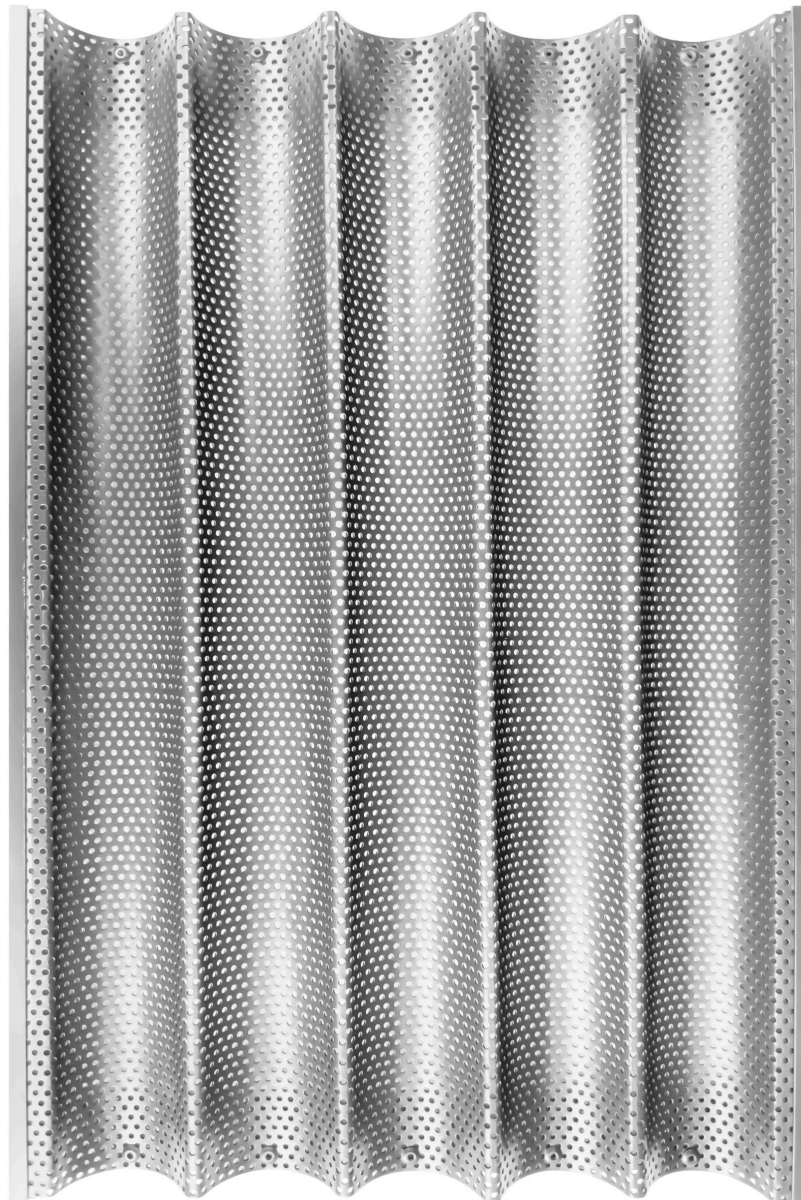


ggmgastro

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: BABAP46

Baguette Tray - Aluminium - EN 400x600



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

EN ENGLISH

Product Manual for Baguette Tray Aluminium 400x600

1. General Information

The Baguette Tray Aluminium 400x600 is designed for efficient baking and presentation of baguettes and similar bread products. Crafted from high-quality aluminium, this tray ensures excellent heat conduction and even cooking, while its dimensions make it ideal for commercial kitchens and bakeries.

2. Safety Information

- General Precautions: Always handle the tray with care. Ensure that it is placed on a stable surface to avoid accidents.
- Heat Resistance: This tray is designed to withstand high temperatures. However, avoid direct contact with flames or heating elements.
- Sharp Edges: Be cautious of sharp edges while handling. Use protective gloves if necessary.
- Storage: Store the tray in a dry place to prevent corrosion. Avoid stacking heavy items on it.
- Cleaning: Follow the cleaning instructions carefully to avoid damaging the surface.

3. Product Specifications

- Material: Aluminium
- Dimensions: 400 x 600 mm
- Weight: 1.5 kg
- Temperature Resistance: Up to 300°C
- Finish: Non-stick surface for easy release of baked products

4. Setup and Installation

1. Remove the Baguette Tray from the packaging and inspect for any damage.
2. Ensure that your work surface is clean and dry.
3. Place the tray on the baking rack or oven shelf ensuring it has adequate space on all sides for air circulation.
4. The tray is ready for use once positioned securely.

5. Operation

- Preheat your oven according to your specific baking requirements.
- Place the baguette dough evenly on the tray for optimal baking.
- Insert the tray into the preheated oven, ensuring it is stable.
- Monitor the baking process, adjusting temperature or time as necessary based on your recipe.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the tray to cool completely after use before cleaning.
- Wash the tray with warm soapy water using a soft cloth or sponge.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads to protect the non-stick surface.
- Rinse thoroughly and dry completely before storage.
- Store the tray flat in a dry area to avoid warping.

7. Troubleshooting

- Issue: Dough sticks to the tray.
 - Solution: Ensure the tray is properly cleaned and avoid using high-sugar doughs which may stick.
- Issue: Uneven baking.
 - Solution: Check the oven's temperature calibration and reposition the tray for better heat distribution.
- Issue: Tray warping.
 - Solution: Do not expose the tray to extreme temperature changes. Always allow it to cool gradually.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the tray in compliance with local regulations regarding metal recycling. Aluminium is recyclable; consult your local recycling center for proper procedures.

9. Contact

For further inquiries, contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Baguette Tray Aluminium 400x600

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Baguette Tray Aluminium 400x600 entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für die professionelle Gastronomie und optimiert die Präsentation und Lagerung von Baguettes und anderen Backwaren.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Produkt ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Stellen Sie sicher, dass das Baguette Tray während der Verwendung auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert wird.
- Verwenden Sie das Tray nicht in der Nähe von offenen Flammen oder extremen Wärmequellen.
 - Achten Sie darauf, dass das Produkt nicht mit scharfen Gegenständen in Kontakt kommt, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.
- Bei Bruch oder Beschädigung des Produkts verwenden Sie es nicht weiter und entsorgen Sie es sicher.
- Halten Sie das Produkt von Kindern und unbefugten Personen fern.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Material: Aluminium
- Abmessungen: 400 mm x 600 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 300 °C
- Oberfläche: Antihafbeschichtung

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie das Tray aus der Verpackung und prüfen Sie auf eventuelle Beschädigungen.
- Reinigen Sie das Tray vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Stellen Sie das Tray an einen geeigneten Ort in Ihrer Küche, der leicht zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, dass das Tray nicht überladen ist, um die Stabilität zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Baguettes gleichmäßig auf dem Tray.
- Das Tray kann in einem Ofen oder bei der Präsentation auf einem Buffet verwendet werden.
- Beachten Sie die maximalen Temperaturgrenzen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Tray nach der Benutzung etwas abkühlen.
- Reinigen Sie das Tray mit warmem Wasser und einem sanften Schwamm oder Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das Tray gründlich ab, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Problem: Tray verformt sich
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und reduzieren Sie diese gegebenenfalls.
- Problem: Baguettes kleben fest
Lösung: Verwenden Sie ein wenig Backpapier oder fetten Sie das Tray leicht ein.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Trennen Sie nicht wiederverwertbare Materialien entsprechend.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Baguette Tray Aluminium 400x600

1. Algemene Informatie

Dit product is een hoogwaardig aluminium baguette tray, ontworpen voor het efficiënt opbergen en serveren van baguettes. De tray is ontwikkeld voor professioneel gebruik in de horeca en voldoet aan alle veiligheids- en kwaliteitsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de tray alleen voor het beoogde doel: het bewaren en presenteren van voedsel.
- Zorg ervoor dat de tray op een stabiele en vlakke ondergrond staat om vallen te voorkomen.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen en open vuur.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op schade of vervorming en gebruik de tray niet als deze beschadigd is.
- Houd de tray buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium
- Afmetingen: 400 x 600 mm
- Geschikt voor: Baguettes en andere broodsoorten
- Kleur: Aluminium
- Gewicht: 1.5 kg

4. Installatie en Setup

De Baguette Tray Aluminium is eenvoudig in gebruik en vereist geen speciale installatie. Volg deze stappen voor optimaal gebruik:

- Plaats de tray op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de tray schoon en droog is voordat u deze gebruikt.
- Vul de tray met baguettes of andere producten.
- Vermijd overbelading van de tray om stabiliteit te waarborgen.

5. Bediening

- Gebruik de tray voor het organiseren en presenteren van voedingsmiddelen.
- Voor de beste resultaten, combineer met andere serveermaterialen die geschikt zijn voor de horeca.
- Verplaats de tray met voorzichtigheid en zorg ervoor dat deze goed wordt ondersteund.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de tray na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Spoel de tray af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog de tray grondig af na het reinigen om corrosie te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De tray is vervormd.
Oplossing: Controleer de tray op schade en vervang deze indien nodig. Blijf de tray buiten extreme temperaturen.
- Probleem: Vlekken blijven achter na reinigen.
Oplossing: Probeer een milde poetsmiddel en een zachte doek om de vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd uit aluminium en kan worden gerecycled.
- Lever de tray in bij een recyclepunt of afvalverwerking dat geschikt is voor metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact met ons op via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja para Baguette de Aluminio EN 400x600 BABAP46

1. Información General

La bandeja para baguette de aluminio BABAP46 está diseñada para el almacenamiento y la presentación de baguettes y otros productos de panadería. Fabricada con aluminio de alta calidad, esta bandeja ofrece durabilidad y resistencia a temperaturas elevadas.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Esta bandeja está destinada únicamente para uso en entornos de cocina y panadería. No la utilice para fines distintos.
- **Manipulación:** Maneje la bandeja con cuidado para evitar caídas. Use guantes de cocina si la bandeja ha estado en contacto con temperaturas altas.
- **Limpieza:** Limpiar después de cada uso para evitar la acumulación de residuos, que pueden causar riesgos de contaminación.
- **Almacenamiento:** Almacene la bandeja en un lugar seco y fresco. Evite la exposición a la humedad para prolongar su vida útil.
- **Verificación:** Inspeccione la bandeja regularmente en busca de cualquier daño. No use la bandeja si está doblada o dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Aluminio
- **Dimensiones:** 400 mm x 600 mm
- **Peso:** Aproximadamente 1.5 kg
- **Temperatura de Resistencia:** Hasta 300 °C

4. Configuración e Instalación

1. Retire la bandeja de su embalaje.
2. Lave la bandeja con agua caliente y jabón suave antes del primer uso.
3. Seque completamente antes de utilizar.
4. Coloque la bandeja en un espacio limpio y seco, preferiblemente en una superficie plana.

5. Operación

- Coloque las baguettes u otros productos de panadería sobre la bandeja asegurando que haya suficiente espacio entre ellos para permitir la circulación del aire.
- Si utiliza la bandeja en un horno, asegúrese de que la bandeja esté alineada correctamente y que no esté obstruida por otros utensilios.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la bandeja a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie del aluminio.
- Se recomienda secar la bandeja inmediatamente después del lavado para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- **Deformaciones:** Si la bandeja está doblada, intente alisarla manualmente. En caso de daños severos, considere reemplazar la bandeja.
- **Dificultad en la limpieza:** Si la bandeja presenta residuos difíciles de eliminar, remoje en agua caliente con jabón y luego limpie con un paño suave.

8. Eliminación

- La bandeja de aluminio es reciclable. Al final de su vida útil, recíclela adecuadamente según las normativas locales sobre reciclaje de metales.
- No elimine la bandeja en vertederos.

9. Contacto

Para más información, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Plateau à baguette en aluminium EN 400x600

1. Informations générales

Le plateau à baguette en aluminium EN 400x600 est conçu pour faciliter la cuisson, le refroidissement et le stockage des baguettes. Son design léger et durable en fait un outil essentiel pour les professionnels de la gastronomie.

2. Informations de sécurité

- Toujours manipuler le plateau chaud avec des gants de protection.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage afin d'éviter de rayer la surface.
- Ne pas placer le plateau directement sur une flamme ou une source de chaleur intense.
- Garder hors de portée des enfants.
- Vérifier régulièrement l'intégrité du plateau pour éviter les blessures dues à des dégradations.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Aluminium
- Dimensions : 400 x 600 mm
- Poids : 1,5 kg
- Capacité de charge maximale : 10 kg
- Température maximale : 220°C

4. Installation et mise en place

1. Déballer le plateau avec soin.
2. Vérifier l'absence de dommages.
3. Placer le plateau sur une surface plane et stable.
4. Pour une utilisation au four, s'assurer que le plateau peut y être inséré aisément sans obstruction.
5. Si nécessaire, huiler légèrement la surface avant l'utilisation pour éviter que les aliments n'adhèrent.

5. Fonctionnement

- Pour la cuisson, préchauffer le four à la température désirée.
- Placer les baguettes sur le plateau, en s'assurant qu'elles ne se touchent pas afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Surveiller le temps de cuisson approprié selon la recette.
- Utiliser des gants de protection pour retirer le plateau du four.

6. Nettoyage et entretien

- Laver à l'eau chaude savonneuse et rincer à l'eau claire.
- Essuyer avec un chiffon doux pour éviter tout rayures.
- Éviter les produits contenant de l'acide qui pourraient endommager l'aluminium.
- Stocker le plateau dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Si le plateau présente des déformations, ne pas l'utiliser et contacter le support.
- En cas de mauvaise cuisson, vérifier la température du four et l'homogénéité de la chaleur.
- Si les aliments adhèrent au plateau, vérifier si une huile de cuisson appropriée a été utilisée.

8. Élimination

- Le plateau est recyclable. Renseignez-vous sur les points de collecte des métaux dans votre région pour une élimination appropriée.
- Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter GGM Gastro :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Vassoi per Baguette in Alluminio EN 400x600

1. Informazioni Generali

Il vassoio per baguette in alluminio EN 400x600 è progettato per la presentazione e la conservazione di baguette e altri prodotti da forno. Realizzato in alluminio di alta qualità, garantisce durata e resistenza alla corrosione, facilitando l'uso in ambienti commerciali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il vassoio solo per l'uso previsto.
- Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore diretto.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o spugne dure che potrebbero graffiare la superficie.
- Assicurarsi che il vassoio sia stabile e posizionato su una superficie piana durante l'uso.
- Non sovraccaricare il vassoio oltre il suo limite di peso consigliato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio
- Dimensioni: 400 x 600 mm
- Peso: 0,5 kg
- Resistente alle alte temperature
- Facile da pulire e mantenere

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il vassoio dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il vassoio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che non ci siano ostacoli intorno al vassoio per facilitare l'accesso.

5. Funzionamento

- Utilizzare il vassoio per la presentazione delle baguette o per la cottura in forno se di dimensioni compatibili.
- Non utilizzare a temperature superiori a quelle raccomandate, per evitare deformazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato.
- Asciugare completamente il vassoio dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto per evitare l'accumulo di umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il vassoio presenta segni di deformazione, verificare se è stato esposto a temperature eccessive.
- In caso di residui di cibo incrostati, immergere il vassoio in acqua calda prima di tentare la pulizia.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile. Si prega di smaltirlo secondo le normative locali per il riciclaggio dell'alluminio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania