# TECHNISCHES DATENBLATT

| BESTELL-NR. | 16-2220 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|




## ARTIKEL / MODELL

# SARO Schokodispenser Modell EDU-SRW-1KB-3-V

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337070282 |
| URSPRUNG | Niederlande |
| ZOLLTARIFNUMMER | 8516797090 |

## AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl und Polypropylen
- Ständer mit Dispenser zur Aufnahme von Eimern Typ F (3 Liter)
- 2 Verriegelungsclips für den sicheren Stand des Eimers
- Einfaches, effektives Befüllen von Croissants, Donuts usw. mit z. B. Pudding- / Schokoladencreme
- Dosierung ist von ca.12 bis 20 g einstellbar
- Heizfläche mit Durchm. 95 mm und Temperaturbegrenzung auf 60 °C
- Geeignet für kältere Umgebungstemperaturen
- Kleine Gummifüße am Ständer schonen die Arbeitsfläche
- Lieferung ohne Eimer
- Anschluss 230V – 50 Hz - 0,150 kW
- Maße: B 165 x T 290 x H 420 mm
- Gewicht (netto/brutto): 3,4 / 3,91 kg
- KEIN Vor-Ort-Service



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

| BESTELL-NR. | 16-2220 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|

| ARTIKEL / MODELL | SARO Schokodispenser<br>Modell EDU-SRW-1KB-3-V |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337070282 |
| URSPRUNG | Niederlande |
| ZOLLTARIFNUMMER | 8516797090 |

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ist ausschließlich für den professionellen Einsatz in Innenräumen vorgesehen und muss auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Fläche aufgestellt werden.
- Sicherstellen, dass die Stromquelle den Anforderungen entspricht.
- Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts, insbesondere der Behälter und der Auslass, sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät darf nur mit Lebensmitteln wie Schokolade, Soßen oder anderen flüssigen oder halbfesten Produkten betrieben werden. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen oder die Sicherheit beeinträchtigen.
- Das Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, da elektrische Komponenten beschädigt werden könnten.
- Vor jeder Reinigung oder Wartung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Die regelmäßige Reinigung des Behälters und der Auslassöffnung ist erforderlich, um hygienische Bedingungen und einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Reparaturen und Wartungen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal mit Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper in den Dispenser gelangen, da dies zu Blockaden und Schäden führen kann.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen, insbesondere wenn es gefüllt ist.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren für Kinder zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Bei sichtbaren Mängeln ist die Nutzung des Geräts nicht gestattet.
- Der Dispenser sollte nicht in direkter Nähe von Wärmequellen oder feuchten Umgebungen betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nach der Nutzung vollständig entleert und gereinigt wird, um Rückstände zu vermeiden, die die Funktion beeinträchtigen könnten.

## 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.*