TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr.	**507-1020**
Artikel/Modell	**SARO Pizzaofen Michelangelo Modell ML435/2 TS**
GTIN	**4017337071272**

- **Material: Edelstahl AISI 304**
- **Mit Touchscreen**
- **Rezeptebuch, individuell speicherbar**
- **Programmierbares, automatisches Ein- und Ausschalten**
- **Energieeffizientes Arbeiten durch einstellbare Ruhephasen**
- **Geeignet für 2 x 4 Pizzen Ø 350 mm, 2 x Ø 500, oder 2 Bleche B 400 x T 600 mm**
- **Temperaturbereich: + 50 / + 450 °C**
- **Anschluss: 2x 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 5,8 kW**
- **Stapelbar, mit einem Einkammer-Pizzaofen**
- **Maße Ofenkammer: 2 x B 720 x T 720 x H 140 mm**
- **Außenmaße: B 1190 x T 1100 x H 780 mm**
- **Gewicht (netto/brutto): 302 / 324 Kg**
- **Vor-Ort Service**

Ursprung	Italien
Zolltarifnummer	85166090
Händler	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. **507-1020**

Artikel/Modell **SARO Pizzaofen Michelangelo Modell ML435/2 TS**

GTIN **4017337071272**

Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Benutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Nichts auf dem Ofen abstellen, insbesondere keine hitzeempfindlichen oder brennbaren Materialien.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder scheuernden Mittel verwenden.
- Lüftungsschlitze und Dampfauslassöffnungen regelmäßig prüfen und frei halten, um Überhitzung zu vermeiden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Persönliche Schutzausrüstung wie hitzebeständige Handschuhe beim Einlegen und Entnehmen der Speisen verwenden.
- Gerät nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen, bevor es gereinigt wird.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung	Italien
Zolltarifnummer	85166090
Händler	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY