FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	511-1005	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Machine d'emballage SARO Modèle SV 400

GTIN	4017337070107
ORIGINE	Italie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84141089

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Commande numérique
- Interrupteur marche/arrêt
- Alimentation : 230 V - 50 - 60 Hz - 1,2 kW
- Dimensions : L 400 x P 500 x H 600 mm
- Dimensions du bac : L 325 x P 265 mm
- Poids (net/brut) : 29 / 32 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	511-1005	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Machine d'emballage SARO** **Modèle SV 400**

GTIN	4017337070107
ORIGINE	Italie
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	84141089

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- La thermosoudeuse doit être installée exclusivement sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Avant la mise en service, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. En cas de dommages, l'appareil ne doit pas être utilisé et il convient de contacter le fabricant.
- L'appareil est destiné à une utilisation en intérieur et doit être utilisé dans un endroit sec et bien ventilé.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, certaines parties de la machine, en particulier la plaque de thermoscellage, peuvent devenir très chaudes – il existe un risque de brûlure.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ni le plonger dans des liquides afin d'éviter d'endommager les composants électriques.
- Avant tout nettoyage ou entretien, éteindre l'appareil, débrancher la fiche secteur et s'assurer que la plaque de scellage a refroidi jusqu'à une température comprise entre 30 et 40 °C.
- Assurez-vous que le film de scellage est correctement installé et qu'aucun corps étranger ne se trouve sur la surface de scellage afin de garantir un scellage optimal.
- Les réparations et les travaux d'entretien doivent être effectués exclusivement par du personnel spécialisé agréé. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- La machine ne doit être utilisée qu'aux températures de scellage recommandées (165–170 °C) et pendant les durées recommandées (2,5–3 secondes). Tout écart par rapport à ces valeurs peut causer des dommages ou compromettre la sécurité.
- La machine est destinée au scellage d'aliments solides, liquides et semi-solides dans des barquettes. Toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la sécurité.
- Assurez-vous que les raccordements des câbles sont intacts et à l'abri de toute source de chaleur. En cas de dommages, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- La plaque de scellage est équipée d'un régulateur de température qui compense automatiquement les écarts de +/- 4 à 5 °C. Assurez-vous que le régulateur fonctionne correctement.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- En cas de dysfonctionnements visibles ou de fonctionnement dangereux, éteignez immédiatement l'appareil et prévenez 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.