

## TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 458-1215  
Artikel/Modell SARO Elektrofritteuse 20+20 L  
Modell BRAGA  
GTIN 4017337070732



- Material: Edelstahl
- Inhalt: 2 x 20 Liter
- Mit Ablasshahn
- Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Temperaturbereich: 0 / +190 °C
- Sicherheitsthermostat
- mit 2 Kabeln - ohne Stecker
- Anschluss: 2x 400 V - 50 Hz - 18 kW
- Maße: B 800 x T 700 x H 1030 mm
- Korbmaße: 2x B 415 x T 260 x H 120 mm
- Gewicht (netto/brutto): 60 / 62 kg
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Portugal  
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.	458-1215
Artikel/Modell	SARO Elektrofritteuse 20+20 L Modell BRAGA
GTIN	4017337070732



### Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Benutzung 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! Kontakt vermeiden.
- Ölstand stets zwischen den Mindest- (MIN) und Höchstmarkierungen (MAX) halten. Niemals unter oder über diese Grenzen befüllen.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen; geeigneten Feuerlöscher verwenden.
- 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.
- Die Ölfilterung gemäß den Anweisungen regelmäßig durchführen, um die Lebensdauer des Öls und die Betriebssicherheit zu gewährleisten.

Ursprung	Portugal
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