

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **455-1520**

Item/Model **SARO Schokvriezer 20 x 1/1 GN
model ATTILA 20**

GTIN **4017337071203**



- Materiaal: (behuizing en interieur) roestvrij staal, (buitenbodem) verzinkt staal
- Isolatie: 40 mm
- 4 voeten
- Geschikt voor 20 GN 1/1 bakplaten of platen met afmetingen B 600 x D 400 mm
- Ruimte tussen de platen: 65 mm
- 2 instelbare temperaturniveaus
- Timerfunctie
- Kernthermometer
- Snel koelen: van +65°C / +10°C in 106 minuten, hoogste laadcapaciteit per plaat: 60 kg
- Schokvriezen: van +65°C / -18°C in 255 minuten, hoogste laadcapaciteit: 35 kg
- Digitale temperatuurregeling
- Statische koeling met circulerende ventilator
- Handmatig ontdooien
- Temperatuurbereik: +3 / -18 °C
- Aansluiting: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 2,55 kW
- Capaciteit: 340 liter
- Binnenafmetingen: B 610 x D 430 x H 1340 mm
- Buitenafmetingen: B 750 x D 750 x H 2080-2100 mm
- Gewicht (netto/bruto): 180 / 190 kg
- Koelmiddel: R455a (GWP 146); 2200 g; 3.212 CO2-equivalent

Origin Italy

customs tariff no. 84181080

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. **455-1520**

Item/Model **SARO Schokvriezer 20 x 1/1 GN
model ATTILA 20**

GTIN **4017337071203**



Veiligheids- en waarschuwingsinstructies

- Plaats het apparaat uitsluitend op een stabiele, horizontale en antislip ondergrond.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- Zorg ervoor dat ventilatieopeningen vrij zijn van obstakels om optimale luchtcirculatie te garanderen.
- Laat het apparaat na transport of kanteling minstens 12 uur rechtop staan voordat u het inschakelt om schade aan het koelcircuit te voorkomen.
- Kinderen en onbevoegden mogen het apparaat niet bedienen of zonder toezicht in de buurt zijn.
- Bewaar of gebruik geen brandbare, explosieve of chemische stoffen in of nabij het apparaat.
- Maak het apparaat nooit schoon met een waterstraal of dompel het niet onder in vloeistoffen; dit kan kortsluiting en elektrische schokken veroorzaken.
- Draag altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van diepgevroren of gekoelde voedingsmiddelen om bevriezingsletsel te voorkomen.
- Wacht minstens 5 minuten na een stroomuitval of het loskoppelen van de stekker voordat u het apparaat opnieuw inschakelt om schade aan de compressor te voorkomen.
- Plaats geen voedsel met temperaturen boven 90°C in het apparaat, omdat dit het koelproces kan verstoren.
- Reinig de condensor en verdamper regelmatig. Draag hierbij beschermende handschoenen en bij stofvorming een masker om inademing van stof en letsel te voorkomen.
- Zorg er bij het schoonmaken voor dat het apparaat is losgekoppeld van het stroomnet en dat de ventilator volledig is gestopt om elektrische schokken en letsel te voorkomen.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik voor het koelen en invriezen van voedingsmiddelen. Ander gebruik kan schade veroorzaken en de veiligheid beïnvloeden.
- Gebruik geen beschadigde kabels of stekkers. Laat reparaties en onderhoud alleen uitvoeren door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Plaats geen zware of met vloeistof gevulde voorwerpen op het apparaat om val- of elektrische gevaren te voorkomen.
- Het koelmiddel is brandbaar; ventileer de ruimte goed bij een lek en vermijd open vuur.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in vochtige ruimtes om kortsluiting en gevaren te voorkomen.
- Stop onmiddellijk met gebruik bij zichtbare schade of storingen en neem contact op met gekwalificeerd vakpersoneel.

Origin Italy

customs tariff no. 84181080

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