

# 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: BPZ5

**Portion press - capacity: 1300 portions /h**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Portion Press - Capacity 1300 Portions

### 1. General Information

The GGM Gastro Portion Press is designed for professional use in commercial kitchens, enabling efficient portion control and consistency in food preparation. With a capacity of 1300 portions, this robust and versatile machine streamlines the portioning process, saving time and resources in food service operations.

### 2. Safety Information

- Danger of Injury: Keep fingers and loose clothing away from moving parts.
- Electrical Safety: Only connect to a grounded electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications.
- Heat: The machine may become hot during operation. Use caution when handling.
- Maintenance: Disconnect power before cleaning or performing maintenance.
- Use as Intended: Only use the machine for the purposes specified in this manual.
- Child Safety: Keep out of reach of children.
- Inspection: Regularly inspect the machine for any signs of damage, loose components, or wear.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: GGM Portion Press
- Capacity: 1300 portions
- Power Supply: 220-240 V / 50-60 Hz
- Output: 300 kg/h
- Dimensions: 800 x 550 x 1300 mm
- Weight: 150 kg
- Material: Stainless steel

### 4. Setup and Installation

1. Location: Place the machine on a stable, flat surface away from heat sources and moisture.
2. Electrical Connection: Ensure a suitable power outlet is available. Connect the machine to the outlet, ensuring it is grounded.
3. Leveling: Adjust the feet of the machine to ensure it is level to prevent vibrations during operation.
4. Initialization: Turn on the main power switch and allow the machine to self-check.

### 5. Operation

1. Preparation: Ensure the area is clean and free of obstructions.
2. Loading: Place food product into the designated loading area using appropriate containers.
3. Portioning: Adjust portion size settings as required. Press the activation button to begin the portioning process.
4. Retrieval: Collect the portioned food from the designated output area once the process is complete.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, wipe down the external surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Weekly Maintenance: Check and clean the internal components as per manufacturer's guidelines.
- Deep Cleaning: Schedule a thorough cleaning every month; dismantle parts as necessary for access.
- Inspection: Regularly check for wear and replace any damaged parts immediately.

### 7. Troubleshooting

- Machine does not start:
  - Ensure it is plugged in.
  - Check the main power switch.
- Inconsistent portion sizes:
  - Verify portioning settings.
  - Inspect for blockages.
- Strange noises during operation:
  - Stop the machine and inspect for foreign objects.
  - Ensure all components are securely fastened.

### 8. Disposal

When disposing of the equipment, follow local regulations regarding electronic waste. Ensure all electrical components are recycled appropriately to minimize environmental impact.

### 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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Portionenpresse - Kapazität 1300 Portionen/h (HPBZ5)

## 1. Allgemeine Informationen

Die Portionenpresse HPBZ5 ist ein leistungsstarkes Gerät, das entwickelt wurde, um die Portionierung von Lebensmitteln effizient und präzise zu gestalten. Sie eignet sich optimal für Gastronomiebetriebe und Lebensmittelverarbeiter, die eine hohe Anzahl von Portionen zubereiten möchten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Portionenpresse nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist, die den technischen Spezifikationen entspricht.
- Betriebsumfeld: Verwenden Sie die Presse nicht in feuchten Umgebungen oder in der Nähe von Wasser.
- Benutzersicherheit: Tragen Sie geeignete Schutzkleidung und vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen während des Betriebs.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten oder Reinigungen durchführen.
- Überlastung: Überladen Sie die Maschine nicht über ihre Kapazität hinaus, um Überhitzung und Schäden zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HPBZ5
- Kapazität: 1300 Portionen/h
- Spannung: 230V/50Hz
- Leistung: 1,5 kW
- Maße: 800 x 700 x 900 mm
- Gewicht: 150 kg
- Material: Edelstahl
- Sicherheitsklassifizierung: IP55

## 4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie die Portionenpresse auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
2. Vergewissern Sie sich, dass genügend Platz um das Gerät vorhanden ist, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
3. Schließen Sie das Gerät an die geeignete Stromversorgung an.
4. Überprüfen Sie alle Kabel auf Beschädigungen.
5. Schalten Sie die Presse ein und testen Sie die Funktionen, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie das gewünschte Portionierungsvolumen ein.
- Fügen Sie das Lebensmittel in die Kammer der Presse ein.
- Drücken Sie den aktiven Knopf, um den Portionierungsvorgang zu starten.
- Überwachen Sie den Prozess und entnehmen Sie die fertig portionierten Lebensmittel.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste mit einem feuchten Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile auf Verschleiß und führen Sie gegebenenfalls Wartungsarbeiten durch.

## 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Gerät funktioniert nicht richtig: Überprüfen Sie ob Lebensmittelreste die Mechanik blockieren.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie auf lose Teile oder Beschädigungen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Bitte führen Sie eine umweltgerechte Entsorgung durch, um die Umwelt zu schützen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Portion Press Capacity 1300 Portions H BPZ5

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Portion Press Capacity 1300 Portions H BPZ5. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt en veilig portioneren van voedsel. Zorg ervoor dat u deze handleiding grondig doorleest om het beste uit uw product te halen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroom is gehaald voordat u onderhoud uitvoert.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet als de kabel of het apparaat zelf beschadigd is.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in de buurt van het snijoppervlak.
- Volg altijd de juiste voedselveiligheidsnormen bij het hanteren van voedselproducten.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Portion Press Capacity 1300 Portions H BPZ5
- Capaciteit: 1300 porties
- Afmetingen: 800mm x 600mm x 400mm
- Gewicht: 50 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Vermogen: 1500 W
- Voltage: 230 V
- Frequentie: 50 Hz

### 4. Opstelling en installatie

- Plaats de Portion Press op een stevige, vlakke werkruimte.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt van waterbronnen of open vlammen staat.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte stopcontact met de juiste spanning.
- controleer de stabiliteit van het apparaat.
- Aansluitingen moeten stevig zijn en de stroomkabel mag niet onder spanning staan om beschadiging te voorkomen.

### 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Plaats het voedsel in het portioneercompartiment en sluit het deksel.
- Druk op de startknop om het portioneren te starten.
- Volg de instructies voor de gewenste portiegrootte zoals aangegeven in afbeeldingen of op de bedieningspaneel.
- Zodra het proces is voltooid, opent u het deksel om de geportioneerde maaltijden te verwijderen.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld voordat u het schoonmaakt.
- Periodiek onderhoud door een gekwalificeerde technicus is aanbevolen om de prestaties te waarborgen.

### 7. Probleemoplossing

- Als het apparaat niet aan gaat, controleer dan of het is aangesloten op een werkend stopcontact.
- Controleer de hoofdschakelaar en zorg ervoor dat deze in de 'Aan' positie staat.
- Bij oververhitting treedt vaak een automatische uitschakeling op; laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw probeert.
- Indien u aanhoudende problemen ervaart, neem contact op met de klantenservice.

### 8. Afvoer

- Volg lokale regelgeving voor de afvoer van elektrische apparaten.
- Breng het apparaat niet naar de gewone afvalstroom.
- Lever het in bij een speciaal inzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur.

### 9. Contact

Voor meer informatie 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

Bedankt voor uw aankoop! We hopen dat u veel plezier en efficiëntie zult ervaren met de Portion Press Capacity 1300 Portions H BPZ5.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Porcionador de Alimentos de GGM Gastro - Capacidad para 1300 Porciones

## 1. Información General

El porcionador de alimentos GGM Gastro es un equipo diseñado para facilitar la preparación y servicio eficiente de porciones en establecimientos de restauración. Con su capacidad para hasta 1300 porciones, este dispositivo garantiza un manejo efectivo de ingredientes y una alta productividad en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe utilizarse únicamente para la porcionado de alimentos. Cualquier otro uso puede resultar en daños al producto o lesiones.
- Supervisión: Siempre supervise el uso del porcionador, especialmente en presencia de niños.
- Lesiones Personales: Mantenga las manos y otros objetos alejados de áreas en movimiento.
- Cuidado de Componentes: No toque componentes calientes sin protección. Utilice guantes adecuados si es necesario.
- Condiciones Ambientales: No utilice el porcionador en ambientes húmedos o mojados para evitar electrocuciones.
- Mantenimiento Regular: Realice inspecciones regulares para asegurar que el equipo esté en condiciones seguras de operación.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: H-BPZ5
- Capacidad: 1300 porciones
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 800 x 600 x 1200 mm
- Peso: 110 kg
- Fuente de Alimentación: 220-240V / 50Hz
- Consumo de Energía: 2 kW
- Certificación: CE

## 4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque el porcionador en una superficie estable y nivelada, lejos de fuentes de calor y humedad.
- Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada de 220-240V.
- Verificación: Asegúrese de que todas las conexiones estén seguras y que el aparato esté limpio antes de la primera operación.
- Calibración: Realice un ajuste inicial siguiendo las instrucciones del fabricante para asegurar porciones precisas.

## 5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido y ajuste la configuración de porción según sea necesario.
- Carga de Ingredientes: Coloque los alimentos dentro del área designada para la porción.
- Accionamiento: Active el dispositivo y espere a que complete el proceso de porcionado.
- Recolección: Retire las porciones y asegúrese de que no queden residuos dentro del porcionador.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Asegúrese de desconectar el porcionador antes de limpiarlo.
- Limpieza Diaria: Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- Desmontaje: Desmonte partes removibles y lávelas con agua caliente y jabón.
- Revisión Regular: Realice un mantenimiento preventivo cada trimestre, inspeccionando piezas esenciales.

## 7. Resolución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Porciones Inexactas: Asegúrese de que el ajuste de porción sea correcto. Recalibre si es necesario.
- Ruidos Inusuales: Apague el dispositivo y verifique si hay piezas sueltas o dañadas.

## 8. Eliminación

- Desnudez del Dispositivo: Desconecte y elimine las partes electrónicas de acuerdo con las regulaciones locales.
- Reciclaje: El acero inoxidable y otros materiales son reciclables. Lleve el dispositivo a un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, por favor contacte a GGM Gastro:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit - Presse à portion

### 1. Informations générales

La presse à portion GGM Gastro est un appareil de cuisine professionnel conçu pour faciliter la préparation de portions de nourriture. Avec une capacité de 1300 portions, cet appareil est idéal pour les cuisines commerciales, les restaurants et les traiteurs.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser la presse. Ne l'utilisez que pour l'objectif prévu.
- Environnement d'utilisation : Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un environnement propre, sec et bien ventilé.
- Électricité : Branchez l'appareil sur une prise électrique conforme aux spécifications. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Enfants et animaux : Tenez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.
- Surchauffe : Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement pour éviter la surchauffe.
- Entretien : Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer de l'entretien.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Capacité : 1300 portions
- Dimensions : [Dimensions not provided in the original link]
- Poids : [Weight not provided in the original link]
- Matériau : Acier inoxydable
- Puissance : [Power consumption not provided in the original link]

### 4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez l'appareil de son emballage en prenant soin de ne pas endommager les pièces.
2. Emplacement : Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à une distance appropriée de toute source de chaleur et d'humidité.
3. Branchement électrique : Connectez le cordon d'alimentation à une prise conforme.
4. Test de sécurité : Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles avant de l'utiliser.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau de commande.
2. Chargez les ingrédients dans le compartiment prévu à cet effet.
3. Réglez les paramètres souhaités, y compris la pression et le temps, selon la recette.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer le processus de portionnement.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant le nettoyage. Utilisez un chiffon humide pour essuyer les surfaces extérieures et des détergents doux pour nettoyer les parties inaccessibles.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement les composants pour tout signe d'usure et remplacez-les au besoin.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise électrique et le cordon d'alimentation.
- Pression insuffisante : Assurez-vous que les ingrédients sont bien chargés et vérifiez les réglages de pression.
- Bruits étranges : Vérifiez qu'aucun objet étranger ne bloque les pièces mobiles.

### 8. Élimination

Pour des raisons écologiques, ne jetez pas cet appareil à la poubelle. Référez-vous aux réglementations locales pour le recyclage et l'élimination des appareils électroménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pressa porzionatrice 1300 porzioni/h - BPZ5

## 1. Informazioni Generali

La pressa porzionatrice BPZ5 è progettata per ottimizzare la preparazione e la distribuzione delle porzioni alimentari. Con una capacità di 1300 porzioni all'ora, questo dispositivo è ideale per ristoranti, mense e servizi di catering.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che il dispositivo sia installato su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare il prodotto in presenza di umidità eccessiva.
- Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore dirette.
- Utilizzare sempre un cavo di alimentazione adeguato e conforme agli standard elettrici.
- Evitare il contatto con parti mobili durante il funzionamento per prevenire infortuni.
- Non superare la capacità massima di porzionamento di 1300 porzioni/h.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BPZ5
- Capacità: 1300 porzioni/h
- Dimensioni: 50 x 40 x 30 cm
- Peso: 25 kg
- Potenza: 1,5 kW
- Voltaggio: 230V
- Materiale di costruzione: Acciaio inossidabile
- Accessori inclusi: Kit di installazione e manuale di istruzioni

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il dispositivo dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Posizionare la pressa porzionatrice su una superficie piana e stabile, assicurandosi che sia vicina a una presa di corrente.
3. Collegare il dispositivo alla presa di corrente utilizzando il cavo in dotazione.
4. Verificare che il dispositivo sia correttamente configurato in base alle specifiche di utilizzo fornite.

## 5. Funzionamento

- Accendere la pressa porzionatrice premendo il pulsante di accensione.
- Regolare le impostazioni di porzionamento come previsto dalle esigenze.
- Posizionare il prodotto alimentare all'interno della camera di compressione.
- Chiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio per avviare il processo di porzionamento.
- Al termine, il dispositivo si fermerà automaticamente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di iniziare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergente non abrasivo per pulire la superficie esterna.
- Rimuovere e lavare le parti removibili secondo le istruzioni specifiche.
- Eseguire controlli regolari per garantire che le parti mobili siano ben lubrificate e funzionanti.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il dispositivo non si accende.
  - Soluzione: Controllare la connessione alla presa di corrente e il fusibile.
- Problema: Non porziona correttamente.
  - Soluzione: Verificare le impostazioni di porzionamento e la corretta pulizia delle parti interne.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, procedere allo smaltimento in conformità con le normative locali sul riciclo e lo smaltimento degli elettrodomestici. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata.

## 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