TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	455-1520	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Schockfroster 20 x 1/1 GN Modell ATTILA 20

GTIN	4017337071203
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	8418108099

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse und Innenraum) Edelstahl, (Boden außen) verzinkter Stahl
- Isolierung: 40 mm
- 4 Füße
- Geeignet für 20 Backbleche GN 1/1 oder B 600 x T 400 mm Bleche
- Platz zwischen den Blechen: 65 mm
- 2 einstellbare Temperaturstufen
- Timer-Funktion
- Kerntemperaturfühler
- Schnellkühlen: von +65 °C / + 10 °C in 106 Minuten,
 höchste Ladekapazität pro Blech: 60 kg
- Schockfrosten: von +65 °C / -18 °C in 255 Minuten,
 höchste Ladekapazität: 35 kg
- Digitale Temperaturkontrolle
- Statische Kühlung mit Umluftventilator
- Manuelle Abtauung
- Temperaturbereich: +3 / -18 °C
- Anschluss: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 2,55 kW
- Inhalt: 340 Liter
- Innenmaße: B 610 x T 430 x H 1340 mm
- Außenmaße: B 750 x T 750 x H 2080-2100 mm
- Gewicht (netto/brutto): 180 / 190 kg
- Kältemittel: R455a (GWP 146); 2700 g
- Vor-Ort Service

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

ARTIKEL / MODELL	SARO Schockfroster 20 x 1/1 GN Modell ATTILA 20

GTIN	4017337071203
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	8418108099

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze frei von Hindernissen sind, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Nach Transport oder einer Neigung des Geräts mindestens 12 Stunden aufrecht stehen lassen, bevor es eingeschaltet wird, um Schäden am Kühlkreislauf zu vermeiden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Keine brennbaren, explosiven oder chemischen Stoffe im Gerät lagern oder in der Nähe verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen; es besteht Kurzschluss- und Stromschlaggefahr.
- Beim Entnehmen von schockgefrorenen oder gekühlten Lebensmitteln immer Schutzhandschuhe tragen, um Kälteverbrennungen zu vermeiden.
- Nach einem Stromausfall oder Trennung vom Stromnetz mindestens 5 Minuten warten, bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
- Lebensmittel mit Temperaturen über 90°C dürfen nicht in das Gerät gestellt werden, da dies den Kühlprozess beeinträchtigen kann.
- Die Reinigung des Kondensators und des Verdampfers muss regelmäßig durchgeführt werden. Währenddessen Schutzhandschuhe und bei Staub Schutzmaske tragen, um Verletzungen oder Inhalation von Staub zu vermeiden.
- Bei der Reinigung sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und der Lüfter vollständig zum Stillstand gekommen ist, um Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die gewerbliche Nutzung zur Kühlung und Tiefkühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Sicherheit beeinträchtigen.
- Beschädigte Kabel oder Stecker dürfen nicht verwendet werden; Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Keine schweren oder mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände auf das Gerät stellen, um Sturz- oder Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Das Kältemittel ist brennbar; bei einem Leck den Raum gut lüften und offenes Feuer vermeiden.
- Der Betrieb im Freien oder in feuchten Räumen ist nicht erlaubt, da dies zu Kurzschlüssen und Gefährdungen führen kann.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes 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.