TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	172-4050	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Fritteuse
Modell GASTROLINE 12VS

GTIN	4017337173044
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter
- stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat
- Gewicht (netto/brutto): 27 / 29 kg
- Korb: 200 x 273 x 115 mm
- Maße: B 400 x T 700 x H 950
- Inhalt: 12 Liter
- Temperaturbereich: 0 / +180 °C
- Anschluss: 400 V - 50 Hz - 9 kW
- Vor-Ort Service

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.

BESTELL-NR.	172-4050	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Fritteuse Modell GASTROLINE 12VS

GTIN	4017337173044
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme die Fritteuse gründlich reinigen, um Rückstände von Industrieölen zu entfernen.
- Gerät ausschließlich mit geeignetem Frittieröl oder Fett betreiben; niemals Öl und Fett mischen, um Überlaufen zu vermeiden.
- Das Gerät muss auf einem stabilen, trockenen und rutschfesten Untergrund aufgestellt werden.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Berührungen vermeiden.
- Gerät nur unter einer geeigneten Abzugshaube betreiben.
- Beim Befüllen des Frittierkorbes darauf achten, dass keine feuchten oder tiefgefrorenen Lebensmittel ins heiße Öl gegeben werden, um Spritzer zu vermeiden.
- Gerät vom Stromnetz trennen, bevor es bewegt oder gereinigt wird.
- Reinigung nur mit mildem Reinigungsmittel und feuchtem Tuch durchführen; niemals direkt mit Wasserstrahl reinigen.
- Bei Überhitzung des Öls besteht Brandgefahr; Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Reparaturen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen lassen.
- Kinder und ungeschulte Personen vom Gerät fernhalten.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und das Gerät nicht weiter verwenden.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HÄNDLER	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
EU-VERANTWORTLICHER	Nicht erforderlich. Hersteller ist in der EU ansässig.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.