saro Gastro-Products

TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	600-2110	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Wärmeschrank - 600 mm Tiefe, Breite 1400mm

GTIN	4017337049578
URSPRUNG	Bulgarien
ZOLLTARIFNUMMER	8516797090

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- vollisoliert
- 40 mm starke Außenisolierung
- 30 mm Isolierung der Türen
- Verstärkte Arbeitsfläche durch Unterfütterung mit laminierter Spanplatte
- Temperaturbereich: +30 / +90 °C
- Gewicht (netto/brutto): 74,7 / 87 kg
- Maße: B 1400 x T 600 x H 850 mm
- Anschluss: 230 V - 50 Hz -3 kW, Lüfter 45 W
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	600-2110	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Wärmeschrank - 600 mm Tiefe, Breite 1400mm

GTIN	4017337049578
URSPRUNG	Bulgarien
ZOLLTARIFNUMMER	8516797090

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Der Wärmeschrank muss auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Oberfläche installiert werden.
- Vor der Installation prüfen, ob das Gerät sichtbare Schäden aufweist. Bei Schäden darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, und der Händler muss kontaktiert werden.
- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal angeschlossen werden. Es ist sicherzustellen, dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
- Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät ist ausschließlich für das Warmhalten oder Anwärmen von Geschirr im Trockenbetrieb konzipiert. Jede andere Verwendung, wie die Nutzung als Heizung, ist untersagt und kann gefährlich sein.
- Der Wärmeschrank darf nicht in feuchten Umgebungen oder in der Nähe von Wasserquellen betrieben werden, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Vor jeder Reinigung oder Wartung muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden, um Schäden an elektrischen Komponenten zu vermeiden.
- Die Reinigung sollte mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel erfolgen. Verwenden Sie keine scheuernden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um die Edelstahloberflächen zu schützen.
- Bei sichtbaren Schäden an Kabeln, Stecker oder anderen Komponenten darf das Gerät nicht verwendet werden. Wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal für Reparaturen.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal mit Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen frei bleiben, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Der Betrieb des Geräts ist nur unter Aufsicht gestattet, um Unfälle und Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Die Installation muss unter Berücksichtigung aller geltenden Sicherheits- und Brandschutzvorschriften erfolgen.
- Bei ungewöhnlichen Betriebsgeräuschen, Gerüchen oder Störungen muss das Gerät sofort ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Fachpersonal ist zu informieren.
- Das Gerät ist nur für den professionellen Einsatz in gastronomischen Betrieben geeignet und sollte regelmäßig gewartet werden, mindestens einmal jährlich.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie eine Erstickungsgefahr darstellen können.

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.