FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	27-2027	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Cuve sous-vide chauffante SARO Modèle SV K 120

GTIN	4017337069804
ORIGINE	Espagne
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	96170000

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Cuve isolée avec robinet (pour le remplissage) et robinet de vidange
- Raccordement fixe à l'eau de 3/4"
- Commande via l'appareil de cuisson sous vide pour un chauffage optimal de l'eau
- Préserve la qualité des produits et améliore leur goût et leur texture
- Capacité : 120 litres
- Compatible avec l'appareil de cuisson sous vide portable SmartVide XL (27-2001)
- Production : jusqu'à 200 portions de 200 g par heure
- Le thermoplongeur SmartVide doit être commandé séparément
- Dimensions intérieures : L 630 x P 380 x H 380 mm
- Dimensions extérieures : L 738 x P 629 x H 850/900 mm
- Poids (net/brut) : 39,3 / 45 kg
- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz - 3 kW

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	27-2027	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Cuve sous-vide chauffante SARO** **Modèle SV K 120**

GTIN	4017337069804
ORIGINE	Espagne
NUMÉRO 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.