# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 126-5110T | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|



## ARTICLE / MODÈLE

# SARO TOP LINE, bac GN 1/2 GN, hauteur 40 mm

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337051595 |
| ORIGINE | Turquie |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 7323930090 |

## ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable AISI 304
- Couvercles disponibles pour toutes les dimensions
- Récipients perforés également disponibles
- Poids (net/brut) : 0,4 / 0,4 kg
- Dimensions : L 325 x P 265 x H 40 mm
- Contenance : 2 litres



*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 | 126-5110T | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|

| ARTICLE / MODÈLE | SARO TOP LINE, bac GN 1/2 GN, hauteur 40 mm |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337051595 |
| ORIGINE | Turquie |
| NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER | 7323930090 |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Utilisez les récipients GN exclusivement sur des surfaces stables et horizontales afin d'éviter qu'ils ne basculent et que leur contenu ne se renverse.
- Lorsque leur contenu est chaud, les récipients peuvent devenir très chauds – risque de brûlure. Utilisez des gants de protection adaptés ou des maniques.
- Les récipients GN ne doivent pas être nettoyés avec des produits nettoyants agressifs ou des matériaux abrasifs afin d'éviter d'endommager la surface en acier inoxydable.
- N'exposez pas les récipients à un contact direct avec une flamme nue ou à des températures extrêmement élevées, car cela pourrait entraîner des déformations.
- Utilisez-les uniquement pour l'usage prévu, tel que le stockage, le réchauffage ou le service d'aliments.
- Nettoyez-les soigneusement avant la première utilisation afin d'éliminer les résidus de fabrication.
- Assurez-vous que les récipients sont correctement placés dans les cuiseurs à vapeur, les bacs chauffants ou tout autre appareil similaire afin d'éviter qu'ils ne se coincent ou ne se bloquent.
- Évitez de surcharger les récipients afin de garantir une manipulation en toute sécurité et de préserver leur stabilité.
- En cas de dommages ou de déformations visibles, remplacez le récipient afin d'éviter tout risque de blessure ou de dysfonctionnement.
- N'utilisez les couvercles pour récipients GN que s'ils sont correctement posés, afin d'empêcher l'accumulation de vapeur ou de chaleur.

## 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.*