TECHNISCH GEGEVENSBLAD

BESTELNR.	455-1365	TAAL	NL



ARTIKEL / MODEL

SARO Zelfreinigende Combi-Steamer
model Al Capone 10

GTIN	4017337069477
OORSPRONG	Italië
DOUANETARIEFNUMMER	84198180

UITVOERING & KENMERKEN

- Materiaal: (Behuizing) Roestvrij staal, (Baksteunen) Verchroomd staal
- Perfect geschikt voor stomen, koken en bakken, met stoominjectie en heteluchtcirculatie
- Tot 99 programmeerbare recepten, 5 programmeerbare kookstappen per recept
- Ventilatoren in wisselwerking, 4 ventilatorsnelheden en 4 ventilatiestanden, inclusief zelftestfunctie voor motorstatus
- Direct bevochtigingssysteem bij de ventilator, automatische aanpassing van 0% tot 100%, weergegeven op een speciaal scherm, en handmatige injectie via knop
- Digitale temperatuurweergave
- Gedetailleerde instelling van de kooktijd
- Inclusief kerntemperatuursonde
- Magnetische deuropeningsschakelaar, zelfsluitende deuren
- Verwisselbare deurscharnieren
- 10 inschuifposities, geschikt voor GN 1/1 of bakplaten B 600 x D 400 mm
- Inschuifafstand: 75 mm
- Transparant binnenruitglas voor eenvoudig openen en reinigen
- Zelfreinigingsmodi: Spoelen, zacht, normaal, volledig; reinigingsmiddelen kunnen direct uit de tank worden gehaald via slangen
- Vaste wateraansluiting 3/4", minimaal 1,5 bar vereist
- Onderstellen optioneel verkrijgbaar
- Temperatuurbereik: +50 / +280 °C
- Aansluiting: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 12,7 kW
- Binnenafmetingen: B 660 x D 460 x H 860 mm
- Buitenafmetingen: B 920 x D 845 x H 1160 mm
- Gewicht (netto/bruto): 135 / 160 kg

Technische wijzigingen en fouten voorbehouden. Ontwerpen en afbeeldingen kunnen afwijken van het origineel.

ARTIKEL / MODEL	SARO Zelfreinigende Combi-Steamer model Al Capone 10

GTIN	4017337069477
OORSPRONG	Italië
DOUANETARIEFNUMMER	84198180

VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

- Installatie alleen uitvoeren door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Verpakkingsmaterialen veilig weggooien om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik en controleer op zichtbare schade. Niet gebruiken bij schade.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak staat.
- Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken zeer heet worden; brandwondenrisico! Vermijd contact.
- De stoomventilatie- en afzuigsystemen mogen niet geblokkeerd worden om een goede luchtcirculatie te garanderen.
- Reinig alleen met een zachte doek en mild reinigingsmiddel; gebruik geen schurende of schuurmiddelen.
- Reinig het apparaat nooit met een waterstraal of hogedrukreiniger.
- Heet stoom kan ontsnappen bij het openen van de deur; draag beschermende handschoenen en houd afstand.
- Laat het apparaat na elk gebruik volledig afkoelen en koppel het los van de stroomvoorziening voordat het wordt gereinigd.
- Houd kinderen en onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat om verkeerd gebruik en verwondingen te voorkomen.
- Bij zichtbare schade of storingen de werking onmiddellijk stoppen en vakpersoneel contacteren.

FABRIKANT- & GPSR-GEGEVENS

HANDELAAR	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
EU-VERANTWOORDELIJKE	Niet vereist. De fabrikant is gevestigd in de EU.

Technische wijzigingen en fouten voorbehouden. Ontwerpen en afbeeldingen kunnen afwijken van het origineel.