

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **507-1000**

Item/Model **SARO Pizzaoven Michelangelo
model ML435/1 TS**

GTIN **4017337071234**



- **Materiaal: Roestvrij staal AISI 304**
- **Met touchscreen**
- **Receptenboek, individueel op te slaan**
- **Programmeerbaar automatisch aan- en uitschakelen**
- **Energiezuinig werken door instelbare rustfasen**
- **Geschikt voor 4 pizza's Ø 350 mm, 1 x Ø 500, of 2 bakplaten B 400 x D 600 mm**
- **Temperatuurbereik: +50 / +450 °C**
- **Aansluiting: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 5,8 kW**
- **Stapelbaar, maximaal 3 apparaten op elkaar**
- **Afmetingen ovenkamer: B 720 x D 720 x H 140 mm**
- **Buitenafmetingen: B 1190 x D 1100 x H 440 mm**
- **Gewicht (netto/bruto): 169 / 189 kg**

Origin Italy

customs tariff no. 85166090

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. **507-1000**

Item/Model **SARO Pizzaoven Michelangelo
model ML435/1 TS**

GTIN **4017337071234**



Veiligheids- en Waarschuwingeninstructies

- Installatie mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Verpakkingmaterialen veilig weggooien om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Het apparaat grondig reinigen voor het eerste gebruik en controleren op zichtbare schade. Niet gebruiken bij schade.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak wordt geplaatst.
- Tijdens het gebruik kunnen oppervlakken zeer heet worden; brandwondensgevaar! Vermijd contact.
- Zet niets op de oven, vooral geen hittegevoelige of brandbare materialen.
- Alleen reinigen met een zachte doek en mild reinigingsmiddel; geen abrasieve of schurende middelen gebruiken.
- Controleer en houd de ventilatiesleuven en stoomuitlaten regelmatig vrij om oververhitting te voorkomen.
- Het apparaat nooit reinigen met een waterstraal of hogedrukreiniger.
- Draag persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals hittebestendige handschoenen, bij het in- en uithalen van voedsel.
- Laat het apparaat na elk gebruik volledig afkoelen en koppel het los van het stroomnet voordat het gereinigd wordt.
- Houd kinderen en onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat om misbruik en verwondingen te voorkomen.
- Bij zichtbare schade of storingen de werking onmiddellijk stoppen en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.

Origin Italy

customs tariff no. 85166090

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