

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **504-1400**

Artikel/Modell **SARO Elektro-Nudelkocher Tischmodell
EC66/SC**

GTIN **4017337067855**



- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304; (Becken) Edelstahl AISI 316
- Becken tiefgezogen, 25 Liter mit Vertiefung zum Auffangen der Stärke
- Inkl. Abtropfstrom 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
- Sicherheitsthermostat
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Maße: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)
- Temperaturbereich: bis +110 °C
- Anschluss: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 9 kW
- Gewicht (netto/brutto): 32 / 35 kg
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85166070

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

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **504-1400**

Artikel/Modell **SARO Elektro-Nudelkocher Tischmodell
EC66/SC**

GTIN **4017337067855**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Benutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Wasserstand in der Wanne stets überwachen, um Schäden an den Heizelementen und Überhitzung zu vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Ablasshahn regelmäßig verwenden, um das Wasser sicher und hygienisch abzulassen.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Gerät nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen, bevor es gereinigt wird.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85166070

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