FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	504-1145	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Plaque de cuisson au gaz SARO, moitié lisse, moitié rainurée, modèle de table GFT66LR

GTIN	4017337067763
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	73211190

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
- 2 zones de cuisson
- Pare-éclaboussures disponible en option
- Allumeur piézoélectrique pour la flamme pilote
- Préréglé pour une utilisation en Allemagne au gaz naturel H ; buses pour gaz propane fournies
- Structure modulable (barres de liaison disponibles en option)
- Bac à graisse amovible - Puissance totale : 10,2 kW
- Plage de température, 2 zones, jusqu'à +300 °C max.
- Dimensions extérieures : L 600 x P 600 x H 270 / 460 mm (cheminée comprise)
- Poids (net/brut) : 90 / 93 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	504-1145	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	Plaque de cuisson au gaz SARO, moitié lisse, moitié rainurée, modèle de table GFT66LR

GTIN	4017337067763
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	73211190

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'installation doit être effectuée exclusivement par des installateurs qualifiés.
- Éliminer les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'asphyxie.
- Avant la première utilisation, tous les matériaux d'emballage et films de protection doivent être entièrement retirés.
- S'assurer que l'alimentation en gaz est correctement raccordée et contrôlée.
- En cas d'odeur de gaz, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, aérez la pièce et évitez les flammes nues ainsi que les étincelles.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces peuvent devenir très chaudes ; risque de brûlure ! Évitez tout contact.
- Nettoyez uniquement avec un chiffon doux et un produit nettoyant doux ; n'utilisez pas de produits abrasifs ou rugueux.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ou avec un nettoyeur haute pression afin d'éviter d'endommager les conduites de gaz ou les mécanismes d'allumage.
- Tous les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement les conduites de gaz et les raccords afin d'éviter les fuites.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage prévu, à savoir la préparation des aliments.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cesser immédiatement l'utilisation et contacter du personnel 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.