FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	504-1205	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Friteuse électrique SARO 10+10 L, modèle de table EF66

GTIN	4017337067794
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85167920

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (boîtier) acier inoxydable AISI 304
- Cuve avec zone froide
- 1 panier par cuve inclus
- Avec robinet de vidange pour faciliter la vidange d'huile
- Réglage continu de la température de 90 °C à 190 °C
- Thermostat de sécurité
- Éléments chauffants basculants pour un nettoyage facile
- Conception modulable (traverses disponibles en option)
- Dimensions : L 600 x P 600 x H 270 / 460 mm (cheminée comprise)
- Panier : 2 x L 225 x P 280 x H 115 mm
- Capacité : 10 + 10 litres
- Alimentation : 400 V - 50 - 60 Hz - 18 kW
- Poids (net/brut) : 41 / 45 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	Friteuse électrique SARO 10+10 L, modèle de table EF66

GTIN	4017337067794
ORIGINE	Italie
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 ! Évitez tout contact.
- Maintenez toujours le niveau d'huile entre les repères minimum (MIN) et maximum (MAX). Ne remplissez jamais en dessous ou au-dessus de ces limites.
- Nettoyez uniquement avec un chiffon doux et un détergent doux ; n'utilisez pas de produits abrasifs ou acides.
- Utilisez régulièrement le robinet de vidange pour changer l'huile de manière sûre et hygiénique.
- N'éteignez jamais les feux de graisse avec de l'eau, mais utilisez un extincteur adapté.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un jet d'eau ou un nettoyeur haute pression.
- Nettoyez régulièrement la cuve avec la zone froide afin d'éliminer les résidus et de prolonger la durée de vie de l'huile.
- Laissez l'appareil refroidir complètement après chaque utilisation et débranchez-le du secteur avant de le nettoyer.
- Tenez 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, cessez immédiatement l'utilisation et contactez un technicien qualifié.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

REVENDEUR	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	0

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