FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	504-1120	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Plaque de cuisson électrique SARO, moitié lisse, moitié rainurée, modèle de table EFT66LR

GTIN	4017337067718
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85166070

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (boîtier, bac à graisse) acier inoxydable AISI 304, (plaque de cuisson) acier, huilé et préparé pour une patine naturelle
- Plaque de cuisson : moitié rainurée, moitié lisse, L 600 x P 510 mm
- Éléments chauffants gainés pour une répartition homogène de la chaleur
- Protection anti-éclaboussures disponible en option
- Thermostat de sécurité
- Bac à graisse amovible
- Conception modulable (traverses disponibles en option)
- Dimensions extérieures : L 600 x P 600 x H 270 / 460 mm (cheminée comprise)
- Plage de température : jusqu'à +300 °C max.
- Raccordement : 400 V - 50/60 Hz - 7,5 kW
- Poids (net/brut) : 55 / 58 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	Plaque de cuisson électrique SARO, moitié lisse, moitié rainurée, modèle de table EFT66LR

GTIN	4017337067718
ORIGINE	Italie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	85166070

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'installation doit être effectuée uniquement par des installateurs qualifiés.
- Éliminer les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant la première utilisation et vérifier 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.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon doux et un détergent doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Vider et nettoyer régulièrement le bac à graisse amovible afin d'éviter l'accumulation de graisse.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ou avec un nettoyeur haute pression.
- Nettoyer régulièrement la protection anti-éclaboussures en acier inoxydable afin d'éliminer les résidus de graisse et d'aliments.
- 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	0

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