FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	126-1625	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Chariot de banquet froid SARO 15 x 2/1 GN
Modèle KBW2/1

GTIN	4017337067466
ORIGINE	Turquie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Contrôle numérique de la température
- Isolation de haute qualité
- Plage de température : 0 / +10 °C
- Performances garanties à des températures ambiantes allant jusqu'à +43 °C
- Capacité : 15 x 2/1 GN
- 4 roulettes maniables (dont 2 verrouillables)
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,21 kW
- Dimensions : L 775 x P 1 000 x H 1 750 mm
- Poids (net/brut) : 150 / 160 kg
- Réfrigérant : R290

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.

ARTICLE / MODÈLE	Chariot de banquet froid SARO 15 x 2/1 GN Modèle KBW2/1

GTIN	4017337067466
ORIGINE	Turquie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Utilisez l'appareil uniquement avec une alimentation électrique de 220-240 V et 50 Hz.
- Avant la mise en marche, assurez-vous que tous les raccordements électriques sont correctement effectués.
- Le raccordement électrique doit être mis à la terre ; l'appareil ne dispose pas de son propre interrupteur marche/arrêt.
- Ne stockez ni n'utilisez de matériaux ou de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- L'appareil doit être placé à au moins 40 cm de toute source de chaleur, telle qu'un poêle ou un radiateur.
- N'installez et n'utilisez l'appareil que dans des zones bien ventilées et conformément à la réglementation en vigueur.
- L'appareil est réservé à un personnel formé et ne doit pas être utilisé par des personnes non autorisées.
- En cas d'incendie, n'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu ; utilisez plutôt des extincteurs adaptés.
- Ne procédez au nettoyage et à l'entretien que lorsque l'appareil est débranché du secteur.
- Nettoyez régulièrement le condenseur à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse douce afin de garantir une performance de refroidissement optimale.
- Ne placez pas d'aliments chauds dans l'appareil ; utilisez uniquement des récipients hermétiques afin d'éviter la formation de condensation.
- En cas de problèmes ou de dysfonctionnements, contactez un technicien agréé.
- Nettoyez régulièrement la porte et les joints afin de garantir une étanchéité optimale.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

FABRICANT	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	Non requis. Le fabricant est établi dans l'UE.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.