

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **455-1500**

Item/Model **SARO Snel koeler / Shockfroster - 3
X 1/1 GN
model ATTILA 3**

GTIN **4017337046171**



- Materiaal: (behuizing en interieur) RVS
- Geschikt voor 3x 1/1 GN of 3x 600 x 400 mm (platen)
- 3 instelbare temperaturniveaus
- Timerfunctie
- Kerntemperatuurvoeler
- Snel koelen: van +65 °C / +10 °C in 105 minuten, maximaal draagvermogen: 15 kg
- Snelvriezen: van +65 °C / -18 °C in 255 minuten, maximaal draagvermogen: 9 kg
- Digitale temperatuurregeling
- Statische koeling met circulatieventilator
- Handmatige ontdooiing
- Temperatuur +3 / -40 °C
- Aansluiting: 230 V - 50 Hz - 1,0 kW
- Inhoud: 70 liter
- Interne afmetingen: B 616 x D 430 x H 270 mm
- Externe afmetingen: B 750 x D 750 x H 770/790 mm
- 4 stelpoten, optioneel bestelbaar met wielen
- Gewicht: 89 kg
- Koudemiddel R455a (GWP 146); 900 gram; 0.131 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. **455-1500**

Item/Model **SARO Snel koeler / Shockfroster - 3**
 X 1/1 GN
 model ATTILA 3

GTIN **4017337046171**



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 bevroeringsletsel 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