TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	455-1350	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Kombidämpfer Nerone Modell CL 10

GTIN	4017337056491
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	84198180

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Einfache Bedienung
- Magnetische Türöffnung
- Dampfgaren bei 100° und 100% Feuchtigkeit
- max Temperatur: 280°
- 10 vorinstallierte Programme
- Kerntemperaturfühler
- Festwasseranschluss
- Leicht entnehmbare Türdichtung zum einfachen Reinigen
- Optional gibt es eine Kondensationshaube die einfach auf dem Ofen anzuschliessen ist (nicht enthalten)
- Die Öfen sind auch in Kombination stapelbar
- Anschluss: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 12,7 kW
- Abm.: B 840 x T 920 x H 1170 mm
- 10 Einschübe (GN 1/1 oder Bäckereimaß)
- Gewicht (netto/brutto): 89 / 112 kg
- Vor-Ort Service

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

ARTIKEL / MODELL	SARO Kombidämpfer Nerone Modell CL 10

GTIN	4017337056491
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	84198180

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Nutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass der Konvektionsdampfbackofen auf einer stabilen, ebenen und feuerfesten Fläche installiert wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen und Dampf sehr heiß werden; Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Gerät nur für die Zubereitung von Speisen verwenden. Keine anderen Materialien oder Flüssigkeiten einfüllen.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Regelmäßig Lüftungsschlitze und Wassereinlass reinigen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Dampfentwicklung kann zu einem rutschigen Boden führen. Vorsicht bei der Reinigung oder Nutzung.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden, Fehlfunktionen oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.
- Sicherheitsvorrichtungen wie Mikroschalter und Dichtungen regelmäßig auf Funktion prüfen und bei Bedarf austauschen.

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.