

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **455-1365**

Item/Model **SARO Zelfreinigende Combi-Steamer
model Al Capone 10**

GTIN **4017337069477**



- **Materiaal: (Behuizing) Roestvrij staal, (Baksteunen) Verchroomd staal**
- **Perfect geschikt voor stomen, koken en bakken, met stoominjectie en heteluchtcirculatie**
- **Tot 99 programmeerbare recepten, 5 programmeerbare kookstappen per recept**
- **Ventilatoren in wisselwerking, 4 ventilatorsnelheden en 4 ventilatiestanden, inclusief zelftestfunctie voor motorstatus**
- **Direct bevochtigingssysteem bij de ventilator, automatische aanpassing van 0% tot 100%, weergegeven op een speciaal scherm, en handmatige injectie via knop**
- **Digitale temperatuurweergave**
- **Gedetailleerde instelling van de kooktijd**
- **Inclusief kerntemperatuursonde**
- **Magnetische deuropeningsschakelaar, zelfsluitende deuren**
- **Verwisselbare deurscharnieren**
- **10 inschuifposities, geschikt voor GN 1/1 of bakplaten B 600 x D 400 mm**
- **Inschuifafstand: 75 mm**
- **Transparant binnenruitglas voor eenvoudig openen en reinigen**
- **Zelfreinigingsmodi: Spoelen, zacht, normaal, volledig; reinigingsmiddelen kunnen direct uit de tank worden gehaald via slangen**
- **Vaste wateraansluiting 3/4", minimaal 1,5 bar vereist**
- **Onderstellen optioneel verkrijgbaar**
- **Temperatuurbereik: +50 / +280 °C**
- **Aansluiting: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 12,7 kW**
- **Binnenafmetingen: B 660 x D 460 x H 860 mm**
- **Buitenafmetingen: B 920 x D 845 x H 1160 mm**
- **Gewicht (netto/bruto): 135 / 160 kg**

Origin Italy

customs tariff no. 84198180

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. **455-1365**

Item/Model **SARO Zelfreinigende Combi-Steamer
model Al Capone 10**

GTIN **4017337069477**



Veiligheids- en Waarschuwingeninstructies

- Installatie alleen uitvoeren door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Verpakkingsmaterialen veilig weggooien om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik en controleer op zichtbare schade. Niet gebruiken bij schade.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak staat.
- Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken zeer heet worden; brandwondenrisico! Vermijd contact.
- De stoomventilatie- en afzuigsystemen mogen niet geblokkeerd worden om een goede luchtcirculatie te garanderen.
- Reinig alleen met een zachte doek en mild reinigingsmiddel; gebruik geen schurende of schuurmiddelen.
- Reinig het apparaat nooit met een waterstraal of hogedrukreiniger.
- Heet stoom kan ontsnappen bij het openen van de deur; draag beschermende handschoenen en houd afstand.
- Laat het apparaat na elk gebruik volledig afkoelen en koppel het los van de stroomvoorziening voordat het wordt gereinigd.
- Houd kinderen en onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat om verkeerd gebruik en verwondingen te voorkomen.
- Bij zichtbare schade of storingen de werking onmiddellijk stoppen en vakpersoneel contacteren.

Origin Italy

customs tariff no. 84198180

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