

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 172-2081
Artikel/Modell SARO Fritteuse
Modell PROFRI 10
GTIN 4017337048472



- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Ein-/Ausshalter
- stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelement für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Seitengriffe bzw. Ablasshahn
- Gewicht: 12 kg
- Maße: B 335 x T 515 x H 350
- Inhalt: 10 Liter
- Temperaturbereich: 0 / +180 °C
- Anschluss: 400 V - 50/60 Hz - 6 kW
- KEIN 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.	172-2081
Artikel/Modell	SARO Fritteuse Modell PROFRI 10
GTIN	4017337048472



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme die Fritteuse gründlich reinigen, um Rückstände von Industrieölen zu entfernen.
- Gerät ausschließlich mit geeignetem Frittieröl oder Fett betreiben; niemals Öl und Fett mischen, um Überlaufen zu vermeiden.
- Das Gerät muss auf einem stabilen, trockenen und rutschfesten Untergrund aufgestellt werden.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Berührungen vermeiden.
- Gerät nur unter einer geeigneten Abzugshaube betreiben.
- Beim Befüllen des Frittierkorbes darauf achten, dass keine feuchten oder tiefgefrorenen Lebensmittel ins heiße Öl gegeben werden, um Spritzer zu vermeiden.
- Gerät vom Stromnetz trennen, bevor es bewegt oder gereinigt wird.
- Reinigung nur mit mildem Reinigungsmittel und feuchtem Tuch durchführen; niemals direkt mit Wasserstrahl reinigen.
- Bei Überhitzung des Öls besteht Brandgefahr; Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Reparaturen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen lassen.
- Kinder und ungeschulte Personen vom Gerät fernhalten.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und das Gerät nicht weiter verwenden.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.

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