

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **504-1205**

Artikel/Modell **SARO Elektro-Fritteuse 10+10 L
Tischmodell EF66**

GTIN **4017337067794**



- **Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304**
- **Becken mit Kältezone**
- **Inkl. 1 Korb pro Becken**
- **Mit Ablasshahn für einfachen Ölwechsel**
- **Stufenlose Temperatureinstellung von 90 °C bis 190 °C**
- **Sicherheitsthermostat**
- **Kippbare Heizelemente für leichte Reinigung**
- **Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)**
- **Maße: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)**
- **Korb: 2 x B 225 x T 280 x H 115 mm**
- **Inhalt: 10 + 10 Liter**
- **Anschluss: 400 V - 50 - 60 Hz - 18 kW**
- **Gewicht (netto/brutto): 41 / 45 kg**
- **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. **504-1205**

Artikel/Modell **SARO Elektro-Fritteuse 10+10 L
Tischmodell EF66**

GTIN **4017337067794**



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.
- Ablasshahn regelmäßig verwenden, um das Öl sicher und hygienisch zu wechseln.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen, sondern geeigneten Feuerlöscher verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Becken mit Kältezone regelmäßig reinigen, um Rückstände zu entfernen und die Lebensdauer des Öls zu verlängern.
- 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.

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