saro
Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	330-3527	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Vitrine chauffante de comptoir SARO en libre-service Modèle BENNET

GTIN	4017337071876
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (boîtier) acier inoxydable, PVC, verre trempé ; (intérieur) acier inoxydable, ABS/PVC ; (cadre de porte) acier inoxydable/ABS/PVC
- Porte coulissante en deux parties à l'arrière
- 2 tiroirs à l'avant pour le retrait des produits
- Éclairage LED : (intérieur) 2 x LED (4,8 watts), commutables séparément
- Régulation numérique de la température
- Plage de température : + 30 / + 80 °C
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 1,25 kW
- Capacité (brute/nette) : 168 / 125 litres
- Dimensions intérieures : L 607 x P 490 x H 450 mm
- Dimensions extérieures : L 734 x P 665 x H 798 mm
- Poids (net/brut) : 63,5 / 75 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	Vitrine chauffante de comptoir SARO en libre-service Modèle BENNET

GTIN	4017337071876
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et sèche.
- Assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, il existe un risque de brûlure au contact des surfaces chaudes, en particulier les surfaces en verre et l'intérieur de la vitrine. Faites preuve de prudence lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.
- Les fentes d'aération à l'intérieur de l'appareil ne doivent pas être obstruées ni encrassées par de la poussière ou des salissures, car cela nuit à son bon fonctionnement et peut entraîner une surchauffe.
- Ne stockez aucune substance inflammable ou explosive à l'intérieur ou à proximité de l'appareil.
- Faites preuve de prudence lors du transport et du déplacement de l'appareil, en particulier lors de la manipulation des surfaces vitrées et des portes.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau ou avec un nettoyeur haute pression afin d'éviter tout risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil, débranchez la fiche secteur et laissez-le refroidir complètement.
- N’utilisez que des pièces de rechange et des accessoires d’origine. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.
- En cas de dommages visibles sur l’appareil ou le câble, cessez immédiatement de l’utiliser et contactez du personnel qualifié.
- Ne placez pas d’objets lourds sur l’appareil afin d’éviter tout dommage.
- La porte doit toujours rester fermée afin d’éviter les pertes d’énergie et de maintenir la température réglée.
- L’appareil est exclusivement destiné au stockage et à la présentation de plats chauds ; toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la garantie.
- En cas de non-utilisation prolongée, nettoyez l’appareil, débranchez la fiche secteur et recouvrez-le d’un tissu perméable à l’air.

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.