

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **366-2710**

Artikel/Modell **SARO Salatbar für 5x 1/1 GN,
Modell PREMIUM LINE SB-K200 OAK**

GTIN **4017337068456**



- Material: Wanne 304er Edelstahl, Korpus MDF foliert
- 17 cm starke Granitplatte
- Spuckschutz aus Glas, fest montiert
- Thermostatgesteuertes Kühlsystem, statisch
- Stellfläche für Teller
- Inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe Eiche (Oak) mit schwarzer Granitplatte
- Temperaturbereich: 0 / +10 °C
- Lieferung ohne GN-Behälter
- Kapazität: für 5 x 1/1 GN, Tiefe bis 150 mm
- Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,570 kW
- Außenmaße: B 2000 x T 880 x H 1350 mm
- Gewicht (netto/brutto): 225 / 270 kg
- Kältemittel: R290
- Vor-Ort Service

Ursprung **Türkei**

Zolltarifnummer **84185019**

Importeur **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. **366-2710**

Artikel/Modell **SARO Salatbar für 5x 1/1 GN,
Modell PREMIUM LINE SB-K200 OAK**

GTIN **4017337068456**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät nur auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche aufstellen.
- Lüftungsschlitze und -öffnungen müssen frei bleiben, um eine optimale Luftzirkulation und Kühlleistung zu gewährleisten.
- Nach Transport oder einer Neigung des Geräts um mehr als 45 Grad mindestens 24 Stunden aufrecht stehen lassen, bevor es eingeschaltet wird, um Schäden am Kühlkreislauf zu vermeiden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Keine brennbaren, explosiven oder chemischen Stoffe im Gerät lagern oder in der Nähe verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, um Stromschlag- und Kurzschlussgefahr zu vermeiden.
- Vor jeder Reinigung, Wartung oder längeren Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Keine Adapter, Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden, da dies zu Überhitzungen und Brandgefahr führen kann.
- Nach einem Stromausfall oder einer Trennung vom Stromnetz mindestens 5 Minuten warten, bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Kühlung und Präsentation von Lebensmitteln bestimmt; andere Anwendungen können Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Das Kältemittel ist brennbar; bei Beschädigungen des Kühlkreislaufs den Raum gut lüften und offene Flammen vermeiden.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Schwere Gegenstände dürfen nicht auf das Gerät gestellt werden, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Umgang mit den Glasflächen; diese sind zerbrechlich. Beschädigte Glasflächen umgehend durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzen lassen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da diese Erstickungsgefahr bergen.

Ursprung Türkei
Zolltarifnummer 84185019
Importeur 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