FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	407-1000	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Mélangeur planétaire SARO
Modèle FP 107

GTIN	4017337047437
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84381090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier, laqué blanc
- Matériau (cuve) : acier inoxydable
- Vitesse réglable en continu
- Rotation : 0 à 302 tours par minute
- Couvercle de cuve amovible
- Livré avec un fouet, un crochet pétrisseur et un pétrisseur plat
- Dimensions : L 380 x P 240 x H 405 mm
- Cuve : Ø 220 mm
- Capacité : 7,5 L/1 kg
- Poids (net/brut) : 10 / 15 kg
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,5 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	407-1000	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Mélangeur planétaire SARO Modèle FP 107**

GTIN	4017337047437
ORIGINE	Italie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	84381090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- Assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, il existe un risque de blessure lié aux pièces en rotation et à l'outil de pétrissage. Éloignez vos mains, vos cheveux, vos vêtements et tout autre objet de la zone de travail.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau et ne l'immergez jamais dans des liquides, car cela présente un risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Les dispositifs de sécurité, tels que les grilles de protection, ne doivent pas être retirés ni altérés. L'utilisation de l'appareil sans ces dispositifs est interdite.
- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine et des outils de mélange prévus pour ce modèle. D'autres outils peuvent causer des dommages ou compromettre la sécurité.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Assurez-vous que l'appareil ne reste pas sans surveillance pendant son fonctionnement.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, arrêtez immédiatement l'appareil et contactez du personnel qualifié.
- N'utilisez l'appareil qu'en intérieur et dans les conditions de température et d'humidité indiquées.
- L'appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments tels que la pâte, les crèmes et les garnitures. Toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la garantie.
- Lors de la transformation de farine ou d'autres substances poussiéreuses, portez un masque de protection pour éviter d'inhaler la poussière.
- Protégez l'appareil des vibrations ou des chocs afin d'éviter d'endommager ses composants mécaniques.
- Nettoyez régulièrement l'appareil, en particulier les pièces en contact avec les aliments, afin de garantir l'hygiène et le bon fonctionnement de l'appareil.
- Éliminez les matériaux d'emballage de manière sûre et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

REVENDEUR	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.