FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	366-1035	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Four à pizza SARO de table
Modèle PALERMO 2

GTIN	4017337366408
ORIGINE	Turquie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85166090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (boîtier) acier inoxydable, (chambre de cuisson) acier galvanisé
- Pour 2 pizzas d'un diamètre maximal de 33 cm
- Chauffage supérieur et inférieur réglables séparément
- Isolation en laine de roche
- 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)
- Avec 2 câbles - sans prise
- Poids (net/brut) : 35 / 48 kg
- Dimensions : L 530 x P 434/460 (poignée) x H 518 mm
- Dimensions de la chambre : 2 x L 350 x P 350 x H 100 mm
- Plage de température : +50/+320 °C
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 2 x 2,5 kW

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	366-1035	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Four à pizza SARO de table Modèle PALERMO 2**

GTIN	4017337366408
ORIGINE	Turquie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	85166090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Avant la première utilisation, retirez entièrement tous les films de protection et les matériaux d'emballage, y compris à l'intérieur de l'appareil.
- Les fentes d'aération doivent être dégagées de tout obstacle afin de garantir une circulation d'air suffisante et d'éviter toute surchauffe.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces extérieures et l'intérieur de l'appareil deviennent très chauds – il existe un risque de brûlure. Portez des gants de protection adaptés lorsque vous manipulez les chambres de cuisson et les accessoires chauds.
- Ne conservez aucun matériau inflammable ou explosif à proximité de l'appareil. Une distance minimale de 50 cm doit être respectée de tous les côtés.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau ni le plonger dans des liquides – risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage ou entretien, éteindre l'appareil, le débrancher du secteur et le laisser refroidir complètement.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié. Il est interdit d'apporter des modifications à l'appareil.
- Les briques réfractaires ne doivent être nettoyées qu'à froid. Un nettoyage à chaud peut entraîner leur rupture.
- Retirez les plaques de cuisson ou les plaques à pizza chaudes avec précaution et en utilisant une protection adaptée afin d'éviter toute brûlure.
- La porte doit rester fermée pendant le fonctionnement afin de minimiser les pertes d'énergie.
- En cas de dommages visibles sur l'appareil ou le cordon d'alimentation, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez du personnel qualifié.
- L'appareil est exclusivement destiné à la préparation de pizzas et de plats similaires. Toute autre utilisation peut causer des dommages et annuler la garantie.
- N'utilisez pas de rallonges ni de multiprises afin d'éviter tout risque de surchauffe et d'incendie.
- Lors de la première utilisation, des résidus de graisse sur les éléments chauffants peuvent provoquer de la fumée. Ce phénomène est normal et ne doit pas vous inquiéter.

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.