TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	477-1500	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Aufschnittmaschine Modell VOLANO F250 VO

GTIN	4017337056446
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	84385000

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Aluminium / Stahleinbrennlackiert
- Die Volano ist ein Hingucker, stahleinbrennlackiert in Feuerrot. Sie ist komplett manuell zu betreiben, kein Stromanschluss vorhanden.
- Die eingebaute Schleifvorrichtung hält den Schnitt perfekt, versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinie. Sie ist eine sichere, zuverlässige und zudem noch schöne Maschine
- Bei dieser Aufschnittmaschine handelt es sich um ein professionelles Gerät!
- Klingendurchmesser: 250 mm
- Nutzschnitt: L 220x H 190 mm
- Maße.: B 520 x T 680 x H 510 mm
- Bedienung manuell
- Gewicht (netto/brutto): 33 / 39 kg
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	477-1500	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Aufschnittmaschine Modell VOLANO F250 VO

GTIN	4017337056446
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	84385000

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Vor der ersten Nutzung die Aufschnittmaschine gemäß Anleitung reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Die Maschine auf einer stabilen, ebenen Fläche positionieren und sicherstellen, dass sie nicht kippen oder rutschen kann.
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck des Schneidens geeigneter Lebensmittel verwenden; harte oder gefrorene Lebensmittel sowie Lebensmittel mit Knochen nicht verarbeiten.
- Beim Umgang mit der Schneidklinge stets Schnittschutzhandschuhe tragen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel durchführen; niemals Wasserstrahlen oder abrasive Reinigungsmittel verwenden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt nutzen.
- Bei sichtbaren Schäden oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.
- Wartung der Klinge und beweglicher Teile regelmäßig durchführen, um eine optimale Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.
- Scharfe Klingen regelmäßig schärfen oder austauschen, um eine einwandfreie Funktion sicherzustellen.

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.