



Mareno 90 Spisserie **Fritöser gas**



Fritös gas NF9-6G10

Mareno fritös NF9-6G10 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 levereras med två helkorgar och lock. Enheten har bottenavtappning i underskåpet.

Effektiv

Mareno fritös NF9-6G10 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 alla stora kök.

Lång livslängd

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

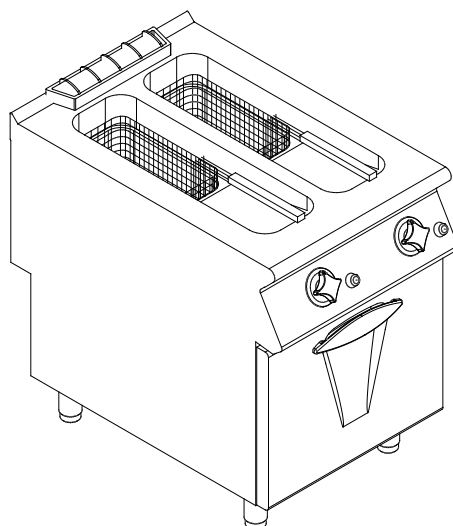
Placering och säkerhet

NF9-6G10 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, spisaräcke $\varnothing 4$ cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

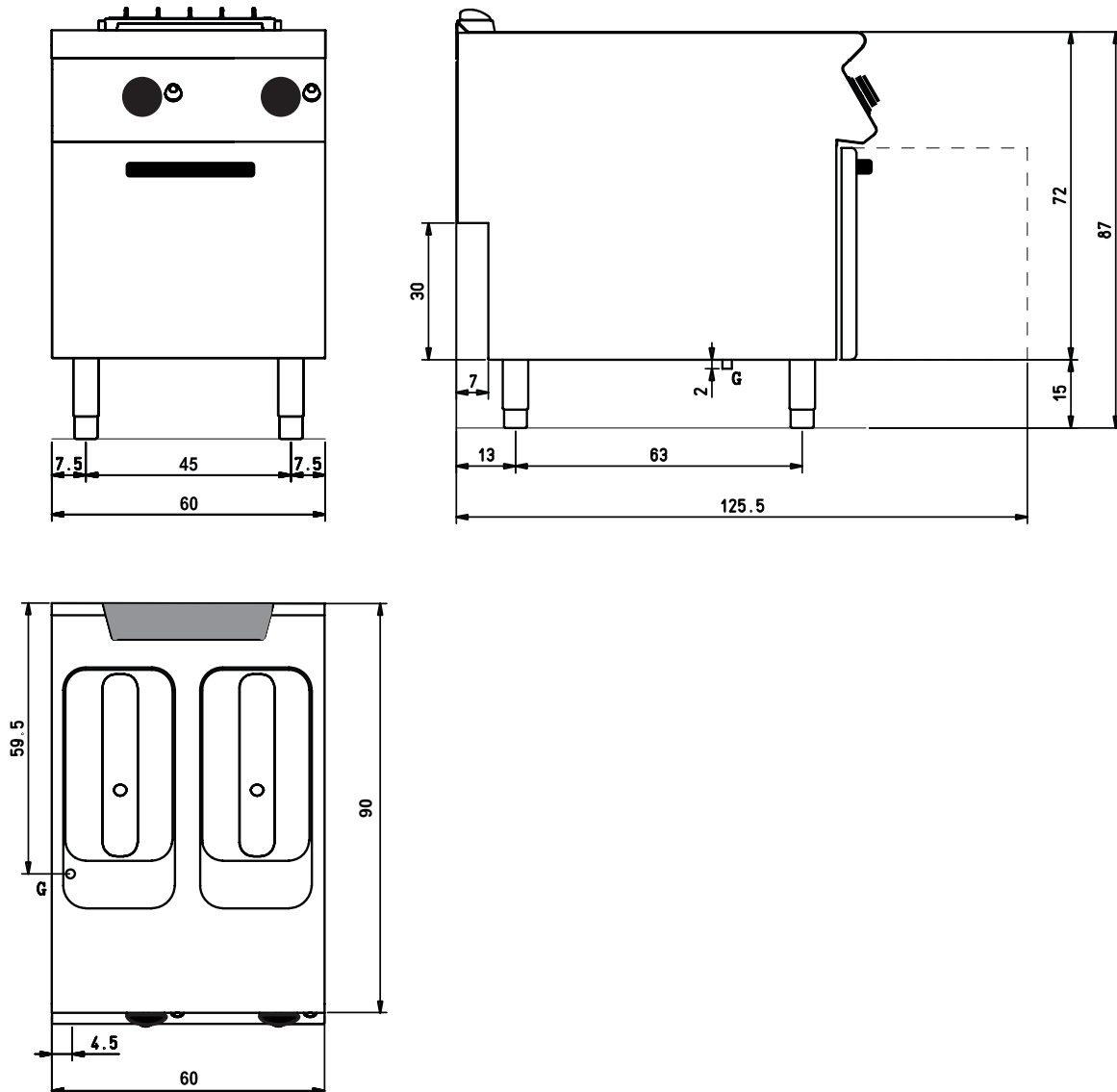
Tekniska specifikationer

Effekt:	20 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	600x900x900 mm
Vikt bto/nto:	85/-- kg
Art. Nr:	914.4206



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 gas NF9-4G15

Mareno fritös NF9-4G15 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 levereras med en helkorg och lock. Enheten har bottenavtappning i underskåpet.

Effektiv

Mareno fritös NF9-4G15 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 alla stora kök.

Lång livslängd

Mareno 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

NF9-4G15 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 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

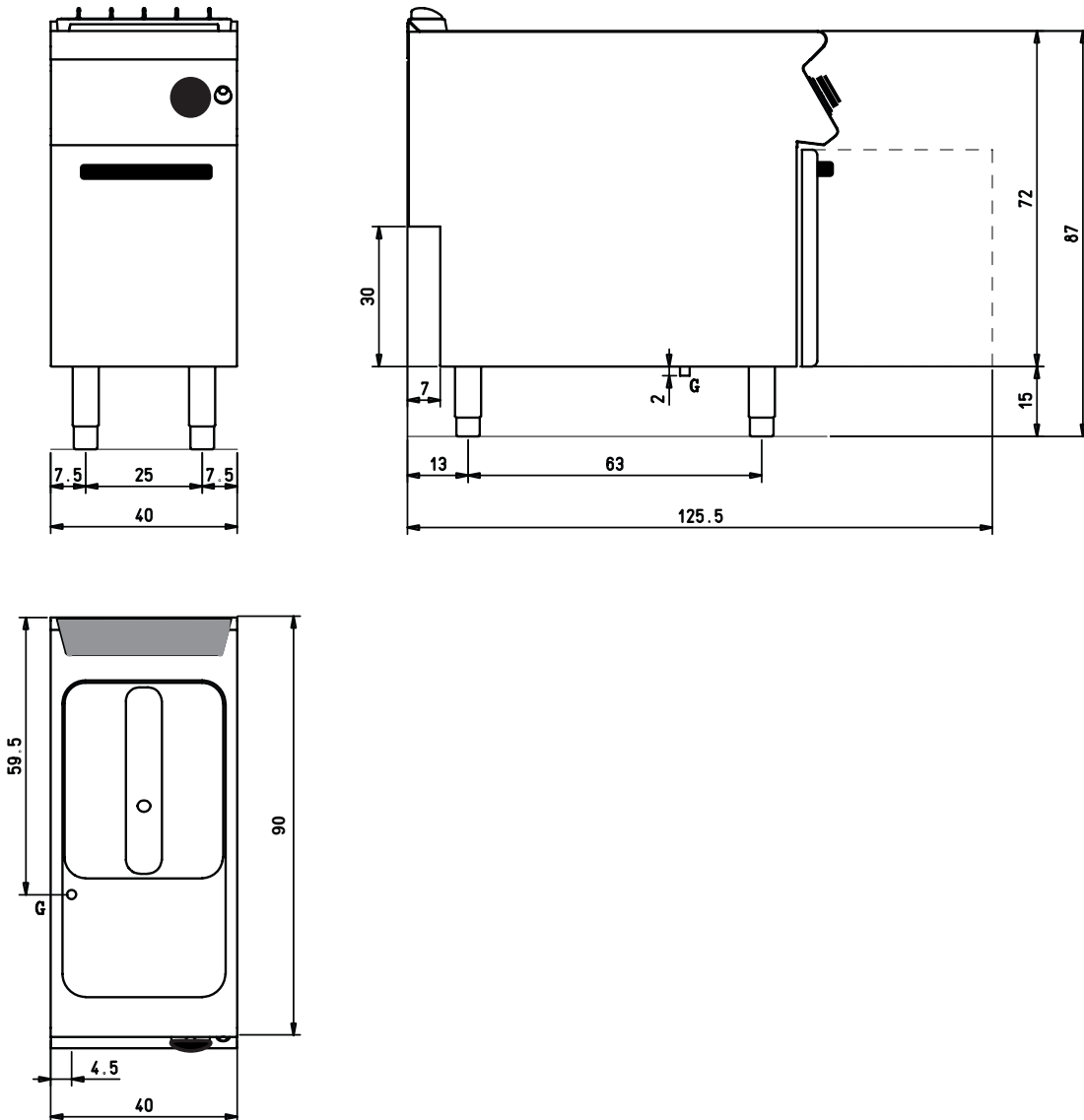
Tekniska specifikationer

Effekt:	14 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	400x900x900 mm
Vikt bto/nto:	62/-- kg
Art. Nr:	914.4115



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 gas NF9-8G15

Mareno fritös NF9-8G15 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 levereras med en helkorg och ett lock, per bassäng. Enheten har bottenavtappning i underskåpet.

Effektiv

Mareno fritös NF9-8G15 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 alla stora kök.

Lång livslängd

Mareno 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

NF9-8G15 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 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

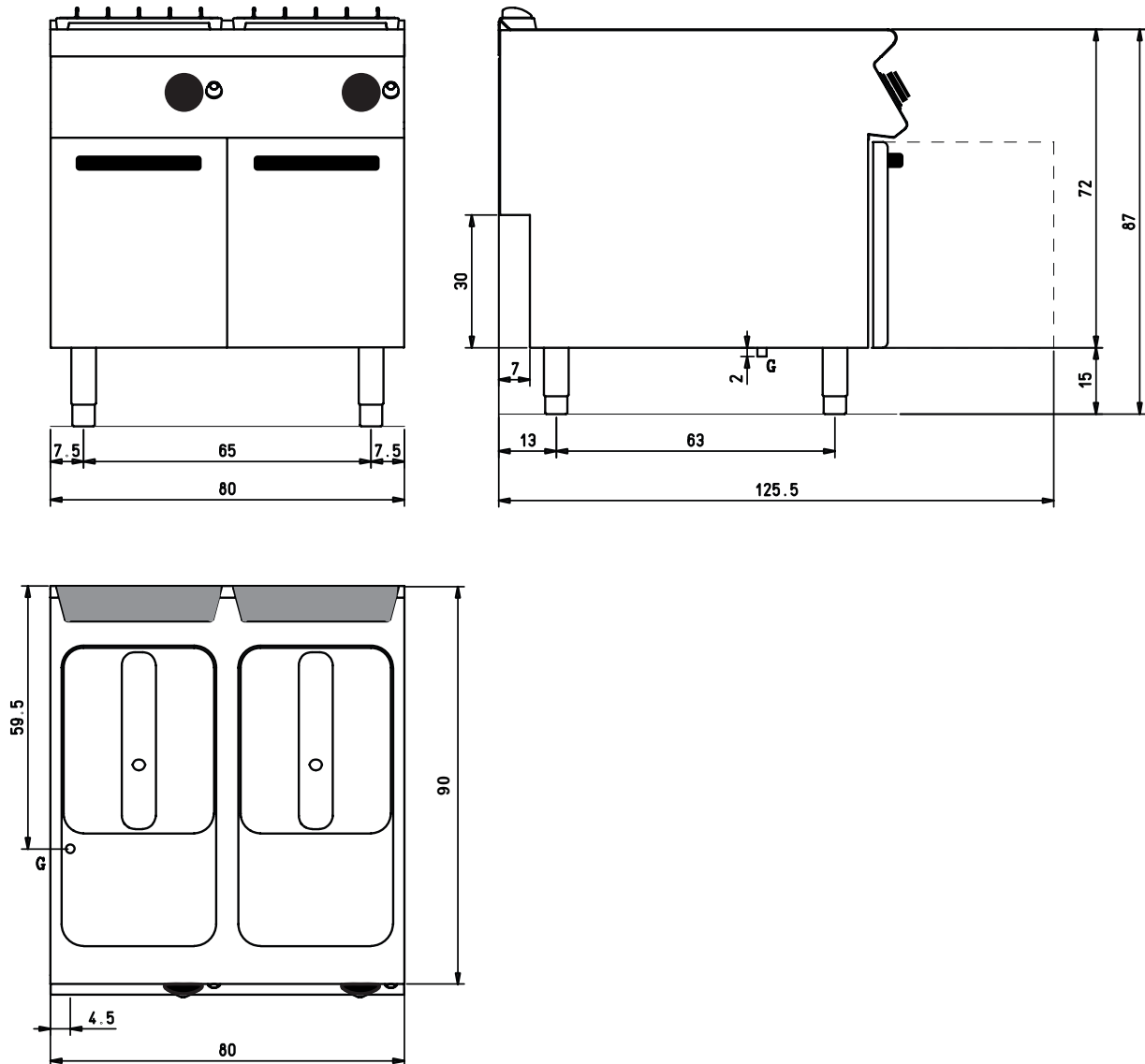
Tekniska specifikationer

Effekt:	28 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	800x900x900 mm
Vikt bto/nto:	88/-- kg
Art. Nr:	914.4215



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 gas NF9-4G23

Mareno fritös NF9-4G23 har en bassäng på 23 liter och 21 kW effekt. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Fritösen har dolda brännare i rostfritt stål med flamvakt och piezotändning samt överhettningsskydd. Enheten levereras med två helkorgar och ett lock. Enheten har bottenavtappning i underskåpet.

Effektiv

Mareno fritös NF9-4G23 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 alla stora kök.

Lång livslängd

Mareno 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

NF9-4G23 levereras som golvmödel, placerad på Mareno underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (±40 mm) och rostfri dörr på underskåpet.

Tillbehör: Uppsamlingskäril med microfilter, avställningskant 14 cm, spisräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

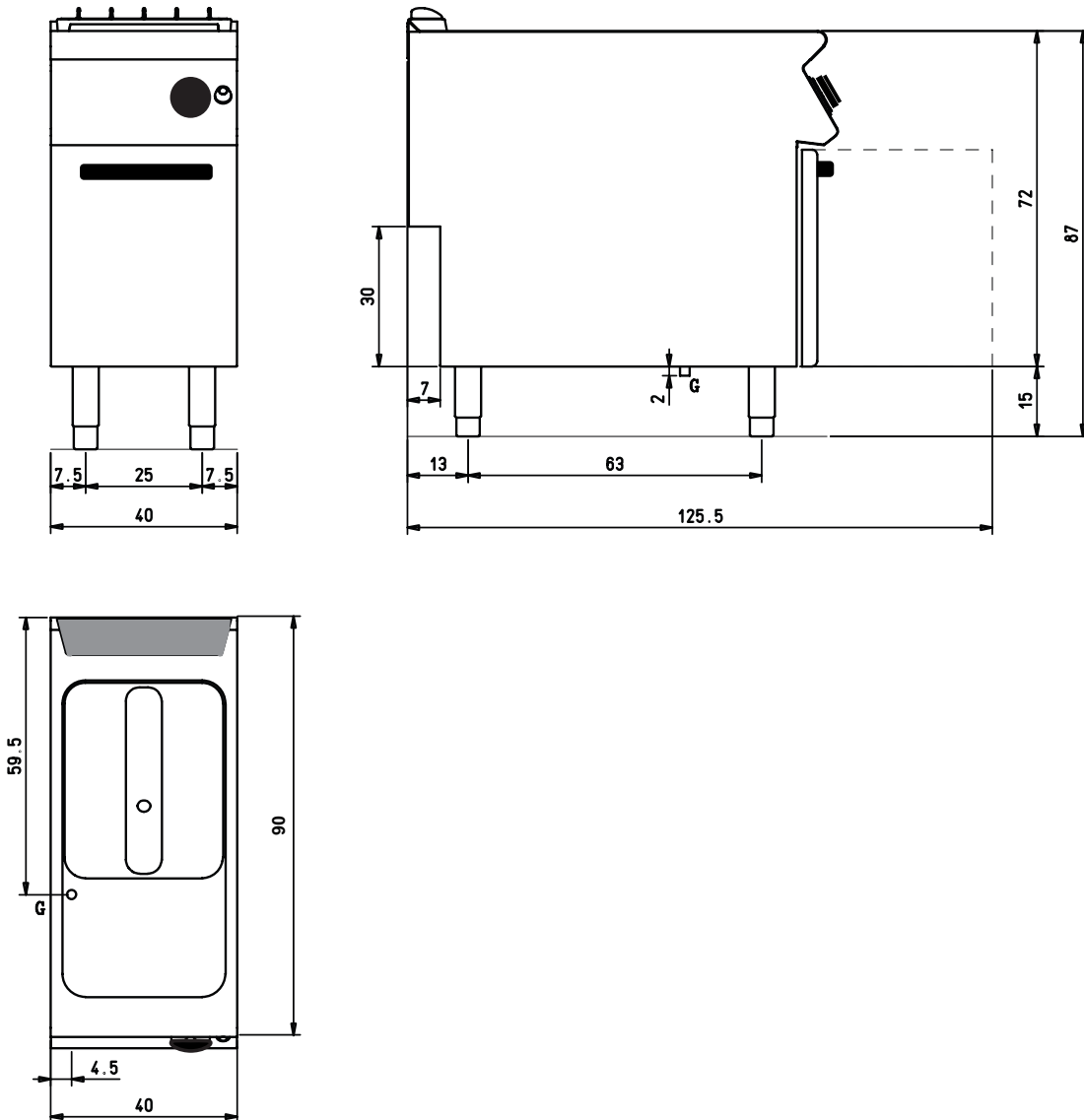
Tekniska specifikationer

Effekt:	21 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	400x900x900 mm
Vikt bto/nto:	62/-- kg
Art. Nr:	914.4122



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 gas NF9-8G23

Mareno fritös NF9-8G23 har två bassänger på 23 liter och 42 kW effekt. Temperaturen regleras med termostat mellan 100-185°C. Fritösen har dolda brännare i rostfritt stål med flamvakt och piezotändning samt överhettningsskydd. Enheten levereras med två helkorgar och ett lock, per bassäng. Enheten har bottenavtappning.

Effektiv

Mareno fritös NF9-8G23 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 alla stora kök.

Lång livslängd

Mareno 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

NF9-8G23 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, spisaräcke Ø4 cm, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva (hygientopp 2 mm). Lackering av underskåpets dörr.

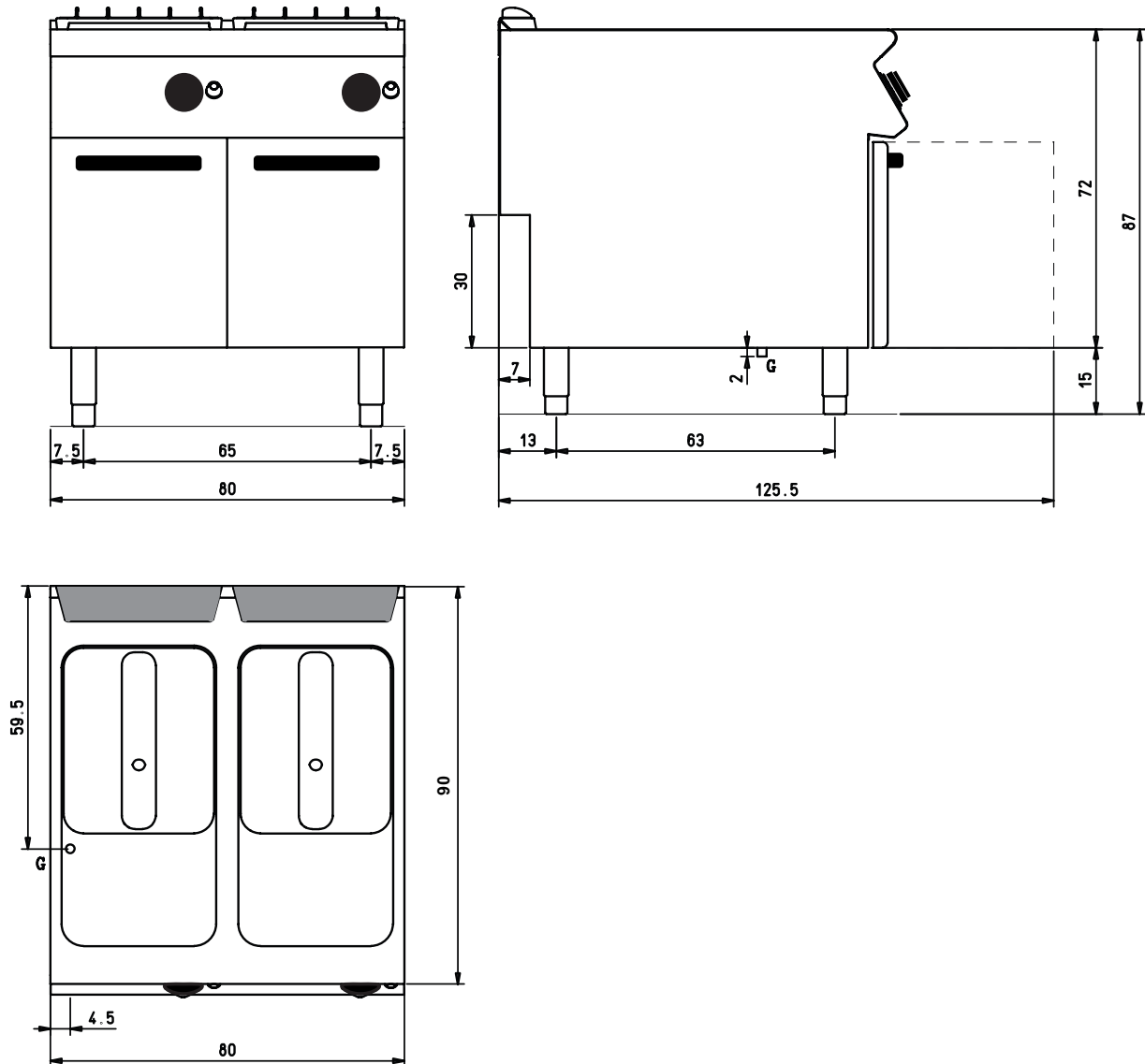
Tekniska specifikationer

Effekt:	42 kW
Anslutning el:	
Rek. säkring:	
Rek. anslutningskabel:	
Anslutning gas:	1/2"
CE-kategori gas:	II2H3B/P
Anslutning VA:	
Dimension BxDxH:	800x900x900 mm
Vikt bto/nto:	128/-- kg
Art. Nr:	914.4222



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