

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **455-1310**

Item/Model **SARO Convectioncombinatieoven met
bevochtiging
model DIG 10**

GTIN **4017337045969**



- **Materiaal: roestvrij staal**
- **Digitale bediening**
- **met stomen**
- **2 displays**
- **Max geheugen voor maximaal 9 recepten**
- **voorverwarmfunctie**
- **wateraansluiting (vaste wateraansluiting)**
- **Voor 10 roosters / bakblikken van GN 1/1 of bakkerijformaat**
- **Afstand tussen de roosters 80 mm**
- **Aansluiting voor kerntemperatuursonde beschikbaar**
- **Autoreverse**
- **Gewicht: 150 kg**
- **Afmetingen: B 840 x T 910 x H 1150**
- **temp. max. +280 ° C**
- **Aansluiting: 380 V - 50 Hz - 12,7 kW**

Origin Italy

customs tariff no. 85141980

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. **455-1310**

Item/Model **SARO Convectioncombinatieoven met bevochtiging model DIG 10**

GTIN **4017337045969**



Veiligheids- en Waarschuwingeninstructies

- Installatie mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Verpakkingsmaterialen veilig weggooien om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Het apparaat grondig reinigen voor het eerste gebruik en controleren op zichtbare schade. Niet gebruiken bij schade.
- Zorg ervoor dat de convectionstoomoven wordt geïnstalleerd op een stabiel, vlak en brandveilig oppervlak.
- Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken en stoom zeer heet worden; brandwondens- en verbrandingsgevaar! Vermijd contact.
- Het apparaat alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel. Vul het niet met andere materialen of vloeistoffen.
- Alleen reinigen met een zachte doek en mild reinigingsmiddel; geen abrasieve of zure middelen gebruiken.
- Het apparaat nooit reinigen met een waterstraal of hogedrukreiniger.
- Regelmatig de ventilatieopeningen en de waterinlaat reinigen om optimale prestaties te garanderen.
- Stoomontwikkeling kan een gladde vloer veroorzaken. Wees voorzichtig bij het reinigen of gebruiken van het apparaat.
- Houd kinderen en onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat om misbruik en verwondingen te voorkomen.
- Bij zichtbare schade, storingen of ongebruikelijke geluiden de werking onmiddellijk stoppen en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.
- Controleer regelmatig veiligheidsvoorzieningen zoals microscharnieren en afdichtingen op werking en vervang deze indien nodig.

Origin Italy

customs tariff no. 85141980

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