# TECHNISCHES DATENBLATT

| BESTELL-NR. | 423-8925 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|




## ARTIKEL / MODELL

# SARO Neutralelement
# Modell LQ / ENN4BA

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337063307 |
| URSPRUNG | Italien |
| ZOLLTARIFNUMMER | 94032080 |

## AUSSTATTUNG & MERKMALE

- hochwertiges Edelstahl AISI 304
- offener Unterbau
- höhenverstellbare Füße
- robust und stabil
- Arbeitsfläche und Staurraum in Einem
- Abm.: B 800 x T 900 x H 850 mm
- Gewicht (netto/brutto): 30 / 35 kg
- KEIN Vor-Ort-Service



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

| ARTIKEL / MODELL | SARO Neutralelement<br>Modell LQ / ENN4BA |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337063307 |
| URSPRUNG | Italien |
| ZOLLTARIFNUMMER | 94032080 |

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Vor der ersten Nutzung das Neutralelement gründlich reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Sicherstellen, dass das Neutralelement auf einer stabilen und ebenen Fläche steht und die verstellbaren Füße korrekt eingestellt sind.
- Neutralelement ausschließlich für den vorgesehenen Zweck der Lagerung oder Nutzung in einer professionellen Küche verwenden.
- Reinigung der Edelstahloberflächen nur mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Kinder und unbefugte Personen vom Neutralelement fernhalten, um Fehlbedienungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Instabilität das Neutralelement nicht weiter verwenden 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.*