MARENO
kitchen solutions since 1922

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
M1 - 110	**CR130630O**	**NF10C9E15K**	**Fritteusen**

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, 1 Becken 15 Liter, quer eingebaut, Standgerät

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
M1 - 110	**CR130630O**	**NF10C9E15K**	**Fritteusen**

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, 1 Becken 15 Liter, quer eingebaut, Standgerät

DETAILS

MARENO
kitchen solutions since 1922

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
M1 - 110	**CR130630O**	**NF10C9E15K**	**Fritteusen**

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, 1 Becken 15 Liter, quer eingebaut, Standgerät

TECHNISCHE DATEN

BREITE (mm):	**900**		
TIEFE (mm):	**550**		
HÖHE (mm):	**870**		
GEWICHT (Kg):	**87**		
VOLUMEN (m^3):	**0.25**		
GESAMT-WATT (kW):	**12**		
NETZSPANNUNG (V):	**VAC400 3N**		
ANZAHL KOCHZONEN:	**1**		
DETAILS ZUR KOCHZONE:	**1x12 kW**		
BECKENMAßE (mm):	**220x520x300(h) mm**		
ANZAHL BECKEN:	**1**	KAPAZITÄT (L):	**15**
IP SCHUTZGRAD:	**IPX5**		
BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	**100-185**		

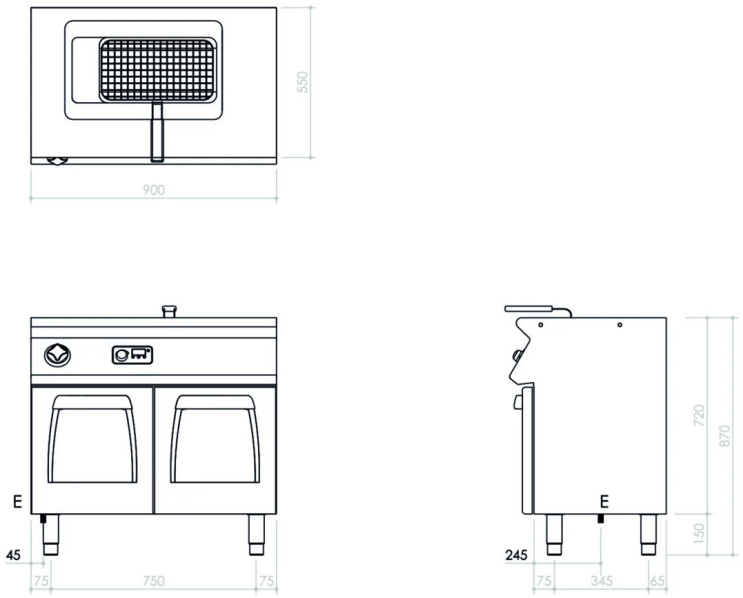
BESCHREIBUNG

Einteilige elektrische Friteuse mit elektronischer Temperaturregelung, hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Oberteil aus geformtem Edelstahl 20/10 mit überlaufsicherer Vorderkante, vorgerichtet für die Kopfverbindung mit mitgelieferter hermetischer Dichtung. Geformter Kochtank aus Edelstahl AISI 304 mit gestrahltem Innenprofil. Tankinhalt Lt.15. Der Tank ist mit einem großen vorderen Becken für die Ausdehnung des Öls und des Schaums und einem großen kalten Bereich zum Auffangen der Kochrückstände ausgestattet. Die Beheizung erfolgt über ein gepanzertes Heizelement aus Edelstahl AISI 304, das im Inneren des Tanks angebracht und um mehr als 90° drehbar ist, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern. Öltemperatur im Tank einstellbar von 100 bis 185 °C. 3-stellige Anzeige, MELTING-Zyklus. Thermostat zur Heizungssteuerung mit Schutzgeometrie gegen Wassereintritt, mit integrierten Kontrollleuchten zur sofortigen Visualisierung des Betriebs. Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung ausgestattet, der im Falle einer Überhitzung eingreift. Abnehmbarer Filter, Korb, Deckel und Ablasshahnverteiler im Lieferumfang enthalten. Wasserschutzklasse IPX5. Die Geräte sind mit höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl ausgestattet.

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
M1 - 110	**CR130630O**	**NF10C9E15K**	**Fritteusen**

PRODUKT

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, 1 Becken 15 Liter, quer eingebaut, Standgerät



INSTALLATIONSANGABEN

(E) Elektroanschluss:	VAC400 3N 50Hz