

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **423-8920**

Artikel/Modell **SARO Neutralelement
Modell LQ / ENN2BA**

GTIN **4017337063291**



- hochwertiges Edelstahl AISI 304
- offener Unterbau
- höhenverstellbare Füße
- robust und stabil
- Arbeitsfläche und Stauraum in Einem
- Abm.: B 400 x T 900 x H 850 mm
- Gewicht: 25/30 kg (n/b)
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 94032080

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. **423-8920**

Artikel/Modell **SARO Neutralelement
Modell LQ / ENN2BA**

GTIN **4017337063291**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Vor der ersten Nutzung das Neutralelement gründlich reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Sicherstellen, dass das Neutralelement auf einer stabilen und ebenen Fläche steht und die verstellbaren Füße korrekt eingestellt sind.
- Neutralelement ausschließlich für den vorgesehenen Zweck der Lagerung oder Nutzung in einer professionellen Küche verwenden.
- Reinigung der Edelstahloberflächen nur mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Kinder und unbefugte Personen vom Neutralelement fernhalten, um Fehlbedienungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Instabilität das Neutralelement nicht weiter verwenden und Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 94032080

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