# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 172-2081 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|




## ARTICLE / MODÈLE

**Friteuse SARO**
**Modèle PROFRI 10**

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337048472 |
| ORIGINE | Italie |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 85167920 |

## ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Cuve arrondie avec zone froide
- Avec robinet de vidange
- Interrupteur marche/arrêt
- Réglage continu de la température
- Élément chauffant amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat de sécurité
- Dimensions, poignées latérales et robinet de vidange compris
- Poids (net/brut) : 10,5 / 12 kg
- Dimensions : L 335 x P 515 x H 350
- Capacité : 10 litres
- Plage de température : 0 / +180 °C
- Raccordement : 400 V - 50/60 Hz - 6 kW



*Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.*

# FICHE TECHNIQUE

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS**

| RÉF. ARTICLE | 172-2081 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|

| | |
|---|---|
| ARTICLE / MODÈLE | **Friteuse SARO**<br>**Modèle PROFRI 10** |

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337048472 |
| ORIGINE | Italie |
| NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER | 85167920 |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'installation doit être effectuée uniquement par des installateurs qualifiés.
- Avant la première mise en service, nettoyez soigneusement la friteuse afin d'éliminer tout résidu d'huile industrielle.
- Utilisez exclusivement de l'huile ou de la graisse de friture adaptée ; ne mélangez jamais l'huile et la graisse afin d'éviter tout débordement.
- L'appareil doit être installé sur une surface stable, sèche et antidérapante.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces peuvent devenir très chaudes ; risque de brûlure ! Évitez tout contact.
- N'utilisez l'appareil que sous une hotte aspirante adaptée.
- Lors du remplissage du panier de friture, veillez à ne pas plonger d'aliments humides ou surgelés dans l'huile chaude afin d'éviter les projections.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Nettoyez-le uniquement avec un détergent doux et un chiffon humide ; ne le nettoyez jamais directement au jet d'eau.
- En cas de surchauffe de l'huile, il existe un risque d'incendie ; éteignez l'appareil après chaque utilisation et n'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu.
- Confiez les réparations uniquement à du personnel qualifié.
- Tenez les enfants et les personnes non formées à l'écart de l'appareil.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et ne continuez pas à utiliser l'appareil.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.

## INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

| | |
|---|---|
| REVENDEUR | Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY |
| RESPONSABLE UE | Non requis. Le fabricant est établi dans l'UE. |



*Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.*