# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 504-1025 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|



## ARTICLE / MODÈLE

# Cuisinière à gaz SARO, 6 brûleurs, gamme 600 Line, modèle de table G6S6

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337067619 |
| ORIGINE | Italie |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 73211190 |

## ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (corps) acier inoxydable AISI 304 ; (supports de casseroles) fonte émaillée
- Cuisinière à gaz à 6 brûleurs : 3 x 2,7 kW, 3 x 3,15 kW, dont 3 brûleurs à double couronne
- Allumage piézoélectrique
- Conception modulable (barres de liaison disponibles en option)
- Préréglé pour le gaz naturel H, buses pour gaz propane fournies
- Raccordement : 3 x 2,7 kW + 3 x 3,15 kW
- Dimensions extérieures : L 1 000 x P 600 x H 270 / 440 mm (cheminée comprise)
- Poids (net/brut) : 41 / 44 kg



*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 | 504-1025 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|

| ARTICLE / MODÈLE | Cuisinière à gaz SARO, 6 brûleurs, gamme 600 Line, modèle de table G6S6 |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337067619 |
| ORIGINE | Italie |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 73211190 |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Assurez-vous que les cuisinières à gaz sont installées sur une surface stable, plane et résistante au feu.
- N'utilisez l'appareil que dans des pièces bien ventilées. Dans les pièces fermées, une ventilation adéquate doit être assurée.
- Maintenez les matériaux inflammables tels que le papier, le tissu ou les produits chimiques à au moins 50 cm de l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de la cuisinière deviennent très chaudes ; il existe un risque de brûlure.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas se trouver à proximité de l'appareil.
- N'allumez jamais la cuisinière à gaz à l'aide d'une flamme nue sans vous être assuré qu'il n'y a pas de fuite de gaz.
- Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet d'alimentation en gaz, aérez la pièce et n'utilisez aucun appareil électrique ni aucune flamme nue.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que tous les raccordements sont bien fixés et étanches, en particulier après l'installation ou un changement d'emplacement.
- La charge maximale des plaques de cuisson ne doit pas être dépassée afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout accident.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés, dont le diamètre correspond aux spécifications, afin d'éviter tout basculement ou débordement.
- Nettoyez régulièrement la cuisinière pour éliminer les résidus de graisse et d'aliments, car ceux-ci peuvent présenter un risque d'incendie.
- Tous les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.
- Après chaque utilisation, assurez-vous que l'alimentation en gaz est complètement coupée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de sources d'eau ou dans des environnements humides afin d'éviter tout risque de court-circuit ou de corrosion.
- Il est interdit de modifier les dispositifs de sécurité ou l'installation de gaz.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel dans les établissements de restauration. Toute autre utilisation est interdite.
- Éliminer les matériaux d'emballage de manière appropriée et les conserver hors de portée des enfants.
- Dans les locaux où l'air contient une forte concentration de poussière ou de graisse, des mesures d'entretien supplémentaires peuvent s'avérer nécessaires.

## 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.*