FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	504-1400	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Cuiseur à pâtes électrique SARO, modèle de table EC66/SC

GTIN	4017337067855
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85166070

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (boîtier) acier inoxydable AISI 304 ; (cuve) acier inoxydable AISI 316
- Cuve emboutie, 25 litres, avec renfoncement pour recueillir l'amidon
- Grille d'égouttage pour paniers incluse
- Paniers (L 115 x P 300 x H 125 mm) non fournis (réf. 504-5050 pour 1 panier)
- Avec robinets d'arrivée et de vidange intégrés
- Raccordement fixe à l'eau de 3/4" requis pour l'arrivée et l'évacuation d'eau
- Thermostat de sécurité
- Conception modulable (traverses disponibles en option)
- Dimensions : L 600 x P 600 x H 270 / 460 mm (cheminée comprise)
- Plage de température : jusqu'à +110 °C
- Alimentation : 400 V - 50/60 Hz - triphasé - 9 kW
- Poids (net/brut) : 35 / 36 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	Cuiseur à pâtes électrique SARO, modèle de table EC66/SC

GTIN	4017337067855
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85166070

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'étouffement.
- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et vérifier qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne pas l'utiliser s'il présente des dommages.
- Veiller 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 ! Éviter tout contact.
- Surveillez en permanence le niveau d'eau dans la cuve afin d'éviter tout dommage aux éléments chauffants et toute surchauffe.
- Nettoyez uniquement avec un chiffon doux et un produit nettoyant doux ; n'utilisez pas de produits abrasifs ou acides.
- Utilisez régulièrement le robinet de vidange pour vider l'eau de manière sûre et hygiénique.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ou avec un nettoyeur haute pression.
- 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.