



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

SKU: ANS65

Outfeed table - 600mm - can be mounted on the right or left



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

EN ENGLISH

Product Manual: Outfeed Table 600mm

1. General Information

The Outfeed Table 600mm is a versatile accessory designed to provide additional support and workspace for various food preparation tasks. It can be mounted on either the right or left side of compatible equipment, enhancing workflow and efficiency in commercial kitchens.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the product is used only for its intended purpose.
- Installation: The installation should only be performed by qualified personnel to avoid injury.
- Child Safety: Keep away from children. Do not allow children to operate or play with equipment where the outfeed table is installed.
- Weight Limit: Do not exceed the maximum weight limit specified for the table.
- Regular Inspection: Check regularly for any signs of wear or damage. Any damaged components must be replaced immediately.
- Electrical Safety: Ensure all connected equipment is properly grounded and that electrical connections comply with safety regulations.
- Workplace Safety: Follow all local workplace safety regulations while using the table, including wearing appropriate personal protective equipment (PPE).

3. Product Specifications

- Model: ANS65
- Dimensions: 600mm (Width)
- Weight: 10kg
- Material: Stainless Steel
- Compatibility: Can be mounted on both left and right sides of compatible equipment
- Maximum Weight Capacity: 100kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the Table: Carefully remove the outfeed table from the packaging. Ensure all parts are included: the main table, mounting brackets, screws, and installation manual.
2. Choose the Mounting Side: Decide whether to mount the table on the left or right side of the equipment.
3. Prepare the Surface: Ensure the area is clean and free of debris for effective installation.
4. Attach Mounting Brackets: Using the screws provided, firmly attach the mounting brackets to the designated location on your equipment.
5. Secure the Outfeed Table: Align the outfeed table with the mounted brackets and press it securely into place. Ensure all screws are tightened appropriately.
6. Final Check: Ensure that the table is stable and secure before use.

5. Operation

- The Outfeed Table is ready for use once properly installed.
- Place food items or equipment on the table as needed, ensuring not to exceed the weight capacity.
- Use the table to assist in food preparation tasks, ensuring a safe working area.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the table with a damp cloth and mild detergent after each use.
- Stainless Steel Care: Use a stainless steel cleaner to maintain the table's finish. Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- Regular Checks: Periodically check all screws and brackets for tightness and stability.

7. Troubleshooting

- Table Wobbles: Ensure that all screws and brackets are tightened securely.
- Surface Damage: If scratches or dents occur, use a stainless steel cleaner and a soft cloth to minimize visibility. For severe damage, consider professional restoration.
- Installation Issues: Refer back to the installation instructions. If problems persist, contact customer support.

8. Disposal

- Dispose of the Outfeed Table responsibly when it reaches the end of its lifecycle. Check local regulations for proper disposal methods of stainless steel and associated materials.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Ausgabetisch 600mm - Modell ANS65

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Ausgabetisch 600mm entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe und optimiert die Effizienz Ihrer Arbeitsabläufe in der Küche.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Tisch auf einer stabilen, ebenen Fläche montiert wird.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um Nässe und Rutschen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Befestigungen festgezogen sind, um ein Wackeln des Tisches zu verhindern.
- Halten Sie Kinder von dem Tisch fern, während Sie arbeiten.
- Verwenden Sie nur Originalteile zur Montage und Wartung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Maße (B x T x H): 600 mm x 800 mm x 900 mm
- Gewicht: 25 kg
- Material: Edelstahl
- Tragfähigkeit: bis zu 150 kg
- Montage: Rechts- oder Links-Montage möglich

4. Aufbau und Installation

1. Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
2. Stellen Sie alle Teile auf einer sauberen, ebenen Fläche bereit.
3. Beginnen Sie mit der Montage der Tischbeine am Tischplattenrahmen.
4. Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben und die Anleitung für die Montage.
5. Ziehen Sie alle Schrauben fest, um Stabilität zu gewährleisten.
6. Positionieren Sie den Tisch in der gewünschten Position und befestigen Sie ihn gegebenenfalls zusätzlich am Boden.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Tisch sicher montiert ist.
- Platzieren Sie Lebensmittel oder Ausstattungen gleichmäßig auf der Tischplatte, um eine Überbelastung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schrauben und Befestigungen auf Festigkeit.

7. Fehlersuche

- Falls der Tisch wackelt, ziehen Sie alle Schrauben nach.
- Bei Schäden am Material kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten ordnungsgemäß recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Uittaptafel 600mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Uittaptafel 600mm. Deze tafel is ontworpen voor efficiënt gebruik in professionele keukens en kan aan zowel de rechter- als linkerkant van uw apparatuur worden gemonteerd. Het biedt extra werkruimte en helpt bij het stroomlijnen van uw workflow in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat de uittaptafel op een stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik het product alleen voor de bedoelde toepassing; vermijd overbelasting.
- Draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen bij het gebruik van de uittaptafel.
- Zorg ervoor dat de elektrische aansluitingen voldoen aan de lokale voorschriften.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 50 W
- Capaciteit: Geschikt voor gebruik met standaard catering apparatuur.
- Materiaal: Roestvrij staal voor duurzaamheid en eenvoudig onderhoud.

4. Installatie en Setup

- Plaats de tafel op een vlakke en stevige ondergrond.
- Bepaal of u de tafel aan de rechter- of linkerkant van uw apparatuur wilt monteren.
- Gebruik de meegeleverde montagebeugels om de tafel stevig te bevestigen.
- Zorg ervoor dat de schroeven goed vastgedraaid zijn om stabiliteit te garanderen.
- Controleer voordat u de tafel gebruikt of deze goed is gemonteerd.

5. Bedieningsinstructies

- De uittaptafel heeft geen elektrische componenten en vereist geen complexe bedieningsinstructies.
- Gebruik de tafel voor het voorbereiden en serveren van voedsel, waarbij u rekening houdt met hygiëne- en veiligheidsvoorschriften.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de tafel regelmatig schoon met warm zeepsop en een zachte spons.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade en repareer indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Tafel wiebelt of is niet stabiel.
Oplossing: Controleer of alle schroeven goed zijn vastgedraaid en of de tafel op een vlakke ondergrond staat.
- Probleem: Oppervlak beschadigd.
Oplossing: Gebruik een geschikt reinigingsmiddel en pas op bij het gebruik van scherpe voorwerpen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de uittaptafel, zorg ervoor dat dit overeenkomstig de lokale wetgeving gebeurt. Roestvrij staal kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Salida 600mm

1. Información General

La mesa de salida 600mm es un accesorio versátil diseñado para aumentar la eficiencia y la funcionalidad en entornos gastronómicos. Puede ser instalada a la derecha o izquierda de equipos de cocina, adaptándose a diversas configuraciones de espacio.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta mesa de salida está diseñada exclusivamente para su uso en entornos de cocina. No la utilice para otros fines.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por personal capacitado para evitar daños o lesiones.
- Superficie: Mantenga la mesa limpia y seca para evitar resbalones.
- Cuidado: Evite el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Pesos: No exceda la capacidad de carga recomendada para garantizar la estabilidad y seguridad de la mesa.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas para verificar la estabilidad y condición de los puntos de anclaje.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 600 mm de ancho
- Material: Acero inoxidable
- Color: Acero pulido
- Capacidad de carga: 100 kg
- Instalación: Montaje derecho o izquierdo
- Uso: Diseño ergonómico para facilitar el trabajo en línea.

4. Configuración e Instalación

1. Herramientas Necesarias: Taladro, destornillador, nivel, llaves.
2. Ubicación: Seleccione un lugar adecuado que permita un flujo de trabajo óptimo.
3. Montaje:
 - a. Retire la mesa de su embalaje y coloque todos los componentes sobre una superficie plana.
 - b. Utilice el nivel para asegurarse de que la mesa esté en una posición nivelada.
 - c. Fije los soportes en el lugar deseado en la pared o en el equipo, según se requiera.
 - d. Asegúrese de que todos los tornillos estén bien ajustados.
 - e. Verifique la estabilidad de la mesa antes de usarla.

5. Operación

Coloque los productos o utensilios en la mesa cuidadosamente. Asegúrese de no exceder la capacidad de carga. Mantenga una buena organización para facilitar el acceso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la mesa regularmente utilizando un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite productos que contengan ácidos o que sean abrasivos.
- Realice inspecciones periódicas para detectar cualquier signo de daño o desgaste.

7. Resolución de Problemas

- Inestabilidad: Verifique que todos los tornillos estén bien ajustados.
- Dificultad en la instalación: Consulte el manual o contacte al soporte técnico.
- Superficie dañada: Detenga el uso y revise posibles causas de daño.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil de la mesa de salida, el producto debe ser desechado de manera responsable. Verifique las regulaciones locales para la eliminación de equipos de acero inoxidable y asegúrese de reciclar cuando sea posible.

9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

Table de Sortie 600mm - Modèle ANS65

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la table de sortie ANS65. Ce produit est conçu pour optimiser votre espace de travail et améliorer l'efficacité de votre cuisine. La table peut être montée à droite ou à gauche selon vos besoins.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Cette table est conçue pour un usage professionnel dans des environnements de restauration.
- Sécurité électrique : Ne touchez pas les composants électriques avec des mains ou des objets mouillés.
- Stabilité et poids : Assurez-vous que la table est installée sur une surface plane et stable.
- Manipulation : Évitez de soulever la table seul ; demandez de l'aide pour prévenir des blessures ou des dommages.
- Enfants et animaux : Maintenez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux pendant son utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 600 mm (largeur)
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 20 kg
- Capacité maximale : 150 kg
- Montage : Peuvent être montés à droite ou à gauche

4. Montage et Installation

- Matériel nécessaire : Clé à molette, niveau à bulle, visserie fournie.
- Étape 1 : Déballez tous les composants et vérifiez qu'aucune pièce n'est manquante.
- Étape 2 : Placez la table à l'emplacement désiré et utilisez un niveau pour vous assurer qu'elle est de niveau.
- Étape 3 : Fixez le premier côté de la table avec les vis fournies.
- Étape 4 : Répétez sur l'autre côté pour assurer une fixation solide.
- Étape 5 : Si vous montez la table à gauche ou à droite, suivez les instructions spécifiques pour adapter le support.

5. Fonctionnement

Une fois installée, la table peut être utilisée pour le rangement et la préparation des aliments. Assurez-vous que la surface est sèche et propre avant d'y placer des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface.
- Évitez les agents abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Contrôlez régulièrement les vis et les supports pour éviter tout desserrage.

7. Dépannage

- Problème : La table penche.
Solution : Vérifiez que la surface est plane et que toutes les vis sont bien serrées.
- Problème : Corrosion.
Solution : Assurez-vous de nettoyer la table régulièrement et d'éviter l'exposition prolongée à l'humidité.

8. Élimination

Conformez-vous aux règles locales de recyclage. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Démantelez-le si nécessaire et débarrassez-vous des composants conformément à la réglementation de votre région.

9. Contact

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

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et efficacité dans votre cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Tavolo di uscita 600mm

1. Informazioni Generali

Il Tavolo di uscita 600mm è progettato per offrire una soluzione versatile per l'uscita dei piatti nella tua cucina professionale. Può essere montato a destra o a sinistra, a seconda delle esigenze del tuo spazio di lavoro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze generali: Questo prodotto è progettato per uso professionale. Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Installazione: Assicurarsi che il tavolo sia installato in modo sicuro per prevenire cadute o stabilità insufficiente.
- Uso: Non utilizzare il tavolo per scopi diversi da quelli previsti. Evitare carichi eccessivi che potrebbero compromettere la stabilità.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente controlli di stabilità e integrazione delle parti.
- Rischi: Cautionate nell'uso di oggetti appuntiti o pesanti. Non posizionare il tavolo vicino a fonti di calore eccessive.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 600mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Peso: 25 kg
- Capacità di carico: 100 kg
- Montaggio: A destra o a sinistra

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il tavolo nella posizione desiderata.
2. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia piana e stabile.
3. Utilizzare i supporti e le viti forniti per fissare il tavolo.
4. Verificare che tutti i collegamenti siano ben serrati.
5. Testare la stabilità del tavolo prima di utilizzarlo.

5. Operazione

Utilizzare il tavolo per il servizio dei piatti cotti. Assicurarsi che i piatti non superino la capacità di carico del tavolo. Adottare le buone prassi di igiene mentre si utilizza il tavolo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tavolo regolarmente con un detergente neutro e un panno morbido.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi o spugne ruvide che possono graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente la stabilità delle giunture e serrarle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il tavolo è instabile: Verificare che tutti i supporti siano fissati correttamente.
- Ruggine sulla superficie: Pulire con un detergente anti-ruggine e asciugare bene.
- Problemi di montaggio: Controllare che tutte le parti siano incluse e seguite le istruzioni di montaggio.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per la gestione dei rifiuti. Il materiale in acciaio inox è riciclabile; assicurarsi di smaltirlo in modo appropriato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania