FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	504-1220	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Chauffe-frites SARO, modèle de table ECC46

GTIN	4017337067824
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (boîtier) acier inoxydable AISI 304
- Élément chauffant infrarouge en haut, en céramique
- Double fond perforé
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Thermostat de sécurité
- Conception modulable (barrettes disponibles en option)
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 580 mm
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 1 kW
- Poids (net/brut) : 22 / 27 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	504-1220	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	Chauffe-frites SARO, modèle de table ECC46

GTIN	4017337067824
ORIGINE	Italie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- Assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil, notamment les résistances de chauffage supérieure et inférieure, peuvent devenir très chaudes – risque de brûlure.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ni le plonger dans des liquides afin d'éviter tout risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Les ouvertures d'aération et les fentes d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être obstruées afin d'éviter toute surchauffe.
- La distance minimale par rapport aux matériaux inflammables ou aux murs non ignifugés est de 200 mm.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.
- Les câbles endommagés ou les pièces défectueuses ne doivent pas être utilisés ; leur remplacement ne peut être effectué que par du personnel qualifié.
- Utilisez l'appareil exclusivement pour maintenir au chaud des aliments tels que les frites ; toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la sécurité.
- L'appareil ne doit pas fonctionner sans surveillance. Éteignez-le systématiquement avant de quitter la pièce.
- Il est recommandé de nettoyer et d'entretenir quotidiennement l'appareil ainsi que ses pièces en acier inoxydable afin de garantir une hygiène optimale et un fonctionnement optimal.
- Éliminez les matériaux d'emballage de manière sûre et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- Si l'appareil a été stocké dans un entrepôt à une température inférieure à 0 °C, le laisser se réchauffer jusqu'à au moins +10 °C avant la mise en service.
- En cas de non-utilisation prolongée, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, puis le nettoyer et le sécher entièrement.
- Toute modification ou manipulation inappropriée de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie et peut présenter des risques pour la sécurité.

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.