TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	423-8505	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Bainmarie 2 Becken Modell LQ / BME2BA

GTIN	4017337063000
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	8516797090

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- hochwertiges Edelstahl AISI 304
- Tank 1/1 + 2x 1/3 GN max Tiefe von 200 mm
- Sicherheitsthermostat
- cool grip Knebel
- Wassereinfüllhahn im Tank + Überlaufrohr
- offener Unterbau
- Temperatur 30 - 90 ° C
- Abm.: B 800 x T 900 x H 850 mm
- Gewicht (netto/brutto): 85 / 100 kg
- Anschluss: 230V 50 hz 3,0 KW
- Vor-Ort Service

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

BESTELL-NR.	423-8505	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Bainmarie 2 Becken Modell LQ / BME2BA

GTIN	4017337063000
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	8516797090

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche aufstellen.
- 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.
- Während des Betriebs können Teile des Geräts, insbesondere das Wasserbad und die Außenflächen, sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, um Kurzschluss- und Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Vor jeder Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nur mit Wasser betrieben werden; trockener Betrieb führt zu Schäden und stellt ein Sicherheitsrisiko dar.
- Die Speisen müssen in geeigneten Behältern aufbewahrt werden und dürfen nicht direkt in das Wasserbad gegeben werden.
- Sicherstellen, dass sich während des Betriebs immer eine ausreichende Menge Wasser im Becken befindet, um die Heizelemente zu bedecken.
- Keine entflammbaren Gegenstände wie Papier, Kunststoff oder Textilien in der Nähe des eingeschalteten Geräts aufbewahren.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da diese Erstickungsgefahr darstellen können.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und sollte nur unter Berücksichtigung der geltenden Hygienevorschriften verwendet werden.
- Während des Betriebs dürfen die Lüftungs- oder Wärmeabfuhrschlitze nicht blockiert werden.
- Eine regelmäßige Reinigung und Wartung des Geräts ist notwendig, um die Hygiene und Funktionalität sicherzustellen.
- Das Gerät ist nicht für die Zubereitung oder das Kochen von Speisen geeignet. Es dient ausschließlich zum Warmhalten.

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.