

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **323-3158**

Artikel/Modell **SARO Sushivitrine
Modell SV 1500**

GTIN **4017337037087**



- **Material:** (Gehäuse) Stahl pulverbeschichtet, schwarz; (Innenraum) Edelstahl
- **Abgerundetes Frontglas**, kann für leichte Reinigung geöffnet oder entfernt werden
- **2 Schiebetüren** auf der Rückseite
- **Inklusive 5x 1/3 GN-Behälter 25,4 mm tief**
- **LED-Innenbeleuchtung (oben)**, separat schaltbar
- **Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)**
- **Statische Kühlung von oben**
- **Automatische Abtauung**
- **Temperaturbereich: 0 / +6 °C**
- **Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,140 kW**
- **Inhalt: 74,5 Liter**
- **Lautstärke: ca. 45dB(A)**
- **Innenmaße: B 1016 x T 306 x H 190 mm**
- **Außenmaße: B 1500 x T 390 x H 310 mm**
- **Gewicht: 71 kg**
- **Kältemittel: R600a**
- **Energieeffizienzklasse B (Spektrum A bis G)**
- **KEIN Vor-Ort Service**

Ursprung China

Zolltarifnummer 84185019

Importeur Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Klevé 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. **323-3158**

Artikel/Modell **SARO Sushivitrine
Modell SV 1500**

GTIN **4017337037087**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen und -schlitze frei von Hindernissen sind, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Bei einem Transport in nicht aufrechter Position das Gerät mindestens 12 Stunden aufrecht stehen lassen, bevor es in Betrieb genommen wird, um Schäden am Kältemittelkreislauf zu vermeiden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts sein.
- Gerät niemals mit einem Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen, um Kurzschluss- und Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Keine brennbaren oder explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel im Gerät lagern.
- Elektrische Geräte dürfen nicht innerhalb des Geräts verwendet werden, es sei denn, sie sind vom Hersteller empfohlen.
- Vor der Reinigung, Wartung oder längeren Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und vollständig abkühlen lassen.
- Beschädigte Kabel oder Stecker dürfen nicht verwendet werden; Ersatz muss durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.
- Der Kondensator sollte regelmäßig von qualifiziertem Fachpersonal gereinigt werden, um die Effizienz des Geräts zu erhalten.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Aufbewahrung von Sushi und ähnlichen Lebensmitteln vorgesehen; jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Das Kältemittel ist brennbar; bei einem Leck den Raum gut lüften und offenes Feuer vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen oder in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit betrieben werden.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Ursprung China

Zolltarifnummer 84185019

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