saro
Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	395-1005	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Pétrin SARO avec crochet pétrisseur en spirale Modèle PK 50-2V

GTIN	4017337052325
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84381090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (boîtier) acier renforcé, thermolaqué ; (cuve, spirale, axe central et grille de protection) acier inoxydable
- Crochet pétrisseur en spirale en acier moulé
- 2 vitesses
- Toutes les pièces rotatives du système de transmission sont montées sur des roulements à billes
- Réducteur à lubrification automatique
- Pour environ 25 à 38 kg de pâte
- 4 roulettes fournies (non pré-montées)
- Cuve (fixe) : Ø 450 x H 260 mm
- Poids (net/brut) : 125 / 143 kg
- Dimensions : L 500 x P 840 x H 720 mm
- Alimentation : 400 V - 50 Hz - 1,1 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	395-1005	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Pétrin SARO avec crochet pétrisseur en spirale Modèle PK 50-2V**

GTIN	4017337052325
ORIGINE	Chine
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	84381090

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 aucun dommage. Ne pas l'utiliser s'il est endommagé.
- Installez la machine uniquement sur une surface stable, horizontale et qui ne risque pas de basculer.
- Maintenez toujours la grille de sécurité complètement fermée pendant le fonctionnement.
- Ne touchez jamais la fiche secteur avec les mains humides ou mouillées.
- Lors du nettoyage, retirez d'abord les résidus de pâte à l'aide d'un racloir en plastique ou en bois ; nettoyez ensuite la machine avec un chiffon humide et un détergent doux.
- N'utilisez pas de détergents agressifs, d'objets pointus ou d'éponges abrasives afin d'éviter d'endommager les surfaces.
- Protégez les fentes d'aération et les composants électriques de l'humidité, de la poussière et des impuretés.
- Avant le nettoyage ou en cas de non-utilisation prolongée, débranchez complètement la machine du secteur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement ; tenez les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil.
- Confiez les réparations uniquement à du personnel qualifié ; n'essayez pas d'effectuer vous-même des réparations.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, arrêtez immédiatement l'appareil et contactez du personnel 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.