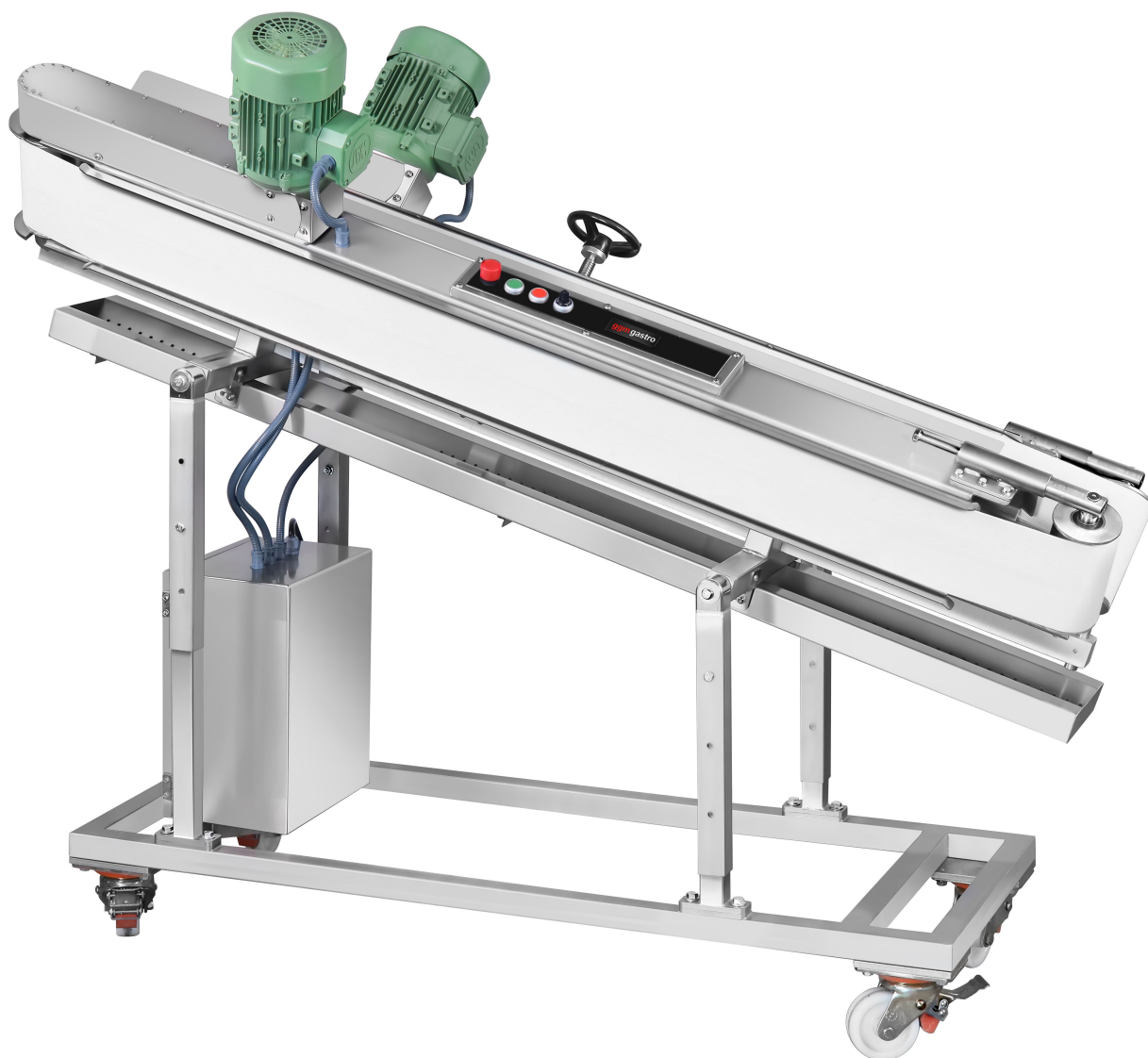


ggmgastro

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: BTAMV

Bakery dough rounder - for pizza & bread dough - 1.1 kW - up to 3000 pcs/h



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

EN ENGLISH

Product Manual: Bakery Dough Rounder for Pizza and Bread Dough 1.1 kW

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Bakery Dough Rounder for Pizza and Bread Dough. This high-efficiency machine is designed to deliver consistent results in dough rounding, ensuring excellent quality for your bakery products. Please read this manual thoroughly to ensure proper use and maintenance.

2. Safety Information

To ensure safe usage of the Dough Rounder, please observe the following precautions:

- Electric Safety: Ensure that the appliance is connected to a correctly installed and grounded electrical outlet of the correct voltage and capacity.
- Avoid Water Exposure: Do not allow the machine to come into contact with water or other liquids to prevent electric shock.
- Keep Hands Clear: Always keep your hands clear of the machine's moving parts during operation.
- Use Proper Attire: Avoid loose clothing and accessories that may become entangled in moving parts.
- Regular Inspections: Check the machine before each use for damaged parts or wiring. Do not operate if any parts are damaged.
- Emergency Off: Familiarize yourself with the emergency shut-off procedure in case of malfunction.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Dough Rounder HB-TAMV
- Power Supply: 1.1 kW
- Production Capacity: Up to 3000 pieces per hour
- Dimensions:
 - Width: [insert dimension]
 - Depth: [insert dimension]
 - Height: [insert dimension]
- Weight: [insert weight]
- Material: Stainless steel construction for durability
- User-friendly control panel for easy operation

4. Setup and Installation

1. Location: Place the machine on a stable and flat surface, away from any water sources and heat.
2. Electrical Connection: Connect the machine to a power supply that meets its voltage requirements. Ensure the outlet is properly grounded.
3. Initial Checks: Inspect the machine for any transportation damages. Check that all parts are securely attached.
4. Power On: Switch on the machine using the main power switch. The control panel should illuminate, indicating readiness.

5. Operation

1. Preparation: Make sure you have prepared your dough according to your specific recipe.
2. Filling: Introduce the dough into the input area of the machine.
3. Adjust Settings: Use the control panel to select your desired settings for the dough size and rounding process.
4. Start Machine: Press the start button. The machine will automatically begin the rounding process.
5. Monitoring: Continuously monitor the operation to ensure consistent results. Adjust settings if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, unplug the machine and clean the exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Dough Removal: Remove any residual dough from the machine using a soft brush or cloth.
- Regular Maintenance: Lubricate moving parts as indicated in the maintenance schedule. Inspect electrical connections regularly.

7. Troubleshooting

- Machine Won't Start:
 - Check if the power supply is connected.
 - Inspect the fuse for any issues.
- Uneven Dough Rounding:
 - Ensure proper dough consistency.
 - Check machine settings and adjust as necessary.
- Strange Noises:
 - Inspect for any foreign objects lodged in the machine.
 - Contact customer support if the problem persists.

8. Disposal

At the end of its service life, dispose of the Dough Rounder in accordance with local regulations regarding electronic waste. Ensure that all non-operational units are decommissioned safely.

9. Contact

For any inquiries or assistance regarding your Dough Rounder, please contact us at:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy your baking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Teig-Runder für Pizza- und Brotteig

Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Teig-Runders für Pizza- und Brotteig. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente und gleichmäßige Rundung von Teigstücken zu gewährleisten, wodurch die Qualität Ihrer Backwaren verbessert wird.

Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist, um Ausrutschungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu verhindern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Berühren Sie bewegliche Teile nicht während des Betriebs.
- Achten Sie darauf, dass Kinder und Haustiere während der Nutzung vom Gerät ferngehalten werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile.

Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Teig-Runder für Pizza- und Brotteig
- Leistung: 1.1 kW
- Kapazität: bis zu 3000 Stück pro Stunde
- Abmessungen: 1.2 m x 0.8 m x 1.0 m
- Gewicht: 120 kg
- Eingangsspannung: 220-240 V
- Frequenz: 50/60 Hz

Aufbau und Installation

1. Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, saubere und trockene Oberfläche. Der Standort sollte gut belüftet sein.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit den angegebenen Spezifikationen an.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse fest und sicher sind.
5. Führen Sie einen Funktionstest durch, indem Sie das Gerät einschalten und die Betriebselemente überprüfen.

Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit und die Geschwindigkeit mit den Bedienelementen ein.
3. Fügen Sie die Teigstücke in die Einstiegsöffnung ein und lassen Sie das Gerät die Rundung durchführen.
4. Überwachen Sie den Prozess und entnehmen Sie die gerundeten Teigstücke.

Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und mildes Reinigungsmittel zur Reinigung. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile auf Abnutzung.
- Führen Sie alle notwendigen Wartungsarbeiten gemäß den Anforderungen aus.

Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Unregelmäßige Rundung: Stellen Sie sicher, dass die Teigstücke gleichmäßig in die Maschine eingegeben werden.
- Übermäßiger Lärm: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Mechanismus befinden.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Stellen Sie sicher, dass alle Materialien umweltgerecht behandelt werden.

Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Bakery Dough Rounder voor Pizza- en Brooddeeg

1. Algemene Informatie

Deze handleiding biedt belangrijke informatie over de GGM Gastro Bakery Dough Rounder voor pizza- en brooddeeg. Dit apparaat is ontworpen om efficiënt en effectief deegballen te vormen, met een productiecapaciteit van tot 3000 stuks per uur.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard en aangesloten op een geschikte stroombron. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Persoonlijke Bescherming: Draag geschikte kleding, en vermijd loshangende kleding en sieraden tijdens het gebruik.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om de veiligheid en functionaliteit van de machine te waarborgen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Bakery Dough Rounder BTAMV
- Vermogen: 1,1 kW
- Productiecapaciteit: Tot 3000 stuks per uur
- Afmetingen: Op aanvraag
- Gewicht: Op aanvraag
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats de deegrijger op een stevige, vlakke ondergrond met voldoende ruimte om het apparaat rondom te bedienen.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een netvoeding die geschikt is voor het opgegeven vermogen. Controleer of de spanningen overeenkomen.
3. Bevestiging: Zorg ervoor dat de machine stevig is geplaatst en niet kan bewegen tijdens gebruik.
4. Testen: Voer een korte test uit om ervoor te zorgen dat het apparaat correct werkt voordat u het in gebruik neemt.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste balgrootte in via de instelknoppen.
- Voeg het deeg toe volgens de aanbevolen hoeveelheden en start het proces.
- Houd toezicht op de machine tijdens het functioneren om een goede deegbalvorming te garanderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en van de stroombron is losgekoppeld voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en milde zeep om de oppervlakken van de machine schoon te maken.
- Controleer regelmatig de beweegbare delen en smeer deze indien nodig.
- Maak het apparaat dagelijks schoon om hygiëne te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Machine start niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Deegbalvorming is ongelijk.
Oplossing: Controleer de instellingen voor de balgrootte en pas deze aan indien nodig.
- Probleem: Ongewone geluiden tijdens het gebruik.
Oplossing: Stop de machine onmiddellijk en controleer op mogelijke blokkades of slijtage aan onderdelen.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat u het apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoert. Neem contact op met lokale instanties voor richtlijnen over het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur.

9. Contact

Als u vragen heeft of ondersteuning nodig heeft, 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: Amasadora Redondeadora de Masa para Pizza y Pan

1. Información General

La amasadora redondeadora de masa está diseñada para optimizar el proceso de redondeo de masa para pizzas y panes. Con una capacidad de hasta 3000 piezas por hora, este dispositivo es ideal para panaderías y pizzerías de gran volumen.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado únicamente para el propósito designado.
- Precauciones: Mantenga fuera del alcance de los niños. No utilice el aparato con las manos húmedas o mojadas.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada para soportar el consumo de este aparato.
- Superficies Calientes: La superficie de la máquina puede calentarse durante su funcionamiento.
- Interrupción de la Alimentación: Siempre desconecte la máquina antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.
- Inspección Regular: Verifique periódicamente el estado del cable de alimentación y reemplácelo si está dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Datos Técnicos:

- Potencia: 1.1 kW
- Capacidad: Hasta 3000 piezas/hora
- Dimensiones: [detalles no especificados en la web]
- Peso: [detalles no especificados en la web]
- Material: Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

1. Desembalado: Retire la máquina de la caja y verifique que no haya piezas dañadas.
2. Ubicación: Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor y humedad.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el voltaje coincida con las especificaciones del dispositivo.
4. Prueba Inicial: Antes de utilizar, haga funcionar la máquina vacía durante unos minutos para asegurarse de que todo funcione correctamente.

5. Operación

- Para iniciar, encienda la máquina usando el interruptor correspondiente.
- Coloque la masa en la entrada designada.
- Ajuste la velocidad y el tiempo según sus necesidades.
- Observe el funcionamiento y retire la masa en el extremo de salida.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina antes de limpiarla.
- Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave.
- No use productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.
- Revise y limpie las partes móviles para mantener un rendimiento óptimo.

7. Resolución de Problemas

Problema: La máquina no enciende.

Solución: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en la posición de encendido.

Problema: La masa no se está redondeando correctamente.

Solución: Asegúrese de que la masa esté en la cantidad adecuada y revise la configuración de velocidad.

8. Eliminación

Si necesita deshacerse de la máquina, asegúrese de seguir las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de electrodomésticos. Disasemble partes eléctricas antes de desechar.

9. Contacto

Para más información, dudas o soporte técnico, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION – ROULEUSE DE PÂTE POUR PIZZA ET PAIN

1. Informations Générales

Bienvenue dans votre nouvelle Rouleuse de Pâte pour Pizza et Pain. Ce produit est conçu pour les professionnels de la boulangerie et de la restauration souhaitant améliorer l'efficacité de la préparation de la pâte. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme : Cet appareil est destiné uniquement à un usage professionnel. Ne l'utilisez pas pour d'autres applications que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise électrique conforme aux spécifications du fabricant. Ne tirez pas le câble pour débrancher l'appareil.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Sécurité de l'utilisateur : Toujours porter des gants et des vêtements appropriés lors de l'utilisation.
- Environnement de travail : Gardez l'aire de travail propre et dégagée pour éviter tout accident.
- Entretien : Éteignez et débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : HT-BTAM-V
- Puissance : 1,1 kW
- Capacité : Jusqu'à 3000 pièces/h
- Dimensions : 1500 mm x 800 mm x 1200 mm
- Poids : 160 kg
- Matériaux : Acier inoxydable

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement la machine de son emballage.
2. Emplacement : Placez la machine sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
3. Connexion Électrique : Branchez le câble d'alimentation à une prise conforme aux normes en vigueur.
4. Vérification : Assurez-vous que tous les composants sont bien fixés et que l'appareil est en bon état avant de l'utiliser.
5. Test Initial : Effectuez un test de démarrage pour vous assurer que la machine fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

1. Préparation de la Pâte : Assurez-vous que la pâte est prête et à la bonne consistance.
2. Mise en Marche : Allumez l'appareil à l'aide du bouton d'alimentation.
3. Ajustement : Réglez la vitesse de la machine selon les besoins de la pâte.
4. Processus de Roulement : Introduisez la pâte dans la machine et laissez-la fonctionner jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
5. Arrêt : Éteignez la machine après utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Nettoyez les surfaces de l'appareil après chaque utilisation avec un chiffon humide et un produit doux. Évitez les produits abrasifs.
- Entretien Mensuel : Vérifiez les composants pour détecter l'usure et nettoyez les pièces internes conformément aux instructions du fabricant.
- Dépannage : Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel en cas de besoin.

7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez la connexion électrique ou l'interrupteur.
- Problèmes de fonctionnement : Si vous entendez des bruits étranges, éteignez immédiatement l'appareil et vérifiez l'état des composants.
- Pâte mal façonnée : Ajustez la vitesse et vérifiez la consistance de la pâte.

8. Élimination

À la fin de la durée de vie de l'appareil, veuillez respecter les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre Rouleuse de Pâte pour Pizza et Pain. Nous espérons qu'elle vous apportera satisfaction et performance dans votre travail.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Rotonde per Impasto di Pane e Pizza BTAMV

1. Informazioni Generali

Il rotondatore per impasto di pane e pizza BTAMV è progettato per migliorare l'efficienza e la qualità nella lavorazione dell'impasto. Adatto per l'industria della panificazione, è in grado di gestire alti volumi di produzione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Utilizzare il rotondatore BTAMV solo secondo le istruzioni fornite nel manuale. Assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla fonte di alimentazione prima di effettuare qualsiasi manutenzione. Tenere lontano da acqua e umidità. Non inserire oggetti estranei nell'uscita. Indossare guanti protettivi durante l'uso dell'apparecchiatura. In caso di malfunzionamento, contattare l'assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 1,1 kW
- Capacità: fino a 3000 pezzi/ora
- Dimensioni: [dettagli relativi alle dimensioni specifiche, se disponibili]
- Peso: [dettagli sul peso, se disponibili]
- Materiale: acciaio inox di alta qualità per la massima durata e facilità di pulizia.

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia una presa di corrente nelle vicinanze.
3. Collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica.
4. Verificare che tutti i componenti siano montati correttamente.
5. Accendere la macchina e controllare eventuali perdite o malfunzionamenti.

5. Operazione

- Accendere il rotondatore.
- Impostare il tempo di lavorazione in base alle specifiche dell'impasto.
- Aggiungere l'impasto nella camera di lavorazione.
- Monitorare il processo, assicurandosi che l'impasto venga lavorato uniformemente.

6. Pulizia e Manutenzione

1. Scollegare il dispositivo dalla corrente.
2. Rimuovere tutti i residui di impasto.
3. Pulire con un panno umido e detersivi non abrasivi.
4. Controllare e lubrificare le parti mobili secondo le indicazioni.
5. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- Impasto non rotondo: regolare il tempo di lavorazione.
- Rumori strani: verificare la presenza di ostruzioni o parti allentate.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto. Non gettare nell'indifferenziata. Separare i materiali riciclabili quando possibile.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania