FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	323-3159	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Vitrine à sushis SARO modèle SV 1800

GTIN	4017337037094
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8418501990



ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (boîtier) acier thermolaqué, noir ; (intérieur) acier inoxydable
- Vitrine avant arrondie, pouvant être ouverte ou retirée pour faciliter le nettoyage
- 2 portes coulissantes à l'arrière
- Comprend 7 bacs GN 1/3 d'une profondeur de 25,4 mm
- Éclairage intérieur à LED (en haut), activable séparément
- Régulation numérique de la température (Copeland)
- Refroidissement statique par le haut
- Dégivrage automatique
- Plage de température : 0 / +6 °C
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,150 kW
- Capacité : 85,5 litres
- Dimensions intérieures : L 1 316 x P 306 x H 190 mm
- Dimensions extérieures : L 1 800 x P 390 x H 310 mm
- Poids (net/brut) : 77 / 81 kg
- Réfrigérant : R600a
- Classe d'efficacité énergétique B (échelle de A à G)

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

ARTICLE / MODÈLE	Vitrine à sushis SARO modèle SV 1800

GTIN	4017337037094
ORIGINE	Chine
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	8418501990

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.
- Assurez-vous que les ouvertures et fentes d'aération ne sont pas obstruées afin de garantir une circulation d'air suffisante.
- En cas de transport dans une position non verticale, laissez l'appareil en position verticale pendant au moins 12 heures avant de le mettre en service afin d'éviter tout dommage au circuit frigorifique.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité de celui-ci sans surveillance.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur haute pression ou un jet d'eau afin d'éviter tout risque de court-circuit et d'électrocution.
- Ne pas stocker de substances inflammables ou explosives, telles que des bombes aérosols contenant un propulseur inflammable, à l'intérieur de l'appareil.
- Les appareils électriques ne doivent pas être utilisés à l'intérieur de l'appareil, sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil, débranchez la fiche secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Les câbles ou fiches endommagés ne doivent pas être utilisés ; leur remplacement doit être effectué par du personnel qualifié.
- Le condensateur doit être nettoyé régulièrement par du personnel qualifié afin de préserver l'efficacité de l'appareil.
- L'appareil est exclusivement destiné à la conservation de sushis et d'aliments similaires ; toute autre utilisation peut causer des dommages et annuler la garantie.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez du personnel qualifié.
- Le fluide frigorigène est inflammable ; en cas de fuite, aérez bien la pièce et évitez toute flamme nue.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de sources de chaleur ou dans des zones présentant un taux d'humidité élevé.
- 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.