FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	504-1405	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Cuiseur à pâtes à gaz SARO, modèle de table GC66/SC

GTIN	4017337067862
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	73211190

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (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
- Brûleur haute performance de 11 kW avec allumage piézoélectrique
- Préréglé pour le gaz naturel H, buses pour gaz propane fournies
- Soupape de sécurité et thermocouple
- 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
- Puissance du brûleur : 11 kW
- Poids (net/brut) : 35 / 36 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	504-1405	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	Cuiseur à pâtes à gaz SARO, modèle de table GC66/SC

GTIN	4017337067862
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	73211190

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'installation doit être effectuée exclusivement par des installateurs qualifiés.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- S'assurer que l'arrivée de gaz est correctement raccordée et que son étanchéité a été vérifiée.
- Avant la première utilisation, retirer tous les matériaux d'emballage et les films de protection, et nettoyer soigneusement la cuve de cuisson.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans la cuve de cuisson.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces et les éléments chauffants peuvent devenir très chauds ; risque de brûlure ! Éviter tout contact.
- En cas d'odeur de gaz, fermez immédiatement l'arrivée de gaz, aérez bien la pièce et évitez les flammes nues ainsi que les étincelles.
- Ne nettoyez jamais 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.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon doux et un détergent doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs ou acides.
- En cas de non-utilisation prolongée, fermer le robinet d'arrêt de gaz, nettoyer l'appareil et le sécher.
- Il est recommandé de faire entretenir régulièrement les conduites de gaz et les systèmes d'allumage par du personnel qualifié.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- L'appareil est exclusivement destiné à la préparation des aliments ; toute autre utilisation peut causer des dommages.
- En cas de dommages visibles, de bruits inhabituels ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez 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.