FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	504-1210	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Friteuse à gaz SARO 8 L, modèle de table GF46

GTIN	4017337067800
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	73211190

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (boîtier) acier inoxydable AISI 304
- Brûleurs haute performance de 7,4 kW en fonte de chaque côté
- 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
- Soupape de sécurité et thermocouple
- Préréglé pour le gaz naturel H, buses pour gaz propane fournies
- Conception modulable (traverses disponibles en option)
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 270 / 460 mm (cheminée comprise)
- Panier : L 225 x P 280 x H 115 mm
- Capacité : 8 litres
- Poids (net/brut) : 30 / 35 kg

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	504-1210	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Friteuse à gaz SARO 8 L, modèle de table GF46**

GTIN	4017337067800
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	73211190

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.
- S'assurer que l'alimentation en gaz est correctement raccordée et vérifier qu'elle ne présente pas de fuite.
- Avant la première utilisation, retirer tous les matériaux d'emballage et les films de protection, et nettoyer soigneusement la cuve de friture.
- N'utilisez l'appareil qu'avec la quantité d'huile prévue ; ne le mettez jamais en marche sans huile ou avec une quantité insuffisante d'huile.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces et les éléments chauffants peuvent devenir très chauds ; risque de brûlure ! Évitez tout contact.
- En cas d'odeur de gaz, fermez immédiatement l'arrivée de gaz, aérez bien la pièce et évitez les flammes nues ainsi que les étincelles.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou un nettoyeur haute pression afin d'éviter d'endommager les conduites de gaz ou les mécanismes d'allumage.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon doux et un détergent doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs ou acides.
- En cas de dommages visibles, de bruits inhabituels ou de dysfonctionnements, arrêter immédiatement l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- L'appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments ; toute autre utilisation peut causer des dommages.
- Il est recommandé de faire entretenir régulièrement les conduites de gaz et les systèmes d'allumage par un technicien qualifié.
- Après une période d'inutilisation prolongée ou lors de la première utilisation, faites vérifier le bon fonctionnement de l'appareil conformément aux instructions.
- En cas de non-utilisation prolongée, coupez l'alimentation en gaz et en électricité, puis nettoyez et séchez l'appareil.

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.