

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **423-1120**

Artikel/Modell **SARO Elektrofritteuse
Modell E7/FRE2V13**

GTIN **4017337423248**



- 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: 95 kg
- Maße: B 800 x T 700 x H 850 mm
- Korb: 1 x B 220 x T 300 x H 120 mm
2 x B 109 x T 300 x H 120 mm
- Inhalt: 2x 13 Liter
- Temperaturbereich: 0 / +190 °C
- Anschluss: 400 V - 50 - 60 Hz - 24 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. **423-1120**

Artikel/Modell **SARO Elektrofritteuse
Modell E7/FRE2V13**

GTIN **4017337423248**



Sicherheits- und 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 entflammaren 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.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85167920

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

Eingetragen: Klevé 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