



Pommes fritesvärmeri NSP7-4E

Mareno elektriskt pommes fritesvärmeri NSP7-4E har termostatstyrd undervärme med element under kanten och övervärme med infrarött element. Under- och övervärme regleras individuellt. Enheten levereras med en GN1/1-kantin samt löstagbar perforerad insatsbotten.

Effektivitet och kvalitet

Mareno pommes fritesvärmeri NSP7-4E används tillsammans med fritös. Kallas ibland för saltstation. För förvaring av pommes frites innan servering.

Lång livslängd

Mareno 70 pommes fritesvärmeri är tillverkad med topp, 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

Enheten är avsedd att placeras på Mareno stativ/underskåp/kylbänk. Enheten kan även placeras på annan bänk/kylbänk om Mareno monteringsram NXP70-40 används.

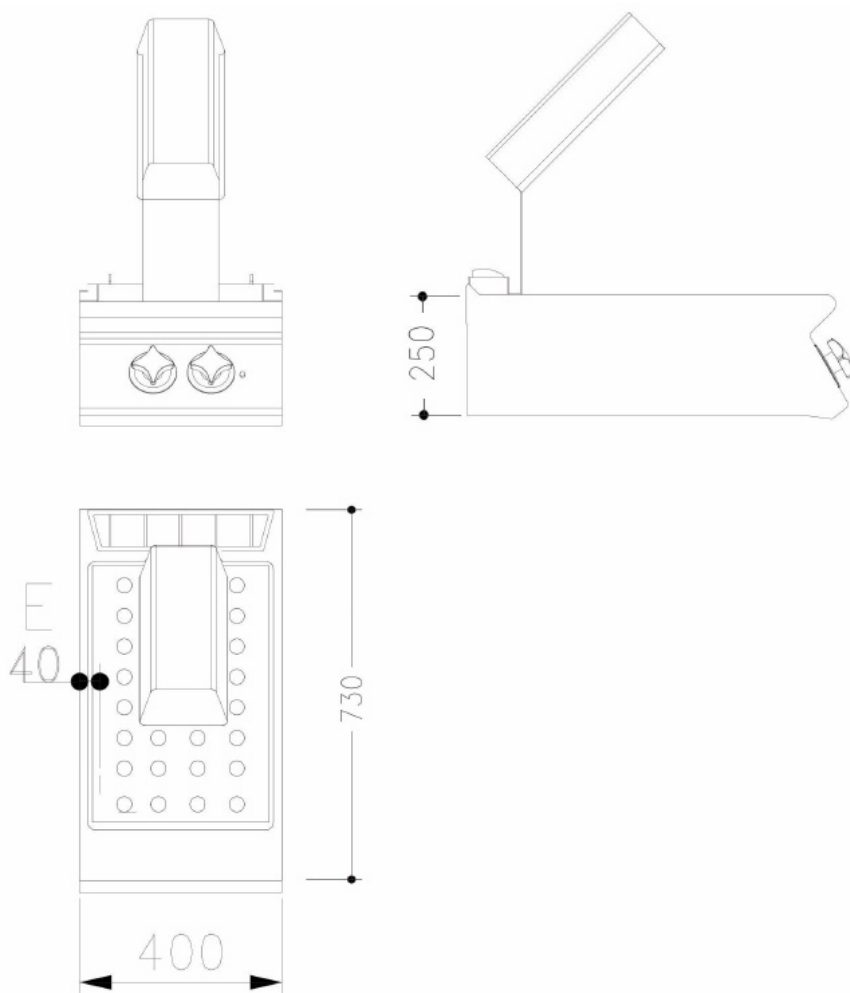
Tillbehör: Avställningskant, spisräcke, sidoavslutning med rundade hörn, överhylla och lackering i valfri RAL-färg. Alla Mareno 70-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva, hygientopp 2 mm.

Tekniska specifikationer:

Effekt	2 kW
Anslutning el	230V 1N~ 50Hz AC
Rek. säkring	10 A
Rek. anslutningskabel	3×1,5 mm ²
Anslutning gas	
CE-kategori gas	
Anslutning VA	
Dimension B×D×H	400×730×250+260
Vikt bto/nto	24/-- kg



Pommes fritesvärmeri NSP7-4E 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.