

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **443-2130**

Artikel/Modell **SARO Tellerwärmeschränk
Modell TW 30**

GTIN **4017337071807**



- **Material: Edelstahl**
- **2 Einlegeböden auf Schienen, zum Herausziehen**
- **Manuelle Temperatureinstellung**
- **Ermöglicht das Aufwärmen von 30 Tellern gleichzeitig**
- **Für Teller mit max. 28 cm Durchmesser**
- **4 Rollen, mit Feststellbremse**
- **Ventilator sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung**
- **Temperaturbereich: +30 / +85 °C**
- **Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,5 kW**
- **Maße: B 350 x T 545 x H 638 mm**
- **Einlegeböden: B 290 x T 435 mm, Abstand zum nächsten Boden jeweils H 120 mm, Abstand Boden bis 1. Regalboden ebenfalls 120 mm, Abstand letzter Regalboden bis Deckel 125 mm**
- **Tiefe (außen) mit Türgriff: 550 mm**
- **Gewicht (netto/brutto): 15,3 / 16,8 kg**
- **KEIN Vor-Ort Service**

Ursprung China

Zolltarifnummer 85167970

Importeur 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. **443-2130**

Artikel/Modell **SARO Tellerwärmeschrank
Modell TW 30**

GTIN **4017337071807**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts, insbesondere die Heizelemente und Innenflächen, sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, da Kurzschluss- und Stromschlaggefahr besteht.
- Vor jeder Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Das Gerät muss an einem trockenen, gut belüfteten Ort betrieben werden. Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm an den Seiten und 30 cm über dem Gerät ein, um eine ausreichende Luftzirkulation sicherzustellen.
- Keine brennbaren oder explosiven Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal mit Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Nach einem Stromausfall oder wenn das Gerät vom Netz getrennt wurde, mindestens 5 Minuten warten, bevor es wieder angeschlossen und in Betrieb genommen wird.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, da sie eine Erstickungsgefahr für Kinder darstellen können.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie das Erwärmen und Warmhalten von Tellern. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Sicherheit beeinträchtigen.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich ist, um das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig gemäß den Angaben in der Bedienungsanleitung, um Hygiene und optimale Funktion zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Schäden und lassen Sie es bei Bedarf von qualifiziertem Fachpersonal austauschen.

Ursprung China

Zolltarifnummer 85167970

Importeur 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