TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	458-1003	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Patisserie Fritteuse Modell PF 30

GTIN	4017337070749
URSPRUNG	Portugal
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Temperaturbereich: 0 / +180 °C
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Ein-/Ausschalter
- Inkl. Abtropfblech
- Inhalt: 30 Liter
- Anschluss: 400 V - 50 Hz - 15 kW
- Maße: B 650 x T 670 x H 370 mm
- Korbmaße: B 570 x T 420 x H 105 mm
- Gewicht (netto/brutto): 18 / 20 kg
- KEIN Vor-Ort-Service

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

ARTIKEL / MODELL	SARO Patisserie Fritteuse Modell PF 30

GTIN	4017337070749
URSPRUNG	Portugal
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Benutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Ölstand stets zwischen den Mindest- (MIN) und Höchstmarkierungen (MAX) halten. Niemals unter oder über diese Grenzen befüllen.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen; geeigneten Feuerlöscher verwenden.
- Gerät nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen, bevor es gereinigt wird.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.
- Die Ölfilterung gemäß den Anweisungen regelmäßig durchführen, um die Lebensdauer des Öls und die Betriebssicherheit zu gewährleisten.

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.