FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	455-1310	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Four mixte à convection SARO avec système de vaporisation Modèle DIG 10

GTIN	4017337045969
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85141980

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Commande numérique
- Avec système de vaporisation
- 2 écrans
- Mémoire pouvant stocker jusqu'à 9 recettes
- Fonction de préchauffage
- Raccordement à l'eau (raccordement fixe)
- Pour 10 grilles / plaques au format GN 1/1 ou au format boulangerie
- Distance entre les grilles : 80 mm
- Raccordement pour sonde de température à cœur disponible
- Inversion automatique
- Poids (net/brut) : 127 / 150 kg
- Dimensions : L 840 x P 910 x H 1 150
- Plage de température : max. +280 °C
- Alimentation : 380 V - 50 Hz - 12,7 kW

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

ARTICLE / MODÈLE	**Four mixte à convection SARO avec système de vaporisation Modèle DIG 10**

GTIN	4017337045969
ORIGINE	Italie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	85141980

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'installation doit être effectuée exclusivement par des installateurs qualifiés.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et vérifiez qu'il ne présente pas de dommages visibles. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé.
- Veillez à ce que le four à vapeur à convection soit installé sur une surface stable, plane et résistante au feu.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces et la vapeur peuvent devenir très chaudes ; risque de brûlures et d'échaudures ! Évitez tout contact.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments. N'y introduisez aucun autre matériau ni liquide.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon doux et un produit nettoyant doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs ou acides.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ou avec un nettoyeur haute pression.
- Nettoyer régulièrement les fentes d'aération et l'arrivée d'eau afin de garantir des performances optimales.
- La formation de vapeur peut rendre le sol glissant. Soyez prudent lors du nettoyage ou de l'utilisation.
- Tenir les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute mauvaise utilisation et tout risque de blessure.
- En cas de dommages visibles, de dysfonctionnements ou de bruits inhabituels, cesser immédiatement l'utilisation et contacter un technicien qualifié.
- Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité tels que les micro-interrupteurs et les joints, et les remplacer si nécessaire.

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.