

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **700-2115**

Artikel/Modell **SARO Wärmeschränk - Breite 1600 mm,
T 700 x H 850 mm**

GTIN **4017337046577**



- vollisoliert
- 40 mm starke Außenisolierung
- 30 mm Isolierung der Türen
- Temperaturbereich: +30 / +90 °C
- Gewicht: 102 kg
- Maße: B 1600 x T 700 x H 850 mm
- Anschluss: 230 V - 50 Hz -3 kW, Lüfter 45 W
- Vor-Ort Service

Ursprung Bulgarien

Zolltarifnummer 85167970

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. **700-2115**

Artikel/Modell **SARO Wärmeschränk - Breite 1600 mm,
T 700 x H 850 mm**

GTIN **4017337046577**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Der Wärmeschränk muss auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Oberfläche installiert werden.
- Vor der Installation prüfen, ob das Gerät sichtbare Schäden aufweist. Bei Schäden darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, und der Händler muss kontaktiert werden.
- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal angeschlossen werden. Es ist sicherzustellen, dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
- Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät ist ausschließlich für das Warmhalten oder Anwärmen von Geschirr im Trockenbetrieb konzipiert. Jede andere Verwendung, wie die Nutzung als Heizung, ist untersagt und kann gefährlich sein.
- Der Wärmeschränk darf nicht in feuchten Umgebungen oder in der Nähe von Wasserquellen betrieben werden, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Vor jeder Reinigung oder Wartung muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden, um Schäden an elektrischen Komponenten zu vermeiden.
- Die Reinigung sollte mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel erfolgen. Verwenden Sie keine scheuernden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um die Edelstahloberflächen zu schützen.
- Bei sichtbaren Schäden an Kabeln, Stecker oder anderen Komponenten darf das Gerät nicht verwendet werden. Wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal für Reparaturen.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal mit Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen frei bleiben, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Der Betrieb des Geräts ist nur unter Aufsicht gestattet, um Unfälle und Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Die Installation muss unter Berücksichtigung aller geltenden Sicherheits- und Brandschutzvorschriften erfolgen.
- Bei ungewöhnlichen Betriebsgeräuschen, Gerüchen oder Störungen muss das Gerät sofort ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Fachpersonal ist zu informieren.
- Das Gerät ist nur für den professionellen Einsatz in gastronomischen Betrieben geeignet und sollte regelmäßig gewartet werden, mindestens einmal jährlich.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie eine Erstickungsgefahr darstellen können.

Ursprung Bulgarien
Zolltarifnummer 85167970
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