saro Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	423-1128	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Réchauffeur de frites SARO avec socle ouvert
Modèle E7/SPE40BA

GTIN	4017337049233
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Socle ouvert et pieds réglables en hauteur
- Parfaitement adapté à un usage professionnel
- Répartition optimale de la chaleur
- Capacité : 1/1 GN
- Poids (net/brut) : 40 / 45 kg
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 850/1170 mm
- Plage de température : 30 / +90 °C
- Alimentation : 230 V - 50 - 60 Hz - 1 kW

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

ARTICLE / MODÈLE	**Réchauffeur de frites SARO avec socle ouvert Modèle E7/SPE40BA**

GTIN	4017337049233
ORIGINE	Italie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

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, certaines parties de l'appareil, notamment les résistances de chauffage supérieure et inférieure, peuvent devenir très chaudes – risque de brûlure.
- 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, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Les ouvertures d'aération et les fentes d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être obstruées afin d'éviter toute surchauffe.
- La distance minimale par rapport aux matériaux inflammables ou aux murs non ignifugés est de 200 mm.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.
- Les câbles endommagés ou les pièces défectueuses ne doivent pas être utilisés ; leur remplacement ne peut être effectué que par du personnel qualifié.
- Utilisez l'appareil exclusivement pour maintenir au chaud des aliments tels que les frites ; toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la sécurité.
- L'appareil ne doit pas fonctionner sans surveillance. Éteignez-le systématiquement avant de quitter la pièce.
- Il est recommandé de nettoyer et d'entretenir quotidiennement l'appareil ainsi que ses pièces en acier inoxydable afin de garantir une hygiène optimale et un fonctionnement optimal.
- Éliminez les matériaux d'emballage de manière sûre et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- Si l'appareil a été stocké dans un entrepôt à une température inférieure à 0 °C, le laisser se réchauffer jusqu'à au moins +10 °C avant la mise en service.
- En cas de non-utilisation prolongée, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, puis le nettoyer et le sécher entièrement.
- Toute modification ou manipulation inappropriée de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie et peut présenter des risques pour la sécurité.

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.