

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **395-1005**

Artikel/Modell **SARO Teigknetmaschine mit
Spiralknethaken
Modell PK 50-2V**

GTIN **4017337052325**



- **Material:** (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert, (Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- **Spiralknethaken** aus Stahlguss
- **2 Geschwindigkeitsstufen**
- **Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind auf Kugellager montiert**
- **Reduktionsgetriebe selbstölend**
- **Für ca. 25-38 kg Teig**
- **4 Rollen im Lieferumfang enth. (nicht vormontiert)**
- **Behälter (fix): Ø 450 x H 260 mm**
- **Gewicht: 100 kg**
- **Maße: B 400 x T 720 x H 620 mm**
- **Anschluss: 400 V - 50 Hz - 1,1kW**
- **KEIN Vor-Ort Service**

Ursprung China

Zolltarifnummer 84381090

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. **395-1005**

Artikel/Modell **SARO Teigknetmaschine mit
Spiralknethaken
Modell PK 50-2V**

GTIN **4017337052325**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Inbetriebnahme gründlich reinigen und auf Beschädigungen prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Maschine nur auf einem stabilen, waagerechten und nicht kippenden Untergrund aufstellen.
- Sicherheitsgitter während des Betriebs stets vollständig geschlossen halten.
- Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Bei der Reinigung Teigreste zuerst mit einem Plastik- oder Holzschaber entfernen; danach die Maschine mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfen Gegenstände oder Scheuerschwämme verwenden, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
- Lüftungsschlitze und elektrische Teile vor Feuchtigkeit, Staub und Verunreinigungen schützen.
- Vor der Reinigung oder bei längerer Nichtbenutzung die Maschine vollständig vom Stromnetz trennen.
- Während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen; Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten.
- Reparaturen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen lassen; keine eigenständigen Reparaturen versuchen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung China

Zolltarifnummer 84381090

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