FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	455-1350	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Four mixte SARO Nerone
Modèle CL 10

GTIN	4017337056491
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84198180

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Utilisation simple
- Ouverture magnétique de la porte
- Cuisson à la vapeur à 100 °C et 100 % d'humidité
- Température maximale : 280 °C
- 10 programmes préinstallés
- Sonde de température à cœur
- Raccordement fixe à l'eau
- Joint de porte facilement amovible pour un nettoyage aisé
- Une hotte de condensation facile à raccorder au four est disponible en option (non fournie)
- Les fours peuvent également être empilés
- Alimentation : 400 V - 50/60 Hz - triphasé - 12,7 kW
- Dimensions : L 840 x P 920 x H 1 170 mm
- 10 clayettes (GN 1/1 ou format boulangerie)
- Poids (net/brut) : 89 / 112 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	**Four mixte SARO Nerone** **Modèle CL 10**

GTIN	4017337056491
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84198180

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.