saro Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	366-1010	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Four à pizza SARO
Modèle FABIO 2620

GTIN	4017337366026
ORIGINE	Turquie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85166090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (boîtier) acier inoxydable, (intérieur) acier galvanisé
- Pour 2 x 4 pizzas d'un diamètre maximal de 30 cm
- Chaleur supérieure et inférieure réglables séparément
- Isolation en laine de roche
- Éclairage intérieur et vitres résistantes à la chaleur
- Avec thermostat et interrupteur principal
- Four à pizza de haute qualité
- Pour le nettoyage, nous recommandons notre brosse en laiton (217-1025)
- Nettoyage des briques réfractaires uniquement à sec et à froid (risque de casse)
- Poids : net 120 kg / brut 142 kg
- Dimensions : L 895 x P 768,5/825 (poignée) x H 736 mm
- Plage de température : +50/+450 °C
- Raccordement : 400 V - 50/60 Hz - triphasé - 10 kW
- Poids (net/brut) : 120 / 142 kg

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	366-1010	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Four à pizza SARO** **Modèle FABIO 2620**

GTIN	4017337366026
ORIGINE	Turquie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	85166090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'installation doit être effectuée uniquement par des installateurs qualifiés.
- Éliminer les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Avant la première mise en service, nettoyer soigneusement l'appareil et vérifier qu'il ne présente pas de dommages. Ne pas l'utiliser s'il est endommagé.
- Installer l'appareil uniquement sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces extérieures peuvent devenir très chaudes ; risque de brûlure !
- Porter des gants de protection contre la chaleur adaptés pour enfourner ou retirer les produits de boulangerie.
- Les fentes d'aération doivent toujours être dégagées de tout obstacle afin d'éviter toute surchauffe.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Nettoyer régulièrement les briques réfractaires et vérifier qu'elles ne présentent pas de résidus alimentaires. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une balayette ou d'un aspirateur.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées et ne saisir la fiche secteur que par le boîtier de la fiche.
- Laissez l'appareil refroidir complètement après chaque utilisation et débranchez-le du secteur avant de le nettoyer.
- Tenez les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute mauvaise utilisation et tout risque de blessure.
- 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.