MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
M1 - 60	**CR1620440**	**F64ERP**	**Freidoras**

PRODUCTO

Freidora eléctrica potenciada de 1 cuba de 10 litros de sobremesa

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.

Los datos presentados en este documento deben considerarse no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento, sin previo aviso.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
M1 - 60	**CR1620440**	**F64ERP**	**Freidoras**

PRODUCTO

Freidora eléctrica potenciada de 1 cuba de 10 litros de sobremesa

DETALLES TÉCNICOS

ANCHO (mm):	**400**		
PROFUNDIDAD (mm):	**600**		
ALTURA (mm):	**295**		
PESO (Kg):	**21**		
VOLUMEN (m^3):	**0.15**		
POTENCIA ELÉCTRICA (kW):	**9**		
VOLTAJE (V):	**VAC400 3N**		
N. ZONAS DE COCCIÓN:	**1**		
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	**1x 9kW**		
DIMENSIONES CUBAS (mm):	**220x340mm**		
N. CUBAS:	**1**	CAPACIDAD:	**10**
GRADO IP	**IPX3**		
RANGO TEMPERATURA (°C):	**90-180**		

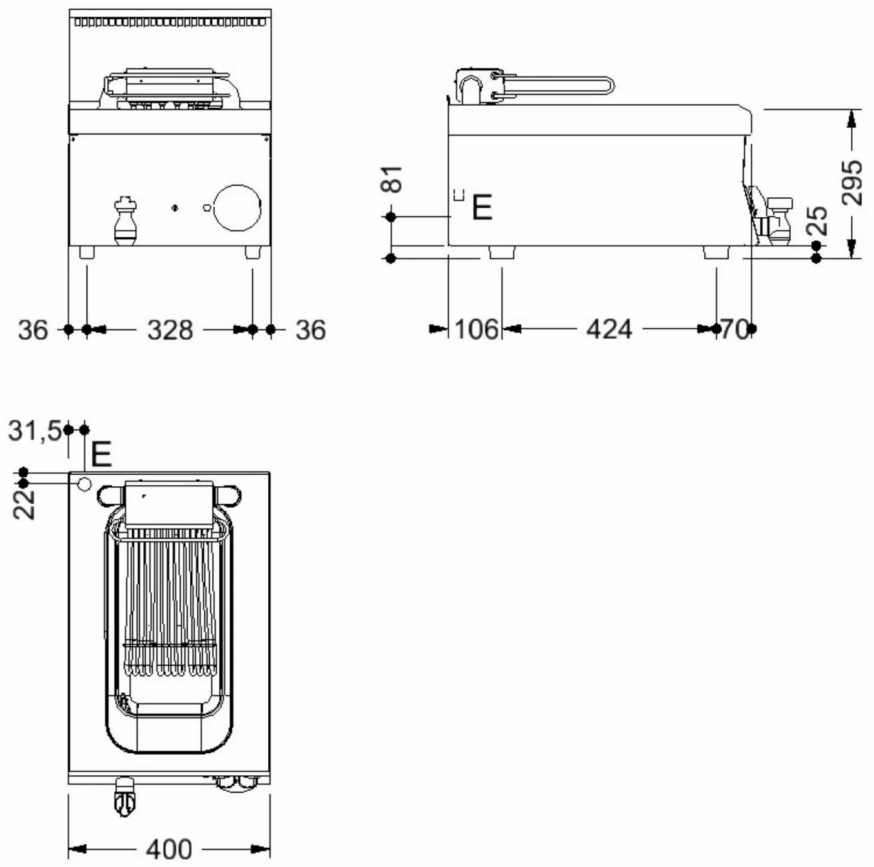
DESCRIPCIÓN

Freidora eléctrica realizada en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia en la cuba. Cuba estampada de 10 l, zona fría y zona de expansión del aceite con ángulos redondeados e inclinada. Termostato regulable de 100°C a 180°C y termostato de seguridad de rearme manual. Testigos de conexión a la red eléctrica y funcionamiento de las resistencias. Filtro extraíble, cesta, tapadera y colector de vaciado incluido.

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
M1 - 60	**CR1620440**	**F64ERP**	**Freidoras**

PRODUCTO

Freidora eléctrica potenciada de 1 cuba de 10 litros de sobremesa



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

(E) Conexión Eléctrica:	VAC400 3N 50/60Hz