

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **504-1210**

Item/Model **SARO Gasfrituurpan 8 L Tafelmodel 600**
Line
model GF46

GTIN **4017337067800**



- **Materiaal: (Behuizing) Roestvrij staal AISI 304**
- **Hoog rendement gietijzeren brander, 7,4 kW per zijde**
- **Becken met koude zone**
- **Inclusief 1 mand per becken**
- **Met aftapkraan voor eenvoudige olie verversing**
- **Traploze temperatuurinstelling van 90 °C tot 190 °C**
- **Veiligheidsventiel en thermokoppel**
- **Kantelbare verwarmingselementen voor eenvoudige reiniging**
- **Vooraf ingesteld op aardgas H, sproeiers voor propaangas inbegrepen**
- **Koppelbaar ontwerp (verbindingstrips optioneel verkrijgbaar)**
- **Afmetingen: B 400 x D 600 x H 270 / 460 mm (incl. schoorsteen)**
- **Mandafmetingen: B 225 x D 280 x H 115 mm**
- **Inhoud: 8 liter**
- **Gewicht (netto/bruto): 28 / 30 kg**

Origin Italy

customs tariff no. 73211190

Dealer 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

WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

Order No. **504-1210**

Item/Model **SARO Gasfrituurpan 8 L Tafelmodel 600**
Line
model GF46

GTIN **4017337067800**



Veiligheids- en Waarschuwingeninstructies

- Installatie mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Verpakkingsmaterialen veilig weggooien om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de gasvoorziening correct is aangesloten en op lekkage is gecontroleerd.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie, en reinig de frituurmand grondig.
- Het apparaat alleen gebruiken met de aanbevolen hoeveelheid olie; nooit zonder olie of met te weinig olie inschakelen.
- Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken en verwarmingselementen zeer heet worden; brandwondensgevaar! Vermijd contact.
- Bij gaslucht onmiddellijk de gasvoorziening afsluiten, de ruimte goed ventileren en open vlammen of vonken vermijden.
- Het apparaat nooit reinigen met een waterstraal of hogedrukreiniger om schade aan gasleidingen of ontstekingsystemen te voorkomen.
- Alleen reinigen met een zachte doek en mild reinigingsmiddel; geen abrasieve of zure middelen gebruiken.
- Bij zichtbare schade, ongebruikelijke geluiden of storingen de werking onmiddellijk stoppen en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.
- Kinderen en onbevoegde personen mogen het apparaat niet onbeheerd gebruiken.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor voedselbereiding; elk ander gebruik kan schade veroorzaken.
- Regelmatig onderhoud van gasleidingen en ontstekingsystemen door gekwalificeerd personeel wordt aanbevolen.
- Na een lange stilstand of bij eerste gebruik de werking van het apparaat laten controleren volgens de instructies.
- Bij langdurig niet-gebruik gas- en stroomvoorziening uitschakelen, en het apparaat reinigen en drogen.

Origin Italy

customs tariff no. 73211190

Dealer 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