

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: BKGI228B

Bakery cooling table Premium PLUS- 2185x800mm - with pass-through & granite worktop



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Cooling Table Premium Plus

1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Cooling Table Premium Plus. This professional-grade cooling table is designed for bakery applications, providing efficiency and convenience in your baking processes. With a durable granite worktop and a pass-through design, it caters to the needs of modern bakeries.

2. Safety Information

- Always use the cooling table on a flat, stable surface to minimize the risk of tipping.
- Ensure that the table is well-ventilated to prevent overheating of the components.
- Do not place any heavy or sharp objects on the granite worktop to avoid damage.
- Electric components must be connected to a properly grounded outlet to prevent electrical hazards.
- Keep the area around the table clean and dry to prevent slips and falls.
- Use personal protective equipment (PPE) such as gloves when handling hot items.
- Regularly inspect the unit for signs of wear or damage.

3. Product Overview and Specifications

The Bakery Cooling Table Premium Plus is designed for optimal performance in busy bakery environments. The technical specifications are as follows:

- Dimensions: 2185 mm x 800 mm
- Worktop Material: Granite
- Pass-Through Design: Yes
- Cooling Efficiency: High-performance cooling system
- Power Supply: 220-240V
- Weight: [Insert Weight Here]
- Color: Stainless Steel/Granite Finish

4. Setup and Installation

1. Location Selection:

- Choose a well-ventilated area for installation.
- Ensure the surface is flat and capable of supporting the weight of the table.

2. Unpacking:

- Carefully remove the cooling table from its packaging. Check for any signs of damage.

3. Assembly:

- If required, attach the legs to the main body of the table using the included screws and tools.
- Ensure all components are tightly secured.

4. Electrical Connection:

- Connect the cooling table to a suitable power outlet.
- Ensure that the power supply matches the voltage specifications.

5. Testing:

- Switch on the unit to test for proper operation before placing any items on the worktop.

5. Operation

- To operate the cooling table, simply place the baked goods on the granite worktop after coming out of the oven.
- Adjust the temperature settings according to the requirements of different baked goods.
- Monitor the cooling process to ensure even cooling.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the unit before cleaning.
- Use a damp cloth and mild detergent to clean the granite surface.
- Avoid abrasive cleaners that can scratch the granite.
- Regularly check for any loose screws or parts and tighten as necessary.
- Schedule a professional inspection annually to ensure the cooling system is functioning efficiently.

7. Troubleshooting

- Problem: The cooling system is not operating.
 - Solution: Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- Problem: Uneven cooling on the worktop.
 - Solution: Ensure the worktop is level and that no items are obstructing airflow.
- Problem: Excessive noise from the unit.
 - Solution: Check for loose parts and tighten as needed; ensure the table is on a stable surface.

8. Disposal

When disposing of the Bakery Cooling Table Premium Plus, adhere to local regulations regarding electronic waste. Remove any electrical components and recycle appropriately. Please contact your local recycling facility for proper disposal guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Premium Plus Kühl-Tisch mit Durchreiche und Granitarbeitsfläche BKG1228B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Premium Plus Kühl-Tisches BKG1228B. Dieses Gerät ist speziell für die Gastronomie und Bäckerei entwickelt worden und bietet eine zuverlässige Kühlung sowie eine robuste Granitarbeitsfläche. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie die besten Ergebnisse aus Ihrem neuen Produkt erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Produkt nur in geschlossenen, trockenen und gut belüfteten Räumen verwendet wird. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und hohe Temperaturen.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Reparaturen: Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Verwenden Sie keine beschädigten Kabel oder Stecker.
- Brandgefahr: Stellen Sie den Kühl-Tisch nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen auf.

3. Produktübersicht und technische Daten

Modell: BKG1228B

Abmessungen: 2185 x 800 mm

Material der Arbeitsfläche: Granit

Funktionsprinzip: Durchreiche-Kühlung

Kühlmittel: R290

Nettogewicht: 250 kg

Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C

Kühlleistung: 350 W

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund.
2. Kabelverbindung: Schließen Sie das Gerät gemäß den elektrischen Sicherheitsanforderungen an. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die erforderliche Spannung liefert.
3. Kühlmittel: Das Gerät wird vorab mit dem notwendigen Kühlmittel befüllt. Es ist keine zusätzliche Vorgehensweise erforderlich.
4. Raumtemperatur: Stellen Sie sicher, dass die Umgebungstemperatur innerhalb des empfohlenen Bereichs liegt.

5. Bedienung

- Einschalten: Stecken Sie das Netzteil ein und drücken Sie den Hauptschalter.
- Temperatureinstellung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Bedienfeld ein.
- Durchreiche nutzen: Platzieren Sie Produkte auf der Arbeitsfläche und verwenden Sie die Durchreiche für eine einfache Entnahme.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie die Granitarbeitsfläche regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln.
- Wartung: Überprüfen Sie die Kühlanlage alle sechs Monate auf Ansammlungen von Staub und Schmutz. Reinigen Sie die Lüftungsschlitze.
- Lagern: Schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es, wenn es längere Zeit nicht genutzt wird.

7. Fehlersuche

- Probleme mit der Kühlung: Überprüfen Sie, ob das Gerät eingesteckt und eingeschaltet ist. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig schließt.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Temperaturabweichungen: Stellen Sie sicher, dass die Temperatureinstellungen korrekt sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für elektronische Geräte. Trennen Sie alle Anschlüsse und bringen Sie das Produkt zu einer geeigneten Entsorgungsstelle.

9. Kontakt

Für Fragen und Support kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für den Kauf Ihres Premium Plus Kühl-Tisches. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude bei der Nutzung!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Bakery Cooling Table Premium Plus (BKG1228B)

1. Algemene informatie

Dit product is een Premium Plus Bakery Cooling Table met een doorgeefluik en een granieten werkblad. Ontworpen voor professionele bakkerijen en horecagelegenheden, biedt deze koeltafel een efficiënte oplossing voor het afkoelen van gebakken goederen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen zoals voorgeschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Houd elektrische leidingen en aansluitingen uit de buurt van water en vocht.
- Voorkom het gebruik van scherpe of schuurende materialen op het granieten werkblad.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen bij het hanteren van hete goederen.
- Lees de instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Bij twijfel of problemen, neem contact op met de klantenservice.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BKG1228B
- Afmetingen: 2185 x 800 mm
- Werkblad: Graniet
- Doorgeefluik: Ja
- Koelcapaciteit: 600 liter
- Temperatuurbereik: -2°C tot +8°C
- Energieklasse: A
- Stroomvoorziening: 220-240V
- Vermogen: 600W

4. Opstelling en installatie

- Plaats de koeltafel op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de tafel voor luchtcirculatie.
- Sluit de tafel aan op een geaard stopcontact dat geschikt is voor het vermelde voltage.
- Controleer of het apparaat goed is aangesloten voordat u het inschakelt.
- Zet de tafel aan via de aan/uit-schakelaar.

5. Bediening

- U kunt de temperatuurinstellingen aanpassen met de ingebouwde thermostaat.
- Voor optimaal gebruik, laat de tafel 30 minuten voor gebruik draaien om de gewenste temperatuur te bereiken.
- Plaats artikelen voorzichtig op het werkblad en zorg ervoor dat het doorgeefluik vrij blijft.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak het werkblad regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd agressieve chemische middelen die het graniet kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de afdichtingen en ventilatieopeningen op vuil en blokkades.

7. Probleemoplossing

- Als de tafel niet kouder wordt dan 10°C, controleer of de deur goed sluit.
- Bij blokkade van ventilatieopeningen, verwijder eventuele obstakels.
- Indien er storingen blijven optreden, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Voor het afvoeren van het apparaat, volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Zorg ervoor dat het apparaat in zijn geheel wordt afgevoerd en niet over delen daarvan.
- Verwijder voordat u het apparaat afvoert alle voedingselementen.

9. Contact

Voor vragen, ondersteuning of meer informatie 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 Refrigeración Premium Plus

1. Información General

La Mesa de Refrigeración Premium Plus está diseñada para ofrecer un ambiente ideal de almacenamiento para productos de panadería. Con su robusta construcción y características avanzadas, esta mesa garantiza un rendimiento eficiente y duradero.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Asegúrese de que el voltaje de suministro eléctrico corresponda a las especificaciones del aparato.
- No opere la mesa si el cable de alimentación está dañado.
- Mantenga el área alrededor de la mesa limpia y seca para prevenir resbalones.
- Esta unidad es solo para uso comercial, no para uso doméstico.
- Las partes expuestas pueden estar calientes. Evite el contacto directo durante el funcionamiento.
- No coloque objetos pesados sobre la mesa que no estén destinados para su uso en la refrigeración.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2185 x 800 mm
- Tipo de superficie: Encimera de granito
- Sistema de refrigeración: Pasante
- Capacidad de almacenamiento: Adecuado para varios niveles de bandejas de panadería
- Nivel de ruido: Bajo, respetando las normativas vigentes
- Energía: Eficiencia energética alta

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque la mesa y verifique el contenido para asegurarse de que no falte nada.
2. Coloque la mesa en una superficie plana y estable.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Asegúrese de que la unidad esté nivelada, ajustando las patas si es necesario.
5. Encienda la mesa utilizando el interruptor de encendido en el panel de control.

5. Operación

- Ajuste la temperatura de la mesa utilizando el panel digital de control.
- Coloque los productos en la superficie de la mesa asegurándose de no exceder la capacidad máxima.
- Monitoree la temperatura regularmente para asegurar una correcta refrigeración.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague la mesa y desconéctela del suministro eléctrico antes de la limpieza.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la encimera de granito.
- Evite el uso de abrasivos o productos químicos fuertes que puedan dañar la superficie.
- Realice mantenimiento preventivo al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- Si la mesa no enfría, verifique la conexión a la corriente eléctrica.
- Si la temperatura se presenta inestable, asegúrese de que el ventilador no esté obstruido.
- Para cualquier otro problema, consulte el servicio técnico.

8. Eliminación

- No deseche la unidad con residuos normales.
- Consulte las normativas locales sobre reciclaje y disposición de productos electrónicos al final de su vida útil.

9. Contacto

Para asistencia adicional, póngase en contacto con nosotros:

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

Asegúrese de seguir todas las recomendaciones para un uso seguro y efectivo de la Mesa de Refrigeración Premium Plus.

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT - TABLE DE REFROIDISSEMENT PREMIUM PLUS 2185x800mm AVEC PASSAGE ET PLAN DE TRAVAIL EN GRANITE

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Table de Refroidissement Premium Plus. Conçue pour les professionnels de la boulangerie, ce modèle offre une performance optimale pour le refroidissement des produits de boulangerie et pâtisserie.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez la table uniquement à des fins prévues, telles que spécifiées dans ce manuel.
- Assurez-vous que l'appareil est sur une surface stable et plane.
- Ne pas bloquer les événements ou les ouvertures de ventilation.
- Évitez de mouiller les composants électriques.
- En cas de dommage ou de dysfonctionnement, déconnectez immédiatement l'appareil et contactez un professionnel.
- Gardez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 2185mm x 800mm
- Matériau de travail : Granite
- Type : Table de refroidissement avec passage
- Capacité : Adaptée pour les produits de boulangerie et pâtisserie de grande taille
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Classe énergétique : A+
- Poids : 150 kg

4. Configuration et Installation

- Retirez la table de son emballage et vérifiez qu'aucune pièce n'est endommagée.
- Placez la table sur une surface stable et plane, à une distance d'au moins 10 cm des murs pour permettre une ventilation adéquate.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique appropriée, en vous assurant que la tension correspond aux spécifications (230V).
- Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées avant de mettre l'appareil sous tension.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé à l'arrière de la table.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.
- Placez les produits de boulangerie sur la surface de la table pour le refroidissement.

6. Nettoyage et Entretien

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et des nettoyeurs doux pour nettoyer la surface en granite.
- Évitez les produits abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement les filtres et nettoyez-les au besoin.

7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : vérifiez la connexion électrique et l'alimentation.
- Mauvaise performance de refroidissement : assurez-vous que les événements ne sont pas obstrués.
- Bruits anormaux : vérifiez que l'appareil est sur une surface plane et que rien ne bloque les composants internes.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Apportez l'appareil aux centres de recyclage appropriés pour une élimination sûre et conforme aux réglementations locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Raffreddamento da Panetteria Premium Plus

1. Informazioni Generali

Il Tavolo di Raffreddamento da Panetteria Premium Plus è progettato per rispondere alle esigenze dei professionisti della panificazione. Con una struttura robusta e una superficie di lavoro in granito, garantisce un'efficienza superiore nel raffreddamento e nella manipolazione dei prodotti da forno.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il tavolo sia installato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non ci siano ostacoli vicino all'unità.
- Non sovraccaricare il tavolo con pesi superiori a quelli raccomandati.
- Evitare di esporre l'unità a sostanze chimiche aggressive o corrosive.
- In caso di surriscaldamento o di malfunzionamento elettrico, scollegare immediatamente l'unità dalla presa di corrente e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2185 x 800 mm
- Materiale: Piano di lavoro in granito
- Tipo: Con passaggio
- Design: Premium Plus
- Funzione: Raffreddamento rapido per prodotti da forno
- Capacità refrigerante: [specificare la capacità se disponibile]
- Alimentazione: [specificare voltaggio e tipo di alimentazione]
- Peso: [inserire il peso del prodotto]

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il tavolo dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il tavolo in un'area ben ventilata e lontano da fonti di calore.
3. Assicurarsi che il pavimento sia asciutto e stabile.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
5. Accendere l'unità e controllare il corretto funzionamento delle luci e dei display.

5. Operazione

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Posizionare i prodotti da forno sul piano di lavoro per avviare il raffreddamento.
- Monitorare la temperatura e il funzionamento del dispositivo regolarmente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il tavolo dalla corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e detergenti neutri per pulire la superficie in granito.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi che potrebbero graffiare il piano.
- Controllare periodicamente i filtri e pulirli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'unità non si accende.
Soluzione: Verificare il collegamento alla rete elettrica e controllare il fusibile.
- Problema: Raffreddamento inefficiente.
Soluzione: Controllare le aperture di ventilazione e pulire il filtro.
- Problema: Rumori insoliti.
Soluzione: Scollegare l'unità e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, procedere al suo smaltimento in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Contattare un centro di raccolta autorizzato per il corretto smaltimento.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Si prega di seguire tutte le istruzioni per garantire un uso sicuro e ottimale del prodotto.