



Pastakokeri NPC7-4E

Mareno pastakokeri NPC7-4E har en bassäng om 28 liter och 5,6 kW effekt. Enheten är utrustad med torrkokningsskydd. Det förstärkta elementet kan vridas i bassängen för att förenkla rengöring. Effekten regleras i sex steg med simmerstat. Levereras utan korgar och lock.

Effektiv och energisnål

Mareno pastakokeri NPC7-4E är utrustad med kallvattenpåfyllning och avtappning till avlopp, som styrs från frontpanelen. Bräddavlopp skyddar mot överkokning och överfyllning.

Lång livslängd

Mareno NP70 pastakokeri är tillverkad med djuppressad bassäng, 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. Marenos enheter är CE-godkända och levereras med utförlig svensk manual.

Placering och säkerhet

NPC7-4E levereras som golvmodell med stängt underskåp. Enheten har kraftiga justerbara fötter (± 40 mm).

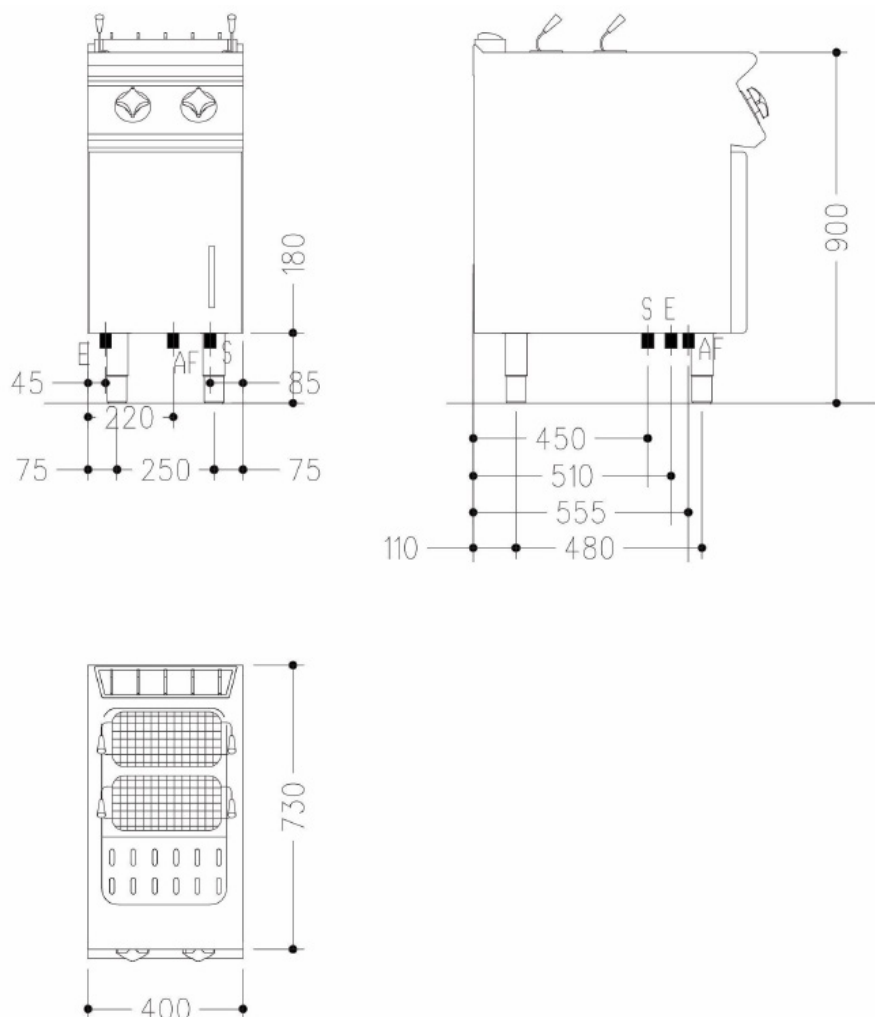
Tillbehör: Pastakorgar, lock, avställningskant, spisräcke, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla och lackering i valfri RAL-färg. Alla NP70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva, hygien topp 2 mm.

Tekniska specifikationer:

Effekt	5,6 kW
Anslutning el	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring	10 A
Rek. anslutningskabel	5×1,5 mm ²
Anslutning gas	
CE-kategori gas	
Anslutning VA	1/2"/1"(Avlopp)
Dimension B×D×H	400×730×900 mm
Vikt bto/nto	45/-- kg



Pastakokeri NPC7-4E Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

- E – Elanslutning
- G – Gasanslutning
- AF – Kallvattenanslutning
- S – 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.