saro Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	323-1105	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Station de préparation SARO - 1/3 GN, modèle FRAN à 3 portes

GTIN	4017337323395
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8418509090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (boîtier et intérieur) acier inoxydable
- 3 portes, couvercle rabattable
- Plan de travail : profondeur 358 mm
- Livré sans bacs GN
- Capacité de chargement en haut : 7 bacs GN 1/3
- 3 grilles réglables en hauteur et 3 jeux de rails de support
- Régulation numérique de la température (Copeland)
- Évaporateur isolé par mousse sur 3 côtés
- Refroidissement statique avec ventilateur de circulation d'air
- Dégivrage automatique
- Plage de température : +2 / +8 °C
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,230 kW
- Grilles : 3 x L 328 x P 530 mm
- Dimensions extérieures : L 1 370 x P 700 x H 870-890/1 010 mm
- Poids (net/brut) : 102 / 123 kg
- Réfrigérant : R600a

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

ARTICLE / MODÈLE	Station de préparation SARO - 1/3 GN, modèle FRAN à 3 portes

GTIN	4017337323395
ORIGINE	Chine
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	8418509090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable et horizontale.
- Assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux inflammables ou de sources de chaleur.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni s'en servir de manière inappropriée.
- Les fentes d'aération ne doivent pas être obstruées ni recouvertes afin d'éviter toute surchauffe.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement de l'utiliser et faites vérifier l'appareil.
- Ne procédez au nettoyage que lorsque l'appareil est éteint et débranché du secteur.
- N'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires d'origine homologués pour cet appareil.
- Ne placez pas d'aliments chauds ni de récipients ouverts contenant des liquides dans l'appareil afin d'éviter tout problème de condensation et de givrage.
- Le fluide frigorigène est inflammable.
- En cas de détérioration du circuit de refroidissement, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le du secteur et aérez la pièce. Évitez toute flamme nue ou tout dégagement d'étincelles.
- N'utilisez pas d'appareils ou d'outils mécaniques pour accélérer le processus de dégivrage. Cela pourrait endommager le circuit de refroidissement.
- Les réparations et les travaux d'entretien ne doivent être effectués que par du personnel qualifié.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

FABRICANT	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.