

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **458-1001**

Item/Model **SARO Patisserie Friteuse
model PF 16**

GTIN **4017337069132**



- **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 kg / 14 kg**

Origin Portugal

customs tariff no. 85167920

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. **458-1001**

Item/Model **SARO Patisserie Friteuse
model PF 16**

GTIN **4017337069132**



Veiligheids- en Waarschuwingeninstructies

- 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.

Origin Portugal

customs tariff no. 85167920

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