



Company address: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com
Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com



SKU: RFFLU

UBERT RoFry hot air fryer - 15.5 kW - front loader

"EN		ENGLISH
DE		DEUTSCH
NL		NEDERLANDS
ES		ESPAÑOL
FR		FRANÇAIS
IT		ITALIANO"

Risks



Risk of suffocation and choking

- WARNING: Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Keep away from small children! Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Dispose of plastic bags safely due to the risk of suffocation for children and animals.
- Use appliance only in well-ventilated areas.

Description (english)

RoFry®-the frying revolution - by UBERT - Made in Germany

Product advantages

- Forget the high cost of frying oil. Day after day. RoFry® pays for itself within just a few months
- No costs for storing, filling, refilling, filtering, draining and disposing of the oil
- No burn injuries and fires from hot frying oil. No mandatory fire extinguishing systems. No non-slip tiles and oil separators.
- Reduced emissions due to lower odor nuisance. Reduced exhaust air volume. Lower energy and space heating costs
- Fully automatic self-cleaning ASC
- Easy operation. Automatic basket emptying. Comfortable basket guide slide
- High production volume. The high capacity and short cooking times are roughly comparable to a conventional high-performance deep fryer
- RoFry® deep-frys all commercially available deep-fried products. All commercially available finger food products.
- Products from the RoFry® taste better, have a full and natural flavor. Crispy and golden on the outside. Tender and juicy on the inside. RoFry® products are healthier and have less fat. Fewer calories, cholesterol and trans fatty acids.
- RoFry® is protected by international patents and certified by important test seals
- RoFry® works with the unique 3-phase cooking process

How the RoFry® hot air fryer works

- Cooking through unique 3-phase process: detection phase - steam phase - roasting phase
- Determination of product quantities and adjustment of cooking times
- Easy-to-understand operator guidance via touch display
- Large product basket with motorized discharge (up to 2.0kg of product)
- Fully automatic self-cleaning ASC

Quality

- **Made in Germany**
- RoFry® is safe. The machine is certified by important test seals and is therefore distributed on the national and international market

Connection

- Power: **15,50 kW**
- Electrical connection: **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Dimensions

- External dimensions W x D x H: **700 mm x 636 mm x 700 mm**

Standards

- Manufactured in accordance with relevant hygiene and safety standards
- CE marking as proof of conformity with EU regulatory standards
- Material complies with European food standards

Technical data sheet (english)

Dimensions

Width 700 mm

Depth 636 mm

Height 700 mm

Connected load

Power 15,50 kW

Electrical connection 3N/PE / 400V / 50 Hz

Water connection 3/4 inches

Delivery

Shipping method Haulage

Delivered as Mounted

Weight 114 kg

Information for children / vulnerable persons

Important Safety Information: This device is intended exclusively for use by adults. It is not suitable for use by children. Due to the design and functionality of the device, improper handling may lead to serious injury hazards. Children must not operate or use the device under any circumstances. Operation, handling, and maintenance of the device are strictly limited to adults who have been properly instructed and are familiar with the relevant safety and operating guidelines.

Customer service

Customer Service Information: If you have any questions or encounter problems, please read the user manual carefully first. Many answers and solutions can be found there. If the issue persists, if you are uncertain about anything, or if there is a malfunction with the device, please contact our customer service team. Our service team is happy to assist you with support, technical information, or repair inquiries.

Support times

DE | German: Our customer service is available Monday to Friday, from 08:30 to 17:30 (Central European Time, CET/CEST).

Spare parts / accessories

You are welcome to request spare parts and accessories through our sales department or customer service.

Risiken (deutsch)



Erstickungsgefahr

- **WARNUNG:** Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Von kleinen Kindern fernhalten! Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Plastikbeutel sicher entsorgen – Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere.
- Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Beschreibung (Deutsch)

RoFry®-die Frittierrevolution - von UBERT - Made in Germany

Produktvorteile

- Vergessen Sie die hohen Kosten für Frittieröl. Tag für Tag. RoFry® amortisiert sich bereits innerhalb weniger Monate
- Keine Kosten für das Lagern, Einfüllen, Nachfüllen, Filtern, Ablassen und Entsorgen des Öles
- Keine Brandverletzungen und Brände durch heißes Frittieröl. Keine vorgeschriebenen Feuerlöschanlagen. Keine rutschfesten Fliesen und Ölabscheider
- Reduzierte Emissionen durch geringere Geruchsbelästigung. Vermindertes Abluftvolumen. Weniger Energie- und Raumheizkosten
- Vollautomatische Selbstreinigung ASC
- Kinderleichte Bedienung. Automatische Korbentleerung. Komfortabler Korbführungsgleitschlitten
- Hohes Produktionsvolumen. Das hohe Fassungsvermögen und die kurzen Garzeiten sind in etwa mit einer konventionellen Hochleistungsfritteuse vergleichbar
- RoFry® frittiert alle handelsüblichen Frittierprodukte. Alle marktüblichen Fingerfood-Produkte.
- Produkte aus der RoFry® schmecken besser, haben einen vollen und natürlichen Geschmack. Außen kross und goldgelb. Innen zart und saftig. RoFry®-Produkte sind gesünder und haben weniger Fett. Weniger Kalorien, Cholesterin und Transfettsäuren
- RoFry® ist durch internationale Patente geschützt und durch wichtige Prüfsiegel zertifiziert
- RoFry® arbeitet mit dem einzigartigen 3-Phasen-Garprozess

So arbeitet die Heißluftfritteuse RoFry®

- Garung durch einzigartigen 3-Phasen-Prozess: Erkennungsphase – Dampfphase – Röstphase
- Ermittlung der Produktmengen und Anpassung der Garzeiten
- Leicht verständliche Bedienerführung über ein Touch-Display
- Großer Produktkorb mit motorischer Entleerung (bis zu 2,0kg Produkt)
- Vollautomatische Selbstreinigung ASC

Qualität

- **Made in Germany**
- RoFry® ist sicher. Die Maschine ist durch wichtige Prüfsiegel zertifiziert und wird daher im nationalen wie internationalen Markt vertrieben

Anschluss

- Leistung: **15,50 kW**
- Elektrischer Anschluss: **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Maße

- Außenmaß B x T x H: **700 mm x 636 mm x 700 mm**

Richtlinien

- Selbstverständlich nach Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien produziert
- Artikel trägt richtlinienkonform CE-Kennzeichnung

- Material entspricht den europäischen Nahrungsmittel-Normen

Technisches Datenblatt (Deutsch)

Abmessungen

Breite 700 mm

Tiefe 636 mm

Höhe 700 mm

Anschlusswerte

Leistung 15,50 kW

Elektrischer Anschluss 3N/PE / 400V / 50 Hz

Wasseranschluss 3/4 Zoll

Lieferung

Versandart Spedition

Lieferzustand Montiert

Gewicht 114 kg

Hinweise für Kinder / Schutzbedürftige Personen

Wichtiger Sicherheitshinweis:

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene vorgesehen und nicht für Kinder geeignet. Aufgrund der Bauart und Funktionsweise können bei unsachgemäßer Bedienung erhebliche Verletzungsgefahren entstehen.

Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch in Betrieb nehmen. Die Nutzung, Bedienung und Wartung des Geräts ist ausschließlich Erwachsenen vorbehalten, die mit den entsprechenden Sicherheits- und Bedienungshinweisen vertraut sind.

Kundendienst

Hinweis zum Kundendienst:

Bitte lesen Sie bei Fragen oder Problemen zunächst die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Viele Antworten und Lösungen finden Sie dort.

Sollte ein Problem weiterhin bestehen, Unsicherheiten auftreten oder eine Störung am Gerät vorliegen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Unterstützung, technische Auskünfte oder Reparaturanfragen zur Verfügung.

Supportzeiten

DE | Deutsch

Unser Kundendienst ist erreichbar von Montag bis Freitag, jeweils von 08:30 bis 17:30 Uhr (Mitteleuropäische Zeit, MEZ/MESZ).

Ersatzteile / Zubehör

Ersatzteile und Zubehör können Sie gerne über unsere Verkaufsabteilung oder unseren Kundendienst anfragen.

Risico's (nederlands)



Verstikkingsgevaar

- WAARSCHUWING: Kleine onderdelen of verpakkingsmaterialen kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Uit de buurt van kleine kinderen houden! Kleine onderdelen of verpakkingsmateriaal kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Gooi plastic zakken veilig weg - verstikkingsgevaar voor kinderen en dieren.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.

Beschrijving (nederlands)

RoFry® - De friturrevolutie - van UBERT - Gemaakt in Duitsland

Voordelen van het product

- Vergeet de hoge kosten van frituurolie. Dag na dag. RoFry® verdient zichzelf al binnen enkele maanden terug
- Geen kosten voor opslag, vullen, hervullen, filteren, aftappen en afvoeren van de olie
- Geen brandwonden en branden door hete frituurolie. Geen voorgeschreven brandblusinstallaties. Geen antislip tegels en olieafscheiders
- Minder uitstoot door minder stankoverlast. Gereduceerd uitlaatluchtvolume. Lagere energie- en ruimteverwarmingskosten
- Volledig automatische zelfreiniging ASC
- Eenvoudige bediening. Automatische lediging van de mand. Comfortabele mandgeleidingsschuif
- Hoog productievolume. De hoge capaciteit en korte kooktijden zijn ongeveer vergelijkbaar met een conventionele krachtige friteuse
- RoFry® frituurt alle commercieel verkrijgbare gefrituurde producten. Alle in de handel verkrijgbare fingerfood producten.
- Producten uit de RoFry® smaken beter, hebben een volle en natuurlijke smaak. Knapperig en goudkleurig aan de buitenkant. Mals en sappig van binnen. RoFry® producten zijn gezonder en bevatten minder vet. Minder calorieën, cholesterol en transvetzuren
- RoFry® wordt beschermd door internationale octrooien en gecertificeerd door belangrijke keurmerken
- RoFry® werkt met het unieke 3-fasen kookproces

Hoe de RoFry® hetelucht-friteuse werkt

- Koken via uniek 3-fasenproces: detectiefase - stoomfase - braadfase
- Bepaling van de producthoeveelheden en aanpassing van de kooktijden
- Gemakkelijk te begrijpen operatorbegeleiding via touch display
- Grote productkorf met gemotoriseerde lediging - tot 2,0 kg product
- Volledig automatische zelfreiniging ASC

Kwaliteit

- **Gemaakt in Duitsland**
- RoFry® is veilig. De machine is gecertificeerd door belangrijke keurmerken en wordt daarom verdeeld op de nationale en internationale markt

Aansluiting

- Vermogen: **15,50 kW**
- Elektrische aansluiting: **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Afmetingen

- Buitenafmetingen B x D x H: **700 mm x 636 mm x 700 mm**

Richtlijnen

- Uiteraard geproduceerd volgens de richtlijnen inzake hygiëne en veiligheid

- Artikel draagt CE-markering in overeenstemming met de richtlijn
- Materiaal voldoet aan de Europese voedingsmiddelennormen

Technisch gegevensblad (nederlands)

Afmetingen

Breedte 700 mm

Diepte 636 mm

Hoogte 700 mm

Aansluitwaarden

Vermogen 15,50 kW

Elektrische aansluiting 3N/PE / 400V / 50 Hz

WATERaansluiting 3/4 inch

Levering

Verzendmethode Expeditie van goederen

Leveringsstatus Gemonteerd

Gewicht 114 kg

Informatie voor kinderen / kwetsbare personen

Belangrijke veiligheidsinformatie: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen en is niet geschikt voor kinderen. Door het ontwerp en de werking kan onjuist gebruik leiden tot aanzienlijk risico op letsel. Kinderen mogen het apparaat niet bedienen of opstarten. Het apparaat mag alleen worden gebruikt, bediend en onderhouden door volwassenen die bekend zijn met de relevante veiligheids- en bedieningsinstructies. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Klantenservice

Klantenservice-informatie: Lees bij vragen of problemen eerst de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Daarin vindt u veel antwoorden en oplossingen. Als er een probleem blijft bestaan, als er onduidelijkheden ontstaan of als er een defect is aan het apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice. Ons serviceteam staat u graag te woord voor ondersteuning, technische informatie of reparatieaanvragen. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Ondersteuningstijden

DE | Duitsland Onze klantenservice is bereikbaar van maandag tot en met vrijdag, van 08:30 tot 17:30 (Centraal-Europese Tijd, CET/CEST).

Reserveonderdelen / accessoires

Reserveonderdelen en accessoires kunnen worden aangevraagd bij onze verkoopafdeling of onze klantenservice.

Riesgos (español)



Peligro de asfixia

- ADVERTENCIA: Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- ¡Mantener alejado de niños pequeños! Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- Deseche las bolsas de plástico de manera segura, ya que representan un riesgo de asfixia para niños y animales.
- Utilice el dispositivo solo en espacios bien ventilados.

Descripción (español)

RoFry®-la révolution de la friture - par UBERT - Made in Germany

Avantages du produit

- Oubliez le coût élevé de l'huile de friture. Jour après jour. RoFry® s'amortit en quelques mois déjà
- Pas de frais de stockage, de remplissage, d'appoint, de filtrage, de vidange et d'élimination de l'huile
- Pas de brûlures ni d'incendies dus à l'huile de friture chaude. Pas d'installations d'extinction d'incendie prescrites. Pas de carreaux antidérapants et de séparateurs d'huile
- Réduction des émissions grâce à une diminution des odeurs. Réduction du volume d'air évacué. Réduction des coûts d'énergie et de chauffage des locaux
- Auto-nettoyage entièrement automatique ASC
- Utilisation facile pour les enfants. Vidange automatique du panier. Glissière de guidage du panier confortable
- Un volume de production élevé. La grande capacité et les temps de cuisson courts sont à peu près comparables à ceux d'une friteuse conventionnelle à haut rendement.
- RoFry® fait frire tous les produits à frire disponibles sur le marché. Tous les produits Fingerfood du marché.
- Les produits de la RoFry® ont un meilleur goût, une saveur pleine et naturelle. Croustillants et dorés à l'extérieur. À l'intérieur, ils sont tendres et juteux. Les produits RoFry® sont plus sains et contiennent moins de matières grasses. Moins de calories, de cholestérol et d'acides gras trans.
- RoFry® est protégé par des brevets internationaux et certifié par d'importants labels de contrôle
- RoFry® utilise le processus de cuisson unique en 3 phases

Voici comment fonctionne la friteuse à air chaud RoFry®.

- Cuisson grâce à un processus unique en 3 phases : phase de reconnaissance - phase vapeur - phase de grillage
- Détermination des quantités de produits et adaptation des temps de cuisson
- Guidage de l'utilisateur facile à comprendre via un écran tactile
- Grand panier à produits avec vidage motorisé (jusqu'à 2,0 kg de produit)
- Auto-nettoyage entièrement automatique ASC

Qualité

- **Fabriqué en Allemagne**
- RoFry® est sûr. La machine est certifiée par d'importants labels de contrôle et est donc distribuée sur le marché national et international.

Raccordement

- Puissance : **15,50 kW**
- Raccordement électrique : **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **700 mm x 636 mm x 700 mm**

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Ficha técnica (español)

Dimensions

Largeur 700 mm

Profondeur 636 mm

Hauteur 700 mm

Valeurs de raccordement

Puissance 15,50 kW

Connexion électrique 3N/PE / 400V / 50 Hz

Raccordement d'eau 3/4 pouces

Livraison

Mode d'expédition Expédition

Statut de livraison Monté

Poids 114 kg

Información para niños/personas vulnerables

Importante Aviso de Seguridad: Este dispositivo está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. No es apto para niños. Un uso inadecuado puede causar riesgos de lesiones. Los niños no deben usarlo. Su uso está reservado a adultos capacitados.

Servicio al cliente

Atención al Cliente: En caso de dudas o problemas, consulte primero el manual. Allí encontrará muchas soluciones. Si el problema persiste, contacte con nuestro servicio técnico. Estaremos encantados de ayudarle.

Tiempos de soporte

DE | Alemán: Nuestro servicio de atención al cliente está disponible de lunes a viernes, de 08:30 a 17:30 (hora de Europa Central, CET/CEST).

Repuestos / accesorios

Puede solicitar repuestos y accesorios a través de nuestro departamento de ventas o del servicio de atención al cliente.

Risques (français)



Risque d'étouffement

- **AVERTISSEMENT** : Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Tenir hors de portée des jeunes enfants ! Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Jeter les sacs en plastique de manière sécurisée – Risque d'étouffement pour les enfants et les animaux.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces bien ventilées.

Description (français)

RoFry®-la révolution de la friture - par UBERT - Made in Germany

Avantages du produit

- Oubliez le coût élevé de l'huile de friture. Jour après jour. RoFry® s'amortit en quelques mois déjà
- Pas de frais de stockage, de remplissage, d'appoint, de filtrage, de vidange et d'élimination de l'huile
- Pas de brûlures ni d'incendies dus à l'huile de friture chaude. Pas d'installations d'extinction d'incendie prescrites. Pas de carreaux antidérapants et de séparateurs d'huile
- Réduction des émissions grâce à une diminution des odeurs. Réduction du volume d'air évacué. Réduction des coûts d'énergie et de chauffage des locaux
- Auto-nettoyage entièrement automatique ASC
- Utilisation facile pour les enfants. Vidange automatique du panier. Glissière de guidage du panier confortable
- Un volume de production élevé. La grande capacité et les temps de cuisson courts sont à peu près comparables à ceux d'une friteuse conventionnelle à haut rendement.
- RoFry® fait frire tous les produits à frire disponibles sur le marché. Tous les produits Fingerfood du marché.
- Les produits de la RoFry® ont un meilleur goût, une saveur pleine et naturelle. Croustillants et dorés à l'extérieur. À l'intérieur, ils sont tendres et juteux. Les produits RoFry® sont plus sains et contiennent moins de matières grasses. Moins de calories, de cholestérol et d'acides gras trans.
- RoFry® est protégé par des brevets internationaux et certifié par d'importants labels de contrôle
- RoFry® utilise le processus de cuisson unique en 3 phases

Voici comment fonctionne la friteuse à air chaud RoFry®.

- Cuisson grâce à un processus unique en 3 phases : phase de reconnaissance - phase vapeur - phase de grillage
- Détermination des quantités de produits et adaptation des temps de cuisson
- Guidage de l'utilisateur facile à comprendre via un écran tactile
- Grand panier à produits avec vidage motorisé (jusqu'à 2,0 kg de produit)
- Auto-nettoyage entièrement automatique ASC

Qualité

- **Fabriqué en Allemagne**
- RoFry® est sûr. La machine est certifiée par d'importants labels de contrôle et est donc distribuée sur le marché national et international.

Raccordement

- Puissance : **15,50 kW**
- Raccordement électrique : **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **700 mm x 636 mm x 700 mm**

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Fiche technique (français)

Dimensions

Largeur 700 mm
Profondeur 636 mm
Hauteur 700 mm

Valeurs de raccordement

Puissance 15,50 kW
Connexion électrique 3N/PE / 400V / 50 Hz
Raccordement d'eau 3/4 pouces

Livraison

Mode d'expédition Expédition
Statut de livraison Monté
Poids 114 kg

Informations pour les enfants / personnes vulnérables

Important Avis de Sécurité : Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il n'est pas adapté aux enfants. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures. Les enfants ne doivent pas utiliser ni mettre en marche l'appareil. Son utilisation est réservée aux adultes informés.

Service client

Service Client : Veuillez consulter le manuel d'utilisation en cas de problème. De nombreuses réponses y sont indiquées. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service client. Notre équipe est à votre disposition pour vous aider.

Horaires d'assistance

DE | Allemand : Notre service client est joignable du lundi au vendredi, de 08h30 à 17h30 (heure d'Europe centrale, CET/CEST).

Pièces détachées/accessoires

Vous pouvez demander des pièces détachées ou des accessoires auprès de notre service commercial ou de notre service client.

Rischi (italiano)



Pericolo di soffocamento

- AVVERTENZA: piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Tenere lontano dai bambini piccoli! Piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Smaltire i sacchetti di plastica in modo sicuro - pericolo di soffocamento per bambini e animali.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali ben ventilati.

Descrizione (italiano)

RoFry®-la rivoluzione della frittura - di UBERT - Made in Germany

Vantaggi del prodotto

- Dimenticate il costo elevato dell'olio per friggere. Giorno dopo giorno. RoFry® si ripaga già nel giro di pochi mesi
- Nessun costo per lo stoccaggio, il riempimento, il rabbocco, il filtraggio, il drenaggio e lo smaltimento dell'olio
- Niente ustioni e incendi causati dall'olio di frittura bollente. Nessun sistema di estinzione prescritto. Niente piastrelle antiscivolo e separatori d'olio.
- Riduzione delle emissioni grazie alla diminuzione degli odori molesti. Riduzione del volume dell'aria di scarico. Riduzione dei costi energetici e di riscaldamento degli ambienti
- Autopulizia completamente automatica ASC
- Facile da usare. Svuotamento automatico del cestino. Comoda guida del cestello
- Alto volume di produzione. L'elevata capacità e i brevi tempi di cottura sono all'incirca paragonabili a quelli di una friggitrice convenzionale ad alte prestazioni.
- RoFry® frigge tutti i prodotti fritti disponibili in commercio. Tutti i prodotti finger food disponibili in commercio.
- I prodotti RoFry® hanno un sapore migliore, pieno e naturale. Croccante e dorata all'esterno. Tenero e succoso all'interno. I prodotti RoFry® sono più sani e contengono meno grassi. Meno calorie, colesterolo e acidi grassi trans.
- RoFry® è protetto da brevetti internazionali e certificato da importanti sigilli di approvazione
- RoFry® funziona con l'esclusivo processo di cottura in 3 fasi

Come funziona la friggitrice ad aria calda RoFry

- Cottura attraverso un esclusivo processo a 3 fasi: fase di rilevamento - fase di vapore - fase di tostatura
- Determinazione delle quantità di prodotto e regolazione dei tempi di cottura
- Guida per l'operatore di facile comprensione tramite touch display
- Ampio cestino per prodotti con svuotamento motorizzato (fino a 2,0 kg di prodotto)
- Autopulizia completamente automatica ASC

Qualità

- **Made in Germany**
- RoFry® è sicuro. La macchina è certificata da importanti sigilli di prova ed è quindi distribuita sul mercato nazionale e internazionale.

Conessione

- Potenza: **15,50 kW**
- Alimentazione elettrica: **400V / 3N/PE / 50 Hz**

Dimensioni

- Dimensioni esterne L x P x A: **700 mm x 636 mm x 700 mm**

Linee guida

- Prodotto in conformità con le linee guida di igiene e sicurezza
- L'articolo è contrassegnato con il marchio CE conforme alle direttive
- Materiale conforme agli standard alimentari Europei

Scheda tecnica (italiano)

Dimensioni

Larghezza 700 mm

Profondità 636 mm

Altezza 700 mm

Valori di connessione

Potenza 15,50 kW

Collegamento elettrico 3N/PE / 400V / 50 Hz

Attacco acqua 3/4 pollici

Consegna

Metodo di spedizione Spedizione merci

Stato di consegna Montato

Peso 114 kg

Informazioni per bambini/persone vulnerabili

Avviso Importante di Sicurezza: Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non è adatto ai bambini. A causa della sua struttura e del suo funzionamento, un utilizzo improprio può comportare seri rischi di lesioni. I bambini non devono in nessun caso utilizzare o mettere in funzione il dispositivo. L'uso, il funzionamento e la manutenzione sono riservati esclusivamente agli adulti istruiti.

Assistenza clienti

Assistenza Clienti: In caso di domande o problemi, leggere attentamente il manuale d'uso. Molte risposte si trovano al suo interno. Se il problema persiste o c'è un malfunzionamento, contattare il nostro servizio clienti. Il nostro team sarà lieto di assistervi.

Tempi di supporto

DE | Tedesco: Il nostro servizio clienti è disponibile dal lunedì al venerdì, dalle 08:30 alle 17:30 (ora dell'Europa centrale, CET/CEST).

Ricambi / accessori

È possibile richiedere ricambi e accessori tramite il nostro reparto vendite o il servizio clienti.