saro
Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	455-1100	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Four à chaleur tournante SARO avec grill modèle EKO 595

GTIN	4017337045907
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85141980

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Commande manuelle avec boutons rotatifs
- Distance entre les grilles : 84 mm
- 2 ventilateurs + gril
- Minuterie
- Capacité : 4 x 435 x 350 mm ou 450 x 325 mm
- Livré sans grilles
- Poids (net/brut) : 33 / 39 kg
- Dimensions : L 589 x P 660 x H 580
- Plage de température : max. +280 °C
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 3,15 kW, puissance du gril : 1,7 kW

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

ARTICLE / MODÈLE	Four à chaleur tournante SARO avec grill modèle EKO 595

GTIN	4017337045907
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85141980

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel en intérieur.
- L'appareil doit être installé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Vérifiez que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- La paroi arrière contre laquelle l'appareil est installé doit être en matériau ininflammable, et une distance d'au moins 10 cm doit être respectée par rapport aux murs ou aux obstacles afin de garantir une ventilation suffisante.
- Avant la première utilisation, retirez les films de protection et nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent doux.
- Des vapeurs chaudes peuvent s'échapper pendant le fonctionnement – risque de brûlure ! Utilisez des vêtements de protection et des gants adaptés.
- L'appareil ne doit pas être installé à proximité de matériaux inflammables ni dans des environnements présentant une humidité élevée.
- Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, l'appareil doit être mis hors tension et débranché du réseau électrique.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges métalliques ou de nettoyeurs haute pression afin d'éviter d'endommager les composants électriques.
- Le câble d'alimentation et les connecteurs doivent être contrôlés régulièrement pour détecter d'éventuels dommages. Les câbles endommagés ne doivent être remplacés que par du personnel qualifié.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et prévenez du personnel qualifié.
- Les réparations et interventions techniques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié agréé.
- Les ouvertures de ventilation de l'appareil ne doivent pas être obstruées ni recouvertes.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, les surfaces chaudes, telles que les portes vitrées, les tôles et les résistances chauffantes, peuvent présenter un risque de brûlure – ne les touchez que lorsque l'appareil a refroidi.
- Veillez à ce qu'aucun autre câble électrique n'entre en contact avec les surfaces chaudes.
- La prudence est de mise lors du retrait de la porte ou d'autres pièces lourdes, car celles-ci peuvent être lourdes.
- En cas de défaut, tel qu'un capteur ou un ventilateur défectueux, l'appareil ne doit plus être utilisé.

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.