

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 441-1005

Artikel/Modell SARO Vakuumierer

Modell FORLI 2

GTIN 4017337441013



- Material: Edelstahl

- Vakuum-Pumpe: 30 lt/min- Schweißbalken: 420 mm

- Digitale Steuerung

- Für Vakuumbeutel von max. 400 mm Breite

- Gewicht: 10,5 kg

- Maße: B 470 x T 308 x H 154 mm
 - Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,75 kW

- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Italien
Zolltarifnummer 84141089

Stand: 06.03.2025

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



SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. 441-1005

Artikel/Modell SARO Vakuumierer

Modell FORLI 2

GTIN 4017337441013



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts, insbesondere die Schweißleiste, sehr heiß werden es besteht Verbrennungsgefahr.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, um Kurzschluss- und Stromschlaggefahr zu vermeiden
- Vor jeder Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht für die Verarbeitung von Flüssigkeiten oder feuchten Lebensmitteln verwendet werden, um Schäden durch Einsaugen zu vermeiden.
- Die regelmäßige Kontrolle des Netzkabels auf Beschädigungen ist notwendig; bei Defekten nur von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden, um die Garantie und die Sicherheit zu gewährleisten.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, da diese eine Erstickungsgefahr für Kinder darstellen können.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Vakuumverpackung trockener Lebensmittel und Materialien vorgesehen; jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich ist, um das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.
- Halten Sie die Umgebung des Geräts frei von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten.
- Vor der ersten Nutzung und nach längerer Lagerung das Gerät gemäß den Anweisungen auf Funktionalität überprüfen.

Ursprung Italien
Zolltarifnummer 84141089

Stand: 06.03.2025

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