RENNER

Produktvorstellung

Professionelle Gastronomieartikel

Der RENNER Fett-Safe®

empfohlen durch die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Der Transport von heißem und flüssigen Fett ist gefährlich. Nur mit den richtigen Behältern lässt sich Altfett aus einer Fritteuse oder einem Fettbackgerät sicher ablassen und transportieren.

Der **RENNER Fett-Safe®** ist speziell für diesen Einsatzzweck entwickelt worden. Sein Deckel arretiert beim Transport und deckt den Ausguss ab, so dass kein heißes Fett herausschwappen kann. Seitenflügel verhindern Verbrennungen beim Tragen. Ein zusätzlicher, hitzegeschützte Griff und die feste Verbindung zwischen Deckel und Behälter sorgen für ein sicheres Handling beim Entleeren. Dank des Bodenringes mit Luftzirkulationslöchern wird auch der Fußboden nicht durch die Hitze in Mitleidenschaft gezogen.

Der **RENNER Fett-Safe®** schützt Ihre Mitarbeiter so durch seine durchdachte Konstruktion vor schweren Verbrennungen.

Weitere Informationen finden Sie online unter **www.metallwerke-renner.eu**
Haben Sie noch Fragen? Dann rufen Sie unser Vertriebsteam an unter **02382 / 98999-40.**

Datenblatt umseitig

© 02/2016 Metallwerke Renner GmbH

Metallwerke Renner GmbH Blechverarbeitung & Oberflächentechnik | Ostberg 7-11 | 59229 Ahlen
Tel.: +49 (0) 2382 98999-0 | Fax: +49 (0) 2382 98999-10 | vertrieb@metallwerke-renner.eu | www.metallwerke-renner.eu

RENNER Fett-Safe®
empfohlen durch die BGN

Baustoffklasse A1 nicht brennbar

Abb.: 2045-00

Technische Informationen

Bestell-Nr.	**2045-00**
Inhalt (L)	13
Ø (mm)	285
Breite (mm)	350
Höhe (mm)	440
Gewicht (kg)	4,6
EAN	4040136204503
Material	
Behälter	Stahlblech t=0,75 mm
Hitzeschutz	Stahlblech t=1,25 mm
Bodenring	Stahlblech t=1,25 mm

Produktinformationen

- zum Transport und Ablass von heißem, flüssigem Fett.
- Deckel arretiert beim Transport
- Abdeckung für den Ausguss, besonders sichere Ausgießtülle
- Sicherheitsverbindung zwischen Eimer und Deckel
- zusätzlicher hitzegeschützter Griff für die Entleerung
- erhöhter Bodenrand mit Luftzirkulationsöffnungen
- Material: Stahlblech feuerverzinkt gemäß DIN EN ISO 1461
- empfohlen durch die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe in der ASI 2.15.1: Fettbackgeräte und Fritteusen

Maßzeichnung

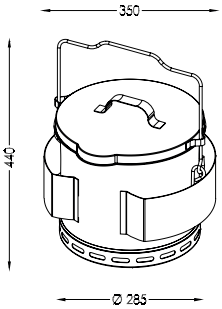

Abb.: 2045-00