# TECHNISCHES DATENBLATT

| BESTELL-NR. | 506-1010 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|




## ARTIKEL / MODELL

# SARO Spiralkneter
# Modell SV 44

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337071586 |
| URSPRUNG | Italien |
| ZOLLTARIFNUMMER | 84381090 |

## AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert, (Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- Für ca. 44 kg Teig
- Besonders geeignet für Pizzerien und Bäckereien
- Spiralgeschwindigkeit: 90 U/min
- Behälterspirale: 10 U/min
- Behälter: B 500 x H 270 mm
- Anschluss: 400 V - 50 Hz - (Stufe 1): 1,7 kW, (Stufe 2): 2,1 kW
- Maße: B 530 x T 820 x H 700 mm
- Gewicht (netto/brutto): 95 / 105 kg
- KEIN Vor-Ort-Service



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

| BESTELL-NR. | 506-1010 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|

| ARTIKEL / MODELL | SARO Spiralkneter<br>Modell SV 44 |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337071586 |
| URSPRUNG | Italien |
| ZOLLTARIFNUMMER | 84381090 |

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Benutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und rutschfesten Fläche aufgestellt wird.
- Während des Betriebs keine Körperteile oder lose Kleidung in die Nähe beweglicher Teile bringen. Verletzungsgefahr!
- Maschine ausschließlich für das Kneten von Teig verwenden; jede andere Nutzung kann zu Schäden und Gefährdungen führen.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Vor der Reinigung, Wartung oder dem Austausch von Teilen das Gerät vollständig ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Netzanschluss gemäß den technischen Spezifikationen durchführen, inklusive ordnungsgemäßer Erdung.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen, um elektrische Komponenten zu schützen.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden, Fehlfunktionen oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

## HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

| | |
|---|---|
| HÄNDLER | 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.*