

# 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: BKTF218-EF

### Bakery cooling table PREMIUM- 2100x800mm - 3 doors



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Bakery Cooling Table Premium 2100x800mm 3 Doors (BKT-F218-EF)

### 1. General Information

The Bakery Cooling Table Premium is designed for efficient cooling and display of baked goods in commercial settings. With dimensions of 2100x800mm and three doors, it provides ample space for your bakery products, ensuring they maintain optimal freshness and quality.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to an electrical supply conforming to the specifications indicated on the rating plate. Always use an appropriate power outlet.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children. Keep children away from the appliance during operation and maintenance.
- **Surface Safety:** The surfaces of the cooling table may become hot during operation. Avoid direct contact to prevent burns.
- **Damage Prevention:** Do not place heavy objects on the cooling table that could cause damage or distort the structure.
- **Maintenance:** Regularly check power cables and plugs for wear or damage. Do not operate the appliance if damaged.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: BKT-F218-EF
- Dimensions: 2100mm (L) x 800mm (W)
- Doors: 3 (self-closing)
- Cooling System: Dynamic cooling
- Temperature Range: 0°C to +10°C
- Power Supply: 230V/50Hz
- Total Power: 600W
- Weight: 150kg
- Material: Stainless steel exterior, food-safe interior

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the cooling table on a flat, stable surface away from direct sunlight and heat sources.
2. **Leveling:** Adjust the feet to ensure the table is level.
3. **Electrical Connection:**
  - Connect the appliance to the electrical outlet adhering to the voltage specifications.
  - Ensure that the outlet is grounded to avoid electrical hazards.
4. **Ventilation:** Ensure there is adequate ventilation around the cooling table to maintain performance.
5. **Initial Setup:** Allow the unit to cool down and stabilize for at least 30 minutes before use.

### 5. Operation

- **Powering On:** Press the power switch to turn on the cooling table.
- **Temperature Setting:** Adjust the temperature using the control dial to your desired cooling level (0°C to +10°C).
- **Load Management:** Do not overload the table. Arrange products for optimal air circulation and cooling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive materials.
- **Interior Cleaning:** Regularly empty and clean interior shelves, ensuring no food residues remain.
- **Condensation Drain:** Check and clean the condensation drain regularly to prevent blockages.
- **Annual Maintenance:** Have a qualified technician service the unit once a year to maintain efficient operation.

### 7. Troubleshooting

- **Not Cooling:** Check if the power supply is connected properly and ensure the temperature settings are correct. Inspect the compressor and thermostat for issues.
- **Unusual Noises:** Ensure that the cooling table is level. If the noise persists, contact customer service.
- **Condensation Build-up:** Check the airflow around the unit and ensure that it is not overloaded.

### 8. Disposal

Dispose of the product responsibly in compliance with local regulations. The appliance contains refrigerants and materials that require proper disposal. Contact local waste management services for guidance.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Backwaren-Kühltisch Premium 2100x800mm mit 3 Türen (Bktf218-EF)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Backwaren-Kühltischs Premium. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine optimale Lagerung von Backwaren zu gewährleisten und Ihre Arbeitsabläufe in der Bäckerei zu verbessern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannung übereinstimmt mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung.
- Betriebsumfeld: Halten Sie das Gerät trocken und fern von Feuchtigkeit. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.
- Temperatur: Das Gerät sollte in einem Temperaturbereich von 0 – 38 °C betrieben werden.
- Belüftung: Sorgen Sie für eine angemessene Belüftung um das Gerät, um Überhitzung zu vermeiden.
- Reinigung: Vor der Reinigung immer das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Kindersicherung: Halten Sie das Gerät von Kindern fern. Es ist nicht als Spielzeug gedacht.
- Sicherheitsvorschriften: Beachten Sie die örtlichen Gesetze und Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Bktf218-EF
- Abmessungen: 2100 x 800 x 850 mm
- Türtyp: 3 Türen
- Nettogewicht: 180 kg
- Kühlung: Umluftkühlung
- Temperaturbereich: +2 °C bis +10 °C
- Energieeffizienzklasse: C
- Leistungsaufnahme: 600 W
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund.
2. Positionierung: Stellen Sie das Gerät an den gewünschten Standort und sichern Sie, dass ausreichend Platz zur Belüftung vorhanden ist.
3. Anschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den technischen Spezifikationen entspricht.
4. Testlauf: Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Funktionalität. Lassen Sie das Gerät mindestens 1 Stunde laufen, bevor Sie Lebensmittel einlagern.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass die Türen fest schließen, um den Temperaturbereich aufrechtzuerhalten.
- Regulierbare Temperatureinstellungen befinden sich an der Vorderseite des Geräts.
- Platzieren Sie nur geeignete Lebensmittel entsprechend der Temperaturvorgaben.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Seifenlösungen und weiche Tücher. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseiten des Geräts regelmäßig, um Hygienevorschriften einzuhalten.

## 7. Fehlersuche

- Das Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Steckdose funktioniert.
- Übermäßige Geräuschentwicklung: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einem stabilen Untergrund steht.
- Temperaturunregelmäßigkeiten: Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist und nichts die Lüftungsöffnungen blockiert.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott. Trennen Sie das Gerät vollständig vom Stromnetz und bringen Sie es zu einem geeigneten Recyclingzentrum.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder technischen Problemen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

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

# NL NEDERLANDS

## Product Manual

Bakery Cooling Table Premium 2100x800mm - 3 Doors (Model: BKTF218-EF)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Bakery Cooling Table Premium. This state-of-the-art cooling table is designed to meet the needs of professional bakeries. It provides a reliable and efficient means of cooling baked goods, ensuring they maintain their quality and freshness.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the power supply matches the voltage specified on the product rating label. Use a proper electrical outlet with a suitable fuse.
- **Installation Safety:** This product should be installed on a flat, stable surface. Avoid placing it on uneven ground to prevent tipping.
- **User Safety:** Do not place any heavy items on top of the cooling table. Handle all hot items with care to avoid burns.
- **Children:** This product is not intended for use by children. Keep children away during operation.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the power supply before cleaning or performing maintenance to avoid electrical shock.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: BKTF218-EF
- Dimensions: 2100 x 800 mm
- Doors: 3 Doors
- Temperature Range: 0°C to +10°C
- Power Consumption: 600W
- Weight: 150 kg
- Material: Stainless steel
- Energy Efficiency Class: A
- Refrigerant: R290

### 4. Setup and Installation

1. Choose a suitable location with adequate ventilation and access to an electrical outlet.
2. Unpack the cooling table carefully, avoiding any damage to the unit.
3. Level the cooling table using the adjustable feet located at the bottom.
4. Connect the unit to the suitable electrical outlet with a grounding connection.
5. Allow the cooling table to stabilize for a minimum of 30 minutes before use.

### 5. Operation

- Turn on the cooling table using the main power switch located on the front panel.
- Set the desired temperature using the digital thermostat controls.
- Allow the table to reach the desired temperature before placing baked goods on it.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the unit from the electrical outlet before cleaning.
- Use a damp cloth and mild detergent to clean the exterior surfaces.
- For the interior, remove any spills immediately to prevent buildup.
- Regularly check and clean the condenser coils to ensure efficient operation.
- Schedule a professional maintenance check every year to ensure optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- **Problem:** Cooling table not turning on  
**Solution:** Check the power supply and ensure the unit is plugged in.
- **Problem:** Temperature is not cooling adequately  
**Solution:** Ensure that the condenser coils are clean and not obstructed.
- **Problem:** Unusual noise from the unit  
**Solution:** Check for items inside that may be rattling or interfering with the fan.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Bakery Cooling Table Premium according to local regulations governing electrical appliances and hazardous waste. Do not throw it in regular rubbish.

### 9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Enfriamiento para Panadería Premium 2100x800mm - 3 Puertas (BKT218-EF)

## 1. Información General

Bienvenido a su nueva mesa de enfriamiento para panadería Premium. Este producto está diseñado para proporcionar un enfriamiento eficiente y almacenar eficazmente productos horneados.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Solo para uso profesional en panaderías y establecimientos de alimentos. No utilizar para fines no previstos.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la unidad esté correctamente conectada a una toma de corriente adecuada, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- **Carga:** No exceda la capacidad máxima recomendada.
- **Superficies Calientes:** Tenga cuidado al manipular productos recién horneados, ya que pueden estar calientes.
- **Limpieza:** Desconecte la unidad del suministro eléctrico antes de la limpieza.
- **Monitoreo:** Mantenga un monitoreo constante de la unidad durante su operación.

## 3. Visión General y Especificaciones

- **Dimensiones:** 2100 mm (Largo) x 800 mm (Ancho) x 900 mm (Alto)
- **Material:** Acero inoxidable
- **Número de Puertas:** 3
- **Capacidad:** Dependiendo de la disposición de los productos
- **Temperatura de Funcionamiento:** 0 °C a +10 °C
- **Código de Producto:** BKT218-EF

## 4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Ubique la mesa en un área bien ventilada y nivelada.
- **Paso 2:** Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de energía adecuada.
- **Paso 3:** Ajuste las patas de la mesa para asegurar estabilidad.
- **Paso 4:** Siga las instrucciones del manual de usuario para ajustar la temperatura antes de usar.
- **Nota:** Siempre consulte un profesional si no está seguro de la instalación eléctrica.

## 5. Operación

- **Encendido:** Conecte la unidad a la electricidad y enciéndala usando el interruptor principal.
- **Ajuste de Temperatura:** Use el panel de control para ajustar la temperatura deseada.
- **Carga de Productos:** Coloque los productos en las estanterías, asegurándose de no sobrecargar la unidad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie la superficie exterior con un paño húmedo.
- **Desinfección:** Use un desinfectante adecuado para superficies de contacto con alimentos.
- **Mantenimiento Regular:** Revise los componentes eléctricos y de refrigeración mensualmente para prevenir problemas.

## 7. Solución de Problemas

- **La unidad no enciende:** Verifique la conexión eléctrica.
- **No enfría adecuadamente:** Asegúrese de que las puertas estén bien cerradas y no estén bloqueadas.
- **Ruidos Inusuales:** Desconecte la unidad y revise si hay objetos bloqueando los ventiladores.

## 8. Eliminación

Deseche la unidad de conformidad con las normativas de reciclaje y eliminación de residuos electrónicos. Consulte con su autoridad local para obtener directrices específicas.

## 9. Contacto

Para soporte técnico o consultas, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Table de Refroidissement de Boulangerie Premium 2100x800mm - 3 Portes

## 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la Table de Refroidissement de Boulangerie Premium. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la boulangerie en garantissant un refroidissement efficace et optimal des produits de boulangerie.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la table de refroidissement à des fins autres que celles prévues.
- Alimentation : Vérifiez que la tension électrique correspond à celle spécifiée dans le manuel avant de brancher l'appareil.
- Environnement d'utilisation : Évitez de placer l'appareil dans un environnement humide ou près de sources de chaleur.
- Ventilation : Assurez-vous qu'il y a une circulation d'air adéquate autour de l'appareil pour éviter la surchauffe.
- Maintenance : Éteignez complètement l'appareil et débranchez-le avant d'effectuer des travaux de nettoyage ou d'entretien.
- Sécurité des enfants : Ne laissez pas les enfants jouer près de l'appareil.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Technical Data :

- Dimensions : 2100x800mm
- Nombre de portes : 3
- Température : Intervalle de fonctionnement 0°C à +10°C
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Puissance : 300W
- Réfrigération : Système de réfrigération dynamique
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité

## 4. Installation et Configuration

1. Préparation de l'emplacement : Choisissez un emplacement stable, plat et bien ventilé.
2. Branchement électrique : Branchez le cordon d'alimentation dans une prise conforme à la norme électrique requise.
3. Mise à niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que la table est bien de niveau.
4. Vérification des connexions : Assurez-vous que toutes les connexions sont fermement établies et qu'il n'y a pas de fuites.

## 5. Fonctionnement

- Mise en marche : Allumez la table de refroidissement à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.
- Réglage de la température : Utilisez le panneau de contrôle pour définir la température souhaitée dans l'intervalle approprié.
- Surveillance : Vérifiez régulièrement que l'indicateur de température fonctionne correctement.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou acides qui pourraient endommager la surface de l'acier inoxydable.
- Inspectez régulièrement les joints de porte et les systèmes de drainage pour les obstructions.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement électrique et l'alimentation.
- Température incorrecte : Assurez-vous que le réglage de la température est correct et que les portes sont bien fermées.
- Fuites : Vérifiez les joints d'étanchéité et réparez ou remplacez si nécessaire.

## 8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, veuillez éliminer l'appareil de manière responsable. Contactez votre enseigne locale pour des conseils sur le recyclage des appareils électroniques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Raffreddamento da Bakery Premium 2100x800mm - 3 Porte (BKT-F218-EF)

## 1. Informazioni Generali

Il Tavolo di Raffreddamento da Bakery Premium è progettato per ottimizzare la conservazione dei prodotti da forno, garantendo un raffreddamento uniforme e rapido. Questo prodotto è ideale per panifici, pasticcerie e ristoranti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Non utilizzare il prodotto vicino a fonti di acqua.
- Elettricità: Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa elettrica conforme.
- Manutenzione: Eseguire la manutenzione solo con l'unità spenta e scollegata dalla rete.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare il tavolo con più peso rispetto a quanto indicato nel manuale.
- Manipolazione: Quando si sposta il tavolo, utilizzare attrezzature adeguate o il supporto di più persone.
- Bambini: Tenere lontani i bambini dall'apparecchio per evitare infortuni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2100mm x 800mm
- Numero di porte: 3
- Capacità totale: 300 litri
- Temperatura di esercizio: 0° C a +10° C
- Sistema di refrigerazione: Ventilato
- Tipo di gas refrigerante: R290
- Materiale: Acciaio inox
- Potenza nominale: 800 W
- Voltaggio: 220-240 V

## 4. Installazione e Montaggio

1. Posizionamento: Posizionare il tavolo su una superficie piana e stabile.
2. Collegamento Elettrico: Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente compatibile.
3. Verifica: Controllare che tutti i cavi siano privi di danni e che l'apparecchio sia ben livellato.
4. Accensione: Accendere il tavolo tramite l'interruttore principale.

## 5. Funzionamento

- Regolare la temperatura mediante il termostato situato sulla parte frontale dell'unità.
- Assicurarsi che l'unità abbia il tempo di raffreddarsi prima di inserire i prodotti da forno.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'esterno con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Svuotare e pulire il vano dell'acqua ciò garantirà un funzionamento efficace.
- Non utilizzare oggetti appuntiti per pulire l'interno.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Verificare il collegamento alla rete elettrica.
- Temperatura errata: Controllare le impostazioni del termostato.
- Rumori insoliti: Assicurarsi che l'unità sia su una superficie piana e stabile.

## 8. Smaltimento

Quando l'apparecchio raggiunge la fine della sua vita utile, seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania