FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	366-2605	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

**Buffet chaud SARO pour 4 bacs GN 1/1,
modèle PREMIUM LINE SB-H170 OAK**

GTIN	4017337068418
ORIGINE	Turquie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : cuve en acier inoxydable 304, corps en MDF recouvert d'un film
- Plateau en granit de 17 cm d'épaisseur
- Pare-éclaboussures en verre, fixé à demeure
- Espace de rangement pour assiettes
- Roulettes, éclairage et robinet de vidange inclus
- Couleur chêne (Oak) avec plateau en granit noir
- Plage de température : +30 / +90 °C
- Livré sans bacs GN
- Capacité : 4 bacs GN 1/1, profondeur jusqu'à 150 mm
- Raccordement : 220 - 240 V / monophasé / 50 Hz / 3,00 kW
- Dimensions : L 1 700 x P 880 x H 1 350 mm
- Poids (net/brut) : 130 / 175 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	**Buffet chaud SARO pour 4 bacs GN 1/1, modèle PREMIUM LINE SB-H170 OAK**

GTIN	4017337068418
ORIGINE	Turquie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- Avant le branchement, assurez-vous que la tension secteur (230 V / 50 Hz) correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Veillez à ce que les fentes d'aération soient dégagées de tout obstacle afin de garantir une circulation d'air suffisante et d'éviter toute surchauffe.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de sources de chaleur, exposé aux rayons directs du soleil ou dans des pièces humides.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant son fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes – il existe un risque de brûlure. Portez des gants de protection adaptés lorsque vous manipulez des aliments chauds ou des surfaces chaudes.
- Ne stockez pas de substances inflammables, explosives ou chimiques dans l'appareil et ne les utilisez pas à proximité.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ni le plonger dans des liquides afin d'éviter tout risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteindre l'appareil, le débrancher du secteur et le laisser refroidir complètement.
- L'appareil est exclusivement destiné au stockage et à la présentation d'aliments chauds. Toute autre utilisation peut causer des dommages et annuler la garantie.
- Après une coupure de courant ou une déconnexion du secteur, attendez au moins 5 minutes avant de remettre l'appareil sous tension afin d'éviter d'endommager l'élément chauffant.
- En cas de dommages visibles sur l'appareil ou sur le câble, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez un technicien qualifié.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié utilisant des pièces de rechange d'origine.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges ou de multiprises afin d'éviter toute surchauffe et tout risque d'incendie.
- Assurez-vous que la fiche secteur soit toujours facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil du réseau électrique en cas d'urgence.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité et conservez-les hors de portée des enfants, car ils présentent un risque d'étouffement.

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.