

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **126-1615**

Artikel/Modell **SARO kalter Bankettwagen 15 x 1/1 GN
Modell KBW 1/1**

GTIN **4017337067459**



- Material: Edelstahl
- Digitale Temperaturkontrolle
- Hochwertige Isolierung zur Energieeinsparung
- Temperaturbereich: 0 / +10 °C
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen bis zu +43 °C
- Kapazität: 15 x 1/1 GN
- 4 Leichtlaufräder (2 feststellbar)
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,21 kW
- Maße: B 570 x T 880 x H 1750 mm
- Gewicht (netto/brutto): 120 / 130 kg
- Kältemittel: R290
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Türkei

Zolltarifnummer 85167970

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. **126-1615**

Artikel/Modell **SARO kalter Bankettwagen 15 x 1/1 GN
Modell KBW 1/1**

GTIN **4017337067459**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät nur mit einer Stromversorgung von 220-240 V und 50 Hz betreiben.
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass alle elektrischen Anschlüsse korrekt ausgeführt sind.
- Der Stromanschluss muss geerdet sein; das Gerät hat keinen eigenen Ein/Aus-Schalter.
- Keine brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts lagern oder verwenden.
- Das Gerät sollte mindestens 40 cm von Wärmequellen wie Öfen oder Heizkörpern entfernt positioniert werden.
- Gerät nur in gut belüfteten Bereichen und gemäß den geltenden Vorschriften installieren und betreiben.
- Das Gerät ist nur für geschultes Personal zugelassen und sollte nicht von unbefugten Personen bedient werden.
- Bei einem Brand niemals Wasser zum Löschen verwenden; stattdessen geeignete Feuerlöscher einsetzen.
- Reinigung und Wartung nur durchführen, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Den Kondensator regelmäßig mit einem Staubsauger oder einer weichen Bürste reinigen, um eine optimale Kühlleistung zu gewährleisten.
- Keine heißen Lebensmittel in das Gerät stellen, nur versiegelte Behälter verwenden, um Kondenswasserbildung zu vermeiden.
- Bei Problemen oder Fehlfunktionen einen autorisierten Techniker kontaktieren.
- Tür- und Dichtungsbereiche regelmäßig reinigen, um eine optimale Abdichtung zu gewährleisten.

Ursprung Türkei

Zolltarifnummer 85167970

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