FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	366-2705	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

**Bar à salades SARO pour 4 bacs GN 1/1,
modèle PREMIUM LINE SB-K170 OAK**

GTIN	4017337068449
ORIGINE	Turquie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8418501990

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : cuve en acier inoxydable 304, corps en MDF recouvert d'un film
- Plateau en granit de 17 cm d'épaisseur
- Pare-postillons en verre, fixé à demeure
- Système de refroidissement statique à thermostat
- Espace de rangement pour assiettes
- Roulettes, éclairage et robinet de vidange inclus
- Couleur chêne (Oak) avec plateau en granit noir
- Plage de température : 0 / +10 °C
- Livré sans bacs GN
- Capacité : pour 4 bacs GN 1/1, profondeur jusqu'à 150 mm
- Alimentation : 230 V / 50 Hz / 0,570 kW
- Dimensions extérieures : L 1 700 x P 880 x H 1 350 mm
- Poids (net/brut) : 150 / 195 kg
- Réfrigérant : R290

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

ARTICLE / MODÈLE	Bar à salades SARO pour 4 bacs GN 1/1, modèle PREMIUM LINE SB-K170 OAK

GTIN	4017337068449
ORIGINE	Turquie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	8418501990

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil uniquement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- Les fentes et ouvertures d'aération doivent rester dégagées afin de garantir une circulation d'air et une puissance de refroidissement optimales.
- Après un transport ou une inclinaison de l'appareil supérieure à 45 degrés, laissez-le en position verticale pendant au moins 24 heures avant de le mettre en marche afin d'éviter tout dommage au circuit de refroidissement.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Ne stockez pas de substances inflammables, explosives ou chimiques dans l'appareil et ne les utilisez pas à proximité.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau et ne l'immergez pas dans des liquides afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de court-circuit.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir complètement.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges ou de multiprises, car cela peut entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.
- Après une coupure de courant ou une déconnexion du réseau électrique, attendre au moins 5 minutes avant de remettre l'appareil sous tension afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- L'appareil est exclusivement destiné à la réfrigération et à la présentation de denrées alimentaires ; toute autre utilisation peut causer des dommages et annuler la garantie.
- Le fluide frigorigène est inflammable ; en cas de détérioration du circuit de refroidissement, aérez bien la pièce et évitez les flammes nues.
- Les réparations et les travaux d'entretien ne doivent être effectués que par du personnel qualifié.
- Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil afin d'éviter tout dommage.
- Manipulez les surfaces en verre avec précaution ; celles-ci sont fragiles. Faites remplacer immédiatement les surfaces en verre endommagées par du personnel qualifié.
- 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.