

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr.	27-2027
Artikel/Modell	SARO Beheizbarer Sous-Vide Kessel Modell SV K 120
GTIN	4017337069804



- Material: Edelstahl
- Isolierter Kessel mit Wasserhahn (zum Befüllen), mit Wasserablasshahn
- Festwasseranschluss für 3/4"
- Steuerung über das Sous-Vide-Gerät für eine optimale Wassererwärmung
- Bewahrt die Produktqualität und verbessert Geschmack und Textur
- Inhalt: 120 Liter
- Für den Tragbaren Sous-Vide Garer SmartVide XL (27-2001)
- Produktion: Bis zu 200 Portionen von 200 g pro Stunde
- SmartVide Tauchzirkulator muss separat bestellt werden
- Innenmaße: B 630 x T 380 x H 380 mm
- Außenmaße: B 738 x T 629 x H 850/900 mm
- Gewicht (netto/brutto): 39,3 / 45 kg
- Anschluss: 230 V - 50/60 Hz - 3 kW
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung	Spanien
Zolltarifnummer	96170000
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.	27-2027
Artikel/Modell	SARO Beheizbarer Sous-Vide Kessel Modell SV K 120
GTIN	4017337069804



Sicherheits- und Warnhinweise

- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Heizbare Behälter vor der ersten Nutzung gründlich reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Bei Temperaturen über 60 °C wird die Nutzung eines Deckels oder Antidampf-Bällen empfohlen, um übermäßigen Dampfaustritt zu verhindern.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und feuerfesten Fläche steht, vorzugsweise in der Nähe eines Spülbeckens oder Abflufs.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven Reinigungsmittel oder Metall-Scheuerschwämme verwenden.
- Wasserbehälter täglich entleeren und alle mit Wasser bedeckten Bereiche nach Gebrauch gründlich reinigen.
- Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben oder mit leerem Wasserbehälter einschalten.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden, Wassereintritt oder Fehlfunktionen das Gerät sofort vom Stromnetz trennen und den Kundendienst kontaktieren.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl, Dampfreiniger oder durch Eintauchen in Wasser reinigen.

Ursprung	Spanien
Zolltarifnummer	96170000
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