# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 27-2020 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|




## ARTICLE / MODÈLE

# Cuve sous-vide isotherme SARO Modèle SV K 28

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337035595 |
| ORIGINE | Espagne |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 96170000 |

## ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Correspond à la norme 1/1 GN
- Couvercle vendu séparément
- Appareil de cuisson sous vide non inclus ; appareil de cuisson sous vide compatible vendu séparément
- Poids (net/brut) : 3 / 5 kg
- Dimensions : L 335 x P 600 x H 288 mm
- Contenance : 28 litres



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

| | |
|---|---|
| ARTICLE / MODÈLE | **Cuve sous-vide isotherme SARO**<br>**Modèle SV K 28** |

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337035595 |
| ORIGINE | Espagne |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 96170000 |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Éliminer les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'asphyxie.
- Nettoyer soigneusement les récipients chauffants avant la première utilisation afin d'éliminer les résidus de fabrication.
- À des températures supérieures à 60 °C, il est recommandé d'utiliser un couvercle ou des boules anti-vapeur afin d'éviter tout dégagement excessif de vapeur.
- Assurez-vous que l'appareil repose sur une surface stable, plane et résistante au feu, de préférence à proximité d'un évier ou d'un siphon.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon doux et un détergent doux ; ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni d'éponges métalliques.
- Vider quotidiennement le réservoir d'eau et nettoyer soigneusement toutes les zones en contact avec l'eau après utilisation.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance ni le mettre en marche lorsque le réservoir d'eau est vide.
- Tenir les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute mauvaise utilisation et tout risque de blessure.
- En cas de dommages visibles, d'infiltration d'eau ou de dysfonctionnements, débrancher immédiatement l'appareil du secteur et contacter le service après-vente.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau, au nettoyeur à vapeur ou en l'immergeant dans l'eau.

## 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.*