

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **511-1005**

Artikel/Modell **SARO Verpackungsmaschine
Modell SV 400**

GTIN **4017337070107**



- **Material: Edelstahl**
- **Digitale Steuerung**
- **Ein-/Ausschalter**
- **Anschluss: 230 V - 50 - 60 Hz - 1,2 kW**
- **Maße: B 400 x T 500 x H 600 mm**
- **Behälterabmessungen: B 325 x T 265 mm**
- **Gewicht (netto/brutto): 29 / 32 kg**
- **KEIN Vor-Ort Service**

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 84141089

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. **511-1005**

Artikel/Modell **SARO Verpackungsmaschine
Modell SV 400**

GTIN **4017337070107**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Die Thermoversiegelungsmaschine darf ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Fläche installiert werden.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob das Gerät sichtbare Schäden aufweist. Bei Schäden darf das Gerät nicht verwendet werden, und der Hersteller muss kontaktiert werden.
- Das Gerät ist für den Einsatz in Innenräumen bestimmt und muss in einem trockenen und gut belüfteten Bereich betrieben werden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Während des Betriebs können Teile der Maschine, insbesondere die Versiegelungsplatte, sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, um Schäden an elektrischen Komponenten zu vermeiden.
- Vor jeder Reinigung oder Wartung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und sicherstellen, dass die Versiegelungsplatte auf 30–40 °C abgekühlt ist.
- Sicherstellen, dass die Versiegelungsfolie korrekt installiert ist und keine Fremdkörper auf der Versiegelungsfläche vorhanden sind, um eine optimale Versiegelung zu gewährleisten.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Die Maschine darf nur mit den empfohlenen Versiegelungstemperaturen (165–170 °C) und Zeiten (2,5–3 Sekunden) betrieben werden. Abweichungen können Schäden verursachen oder die Sicherheit beeinträchtigen.
- Die Maschine ist für die Versiegelung von festen, flüssigen und halbfesten Lebensmitteln in Tablettis vorgesehen. Jede andere Verwendung kann Schäden verursachen und die Sicherheit beeinträchtigen.
- Sicherstellen, dass die Kabelverbindungen intakt und frei von Hitze einwirkung sind. Bei Beschädigungen darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Die Versiegelungsplatte ist mit einem Temperaturregler ausgestattet, der Abweichungen von +/- 4–5 °C automatisch ausgleicht. Stellen Sie sicher, dass der Regler ordnungsgemäß funktioniert.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da diese eine Erstickungsgefahr darstellen können.
- Bei sichtbaren Fehlfunktionen oder unsicherem Betrieb das Gerät sofort ausschalten und qualifiziertes Fachpersonal benachrichtigen.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 84141089

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

Eingetragen: Klevé 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