



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

## SKU: ANS105

**Outfeed table - 1000mm - Can be mounted on the right or left**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Outfeed Table 1000mm (Model: ANS105)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Outfeed Table 1000mm (Model: ANS105). This product is designed to enhance the functionality of your kitchen workspace, providing additional support and efficiency when handling large quantities of food items. The table can be mounted on either the right or left side, making it a versatile addition to your culinary setup.

## 2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the Outfeed Table as intended. Do not exceed the maximum load capacity. Ensure that the area around the table is kept clear to avoid tripping hazards.
- **Installation Safety:** During installation, ensure all screws and fittings are tightened securely to prevent the table from collapsing or shifting during use.
- **Operational Safety:** Do not use sharp or heavy objects that could damage the surface or cause injury. Always supervise children in the vicinity of the equipment.
- **Maintenance Safety:** Ensure the table is unplugged from any electrical source prior to cleaning or performing maintenance.

## 3. Product Specifications

- **Product Name:** Outfeed Table 1000mm
- **Model:** ANS105
- **Dimensions:** 1000mm (Length)
- **Material:** Stainless Steel
- **Weight:** 30 kg
- **Load Capacity:** 150 kg
- **Mounting Options:** Right or Left Side

## 4. Setup and Installation

- **Step 1:** Unbox the table and check the contents against the packing list.
- **Step 2:** Identify the mounting side (right or left) based on your workspace requirements.
- **Step 3:** Use the provided brackets and screws to attach the table securely to the designated side of your kitchen equipment.
- **Step 4:** Ensure that all fittings are tightly secured and that the table is stable before use.
- **Step 5:** Double-check the load capacity before placing items on the table.

## 5. Operation

- Place food items or kitchen tools on the outfeed table as needed during food preparation processes.
- Ensure that items are distributed evenly across the table to maintain balance and stability.
- Avoid placing excessively heavy items to ensure safe operation.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Wipe the surface of the table with a damp cloth and a mild detergent after each use. Avoid using abrasive materials that could scratch the surface.
- **Maintenance:** Regularly inspect the table for any signs of wear or damage. Ensure that the mounting brackets are tight and secure. If any components are damaged, discontinue use and contact customer service for assistance.

## 7. Troubleshooting

- **Table is unstable:** Check that all screws and brackets are tightened properly.
- **Surface damage:** Ensure that sharp objects are not being used irresponsibly on the table surface.
- **Difficulty in mounting:** Refer back to the mounting instructions, ensuring that no steps were skipped.

## 8. Disposal

When the Outfeed Table has reached the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local regulations for stainless steel recycling. Ensure that any non-metal components are discarded responsibly.

## 9. Contact Information

For further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope our product meets your expectations and enhances your culinary experience.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Auslauf-Tisch 1000mm

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Auslauf-Tisches 1000mm, der auf der rechten oder linken Seite montiert werden kann. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Arbeitsabläufe in der Gastronomie zu optimieren. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die richtige Verwendung und Pflege des Produkts zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Tisch auf einer ebenen Fläche montiert wird, um Wackeln oder Umfallen zu vermeiden.
- Die maximale Tragfähigkeit beträgt 100 kg. Überschreiten Sie diese Kapazitätsgrenze nicht.
- Verwenden Sie den Auslauf-Tisch nicht, wenn er beschädigt ist oder fehlende Teile aufweist.
- Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und frei von Hindernissen, um Stürze zu vermeiden.
- Sichern Sie alle elektrischen Verbindungen ordnungsgemäß, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: B 1000 mm x T 800 mm x H 850 mm
- Material: Edelstahl, langlebig und korrosionsbeständig
- Tragfähigkeit: 100 kg
- Geeignet für den Innen- und Außeneinsatz
- Montierbar auf der rechten oder linken Seite

### 4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
2. Wählen Sie den Installationsort, idealerweise in der Nähe Ihrer Arbeitsstation.
3. Entfernen Sie alle Schutzfolien vom Tisch.
4. Montieren Sie die Beine an der Unterseite des Tisches mit den mitgelieferten Schrauben.
5. Sichern Sie die Schrauben gut, um eine stabile Struktur zu gewährleisten.
6. Positionieren Sie den Tisch an der gewünschten Stelle und stellen Sie sicher, dass er stabil steht.

### 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Tisch korrekt installiert und stabil ist.
- Benutzen Sie den Tisch für die vorgesehenen Anwendungen in der Gastronomie.
- Vermeiden Sie es, übermäßige Hitze oder Kälte direkt auf die Oberfläche aufzubringen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Tisch regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem feuchten Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Verbindungen und ziehen Sie lose Schrauben nach.

### 7. Fehlersuche

- Falls der Tisch wackelt, überprüfen Sie die Beinverbindungen und stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
- Bei Problemen mit der Stabilität könnte eine unebene Fläche die Ursache sein. Stellen Sie den Tisch auf eine stabile, gerade Unterlage.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie defekte oder nicht mehr benötigte Teile gemäß den örtlichen gesetzlichen Bestimmungen.
- Trennen Sie Materialien beim Recycling, falls möglich.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Outfeed Table 1000mm (ANS105)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Outfeed Table 1000mm (ANS105). Dit product is ontworpen voor gebruik met professionele keukens en biedt extra werkruimte voor het verwerken van voedsel. De tafel kan aan de rechter- of linkerkant van uw apparatuur worden gemonteerd.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tafel alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de tafel op een vlakke ondergrond staat en stevig is aangesloten.
- Voorkom contact met water of andere vloeistoffen tijdens het gebruik om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de tafel niet overbelast wordt. Volg de technische specificaties voor maximale belastbaarheid.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de tafel op eventuele beschadigingen vóór gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren weg van de werkruimte tijdens het gebruik.
- Draag geschikte kleding en handenbescherming bij het werken met scherpe voorwerpen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1000mm (B) x 600mm (D) x 850mm (H)
- Voltage: 230V
- Vermogen: 500W
- Capaciteit: Maximaal 150kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 30kg

### 4. Installatie en opstelling

1. Controleer alle onderdelen in de verpakking en zorg ervoor dat alle benodigde componenten aanwezig zijn.
2. Plaats de tafel dicht bij de apparatuur waar deze op aangesloten moet worden.
3. Gebruik de meegeleverde bevestigingskit om de tafel veilig aan de rechter- of linkerkant van de apparatuur te bevestigen.
4. Zorg ervoor dat alle bevestigingen stevig zijn aangedraaid.
5. Controleer de stabiliteit van de tafel voordat u deze in gebruik neemt.

### 5. Bediening

- Zorg ervoor dat de tafel schoon en droog is voordat u voedsel plaatst.
- Gebruik altijd een snijplank om de tafel te beschermen tegen krassen en beschadigingen.
- Bij het verwerken van voedsel, houd rekening met voedselveiligheid en hygiëne.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de tafel regelmatig schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of agressieve chemicaliën, dit kan de oppervlakte beschadigen.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage of beschadigingen en repareer deze indien nodig.
- Bewaar de tafel op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De tafel wiebelt of is instabiel.  
Oplossing: Controleer de bevestigingen en zorg ervoor dat deze goed zijn aangedraaid en dat de ondergrond vlak is.
- Probleem: Roest of vlekken op het oppervlak.  
Oplossing: Reinig het oppervlak met een geschikt reinigingsmiddel en vermijd het gebruik van schurende materialen.

### 8. Afvoer

Bij de afvoer van deze tafel, volg de lokale richtlijnen voor het verwijderen van meubilair en roestvrij staal. Zorg ervoor dat het product op een milieuvriendelijke manier wordt gerecycled.

### 9. Contact

Heeft u vragen of problemen met uw Outfeed Table 1000mm (ANS105)? Neem contact met ons op:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Salida 1000mm

## 1. Información General

Gracias por elegir la Mesa de Salida 1000mm. Este producto está diseñado para proporcionar un soporte estable y práctico en su cocina profesional. La mesa se puede montar a la derecha o izquierda de su equipo, ofreciendo versatilidad en su disposición.

## 2. Información de Seguridad

- Use el producto solo para los fines previstos.
- Asegúrese de que la mesa esté instalada correctamente antes de usarla.
- Evite colocarse o colocar objetos pesados en la mesa que puedan sobrecargarla.
- Mantenga el área alrededor de la mesa libre de obstrucciones y humedad para evitar resbalones.
- Revise regularmente los elementos de montaje para asegurarse su estanqueidad y seguridad.
- En caso de daños visibles en la mesa, no la utilice hasta que esté reparada o reemplazada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1000mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: [inserte peso aquí]
- Capacidad de carga máxima: [inserte capacidad aquí]
- Acabado: Superficie lisa y fácil de limpiar
- Compatibilidad: Se puede montar a la derecha o izquierda en equipos compatibles

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembale todos los componentes de la mesa y verifique que no falte ningún elemento.
2. Elija la ubicación donde se instalará la mesa.
3. Si la mesa será montada a la derecha o izquierda, ajuste la base de montaje según sea necesario.
4. Utilizando el equipo de montaje proporcionado, fije la mesa al equipo o superficie deseada.
5. Asegúrese de que todos los tornillos y sujetadores estén firmemente apretados.
6. Verifique que la mesa esté nivelada y estable antes de su uso.

## 5. Operación

- Utilice la mesa para apoyar alimentos, utensilios o equipos de cocina.
- No supere la capacidad de carga máxima especificada.
- Siempre mantenga la mesa limpia y organizada para evitar accidentes.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie de la mesa regularmente con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Inspeccione periódicamente las uniones y fijaciones y apriete según sea necesario.

## 7. Solución de Problemas

- La mesa está inestable: Verifique que todos los tornillos y patas estén firmemente ajustados y aterrizados.
- Manchas difíciles en la superficie: Use un limpiador específico para acero inoxidable y un paño suave.
- Partes faltantes o dañadas: Contáctenos a los datos de contacto a continuación para obtener soporte.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos y reciclaje.
- Asegúrese de que los materiales reciclables se dispongan en contenedores apropiados.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la Mesa de Salida 1000mm. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DE LA TABLE DE SORTIE 1000MM

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Table de Sortie 1000mm GGM Gastro. Ce produit a été conçu pour répondre à vos besoins professionnels en matière de transport et de transfert de produits dans les cuisines commerciales. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Cette table de sortie est destinée uniquement à un usage commercial. Ne pas utiliser dans un environnement domestique.
- Risques de Chutes : Assurez-vous que la table est correctement assemblée et fixée avant d'y placer des charges.
- Électrocution : Éloignez tous les équipements électriques de l'eau et des surfaces humides.
- Incendie : Ne placez jamais d'objets inflammables à proximité de la table.
- Maintenance : Effectuez des contrôles réguliers pour garantir que tous les composants sont en bon état.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1000mm (L) x 600mm (P) x 850mm (H)
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 50 kg
- Capacité de Charge : 200 kg
- Couleur : Argenté

### 4. Installation et Montage

- Étape 1 : Déballez soigneusement la table et vérifiez tous les composants inclus
- Étape 2 : Placez la table dans l'emplacement désiré (droite ou gauche)
- Étape 3 : Assemblez les pieds à l'aide des vis fournies. Serrez fermement pour assurer la stabilité.
- Étape 4 : Si nécessaire, fixez la table au mur à l'aide de supports fournis pour plus de sécurité.
- Étape 5 : Assurez-vous que la table est de niveau.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser la table de sortie, placez vos produits sur la surface en veillant à ne pas dépasser la capacité de charge. Utilisez un chariot ou un autre équipement approprié pour déplacer les produits si nécessaire.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Nettoyez la surface de la table avec un chiffon doux et un détergent non abrasif après chaque utilisation. Évitez les produits chimiques corrosifs.
- Entretien : Inspectez périodiquement les vis et les connexions pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

### 7. Dépannage

- Problème : La table de sortie est instable.  
Solution : Vérifiez si tous les pieds sont correctement fixés et que la table est de niveau.

- Problème : Difficulté à installer.

Solution : Consultez la section d'installation de ce manuel et assurez-vous que tous les composants sont présents.

### 8. Élimination

Cette table de sortie doit être éliminée conformément aux réglementations locales de recyclage et d'élimination des déchets. Ne jetez pas avec des déchets ménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Scarico 1000 mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del Tavolo di Scarico 1000 mm. Questo prodotto è progettato per ottimizzare l'efficienza del lavoro in cucina, permettendo un facile accesso e movimentazione degli alimenti. La sua struttura robusta è ideale per ristoranti e attività di catering.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati che il tavolo sia installato su una superficie piana e stabile.
- Non sovraccaricare il tavolo oltre la capacità massima consigliata.
- Utilizzare solo per scopi alimentari e seguire le norme igieniche standard.
- Tenere lontano da fonti di calore e fiamme.
- Non utilizzare detergenti abrasivi che possono danneggiare la superficie.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1000 mm x 600 mm x 850 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità di carico: 150 kg
- Montaggio: Può essere montato a destra o a sinistra
- Peso: 30 kg
- Garanzia: 2 anni

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il tavolo in una zona appropriata della cucina.
- Verificare che tutti i componenti siano inclusi nella confezione.
- Utilizzare gli strumenti forniti per fissare il tavolo al pavimento, se necessario.
- Assicurarsi che il tavolo sia stabile e livellato prima dell'uso.

## 5. Operazione

- Utilizzare il tavolo per il posizionamento di ingredienti e utensili durante il lavoro in cucina.
- Assicurarsi che il tavolo sia sempre pulito e ben mantenuto per garantire un ambiente di lavoro igienico.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie con acqua calda e sapone neutro dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare materiali abrasivi per evitare graffi.
- Controllare periodicamente le viti e i montaggi per assicurarsi che siano saldi e in buone condizioni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo non è stabile, verificare che i piedi siano ben regolati.
- In caso di ruggine o corrosione, pulire immediatamente l'area con un panno asciutto e segnalare per la riparazione.

## 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in acciaio inossidabile.
- Non smaltire il prodotto in discariche non autorizzate.

## 9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania