

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **27-3006**

Artikel/Modell **SARO Salatschleuder
Modell ES-200**

GTIN **4017337071647**



- **Material: (Gehäuse und Abtropfkorb) Edelstahl (Deckel) Polypropylen**
- **Auf Rädern mit Bremse**
- **Korbabmessungen: 372 mm x 465 mm**
- **Füllmenge pro Zyklus (Blattsalate): 10 - 15 kg**
- **Zeitschaltuhr: Einstellbar zwischen 60, 120 und 180 Sekunden**
- **Stundenleistung: 240 - 720 kg**
- **Zwei Geschwindigkeiten: 350 U/min und 900 U/min**
- **Anschluss: 230 V - 50 - 60 Hz - 0,55 kW**
- **Maße: B 540 x T 750 x H 815 mm**
- **Gewicht (netto/brutto): 52 / 59 kg**
- **KEIN Vor-Ort Service**

Ursprung **Spanien**

Zolltarifnummer **84386000**

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. **27-3006**

Artikel/Modell **SARO Salatschleuder
Modell ES-200**

GTIN **4017337071647**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Die Salatschleuder ist ausschließlich für den Einsatz in professionellen Küchen vorgesehen und muss auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche aufgestellt werden.
- Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert und alle Kabel unbeschädigt sind.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder sich unbeaufsichtigt in dessen Nähe aufhalten.
- Während des Betriebs können bewegliche Teile Verletzungen verursachen. Der Deckel muss während der Nutzung immer geschlossen sein.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, um Kurzschlüsse und Schäden an elektrischen Komponenten zu vermeiden.
- Vor jeder Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und sicherstellen, dass alle Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Die Salatschleuder ist ausschließlich für das Trocknen von Blattsalaten geeignet. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen oder die Sicherheit beeinträchtigen.
- Der Abtropfkorb darf nicht überladen werden. Die maximale Füllmenge pro Zyklus beträgt 5-8 kg Blattsalate.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Während des Betriebs dürfen keine Fremdkörper oder Werkzeuge in das Gerät gelangen, um Schäden oder Unfälle zu vermeiden.
- Verpackungsmaterialien ordnungsgemäß entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Das Gerät sollte regelmäßig auf Funktionalität geprüft und gereinigt werden, um hygienische Standards einzuhalten und die Lebensdauer zu verlängern.
- Falls das Gerät ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen erzeugt, den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal benachrichtigen.

Ursprung Spanien
Zolltarifnummer 84386000
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