



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

Tillbehör: Halvkorg, uppsamlingskärl med microfilter, avställningskant, spisräcke, sidoavslutning med rundade hörn, tappkran, överhylla, lackering i valfri RAL- färg. Alla Mareno 90-enheter kan levereras insvetsade i samma toppskiva, hygientopp 2 mm.

Tekniska specifikationer:

Effekt	20 kW
Anslutning el	
Rek. säkring	
Rek. anslutningskabel	
Anslutning gas	1/2"
CE-kategori gas	III1ab2H3B/P
Anslutning VA	
Dimension BxDxH	600x900x900 mm
Vikt bto/nto	85/-- kg



