TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	477-1550	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Aufschnittmaschine Modell VOLANO F 300 VO L

GTIN	4017337056453
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	84385000

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Aluminium / Stahleinbrennlackiert
- Der F300 VO L ist ein Hingucker, stahleinbrennlackiert in Feuerrot. Sie ist komplett manuell zu betreiben, kein Stromanschluss vorhanden. Die eingebaute Schleifvorrichtung
hält den Schnitt perfekt, versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinie. Sie ist eine sichere, zuverlässige und zudem noch schöne Maschine- Bei dieser Aufschnittmaschine handelt es sich um ein professionelles Gerät!
- Klingendurchmesser: 300 mm
- Schneidedicke: 0-2,5 mm
- Nutzschnitt: L 230 x H 180 mm
- Maße.: B 640 x T 930 x H 760 mm
- Gewicht (netto/brutto): 44 / 49 kg
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	477-1550	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Aufschnittmaschine Modell VOLANO F 300 VO L

GTIN	4017337056453
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	84385000

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Vor der ersten Nutzung die Aufschnittmaschine gemäß Anleitung reinigen, um Produktionsrückstände zu entfernen.
- Die Maschine auf einer stabilen, ebenen Fläche positionieren und sicherstellen, dass sie nicht kippen oder rutschen kann.
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck des Schneidens geeigneter Lebensmittel verwenden; harte oder gefrorene Lebensmittel sowie Lebensmittel mit Knochen nicht verarbeiten.
- Beim Umgang mit der Schneidklinge stets Schnittschutzhandschuhe tragen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel durchführen; niemals Wasserstrahlen oder abrasive Reinigungsmittel verwenden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt nutzen.
- Bei sichtbaren Schäden oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.
- Wartung der Klinge und beweglicher Teile regelmäßig durchführen, um eine optimale Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.
- Scharfe Klingen regelmäßig schärfen oder austauschen, um eine einwandfreie Funktion sicherzustellen.

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.