# TECHNISCH GEGEVENSBLAD

| BESTELNR. | 458-1210 | TAAL | NL |
|---|---|---|---|



## ARTIKEL / MODEL

# SARO Electrische frituur model FARO

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337070725 |
| OORSPRONG | Portugal |
| DOUANETARIEFNUMMER | 85167920 |

## UITVOERING & KENMERKEN

- Materiaal: Roestvrij staal
- Inhoud: 20 liter
- Met aftapkraan
- Bak met koudezone
- Variabele temperatuurregeling
- Temperatuurbereik: 0 / +190 °C
- Veiligheidsthermostaat
- Aansluiting: 400 V - 50 Hz - 18 kW
- Afmetingen: B 400 x D 700 x H 1030 mm
- Afmetingen mand: B 415 x D 260 x H 120 mm
- Gewicht (netto/bruto): 35 / 37 kg



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

| | |
|---|---|
| ARTIKEL / MODEL | **SARO Electrische frituur model FARO** |

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337070725 |
| OORSPRONG | Portugal |
| 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.
- Het apparaat nooit reinigen met een waterstraal of hogedrukreiniger.
- Vetbranden nooit met water blussen; gebruik een geschikte brandblusser.
- 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.
- Ververs regelmatig de olie volgens de instructies om de levensduur van de olie en de operationele veiligheid te waarborgen.

## FABRIKANT- & GPSR-GEGEVENS

| | |
|---|---|
| HANDELAAR | Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY |
| EU-VERANTWOORDELIJKE | Niet vereist. De fabrikant is gevestigd in de EU. |



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