

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **172-4055**

Artikel/Modell **SARO Fritteuse
Modell GASTROLINE 12+12VS**

GTIN **4017337173051**



- **Material: Edelstahl**
- **Abgerundetes Becken mit Kältezone**
- **Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter**
- **stufenlose Temperatureinstellung**
- **Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung**
- **Ein-/Ausschalter**
- **Sicherheitsthermostat**
- **Gewicht: 59 kg**
- **Korb: 200 x 273 x 115 mm**
- **Maße: B 800 x T 700 x H 950**
- **Inhalt: 2x 12 Liter**
- **Temperaturbereich: 0 / +180 °C**
- **Anschluss: 400 V - 50 Hz - 2 x 9 kW**
- **Vor-Ort Service**

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85167920

Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **172-4055**

Artikel/Modell **SARO Fritteuse
Modell GASTROLINE 12+12VS**

GTIN **4017337173051**



Sicherheits- und 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.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85167920

Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827