FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	27-3905	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Scie à os SARO, largeur de coupe 249 mm
Modèle SH-182

GTIN	4017337061112
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 à déchets amovible
- Lame facilement amovible
- Microrupteur de sécurité dans le couvercle avant
- Facile à nettoyer
- Prêt à brancher
- Idéal pour couper des os et des aliments congelés
- Largeur de coupe : 249 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 470 x H 958 mm
- Dimensions du plan de travail : L 480 x P 470 mm
- Longueur de la lame : L 1 820 x P 16 mm
- Poids (net/brut) : 45 / 50 kg
- Alimentation : 230 V / 50 Hz / 1,15 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	27-3905	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Scie à os SARO, largeur de coupe 249 mm Modèle SH-182**

GTIN	4017337061112
ORIGINE	Espagne
NUMÉRO 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.