



## **Mareno 90 Spisserie** **Elektriska fritöser**



## Fritös NF9-4E10T

Mareno elektrisk fritös NF9-4E10T 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 levereras med en helkorg och lock. Enheten har bottenavtappning.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF9-4E10T 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 alla stora kök.

### Lång livslängd

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

### Placering och säkerhet

NF9-4E10T är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/hygienunderskåp. Enheten kan även beställas för placering på bänk/kylbänk (NF9-4E10TW) och är då utrustad med frontavtappning och monteringsram.

**Tillbehör:** Halvkorg, uppsamlingskäril med microfilter, avställningskant 14 cm, spisaräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

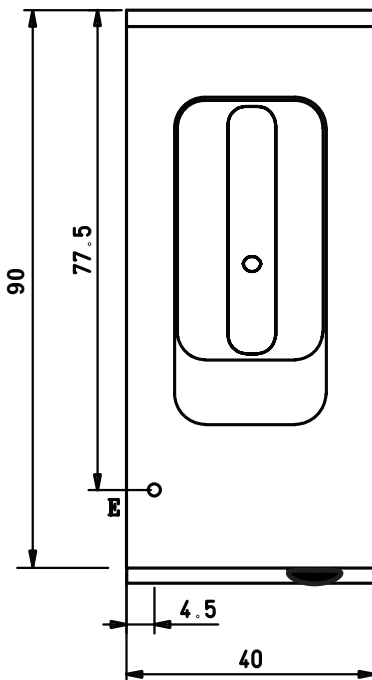
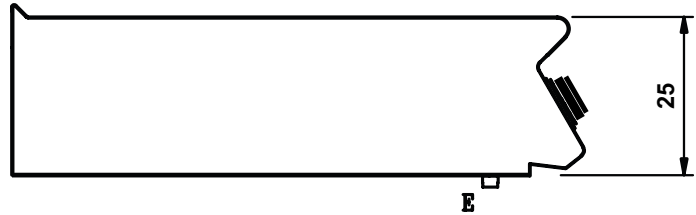
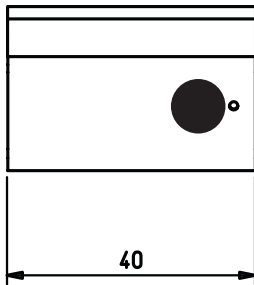
### Tekniska specifikationer

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:	400x900x250 mm
Vikt bto/nto:	30/-- kg
Art. Nr:	914.0112



# Mareno 90 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 NF9-6E10T

Mareno elektrisk fritös NF9-6E10T har två bassänger på 10 liter och 9 kW effekt per bassäng. 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 levereras med två helkorgar och lock. Enheten har bottenavtappning.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF9-6E10T 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 alla stora kök.

### Lång livslängd

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

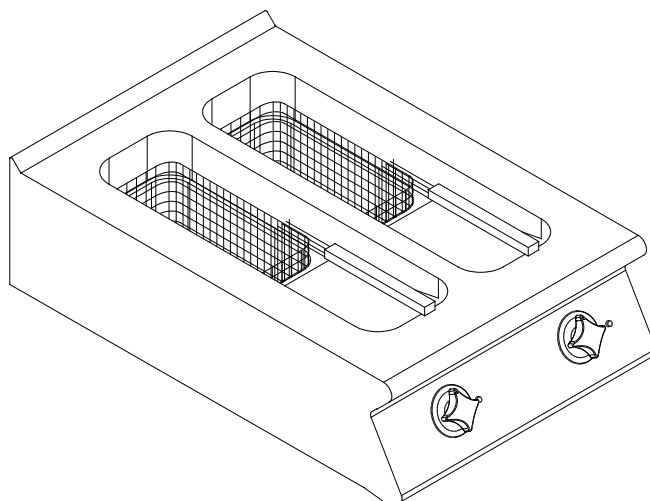
### Placering och säkerhet

NF9-6E10T är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/hygienunderskåp. Enheten kan även beställas för placering på bänk/kylbänk (NF9-6E10TW) och är då utrustad med frontavtappning och monteringsram.

**Tillbehör:** Halvkorg, uppsamlingskäril med microfilter, avställningskant 14 cm, spisiräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm).

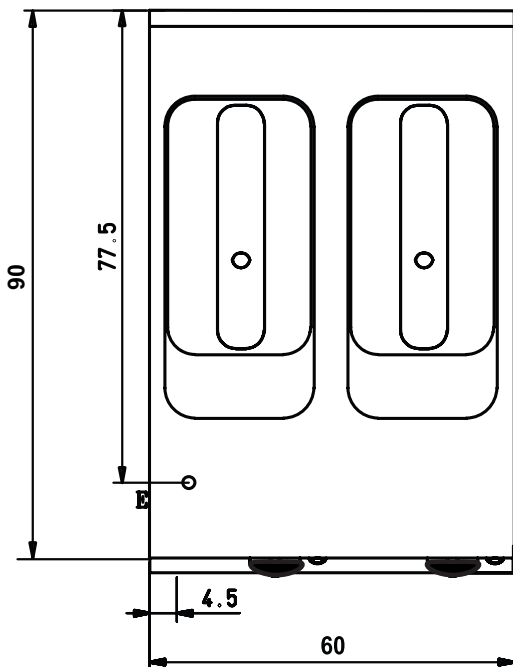
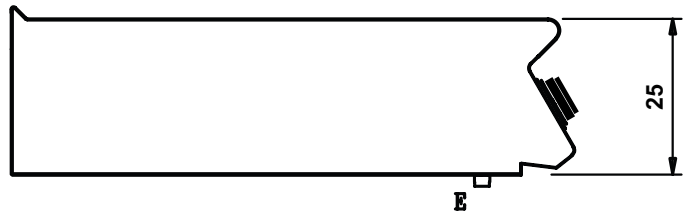
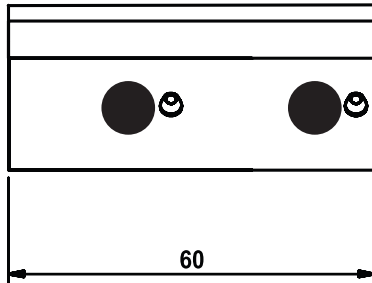
### Tekniska specifikationer

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:	600x900x250 mm
Vikt bto/nto:	46/-- kg
Art. Nr:	914.0212



# Mareno 90 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 NF9-4E15

Mareno elektrisk fritös NF9-4E15 har en bassäng på 15 liter och 12 kW effekt. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Elementet kan vridas i bassängen vilket förenklar rengöring. Enheten levereras med en helkorg och lock. Fritösen har bottenavtappning i underskåpet.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF9-4E15 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 alla stora kök.

### Lång livslängd

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

### Placering och säkerhet

NF9-4E15 levereras som golvmodell, placerad på Mareno underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter ( $\pm 40$  mm) och rostfri dörr på underskåpet.

**Tillbehör:** Halvkorg, uppsamlingskärl med microfilter, avställningskant 14 cm, spisiräcke  $\varnothing 4$  cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

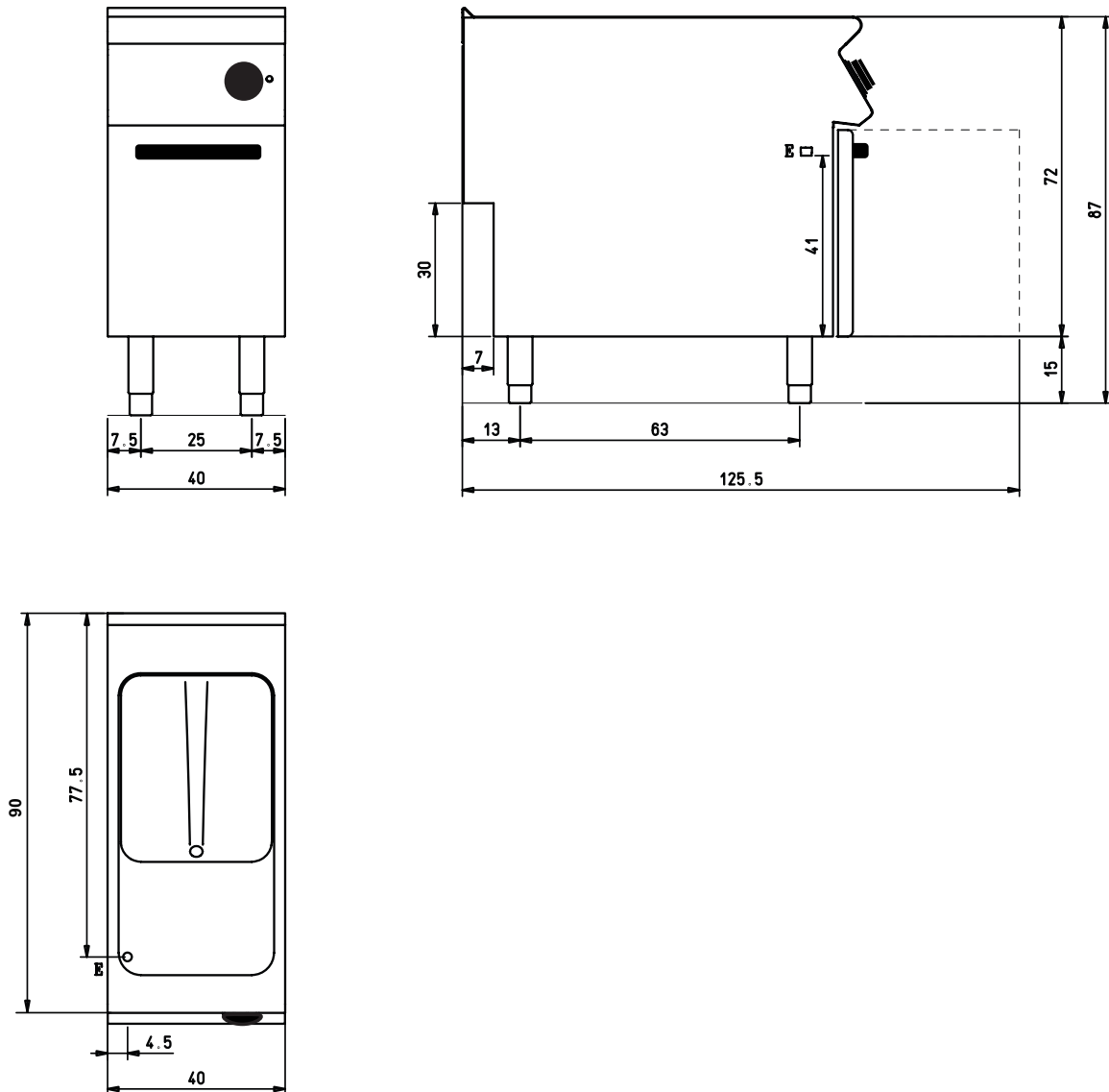
### Tekniska specifikationer

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:	400x900x900 mm
Vikt bto/nto:	54/-- kg
Art. Nr:	914.1115



# Mareno 90 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 NF9-8E15

Mareno elektrisk fritös NF9-8E15 har två bassänger på 15 liter och 12 kW effekt per bassäng. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Elementet kan vridas i bassängen vilket förenklar rengöring. Enheten levereras med en helkorg och ett lock, per bassäng. Fritösen har bottenavtappning i underskåpet.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF9-8E15 har hög kapacitet och värms upp mycket snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen kan sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno elektrisk fritös har djuppressade bassänger i rostfritt stål. Enheten är placerad på ett kraftigt underskåp med topp, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

### Placering och säkerhet

NF9-8E15 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 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

### Tekniska specifikationer

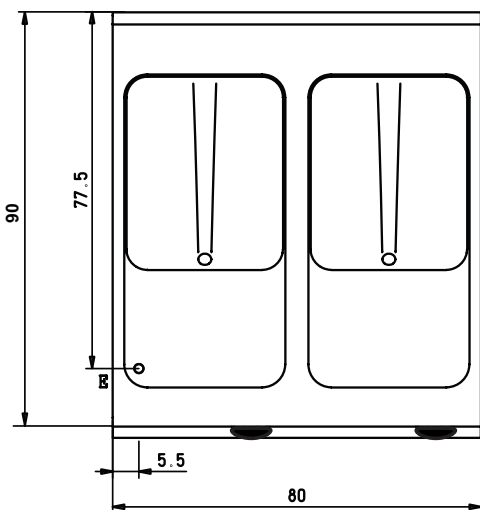
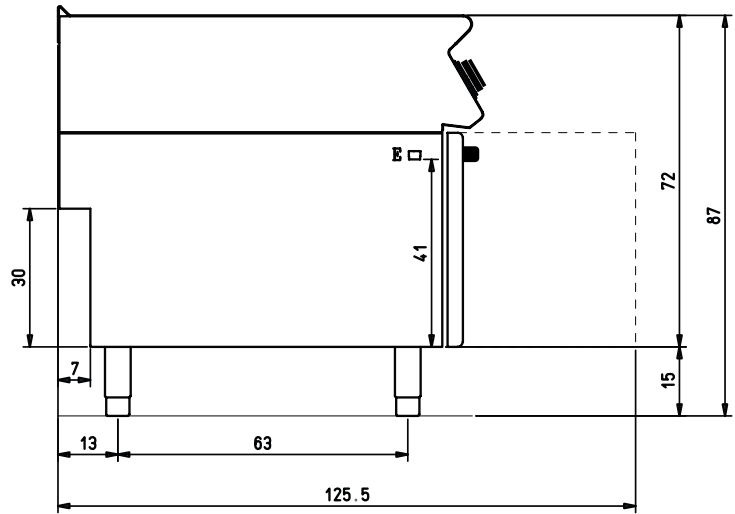
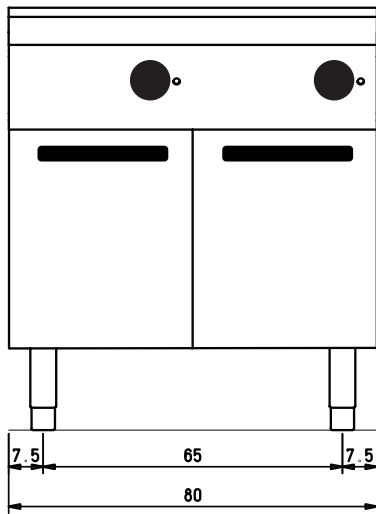
Effekt:	24 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	40 A
Rek. anslutningskabel:	5x6mm <sup>2</sup>
Dimension BxDxH:	800x900x900 mm
Vikt bto/nto:	80/-- kg
Art. Nr:	914.1215





# Mareno 90 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 NF9-4E22

Mareno elektrisk fritös NF9-4E22 har en bassäng på 22 liter och 18 kW effekt. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Elementet kan vridas i bassängen vilket förenklar rengöring. Enheten levereras med två helkorgar och ett lock. Fritösen har bottenavtappning i underskåpet.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF9-4E22 har mycket 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 alla stora kök.

### Lång livslängd

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

### Placering och säkerhet

NF9-4E22 levereras som golvmodell, placerad på Mareno underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter ( $\pm 40$  mm) och rostfri dörr på underskåpet.

**Tillbehör:** Uppsamlingskäril med microfilter, avställningskant 14 cm, spisräcke  $\varnothing 4$  cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

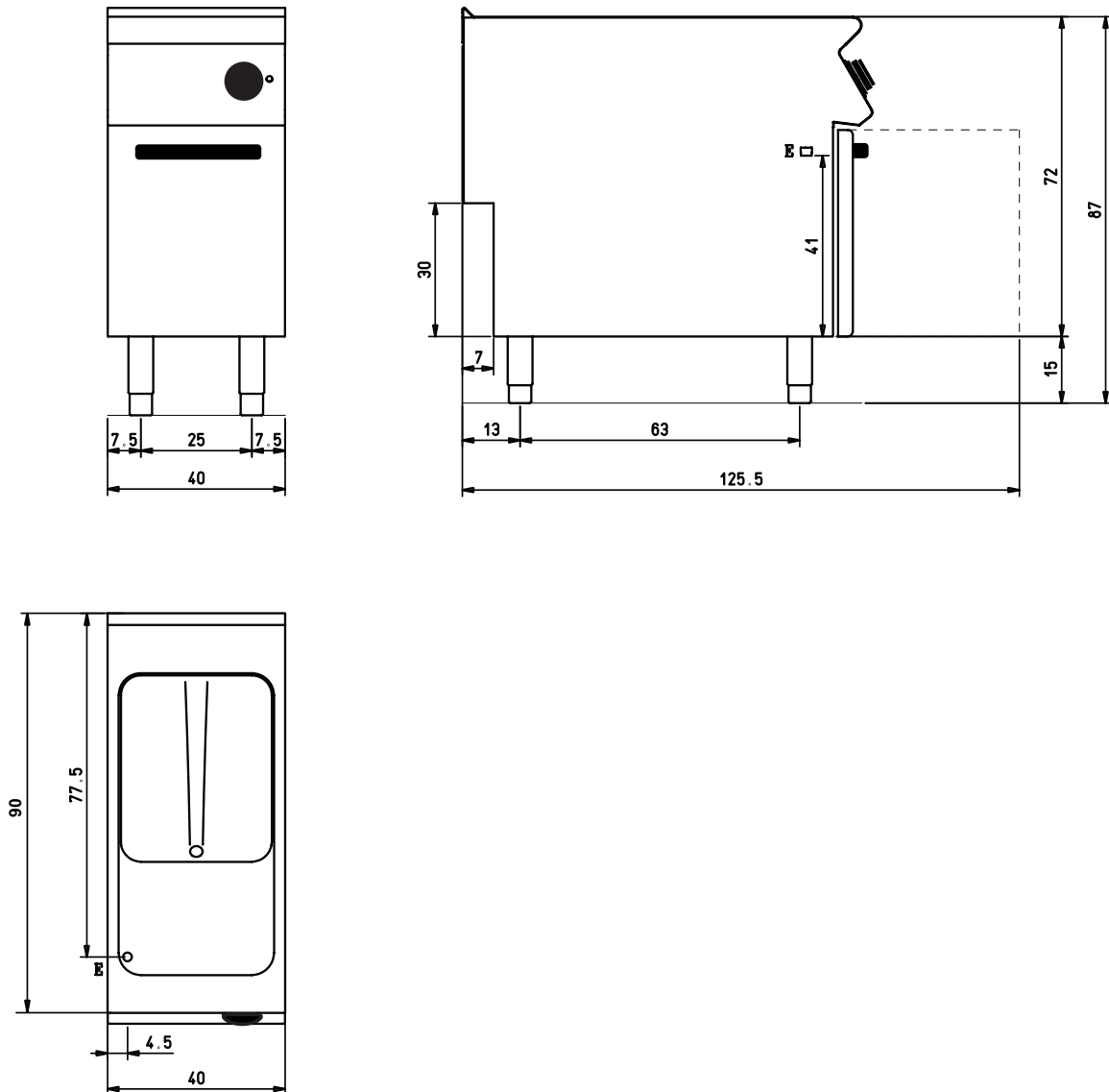
### Tekniska specifikationer

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:	400x900x900 mm
Vikt bto/nto:	62/-- kg
Art. Nr:	914.1122



# Mareno 90 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 NF9-8E22

Mareno elektrisk fritös NF9-8E22 har två bassänger på 22 liter och 18 kW effekt per bassäng. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Elementet kan vridas i bassängen vilket förenklar rengöring. Enheten levereras med två helkorgar och ett lock, per bassäng. Fritösen har bottenavtappning i underskåpet.

### Effektiv

Mareno elektrisk fritös NF9-8E22 har mycket hög kapacitet och värms upp mycket snabbt. Från vilotemperatur 140°C tar uppvärmningen till friteringstemperatur 180°C endast någon minut, temperaturen kan sänkas när fritösen inte används, vilket förlänger oljans livslängd. Lämplig för alla stora kök.

### Lång livslängd

Mareno elektrisk fritös har djuppressade bassänger i rostfritt stål. Enheten är placerad på ett kraftigt underskåp med topp, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd. Reglagen är utförda så de skyddas från såväl vatten som stötar. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

### Placering och säkerhet

NF9-8E22 levereras som golvmodell, placerad på Mareno underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter ( $\pm 40$  mm) och rostfri dörr på underskåpet.

**Tillbehör:** Uppsamlingskärl med microfilter, avställningskant 14 cm, spisräcke  $\varnothing 4$  cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

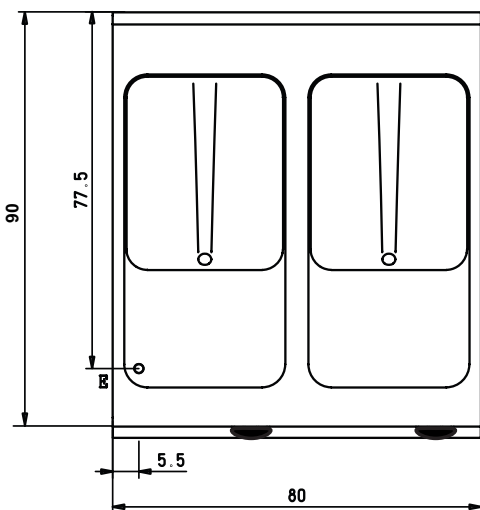
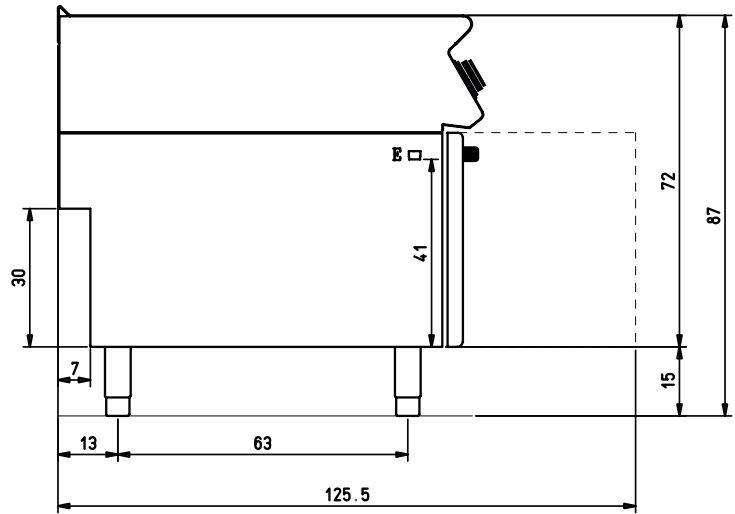
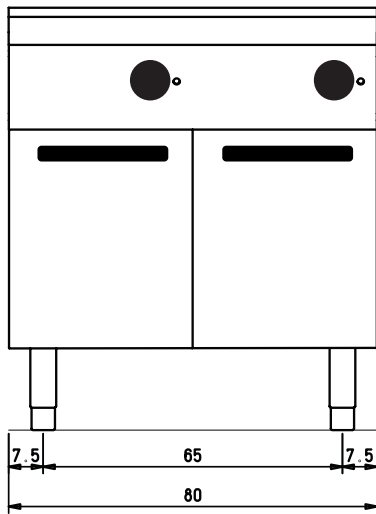
### Tekniska specifikationer

Effekt:	36 kW
Anslutning el:	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring:	60 A
Rek. anslutningskabel:	5x10mm <sup>2</sup>
Dimension BxDxH:	800x900x900 mm
Vikt bto/nto:	90/-- kg
Art. Nr:	914.1222



# Mareno 90 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