saro
Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	455-1360	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Four mixte SARO, autonettoyant
Modèle AL CAPONE 5

GTIN	4017337069460
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84198180

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (boîtier) acier inoxydable, (supports de plateaux) acier chromé
- Idéal pour la cuisson à la vapeur, la cuisson à l'eau et la cuisson au four, avec injection de vapeur et circulation d'air
- Jusqu'à 99 recettes programmables, 5 étapes de cuisson programmables pour chaque recette
- Ventilateurs en fonctionnement alterné, 4 niveaux de vitesse de ventilation et 4 niveaux de soufflerie avec autotest de l'état du moteur
- Système d'humidification direct au niveau de la soufflerie, réglage automatique de 0 % à 100 %, affiché sur un écran dédié et injection manuelle par simple pression sur un bouton
- Affichage numérique de la température
- Réglage précis de la durée de cuisson
- Sonde de température à cœur incluse
- Interrupteur magnétique d'ouverture de porte, portes à fermeture automatique, sens d'ouverture de porte réversible
- 5 niveaux, compatibles avec les bacs GN 1/1 ou les plaques de cuisson L 600 x P 400 mm
- Espacement entre les niveaux : 75 mm
- Vitre intérieure transparente, pour une ouverture et un nettoyage faciles
- Autonettoyage / modes : rinçage, doux, normal, complet, les produits de nettoyage peuvent être prélevés directement du réservoir via les tuyaux
- Raccordement fixe à l'eau 3/4", pression minimale requise : 1,5 bar
- Piètement disponible en option
- Plage de température : +50 / +280 °C
- Raccordement : 400 V - 50/60 Hz - triphasé - 6,45 kW
- Dimensions intérieures : L 660 x P 455 x H 440 mm
- Dimensions extérieures : L 920 x P 845 x H 760 mm
- Poids (net/brut) : 100 / 125 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	**Four mixte SARO, autonettoyant** **Modèle AL CAPONE 5**

GTIN	4017337069460
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 pas l'utiliser s'il est endommagé.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces peuvent devenir très chaudes ; risque de brûlure ! Évitez tout contact.
- Les systèmes de ventilation de la vapeur et d'évacuation d'air ne doivent pas être obstrués afin de garantir une circulation d'air sûre.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon doux et un produit nettoyant doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs ou rugueux.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou un nettoyeur haute pression.
- De la vapeur chaude peut s'échapper à l'ouverture de la porte ; porter des gants de protection et se tenir à distance.
- Laisser l'appareil refroidir complètement après chaque utilisation et le débrancher du secteur avant de le nettoyer.
- 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 ou de dysfonctionnements, cesser immédiatement l'utilisation et contacter un technicien qualifié.

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.