# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 126-5344T | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|



## ARTICLE / MODÈLE

# SARO TOP LINE Récipient GN 1/1 GN perforé, profondeur 150 mm

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337051823 |
| ORIGINE | Turquie |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 7323930090 |

## ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable AISI 304
- Couvercle disponible pour toutes les dimensions
- Perforé (fond et parois)
- Poids (net/brut) : 1,08 / 1,1 kg
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 150 mm
- Contenance : 21 litres



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

| ARTICLE / MODÈLE | SARO TOP LINE Récipient GN 1/1 GN perforé, profondeur 150 mm |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337051823 |
| ORIGINE | Turquie |
| NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER | 7323930090 |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Les récipients GN perforés sont exclusivement destinés à être utilisés dans des cuiseurs à vapeur, des bacs de maintien au chaud ou des appareils similaires et ne conviennent pas au stockage de liquides.
- Utilisez les récipients GN exclusivement sur des surfaces stables et horizontales.
- Les récipients peuvent devenir très chauds dans les fours/cuiseurs à vapeur – risque de brûlure. Utilisez des gants de protection ou des maniques adaptés.
- 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.
- Ne pas exposer les récipients à un contact direct avec une flamme nue ou à des températures extrêmement élevées, car cela peut entraîner des déformations.
- Utiliser uniquement pour l'usage prévu, tel que le stockage, le réchauffage ou le service d'aliments.
- Nettoyer soigneusement avant la première utilisation afin d'éliminer les résidus de fabrication.
- Veillez à ce que les récipients soient 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.

## 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.*