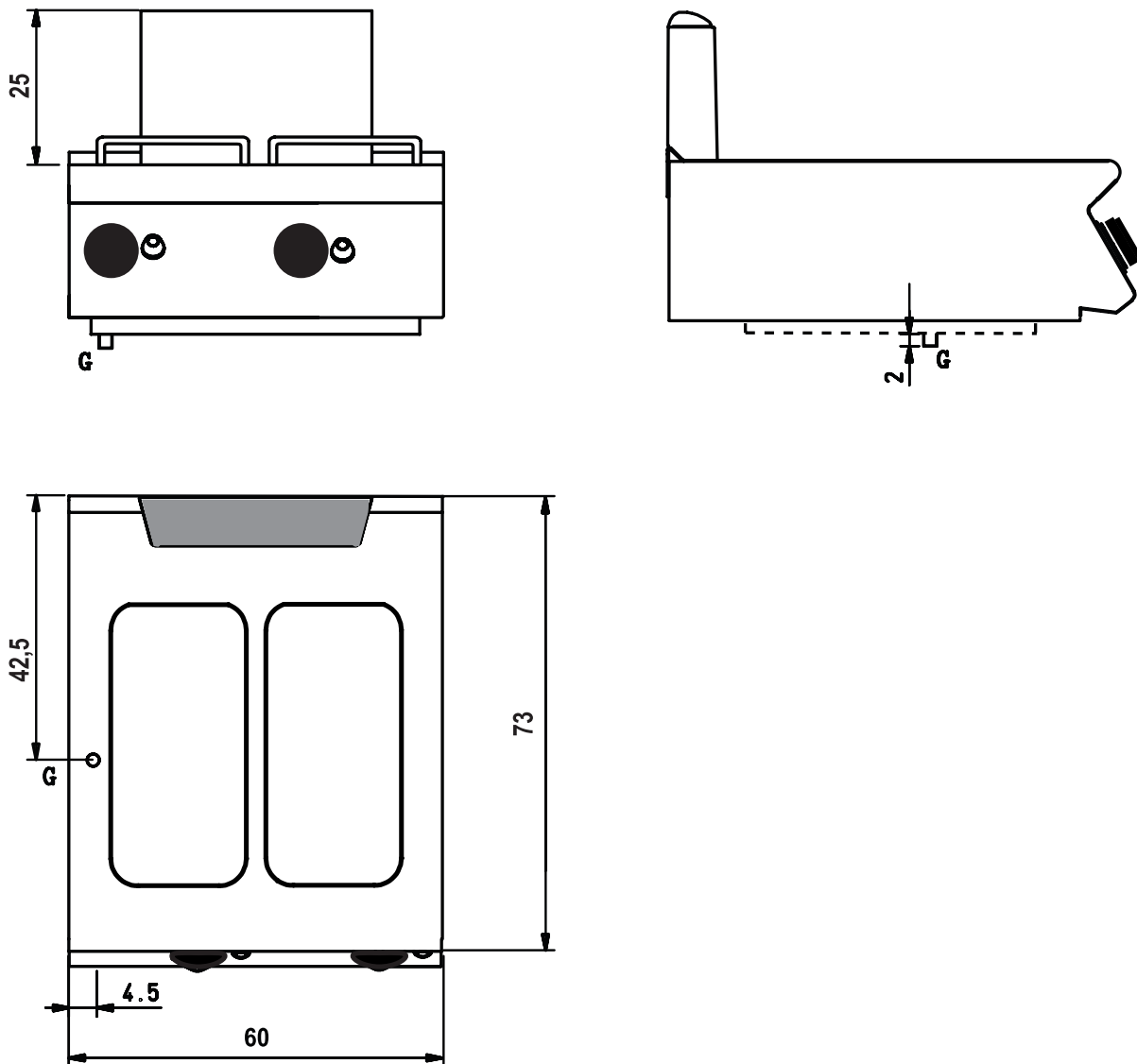
Tekniska specifikationer

Effekt:	14 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	600x730x250 mm
Vikt bto/nto:	45/-- kg
Art. Nr:	714.4006



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 gas NF7-4G10

Mareno fritös NF7-4G10 har en bassäng på 10 liter, och 10 kW effekt. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Fritösen har dolda brännare i rostfritt stål med flamvakt och piezotändning samt överhettningsskydd. Enheten har bottenavtappning i underskåpet och levereras med helkorg och lock.

Effektiv

Mareno fritös NF7-4G10 har god kapacitet och värms upp 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 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.

CE-godkänd för gasol, naturgas och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmödel, placerad på Mareno underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (±40 mm) och rostfri dörr på underskåpet.

Tillbehör: Halvkorg, uppsamlingskärn 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). Lackering av underskåpets dörr.

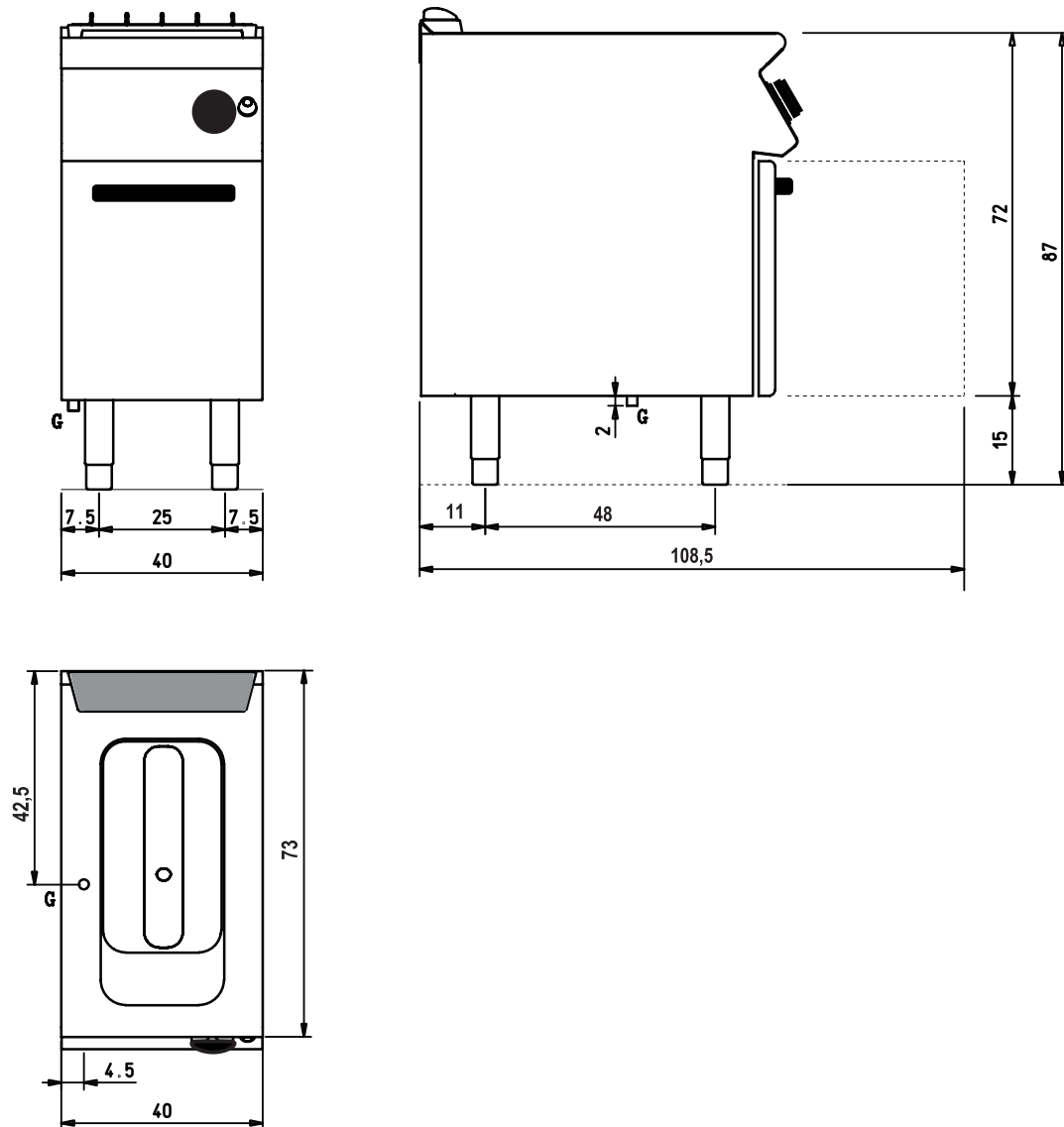
Tekniska specifikationer

Effekt:	10 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	400x730x900 mm
Vikt bto/nto:	54/-- kg
Art. Nr:	714.4110



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 gas NF7-6G10



Mareno fritös NF7-6G10 har två bassänger på 10 liter och 10 kW effekt per bassäng. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Fritösen har dolda brännare i rostfritt stål med flamvakt och piezotändning samt överhettningsskydd. Enheten har bottenavtappning i underskåpet och levereras med helkorg och lock.

Effektiv

Mareno fritös NF7-6G10 har god kapacitet och värms upp 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 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.

CE-godkänd för gasol, naturgas och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

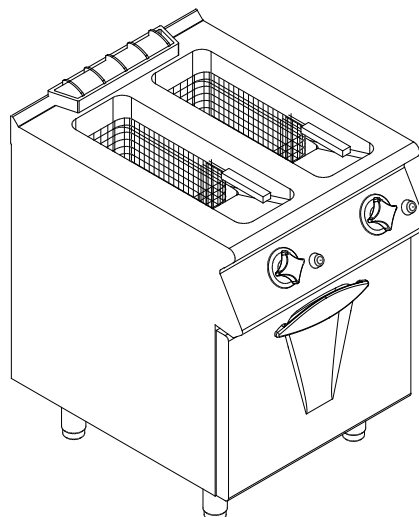
Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmödel, placerad på Mareno underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (±40 mm) och rostfri dörr på underskåpet.

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). Lackering av underskåpets dörr.

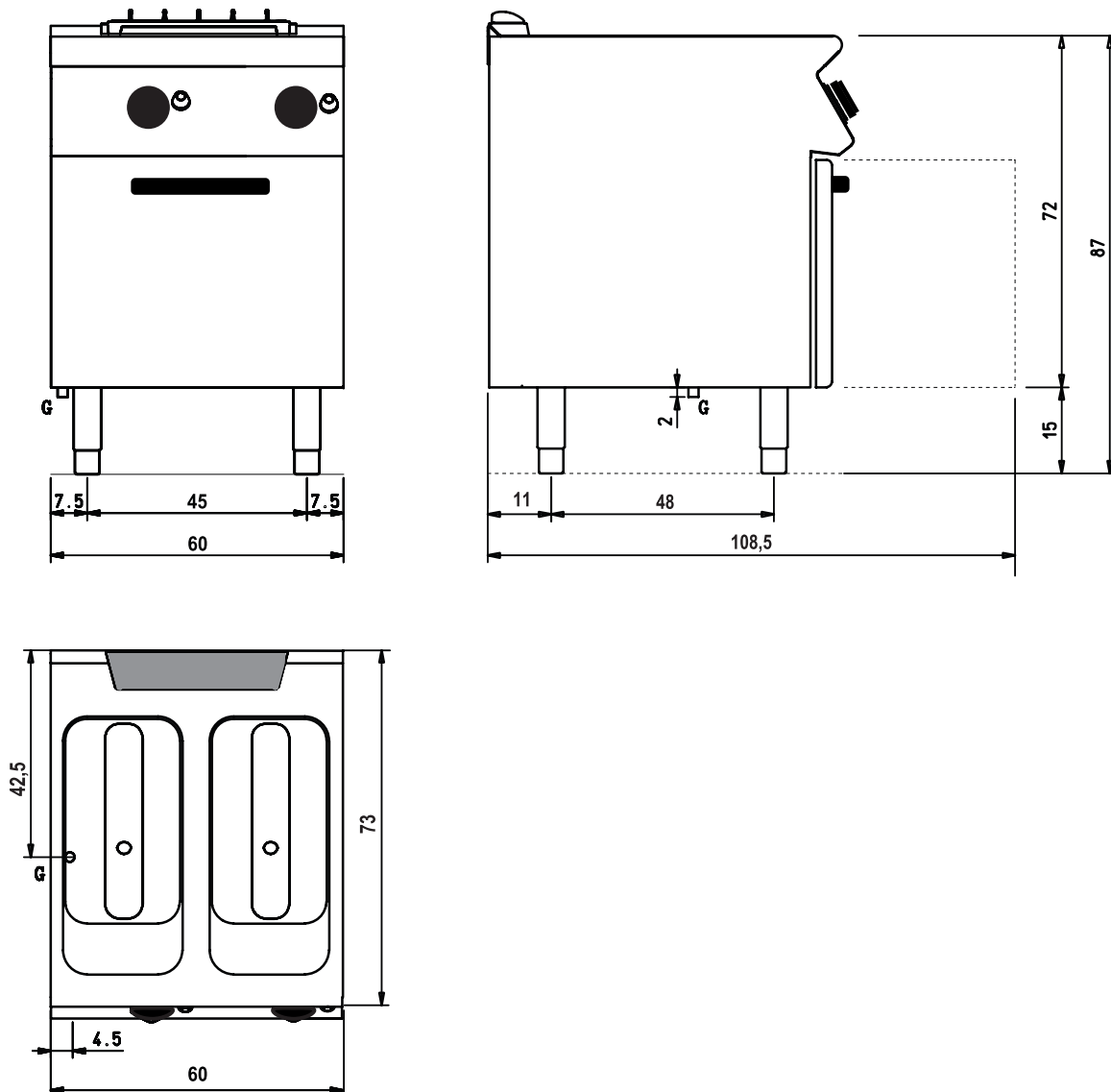
Tekniska specifikationer

Effekt:	20 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	600x730x900 mm
Vikt bto/nto:	85/-- kg
Art. Nr:	714.4206



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 gas NF7-4G15

Mareno fritös NF7-4G15 har en bassäng på 15 liter och 14 kW effekt. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Fritösen har dolda brännare i rostfritt stål med flamvakt och piezotändning samt överhettningsskydd. Enheten har bottenavtappning i underskåpet och levereras med helkorg och lock.

Effektiv

Mareno fritös NF7-4G15 har hög kapacitet och värms upp 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 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.

CE-godkänd för gasol, naturgas och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmödel, placerad på Mareno underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (±40 mm) och rostfri dörr på underskåpet.

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

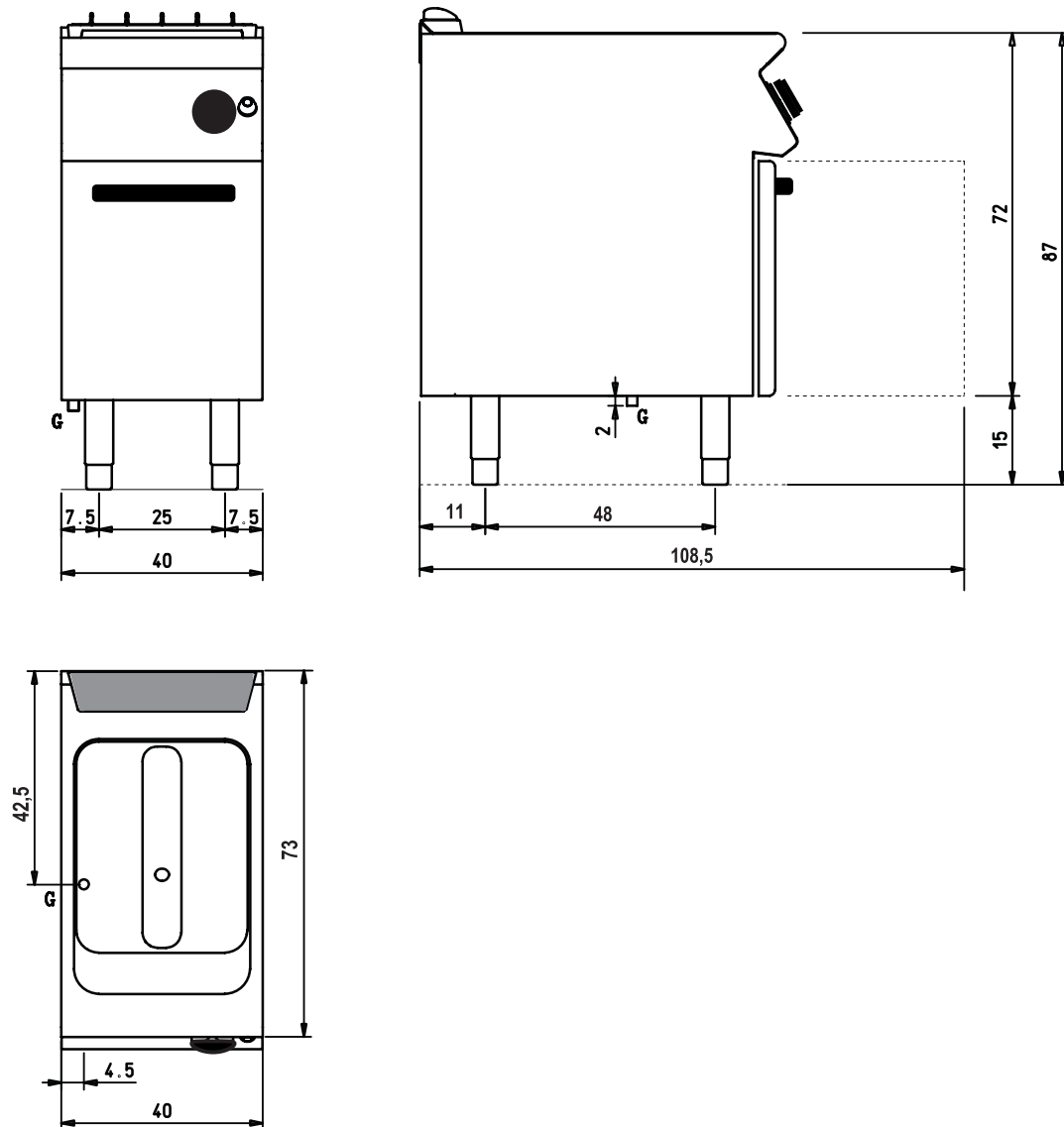
Tekniska specifikationer

Effekt:	14 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	400x730x900 mm
Vikt bto/nto:	54/-- kg
Art. Nr:	714.4115



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 gas NF7-8G15

Mareno fritös NF7-8G15 har två bassänger på 15 liter och 14 kW effekt per bassäng. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Fritösen har dolda brännare i rostfritt stål med flamvakt och piezotändning samt överhettningsskydd. Enheten har bottenavtappning i underskåpet och levereras med helkorg och lock.

Effektiv

Mareno fritös NF7-8G15 har hög kapacitet och värms upp 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 fritös har 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. CE-godkänd för gasol, naturgas och stadsgas. Levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

Enheten levereras som golvmödel, placerad på Mareno underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (±40 mm) och rostfri dörr på underskåpet.

Tillbehör: Halvkorg, uppsamlingskärl med microfilter, avställningskant 14 cm, spisiräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran KV, överhylla. Alla Mareno 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

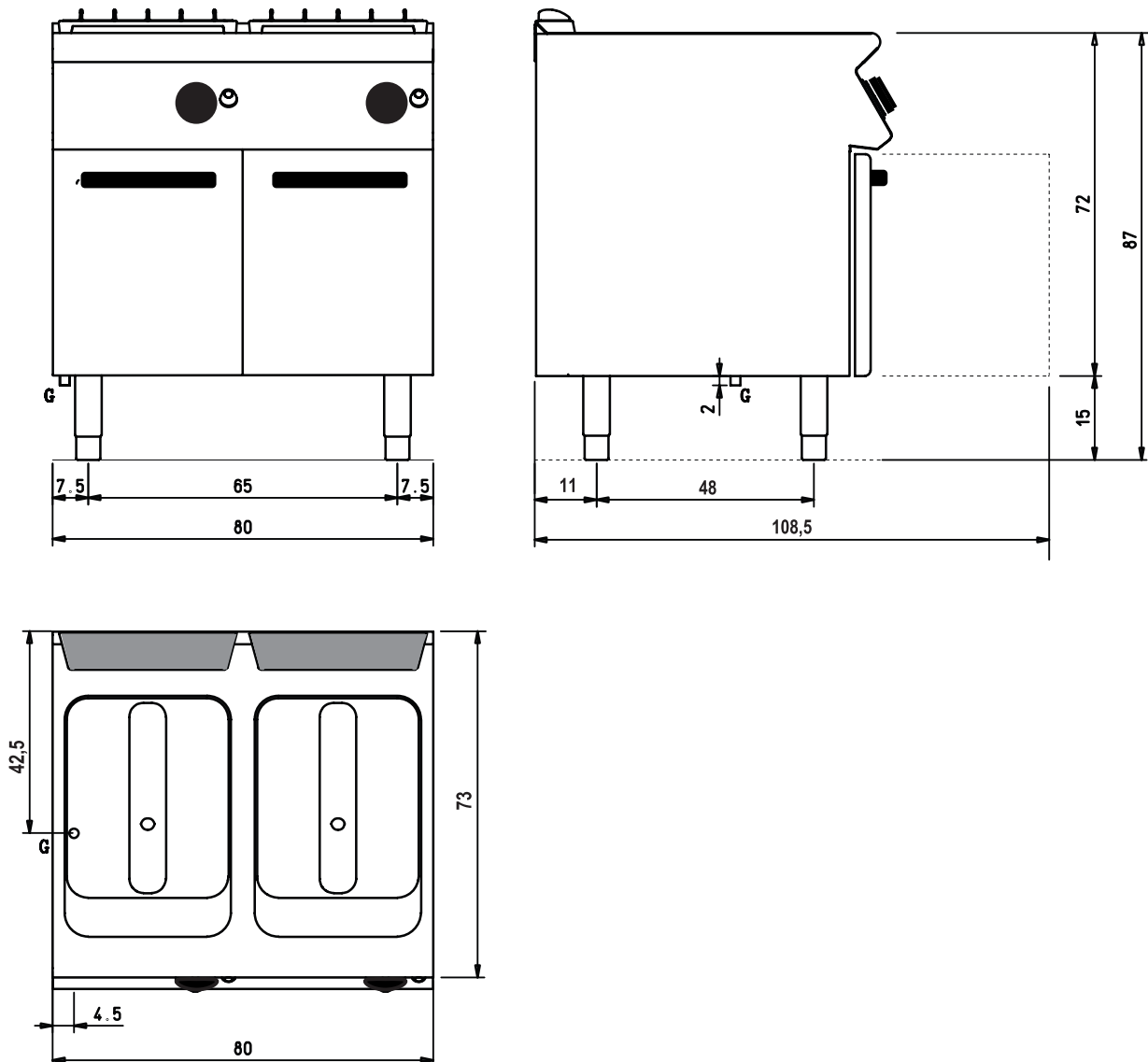
Tekniska specifikationer

Effekt:	28 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	
CE-kategori gas:	III1ab2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	800x730x900 mm
Vikt bto/nto:	88/-- kg
Art. Nr:	714.4215



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