TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	330-1110	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Sushivitrine
Modell SAMIRA

GTIN	4017337330256
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	8418509090



AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, silber/weiß/schwarz;
- Abgerundetes Frontglas
- 2 Schiebetüren auf der Rückseite
- Inklusive 6x 1/3 GN-Behälter 40 mm tief
- LED-Innenbeleuchtung (oben), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Oberliegender Verdampfer mit Kondensatauffangschale
- Statische Kühlung von oben
- Automatische Abtauung
- Temperaturbereich: 0 / +12 °C
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,15 kW
- Inhalt: 62 Liter
- Außenmaße: B 1529 x T 426 x H 296 mm
- Gewicht (netto/brutto): 65 / 71,5 kg
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse C (Spektrum A bis G)
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	330-1110	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Sushivitrine Modell SAMIRA

GTIN	4017337330256
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	8418509090

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen und -schlitze frei von Hindernissen sind, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Bei einem Transport in nicht aufrechter Position das Gerät mindestens 12 Stunden aufrecht stehen lassen, bevor es in Betrieb genommen wird, um Schäden am Kältemittelkreislauf zu vermeiden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts sein.
- Gerät niemals mit einem Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen, um Kurzschluss- und Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Keine brennbaren oder explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel im Gerät lagern.
- Elektrische Geräte dürfen nicht innerhalb des Geräts verwendet werden, es sei denn, sie sind vom Hersteller empfohlen.
- Vor der Reinigung, Wartung oder längeren Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und vollständig abkühlen lassen.
- Beschädigte Kabel oder Stecker dürfen nicht verwendet werden; Ersatz muss durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.
- Der Kondensator sollte regelmäßig von qualifiziertem Fachpersonal gereinigt werden, um die Effizienz des Geräts zu erhalten.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Aufbewahrung von Sushi und ähnlichen Lebensmitteln vorgesehen; jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Das Kältemittel ist brennbar; bei einem Leck den Raum gut lüften und offenes Feuer vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen oder in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit betrieben werden.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HERSTELLER	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.