

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **511-1005**

Item/Model **SARO Verpakkingsmachine
model SV400**

GTIN **4017337070107**



- **Materiaal: Roestvrij staal**
- **Aan/Uit knop**
- **Digital Control**
- **Aansluiting: 230 V- 50-60 Hz - 1,2 kW**
- **Afmetingen: B 400 x D 500 x H 600 mm**
- **Afmetingen van de container: B 325 x D 265 mm**
- **Gewicht (netto/bruto): 29 / 32 kg**

Origin Italy

customs tariff no. 84141089

Dealer 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

WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

Order No. **511-1005**

Item/Model **SARO Verpakkingsmachine
model SV400**

GTIN **4017337070107**



Veiligheids- en Waarschuwingeninstructies

- De thermosealmachine mag alleen worden geïnstalleerd op een stabiel, horizontaal en hittebestendig oppervlak.
- Controleer het apparaat voor gebruik op zichtbare schade. Bij schade mag het apparaat niet worden gebruikt en moet de fabrikant worden gecontacteerd.
- Het apparaat is bedoeld voor gebruik binnenshuis en moet worden bediend in een droge, goed geventileerde ruimte.
- Kinderen en onbevoegde personen mogen het apparaat niet bedienen of onbeheerd in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruik kunnen delen van de machine, vooral de sealplaat, zeer heet worden – er is brandwondenrisico.
- Reinig het apparaat nooit met een waterstraal of dompel het niet in vloeistoffen om schade aan de elektrische componenten te voorkomen.
- Zet het apparaat altijd uit, trek de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat de sealplaat is afgekoeld tot 30-40 °C voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt.
- Zorg ervoor dat de sealfolie correct is geïnstalleerd en dat er geen vreemde voorwerpen op het sealoppervlak aanwezig zijn voor een optimale afdichting.
- Reparaties en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Gebruik alleen originele onderdelen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de aanbevolen sealingtemperaturen (165-170 °C) en tijden (2,5-3 seconden). Afwijkingen kunnen schade veroorzaken of de veiligheid in gevaar brengen.
- Het apparaat is bedoeld voor het sealen van vaste, vloeibare en halfvloeibare voedingsmiddelen in trays. Elk ander gebruik kan schade veroorzaken en de veiligheid in gevaar brengen.
- Zorg ervoor dat de kabelverbindingen intact zijn en geen hitte ondervinden. Bij schade mag het apparaat niet worden gebruikt.
- De sealplaat is uitgerust met een temperatuurregelaar die automatisch afwijkingen van +/- 4-5 °C compenseert. Zorg ervoor dat de regelaar goed functioneert.
- Gooi verpakkingsmaterialen veilig weg en bewaar ze buiten het bereik van kinderen, aangezien ze een verstikkingsgevaar kunnen vormen.
- Bij zichtbare storingen of onveilige werking moet het apparaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en moet gekwalificeerd personeel worden ingeschakeld.

Origin Italy

customs tariff no. 84141089

Dealer 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