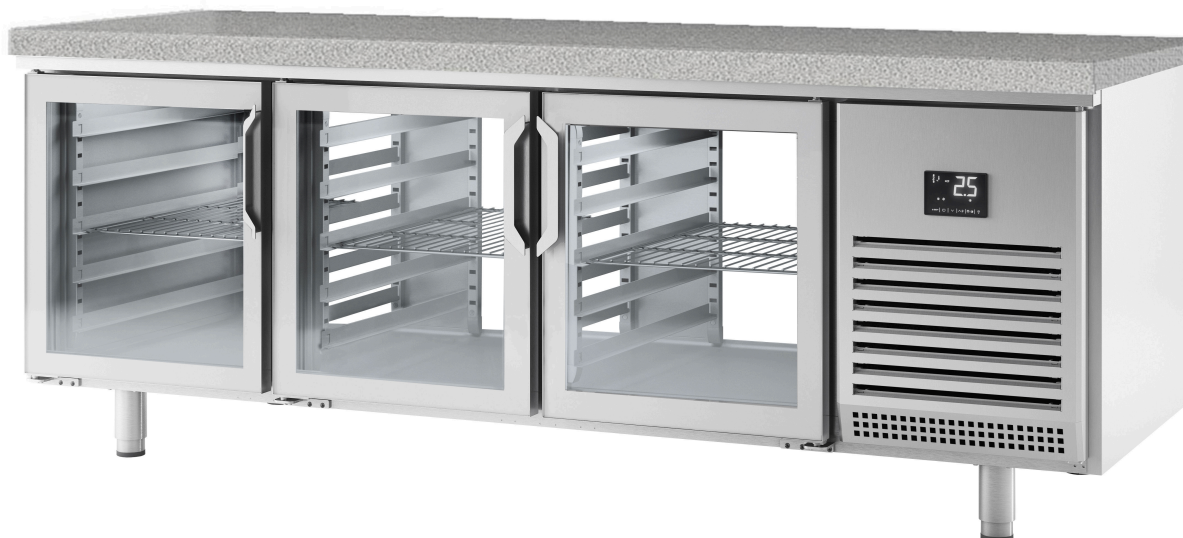


# ggmgastro

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: BKI228GB

**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 BKI228GB

### 1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Cooling Table Premium Plus BKI228GB. This high-quality cooling table is designed to efficiently cool baked goods while providing a robust work surface with a granite worktop. It is ideal for bakeries, pastry shops, and food production facilities.

### 2. Safety Information

- Usage: Only use the cooling table for its intended purpose as described in this manual.
- Electrical Safety: Ensure that the table is plugged into a properly grounded outlet. Do not use an extension cord.
- Travel and Maneuvering: When moving the table, ensure that all surfaces are clear of obstructions. Lift and carry with care.
- Hot Surfaces: The granite top may become hot during operation. Avoid direct contact with hot surfaces to prevent burns.
- Child Safety: Keep all children away from the appliance during operation.
- Maintenance: Regularly inspect the appliance for any signs of wear or malfunction. Do not attempt repairs unless authorized.

### 3. Product Overview and Specifications

Model: BKI228GB

Dimensions: 2185mm x 800mm

Worktop Material: Granite

Cooling Options: Pass-through cooling system

Weight: [Please check the website for updated information]

### Technical Data

- Power Supply: [Insert power requirements as mentioned on the website]
- Cooling Capacity: [Insert cooling capacity]
- Temperature Range: [Insert temperature range]

### 4. Setup and Installation

1. Location Selection: Place the cooling table on a level and stable surface away from any heat sources.
2. Electrical Connection: Plug the power cord into the specified outlet ensuring it fits securely.
3. Leveling: Adjust the table legs if needed to ensure that the table is stable and level.
4. Pre-Operation Check: Ensure that all components are securely attached and free of shipping materials.

### 5. Operation

1. Turning On: Press the power button located on the front control panel. The indicator light will illuminate.
2. Setting Temperature: Adjust the temperature setting using the control panel based on your cooling needs.
3. Loading Products: Allow the cooling table to reach the desired temperature before placing any baked goods onto the granite surface.
4. Monitoring: Regularly check the display for temperature readings during operation.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the granite surface with a damp cloth and mild detergent after use. Avoid abrasive cleaners.
- Periodic Maintenance: Inspect the appliances monthly for any signs of damage or wear.
- Regular Check: Clean the internal components every three months to avoid any blockage in the cooling system.

### 7. Troubleshooting

- Problem: The table does not turn on.
  - Solution: Check that the power cord is securely connected and that the outlet is working.
- Problem: Inadequate cooling.
  - Solution: Ensure that the table is not overloaded and check for proper air circulation around the unit.

### 8. Disposal

Dispose of the cooling table in accordance with local regulations concerning electronic waste. Remove all components and ensure that it is not a hazard to the environment.

### 9. Contact

For assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Please keep this manual for future reference. Thank you for choosing GGM Gastro.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den BKI228GB Backkühltable Premium Plus

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des BKI228GB Backkühltable Premium Plus. Dieses Modell ist für die optimale Kühlung von Backwaren konzipiert und bietet neben einer durchgehenden Fläche auch eine robuste Granitarbeitsplatte. Es ist ideal für Bäckereien, Konditoreien und Gastronomien.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Befolgen Sie alle Sicherheitsanweisungen in diesem Handbuch.
- elektrische Sicherheit: Überprüfen Sie, dass die Spannungsversorgung mit den auf dem Typenschild angegebenen Spezifikationen übereinstimmt.
- Kühlmittel: Stellen Sie sicher, dass keine Beschädigung an der Kühlmittelversorgung vorliegt. Bei Leckagen sofortigen Fachmann kontaktieren.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur Stecker und Verlängerungskabel, die für die Leistung des Geräts geeignet sind.
- Temperatur: Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von dem Gerät fern, während es in Betrieb ist.
- Brandgefahr: Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern und verwenden Sie es nicht in Bereichen mit hoher Feuchtigkeit oder Wasser.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: BKI228GB Backkühltable Premium Plus
- Abmessungen: 2185 x 800 mm
- Material: Granitarbeitsplatte
- Kühlung: Pass-through Kühlung für einfache Zugänglichkeit
- Temperaturbereich: 0 bis +10 °C
- Energieeffizienzklasse: C
- Leistungsaufnahme: 500 W
- Gewicht: 250 kg

### 4. Einrichtung und Installation

- Standortvorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Standort eben und ausreichend belüftet ist.
- Platzierung: Positionieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden oder anderen Geräten für eine optimale Luftzirkulation.
- Anschließen: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen entspricht (230 V, 50 Hz).
- Ersteinstellung: Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Temperaturanzeige, um sicherzustellen, dass die Kühlung funktioniert.

### 5. Betrieb

- Temperatur einstellen: Nutzen Sie das Bedienfeld, um die gewünschte Temperatur zwischen 0 und +10 °C einzustellen.
- Monitoring: Überwachen Sie regelmäßig die Innentemperatur und passen Sie sie bei Bedarf an.
- Lagerung: Lagern Sie nur gekühlte Produkte im Gerät, um eine optimale Lagerumgebung zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Tuch. Für die Granitarbeitsplatte verwenden Sie spezielle Granitreinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen der Tür und die Kühlmittelverbindung. Kontaktieren Sie einen Fachmann bei Anzeichen von Abnutzung oder Schäden.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät läuft nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und sicherstellen, dass der Stecker richtig angeschlossen ist.
- Temperatur zu hoch: Überprüfen Sie die Türdichtungen auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überladen ist.
- Geräusche: Leichte Betriebsgeräusche sind normal. Bei ungewöhnlichen Geräuschen sofort Fachmann kontaktieren.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Großgeräte. Achten Sie darauf, die Kühlmittel gemäß den gesetzlichen Vorschriften zu handhaben.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Bakery Cooling Table Premium Plus BK1228GB

### 1. Algemeen

Dank u voor uw aankoop van de Bakery Cooling Table Premium Plus BK1228GB. Dit product is ontworpen om de efficiëntie in uw bakkerij te verhogen met zijn doorlopende ontwerp en duurzame granieten werkblad. Het biedt een ideale oplossing voor het afkoelen van gebakken goederen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de tafel op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd het elektrische snoer uit de buurt van hete oppervlakken en scherpe randen.
- Gebruik geen beschadigde stekkers of kabels.
- Zorg ervoor dat de tafel is uitgeschakeld voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Neem de nodige kledingmaat en persoonlijke beschermingsmiddelen in acht bij het werken met warme of hete producten.

### 3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Afmetingen: 2185 x 800 mm
- Materiaal werkblad: Graniet
- Geschikt voor doorvoer
- Capaciteit: Geschikt voor meerdere trays
- Gewicht: [Voeg gewicht toe, indien beschikbaar]
- Kleur: [Voeg kleur toe, indien beschikbaar]

### 4. Installatie en Setup

1. Plaats de cooling table op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de tafel is voor toegang en ventilatie.
3. Controleer of de tafel recht staat; pas indien nodig de poten aan.
4. Sluit de elektrische voeding aan zoals aangegeven in het bijgeleverde schema.
5. Controleer de verbindingen voor eventuele lekkages of schade.

### 5. Bediening

- Zet de cooling table aan met de aan/uit-schakelaar.
- Plaats de gebakken goederen op het werkblad en zorg voor een gelijkmatige spreiding voor optimale luchtcirculatie.
- Controleer regelmatig de temperatuur en zorg ervoor dat de producten gelijkmatig afkoelen.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het granieten werkblad schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de elektrische aansluitingen en zorg dat ze veilig zijn.
- Laat de tafel regelmatig controleren door een gekwalificeerde technicus.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De tafel gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer de elektriciteit en de verbindingen.
- Probleem: Slechte afkoeling.  
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.
- Probleem: Vlekken op het werkblad.  
Oplossing: Gebruik een geschikt schoonmaakmiddel voor graniet.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product, volg uw lokale regels voor afvalverwerking en recycling. Verwijder de verschillende onderdelen en recycle waar mogelijk.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Enfriamiento Premium Plus BKI228GB

## 1. Información General

La mesa de enfriamiento Premium Plus BKI228GB está diseñada para optimizar la refrigeración de productos de panadería. Con un diseño práctico y materiales de alta calidad, es la solución perfecta para panaderías, pastelerías y cocinas comerciales. Su superficie de trabajo de granito proporciona durabilidad y eficiencia.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto es solo para uso profesional en entornos comerciales. No se debe utilizar para fines domésticos.
- **Advertencias de Electricidad:** Asegúrese de que la instalación eléctrica sea realizada por un profesional certificado. Utilice enchufes y tomas de corriente que cumplan con las normativas locales.
- **Superficie Caliente:** La superficie de trabajo puede calentarse durante su uso. Evite tocar la superficie sin la protección adecuada.
- **Manipulación:** Use guantes de seguridad al mover la mesa, ya que puede ser pesada. Asegúrese de que el área esté despejada de obstáculos para evitar lesiones.
- **Limpieza:** Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- **Mantenimiento:** Realice chequeos regulares para asegurar un funcionamiento seguro y eficiente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 2185mm x 800mm
- **Material de la Superficie:** Granito
- **Tipo de Enfriamiento:** Pasante
- **Capacidad de Almacenamiento:** Adaptable a varios bandejas
- **Consumo Energético:** Especificaciones de electricidad consultan el manual técnico
- **Temperatura de Funcionamiento:** Asegúrese de que esté en los límites recomendados para un rendimiento óptimo.

## 4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la mesa sobre una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor y en un área bien ventilada.
2. **Conexión Eléctrica:** Conecte la mesa a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la tensión sea correcta.
3. **Nivelación:** Ajuste las patas de la mesa si es necesario para asegurar que esté nivelada.
4. **Prueba de Funcionalidad:** Encienda la mesa y verifique que los mecanismos de refrigeración funcionen correctamente.

## 5. Operación

- **Encendido:** Presione el botón de encendido ubicado en el panel de control.
- **Ajuste de Temperatura:** Utilice los controles para ajustar la temperatura al nivel deseado.
- **Almacenamiento:** Organice los productos de manera adecuada para facilitar la circulación del aire frío.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave.
- **Desinfección:** Aplique un desinfectante adecuado para entornos alimentarios.
- **Mantenimiento Semanal:** Revise las partes mecánicas y eléctricas por desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- **No Enciende:** Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- **No Enfría Adecuadamente:** Asegúrese de que las ventilaciones no estén obstruidas y revise el termostato.
- **Ruidos Inusuales:** Compruebe que no haya objetos sueltos dentro ni partes dañadas.

## 8. Desecho

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales. No arroje el equipo en la basura común. Considere la opción de reciclaje para componentes eléctricos y metálicos.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

- **Correo electrónico:** [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la mesa de enfriamiento Premium Plus BKI228GB. Para más información, consulte el sitio web o contáctenos directamente.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit – Table de refroidissement Premium Plus

---

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la table de refroidissement Premium Plus. Conçue pour répondre aux normes les plus élevées en matière de sécurité et d'efficacité, cette table est idéale pour les applications en boulangerie et offre une finition en granit élégante.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : La table doit être utilisée uniquement pour le refroidissement de produits de boulangerie. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Électricité : Assurez-vous que l'installation électrique respecte les spécifications du produit et les codes électriques locaux. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Enfants et animaux : Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Nettoyage : Éteignez l'appareil avant de procéder au nettoyage pour éviter tout risque d'électrocution.
- Chocs et impacts : Évitez de frapper ou de faire tomber le produit ; cela pourrait entraîner un dysfonctionnement.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 2185 x 800 mm
- Type : Table de refroidissement avec passage et dessus en granit
- Matériaux : Acier inoxydable et granit
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Capacité de refroidissement : à spécifier selon les besoins
- Température de fonctionnement : -2°C à +5°C

## 4. Installation et configuration

1. Emplacement : Placez la table sur une surface plane et stable, loin des sources de chaleur ou d'humidité.
2. Connexion électrique :
  - Assurez-vous que l'alimentation électrique est compatible avec les spécifications techniques.
  - Branchez le cordon d'alimentation à une prise conforme.
3. Niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que la table est bien à niveau. Ajustez les pieds si nécessaire.
4. Allumage : Une fois installé, allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.

## 5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.
- Placez les produits de boulangerie sur la table et surveillez le processus de refroidissement.
- Pour des performances optimales, ne surchargez pas la table.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Utilisez un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Évitez les produits abrasifs.
- Désinfection : Après le nettoyage, appliquez un désinfectant adapté sur la surface.
- Entretien préventif : Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement du thermostat et de la connexion électrique.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas :
  - Vérifiez la connexion électrique.
  - Assurez-vous que l'interrupteur principal est en position ON.
- Température inappropriée :
  - Vérifiez le réglage de température.
  - Assurez-vous que le ventilateur fonctionne correctement.

## 8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément à la législation locale en matière de déchets. Déposez-le dans un centre de recyclage agréé pour les appareils électroménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance technique, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi notre produit. Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Raffreddamento da Forno Premium Plus 2185x800mm con Passaggio e Ripiano in Granito BKI228GB

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Tavolo di Raffreddamento da Forno Premium Plus BKI228GB. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni elevate nel settore della panificazione.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere e seguire attentamente tutte le istruzioni nel manuale.
- Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un professionista qualificato.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o bagnati.
- Mantenere la zona circostante libera da ostacoli per evitare incidenti.
- Non coprire le aperture di ventilazione durante il funzionamento.
- Far controllare il prodotto regolarmente per garantire un funzionamento sicuro.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BKI228GB
- Dimensioni: 2185 x 800 mm
- Materiale del piano di lavoro: Granito
- Passaggio: Sì
- Capacità di carico: 300 kg
- Sistema di refrigerazione: Refrigerante ecologico R290

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il tavolo su una superficie piana e solida.
- Assicurarsi che ci sia adeguata ventilazione intorno al prodotto.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica compatibile.
- Effettuare un controllo visivo per assicurarsi che tutte le connessioni siano salde.
- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore di alimentazione.

## 5. Funzionamento

- Regolare la temperatura utilizzando il pannello di controllo.
- Attendere che il tavolo raggiunga la temperatura impostata prima di posizionare i prodotti.
- Monitorare la temperatura e l'umidità per garantire condizioni ottimali di raffreddamento.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il ripiano in granito con un panno umido e un detergente neutro.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi per non danneggiare la superficie.
- Controllare e pulire le aperture di ventilazione regolarmente per garantire un flusso d'aria ottimale.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo non si accende, controllare la connessione elettrica.
- Se non raggiunge la temperatura impostata, verificare il funzionamento del termostato.
- In caso di rumori insoliti, spegnere l'unità e consultare un tecnico.

## 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali.
- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Contattare un servizio di smaltimento professionale per la corretta gestione del prodotto.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania