TECHNISCH GEGEVENSBLAD

BESTELNR.	446-2013	TAAL	NL



ARTIKEL / MODEL

SARO Dry-Ager
model DA 388 GWS

GTIN	4017337065448
OORSPRONG	China
DOUANETARIEFNUMMER	8418102099



UITVOERING & KENMERKEN

- Materiaal: (Behuizing) staal, matzwart poedergecoat; (Binnenkant) ABS
- Dubbelwandige deur, niet zelfsluitend, afsluitbaar
- Digitale temperatuurregeling: LCD-temperatuurweergave
- Luchtvochtigheid: 60% - 85% (±10%)
- LED-verlichting 0,8 W (apart schakelbaar)
- Ultraviolet-systeem
- Watertank boven in de lade
- Tank (2,5 tot 3 liter) handmatig bij te vullen
- Inclusief 3 roosters en 3 vleeshaken
- Draagvermogen per rooster: ca. 20 kg
- Temperatuurbereik: +1 / +25 °C (±2°C)
- Aansluiting: 230 - 240 V - 50 - 60 Hz - 0,170 kW
- Inhoud (bruto/netto): 396 / 352 liter
- Binnenafmetingen: B 480 x D 540 x H 1355 mm
- Buitenafmetingen: B 595 x D 710 x H 1720 mm
- Gewicht (netto/bruto): 83 / 97 kg
- Koudemiddel: R600a
- Energie-efficiëntieklasse: B (Schaal A tot G)

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

ARTIKEL / MODEL	**SARO Dry-Ager model DA 388 GWS**

GTIN	4017337065448
OORSPRONG	China
DOUANETARIEFNUMMER	8418102099

VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

- Plaats het apparaat uitsluitend op een stabiele, horizontale en goed geventileerde ondergrond.
- De rijpingskast is alleen geschikt voor gebruik binnenshuis en moet worden beschermd tegen direct zonlicht, vocht en warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- Kinderen en onbevoegde personen mogen het apparaat niet bedienen of zonder toezicht in de buurt zijn.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het rijpen van vlees. Het combineren van verschillende rijpingssoorten, zoals vlees, kaas of worst, kan leiden tot bederf en hygiëneproblemen.
- Tijdens het gebruik mogen de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd of afgedekt om oververhitting te voorkomen.
- Het koelmiddel is ontvlambaar. Let er tijdens transport en installatie op dat het koelmiddelsysteem niet wordt beschadigd.
- Bij een koelmiddellek de ruimte onmiddellijk ventileren, het apparaat loskoppelen van het stroomnet en open vuur of vonken vermijden.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen vóór reiniging, onderhoud of langdurige niet-gebruik.
- Open de deur alleen indien nodig, aangezien frequent openen de luchtvochtigheid en temperatuur kan beïnvloeden en het rijpingsproces kan verstoren.
- Het UV-licht in het apparaat is bedoeld voor luchtontsmetting en mag niet direct worden bekeken. Verwijder de beschermingen niet.
- Vul de watertank regelmatig met schoon water om de luchtvochtigheid in het apparaat te behouden. Gebruik geen vuil of verontreinigd water.
- Er is een risico op letsel door vallende vleesstukken of haken – wees voorzichtig bij het in- en uitladen.
- De rijpingskast is uitgerust met een automatische ontdooifunctie. Raak tijdens deze cycli geen onderdelen aan, aangezien deze heet kunnen worden.
- Verwijder verpakkingsmaterialen op een veilige manier, aangezien deze verstikkingsgevaar kunnen opleveren.
- Regelmatige reiniging van het interieur, evenals de vleeshaken en roosters, is noodzakelijk om hygiënische omstandigheden te waarborgen.
- Bij zichtbare schade of storingen het gebruik onmiddellijk stoppen en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.

FABRIKANT- & GPSR-GEGEVENS

FABRIKANT	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.