

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **477-1500**

Artikel/Modell **SARO Aufschnittmaschine
Modell VOLANO F250 VO**

GTIN **4017337056446**



- **Material: Aluminium / Stahleinbrennlackiert**
- **Die Volano ist ein Hingucker, stahleinbrennlackiert in Feuerrot. Sie ist komplett manuell zu betreiben, kein Stromanschluss vorhanden.**
- **Die eingebaute Schleifvorrichtung hält den Schnitt perfekt, versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinie. Sie ist eine sichere, zuverlässige und zudem noch schöne Maschine mit langer Lebensdauer!**
- **Bei dieser Aufschnittmaschine handelt es sich um ein professionelles Gerät!**
- **Klingendurchmesser: 250 mm**
- **Nutzschnitt: L 220x H 190 mm**
- **Maße.: B 520 x T 680 x H 510 mm**
- **Bedienung manuell**
- **Gewicht: 33 kg / 35 (n/b)**
- **KEIN Vor-Ort Service**

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 84385000

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. **477-1500**

Artikel/Modell **SARO Aufschnittmaschine
Modell VOLANO F250 VO**

GTIN **4017337056446**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Vor der ersten Nutzung die Aufschnittmaschine gemäß Anleitung reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Die Maschine auf einer stabilen, ebenen Fläche positionieren und sicherstellen, dass sie nicht kippen oder rutschen kann.
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck des Schneidens geeigneter Lebensmittel verwenden; harte oder gefrorene Lebensmittel sowie Lebensmittel mit Knochen nicht verarbeiten.
- Beim Umgang mit der Schneidklinge stets Schnittschutzhandschuhe tragen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel durchführen; niemals Wasserstrahlen oder abrasive Reinigungsmittel verwenden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt nutzen.
- Bei sichtbaren Schäden oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.
- Wartung der Klinge und beweglicher Teile regelmäßig durchführen, um eine optimale Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.
- Scharfe Klingen regelmäßig schärfen oder austauschen, um eine einwandfreie Funktion sicherzustellen.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 84385000

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