TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	126-1625	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO kalter Bankettwagen 15 x 2/1 GN
Modell KBW2/1

GTIN	4017337067466
URSPRUNG	Türkei
ZOLLTARIFNUMMER	8516797090

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Digitale Temperaturkontrolle
- Hochwertige Isolierung
- Temperaturbereich: 0 / +10 °C
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen bis zu +43 °C
- Kapazität: 15 x 2/1 GN
- 4 Leichtlaufräder (2 feststellbar)
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,21 kW
- Maße: B 775 x T 1000 x H 1750 mm
- Gewicht (netto/brutto): 150 / 160 kg
- Kältemittel: R290
- KEIN Vor-Ort-Service

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

ARTIKEL / MODELL	SARO kalter Bankettwagen 15 x 2/1 GN Modell KBW2/1

GTIN	4017337067466
URSPRUNG	Türkei
ZOLLTARIFNUMMER	8516797090

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät nur mit einer Stromversorgung von 220-240 V und 50 Hz betreiben.
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass alle elektrischen Anschlüsse korrekt ausgeführt sind.
- Der Stromanschluss muss geerdet sein; das Gerät hat keinen eigenen Ein/Aus-Schalter.
- Keine brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts lagern oder verwenden.
- Das Gerät sollte mindestens 40 cm von Wärmequellen wie Öfen oder Heizkörpern entfernt positioniert werden.
- Gerät nur in gut belüfteten Bereichen und gemäß den geltenden Vorschriften installieren und betreiben.
- Das Gerät ist nur für geschultes Personal zugelassen und sollte nicht von unbefugten Personen bedient werden.
- Bei einem Brand niemals Wasser zum Löschen verwenden; stattdessen geeignete Feuerlöscher einsetzen.
- Reinigung und Wartung nur durchführen, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Den Kondensator regelmäßig mit einem Staubsauger oder einer weichen Bürste reinigen, um eine optimale Kühlleistung zu gewährleisten.
- Keine heißen Lebensmittel in das Gerät stellen, nur versiegelte Behälter verwenden, um Kondenswasserbildung zu vermeiden.
- Bei Problemen oder Fehlfunktionen einen autorisierten Techniker kontaktieren.
- Tür- und Dichtungsbereiche regelmäßig reinigen, um eine optimale Abdichtung zu gewährleisten.

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.