

Betriebsanleitung

Teigknetmaschine Modell PK 25 / PK 50 / PK 50-2V

Art-Nr.: 395-1020 / 395-1025 / 395-1005



INHALT

LIEFERUMFANG	3
NORMEN UND RICHTLINIEN	3
TECHNISCHE ÜBERSICHT	4
SYMBOLERKLÄRUNGEN	5
ALLGEMEINE HINWEISE	5
SICHERHEITSHINWEISE	6
GERÄTEAUFSTELLUNG	7
GERÄTEANSCHLUSS	7
STRUKTUR UND TEILE	8
ERSTE INBETRIEBNAHME	8
BEDIENUNG - EINSTELLUNGEN	9
REINIGUNG	11
GERÄT AUßER BETRIEB NEHMEN / LAGERUNG /TRANSPORT	11
WICHTIGER HINWEIS	12
STROMLAUFPLAN	13
EXPLOSIONSZEICHNUNG:	14
EXPLOSIONSZEICHNUNG - Legende	15
VERPACKUNGS-ENTSORGUNG	17
GERÄTE-ENTSORGUNG	17

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer neuen SARO Teigknetmaschine.

Dieses Gerät wurde speziell für den professionellen Einsatz in Bäckereien, Gastronomiebetrieben, Hotels, Kantinen sowie in der lebensmittelverarbeitenden Industrie entwickelt. Es eignet sich ideal zum Mischen und Kneten von Teigen unterschiedlichster Konsistenzen.

Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Nur so kann eine sichere und effiziente Nutzung gewährleistet werden.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und eine zuverlässige Nutzung mit Ihrem neuen SARO-Produkt.

LIEFERUMFANG

- Teigknetmaschine
- Betriebsanleitung

NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU:
Maschinenrichtlinie – MRL 2006/42/EG,
Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit – EMC 2014/30/EU,
RoHS-Richtlinien 2011/65/EU und 2015/863/EU,

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

TECHNISCHE ÜBERSICHT

Teigknetmaschine			
Modell	PK 25	PK 50	PK 50-2V
Bestell-Nr.	395-1020	395-1025	395-1005
Material Gehäuse	verstärkter Stahl, einbrennlackiert		
Material Behälter, Zentralachse und Schutzgitter	rostfreier Stahl		
Knethaken	Spiralknethaken aus Stahlguss		
Übertragungssystem	Kugelgelagerte, rotierende Teile		
Getriebe	Selbstölendes Reduktionsgetriebe		
Teigmenge (ca.)	12-18 kg	25-38 kg	
Behälter	Ø 360 mm x H 210 mm (fix, nicht entnehmbar)	Ø 450 mm x H 260 mm (fix, nicht entnehmbar)	
Geschwindigkeitsstufen	1		2
Rollen	4 (nicht vormontiert)		
Ein-/Ausschalter	ja		
Anschlussvorbereitung	Starkstromkabel, Das Gerät muss von einem Fachmann angeschlossen werden		
Anschluss	400 V – 50 Hz – 1,1 kW	400 V – 50 Hz – 2 kW	
Abmessungen außen	B 400 x T 720 x H 620 mm	B 500 x T 840 x H 720 mm	
Gewicht netto/brutto	87 / 100 kg	125 / 143 kg	
GTIN [EAN-Code]	4017337395002	4017337395026	4017337052325

SYMBOLERKLÄRUNGEN



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNING!

This symbol indicates hazards that may cause injuries. Always follow the specified safety instructions precisely and exercise extra caution in these situations.



WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr!

WARNING: DANGER OF ELECTRIC SHOCK!

This symbol warns of hazardous situations caused by electric current. Failure to follow the safety instructions may result in injury or death!

ALLGEMEINE HINWEISE

- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung griffbereit in der Nähe des Gerätes auf.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.
- Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden, da diese die Gefahren bei Benutzung von Elektrogeräten und/oder Kühlgeräten nicht erkennen und es zu Unfällen, Bränden, Explosionen oder Sachbeschädigungen kommen kann.
- Nach dem Auspacken des Gerätes vergewissern Sie sich, dass sich alles in einwandfreiem Zustand befindet. Sollten Sie Beschädigungen entdecken, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Prüfen Sie, ob alle im Lieferumfang angegebenen Komponenten vorhanden sind. Sollte das nicht so sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporsteine, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Die Maschine darf nur zum Kneten von Teig verwendet werden. Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Falls eine Aufbewahrung der Verpackung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zursachgemäßen Entsorgung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien bei Regen und nicht in feuchten Räumen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Stellen Sie das Gerät an einem trockenen, ausreichend belüfteten Ort und auf einem geraden, sicheren Untergrund auf.
- Vor Anschluss an das Stromnetz und vor Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie unter „Reinigung“ angegeben.
- Während der Nutzdauer wird aus hygienischen Gründen eine tägliche Reinigung empfohlen.
- Im Falle einer Störung/Fehlfunktion trenne Sie das Gerät vom Stromnetz und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen/ausführen lassen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand auf einem trockenen, dem Gewicht des Gerätes entsprechend ausreichenden, rutschfesten Untergrund sowie für einen gut belüfteten Ort.
-  • Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
-  • Benutzen Sie die Maschine nicht in einem feuchten, nassen oder schlecht beleuchteten Raum und auch nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroherden bzw. anderen Wärmequellen.
- Bevor Sie das Gerät bewegen, schalten Sie es aus (wenn Schalter dazu vorhanden ist) und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät beim Bewegen nicht kippt. Dies könnte zu Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen, quetschen es nicht und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Aus Hygiene- und Sicherheitsgründen halten Sie Ihr Haar zurückgebunden und tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen am Kabel oder ein Stolpern darüber nicht möglich ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Lassen Sie die Maschine während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, weil sie die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen können.
- Das Gerät, Kabel und Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
-  • Vorsicht! Das Gerät steht unter Strom solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
-  • Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem offenen Wasserstrahl.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder mit Flüssigkeiten benetzt werden. Sollte das Gerät dennoch einmal nass geworden sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht benutzt werden!
In diesem Falle trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler!
- Reparaturen sind von entsprechenden Fachkräften mit den Originalersatzteilen auszuführen.
- Vor jeder Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen, ebenso bei längerer Nichtbenutzung.

GERÄTEAUFSTELLUNG

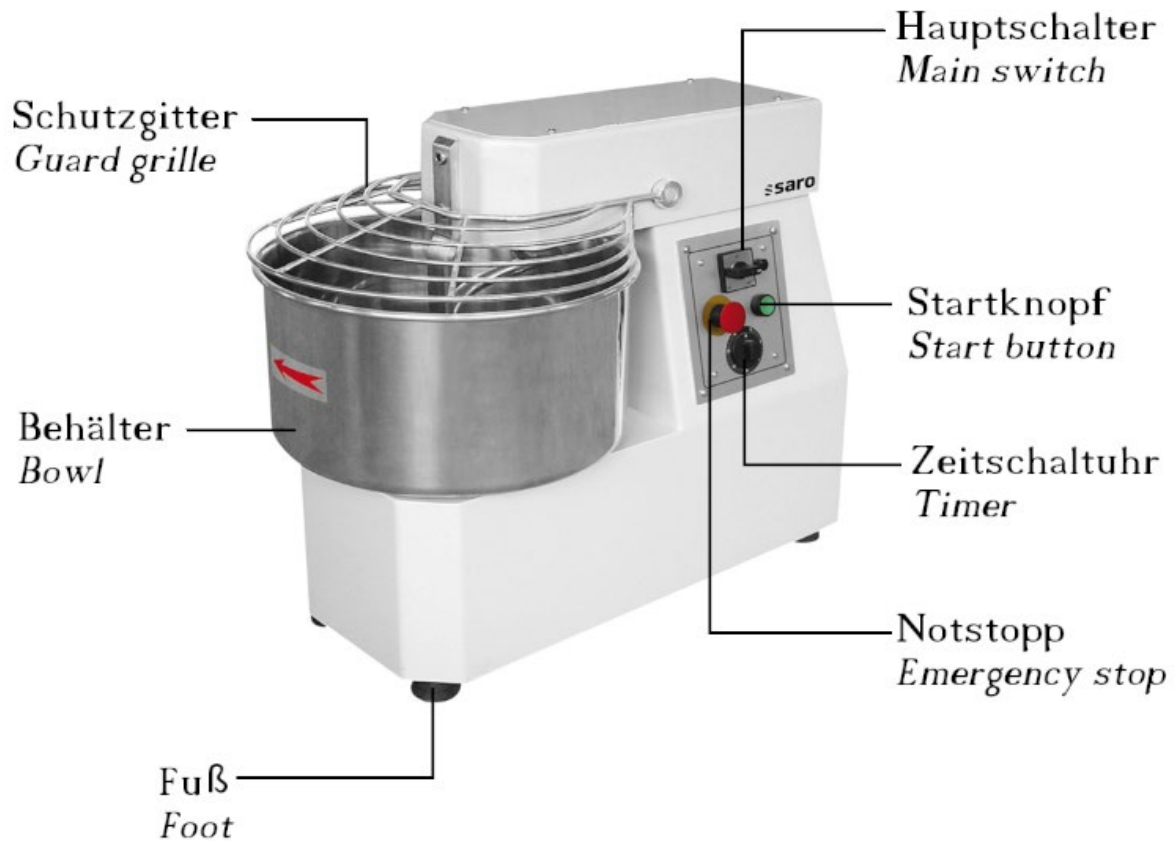
Stellen Sie das Gerät in einem trockenen und ausreichend belüfteten Raum auf. Sorgen Sie dabei für einen sicheren Stand auf einem trockenen und rutschfesten Untergrund.

Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker immer frei zugänglich ist und ohne Umstände vom Stromnetz getrennt werden kann.

GERÄTEANSCHLUSS

- Die Installation muss von einem qualifizierten Installateur nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften ausgeführt werden, wenn die Maschine direkt an das Stromnetz angeschlossen werden soll.
- Entfernen Sie sämtliche Schutz- und Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese vorschriftsmäßig.
- Überprüfen Sie die Maschine (Kabel und Zubehör etc.) auf mögliche Beschädigungen. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn sie Beschädigungen aufweist.
- Stellen Sie die Maschine auf einen stabilen, waagerechten, nicht kippenden Untergrund. Sie können die Maschine auch auf einen Arbeitstisch stellen, und zwar in einer für Sie geeigneten Arbeitshöhe.
- Halten Sie einen Freiraum von 50 cm um die Maschine. Das erleichtert die Arbeit und die Reinigung.
- Die auf dem Typenschild (Maschinenrückseite) angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Falls die Maschine mit einem Kabel an das Stromnetz angeschlossen werden soll, so versichern Sie sich vorher, ob die Maschine ausgeschaltet ist und ob der Netzstecker auf die Steckdose passt. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass der Stecker im Notfall mühelos herausgezogen werden kann.
- Es dürfen keine Verlängerungskabel, Reduzierstecker oder Adapter verwendet werden.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb der Maschine nicht zu einer Stolperfalle werden kann.

STRUKTUR UND TEILE



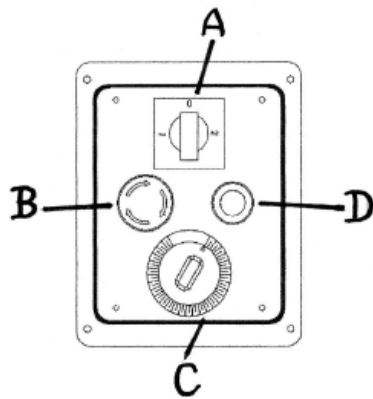
ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Nutzung:

Das Gerät darf nur von geschultem Personal, unter Beachtung der grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung, benutzt werden.

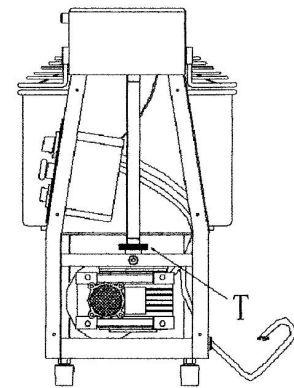
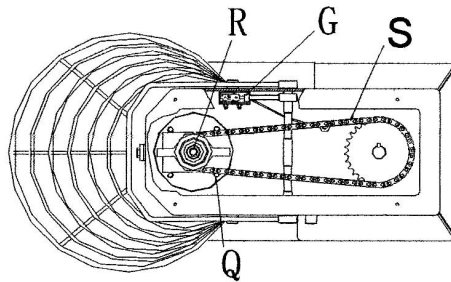
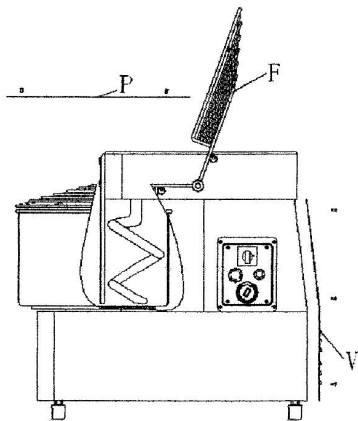
- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie die Maschine. Gehen Sie wie folgt vor:
- Versichern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist.
- Falls die Stromzufuhr mit einem Netzkabel erfolgt, ziehen Sie den Stecker am Steckergehäuse aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Maschine mit einem weichen, feucht-warmen Tuch und einem handelsüblichen Reinigungsmittel, um die Fett- und Kleberückstände zu beseitigen.
- Reiben Sie alles sorgfältig trocken.
- Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.

BEDIENUNG - EINSTELLUNGEN



- A Hauptschalter
- B Roter Knopf: Notstopp
- C Zeitschaltuhr
- D Grüner Knopf: Inbetriebnahme

Sicherheitsvorrichtung



Sicherheitsgitter (F): Muss vollständig abgesenkt sein, um Betrieb zu ermöglichen

Mikroschalter (G): Unterbricht den Betrieb automatisch, wenn Gitter geöffnet wird

Hinweis: Maschine startet nur bei korrekt geschlossenem Sicherheitsgitter.

Funktionstest

Start:

1. Hauptschalter auf Position 1 (bei 400 V: auf 1 oder 2 stellen).
2. Zeitschaltuhr (C) einstellen.
3. Grünen Knopf (D) drücken → Knetwerk startet.

Stopp:

- Hauptschalter auf Position 0 stellen oder
- Roten Knopf (B) drücken → Notstopp.

Wichtig:

- Maschine nie ohne korrekt eingesetztes Sicherheitsgitter betreiben.
- Bei aktivem Notstopp: Gitter erneut schließen und erneut starten.

Empfohlener Testlauf:

Maschine 1 Minute leer laufen lassen, um Funktion zu prüfen.

Bedienungshinweise

Zutaten einfüllen:

1. Sicherheitsgitter (F) hochklappen.
2. Zutaten einfüllen (Teigmenge 12–18 kg).
3. Gitter schließen.
4. Zeitschaltuhr (C) einstellen.
5. Grünen Knopf (D) drücken.

Hinweise:

- Zutaten gleichmäßig verteilen (Mehl, Wasser, Hefe etc.).
- Keine Zutaten nachträglich einfüllen – Verletzungsgefahr!
- Schutzgitter darf während des Betriebs nicht geöffnet werden.

Nach Beendigung des Knetvorgangs:

- Maschine ausschalten.
- Teig mit geeignetem Werkzeug entnehmen.
- Reinigung gemäß Abschnitt 7 durchführen.

Bedienung mit Zeitschaltuhr

Funktion:

Die Zeitschaltuhr erlaubt die Einstellung der Laufzeit von 1 bis 30 Minuten.

Bedienung:

- Zeit einstellen (Position 1 bis 5).
- Start über grünen Knopf (D).
- Nach Ablauf der Zeit stoppt Maschine automatisch.

Achtung: Vor Entnahme des Teigs immer prüfen, dass Zeitschaltuhr auf Position 0 steht.

Maximale Teigmengen

Rührprozess 1

Zutaten (Mehl und Wasser) werden gleichzeitig in den Kessel gefüllt.

Modell	Maximale Teigmenge
PK 25	12½ kg
PK 50 + PK 50-2V	25 kg

Rührprozess 2

Zutaten (Mehl und Wasser) werden gleichzeitig in den Kessel gefüllt.

Modell	Maximale Teigmenge
PK 25	18 kg
PK 50 + PK 50-2V	38 kg

Empfehlung:

Für optimales Knetverhalten und Geräteschonung sollte Rührprozess 2 bevorzugt werden.

REINIGUNG

- Aus hygienischen und funktionellen Gründen sollte das Gerät nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Schalten Sie vor jeder Reinigung die Maschine aus. Falls die Maschine keinen direkten Anschluss hat, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,
- Entfernen Sie zuerst die Teigreste mit einem hölzernen oder Plastikschaaber.
- Danach reinigen Sie die Maschine, den Kessel und den Knethaken mit einem weichen, feucht-warmen Tuch oder Schwamm und mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reiben Sie alles sorgfältig trocken, z. B. mit Küchenpapier.
- Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose, es sei denn, Sie wollen die Maschine längere Zeit nicht benutzen.
- **Achtung:** Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände oder Scheuerschwämme etc. Dieses könnte zu Schäden an der Oberfläche führen, und ist auch gefährlich aus der Sicht der Hygiene.

GERÄT AUßER BETRIEB NEHMEN / LAGERUNG / TRANSPORT

Nehmen Sie alle Lebensmittel heraus, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker.

Reinigen Sie das Gerät innen und außen gründlich.

Ist es trocken und soll das Gerät für eine längere Zeit nicht benutzt werden, stellen sie es an einem trockenen, staubfreien und nicht heißen Ort ab. Decken Sie das Gerät am besten ab oder verwenden Sie die Originalverpackung, um das Gerät vor Beschädigungen zu schützen.

Sichern Sie das Gerät gegen ein eventuelles Hineinklettern von Kindern und Haustieren, dass diese dort nicht eingesperrt werden können.

Bei der Lagerung von nur dem Verpackungsmaterial beachten Sie bitte, dass Bestandteile der Verpackung wie Plastikbeutel, Karton, Styroporsteile usw. Kinder gefährden können, wenn sie damit unbeaufsichtigt spielen können (z. B. Erstickungsgefahr).

Für einen Transport des Gerätes verwenden Sie am besten die Originalverpackung, damit das Gerät optimal gegen Stoß, scharfen Kanten, Witterungsbedingungen usw. geschützt ist. Neigen Sie das Gerät nicht mehr als 45 Grad und setzen es keiner Feuchtigkeit oder Regen aus und vermeiden starke Erschütterungen.

WICHTIGER HINWEIS

Der Spiralkneter muss von einem Fachmann angeschlossen werden.

The spiral mixer must be installed by a professional.

Le mixer à vrille doit être installé par un professionnel.

De spiraal kneedmachine moet worden geïnstalleerd door een professional.

Bitte achten Sie auf die Drehrichtung (siehe Pfeil auf dem Behälter).

Please note the direction of rotation (see arrow on the container).

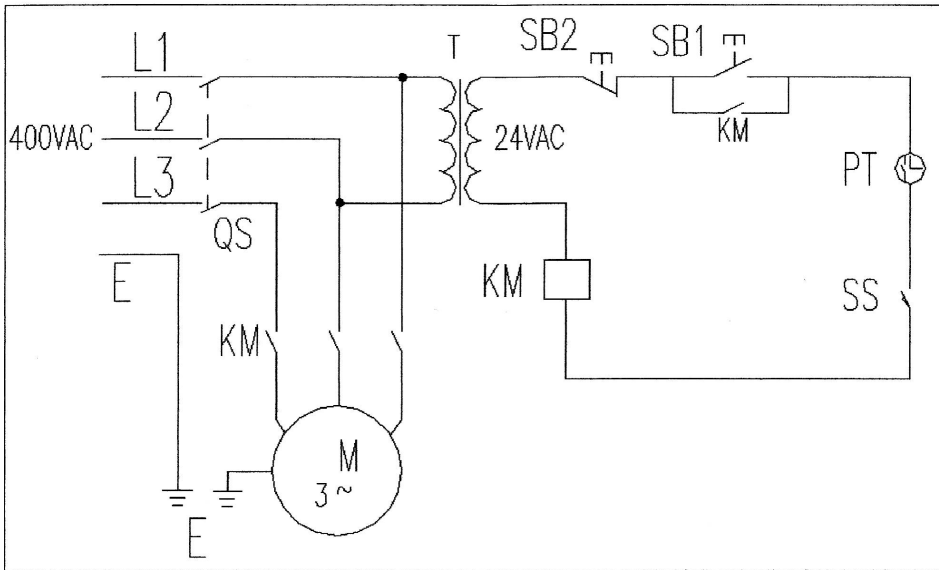
S'il vous plaît noter le sens de rotation (voir la flèche sur le contenant).

Let op de draairichting (zie pijl op de mengbak).

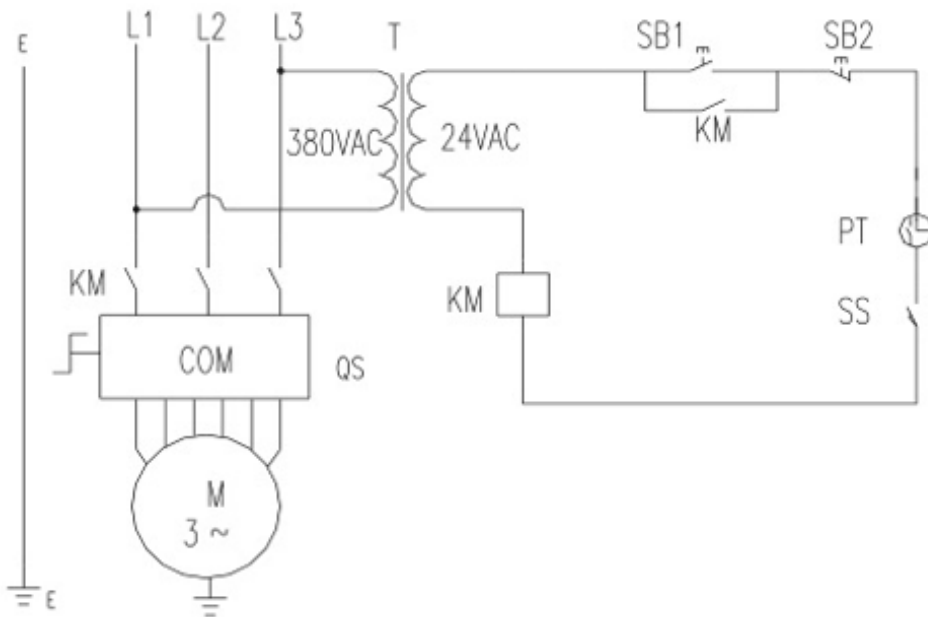


STROMLAUFPLAN

PK 25 + PK 50

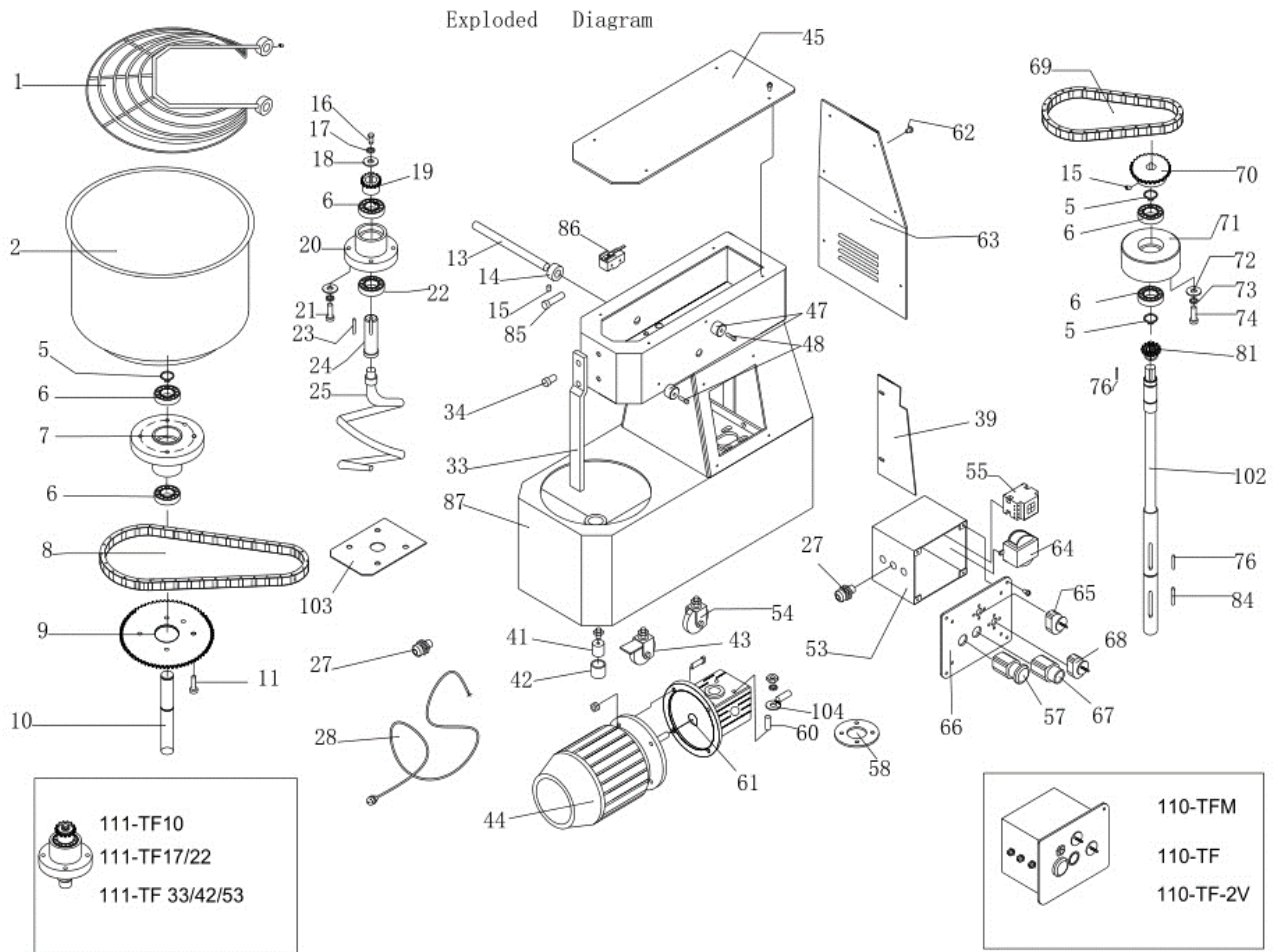


PK 50-2V



- SS = Mikro-Schalter
- M = Motor
- QS = Hauptschalter
- T = Transformator
- KM = Anschluss
- PT = Zeitschaltuhr
- SB1 = Start-Knopf
- SB2 = Stoppknopf

EXPLOSIONSZEICHNUNG:



EXPLOSIONSZEICHNUNG - Legende

1	Guard grille PK 25	Schutzgitter PK 25
2	Bowl / mixing bowl PK 25	Kessel / Rührschüssel PK 25
5	Retaining ring	Seegerring
6	Ball bearing 6205 ZZ	Kugellager 6205 ZZ
7	Bearing block for bowl mount	Lagerblock f.Kesselaufnahme
8	Bottom chain for bowl drive	Kette unten f.Kesselantrieb
9	Sprocket Z72 for bowl drive PK 25	Kettenrad Z72 f.Kesselantrieb PK 25
10	Axle pin for bowl drive	Achsbolzen f.Kesselantrieb
11	Screw for bowl fastening	Schraube f. Kesselbefestigung
13	Guard grille shaft	Schutzgitterachse
14	Switch ring for safety switch	Schaltring f.Sicherheitsschalter
15	Grub screw M8x10	Madenschraube M8x10
16	Screw M8x25	Schraube M8x25
17	Spring washer M8	Federring M8
18	Washer M8	U-Scheibe M8
19	Gear Z15 on dough hook PK 25	Zahnrad Z15 am Knethaken PK 25
20	Bearing block for dough hook PK 25	Lagerblock f.Knethaken PK 25
21	Screw M8x30, spring washer, washer	Schraube M8x30,Federring,U-Scheibe
22	Ball bearing 6205 ZZ	Kugellager 6205 ZZ
23	Key 6x6x20	Achскеil 6x6x20
24	Dough hook mount PK 25	Knethakenaufnahme PK 25
25	Dough hook PK 25	Knethaken PK 25
27	Strain relief	Zugentlastung
28	Power supply cable	Zuleitung
33	Dough breaker PK 25	Teigbrecher PK 25
34	Screw M10x25	Schraube M10x25
39	Finger guard	Fingerschutz
41	Foot bolt	Fußbolzen
42	Rubber foot	Gummifuß
43	Swivel caster with brake	Gelenkrolle m.Bremse
44	Motor PK 25	Motor Pk 25
45	Lid	Deckel
47	Guard grille stop	Schutzgitteranschlag
48	Stop fastening screws	Anschlagbefestigungsschrauben
53	Control box housing	Schaltkasten-Gehäuse
54	Swivel caster without brake	Gelenkrolle o.Bremse
55	Contactora	Schalterschütz
57	Emergency stop switch	Not-Ausschalter
58	Compensation ring for gearbox mounting	Ausgleichsring zur Getriebebefestigung
60	Stud bolt, washer, spring washer, nut	Gewindebolzen.U-Scheibe,Federring,Mutter
61	Gearbox PK 25	Getriebe PK 25
62	Screw M5x8	Schraube M5x 8
63	Rear panel	Rückwand
64	Transformer PK 25 / 50	Trafo PK 25 / 50
65	Main switch PK 25 / 50	Hauptschalter PK 25 / 50
66	Control panel / mounting plate	Bedienblende / Montageplatte

67	Start button PK 25 / 50	Starttaste PK 25 / 50
68	Timer PK 25 / 50	Timer PK 25 / 50
69	Top chain for hook drive PK 25	Kette oben f.Hakenantrieb PK 25
70	Gear Z29 top for hook drive	Zahnrad Z29 oben f.Hakenantrieb
71	Bearing block drive shaft PK 25 / 50	Lagerblock Antriebsachse PK 25 / 50
72	Washer M10	U-Scheibe M10
73	Spring washer M10	Federring M10
74	Screw M10x25	Schraube M10x25
76	Key	Achskeil
81	Gear Z16 bottom for bowl drive	Zahnrad Z16 unten f.Kesselantrieb
84	Key 6x6x20	Achskeil 6x6x20
85	Allen screw M8x60	Inbusschraube M8x 60
86	Safety switch / limit switch	Sicherheitsschalter / Endschalter
87	Housing	Gehäuse
102	Drive shaft PK 25	Antriebswelle PK 25
103	Cover / bearing housing	Abdeckung / Lagerschutz

VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zuführen.

GERÄTE-ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung.

Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.

Vielen Dank!

Made in P.R.C for:

SARO Gastro-Products GmbH
Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany

Tel. +49 (0) 2822 9258-0

Fax +49 (0) 2822 18192

E-Mail info@saro.de

Web www.saro.de