# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 423-8310 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|



## ARTICLE / MODÈLE

# Friteuse électrique SARO 21 litres Modèle LQ / FRE1V21

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337062904 |
| ORIGINE | Italie |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 85166090 |

## ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable robuste AISI 304
- Friteuses électriques de 21 litres
- 1 panier de friture inclus dans la livraison L 290 x P 400 x H 120 mm

Panier : L 290 x P 400 x H 120 mm

- Raccordement à effectuer uniquement par un installateur qualifié
- Thermostat de sécurité
- Fermeture magnétique de la porte
- Dimensions : L 400 x P 900 x H 850 mm
- Poids (net/brut) : 60 / 70 kg
- Raccordement : 400 V, 20 kW



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

| | |
|---|---|
| ARTICLE / MODÈLE | **Friteuse électrique SARO 21 litres**<br>**Modèle LQ / FRE1V21** |

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337062904 |
| ORIGINE | Italie |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 85166090 |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'installation doit être effectuée exclusivement par des installateurs qualifiés.
- Éliminer les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et vérifier qu'il ne présente pas de dommages visibles. Ne pas l'utiliser s'il est endommagé.
- S'assurer que l'appareil repose sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Maintenez toujours le niveau d'huile entre les repères minimum (MIN) et maximum (MAX). Ne remplissez jamais en dessous ou au-delà de ces limites.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces peuvent devenir très chaudes ; risque de brûlure ! Évitez tout contact.
- Nettoyez uniquement avec un chiffon doux et un détergent doux ; n'utilisez pas de produits abrasifs ou acides.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un jet d'eau ou un nettoyeur haute pression.
- Nettoyez régulièrement l'entrée d'air et l'orifice d'évacuation d'air et assurez-vous qu'ils ne sont pas obstrués afin d'éviter toute surchauffe.
- N'éteignez jamais les feux de graisse avec de l'eau ; utilisez un extincteur adapté.
- Laisser l'appareil refroidir complètement après chaque utilisation et le débrancher du secteur avant de le nettoyer.
- Tenir les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute mauvaise utilisation et tout risque de blessure.
- En cas de dommages visibles, de dysfonctionnements ou de bruits inhabituels, arrêter immédiatement l'appareil et contacter un technicien qualifié.

## 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.*