FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	330-3760	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Armoire de maturation « Dry-Aging » SARO
Modèle DA 480

GTIN	4017337071067
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8418102099

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (boîtier et intérieur) acier inoxydable
- Porte verrouillable, double vitrage trempé
- Régulation numérique de la température
- Plage de température : 0 - 25 °C, humidité relative (30 % - 90 %)
- Éclairage LED 0,4 W (activable séparément)
- Système à ultraviolets, activable séparément
- Aucun réservoir ni raccordement fixe à l'eau nécessaire
- Avec bac à sel et filtre à charbon actif
- Refroidissement par circulation d'air avec ventilateur
- Avec 3 grilles réglables en hauteur, L 571 x P 451,5 mm + 2 crochets à viande
- Support pour crochets à viande, non réglable, capacité de charge jusqu'à 80 kg par crochet
- 4 pieds, dont 2 réglables
- Plage de température : 0 / + 25 °C
- Alimentation : 230 - 240 V - 50 Hz - 0,139 kW
- Capacité : 480 litres
- Dimensions intérieures : L 572 x P 710 x H 1 362 mm
- Dimensions extérieures : L 700 x P 810 x H 1 662 mm
- Poids (net/brut) : 122 / 137 kg
- Réfrigérant : R290

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

ARTICLE / MODÈLE	Armoire de maturation « Dry-Aging » SARO Modèle DA 480

GTIN	4017337071067
ORIGINE	Chine
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	8418102099

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et aérée.
- L'armoire de maturation est destinée exclusivement à un usage intérieur et doit être installée à l'abri de la lumière directe du soleil, de l'humidité et des sources de chaleur.
- 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.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'affinage de la viande. Le mélange de différents types de produits en cours de maturation, tels que la viande, le fromage ou la charcuterie, peut entraîner une altération des aliments et des problèmes d'hygiène.
- Pendant le fonctionnement, les ouvertures d'aération ne doivent pas être obstruées ni recouvertes afin d'éviter toute surchauffe.
- Le fluide frigorigène est inflammable. Lors du transport et de l'installation, veillez à ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- En cas de fuite de fluide frigorigène, aérer immédiatement la pièce, débrancher l'appareil du réseau électrique et éviter toute flamme nue ou étincelle.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteindre l'appareil, le débrancher du réseau électrique et le laisser refroidir complètement.
- La porte ne doit être ouverte qu'en cas de besoin, car des ouvertures fréquentes peuvent influencer l'humidité et la température de l'air et perturber le processus de maturation.
- La lampe UV à l'intérieur de l'appareil sert à désinfecter l'air et ne doit pas être regardée directement. Les dispositifs de protection ne doivent pas être retirés.
- Le réservoir d'eau doit être rempli régulièrement d'eau propre afin de garantir le maintien de l'humidité à l'intérieur de l'appareil. Il est interdit d'utiliser de l'eau sale ou contaminée.
- Il existe un risque de blessure dû à la chute de morceaux de viande ou de crochets – faites preuve de prudence lors du chargement et du déchargement.
- L'armoire de maturation est équipée d'une fonction de dégivrage automatique. Pendant ces cycles, il ne faut pas toucher les composants, car ils peuvent devenir très chauds.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- Un nettoyage régulier de l'intérieur ainsi que des crochets à viande et des grilles est nécessaire pour garantir des conditions d'hygiène optimales.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et contactez un technicien 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.