TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	395-1005	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Teigknetmaschine mit Spiralknethaken Modell PK 50-2V

GTIN	4017337052325
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	84381090

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) verstärkter Stahl, einbrennlackiert, (Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter) rostfreier Stahl
- Spiralknethaken aus Stahlguss
- 2 Geschwindigkeitsstufen
- Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind auf Kugellager montiert
- Reduktionsgetriebe selbstölend
- Für ca. 25-38 kg Teig
- 4 Rollen im Lieferumfang enth. (nicht vormontiert)
- Behälter (fix): Ø 450 x H 260 mm
- Gewicht (netto/brutto): 125 / 143 kg
- Maße: B 500 x T 840 x H 720 mm
- Anschluss: 400 V - 50 Hz - 1,1kW
- KEIN Vor-Ort-Service

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

ARTIKEL / MODELL	SARO Teigknetmaschine mit Spiralknethaken Modell PK 50-2V

GTIN	4017337052325
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	84381090

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Inbetriebnahme gründlich reinigen und auf Beschädigungen prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Maschine nur auf einem stabilen, waagerechten und nicht kippenden Untergrund aufstellen.
- Sicherheitsgitter während des Betriebs stets vollständig geschlossen halten.
- Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Bei der Reinigung Teigreste zuerst mit einem Plastik- oder Holzschaber entfernen; danach die Maschine mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel, scharfen Gegenstände oder Scheuerschwämme verwenden, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
- Lüftungsschlitze und elektrische Teile vor Feuchtigkeit, Staub und Verunreinigungen schützen.
- Vor der Reinigung oder bei längerer Nichtbenutzung die Maschine vollständig vom Stromnetz trennen.
- Während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen; Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten.
- Reparaturen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen lassen; keine eigenständigen Reparaturen versuchen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und 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.