

BESTELNR. 126-5372T

TAAL NL

ARTIKEL / MODEL

**SARO TOP LINE GN-bak 1/2 GN
geperforeerd Diepte 200 mm**



GTIN 4017337051915

OORSPRONG Turkije

DOUANETARIEFNUMMER 7323930090

UITVOERING & KENMERKEN

- Materiaal: roestvrij staal AISI 304
- Deksel beschikbaar voor alle maten
- Geperforeerd (onderkant en zijkanten)
- Gewicht (netto/bruto): 0,68 / 0,7 kg
- Afmetingen: B 325 mm x T 265 mm x H 200 mm
- Inhoud: 12,5 liter

ARTIKEL / MODEL **SARO TOP LINE GN-bak 1/2 GN geperforeerd Diepte 200 mm**

GTIN 4017337051915

OORSPRONG Turkije

DOUANETARIEFNUMMER 7323930090

VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

- Perforated GN-containers zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in stoomovens, warmhoudtrays of vergelijkbare apparaten en zijn niet geschikt voor het opslaan van vloeistoffen.
- Gebruik GN-containers alleen op stabiele, vlakke oppervlakken.
- Containers kunnen zeer heet worden in ovens/stoomovens – brandwondensgevaar. Gebruik geschikte beschermhandschoenen of pannenlappen.
- GN-containers mogen niet worden gereinigd met agressieve reinigingsmiddelen of schurende materialen om schade aan het roestvrijstalen oppervlak te voorkomen.
- Stel containers niet bloot aan direct contact met open vuur of extreem hoge temperaturen, omdat dit vervorming kan veroorzaken.
- Alleen gebruiken voor het beoogde doel, zoals het opslaan, opwarmen of serveren van voedsel.
- Grondig reinigen voor het eerste gebruik om productieresten te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de containers correct in stoomovens, warmhoudtrays of vergelijkbare apparaten worden geplaatst om kantelen of blokkeren te voorkomen.
- Vermijd overbelading van containers om veilig hanteren te waarborgen en de stabiliteit te behouden.
- Vervang containers bij zichtbare schade of vervorming om verwondingen of functieverlies te voorkomen.

FABRIKANT - & GPSR-GEGEVENS

FABRIKANT Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

EU-VERANTWOORDELIJKE Niet vereist. De fabrikant is gevestigd in de EU.