

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **504-1205**

Item/Model **SARO Elektrische Frituurpan 10+10 L
Tafelmodel 600 Line
model EF66**

GTIN **4017337067794**



- **Materiaal: (Behuizing) Roestvrij staal AISI 304**
- **Becken met koude zone**
- **Inclusief 1 mand per becken**
- **Met aftapkraan voor eenvoudige olie verversing**
- **Traploze temperatuurinstelling van 90 °C tot 190 °C**
- **Veiligheidsthermostaat**
- **Kantelbare verwarmingselementen voor eenvoudige reiniging**
- **Koppelbaar ontwerp (verbindingsstrips optioneel verkrijgbaar)**
- **Afmetingen: B 600 x D 600 x H 270 / 460 mm (incl. schoorsteen)**
- **Mandafmetingen: 2 x B 225 x D 280 x H 115 mm**
- **Inhoud: 10 + 10 liter**
- **Aansluiting: 400 V - 50 - 60 Hz - 18 kW**
- **Gewicht (netto/bruto): 41 / 45 kg**

Origin Italy

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. **504-1205**

Item/Model **SARO Elektrische Frituurpan 10+10 L**
Tafelmodel 600 Line
model EF66

GTIN **4017337067794**



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.
- Gebruik regelmatig de afvoerklap om de olie veilig en hygiënisch te verversen.
- Vetbranden nooit met water blussen, maar gebruik een geschikte brandblusser.
- Het apparaat nooit reinigen met een waterstraal of hogedrukreiniger.
- Reinig het reservoir met de koude zone regelmatig om resten te verwijderen en de levensduur van de olie te verlengen.
- 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.

Origin Italy

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