TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	504-1510	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Elektro-Bainmarie Tischmodell EBM46

GTIN	4017337067893
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	73211190

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse, Becken) Edelstahl AISI 304
- Für 1/2 + 1/3 GN-Behälter mit max. T 150 mm (ca. 10 Liter)
- GN-Behälter/Deckel nicht im Lieferumfang enthalten
- Becken tiefgezogen, nahtlos eingeschweißt
- Wasserablass mit Kugelhahn vorne
- Edelstahl-Heizelemente 1,53 kW
- Sicherheitsthermostat
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Maße: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)
- Temperaturbereich: +40 / +85 °C
- Anschluss: 230V - 50/60 Hz - 1,53 kW
- Gewicht (netto/brutto): 23 / 24 kg
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	504-1510	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Elektro-Bainmarie Tischmodell EBM46

GTIN	4017337067893
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	73211190

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Stellen Sie sicher, dass die Gasherde auf einer stabilen, ebenen und feuerfesten Oberfläche aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen. In geschlossenen Räumen muss eine ordnungsgemäße Entlüftung gewährleistet sein.
- Halten Sie brennbare Materialien wie Papier, Stoff oder Chemikalien mindestens 50 cm vom Gerät entfernt.
- Während des Betriebs werden die Oberflächen des Herdes sehr heiß; es besteht Verbrennungsgefahr.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Schalten Sie den Gasherd niemals mit einem offenen Feuer ein, ohne sicherzustellen, dass keine Gaslecks vorhanden sind.
- Sollte Gasgeruch wahrnehmbar sein, schließen Sie sofort den Gaszufuhrhahn, lüften Sie den Raum und verwenden Sie keine elektrischen Geräte oder offene Flammen.
- Prüfen Sie vor jeder Nutzung, ob alle Anschlüsse sicher und dicht sind, insbesondere nach der Installation oder einem Ortswechsel.
- Die maximale Belastung der Kochflächen darf nicht überschritten werden, um Schäden am Gerät oder Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur geeignete Kochgeschirre mit den angegebenen Durchmessern, um ein Kippen oder Überlaufen zu verhindern.
- Reinigen Sie den Herd regelmäßig von Fett- und Speiseresten, da diese Feuergefahr darstellen können.
- Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Nach jedem Gebrauch sicherstellen, dass die Gaszufuhr vollständig abgeschaltet ist.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wasserquellen oder feuchten Umgebungen betrieben werden, um die Gefahr von Kurzschlüssen oder Korrosion zu vermeiden.
- Manipulationen an Sicherheitsvorrichtungen oder der Gasinstallation sind verboten.
- Das Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch in gastronomischen Einrichtungen bestimmt. Jede andere Verwendung ist nicht zulässig.
- Verpackungsmaterialien ordnungsgemäß entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- In Räumen mit hohem Staub- oder Fettanteil in der Luft können zusätzliche Wartungsmaßnahmen erforderlich sein.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HÄNDLER	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.