# TECHNISCHES DATENBLATT

| BESTELL-NR. | 398-1080 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|



## ARTIKEL / MODELL

# SARO Slush-Eis-Maschine 2x 12 L., Modell SLUSH 2 PRO

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337072934 |
| URSPRUNG | |
| ZOLLTARIFNUMMER | 0 |

## AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) Kunststoff-Seitenwand und hinteres Lüftungsgitter, Frontblende aus schwarzem Edelstahl 201, (Behälter) Tritan
- Deckel: Kunststoff, schwarz
- Geeignet für Umgebungstemperaturen zwischen 20 °C - 35 °C
- Temperaturbereich: -2/-12 °C
- Behältergröße: 12 Liter pro Behälter (12 kg)
- Direkte Slush-Herstellung aus Softdrinks
- Verarbeitung alkoholische Getränke mit bis zu 20% Alkoholgehalt geeignet
- Für Getränke mit Fruchtfleisch geeignet
- Betrieb mit geringerem Zuckeranteil möglich
- Variablele LED-Farben für eine ansprechdere Präsentation
- Abluft hinten, für platzsparende Aufstellung
- Touch-Bedienung
- Produktionszeit: 1 Stunde für 6 Liter, 2 Stunden für 12 Liter
- Anschluss: 230 V – 50 Hz – 0,765 kW
- Außenmaße: B 415 x T 475 x H 810 mm
- Gewicht (netto/brutto): 57 / 71 kg
- Kältemittel: R290
- KEIN Vor-Ort-Service



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

| ARTIKEL / MODELL | SARO Slush-Eis-Maschine 2x 12 L., Modell SLUSH 2 PRO |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337072934 |
| URSPRUNG | |
| ZOLLTARIFNUMMER | 0 |

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Vor der ersten Nutzung müssen alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vollständig entfernt werden.
- Nach Transport oder Bewegung das Gerät mindestens 24 Stunden ruhen lassen, bevor es eingeschaltet wird, um Schäden am Kältemittelkreislauf zu vermeiden.
- Das Kältemittel ist brennbar; bei Beschädigung des Kühlkreislaufs den Raum gut lüften und offene Flammen vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen oder direktem Sonnenlicht aufgestellt werden.
- Die Lüftungsschlitze dürfen nicht blockiert werden, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen, um Stromschlag- und Kurzschlussgefahr zu vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder ätzenden Mittel verwenden.
- Gerät niemals ohne Deckel betreiben; bewegliche Teile können Verletzungen verursachen.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt nutzen.
- Nach einem Stromausfall mindestens 5 Minuten warten, bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, um den Kompressor zu schützen.
- Nur Mischungen mit einem Mindestzuckergehalt von 13°Brix verwenden, um Schäden an den Förderschnecken und der Mechanik zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden, ungewöhnlichen Geräuschen oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.

## HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

| | |
|---|---|
| | Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY |
| EU-VERANTWORTLICHER | 0 |



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