saro
Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	506-1000	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Pétrin à spirale SARO modèle SV 25

GTIN	4017337071562
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84381090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (boîtier) acier renforcé, thermolaqué ; (cuve, spirale, axe central et grille de protection) acier inoxydable
- Pour environ 25 kg de pâte
- Particulièrement adapté aux pizzerias et boulangeries
- Vitesse de la spirale : 90 tr/min
- Vitesse de la spirale de la cuve : 10 tr/min
- Cuve : L 400 x H 260 mm
- Alimentation : 400 V - 50 Hz - (vitesse 1) : 1,7 kW, (vitesse 2) : 2,1 kW
- Dimensions : L 430 x P 710 x H 700 mm
- Poids (net/brut) : 80 / 90 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	506-1000	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Pétrin à spirale SARO modèle SV 25**

GTIN	4017337071562
ORIGINE	Italie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	84381090

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.
- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil 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 antidérapante.
- Pendant le fonctionnement, ne pas approcher de parties du corps ni de vêtements amples des pièces mobiles. Risque de blessure !
- Utilisez l'appareil exclusivement pour pétrir de la pâte ; toute autre utilisation peut entraîner des dommages et des risques.
- Nettoyer uniquement avec un chiffon doux et un détergent doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs ou acides.
- Avant tout nettoyage, entretien ou remplacement de pièces, éteindre complètement l'appareil et le débrancher du secteur.
- Effectuer le raccordement au secteur conformément aux spécifications techniques, y compris une mise à la terre correcte.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ou avec un nettoyeur haute pression afin de protéger les composants électriques.
- 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, de dysfonctionnements ou de bruits inhabituels, arrêter immédiatement l'appareil et contacter un technicien qualifié.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

REVENDEUR	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	Non requis. Le fabricant est établi dans l'UE.

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