FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	423-8920	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Élément neutre SARO
Modèle LQ / ENN2BA

GTIN	4017337063291
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	94032080

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable AISI 304 de haute qualité
- Piètement ouvert
- Pieds réglables en hauteur
- Robuste et stable
- Plan de travail et espace de rangement tout-en-un
- Dimensions : L 400 x P 900 x H 850 mm
- Poids (net/brut) : 25 / 30 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	**Elément neutre SARO** **Modèle LQ / ENN2BA**

GTIN	4017337063291
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	94032080

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Éliminer les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'élément neutre afin d'éliminer les résidus de fabrication.
- S'assurer que l'élément neutre repose sur une surface stable et plane et que les pieds réglables sont correctement ajustés.
- Utiliser l'élément neutre exclusivement pour l'usage auquel il est destiné, à savoir le stockage ou l'utilisation dans une cuisine professionnelle.
- Nettoyer les surfaces en acier inoxydable uniquement avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un détergent doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs ou acides.
- Tenir les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'élément neutre afin d'éviter toute mauvaise utilisation.
- En cas de dommages visibles ou d'instabilité, ne plus utiliser l'élément neutre et contacter un technicien qualifié.

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.