

## **TECHNISCHES DATENBLATT**

Bestell-Nr. **455-1507** 

Artikel/Modell SARO Schockfroster 7 x 1/1 GN

**Modell ATTILA 7** 

GTIN 4017337071180



- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Boden außen) verzinkter Stahl
- Isolierung: 40 mm
- 4 Füße
- Geeignet für 7 Backbleche GN 1/1 oder B 600 x T 400 mm Bleche
- Platz zwischen den Blechen: 105 mm
- 2 einstellbare Temperaturstufen
- Timer-Funktion
- Kerntemperaturfühler
- Schnellkühlen: von +65 °C / + 3 °C in 105 Minuten,

höchste Ladekapazität pro Blech: 25 kg

- Schockfrosten: von +65 °C / -18 °C in 250 Minuten,

höchste Ladekapazität pro Blech: 15 kg

- Digitale Temperaturkontrolle
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Manuelle Abtauung
- Temperaturbereich: +3 / -18 °C
- Anschluss: 230 V 50 Hz 1,3 kW
- Inhalt: 190 Liter
- Innenmaße: B 610 x T 430 x H 760 mm
- Außenmaße: B 750 x T 750 x H 1310 1330 mm
- Gewicht (netto/brutto): 90 / 100 kg
- Kältemittel: R455a (GWP 146); 2200 g; 3,212 CO2-Äguivalent
- Vor-Ort Service

Ursprung Italien
Zolltarifnummer 84181080

Stand: 06.08.2025

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



## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **455-1507** 

Artikel/Modell SARO Schockfroster 7 x 1/1 GN

**Modell ATTILA 7** 

GTIN **4017337071180** 



## Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze frei von Hindernissen sind, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Nach Transport oder einer Neigung des Geräts mindestens 12 Stunden aufrecht stehen lassen, bevor es eingeschaltet wird, um Schäden am Kühlkreislauf zu vermeiden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Keine brennbaren, explosiven oder chemischen Stoffe im Gerät lagern oder in der Nähe verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen; es besteht Kurzschluss- und Stromschlaggefahr.
- Beim Entnehmen von schockgefrorenen oder gekühlten Lebensmitteln immer Schutzhandschuhe tragen, um Kälteverbrennungen zu vermeiden.
- Nach einem Stromausfall oder Trennung vom Stromnetz mindestens 5 Minuten warten, bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
- Lebensmittel mit Temperaturen über 90°C dürfen nicht in das Gerät gestellt werden, da dies den Kühlprozess beeinträchtigen kann.
- Die Reinigung des Kondensators und des Verdampfers muss regelmäßig durchgeführt werden. Währenddessen Schutzhandschuhe und bei Staub Schutzmaske tragen, um Verletzungen oder Inhalation von Staub zu vermeiden.
- Bei der Reinigung sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und der Lüfter vollständig zum Stillstand gekommen ist, um Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die gewerbliche Nutzung zur Kühlung und Tiefkühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Sicherheit beeinträchtigen.
- Beschädigte Kabel oder Stecker dürfen nicht verwendet werden; Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Keine schweren oder mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände auf das Gerät stellen, um Sturz- oder Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Das Kältemittel ist brennbar; bei einem Leck den Raum gut lüften und offenes Feuer vermeiden.
- Der Betrieb im Freien oder in feuchten Räumen ist nicht erlaubt, da dies zu Kurzschlüssen und Gefährdungen führen kann.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung Italien
Zolltarifnummer 84181080

Stand: 06.08.2025

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