TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	446-2001	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Dry-Aging Reifeschrank mit Tank, Modell DA 127 G

GTIN	4017337051021
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	8418102099



AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) Stahl, mattschwarz, pulverlackiert
- Digitale Temperaturkontrolle
- Luftfeuchtigkeit (60% - 85%)
- LED-Beleuchtung 0,8 W, separat schaltbar
- Ultraviolett-System
- Inkl. Salzbehälter
- Selbstschließende Tür, doppelverglast
- Tür abschließbar
- Inkl. 1 Rost und 3 Fleischhaken
- Temperaturbereich: +1 / +25 °C
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,140 kW
- Inhalt: 130 Liter
- Innenmaße: B 512 x T 443 x H 612 mm
- Außenmaße: B 595 x T 570 x H 820 mm
- Gewicht (netto/brutto): 42 / 45 kg
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse: B (Spektrum A bis G)
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	446-2001	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Dry-Aging Reifeschrank mit Tank, Modell DA 127 G

GTIN	4017337051021
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	8418102099

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und belüfteten Fläche aufstellen.
- Der Reifeschrank ist nur für den Innengebrauch vorgesehen und sollte vor direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und Wärmequellen geschützt aufgestellt werden.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Das Gerät darf nur für die Reifung von Fleisch verwendet werden. Eine Mischung verschiedener Reifungsarten wie Fleisch, Käse oder Wurst kann zu Verderb und Hygieneproblemen führen.
- Während des Betriebs dürfen die Lüftungsöffnungen nicht blockiert oder abgedeckt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Kühlmittel ist entflammbar. Beim Transport und bei der Installation ist darauf zu achten, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.
- Im Falle eines Kältemittelaustritts den Raum sofort lüften, das Gerät vom Stromnetz trennen und offene Flammen oder Funkenbildung vermeiden.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Vor der Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Die Tür sollte nur bei Bedarf geöffnet werden, da häufiges Öffnen die Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst und den Reifeprozess stören kann.
- Das UV-Licht im Gerät dient der Luftentkeimung und sollte nicht direkt betrachtet werden. Die Schutzvorrichtungen dürfen nicht entfernt werden.
- Der Wassertank muss regelmäßig mit sauberem Wasser befüllt werden, um die Luftfeuchtigkeit im Gerät zu gewährleisten. Schmutzwasser oder verunreinigtes Wasser darf nicht verwendet werden.
- Es besteht Verletzungsgefahr durch herabfallende Fleischstücke oder Haken – beim Ein- und Ausräumen Vorsicht walten lassen.
- Der Reifeschrank ist mit einer automatischen Abtaufunktion ausgestattet. Während dieser Zyklen dürfen die Komponenten nicht berührt werden, da sie heiß werden können.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, da sie eine Erstickungsgefahr darstellen können.
- Eine regelmäßige Reinigung des Innenraums sowie der Fleischhaken und Roste ist erforderlich, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.

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.