saro
Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	507-1025	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE



Four à pizza SARO Michelangelo Modèle ML635/2 TS

GTIN	4017337071289
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85166090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable AISI 304
- Avec écran tactile
- Livre de recettes, enregistrables individuellement
- Mise en marche et arrêt automatiques programmables
- Fonctionnement économe en énergie grâce à des phases de repos réglables
- Convient pour 2 x 6 pizzas de Ø 350 mm, 2 x 2 Ø 500,
ou 2 x 2 plaques L 400 x P 600 mm
- Plage de température : + 50 / + 450 °C
- Raccordement : 2 x 400 V - 50/60 Hz - triphasé - 8,4 kW
- Empilable avec un four à pizza à chambre unique
- Dimensions de la chambre de cuisson : 2 x L 720 x P 1 080 x H 140 mm
- Dimensions extérieures : L 1 550 x P 1 100 x H 780 mm
- Poids (net/brut) : 380 / 406 kg

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

ARTICLE / MODÈLE	**Four à pizza SARO Michelangelo** **Modèle ML635/2 TS**

GTIN	4017337071289
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85166090

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 pas de dommages visibles. Ne pas l'utiliser s'il est endommagé.
- S'assurer que l'appareil est posé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces peuvent devenir très chaudes ; risque de brûlure ! Évitez tout contact.
- Ne posez rien sur le four, en particulier aucun matériau sensible à la chaleur ou inflammable.
- Nettoyez uniquement avec un chiffon doux et un produit nettoyant doux ; n'utilisez pas de produits abrasifs ou rugueux.
- Vérifiez régulièrement les fentes d'aération et les orifices d'évacuation de vapeur et veillez à ce qu'ils restent dégagés afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau ou avec un nettoyeur haute pression.
- Utilisez un équipement de protection individuelle, tel que des gants résistants à la chaleur, pour mettre les aliments dans le four et les en retirer.
- 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	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.