

ggmgastro

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: ATL6060

Work table - 600 x 600 mm - incl. knife holder



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Work Table 600 x 600 mm Including Knife Holder Model ATL6060

1. General Information

The GGM Gastro Work Table 600 x 600 mm (Model ATL6060) is designed for food preparation and organization in commercial kitchens. This stainless steel work table features a built-in knife holder, providing a safe and convenient space to store knives and other utensils. Its robust construction and versatile design make it ideal for professional use in restaurants, cafes, and catering services.

2. Safety Information

- Ensure the table is placed on a stable, flat surface to prevent tipping or instability during use.
- Always keep the knife holder compartment clean and operational to prevent accidents.
- When handling knives, exercise caution to avoid cuts or injury. Use protective gear as necessary.
- Do not overload the work surface; adhere to weight limits to ensure structural integrity.
- Disconnect any electrical appliances from the work table when not in use to minimize hazards.
- Regularly inspect the table for any signs of wear or damage. If any issues are found, discontinue use until repaired.

3. Product Specifications

- Dimensions: 600 x 600 mm
- Material: Stainless Steel
- Knife Holder: Included
- Weight Capacity: [please specify if available]
- Finish: Brushed Stainless Steel
- Legs: Adjustable Feet for Stability
- Assembly Required: Yes

4. Setup and Installation

- Unpack all components carefully from the carton. Ensure all parts are included as per the instruction list.
- Attach the legs to the underside of the table using the provided screws and tools. Ensure all screws are tightened securely.
- Adjust the feet to level the table on the installation surface. Use a spirit level to confirm the table is flat.
- Place the knife holder securely in its designated space on the table.
- Once set up, double-check all connections and stability before use.

5. Operation

- Place food items and equipment on the work surface as needed.
- Utilize the knife holder for organized storage of knives and other cutting tools.
- Do not subject the table to excessive force or impact.
- Maintain a clean workspace for effective food preparation.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the surface of the table with a damp cloth after each use to remove food residues.
- For deeper cleaning, use a mild detergent and water. Avoid abrasive materials that can scratch the stainless steel.
- Regularly check and clean the knife holder to prevent build-up of grime.
- Inspect the table periodically to ensure all components are in good condition.

7. Troubleshooting

- If the table wobbles, check that all legs are adjusted to the same height.
- If any part is damaged, contact customer support for replacement parts.
- Should the knife holder become loose, ensure it is properly mounted and secured.
- For any operational difficulties, refer to the assembly instructions to confirm proper setup.

8. Disposal

- At the end of its service life, dispose of the table in accordance with local regulations.
- The stainless steel components can be recycled, promoting environmental responsibility.
- Ensure any electronic elements are disposed of properly following legislative guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktbedienungsanleitung für den Arbeitstisch 600 x 600 mm inkl. Messerhalter - ATL6060

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Arbeitstischs 600 x 600 mm inkl. Messerhalter. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine zuverlässige und praktische Arbeitsfläche in Ihrer gewerblichen Küche zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitstisch auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt ist, um ein Wackeln oder Umkippen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, schwerere Gegenstände über die maximal empfohlene Last zu legen, da dies die Stabilität des Tisches beeinträchtigen kann.
- Haben Sie beim Umgang mit Messern im Messerhalter besondere Vorsicht walten. Halten Sie die Klingen fern von der Körperposition.
- Halten Sie den Tisch und die umgebenden Bereiche sauber, um Stolperfallen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Tisches und des Messerhalters; stellen Sie sicher, dass keine scharfen Kanten oder Risse vorhanden sind.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Produktbezeichnung: Arbeitstisch 600 x 600 mm inkl. Messerhalter
- Abmessungen: 600 x 600 mm
- Material: Edelstahl
- Belastbarkeit: bis zu 100 kg
- Produktgewicht: 25 kg
- Messerhalter: Inklusive, sicher und platzsparend

4. Einrichtung und Installation

1. Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie alle Teile. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Positionieren Sie den Tisch an dem gewünschten Standort.
3. Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben und Unterlegscheiben, um die Beine des Tisches sicher zu montieren. Achten Sie darauf, dass alle Schrauben fest angezogen werden.
4. Befestigen Sie den Messerhalter an der vorgesehenen Stelle gemäß den beiliegenden Montageanweisungen.
5. Stellen Sie sicher, dass der Tisch stabil steht, und nehmen Sie gegebenenfalls Anpassungen vor.

5. Bedienung

Um den Tisch optimal zu nutzen:

- Legen Sie die benötigten Lebensmittel oder Zutaten auf die Tischplatte.
- Nutzen Sie den Messerhalter zur sicheren Lagerung von Messern und anderen scharfen Werkzeugen.
- Halten Sie die Arbeitsfläche immer ordentlich und hygienisch.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche des Tisches regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Beine und die Struktur auf Lockern oder Korrosion und ziehen Sie Schrauben bei Bedarf nach können.

7. Fehlerbehebung

- Sollte der Tisch instabil sein, prüfen Sie, ob alle Beine korrekt montiert und festgezogen sind.
- Bei Rissen oder anderen Beschädigungen kontaktieren Sie umgehend unseren Kundenservice.
- Wenn der Messerhalter nicht sicher befestigt ist, überprüfen Sie alle Schrauben und Befestigungen.

8. Entsorgung

Bitte recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Trennen Sie Materialien nach Typ, um die Wiederverwertung zu erleichtern.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Werktafel ATL6060

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Werktafel ATL6060. Dit product is ontworpen om gebruiksgemak en functionaliteit te bieden in professionele keukens en werkruimten. Met een afmeting van 600 x 600 mm en een houder voor messen is deze tafel ideaal voor het voorbereiden en verwerken van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de werktafel uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd de werkplek schoon en vrij van obstakels om uitglijden of verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de werktafel stevig en vlak staat voor optimale stabiliteit.
- Gebruik de messenhouder alleen voor het opslaan van geschikte messen.
- Maak gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen (zoals handschoenen), indien nodig.
- Bij gebruik van zware items, til deze op en gebruik niet alleen de tafel om te voorkomen dat deze wrikt of omvalt.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan de werktafel of messenhouder en neem bij problemen contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 600 mm
- Hoogte: 850 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor professioneel gebruik in commerciële keukens

4. Installatie en Setup

1. Plaats de werktafel op een vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de werktafel voor gemakkelijk gebruik en toegankelijkheid.
3. Controleer of de tafel stevig staat en pas indien nodig de poten aan om stabiliteit te garanderen.
4. Bevestig de messenhouder aan de aangegeven zijde van de werktafel volgens de meegeleverde instructies.
5. Zorg ervoor dat de messen veilig in de houder zijn geplaatst.

5. Bedieningsinstructies

- De werktafel is ontworpen voor algemene werkzaamheden in de keuken.
- Gebruik de tafel voor snij- en voorbereidende werkzaamheden.
- Plaats de benodigde materialen zoals ingrediënten en gereedschappen op de tafel voor efficiënt werken.
- Gebruik de messenhouder voor veilige opslag van messen tijdens en na gebruik.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de werktafel na elk gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Droog de tafel grondig af om waterplekken te vermijden.
- Controleer periodiek op roest of corrosie en behandel deze direct met een geschikt roestwerend middel.
- Bewaar de messen schoon en droog in de messenhouder.

7. Problemen Oplossen

- Tafel wiebelt: Controleer of de poten goed zijn afgesteld.
- Roestvorming: Reinig de tafel en gebruik een roestwerend middel.
- Messenhouder los: Controleer de bevestigingsschroeven en draai deze aan indien nodig.
- Neem contact op met de klantenservice bij aanhoudende problemen.

8. Verwerking

- Dit product moet aan het einde van de levensduur op een verantwoorde manier worden weggegooid.
- Neem contact op met de lokale autoriteiten voor informatie over recycling en afvalverwerking van roeststaal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Trabajo 600 x 600 mm con Soporte para Cuchillos ATL6060

1. Información General

La mesa de trabajo ATL6060 es una solución ideal para la preparación de alimentos en entornos profesionales. Su diseño compacto y robusto proporciona una superficie de trabajo eficiente, mientras que el soporte para cuchillos asegura que los utensilios se mantengan organizados y accesibles.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Esta mesa está diseñada únicamente para el uso en entornos de cocina y no debe ser utilizada para fines no relacionados.
- Condiciones de Uso: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca antes de cada uso. Evite utilizar objetos afilados que puedan dañar la superficie.
- Mantenimiento de la Estructura: Inspeccione la mesa regularmente para detectar cualquier daño. No use la mesa si presenta daños estructurales.
- Carga Máxima: No exceda la carga máxima recomendada para evitar inestabilidad o colapso.
- Precauciones al Limpiar: Use productos de limpieza no abrasivos y evite sumergir la mesa en agua.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 600 x 600 mm
- Material: Acero inoxidable resistente a la corrosión
- Tipo: Mesa de trabajo con soporte para cuchillos incluido
- Peso Aproximado: 25 kg
- Capacidad de Carga: Hasta 150 kg

4. Configuración e Instalación

1. Paso 1 - Unboxing: Retire cuidadosamente la mesa de su embalaje, asegurándose de no dañar la superficie.
2. Paso 2 - Verificación de Componentes: Asegúrese de que todas las piezas (mesa, soportes, cuchillos) están incluidas según la lista de partes.
3. Paso 3 - Encuentre una Superficie Nivelada: Coloque la mesa en un lugar plano donde no haya riesgo de deslizamiento.
4. Paso 4 - Fijación de Soportes: Si se requieren, fije los soportes a la mesa utilizando las herramientas proporcionadas.
5. Paso 5 - Comprobación Final: Asegúrese de que la mesa esté estable y todos los componentes estén seguros antes de usarla.

5. Operación

Para utilizar la mesa, simplemente colóquela en la ubicación deseada y asegúrese de que esté nivelada. Utilice el soporte para cuchillos para almacenar sus utensilios de manera segura y accesible. Mantenga la mesa limpia y libre de obstrucciones durante su uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia de Limpieza: Limpie la superficie de trabajo después de cada uso.
- Método de Limpieza: Use un paño suave y un detergente suave. Enjuague con agua caliente y seque completamente.
- Mantenimiento Regular: Revise las uniones y tornillos mensualmente para asegurarse de que estén firmes.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La mesa se tambalea.
Solución: Verifique que los pies de la mesa estén nivelados y que la superficie sea adecuada.
- Problema: La superficie presenta manchas.
Solución: Use un detergente suave y un paño para limpiar manchas difíciles.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, la mesa debe ser desechada de acuerdo con las normas locales de reciclaje y eliminación de productos de acero inoxidable. No arroje el producto en la basura común.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

Table de Travail 600 x 600 mm avec Support de Couteau - ATL6060

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Table de Travail ATL6060. Ce produit est conçu pour offrir une surface de travail durable et fonctionnelle dans des environnements professionnels. Il est parfait pour les cuisines commerciales, les restaurants, et d'autres établissements alimentaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la table pour des applications non alimentaires.
- Stabilité : Assurez-vous que la table est positionnée sur une surface plane pour éviter les accidents.
- Manipulation : Soyez prudent lors du déplacement de la table. Utilisez toujours des équipements de levage adéquats si nécessaire.
- Nettoyage : Toujours débrancher les appareils électroménagers avant nettoyage de la surface de la table.
- Équipement de protection : Portez des gants de protection lors de l'utilisation de couteaux ou d'autres outils tranchants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 600 x 600 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Épaisseur : 1,5 mm
- Charge maximale : 120 kg
- Capacité de rangement : inclut un support de couteau intégré

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez tous les matériaux d'emballage soigneusement.
2. Inspection : Vérifiez le produit pour tout dommage visible. En cas de dommage, contactez notre service client.
3. Emplacement : Choisissez un endroit solide et plat pour placer la table. Évitez les espaces à proximité d'une source de chaleur excessive.
4. Assemblage :
 - Fixez les pieds de la table en utilisant les vis fournies.
 - Assurez-vous que tous les boulons sont serrés correctement.
5. Équilibre : Vérifiez que la table est de niveau en utilisant un niveau à bulle. Ajustez les pieds si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Utilisation de la Surface de Travail : Placez tous les appareils et ingrédients sur la surface de travail. Veillez à ne pas dépasser la capacité de poids.
- Support de Couteau : Utilisez le support intégré pour ranger vos couteaux de manière sécurisée et accessible.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Régulier : Essuyez la surface avec un chiffon doux et humide après chaque utilisation.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant approuvé pour les surfaces en contact avec les aliments.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état des pieds et du support de couteau. Serrer les boulons si nécessaire.

7. Dépannage

- Instabilité : Si la table est instable, vérifiez que tous les pieds sont correctement ajustés et serrés.
- Dommages visibles : Contactez le service client pour toute pièce endommagée.

8. Élimination

Respecter les réglementations locales en matière de déchets. La table est en acier inoxydable, qui est recyclable. Assurez-vous de la déposer dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci pour votre confiance en nos produits. Nous espérons que notre Table de Travail ATL6060 répondra à vos attentes et vous servira parfaitement dans vos activités culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il nostro tavolo da lavoro 600 x 600 mm con portacoltelli ATL6060 è progettato per soddisfare le esigenze di qualsiasi cucina commerciale. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, questo tavolo è resistente e facile da pulire, garantendo un ambiente di lavoro igienico e sicuro.

Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il tavolo sia posizionato su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti e incidenti.
- Evitare di utilizzare il tavolo vicino a fonti di calore, fiamme libere o sostanze infiammabili.
- Non sovraccaricare il tavolo oltre la capacità massima raccomandata.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano oggetti taglienti o utensili.
- Tenere il tavolo lontano dalla portata dei bambini e utilizzare con attenzione intorno a persone non addestrate.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 600 x 600 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Inclusione: Portacoltelli
- Capacità di carico: conformità alle normative di sicurezza alimentare

Setup e Installazione

1. Scegliere un'area di installazione piana e stabile.
2. Posizionare il tavolo nella posizione desiderata, assicurandosi che tutti e quattro i piedi siano saldamente a contatto con il pavimento.
3. Verificare che il tavolo sia livellato; regolare i piedi, se necessario.
4. Fissare il portacoltelli sulla parte laterale del tavolo utilizzando le viti fornite, seguendo le istruzioni allegate.

Operazione

- Utilizzare il tavolo per preparare cibi e appoggiare utensili e ingredienti.
- Comportarsi in modo sicuro nel maneggiare utensili da cucina e oggetti pesanti per evitare lesioni.
- È consigliabile mantenere un'area di lavoro pulita e organizzata per un'efficace preparazione degli alimenti.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tavolo con acqua calda e detergente neutro dopo ogni utilizzo.
- Asciugare completamente per evitare la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente le condizioni del tavolo e il portacoltelli per eventuali segni di usura o danneggiamento.

Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo è instabile, verificare che i piedi siano correttamente regolati.
- Se il portacoltelli è allentato, serrare le viti di fissaggio.
- In caso di danno, contattare l'assistenza clienti per consigli su come procedere.

Smaltimento

Per lo smaltimento del tavolo, seguire le normative locali in materia di rifiuti. Il materiale in acciaio inossidabile è riciclabile; si consiglia di portarlo a un centro di riciclo autorizzato.

Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto e assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania