

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 27-4000

Artikel/Modell SARO Vakuumiermaschine

Modell SE-310 230V

GTIN 4017337035410



- Material: Edelstahl

- Vakuum-Pumpe: 12 m3/h- Schweißbalken: 320 mm

- Digitale Steuerung

- Vakuumbeutel auf Anfrage

- Anschluss: 230 V - 60 Hz - 1 Ph - 0,37 kW

- Maße: B 384 x T 465 x H 403 mm

- Maße Kammer: B 330 x T 360 x H 155 mm - Gewicht (netto/brutto): 39,5 / 46,5 kg

- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Spanien
Zolltarifnummer 84141089

Stand: 06.03.2025

Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY



SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. 27-4000

Artikel/Modell SARO Vakuumiermaschine

Modell SE-310 230V

GTIN 4017337035410



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten Oberfläche betreiben.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen während des Betriebs vom Gerät fernhalten.
- Gerät nicht mit nassen Händen bedienen oder bewegen.
- Während des Betriebs besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen Vorsicht beim Umgang mit der Kammer.
- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und vollständig abkühlen lassen.
- Reinigung der Kammer und Dichtungen täglich mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen. Keine abrasiven Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen oder in Wasser tauchen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen.
- Reparaturen und Wartungen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich für das Vakuumverpacken von Lebensmitteln vorgesehen; missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen.

Ursprung Spanien Zolltarifnummer 84141089

Stand: 06.03.2025

Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY