

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **506-1005**

Artikel/Modell **SARO Spiralkneter
Modell SV 38**

GTIN **4017337071579**



- **Material:** (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert, (Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- Für ca. 38 kg Teig
- Besonders geeignet für Pizzerien und Bäckereien
- Spiralgeschwindigkeit: 90 U/min
- Behälterspirale: 10 U/min
- Behälter: B 450 x H 260 mm
- Anschluss: 400 V - 50 Hz - (Stufe 1): 1,7 kW, (Stufe 2): 2,1 kW
- Maße: B 480 x T 750 x H 700 mm
- Gewicht (netto/brutto): 90 / 100 kg
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 84381090

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

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **506-1005**

Artikel/Modell **SARO Spiralkneter
Modell SV 38**

GTIN **4017337071579**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
 - Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
 - Gerät vor der ersten Benutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
 - Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und rutschfesten Fläche aufgestellt wird.
 - Während des Betriebs keine Körperteile oder lose Kleidung in die Nähe beweglicher Teile bringen.
- Verletzungsgefahr!**
- Maschine ausschließlich für das Kneten von Teig verwenden; jede andere Nutzung kann zu Schäden und Gefährdungen führen.
 - Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
 - Vor der Reinigung, Wartung oder dem Austausch von Teilen das Gerät vollständig ausschalten und vom Stromnetz trennen.
 - Netzanschluss gemäß den technischen Spezifikationen durchführen, inklusive ordnungsgemäßer Erdung.
 - Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen, um elektrische Komponenten zu schützen.
 - Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
 - Bei sichtbaren Schäden, Fehlfunktionen oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 84381090

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

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827