

## TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **477-1550**

Item/Model **SARO Snijmachine, handmatig  
model VOLANO F 300 VO L**

GTIN **4017337056453**



- **Materiaal: aluminium / staal gemoffeld**
- **De F300 VO L is een blikvanger, staal kachelgeëmailleerd in vuurrood. Hij is volledig handmatig te bedienen, er is geen stroomaansluiting aanwezig. De ingebouwde maalinrichting houdt de snede perfect, voorzien van een ringbeschermer om het mes, volgens EG richtlijnen, het is een veilige, betrouwbare en ook nog mooie machine lange levensduur!**
- **Deze snijmachine is een professioneel apparaat!**
- **Bladdiameter: 300 mm**
- **Snijdikte: 0-2,5 mm**
- **Snijbereik: L 230 x H 180 mm**
- **Afmetingen.: B 640 x D 930 x H 760 mm**
- **Gewicht: 44 kg / 49 (n/b)**

Origin Italy

customs tariff no. 84385000

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. **477-1550**

Item/Model **SARO Snijmachine, handmatig  
model VOLANO F 300 VO L**

GTIN **4017337056453**



### Veiligheids- en Waarschuwingeninstructies

- Verpakkingsmaterialen veilig weggooien om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Reinig de snijmachine vóór het eerste gebruik volgens de instructies om productieresten te verwijderen.
- Plaats de machine op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat deze niet kan kantelen of wegglijden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel van het snijden van geschikte voedingsmiddelen; verwerk geen harde of bevroren voedingsmiddelen of voedingsmiddelen met botten.
- Draag altijd snijbestendige handschoenen bij het omgaan met het snijmes om verwondingen te voorkomen.
- Reinig uitsluitend met een zachte doek, warm water en mild reinigingsmiddel; gebruik nooit waterstralen of schurende reinigingsmiddelen.
- Kinderen en onbevoegden mogen het apparaat niet onbeheerd gebruiken.
- Stop onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met gekwalificeerd personeel bij zichtbare schade of ongebruikelijke geluiden.
- Onderhoud het mes en de bewegende delen regelmatig om optimale prestaties en veiligheid te garanderen.
- Slijp of vervang de scherpe messen regelmatig om een correcte werking te waarborgen.

Origin Italy

customs tariff no. 84385000

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