TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	366-2610	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Heißes Buffet für 5x 1/1 GN, Modell PREMIUM LINE SB-H200 OAK

GTIN	4017337068425
URSPRUNG	Türkei
ZOLLTARIFNUMMER	8516797090

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Wanne 304er Edelstahl, Korpus MDF foliert
- 17cm starke Granitplatte
- Spuckschutz aus Glas, fest montiert
- Stellfläche für Teller
- Inkl. Räder, Beleuchtung und Ablasshahn
- Farbe Eiche (Oak) mit schwarzer Granitplatte
- Temperaturbereich: +30 / + 90 °C
- Lieferung ohne GN-Behälter
- Kapazität: 5x 1/1 GN, Tiefe bis 150 mm
- Anschluss: 220 - 240 V / 1 Ph. / 50 Hz / 3,00 kW
- Abmessungen: B 2000 x T 880 x H 1350 mm
- Gewicht (netto/brutto): 200 / 245 kg
- Vor-Ort Service

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

15.10.2026

BESTELL-NR.	366-2610	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Heißes Buffet für 5x 1/1 GN, Modell PREMIUM LINE SB-H200 OAK

GTIN	4017337068425
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.