
TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **423-1115**

Artikel/Modell **SARO Elektrofritteuse
Modell E7/FRE1V17**

GTIN **4017337 423231**

- **Material: Edelstahl**
- **Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel**
- **Abgerundetes Becken mit Kältezone**
- **stufenlose Temperatureinstellung bis 190 °C**
- **Hochklappbares Heizelement ermöglicht, eine problemlose Reinigung**
- **Sicherheitsthermostat**
- **Gewicht: 71 kg**
- **Maße: B 400 x T 300 x H 850 mm**
- **Korb: B 290 x T 300 x H 120 mm**
- **Inhalt: 17 Liter**
- **Temperaturbereich: 0 /+190 °C**
- **Anschluss: 400 V - 50 - 60 Hz - 16,5 kW**
- **Vor-Ort Service**

Ursprung Italien
Zolltarifnummer 85167920
Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **423-1115**

Artikel/Modell **SARO Elektrofritteuse
Modell E7/FRE1V17**

GTIN **4017337 423231**

Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Inbetriebnahme gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Berührungen vermeiden.
- Gerät nur unter einer geeigneten Abzugshaube betreiben, um Hitze und Dämpfe sicher abzuleiten.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven Mittel verwenden.
- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Geräts lagern, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Gerät nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen, bevor es gereinigt wird.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen; geeigneten Feuerlöscher verwenden.

Ursprung Italien
Zolltarifnummer 85167920
Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827