

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **323-4535**

Item/Model **SARO Schokvriezer
model URSUS 15S**

GTIN **4017337071104**



- **Materiaal: (Behuizing en binnenruimte) Roestvrij staal, (buitenkant bodem) verzinkt staal**
- **Zelfsluitende deur**
- **Geschikt voor 15 x 1/1 GN of B 600 x D 400 mm bakplaten**
- **4 vooraf ingestelde temperatuurstanden**
- **Kerntempatuursensor**
- **Handmatige ontdooiing**
- **Snelkoelen: van +65 °C naar +10 °C in 113,5 minuten, maximale laadcapaciteit per bakplaat: 55 kg**
- **Schokvriezen: van +65 °C naar -18 °C in 190 minuten, maximale laadcapaciteit: 38 kg**
- **Digitale temperatuurcontrole (DIXELL)**
- **Isolatie: 70 mm**
- **Geforceerde luchtkoeling**
- **4 poten, H 110 - 170 mm**
- **Aansluiting: 400 V – 50/60 Hz - 3 Ph – 2 kW**
- **Inhoud (bruto/netto): 494 / 280 L**
- **Binnenafmetingen: B 440 x D 695 x H 1170 mm**
- **Buitenafmetingen: B 800 x D 873 x H 1950 mm**
- **Gewicht (netto/bruto): 210 / 243 kg**
- **Koudemiddel: R290**

Origin China

customs tariff no. 84181020

Importer 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. **323-4535**

Item/Model **SARO Schokvriezer
model URSUS 15S**

GTIN **4017337071104**



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 China

customs tariff no. 84181020

Importer 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