saro Gastro-Products

# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 507-1030 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|



## ARTICLE / MODÈLE

# Four à pizza SARO Michelangelo Modèle ML935/2 TS

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337071456 |
| 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 9 pizzas de Ø 350 mm, 2 x 4 de Ø 500,
ou 2 x 4 plaques L 400 x P 600 mm
- Plage de température : + 50 / + 450 °C
- Raccordement : 2 x 400 V - 50/60 Hz - triphasé - 12,6 kW
- Empilable avec un four à pizza à chambre unique
- Dimensions de la chambre de cuisson : 2 x L 1 080 x P 1 080 x H 140 mm
- Dimensions extérieures : L 1 550 x P 1 460 x H 780 mm
- Poids (net/brut) : 473 / 508 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**<br>**Modèle ML935/2 TS** |

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337071456 |
| 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.*