TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr.	**366-2615**
Artikel/Modell	**SARO Heißes Buffet für 6x 1/1 GN, Modell PREMIUM LINE SB-H230 OAK**
GTIN	**4017337068531**

- **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: 6x 1/1 GN, Tiefe bis 150 mm**
- **Anschluss: 220 - 240 V / 1 Ph. / 50 Hz / 3,50 kW**
- **Abmessungen: B 2300 x T 880 x H 1350 mm**
- **Gewicht (netto/brutto): 250 / 310 kg**
- **Vor-Ort Service**

Ursprung	Türkei
Zolltarifnummer	85167970
Importeur	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Stand: 06.03.2025

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

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **366-2615**

Artikel/Modell **SARO Heißes Buffet für 6x 1/1 GN, Modell PREMIUM LINE SB-H230 OAK**

GTIN **4017337068531**

Sicherheits- und 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.

Ursprung	Türkei
Zolltarifnummer	85167970
Importeur	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY