

ggmgastro

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

SKU: ATK166K

Stainless steel work table - foldable - 1600x600mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Stainless Steel Work Table Foldable 1600x600mm (ATK166K)

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Work Table Foldable 1600x600mm (ATK166K). This work table is designed for durability and convenience in professional kitchens and food preparation areas. With its foldable feature, the table provides flexibility in space management while ensuring a sturdy working surface.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the work table is installed on a stable and level surface. Avoid placing heavy objects on the edges to prevent tipping.
- Personal Safety: Wear appropriate personal protective equipment, such as gloves and safety shoes, when handling the table to avoid injury.
- Fire Safety: Keep the work table away from open flames and heat sources.
- Cleaning Safety: Use non-corrosive cleaning agents and avoid abrasive materials that could damage the surface.
- Child Safety: Keep the table out of reach of children when not in use.

3. Product Overview and Specifications

- Model: ATK166K
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 1600mm (L) x 600mm (W)
- Foldable: Yes
- Weight Capacity: Check manufacturer guidelines for weight limits.
- Assembly Required: Minimal; tools may be required for securing brackets.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the work table and accessories from the packaging. Inspect for any damage.
2. Positioning: Choose a stable, dry area for installation. Ensure there's adequate space for folding.
3. Assembling Legs:
 - Attach the legs to the tabletop according to the included assembly instructions.
 - Use a suitable wrench to secure screws and bolts.
4. Integration: If integrating with other equipment, ensure that all connections are safe and secure.
5. Final Check: Ensure the table is fully assembled and stable before use.

5. Operation

- The Stainless Steel Work Table is designed for food preparation.
- Ensure all surfaces are clean before placing any items on the table.
- Use only utensils that are suitable for stainless steel to avoid scratching.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the table with a damp cloth and mild detergent after each use.
- Deep Cleaning: Periodically conduct a deep clean using a suitable stainless steel cleaner.
- Inspection: Regularly check for loose screws or instability and tighten as necessary.

7. Troubleshooting

- Table Wobbles: Check that all legs are properly secured and equal in height. Adjust if necessary.
- Difficulty Folding: Ensure that no objects are obstructing the folding mechanism and that it is properly lubricated.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the work table according to local regulations. Stainless steel is recyclable. Please contact your local recycling center for guidance.

9. Contact

For inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your durable and versatile Stainless Steel Work Table!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Edelstahl-Arbeits Tisch klappbar 1600x600mm (ATK166K)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Edelstahl-Arbeits Tisch klappbar 1600x600mm (ATK166K). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine langlebige und zuverlässige Arbeitsfläche in gewerblichen Küchen und Restaurants zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzerhinweise: Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitsinformationen vor der Verwendung des Produkts gründlich durch.
- Betriebssicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Tisch auf einer ebenen Fläche steht, um das Umkippen zu vermeiden.
- Belastung: Die maximale Tragfähigkeit des Tisches beträgt 150 kg. Überschreiten Sie diese Gewichtsbeschränkung nicht.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie darauf, scharfe Gegenstände wie Messer von der Tischkante fernzuhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel, die für Edelstahl geeignet sind. Vermeiden Sie abrasive Materialien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

3. Produktübersicht und Technische Daten

- Produktname: Edelstahl-Arbeits Tisch klappbar 1600x600mm
- Artikelnummer: ATK166K
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1600 mm x 600 mm
- Höhe: 850 mm
- Gewicht: 36 kg
- Maximale Tragfähigkeit: 150 kg

4. Aufbau und Installation

- Lieferumfang überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile gemäß der Teileliste im Karton enthalten sind.
- Montageanleitung:
 1. Starten Sie mit der Montage der Beine an den Tischplatten, indem Sie die mitgelieferten Schrauben und Bolzen verwenden.
 2. Stellen Sie sicher, dass die Beine fest und stabil sind, bevor Sie fortfahren.
 3. Befestigen Sie die Klappmechanismen an den Tischbeinen.
 4. Überprüfen Sie, ob alle Verbindungen festgezogen sind.
- Aufstellen: Stellen Sie den Tisch auf eine stabile und ebene Fläche. Klappen Sie die Beine aus, bis ein sicheres "Klick"-Geräusch ertönt.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Arbeits Tisch für die Vorbereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln in einer sauberen Umgebung.
- Achten Sie darauf, den Tisch nach jeder Verwendung gründlich zu reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche des Tisches mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Trocknen Sie den Tisch gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Schrauben und Verbindungen fest sind und ziehen Sie diese bei Bedarf nach.

7. Fehlersuche

- Problem: Tisch wackelt.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Tisch auf einer ebenen Fläche steht und alle Beine gleichmäßig ausgeklappt sind.
- Problem: Oberfläche ist verkratzt.
 - Lösung: Verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu pflegen und Kratzer zu minimieren.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl und Metall. Berücksichtigen Sie Recyclingmöglichkeiten, um umweltfreundlich zu handeln.

9. Kontakt

Für Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt!

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR STAINLESS STEEL WORK TABLE FOLDABLE 1600x600mm (ATK166K)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de opvouwbare roestvrijstalen werktafel ATK166K. Deze tafel is ideaal voor gebruik in professionele keukens, cateringdiensten en andere commerciële situaties waar ruimtebesparing en functionaliteit essentieel zijn.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de tafel alleen voor het onderzoek waarvoor deze is ontworpen.
- Stabiiteit: Zorg ervoor dat de tafel altijd op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Volg Gewichtsbeperkingen: De tafel heeft een maximale belasting van 200 kg. Overschrijd deze limiet niet om schade of letsel te voorkomen.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe voorwerpen op het werkblad.
- Brandgevaar: Houd de werktafel uit de buurt van open vlammen en hete oppervlakken.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: ATK166K
- Afmetingen: 1600 mm (L) x 600 mm (B)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Maximale belasting: 200 kg
- Hoogte: 850 mm (afgesteld)
- Functionaliteit: Opvouwbaar voor eenvoudige opslag
- Gebruik: Ideaal voor commerciële keukens en catering

4. Installatie en Opstelling

1. Unbox de tafel en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de tafel op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Vouw de tafel open door de poten naar beneden te klappen en zorg ervoor dat deze stevig vastklikken.
4. Controleer of de tafel stabiel staat voordat u deze gaat gebruiken.

5. Bediening

Plaats de benodigde apparatuur en ingrediënten op de tafel. Zorg ervoor dat het gewicht gelijkmatig verdeeld is om de stabiliteit te waarborgen. De opvouwbare functie maakt het mogelijk om de tafel eenvoudig te verplaatsen wanneer deze niet in gebruik is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de tafel regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende of bijtende schoonmaakmiddelen om schade aan het roestvrijstalen oppervlak te voorkomen.
- Controleer regelmatig op tekenen van roest of beschadiging en behandel deze onmiddellijk.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Tafel wiebelt of is instabiel.
Oplossing: Controleer of alle poten goed zijn vergrendeld en of de tafel op een vlakke ondergrond staat.
- Probleem: Oppervlak is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Probeer een ander schoonmaakmiddel en gebruik een zachte spons om krassen te voorkomen.

8. Afvalverwerking

Bij het afvoeren van de werktafel dient u te voldoen aan de lokale wetgeving en richtlijnen voor afvalbeheer. Roestvrij staal is recyclebaar; zorg ervoor dat u het product op de juiste manier afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Trabajo de Acero Inoxidable Plegable 1600x600mm ATK166K

1. Información General

La mesa de trabajo de acero inoxidable plegable ATK166K es una solución ideal para cocinas comerciales, restaurantes y catering. Su diseño robusto y plegable proporciona una superficie de trabajo adicional versátil y fácil de almacenar.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la mesa únicamente para el propósito especificado. No la utilice para actividades que puedan comprometer su integridad estructural.
- Carga máxima: No exceda la capacidad de carga máxima de 150 kg.
- Superficies: Mantenga la superficie limpia y libre de objetos afilados o pesados que puedan dañar la estructura.
- Estabilidad: Asegúrese de que la mesa esté completamente desplegada y situada en una superficie nivelada antes de su uso.
- Cuidado personal: Evite el contacto directo con bordes afilados al manejar la mesa.
- Almacenamiento: Almacene la mesa en un lugar seco y resguardado de la intemperie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ATK166K
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 1600 x 600 mm
- Altura: 850 mm
- Capacidad de carga: 150 kg
- Plegable: Sí
- Peso: 30 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar: Retire cuidadosamente la mesa de su embalaje.
2. Inspeccionar: Verifique que todas las partes estén presentes y en buen estado.
3. Desplegar la mesa:
 - Sujete la parte central de la mesa.
 - Tire de las patas hacia abajo hasta que encajen en su posición.
 - Asegúrese de que las patas estén completamente extendidas y fijas.
4. Nivelar: Coloque la mesa en una superficie plana y ajuste las patas si es necesario para garantizar la estabilidad.

5. Operación

- Utilice la mesa como superficie de trabajo para preparar alimentos o almacenar utensilios.
- Asegúrese de que la mesa esté en una posición segura y firme antes de comenzar a trabajar.
- Evite colocar objetos extremadamente calientes directamente sobre la mesa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie la superficie de la mesa con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Para una desinfección adecuada, use un limpiador adecuado para superficies en contacto con alimentos.
- Mantenimiento: Revise periódicamente las uniones y patas para asegurarse de que estén firmes y seguras.

7. Solución de Problemas

- Inestabilidad: Si la mesa se tambalea, asegúrese de que todas las patas estén completamente desplegadas y ajustadas.
- Dificultad para plegar: Asegúrese de seguir el orden correcto para plegar la mesa: primero retire los objetos y luego levante las patas.
- Ruidos inusuales: Si escucha ruidos al usar la mesa, inspeccione las uniones y apriete los tornillos si es necesario.

8. Eliminación

- Material reciclable: La mesa de acero inoxidable puede ser reciclada. Consulte las normativas locales para la disposición adecuada.
- No desechar en basura común: Asegúrese de llevarla a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la mesa de trabajo de acero inoxidable plegable ATK166K.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Table de travail pliable en acier inoxydable 1600x600mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre table de travail pliable en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour offrir une surface de travail robuste et hygiénique, idéale pour l'utilisation dans les cuisines professionnelles, les restaurants et les espaces de préparation alimentaire.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement la table sur des surfaces planes et stables.
- Assurez-vous que la table est complètement dépliée et verrouillée avant utilisation.
- Ne dépassez pas la capacité de poids maximale indiquée.
- Évitez de soumettre la table à des chocs violents ou à des produits chimiques corrosifs.
- En cas de dommages visibles de la table, ne l'utilisez pas.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions: 1600 x 600 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Épaisseur du plateau: 1,2 mm
- Charge maximale: 300 kg
- Caractéristiques: Pliable, facile à transporter, surface lisse pour un nettoyage facile.

4. Installation et configuration

1. Retirez la table de l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Placez la table sur une surface plane.
3. Pour déplier la table, tirez doucement le plateau vers le haut jusqu'à ce qu'il soit complètement déployé.
4. Assurez-vous que les supports latéraux s'enclenchent en place pour garantir la stabilité.
5. Vérifiez que la surface est de niveau avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

Cette table est conçue pour être utilisée comme surface de travail. Vous pouvez y poser des ustensiles de cuisine, des équipements ou préparer des aliments. Respectez toujours les normes de sécurité alimentaire lors de l'utilisation.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez régulièrement la surface avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez périodiquement les joints et les fixations pour garantir qu'ils sont bien serrés et en bon état.
- Ne laissez pas d'eau stagnante sur la surface pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème: La table ne se déplie pas complètement.
 - Solution: Vérifiez que rien ne bloque le mécanisme et assurez-vous que la surface est plane.
- Problème: Instabilité de la table.
 - Solution: Assurez-vous que les supports sont bien enclenchés et que la table est sur une surface plane.

8. Élimination

Pour éliminer ce produit, veuillez suivre les réglementations locales en matière de déchets. Les matériaux d'acier inoxydable peuvent généralement être recyclés. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Lavoro in Acciaio Inossidabile Pieghevole 1600x600mm - ATK166K

1. Informazioni Generali

Questo tavolo di lavoro in acciaio inossidabile pieghevole è progettato per soddisfare le esigenze di spazio e funzionalità in ambienti di ristorazione e industriali. Caratterizzato da un design robusto e resistente, è ideale per l'uso in cucine commerciali, laboratori e aree di preparazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il tavolo solo per scopi previsti. Non sovraccaricare oltre il limite di peso specificato.
- Stabilità: Assicurarsi che il tavolo sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Manipolazione: Utilizzare tecniche di sollevamento corrette quando si sposta il tavolo. Schiena dritta e fianchi in contatto con il tavolo.
- Protezione: Evitare il contatto diretto con superfici estremamente calde o umide.
- Attenzione: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non utilizzare pezzi danneggiati. In caso di danno, contattare il fornitore per assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600mm x 600mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Carico massimo: 200 kg
- Colore: Acciaio inox
- Tipo di tavolo: Pieghevole
- Applicazioni: Cucine commerciali, laboratori, aree di preparazione

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il tavolo dalla confezione e controllare che tutte le parti siano presenti.
- Posizionare il tavolo su una superficie piana, assicurando che le gambe siano completamente estese.
- Bloccare il meccanismo di chiusura per garantire stabilità.
- Verificare che il tavolo sia sicuro prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare il tavolo per preparare cibi o materiali secondo necessità.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
- Evitare di utilizzare utensili che potrebbero graffiare o danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tavolo regolarmente con un detergente neutro e acqua calda.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Per rimuovere le macchie ostinate, utilizzare una soluzione di aceto bianco e acqua.
- Controllare periodicamente le cerniere e i meccanismi per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Instabilità: Controllare se il tavolo è su una superficie piana e se tutte le gambe sono ben posizionate.
- Fuga di ossidazione: Pulire con un prodotto specifico per acciaio inossidabile.
- Danni visibili: Contattare il fornitore per la sostituzione delle parti difettose.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inossidabile. Il tavolo non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Prima dello smaltimento, accertarsi che il tavolo non sia più utilizzabile.

9. Contatti

Per assistenza, domande o problemi, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania