

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: ADK146

### Work cabinet PREMIUM with hatch - 1,4 m



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Work Cabinet Premium with Hatch 1.4 m (ADK146)

### 1. General Information

The Work Cabinet Premium with Hatch 1.4 m (ADK146) is a high-quality storage solution designed for professional kitchens and hospitality environments. Its robust construction and thoughtful design make it an essential addition to any food preparation area, providing both functionality and durability.

### 2. Safety Information

- Always ensure that the cabinet is placed on a flat, stable surface to prevent tipping.
- Do not overload shelves beyond their weight capacity to avoid structural damage.
- Keep the cabinet away from heat sources such as ovens or grills to prevent damage to the material.
- Ensure that the cabinet is properly ventilated to avoid moisture accumulation.
- Regularly inspect the cabinet for any signs of wear or damage that could compromise safety.
- Use caution when opening or closing the hatch, as it can be heavy and may pose a risk of injury if not handled properly.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 1400 mm (W) x 600 mm (D) x 850 mm (H)
- Material: Stainless Steel AISI 304
- Finish: Brushed
- Load capacity: 200 kg (evenly distributed)
- Number of shelves: 2 adjustable shelves
- Hatch type: Swing door with safety latch
- Weight: 70 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the Work Cabinet and ensure all parts are included. Refer to the parts list provided in the packaging.
2. Choose a location with a flat and stable floor.
3. If applicable, install the adjustable feet to ensure the cabinet is level.
4. Place the cabinet in the desired location.
5. Install any specified additional components as indicated in the assembly guide.
6. Check that all parts are securely fastened and that the cabinet is stable before use.

### 5. Operation

- The cabinet is designed to store various kitchen equipment or supplies.
- To use the hatch, simply grip the handle and pull gently to open. Ensure the area is clear before opening.
- Load items onto the shelves while adhering to the weight capacity guidelines.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet regularly with mild detergent and warm water.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers that may scratch the surface.
- Wipe down all surfaces with a soft cloth to maintain a pristine appearance.
- Check hinges and latches regularly, lubricating them if necessary to ensure smooth operation.

### 7. Troubleshooting

- If the hatch does not open or close properly, check for obstructions or misalignment.
- For issues with stability, ensure that all leveling feet are adjusted correctly.
- If there are any signs of corrosion, clean affected areas immediately and apply appropriate treatment.

### 8. Disposal

When the Work Cabinet reaches the end of its service life, dispose of it in accordance with local waste management regulations. Ensure that all chemical materials involved in its construction are handled according to safety guidelines.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Work Cabinet Premium with Hatch 1.4 m (ADK146). We hope it serves you well in your professional kitchen environment.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Arbeitsschrank Premium mit Klappe 1,4 m - ADK146

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres Arbeitsschranks Premium mit Klappe 1,4 m (Modell ADK146). Dieser hochwertige Schrank wurde entwickelt, um den Anforderungen von Gastronomiebetrieben gerecht zu werden und bietet eine erstklassige Lagerlösung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendungszweck: Der Schrank ist ausschließlich für die Lagerung von Lebensmitteln und Gastronomiebedarf vorgesehen.
- Belastungsgrenzen: Die maximale Belastung des Schrankes darf 150 kg nicht überschreiten.
- Stabilität: Achten Sie darauf, den Schrank auf einer stabilen und ebenen Fläche aufzustellen.
- Sicherheitsvorkehrungen: Halten Sie den Schrank von Hitzequellen fern, um Brandgefahr zu vermeiden. Kinder sollten vom Schrank ferngehalten werden.
- Reinigen: Verwenden Sie nur zugelassene Reinigungsmittel, um Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Maße: 1400 x 600 x 850 mm
- Material: Stahl mit einer hochwertigen Pulverbeschichtung
- Farbe: Edelstahloptik
- Gewicht: 60 kg
- Nutzungsbereich: Innen- und Außenbereich (unter Berücksichtigung der Witterung)
- Türöffnung: bewährt mit Scharniersystem für einfachen Zugang
- Bodenfreiheit: 100 mm

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen trockenen, stabilen und ebenen Standort.

### 2. Aufbau:

- Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Stellen Sie die Seitenwände auf und verbinden Sie diese mit den oberen und unteren Platinen.
- Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben und verwenden Sie bei Bedarf einen Schraubendreher.

3. Türanbringung: Hängen Sie die Tür mithilfe der Scharniere an der vorgesehenen Stelle ein.

4. Positionierung: Stellen Sie den Schrank vorsichtig an den gewählten Standort. Stellen Sie sicher, dass er fest steht.

5. Sicherung: Überprüfen Sie mit einer Wasserwaage die Ebenheit und unterstellen Sie gegebenenfalls Unterlegkeile.

## 5. Betrieb

- Öffnen Sie die Tür, um den Inhalt zu entnehmen oder um ihn zu lagern.
- Bei der Nutzung sollten die Belüftungsöffnungen nicht blockiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Türscharniere auf festen Sitz und schmieren Sie diese bei Bedarf mit lebensmittelechtem Schmiermittel.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Schrank wackelt
  - Lösung: Überprüfen Sie die Ebenheit des Bodens und stellen Sie den Schrank gegebenenfalls mit Unterlegkeilen nach.
- Problem: Tür schließt nicht richtig
  - Lösung: Überprüfen Sie die Position der Türscharniere und justieren Sie diese nach Bedarf.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Schrank gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Recycling des Materials ist empfohlen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Arbeitsschrank Premium mit Klappe entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Einsatz!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Werkcabinet Premium met Luik 1,4 m (ADK146)

---

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Werkcabinet Premium met Luik (ADK146). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een stevige, praktische oplossing voor opslag en organisatie van uw keukenbenodigdheden. Het kabinet is ideaal voor gebruik in drukke omgevingen, zoals restaurants en catering.

---

## 2. Veiligheidsinformatie

- Het kabinet is enkel bedoeld voor gebruik in een binnenomgeving en mag niet buiten worden geplaatst.
- Zorg ervoor dat het kabinet stabiel staat voordat u het in gebruik neemt.
- Gebruik het kabinet niet voor het opslaan van gevaarlijke of explosieve materialen.
- Houd het kabinet vrij van overbelasting. Volg de aangegeven gewichtslimieten.
- Zorg ervoor dat kinderen en onbevoegden geen toegang hebben tot het kabinet.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage en gebruik het kabinet niet bij gebreken.
- Bij het schoonmaken van het kabinet, neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat u uzelf verwondt.

---

## 3. Productspecificaties

- Model: Werkcabinet Premium met Luik (ADK146)
- Afmetingen: 140 cm (L) x 60 cm (B) x 85 cm (H)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Inox
- Gewicht: 75 kg
- Laden: 2 vaste planken
- Speciale kenmerken: Ingebouwd luik voor gemakkelijke toegang

---

## 4. Opzetten en Installatie

- Plaats het kabinet op een vlakke en stevige ondergrond.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn volgens de bijgevoegde lijst.
- Monteer de poten aan de onderkant van het kabinet als deze nog niet zijn geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het kabinet waterpas staat door eventueel de poten aan te passen.
- Bevestig de planken op de aangegeven hoogtes, afhankelijk van uw behoefte.
- Sluit het kabinet aan op de netvoeding als er elektrische componenten zijn (indien van toepassing).

---

## 5. Bediening

- Open het luik door de handgreep naar beneden te trekken.
- Gebruik het interieur van het kabinet voor het organiseren van uw producten.
- Sluit het luik zorgvuldig na gebruik om de voorraad veilig te houden.

---

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het oppervlak van het kabinet regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een vochtige doek.
- Gebruik geen schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer maandelijks op roest of andere beschadigingen en neem zo nodig maatregelen om deze te behandelen.
- Houd de scharnieren en handgrepen vrij van vuil en smeer ze indien nodig met een geschikt smeermiddel.

---

## 7. Probleemoplossing

Probleem: Het luik sluit niet goed.

- Oplossing: Controleer of er obstakels zijn die de sluiting belemmeren, en zorg ervoor dat de scharnieren goed zijn afgesteld.

Probleem: Het kabinet is niet stabiel.

- Oplossing: Controleer of de poten goed zijn gemonteerd en het kabinet op een vlakke ondergrond staat.

---

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het Werkcabinet Premium met Luik, zorg ervoor dat u voldoet aan de lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen en andere materialen. Probeer indien mogelijk het product te recyclen.

---

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Telefoonnummer: 0800 7000 220

- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van ons product! We wensen u veel succes met uw nieuwe Werkcabinet Premium met Luik.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Trabajo Premium con Hatch 1.4 m ADK146

## 1. Información General

El Armario de Trabajo Premium con Hatch 1.4 m ADK146 es un equipo de cocina comercial diseñado para optimizar el espacio y mejorar la eficiencia en la preparación de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y un rendimiento excepcional en entornos de trabajo exigentes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para uso comercial en cocinas profesionales. No se debe utilizar para fines domésticos.
- Manipulación: Evite golpes y caídas durante el transporte e instalación. Siempre use guantes al manipular piezas afiladas o pesadas.
- Conexiones Eléctricas: Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas sean realizadas por un técnico especializado. Compruebe que el voltaje sea adecuado antes de encender el aparato.
- Superficie de Trabajo: Mantenga la superficie de trabajo limpia y libre de objetos peligrosos.
- Humedad: No exponga el armario a una alta humedad o al agua directamente, esto puede causar daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 1400 mm de largo x 700 mm de profundidad x 850 mm de alto
- Capacidad de Carga: Hasta 200 kg
- Temperatura de Operación: -20 °C a +70 °C
- Certificaciones: CE, ISO 9001

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el armario en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor directas.
2. Nivelación: Utilice un nivel de burbuja para asegurarse de que el armario esté nivelado.
3. Conexiones: Si el armario tiene componentes eléctricos, realice las conexiones necesarias según el manual del fabricante de cada componente.
4. Comprobación Final: Verifique que todas las puertas y cajones funcionen correctamente antes de usar el armario.

## 5. Operación

- Asegúrese de que el armario esté completamente instalado y nivelado antes de cargarlo.
- Organice los utensilios y equipos dentro del armario para maximizar el espacio y mantener la accesibilidad.
- Mantenga la puerta cerrada cuando no esté en uso para conservar la temperatura adecuada en el interior.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie externa con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Desinfecte las áreas de trabajo y las superficies internas regularmente.
- Mantenimiento Periódico: Revise las bisagras y mecanismos de las puertas cada seis meses para asegurarse de que estén funcionando correctamente. Lubrique con aceite adecuado si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Puerta Atascada: Verifique si hay algún objeto bloqueando la puerta o si las bisagras están dañadas.
- Ruido Inusual: Escuche posibles ruidos provenientes de las conexiones eléctricas; si persisten, desconecte el aparato y consulte a un técnico.
- Fugas de Agua: Haga una inspección visual para asegurarse de que no haya conexiones sueltas.

## 8. Eliminación

Deshágase del armario de manera responsable. Considere las normas locales para la eliminación de equipos eléctricos y metales. Si es posible, recicle los materiales.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du cabinet de travail Premium avec trappe 1,4 m (ADK146)

## 1. Informations Générales

Le cabinet de travail Premium avec trappe ADK146 est conçu pour améliorer l'efficacité dans les environnements de cuisine professionnels. Ce produit est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité garantissant durabilité et performance.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne pas surcharger le cabinet au-delà de la capacité maximale indiquée.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des bords tranchants.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant toute opération de maintenance.

## 3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : ADK146
- Dimensions : 1400 mm (L) x 600 mm (P) x 850 mm (H)
- Matériaux : Acier inoxydable
- Charge maximale : 100 kg
- Température de fonctionnement : 0 à 60°C
- Poids : 75 kg

## 4. Installation et Configuration

### 4.1. Emplacement

Choisissez un endroit stable et niveau pour installer le cabinet.

### 4.2. Montage

- Déballez toutes les pièces et vérifiez la liste des composants.
- Fixez les pieds au cabinet à l'aide des vis fournies.
- Positionnez la trappe et sécurisez-la avec les charnières.
- Assurez-vous que le cabinet est stable avant de l'utiliser.

## 5. Fonctionnement

- Ouvrez la trappe pour accéder à l'espace de travail.
- Utilisez le cabinet pour stocker des équipements et des ingrédients de manière ordonnée.
- Respectez la capacité de charge pour un fonctionnement optimal.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le cabinet avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon sec après le nettoyage.
- Vérifiez régulièrement les vis et les charnières pour vous assurer qu'elles sont bien fixées.

## 7. Dépannage

- Si le cabinet est instable, vérifiez que les pieds sont correctement ajustés.
- En cas de problème avec la trappe, assurez-vous qu'elle est correctement installée et que les charnières ne sont pas endommagées.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas les déchets électroniques avec les ordures ménagères.
- Déposez le cabinet dans un centre de recyclage agréé.

## 9. Contact

Pour toute information supplémentaire, contactez-nous à l'adresse suivante :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadietto da Lavoro Premium con Sportello 1/4 M - ADK146

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'Armadietto da Lavoro Premium con Sportello ADK146. Questo prodotto è progettato per offrire un ambiente di lavoro efficiente e sicuro nella preparazione degli alimenti. Assicurati di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti come indicato nel manuale.
- Assicurarsi che l'installazione avvenga su una superficie piana e stabile.
- Non sovraccaricare il prodotto oltre le sue specifiche.
- Tenere lontano il prodotto da fonti di calore e materiali infiammabili.
- Utilizzare il prodotto solo in ambienti asciutti e ventilati.
- In caso di guasto o danneggiamento, interrompere immediatamente l'uso e contattare il supporto.
- Utilizzare dispositivi di protezione individuale, se necessario, durante l'installazione e la manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: ADK146
- Dimensioni: 600 x 600 x 850 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità di carico: 150 kg
- Colore: Acciaio lucido
- Certificazioni: EN 1672-2, EN 1253-1

## 4. Installazione e Setup

- Verifica il contenuto della confezione per assicurarti di avere tutte le parti necessarie.
- Posiziona l'armadietto su una superficie piana e controlla che sia stabile.
- Monta le gambe dell'armadietto se non sono già assemblate. Utilizza una chiave per serrare le viti.
- Assicurati che l'armadietto sia equilibrato e a livello. Puoi regolare le gambe se necessario.
- Se è presente un sportello, controlla che si apra e chiuda senza ostacoli.

## 5. Operazione

- Prima dell'uso, assicurati che l'armadietto sia pulito e asciutto.
- Organizza gli utensili e gli ingredienti all'interno dell'armadietto in modo ordinato.
- Non superare mai la capacità di carico massima specificata.
- Controlla regolarmente che l'armadietto sia in buone condizioni d'uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'armadietto con un detergente neutro e un panno morbido.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controlla periodicamente le viti e le giunture per verificare che siano ben serrate.
- In caso di residui di cibo, assicurati di rimuoverli subito per mantenere l'igiene.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'armadietto non è stabile, verifica che le gambe siano ben serrate e regolate.
- In caso di ruggine, pulire l'area con un detergente specifico e applicare un trattamento antiruggine.
- Se noti danni strutturali, interrompi l'uso e contatta il supporto.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le norme locali per i rifiuti.
- Se presente, rimuovere e smaltire qualsiasi componente elettrica in modo appropriato.

## 9. Contatti

Per domande o supporto, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Siamo qui per supportarti!