

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr.	27-3900
Artikel/Modell	SARO Knochensäge Schnittbreite 215 mm Modell SH-155
GTIN	4017337061105



- Vollständig hergestellt aus rostfreiem Stahl
- Ideal für die Lebensmittelindustrie und den Gastronomiebereich
- Demontierbarer Abfallsammelbehälter
- Leicht entnehmbares Blattmesser
- Sicherheitsmikroschalter im vorderen Deckel
- Einfach zu reinigen
- Steckerfertig
- Ideal zum Schneiden von Knochen und Gefrorenem
- Schnittbreite: 215 mm
- Schneiddicke (max.): 170 mm
- Motordrehzahl (U/min): 1450 U/min
- Schnittgeschwindigkeit: 16 m/Sek
- Geräuschpegel (1 m Abstand): 79 dB(A)
- Während der Benutzungsdauer wird ein Gehörschutz empfohlen
- Maße: B 400 x T 425 x H 835 mm
- Maße Arbeitsfläche: B 367 x T 415 mm
- Messerlänge: B 1550 x T 16 mm
- Gewicht: 35 kg
- Anschluss: 230 V / 50 Hz / 0,75 kW
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung	Spanien
Zolltarifnummer	84385000
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.	27-3900
Artikel/Modell	SARO Knochensäge Schnittbreite 215 mm Modell SH-155
GTIN	4017337061105



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Oberfläche betreiben.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen während des Betriebs vom Gerät fernhalten.
- Gerät nicht mit nassen Händen bedienen oder bewegen.
- Schutzvorrichtungen und Abdeckungen immer angebracht lassen, um Verletzungen durch rotierende Teile zu vermeiden.
- Das Gerät nur mit geeignetem Zubehör verwenden, das für dieses Modell vorgesehen ist.
- Vor dem Austausch von Teilen oder der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven Mittel verwenden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen.
- Reparaturen und Wartungen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln vorgesehen; andere Anwendungen können Schäden verursachen.

Ursprung	Spanien
Zolltarifnummer	84385000
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