FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	446-2013	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Armoire de maturation « Dry-Aging » SARO avec cuve, modèle DA 388 GWS

GTIN	4017337065448
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8418102099



ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (boîtier) acier, thermolaqué noir mat, (intérieur) ABS
- Porte à double paroi, sans fermeture automatique, verrouillable
- Contrôle numérique de la température : affichage LCD de la température
- Humidité relative : 60 % - 85 % (±10 %)
- Éclairage LED 0,8 W (commutable séparément)
- Système à ultraviolets
- Réservoir d'eau situé en haut du tiroir
- Réservoir (2,5 à 3 litres) à remplir manuellement
- 3 grilles et 3 crochets à viande inclus
- Charge admissible par grille : env. 20 kg
- Plage de température : +1 / +25 °C (± 2 °C)
- Alimentation : 230 - 240 V - 50 - 60 Hz - 0,170 kW
- Capacité brute/nette : 396 / 352 litres
- Dimensions intérieures : L 480 x P 540 x H 1 355 mm
- Dimensions extérieures : L 595 x P 710 x H 1 720 mm
- Poids net/brut : 83 / 97 kg
- Réfrigérant : R600a
- Classe d'efficacité énergétique : B (échelle de A à G)
- Poids (net/brut) : 83 / 97 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	Armoire de maturation « Dry-Aging » SARO avec cuve, modèle DA 388 GWS

GTIN	4017337065448
ORIGINE	Chine
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	8418102099

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et aérée.
- L'armoire de maturation est destinée exclusivement à un usage intérieur et doit être installée à l'abri de la lumière directe du soleil, de l'humidité et des sources de chaleur.
- 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.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'affinage de la viande. Le mélange de différents types de produits en cours de maturation, tels que la viande, le fromage ou la charcuterie, peut entraîner une altération des aliments et des problèmes d'hygiène.
- Pendant le fonctionnement, les ouvertures d'aération ne doivent pas être obstruées ni recouvertes afin d'éviter toute surchauffe.
- Le fluide frigorigène est inflammable. Lors du transport et de l'installation, veillez à ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- En cas de fuite de fluide frigorigène, aérer immédiatement la pièce, débrancher l'appareil du réseau électrique et éviter toute flamme nue ou étincelle.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteindre l'appareil, le débrancher du réseau électrique et le laisser refroidir complètement.
- La porte ne doit être ouverte qu'en cas de besoin, car des ouvertures fréquentes peuvent influencer l'humidité et la température de l'air et perturber le processus de maturation.
- La lampe UV à l'intérieur de l'appareil sert à désinfecter l'air et ne doit pas être regardée directement. Les dispositifs de protection ne doivent pas être retirés.
- Le réservoir d'eau doit être rempli régulièrement d'eau propre afin de garantir le maintien de l'humidité à l'intérieur de l'appareil. Il est interdit d'utiliser de l'eau sale ou contaminée.
- Il existe un risque de blessure dû à la chute de morceaux de viande ou de crochets – faites preuve de prudence lors du chargement et du déchargement.
- L'armoire de maturation est équipée d'une fonction de dégivrage automatique. Pendant ces cycles, il ne faut pas toucher les composants, car ils peuvent devenir très chauds.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- Un nettoyage régulier de l'intérieur ainsi que des crochets à viande et des grilles est nécessaire pour garantir des conditions d'hygiène optimales.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et contactez un technicien qualifié.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

FABRICANT	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.