saro Gastro-Products

# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 600-2115 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|




## ARTICLE / MODÈLE

# Armoire chauffante SARO - profondeur 600 mm, largeur 1 600 mm

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337049585 |
| ORIGINE | Bulgarie |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 8516797090 |

## ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Entièrement isolé
- Isolation extérieure de 40 mm d'épaisseur
- Isolation des portes de 30 mm
- Plan de travail renforcé par un revêtement en aggloméré laminé
- Plage de température : +30 / +90 °C
- Poids (net/brut) : 74,7 / 95 kg
- Dimensions : L 1 600 x P 600 x H 850 mm
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 3 kW, ventilateur 45 W



*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 | 600-2115 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|

| ARTICLE / MODÈLE | **Armoire chauffante SARO - profondeur 600 mm, largeur 1 600 mm** |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337049585 |
| ORIGINE | Bulgarie |
| NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER | 8516797090 |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'armoire chauffante doit être installée sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. En cas de dommages, l'appareil ne doit pas être mis en service et il convient de contacter le revendeur.
- L'appareil ne doit être raccordé qu'par du personnel qualifié. Il convient de s'assurer que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes – il existe un risque de brûlure.
- L'appareil est exclusivement conçu pour maintenir au chaud ou réchauffer de la vaisselle à sec. Toute autre utilisation, telle que l'utilisation comme chauffage, est interdite et peut être dangereuse.
- L'armoire chauffante ne doit pas être utilisée dans des environnements humides ou à proximité de sources d'eau afin d'éviter tout risque électrique.
- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau afin d'éviter d'endommager les composants électriques.
- Le nettoyage doit être effectué à l'aide d'une éponge douce et d'un détergent doux. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou chlorés afin de protéger les surfaces en acier inoxydable.
- L'appareil ne doit pas être utilisé si les câbles, la fiche ou d'autres composants présentent des dommages visibles. Confiez les réparations à un personnel qualifié.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié agréé, à l'aide de pièces de rechange d'origine.
- Veillez à ce que les ouvertures d'aération restent dégagées afin d'éviter toute surchauffe de l'appareil.
- L'utilisation de l'appareil n'est autorisée que sous surveillance afin d'éviter tout accident ou dysfonctionnement.
- L'installation doit être effectuée dans le respect de toutes les réglementations en vigueur en matière de sécurité et de protection contre les incendies.
- En cas de bruits de fonctionnement inhabituels, d'odeurs ou de dysfonctionnements, l'appareil doit être immédiatement mis hors tension et débranché du secteur. Il convient d'en informer un technicien qualifié.
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel dans les établissements de restauration et doit faire l'objet d'un entretien régulier, au moins une fois par an.
- Éliminez les matériaux d'emballage de manière sûre et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.

## 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.*