



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: FFOUMRL

UBERT Fish frying oven - 23,75 kW - 1 shelf & 2 containers

"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)

SPECIAL FISH FRITTING OVENS - by UBERT - Made in Germany

Design

- Perfect workmanship
- User friendly handling
- Ventilation slots for thermal air exchange
- Rear flue and propane gas heating (easy installation in any location)
- Stainless steel tray - Robust and extra deep
- In the large frying tray, especially many pieces of fried fish can be processed in one operation
- Excellent for professional use
- **Includes integrated dough and breading basin - operating side optionally right or left.**

Quality

- **Made in Germany**
- Use of the exhaust gas heat for additional heating of the radiator heating fins
- Frying basin made of 3mm thick steel
- Made from high-quality Stainless Steel

Connection

- Only for operation with propane gas
- NCA 23,75 kW

Dimensions

- External dimensions W x D x H: **1.300 mm x 650 mm x 370 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 1.300 mm

Depth 650 mm

Height 370 mm

Connected load

NCA 23,75 kW

Delivery

Shipping method Haulage

Delivered as Mounted

Weight 122 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)

SPEZIAL-FISCHFRITTIERÖFEN - von UBERT - Made in Germany

Ausführung

- Perfekte Verarbeitung
- Bedienerfreundliche Handhabung
- Lüftungsschlitze für thermischen Luftaustausch
- Rückseitiger Abgasschacht und Propangas-Beheizung (Problemlose Aufstellung an allen Orten)
- Edelstahlwanne - Robust und extratief
- In der großen Frittierwanne können besonders viele Backfischstücke in einem Arbeitsgang verarbeitet werden
- Hervorragend für den professionellen Einsatz
- **Inklusive integriertem Teig- und Panadebecken - Bedieungsseite wahlweise rechts oder links**

Qualität

- **Made in Germany**
- Nutzung der Abgaswärme zur zusätzlichen Beheizung der Radiator-Heizrippen
- Frittierbecken aus 3mm starkem Stahl
- Aus hochwertigem **Edelstahl**

Anschluss

- Nur zum Betrieb mit Propangas
- NWB 23,75 kW

Maße

- Außenmaß B x T x H: **1.300 mm x 650 mm x 370 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 1.300 mm

Tiefe 650 mm

Höhe 370 mm

Anschlusswerte

NWB 23,75 kW

Lieferung

Versandart Spedition

Lieferzustand Montiert

Gewicht 122 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)

SPECIALE VIS FRYER OVENS - van UBERT - Gemaakt in Duitsland

Uitvoering

- Perfecte afwerking
- Gebruiksvriendelijke bediening
- Ventilatiesleuven voor thermische luchtuitwisseling
- Uitlaatgasschacht aan de achterzijde en propaangasverwarming (probleemloze installatie op alle plaatsen)
- Roestvrijstalen bak - Robuust en extra diep
- De grote bakplaat kan een bijzonder groot aantal stukken gebakken vis in één keer verwerken
- Ideaal voor professioneel gebruik
- **Inclusief geïntegreerde beslag- en broodkruimellade - bedieningszijde naar keuze rechts of links**

Kwaliteit

- **Gemaakt in Duitsland**
- Gebruik van de uitlaatgaswarmte voor extra verwarming van de verwarmingsribben van de radiator
- Bakplaat van 3 mm dik staal
- Gemaakt van hoogwaardig Roestvrij staal

Aansluiting

- Alleen voor gebruik met propaangas
- NWB 23,75 kW

Afmetingen

- Buitenafmetingen B x D x H: **1.300 mm x 650 mm x 370 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 1.300 mm

Diepte 650 mm

Hoogte 370 mm

Aansluitwaarden

NWB 23,75 kW

Levering

Verzendmethode Expeditie van goederen

Leveringsstatus Gemonteerd

Gewicht 122 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)

fours de poissons spéciaux - par UBERT - Made in Germany

Exécution

- Fabrication parfaite
- Manipulation facile
- Fentes d'aération pour un échange d'air thermique
- Conduit d'évacuation des fumées à l'arrière et chauffage au propane (installation facile en tout lieu)
- Bac en acier inoxydable - Robuste et extra-profond
- La grande cuve de friture permet de traiter un grand nombre de morceaux de poisson cuit en une seule opération.
- Parfaitement adapté à l'usage professionnel
- **Inclus bac à pâte et à panure intégré - Côté de commande au choix à droite ou à gauche**

Qualité

- **Fabriqué en Allemagne**
- Utilisation de la chaleur des gaz d'échappement pour le chauffage supplémentaire des ailettes de chauffage du radiateur
- Cuve de friture en acier de 3 mm d'épaisseur
- En matériau de haute qualité **Acier inoxydable**

Raccordement

- Pour le fonctionnement au gaz propane uniquement
- NWB 23,75 kW

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **1.300 mm x 650 mm x 370 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 1.300 mm

Profondeur 650 mm

Hauteur 370 mm

Valeurs de raccordement

NWB 23,75 kW

Livraison

Mode d'expédition Expédition

Statut de livraison Monté

Poids 122 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)

fours de poissons spéciaux - par UBERT - Made in Germany

Exécution

- Fabrication parfaite
- Manipulation facile
- Fentes d'aération pour un échange d'air thermique
- Conduit d'évacuation des fumées à l'arrière et chauffage au propane (installation facile en tout lieu)
- Bac en acier inoxydable - Robuste et extra-profond
- La grande cuve de friture permet de traiter un grand nombre de morceaux de poisson cuit en une seule opération.
- Parfaitement adapté à l'usage professionnel
- **Inclus bac à pâte et à panure intégré - Côté de commande au choix à droite ou à gauche**

Qualité

- **Fabriqué en Allemagne**
- Utilisation de la chaleur des gaz d'échappement pour le chauffage supplémentaire des ailettes de chauffage du radiateur
- Cuve de friture en acier de 3 mm d'épaisseur
- En matériau de haute qualité **Acier inoxydable**

Raccordement

- Pour le fonctionnement au gaz propane uniquement
- NWB 23,75 kW

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **1.300 mm x 650 mm x 370 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 1.300 mm

Profondeur 650 mm

Hauteur 370 mm

Valeurs de raccordement

NWB 23,75 kW

Livraison

Mode d'expédition Expédition

Statut de livraison Monté

Poids 122 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)

FORNI DI FRITTATURA SPECIALE PER PESCE - by UBERT - Made in Germany

Versione

- Lavorazione perfetta
- Manipolazione facile da usare
- Fessure di ventilazione per il ricambio d'aria termica
- Pozzetto per i gas di scarico sul retro e riscaldamento a gas propano (installazione senza problemi in tutti i luoghi)
- Vassoio in acciaio inox - Robusto e molto profondo
- Nel grande vassoio di frittura è possibile lavorare molti pezzi di pesce fritto in un'unica operazione.
- Ideale per uso professionale
- **Comprende una vasca integrata per l'impasto e l'impanatura - lato operativo a scelta a destra o a sinistra**

Qualità

- **Made in Germany**
- Utilizzo del calore dei gas di scarico per il riscaldamento supplementare delle alette del radiatore
- Vasca per friggere in acciaio di 3 mm di spessore
- Realizzato in materiale di alta qualità Acciaio inox

Connessione

- Solo per il funzionamento con gas propano
- NCA 23,75 kW

Dimensioni

- Dimensioni esterne L x P x A: **1.300 mm x 650 mm x 370 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 1.300 mm

Profondità 650 mm

Altezza 370 mm

Valori di connessione

Collegamento di rete per trattamento termico 23,75 kW

Consegna

Metodo di spedizione Spedizione merci

Stato di consegna Montato

Peso 122 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.