

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: BKTF158-EF

Bakery cooling table Premium - 1550x800mm - 2 doors



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Cooling Table Premium 1550x800mm 2-Door (Model: BKTF158-EF)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Bakery Cooling Table Premium. This high-quality cooling table is designed to meet the needs of professional bakers, providing a reliable and efficient way to cool baked goods while maintaining optimal food safety standards.

2. Safety Information

- Ensure the cooling table is placed on a stable and level surface to prevent tipping.
- Do not exceed the maximum weight limit of the cooling table.
- Avoid contact with water or cleaning agents on electrical components.
- Disconnect the power supply before performing maintenance or cleaning to prevent electrical hazards.
- Ensure that the table is properly grounded to avoid electrical shock.
- Keep the cooling table out of reach of children.
- Use caution while handling hot items to prevent burns or injuries.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BKTF158-EF
- Dimensions: 1550mm (L) x 800mm (W)
- Number of Doors: 2
- Temperature Range: 0°C to +4°C
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Refrigerant: R290
- Weight: 100 kg
- Material: Stainless steel
- Capacity: 300 liters

4. Setup and Installation

1. Unbox the cooling table and check all components against the included list.
2. Place the cooling table in a well-ventilated area at least 15 cm away from walls to ensure proper airflow.
3. Level the table using adjustable feet to ensure stability.
4. Connect the cooling table to a properly grounded electrical outlet compatible with the specified voltage.
5. Turn on the power switch located at the back of the machine.
6. Allow the cooling table to reach the operational temperature before placing any items inside.

5. Operation

- Set the desired temperature using the digital thermostat located on the front panel.
- Load your baked goods onto the shelves, ensuring they are evenly spaced for optimal cooling.
- Close the doors securely to maintain the correct internal temperature.
- Regularly check the temperature display to ensure it remains within the safe range of 0°C to +4°C.

6. Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, unplug the unit and allow it to defrost if necessary.
- Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- For internal cleaning, use a mixture of warm water and baking soda. Avoid using abrasive cleaners.
- Regularly check and clean the condenser coils to maintain efficiency.
- Schedule professional servicing annually to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- If the cooling table does not turn on, check the power supply and ensure it is plugged in correctly.
- If the temperature is not maintaining, verify that the doors are closed and sealed properly.
- If there are unusual noises, ensure that the table is level and check for any obstructions.
- For persistent issues, contact our customer service.

8. Disposal

- At the end of the product's life, dispose of the cooling table in accordance with your local regulations.
- Ensure that the refrigerant is handled by a certified professional to prevent environmental harm.

9. Contact

For more information or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Backwaren Kühltisch Premium 1550x800mm - 2 Türen (BKT-F158-EF)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Backwaren Kühltisch Premium 1550x800mm mit 2 Türen. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Lagerung und Kühlung Ihrer Backwaren eine zuverlässige und effektive Lösung zu bieten. Die hohe Qualität und Langlebigkeit machen diesen Kühltisch zu einem wertvollen Bestandteil Ihrer Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten:

- Stellen Sie sicher, dass der Kühltisch auf einer stabilen, ebenen Fläche montiert wird.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in der Nähe der elektrischen Teile.
- Überlasten Sie die Regale nicht, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die vorgesehenen.
- Halten Sie die Lüftungsschlitze frei für eine optimale Luftzirkulation.
- Bei elektrischen Problemen oder Beschädigungen wenden Sie sich umgehend an einen Fachmann.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 1550mm x 800mm x 850mm
- Türanzahl: 2
- Temperaturbereich: +2°C bis +8°C
- Nettovolumen: 600L
- Kühlmittel: R290
- Energieverbrauch: 750W
- Spannung: 230V/50Hz
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Kühltisch an einen gut belüfteten Ort, der fern von direkten Wärmequellen ist.
- Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Stromquelle, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Betrieb, dass alle Teile intakt sind und die Türdichtungen korrekt funktionieren.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Einschalten einige Stunden laufen, bevor Sie Lebensmittel einlagern, um die optimale Kühltemperatur zu erreichen.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Kühltisch über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Thermostats ein.
- Platzieren Sie die Backwaren gleichmäßig auf den Regalen, um eine optimale Kühlung sicherzustellen.
- Achten Sie darauf, dass die Tür stets geschlossen ist, um die Temperatur zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit milder Seifenlauge und einem weichen Lappen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Edelstahloberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Türdichtungen auf Abnutzung und reinigen Sie sie, um die Effizienz des Kühltisches zu gewährleisten.
- Lassen Sie den Kühltisch bei längeren Stillstandszeiten immer vollständig abtauen.

7. Fehlersuche

- Problem: Kühltisch funktioniert nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Stromanschluss und den Hauptschalter.
- Problem: Unzureichende Kühlung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind und die Türdichtungen intakt sind.
- Problem: Geräuschentwicklung.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Kühltisch auf einem stabilen Untergrund steht und alle Teile festgezogen sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle Lebensmittel und reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es entsorgen. Entsorgen Sie Kühlmittel gemäß den Sicherheitsvorschriften.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Bakery Cooling Table Premium 1550x800mm, 2 Doors (BKT158 EF)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bakery Cooling Table Premium 1550x800mm, 2 Deuren (BKT158 EF). Dit product is ontworpen om de versheid van uw gebakken goederen te behouden en aan te passen aan uw bakbehoeften. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het meeste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik dit product alleen voor de beoogde doeleinden en volgens de instructies in deze handleiding.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard. Voorkom het gebruik van verlengsnoeren die niet ontworpen zijn voor hoge stroomsterkte.
- Oppervlaktemateriaal: Het oppervlak kan heet worden bij gebruik, raak het niet aan zonder bescherming.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand tijdens gebruik en onderhoud.
- Schade: Controleer het product op schade voor gebruik. Gebruik het niet als het beschadigd is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BKT158 EF
- Afmetingen: 1550 x 800 mm
- Aantal Deuren: 2
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurbereik: 0 tot 10 graden Celsius
- Koelsysteem: Ventilatie
- Netto gewicht: 150 kg
- Energieverbruik: 0,5 kWh
- Voedingsspanning: 230V

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats de koeltafel op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van directe zonlicht en warmtebronnen.
2. Elektrische Aansluiting: Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet met gebruik van de correcte spanning (230V). Zorg voor een veilige aardverbinding.
3. Test: Zet het apparaat aan en controleer of de ventilator draait en de temperatuuraanduiding actief is.

5. Bediening

- Temperatuurstelling: Stel de gewenste temperatuur in met de regelaar aan de voorkant van de koeltafel.
- Deuren openen: Open de deuren voorzichtig om schade aan het scharniermechanisme te voorkomen.
- Laden: Plaats gebakken goederen op de planken. Zorg ervoor dat de luchtcirculatie rond de producten vrij blijft.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijkse Schoonmaak: Gebruik een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Regelmatige Onderhoud: Controleer maandelijks de ventilator en de koelspoelen op stof en vuil. Reinig indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De koeltafel koelt niet voldoende.
 - Oplossing: Controleer of de deuren goed gesloten zijn en of de temperatuurcorrectie goed is ingesteld.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
 - Oplossing: Reinig het interieur grondig en controleer op achtergebleven voedselresten.

8. Afvoer

Volg lokale regelgeving voor de afvoer van het apparaat aan het einde van zijn levenscyclus. Dit kan inhouden dat het apparaat naar een erkend recyclingcentrum moet worden gebracht, vooral vanwege elektrische componenten.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Enfriamiento para Panadería Premium 1550x800mm - 2 Puertas (BKTF158-EF)

1. Información General

La Mesa de Enfriamiento para Panadería Premium de GGM Gastro es un producto diseñado para mantener y enfriar productos de panadería de manera eficiente. Fabricada con materiales de alta calidad, esta mesa es ideal para panaderías, cafeterías y restaurantes.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para el enfriamiento de productos de panadería. No coloque otros objetos o alimentos que no estén relacionados.
- Manejo seguro: Maneje con cuidado las puertas y evite forzarlas.
- Conexiones eléctricas: Asegúrese de que la conexión eléctrica esté en cumplimiento con las regulaciones locales y que la capacidad de la red eléctrica sea adecuada para el funcionamiento del equipo.
- Superficie estable: Coloque la mesa en una superficie nivelada para evitar accidentes.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento del equipo según las recomendaciones del fabricante para evitar posibles fallas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1550 mm (Ancho) x 800 mm (Profundidad)
- Número de puertas: 2
- Temperatura de funcionamiento: -2 °C hasta +8 °C
- Potencia: 450 W
- Refrigerante: R290
- Material: Acero inoxidable
- Rango de humedad: 50-80%
- Peso: 130 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la mesa de su embalaje.
2. Ubicación: Coloque la mesa en un área bien ventilada y alejada de fuentes de calor.
3. Conexión eléctrica: Conecte el enchufe a una toma de corriente terrestre de 230 V, asegurándose de que la línea de alimentación pueda soportar la carga.
4. Nivelación: Ajuste las patas de la mesa para asegurarse de que esté nivelada.
5. Prueba de funcionamiento: Encienda el equipo y ajuste la temperatura deseada.

5. Operación

- Ajuste la temperatura utilizando el panel de control.
- Espere unos minutos para que el sistema alcance la temperatura adecuada antes de colocar productos en la mesa.
- Para abrir las puertas, tire suavemente hacia afuera y ciérrelas firmemente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie externa e interna con un paño suave y jabonoso.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Realice una limpieza profunda del sistema de refrigeración al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

- El equipo no enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- La temperatura no se ajusta adecuadamente: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente y que el sistema no esté obstruido.
- Condensación excesiva: Asegúrese de que las puertas se cierren correctamente y evite abrirlas con frecuencia.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite la mesa de enfriamiento, elimínela de acuerdo con la normativa local de reciclaje y eliminación de residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para consultas adicionales, puede contactarnos a través de:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU TABLE DE REFROIDISSEMENT DE BAKERY PREMIUM 1550x800mm (2 PORTES)

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la Table de Refroidissement de Bakery Premium. Ce produit a été conçu pour offrir un refroidissement efficace et fiable pour vos produits de boulangerie. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir une performance optimale.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé sur une surface stable et plane.
- Vérifiez que la prise de courant est conforme aux spécifications électriques de l'appareil avant de le brancher.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éloignez les enfants de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- En cas de dommage au câble d'alimentation, faites appel à un professionnel pour le remplacer.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Dimensions : 1550x800mm
- Nombre de portes : 2
- Matériau : Acier inoxydable
- Température de fonctionnement : +2 à +10°C
- Capacité frigorifique : 6-9°C
- Alimentations : 220-240V, 50Hz

4. Installation et Configuration

1. Déballer soigneusement la table et retirez tout le matériel d'emballage.
2. Placez la table sur une surface plane et stable, éloignée de sources de chaleur.
3. Branchez l'appareil à une prise de courant conforme à ses spécifications.
4. Vérifiez que tous les joints sont correctement installés pour assurer une étanchéité.
5. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 minutes avant d'y mettre des produits.

5. Fonctionnement

- Allumez la table en actionnant le bouton d'alimentation.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Vérifiez l'affichage de température régulièrement pour assurer un refroidissement adéquat.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer l'extérieur.
- Nettoyez les surfaces intérieures avec un désinfectant approprié.
- Videz régulièrement le réservoir d'eau si applicable et nettoyez-le.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise de courant et le cordon d'alimentation.
- Pour un mauvais refroidissement, assurez-vous que les grilles d'aération ne sont pas obstruées.
- Si des bruits inhabituels se font entendre, contactez le service clientèle.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Évitez les déchets dangereux. Contactez votre mairie pour des conseils sur l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il tavolo di raffreddamento per panetteria Premium è progettato per offrire un raffreddamento efficiente e un'ottimizzazione dello spazio per le attività di panificazione. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità, garantendo durata e resistenza nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che il tavolo sia installato su una superficie piana e stabile.
- Non ostruire le aperture di ventilazione per evitare malfunzionamenti.
- Evitare l'uso dell'apparecchio in ambienti umidi o bagnati.
- Tenere i cavi di alimentazione lontano da superfici calde e umide.
- Utilizzare solo il cavo di alimentazione fornito e controllare che non presenti danni prima dell'uso.
- In caso di malfunzionamenti, non tentare di riparare il prodotto e contattare un professionista.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Dimensioni: 1550 x 800 mm
- Numero di porte: 2
- Temperatura operativa: da 0 a +5 °C
- Capacità: adatta per l'uso in panetteria e pasticceria
- Materiali: acciaio inox di alta qualità
- Alimentazione: 220-240 V, 50 Hz

4. Installazione e Setup

- Posizionare il tavolo in un luogo asciutto e ben ventilato.
- Assicurarsi che ci sia accesso alla presa di corrente.
- Rimuovere eventuali imballaggi e protezioni.
- Controllare la livellatura del tavolo e regolare i piedini se necessario.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa conforme ai requisiti elettrici.
- Accendere l'apparecchio e controllare che funzioni correttamente.

5. Operazione

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Monitorare la temperatura interna per garantire un raffreddamento efficace.
- Inserire i prodotti da raffreddare negli appositi ripiani.
- Non sovraccaricare il tavolo per garantire una corretta circolazione dell'aria.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il tavolo dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergente neutro per pulire le superfici esterne.
- Non utilizzare materiali abrasivi o detergenti aggressivi.
- Controllare e rimuovere periodicamente i residui di cibo e polvere dai filtri.
- Effettuare una manutenzione periodica per garantire un funzionamento ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo non si accende, controllare il collegamento alla presa.
- Se la temperatura interna non raggiunge il valore impostato, verificare le aperture di ventilazione.
- Rumori strani potrebbero indicare un malfunzionamento del motore, contattare un tecnico.

8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali sui rifiuti elettrici ed elettronici.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato. Consultare il servizio di raccolta rifiuti per indicazioni adeguate.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania