TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	446-2013	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Dry-Aging Reifeschrank mit Tank,
Modell DA 388 GWS

GTIN	4017337065448
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	8418102099



AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) Stahl, mattschwarz pulverlackiert, (innen) ABS
- Tür doppelwandig, nicht selbstschließend, abschließbar
- Digitale Temperaturkontrolle: LCD Temperaturanzeige
- Luftfeuchtigkeit: 60% - 85% (±10%)
- LED-Beleuchtung 0,8 W (separat schaltbar)
- Ultraviolett-System
- Wassertank oben in der Schublade
- Tank (2,5 bis 3 Liter) manuell zu befüllen
- Inkl. 3 Roste und 3 Fleischhaken
- Belastbarkeit pro Rost: ca. 20 kg
- Temperaturbereich: +1 / +25 °C (± 2°C)
- Anschluss: 230 - 240 V - 50 - 60 Hz - 0,170 kW
- Inhalt brutto/netto: 396 / 352 Liter
- Innenmaße: B 480 x T 540 x H 1355 mm
- Außenmaße: B 595 x T 710 x H 1720 mm
- Gewicht netto/brutto: 83 / 97 kg
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)
- Gewicht (netto/brutto): 83 / 97 kg
- Vor-Ort Service

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.

BESTELL-NR.	446-2013	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Dry-Aging Reifeschrank mit Tank, Modell DA 388 GWS

GTIN	4017337065448
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	8418102099

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und belüfteten Fläche aufstellen.
- Der Reifeschrank ist nur für den Innengebrauch vorgesehen und sollte vor direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und Wärmequellen geschützt aufgestellt werden.
- 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.
- Das Gerät darf nur für die Reifung von Fleisch verwendet werden. Eine Mischung verschiedener Reifungsarten wie Fleisch, Käse oder Wurst kann zu Verderb und Hygieneproblemen führen.
- Während des Betriebs dürfen die Lüftungsöffnungen nicht blockiert oder abgedeckt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Kühlmittel ist entflammbar. Beim Transport und bei der Installation ist darauf zu achten, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.
- Im Falle eines Kältemittelaustritts den Raum sofort lüften, das Gerät vom Stromnetz trennen und offene Flammen oder Funkenbildung vermeiden.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Vor der Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Die Tür sollte nur bei Bedarf geöffnet werden, da häufiges Öffnen die Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst und den Reifeprozess stören kann.
- Das UV-Licht im Gerät dient der Luftentkeimung und sollte nicht direkt betrachtet werden. Die Schutzvorrichtungen dürfen nicht entfernt werden.
- Der Wassertank muss regelmäßig mit sauberem Wasser befüllt werden, um die Luftfeuchtigkeit im Gerät zu gewährleisten. Schmutzwasser oder verunreinigtes Wasser darf nicht verwendet werden.
- Es besteht Verletzungsgefahr durch herabfallende Fleischstücke oder Haken – beim Ein- und Ausräumen Vorsicht walten lassen.
- Der Reifeschrank ist mit einer automatischen Abtaufunktion ausgestattet. Während dieser Zyklen dürfen die Komponenten nicht berührt werden, da sie heiß werden können.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, da sie eine Erstickungsgefahr darstellen können.
- Eine regelmäßige Reinigung des Innenraums sowie der Fleischhaken und Roste ist erforderlich, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HERSTELLER	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
EU-VERANTWORTLICHER	Nicht erforderlich. Hersteller ist in der EU ansässig.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.