FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	423-8505	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Bain-marie SARO à 2 cuves
Modèle LQ / BME2BA

GTIN	4017337063000
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable AISI 304 de haute qualité
- Cuve 1/1 + 2 x 1/3 GN, profondeur max. de 200 mm
- Thermostat de sécurité
- Poignée « Cool Grip »
- Robinet de remplissage d'eau dans la cuve + tuyau de trop-plein
- Socle ouvert
- Température : 30 - 90 °C
- Dimensions : L 800 x P 900 x H 850 mm
- Poids (net/brut) : 85 / 100 kg
- Alimentation : 230 V, 50 Hz, 3,0 kW

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

ARTICLE / MODÈLE	Bain-marie SARO à 2 cuves Modèle LQ / BME2BA

GTIN	4017337063000
ORIGINE	Italie
NUMERO 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 le bain-marie et les surfaces extérieures, 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.
- L'appareil ne doit fonctionner qu'avec de l'eau ; un fonctionnement à sec entraîne des dommages et constitue un risque pour la sécurité.
- Les aliments doivent être conservés dans des récipients adaptés et ne doivent pas être placés directement dans le bain-marie.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours une quantité d'eau suffisante dans la cuve pendant le fonctionnement pour recouvrir les éléments chauffants.
- Ne conservez aucun objet inflammable, tel que du papier, du plastique ou des textiles, à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, arrêtez immédiatement l'appareil et contactez un technicien qualifié.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.
- Éliminer les matériaux d'emballage en toute sécurité et les conserver hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- L'appareil est conçu pour un usage professionnel et ne doit être utilisé que dans le respect des règles d'hygiène en vigueur.
- Pendant le fonctionnement, les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être obstruées.
- Un nettoyage et un entretien réguliers de l'appareil sont nécessaires pour garantir son hygiène et son bon fonctionnement.
- L'appareil n'est pas adapté à la préparation ou à la cuisson d'aliments. Il sert exclusivement à maintenir les aliments au chaud.

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.