FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	172-4035	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Friteuse SARO
Modèle de table GASTROLINE
12+12V

GTIN	4017337173013
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85167920

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Cuve arrondie avec zone froide
- Avec robinet de vidange (bec amovible)
- Réglage continu de la température
- Éléments chauffants amovibles pour un nettoyage facile
- Interrupteur marche/arrêt
- Thermostat de sécurité
- Dimensions, robinet de vidange compris
- Poids (net/brut) : 28 / 33 kg
- Panier : 200 x 273 x 115 mm
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 420
- Capacité : 2 x 12 litres
- Plage de température : 0 / +180 °C
- Raccordement : 400 V - 50 Hz - 2 x 9 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	172-4035	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Friteuse SARO** **Modèle de table GASTROLINE 12+12V**

GTIN	4017337173013
ORIGINE	Italie
NUMERO 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.