TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	423-1125	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Elektrofritteuse
Modell E7/FRE2V17

GTIN	4017337423255
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- stufenlose Temperatureinstellung bis 190 °C
- Hochklappbares Heizelement ermöglicht, eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Gewicht (netto/brutto): 80 / 110 kg
- Maße: B 800 x T 700 x H 850 mm
- Korb:1 x B 290 x T 300 x H 120 mm
2 x B 140 x T 300 x H 120 mm
- Inhalt: 2x 17 Liter
- Temperaturbereich: 0 /+190 °C
- Anschluss: 400 V - 50 - 60 Hz - 33 kW
- Vor-Ort Service

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

BESTELL-NR.	423-1125	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Elektrofritteuse Modell E7/FRE2V17

GTIN	4017337423255
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Inbetriebnahme 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! Berührungen vermeiden.
- Gerät nur unter einer geeigneten Abzugshaube betreiben, um Hitze und Dämpfe sicher abzuleiten.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven Mittel verwenden.
- Keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Geräts lagern, um Brandgefahr zu vermeiden.
- 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.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen; geeigneten Feuerlöscher verwenden.

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.