

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **323-4540**

Artikel/Modell SARO Schockfroster 1/1 GN

Modell ODIN 10

GTIN 4017337071111



- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Boden außen) verzinkter Stahl
- Tür selbstschließend
- Progammierbares Touchdisplay
- Geeignet für 10 x 1/1 GN, oder B 600 x T 400 mm Bleche
- 4 voreingestellte Temperaturstufen
- Kerntemperaturfühler
- Automatische Abtauung mit Heißgas
- Schnellkühlen: von +65 °C / +10 °C in 85 Minuten, höchste Ladekapazität pro Blech: 40 kg
- Schockfrosten: von +65 °C / -18 °C in 183 Minuten, höchste Ladekapazität: 28 kg
- EVCO ThermostatIsolierung: 70 mm
- Umluftkühlung
- 4 Füße, H 110 170 mm
- Anschluss: 230 V 50 Hz 0.900 kW
- Inhalt (brutto/netto): 368 / 208 L
- Innenmaße: B 440 x T 695 x H 870 mm
 Außenmaße: B 800 x T 873 x H 1665 mm
- Gewicht (netto/brutto): 150 / 190 kg
- Kältemittel: R290Vor-Ort Service

Ursprung China
Zolltarifnummer 84181020

Stand: 06.08.2025

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



SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **323-4540**

Artikel/Modell SARO Schockfroster 1/1 GN

Modell ODIN 10

GTIN 4017337071111



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 China
Zolltarifnummer 84181020

Stand: 06.08.2025

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