FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	27-1205	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Coupe-frites SARO
Modèle CF-5 10x10

GTIN	4017337038480
ORIGINE	Espagne
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	82100000

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Coupe nette et régulière, sans cassures ni déchets
- Grille à pommes de terre 10 x 10 mm incluse
- Bacs GN non fournis
- Permet, grâce à son levier plus long, d'obtenir un rendement optimal avec un minimum d'effort
- Utilisation pratique : les ressorts sont situés à l'arrière et laissent la grille entièrement libre
- Les ressorts sont des compensateurs très souples qui soulèvent le poussoir d'éjection
- Ventouses pour fixer l'appareil au support
- Nettoyage facile
- Poids (net/brut) : 3,9 / 4,3 kg
- Dimensions : L 280 x P 512 x H 735 mm

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	27-1205	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Coupe-frites SARO** **Modèle CF-5 10x10**

GTIN	4017337038480
ORIGINE	Espagne
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	82100000

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Éliminer les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Nettoyer soigneusement la trancheuse manuelle CF-5 avant la première utilisation afin d'éliminer les résidus de fabrication.
- Effectuer le montage conformément au mode d'emploi : fixer les pieds et installer correctement les ressorts sur les goupilles du levier.
- Assurez-vous que l'appareil repose sur une surface stable, plane et antidérapante.
- Nettoyez uniquement à l'eau chaude et avec un produit nettoyant adapté au contact alimentaire ; n'utilisez pas de produits abrasifs ou rugueux.
- Vérifiez régulièrement l'état d'usure de la grille et du presseur et remplacez-les si nécessaire. Faites preuve de prudence lors du nettoyage des lames tranchantes.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour la transformation de pommes de terre et de légumes similaires. Ne couper aucun autre aliment ni aucune autre matière.
- Tenir les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil afin d'éviter tout risque de blessure.
- En cas de dommages visibles, de dysfonctionnements ou de baisse des performances de coupe, cesser d'utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine afin de garantir la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

REVENDEUR	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.