# TECHNISCHES DATENBLATT

| BESTELL-NR. | 282-9120 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|



## ARTIKEL / MODELL

# SARO BUDGET LINE GN-Behälter 1/4 GN Tiefe 200mm

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337050390 |
| URSPRUNG | China |
| ZOLLTARIFNUMMER | 7323930090 |

## AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl, AISI201
- Deckel für alle Maße erhältlich
- Auch perforierte Behälter lieferbar
- Gewicht (netto/brutto): 0,7 / 0,7 kg
- Maße: B 265 x T 162 x H 200 mm
- Inhalt: 5,5 Liter
- KEIN Vor-Ort-Service



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

| ARTIKEL / MODELL | SARO BUDGET LINE GN-Behälter 1/4 GN Tiefe 200mm |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337050390 |
| URSPRUNG | China |
| ZOLLTARIFNUMMER | 7323930090 |

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- GN-Behälter ausschließlich auf stabilen, waagerechten Flächen verwenden, um Kippen und das Verschütten von Inhalten zu vermeiden.
- Bei heißem Inhalt können die Behälter sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- GN-Behälter dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln oder scheuernden Materialien gereinigt werden, um Beschädigungen der Edelstahloberfläche zu vermeiden.
- Behälter nicht direktem Kontakt mit offenem Feuer oder extrem hohen Temperaturen aussetzen, da dies zu Verformungen führen kann.
- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden, wie die Lagerung, das Erhitzen oder das Servieren von Lebensmitteln.
- Vor der ersten Nutzung gründlich reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Sicherstellen, dass die Behälter korrekt in Dampfgarern, Warmhaltewannen oder vergleichbaren Geräten eingesetzt werden, um ein Verkanten oder Blockieren zu vermeiden.
- Überladen der Behälter vermeiden, um ein sicheres Handling zu gewährleisten und die Stabilität zu erhalten.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder Verformungen den Behälter austauschen, um Verletzungen oder Funktionseinschränkungen zu vermeiden.
- Deckel für GN-Behälter nur verwenden, wenn sie korrekt aufgesetzt sind, um Dampf- oder Hitzestau zu verhindern.

## HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

| | |
|---|---|
| HERSTELLER | 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.*