FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	441-1015	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

**Machine sous vide SARO à chambre,
modèle LECCE 2**

GTIN	4017337035588
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84141089

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Pompe à vide : 12 m³/h
- Barre de soudure : 410 mm
- Commande numérique
- Pour sachets sous vide d'une largeur maximale de 400 mm
- Poids (net/brut) : 48 / 50,5 kg
- Dimensions de la chambre : L 441 x P 449 x H 170 mm
- Dimensions extérieures : L 535 x P 591 x H 438 mm
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,75 kW

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

ARTICLE / MODÈLE	**Machine sous vide SARO à chambre, modèle LECCE 2**

GTIN	4017337035588
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84141089

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, les surfaces de l'appareil, en particulier la barre de soudure, peuvent devenir très chaudes – il existe un 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, éteindre l'appareil, le débrancher du secteur et le laisser refroidir complètement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour traiter des liquides ou des aliments humides, afin d'éviter tout dommage dû à l'aspiration.
- Il est nécessaire de vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation ne présente pas de dommages ; en cas de défaut, le faire remplacer uniquement par du personnel qualifié.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cesser immédiatement l'utilisation et contacter du personnel qualifié.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié agréé afin de garantir la validité de la garantie et la sécurité.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement pour les enfants.
- L'appareil est exclusivement destiné au conditionnement sous vide d'aliments et de matériaux secs ; toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la garantie.
- Assurez-vous que la fiche secteur soit accessible à tout moment afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas d'urgence.
- Veillez à ce qu'aucun matériau ou liquide inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil.
- Avant la première utilisation et après un stockage prolongé, vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil conformément aux instructions.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

REVENDEUR	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	0

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