saro
Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	455-1520	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Congélateur à choc SARO 20 x 1/1 GN
Modèle ATTILA 20

GTIN	4017337071203
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8418108099

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (boîtier et intérieur) acier inoxydable, (fond extérieur) acier galvanisé
- Isolation : 40 mm
- 4 pieds
- Convient pour 20 plaques de cuisson GN 1/1 ou plaques de 600 x 400 mm (L x P)
- Espace entre les plaques : 65 mm
- 2 niveaux de température réglables
- Fonction minuterie
- Sonde de température à cœur
- Refroidissement rapide : de +65 °C à +10 °C en 106 minutes,
 capacité de charge maximale par plaque : 60 kg
- Congélation rapide : de +65 °C à -18 °C en 255 minutes,
 capacité de charge maximale : 35 kg
- Contrôle numérique de la température
- Refroidissement statique avec ventilateur à circulation d'air
- Dégivrage manuel
- Plage de température : +3 / -18 °C
- Raccordement : 400 V - 50/60 Hz - triphasé - 2,55 kW
- Capacité : 340 litres
- Dimensions intérieures : L 610 x P 430 x H 1 340 mm
- Dimensions extérieures : L 750 x P 750 x H 2 080-2 100 mm
- Poids (net/brut) : 180 / 190 kg
- Réfrigérant : R455a (PRG 146) ; 2 700 g ; 3,942 équivalent CO_2

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

ARTICLE / MODÈLE	Congélateur à choc SARO 20 x 1/1 GN Modèle ATTILA 20

GTIN	4017337071203
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8418108099

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- Assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- S'assurer que les fentes d'aération sont dégagées de tout obstacle afin de garantir une circulation d'air optimale.
- Après le transport ou si l'appareil a été incliné, le laisser en position verticale pendant au moins 12 heures avant de le mettre en marche afin d'éviter tout dommage au circuit de refroidissement.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Ne stockez pas de substances inflammables, explosives ou chimiques dans l'appareil et ne les utilisez pas à proximité.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau et ne l'immergez pas dans des liquides ; il existe un risque de court-circuit et d'électrocution.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous retirez des aliments surgelés ou réfrigérés afin d'éviter les brûlures par le froid.
- Après une coupure de courant ou une déconnexion du réseau électrique, attendre au moins 5 minutes avant de remettre l'appareil sous tension afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- Les aliments dont la température dépasse 90 °C ne doivent pas être placés dans l'appareil, car cela peut nuire au processus de refroidissement.
- Le nettoyage du condenseur et de l'évaporateur doit être effectué régulièrement. Pendant cette opération, portez des gants de protection et, en cas de poussière, un masque de protection afin d'éviter toute blessure ou inhalation de poussière.
- Lors du nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique et que le ventilateur est complètement à l'arrêt afin d'éviter tout risque d'électrocution et de blessure.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel pour la réfrigération et la congélation des aliments. Toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la sécurité.
- Les câbles ou fiches endommagés ne doivent pas être utilisés ; les réparations et les travaux d'entretien ne doivent être effectués que par du personnel qualifié.
- Ne placez pas d'objets lourds ou remplis de liquides sur l'appareil afin d'éviter tout risque de chute ou d'électrocution.
- Le fluide frigorigène est inflammable ; en cas de fuite, aérez bien la pièce et évitez toute flamme nue.
- L'utilisation à l'extérieur ou dans des pièces humides n'est pas autorisée, car cela peut entraîner des courts-circuits et présenter des risques.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et contactez du personnel 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.