FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	477-1550	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Trancheuse SARO
Modèle VOLANO F 300 VO L

GTIN	4017337056453
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84385000

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : aluminium / acier thermolaqué
- La F300 VO L attire tous les regards avec sa finition en acier thermolaqué rouge feu. Elle fonctionne entièrement manuellement, sans raccordement électrique. Le dispositif d'affûtage intégré
garantit une coupe parfaite ; il est équipé d'un anneau de protection autour de la lame, conformément à la directive CE. C'est une machine sûre, fiable et esthétique, dotée d'une
longue durée de vie !
- Cette trancheuse est un appareil professionnel !
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Épaisseur de coupe : 0-2,5 mm
- Zone de coupe utile : L 230 x H 180 mm
- Dimensions : L 640 x P 930 x H 760 mm
- Poids (net/brut) : 44 / 49 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	**Trancheuse SARO** **Modèle VOLANO F 300 VO L**

GTIN	4017337056453
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84385000

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Avant la première utilisation, nettoyez la trancheuse conformément au mode d'emploi afin d'éliminer les résidus de production.
- Placez la machine sur une surface stable et plane et assurez-vous qu'elle ne puisse ni basculer ni glisser.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, à savoir la découpe d'aliments adaptés ; ne traitez pas d'aliments durs ou congelés, ni d'aliments contenant des os.
- Portez toujours des gants de protection contre les coupures lorsque vous manipulez la lame, afin d'éviter toute blessure.
- Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un détergent doux ; n'utilisez jamais de jets d'eau ni de détergents abrasifs.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- En cas de dommages visibles ou de bruits inhabituels, cessez immédiatement l'utilisation et contactez un technicien qualifié.
- Effectuez régulièrement l'entretien de la lame et des pièces mobiles afin de garantir des performances et une sécurité optimales.
- Affûtez ou remplacez régulièrement les lames tranchantes afin d'assurer un fonctionnement irréprochable.

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.