saro Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	126-1705	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Gril à gaz pour döner / gyros SARO à 4 brûleurs
Modèle TILLA 4

GTIN	4017337056835
ORIGINE	Turquie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	73211190

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- 4 brûleurs, compatibles avec le gaz naturel ou le propane
- Unité de brûleurs mobile permettant de régler la chaleur et la distance par rapport à la viande
- Préréglé pour le gaz H, buses pour gaz propane fournies
- Cuisson homogène de la viande
- Fonction de maintien au chaud
- Prise pour un couteau à kebab
- Bac de récupération des graisses
- Brûleurs à gaz : 13 kW
- Capacité : jusqu'à 80 kg de viande
- Dimensions : L 560 x P 650 x H 1 070 mm
- Raccordement : 13 kW / 230 V - 50 Hz - 0,48 kW
- Poids (net/brut) : 35,15 / 37 kg

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

FICHE TECHNIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

RÉF. ARTICLE	126-1705	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Gril à gaz pour döner / gyros SARO à 4 brûleurs Modèle TILLA 4**

GTIN	4017337056835
ORIGINE	Turquie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	73211190

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- N'utilisez l'appareil que sur des surfaces stables et planes en acier inoxydable.
- Retirez tous les films de protection et les matériaux d'emballage avant la première utilisation.
- Vérifiez régulièrement l'étanchéité des raccords de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique et du raccordement au gaz après chaque utilisation.
- Ne stockez aucune substance facilement inflammable ou explosive à proximité de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant tout nettoyage ou entretien.
- Ne nettoyez jamais le moteur électrique et les composants électriques avec de l'eau.
- Videz régulièrement le bac à graisse afin d'éviter tout débordement et tout risque de glissade.
- En cas d'odeur de gaz, fermez immédiatement les vannes de gaz, aérez la pièce et prévenez un professionnel.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant son fonctionnement.
- Respectez les valeurs de pression de gaz indiquées sur les plaques signalétiques.
- En cas d'utilisation avec des bouteilles de GPL, respecter une distance minimale de 50 cm.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé ayant lu le mode d'emploi.
- Ne pas modifier les réglages d'usine de la vanne de gaz.
- Faire effectuer un entretien régulier par des techniciens agréés.

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.