TECHNISCH GEGEVENSBLAD

BESTELNR.	458-1001	TAAL	NL



ARTIKEL / MODEL

SARO Patisserie Friteuse model PF 16

GTIN	4017337069132
OORSPRONG	Portugal
DOUANETARIEFNUMMER	85167920

UITVOERING & KENMERKEN

- Materiaal: Roestvrij staal
- Uitneembare bak met ronde hoeken
- Met aftapkraan
- Variabele temperatuurregeling
- Verwarmingselement uitneembaar en daardoor gemakkelijk te reinigen
- Veiligheids thermostaat
- Aan/uit schakelaar
- Incl. Vetopvang bak
- Capaciteit: 16 liter
- Frituurmand: B 460 x T 260 x H 100 mm
- Temperatuurbereik: 0 °C - +180 °C
- Aansluiting: 400 V - 50 Hz - 9 kW
- Maten.: B 535 x D 415 x H 380 mm
- Gewicht (netto/bruto): 12 / 14 kg

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

ARTIKEL / MODEL	SARO Patisserie Friteuse model PF 16

GTIN	4017337069132
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.