

## TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **423-8500**

Item/Model **SARO Bain Marie LQ -  
model LQ / BME1BA**

GTIN **4017337062997**



- hoogwaardig roestvrij staal AISI 304
- Tank 1/1 + 1/3 GN max diepte van 200 mm
- Veiligheidsthermostaat
- coole grip gag
- Watervulkraan in de tank + overloopleiding
- open basis
- Temperatuur 30 - 90 ° C
- Afmeting: B 400 x D 900 x H 850 mm
- Gewicht: 53/63 kg (n/b)
- Aansluiting: 230V 50 Hz 1,8 KW

Origin Italy

customs tariff no. 85167970

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. **423-8500**

Item/Model **SARO Bain Marie LQ -  
model LQ / BME1BA**

GTIN **4017337062997**



### Veiligheids- en waarschuwingeninstructies

- Plaats het apparaat uitsluitend op een stabiele, horizontale en antislip ondergrond.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- Kinderen en onbevoegden mogen het apparaat niet bedienen of zonder toezicht in de buurt zijn.
- Tijdens gebruik kunnen delen van het apparaat, met name het waterbad en de buitenoppervlakken, zeer heet worden – risico op brandwonden.
- Maak het apparaat nooit schoon met een waterstraal en dompel het niet onder in vloeistoffen om kortsluiting en elektrische schokken te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoud uitvoert of het langere tijd niet gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen met water; droog gebruik kan schade veroorzaken en vormt een veiligheidsrisico.
- Bewaar voedsel in geschikte containers en plaats deze niet direct in het waterbad.
- Zorg ervoor dat er tijdens gebruik altijd voldoende water in de bak is om de verwarmingselementen te bedekken.
- Bewaar geen brandbare materialen zoals papier, plastic of textiel in de buurt van het ingeschakelde apparaat.
- Stop onmiddellijk met gebruik bij zichtbare schade of storingen en neem contact op met gekwalificeerd vakpersoneel.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Gooi verpakkingsmaterialen zoals plastic en piepschuim veilig weg en houd deze buiten het bereik van kinderen, omdat ze verstikkingsgevaar kunnen opleveren.
- Het apparaat is ontworpen voor commercieel gebruik en moet worden gebruikt in overeenstemming met de geldende hygiënevoorschriften.
- Zorg ervoor dat ventilatie- en warmteafvoerroosters niet worden geblokkeerd tijdens gebruik.
- Regelmatige reiniging en onderhoud van het apparaat zijn noodzakelijk om hygiëne en functionaliteit te waarborgen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor de bereiding of het koken van voedsel, maar uitsluitend voor het warmhouden.

Origin Italy

customs tariff no. 85167970

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