FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	462-2000	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Stérilisateur de couteaux SARO Modèle KS 20

GTIN	4017337048830
ORIGINE	France
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Nombre de lampes : 1 x lampe UV-C
- Capacité : jusqu'à 20 couteaux
- Cycle de stérilisation préprogrammé de 2 heures
- Poids (net/brut) : 7,5 / 7,5 kg
- Dimensions : L 496 x P 607 x H 145 mm
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,15 kW

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

FICHE TECHNIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

RÉF. ARTICLE	462-2000	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Stérilisateur de couteaux SARO Modèle KS 20**

GTIN	4017337048830
ORIGINE	France
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Le stérilisateur de couteaux est exclusivement conçu pour une utilisation en intérieur et doit être installé en position verticale, à au moins 1,30 mètre au-dessus du sol.
- L'appareil doit être branché sur une prise de courant avec mise à la terre. Assurez-vous que l'alimentation électrique est compatible.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des lieux où sont présents des vapeurs inflammables, des poussières explosives ou de l'humidité.
- Les enfants de moins de 8 ans ainsi que les personnes à mobilité réduite ne doivent utiliser l'appareil que sous surveillance.
- Le capteur de sécurité coupe automatiquement la lampe UVC lorsque la porte est ouverte. N’essayez pas de contourner ce mécanisme pour faire fonctionner la lampe lorsque la porte est ouverte.
- La lampe UVC émet un rayonnement nocif pour les yeux. N’utilisez jamais les lampes UVC en dehors du boîtier.
- Remplacez la lampe UVC au moins une fois par an afin de garantir une efficacité de stérilisation optimale.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, l'appareil doit être débranché du secteur.
- Le nettoyage intérieur ne doit être effectué qu'à l'aide d'un chiffon légèrement humide. La pénétration d'eau dans l'appareil peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, contactez le revendeur ou un technicien qualifié.
- Évitez d’utiliser l’appareil à la lumière directe du soleil ou dans des environnements poussiéreux ou inadaptés.
- La capacité maximale est de 20 couteaux, qui doivent être nettoyés avant d’être placés dans l’appareil.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

REVENDEUR	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	0

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