

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **504-1405**

Artikel/Modell **SARO Gas-Nudelkocher Tischmodell
GC66/SC**

GTIN **4017337067862**



- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304; (Becken) Edelstahl AISI 316
- Becken tiefgezogen, 25 Liter mit Vertiefung zum Auffangen der Stärke
- Inkl. Abtropfrost für Körbe
- Körbe (B 115 x T 300 x H 125 mm) nicht im Lieferumfang enthalten (Best-Nr. 504-5050 für 1 Korb)
- Mit eingebautem Zu- und Ablaufhahn
- Festwasseranschluss 3/4" für Wasserzufuhr und Wasserablauf erforderlich
- Hochleistungsbrenner 11 kW mit piezoelektrischer Zündung
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Sicherheitsventil und Thermoelement
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Maße: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)
- Temperaturbereich: bis +110 °C
- Brennerleistung: 11 kW
- Gewicht (netto/brutto): 32 / 35 kg
- Vor-Ort Service

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 73211190

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. **504-1405**

Artikel/Modell **SARO Gas-Nudelkocher Tischmodell
GC66/SC**

GTIN **4017337067862**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Gaszufuhr korrekt angeschlossen und auf Dichtheit geprüft ist.
- Vor der ersten Nutzung alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien entfernen sowie die Kochwanne gründlich reinigen.
- Das Gerät niemals ohne Wasser in der Kochwanne betreiben.
- Während des Betriebs können Oberflächen und Heizelemente sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Bei Gasgeruch sofort die Gaszufuhr schließen, den Raum gut lüften und offene Flammen sowie Funken vermeiden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen, um Schäden an Gasleitungen oder Zündmechanismen zu vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Bei längerer Nichtbenutzung Gasabsperrhahn schließen, das Gerät reinigen und trocknen.
- Regelmäßige Wartung der Gasleitungen und Zündsysteme durch qualifiziertes Fachpersonal wird empfohlen.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt nutzen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den vorgesehenen Zweck der Lebensmittelzubereitung vorgesehen; jede andere Nutzung kann Schäden verursachen.
- Bei sichtbaren Schäden, ungewöhnlichen Geräuschen oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 73211190

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