# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 27-3900 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|




## ARTICLE / MODÈLE

**Scie à os SARO, largeur de coupe 215 mm**
**Modèle SH-155**

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337061105 |
| ORIGINE | Espagne |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 84385000 |

## ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Entièrement fabriqué en acier inoxydable
- Idéal pour l'industrie agroalimentaire et le secteur de la restauration
- Bac de récupération des déchets amovible
- Lame facilement amovible
- Microrupteur de sécurité dans le couvercle avant
- Facile à nettoyer
- Prêt à brancher
- Idéal pour couper les os et les aliments congelés
- Largeur de coupe : 215 mm
- Épaisseur de coupe (max.) : 170 mm
- Vitesse de rotation du moteur (tr/min) : 1 450 tr/min
- Vitesse de coupe : 16 m/s
- Niveau sonore (à 1 m de distance) : 79 dB(A)
- Le port d'une protection auditive est recommandé pendant l'utilisation
- Dimensions : L 400 x P 425 x H 835 mm
- Dimensions du plan de travail : L 367 x P 415 mm
- Longueur de la lame : L 1 550 x P 16 mm
- Poids (net/brut) : 35 / 45 kg
- Alimentation : 230 V / 50 Hz / 0,75 kW



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

| | |
|---|---|
| ARTICLE / MODÈLE | **Scie à os SARO, largeur de coupe 215 mm**<br>**Modèle SH-155** |

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337061105 |
| ORIGINE | Espagne |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 84385000 |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Utilisez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- Assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Tenez les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne manipulez ni ne déplacez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Laissez toujours les dispositifs de protection et les capots en place afin d'éviter toute blessure causée par des pièces en rotation.
- N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires adaptés et prévus pour ce modèle.
- Avant de remplacer des pièces ou de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
- Nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un détergent doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cesser immédiatement l'utilisation.
- Confier les réparations et l'entretien uniquement à du personnel qualifié.
- L'appareil est exclusivement destiné à la transformation des aliments ; toute autre utilisation peut causer des dommages.

## 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.*