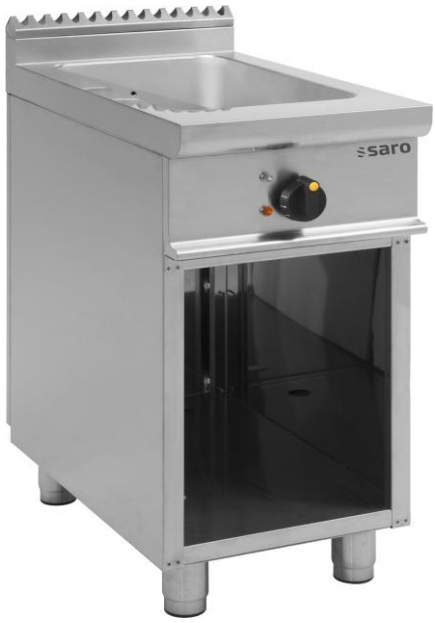
TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	423-1150	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Bain Marie mit offenem Unterbau,
Modell E7/BME1BA

GTIN	4017337423309
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	85166090

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Für 1 x 1/1 GN, Tiefe 150 mm (GN-Behälter nicht enthalten)
- Eingebauter Zu- und Ablaufhahn
- Abgerundetes Becken
- Überlaufsystem
- Regulierbares Sicherheitsthermostat
- Gewicht (netto/brutto): 27 / 40 kg
- Maße: B 400 x T 700 x H 850 mm
- Inhalt: 13 Liter
- Temperaturbereich: 30 /+90 °C
- Anschluss: 230 V - 50 - 60 Hz - 1,5 kW
- Vor-Ort Service

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

BESTELL-NR.	423-1150	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Bain Marie mit offenem Unterbau, Modell E7/BME1BA

GTIN	4017337423309
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	85166090

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.