saro Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	458-1210	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Friteuse électrique SARO 20 L Modèle FARO

GTIN	4017337070725
ORIGINE	Portugal
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85167920

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Capacité : 20 litres
- Avec robinet de vidange
- Cuve avec zone froide
- Réglage continu de la température
- Plage de température : 0 / +190 °C
- Thermostat de sécurité
- Alimentation : 400 V - 50 Hz - 18 kW
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 1 030 mm
- Dimensions des paniers : L 415 x P 260 x H 120 mm
- Poids (net/brut) : 35 / 37 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	**Friteuse électrique SARO 20 L** **Modèle FARO**

GTIN	4017337070725
ORIGINE	Portugal
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85167920

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'installation doit être effectuée uniquement par des installateurs qualifiés.
- Éliminer les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant la première utilisation et vérifier qu'il ne présente pas de dommages visibles. Ne pas l'utiliser s'il est endommagé.
- S'assurer que l'appareil est posé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces peuvent devenir très chaudes ; risque de brûlure ! Éviter tout contact.
- Maintenir en permanence le niveau d'huile entre les repères minimum (MIN) et maximum (MAX). Ne jamais remplir en dessous ou au-delà de ces limites.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon doux et un détergent doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs ou acides.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ou avec un nettoyeur haute pression.
- Ne jamais éteindre les feux de graisse avec de l'eau ; utiliser 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 ou de dysfonctionnements, cesser immédiatement l'utilisation et contacter un technicien qualifié.
- Effectuer régulièrement la filtration de l'huile conformément aux instructions afin de garantir la durée de vie de l'huile et la sécurité de fonctionnement.

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.