# TECHNISCHES DATENBLATT

| BESTELL-NR. | 366-2315 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|



## ARTIKEL / MODELL

# SARO Heißes Buffet Modell PREMIUM LINE SB-H230 Walnuss

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337063567 |
| URSPRUNG | Türkei |
| ZOLLTARIFNUMMER | 8516797090 |

## AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Lieferung ohne GN Behälter
- 17cm starke Granitplatte
- Temperaturbereich +30 bis +90°C
- Wanne aus 304er Edelstahl
- Stellfläche für Teller
- Glas-Spuckschutz
- Mit Rädern, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe : dunkle Walnuss mit schwarzer Granitplatte
- Abm.: B 2300 x T 880 x H 1350 mm
- Kapazität: 6x 1/1 GN
- Anschluss: 230V/50hz/3,50 KW
- Gewicht (netto/brutto): 250 / 310 kg
- Vor-Ort Service



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

| ARTIKEL / MODELL | SARO Heißes Buffet<br>Modell PREMIUM LINE SB-H230 Walnuss |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337063567 |
| URSPRUNG | Türkei |
| ZOLLTARIFNUMMER | 8516797090 |

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche aufstellen.
- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die Netzspannung (230 V / 50 Hz) mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze frei von Hindernissen sind, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten und Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung oder in feuchten Räumen betrieben werden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr. Beim Umgang mit heißen Speisen und Oberflächen geeignete Schutzhandschuhe tragen.
- Keine brennbaren, explosiven oder chemischen Stoffe im Gerät lagern oder in der Nähe verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, um Kurzschluss- und Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Vor der Reinigung, Wartung oder längeren Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Lagerung und Präsentation warmer Speisen vorgesehen. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Nach einem Stromausfall oder der Trennung vom Stromnetz mindestens 5 Minuten warten, bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, um Schäden am Heizelement zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden am Gerät oder am Kabel den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Keine Adapter, Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden, um Überhitzungen und Brandgefahr zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker immer frei zugänglich ist, um das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da diese Erstickungsgefahr bergen.

## 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.*