FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	423-8320	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Chauffe-frites SARO de table
Modèle LQ / SPE40BB

GTIN	4017337062928
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- AISI 304
- Capacité de la cuve : GN 1/1, profondeur 150
- Élément chauffant en céramique en haut
- Élément chauffant supplémentaire sous la cuve
- Fond intermédiaire perforé
- Interrupteur marche/arrêt
- Dimensions : L 400 x P 900 x H 270 mm
- Poids (net/brut) : 45 / 45 kg
- Alimentation : 230 V / 50 Hz, 1 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	423-8320	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Chauffe-frites SARO de table Modèle LQ / SPE40BB**

GTIN	4017337062928
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- Assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil, en particulier les résistances chauffantes et la cuve à frites, peuvent devenir très chaudes – il existe un risque de brûlure.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ni le plonger dans des liquides afin d'éviter tout risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être obstruées afin d'éviter toute surchauffe.
- L'appareil ne doit pas fonctionner sans surveillance ; éteignez-le toujours avant de quitter la pièce.
- Utilisez exclusivement des accessoires et pièces de rechange d'origine prévus pour ce modèle.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.
- Ne conservez aucun objet inflammable, tel que du papier, du plastique ou des textiles, à proximité de l'appareil.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et contactez du personnel qualifié.
- Le nettoyage quotidien de l'appareil est recommandé pour des raisons d'hygiène. N'utilisez à cet effet que des produits de nettoyage adaptés et non abrasifs.
- Assurez-vous que la fiche secteur soit accessible à tout moment afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil du réseau électrique en cas d'urgence.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel pour le maintien au chaud des frites. Toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la sécurité.
- Après un transport ou un stockage à une température inférieure à 0 °C, laissez l'appareil revenir à température ambiante avant de l'utiliser.
- Éliminez les matériaux d'emballage de manière sûre et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un 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.