TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	455-1365	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Kombidämpfer, selbstreinigend Modell AL CAPONE 10

GTIN	4017337069477
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	84198180

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Tablettstützen) verchromter Stahl
- Perfekt für Dampfgaren, Kochen und Backen geeignet, mit Dampfeinspritzung und Umluft
- Bis zu 99 programmierbare Rezepte, 5 programmierbare Garschritte für jedes Rezept
- Ventilatoren im Wechselbetrieb, 4 Ventilator Geschwindigkeitsstufen und 4 Gebläsestufen mit Selbsttest des Motorstatus
- Direktes Befeuchtungssystem am Gebläse, automatische Einstellung von 0 % bis 100 %, angezeigt auf einem speziellen Bildschirm und manuelle Injektion per Knopfdruck
- Digitale Temperaturanzeige
- Detaillierte Einstellung der Garzeit
- Inkl. Kerntemperaturfühler
- Magnetischer Türöffnungsschalter, Türen selbstschließend
- Türanschlag wechselbar
- 10 Einschübe, geeignet für GN 1/1, oder Bleche B 600 x T 400 mm
- Einschubdistanz 75 mm
- Transparentes Innenfensterglas, für einfaches Öffnen und Reinigen
- Selbstreinigung / Modus: Spülen, weich, normal, voll, Reinigungsprodukte können über die Schläuche direkt aus dem Tank entnommen werden
- Festwasseranschluss 3/4", mind. 1,5 bar erforderlich
- Untergestelle optional erhältlich
- Temperaturbereich: +50 / +280 °C
- Anschluss: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 12,7 kW
- Innenmaße: B 660 x T 460 x H 860 mm
- Außenmaße: B 920 x T 845 x H 1160 mm
- Gewicht (netto/brutto): 135 / 160 kg
- Vor-Ort Service

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

ARTIKEL / MODELL	SARO Kombidämpfer, selbstreinigend Modell AL CAPONE 10

GTIN	4017337069477
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	84198180

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Benutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Berührungen vermeiden.
- Die Dampfventilation und Abluftsysteme dürfen nicht blockiert werden, um eine sichere Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder scheuernden Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Heißdampf kann beim Öffnen der Tür entweichen; Schutzhandschuhe tragen und Abstand halten.
- Gerät nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen, bevor es gereinigt wird.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

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.