TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	330-3760	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Dry-Aging Reifeschrank Modell DA 480

GTIN	4017337071067
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	8418102099

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse und innen) Edelstahl
- Tür abschließbar, doppelt gehärtetes Glas
- Digitale Temperaturkontrolle
- Temperaturbereich: 0 - 25°C, Luftfeuchte (30% - 90%)
- LED-Beleuchtung 0,4 W (separat schaltbar)
- Ultraviolett-System, separat schaltbar
- Kein Tank oder Festwasseranschluss notwendig
- Inkl. Salzbehälter, Aktivkohlefilter
- Umluftkühlung mit Ventilator
- Inkl. 3 höhenverstellbare Roste, B 571 x T 451,5 mm + 2 Fleischhaken
- Halterung für Fleischhaken, nicht verstellbar, Tragkraft bis zu 80 kg pro Haken
- 4 Füße, 2 justierbar
- Temperaturbereich: 0 / + 25 °C
- Anschluss: 230 - 240 V - 50 Hz - 0,139 kW
- Inhalt: 480 Liter
- Innenmaße: B 572 x T 710 x H 1362 mm
- Außenmaße: B 700 x T 810 x H 1662 mm
- Gewicht (netto/brutto): 122 / 137 kg
- Kältemittel: R290
- Vor-Ort Service

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

BESTELL-NR.	330-3760	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Dry-Aging Reifeschrank Modell DA 480

GTIN	4017337071067
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.