TECHNISCH GEGEVENSBLAD

BESTELNR.	504-1200	TAAL	NL



ARTIKEL / MODEL

SARO Elektrische Frituurpan 10 L Tafelmodel 600 Line model EF46

GTIN	4017337067787
OORSPRONG	Italië
DOUANETARIEFNUMMER	85167920

UITVOERING & KENMERKEN

- Material: (Housing) Stainless steel AISI 304
- Basin with cold zone
- Includes 1 basket
- With drain tap for easy oil change
- Stepless temperature adjustment from 90 °C to 190 °C
- Safety thermostat
- Tiltable heating elements for easy cleaning
- Connectable design (bridging bars optionally available)
- External dimensions: W 400 x D 600 x H 270 / 460 mm (incl. schoorsteen)
- Basket dimensions: W 225 x D 280 x H 115 mm
- Capacity: 10 liters
- Connection: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 9 kW
- Weight (net/gross): 25 / 28 kg
- Gewicht (netto/bruto): 25 / 28 kg

Technische wijzigingen en fouten voorbehouden. Ontwerpen en afbeeldingen kunnen afwijken van het origineel.

ARTIKEL / MODEL	SARO Elektrische Frituurpan 10 L Tafelmodel 600 Line model EF46

GTIN	4017337067787
OORSPRONG	Italië
DOUANETARIEFNUMMER	85167920

VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

- Installatie mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Verpakkingmaterialen veilig weggooien om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Het apparaat grondig reinigen voor het eerste gebruik en controleren op zichtbare schade. Niet gebruiken bij schade.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak wordt geplaatst.
- Tijdens het gebruik kunnen oppervlakken zeer heet worden; brandwondensgevaar! Vermijd contact.
- Houd het oliepeil altijd tussen de minimum (MIN) en maximum (MAX) markeringen. Vul nooit onder of boven deze grenzen.
- Alleen reinigen met een zachte doek en mild reinigingsmiddel; geen abrasieve of zure middelen gebruiken.
- Gebruik regelmatig de afvoerklep om de olie veilig en hygiënisch te verversen.
- Vetbranden nooit met water blussen, maar gebruik een geschikte brandblusser.
- Het apparaat nooit reinigen met een waterstraal of hogedrukreiniger.
- Reinig het reservoir met de koude zone regelmatig om resten te verwijderen en de levensduur van de olie te verlengen.
- Laat het apparaat na elk gebruik volledig afkoelen en koppel het los van het stroomnet voordat het gereinigd wordt.
- Houd kinderen en onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat om misbruik en verwondingen te voorkomen.
- Bij zichtbare schade of storingen de werking onmiddellijk stoppen en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.

FABRIKANT- & GPSR-GEGEVENS

HANDELAAR	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
EU-VERANTWOORDELIJKE	0

Technische wijzigingen en fouten voorbehouden. Ontwerpen en afbeeldingen kunnen afwijken van het origineel.