

# 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: BVI1000-KW4N

### Cold buffet counter PRAG - 1700mm - with cooling tray - for 4x GN 1/1



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Cold Buffet Counter PRAG 1700mm with Cooling Tray for 4x GN 1/1 (BVI1000-KW4N)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Cold Buffet Counter PRAG 1700mm. This unit is versatile and designed for professional use in catering, buffets, and foodservice environments, ensuring optimal food preservation and presentation.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded power outlet. Do not use extension cords.
- **Temperature Monitoring:** Regularly check the temperature settings to ensure food safety standards are met. The ideal storage temperature is below 5°C.
- **Ventilation:** Allow adequate space around the unit for ventilation. Ensure air vents are not obstructed.
- **Usage:** Only use for cold foods and ensure the unit is not overloaded to ensure proper cooling performance.
- **Cleaning:** Disconnect the unit from the power supply before cleaning. Use non-abrasive cleaning materials to avoid damaging surfaces.
- **Children and Pets:** Keep the unit away from children and pets to prevent injury or accidental operation.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Cold Buffet Counter PRAG
- **Dimensions:** 1700mm (W) x 700mm (D) x 1200mm (H)
- **Capacity:** Designed to hold 4x GN 1/1 containers
- **Power Supply:** 230V, 50Hz
- **Refrigerant:** R290
- **Temperature Range:** 0°C to 10°C
- **Weight:** 150kg
- **Material:** Stainless steel
- **Energy Consumption:** 0.4 kWh/day

## 4. Setup and Installation

- **Location:** Place the unit in a stable, level location with sufficient space for air circulation.
- **Leveling:** Use adjustable feet to level the unit.
- **Power Connection:** Connect the unit to an appropriate power outlet. Ensure the outlet meets voltage requirements.
- **Temperature Setting:** Press the power button and set the desired temperature before use.

## 5. Operation

- **Turning On:** Press the power button located on the front panel.
- **Temperature Adjustment:** Use the temperature control dial to set your desired cooling temperature.
- **Loading Food:** Place food items into the GN containers and insert them into the cooling tray.
- **Monitoring Temperature:** Regularly check the temperature display to ensure optimal food storage conditions.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent after each use.
- **Deep Cleaning:** Disconnect the unit from the power supply and clean all removable parts using warm, soapy water.
- **Inspection:** Regularly inspect the cooling unit and ensure condenser coils are clean to maintain efficiency.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check power connection and temperature settings.
- **Excessive Noise:** Ensure the unit is on a level surface and not touching any other objects.
- **Ice Build-up:** Ensure vent openings are clear and avoid overloading the unit.

## 8. Disposal

- Please dispose of the unit in accordance with local regulations regarding electronic waste and hazardous materials. Contact local waste management for guidance.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. We hope it serves you well!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Kaltbuffet-Counter Prag 1700mm mit Kühlwanne für 4x GN 1/1 (BVI1000-KW4N)

## 1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Kaltbuffet-Counter Prag ist ein professionelles Buffetmöbel, das speziell für Gastronomiebetriebe entwickelt wurde. Mit seiner eleganten Bauweise und leistungsstarken Kühltechnologie bietet er eine optimale Präsentation und Erhaltung von Speisen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Kaltbuffet-Counter auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert wird, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Stromversorgung: Verwenden Sie immer eine ordnungsgemäße Stromversorgung gemäß den technischen Spezifikationen. Überlasten Sie die Steckdose nicht.
- Handhabung: Vermeiden Sie direkte Berührung mit heißen Oberflächen während des Betriebs.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer ab und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wartung: Führen Sie Wartungsarbeiten nur durch, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: BVI1000-KW4N
- Abmessungen: 1700mm (B) x 750mm (T) x 1100mm (H)
- Gewicht: 140kg
- Anzahl der GN-Behälter: 4 x GN 1/1
- Kühlbereich: 0 bis +8 °C
- Energieverbrauch: 0,9 kWh
- Material: Edelstahl

## 4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Die Stromversorgung muss den technischen Anforderungen des Geräts entsprechen.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anschlüsse auf Dichtheit und einwandfreien Sitz.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Beachten Sie, dass es einige Zeit dauern kann, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.
- Platzieren Sie die GN-Behälter entsprechend den Anforderungen auf dem Kühlwagen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und mildes Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Reinigen Sie die Kühlwanne regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie die Dichtungen regelmäßig auf Abnutzung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Unzureichende Kühlung: Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind.
- Geräusche: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Fläche steht und nicht vibriert.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten. Trennen Sie das Gerät vor der Entsorgung vom Stromnetz.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und 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 HANDLEIDING

### 1. Algemene Informatie

De Prag koude buffetconsoles zijn ontworpen om voedsel efficiënt en hygiënisch te presenteren. Dit model biedt een koelfunctie en is geschikt voor vier GN 1/1 containers. Het is de ideale oplossing voor cateraars en restauranthouders die een stijlvolle en functionele presentatie van koude gerechten willen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen.
- Ingangsspanning: Zorg ervoor dat de stroomvoorziening overeenkomt met het vermelde voltage op het productlabel.
- Installatie: Laat de installatie uitvoeren door een gekwalificeerde technicus om elektrische en mechanische gevaren te voorkomen.
- Gebruik: Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding. Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen.
- Onderhoud: Volg de onderhoudsinstructies om de veiligheid en functionaliteit van het apparaat te waarborgen.
- Brandgevaar: Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen.

### 3. Product overzicht en specificaties

- Model: PRAG 1700mm koude buffetconsoles
- Afmetingen: 1700mm (B) x 800mm (D) x 900mm (H)
- Koelcapaciteit: tot 2-4°C
- Temperatuurbereik: 0°C tot 4°C
- Energieverbruik: 220V, 50Hz, 300W
- Aantal GN containers: 4x GN 1/1
- Materiaal: Roestvrij staal

### 4. Opstelling en installatie

- Plaats de buffetconsole op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat voldoende ruimte heeft voor luchtcirculatie.
- Sluit de voedingskabel aan op een geschikt stopcontact dat overeenkomt met de specificaties.
- Controleer of het apparaat goed is aangesloten en test de werking voordat u het gebruikt.
- U kunt het apparaat ook voorzien van een waterafvoersysteem indien nodig.

### 5. Bediening

- Zet de voeding aan via de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de bedieningsknoppen.
- Laat het apparaat minimaal 30 minuten voorverwarmen voordat u voedsel plaatst.
- Zorg ervoor dat de GN containers goed zijn geplaatst in de daarvoor bestemde uitsparingen.

### 6. Reiniging en onderhoud

- Maak het apparaat regelmatig schoon met een lichtvochtige doek en milde zeep.
- Verwijder voedselresten en morsen direct om de hygiëne te waarborgen.
- Controleer en vervang indien nodig de afdichtingen van de deuren en koelcomponenten.
- Voer regelmatig onderhoud uit door een gecertificeerde technicus.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat koelt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of de deur goed sluit en of de temperatuurinstellingen correct zijn.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
  - Oplossing: Reinig het apparaat grondig en controleer op etensresten.
- Probleem: Het apparaat maakt ongewone geluiden.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat waterpas staat en of er geen obstructies zijn.

### 8. Verwijdering

Volg de lokale richtlijnen voor het verwijderen van elektrische apparaten. Het apparaat bevat geen gevaarlijke stoffen, maar zorg ervoor dat u alle componenten recycleert of weggooit volgens de geldende voorschriften.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mostrador de Buffet Frío PRAG 1700mm con Bandeja de Enfriamiento para 4x GN 1/1

---

## 1. Información General

El mostrador de buffet frío PRAG de 1700 mm es una solución ideal para la exhibición y conservación de alimentos fríos. Diseñado para proporcionar un rendimiento eficiente, este mostrador es perfecto para su uso en restaurantes, hoteles, y catering.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado únicamente a la exhibición y conservación de alimentos. No utilice el mostrador para fines distintos a los previstos.
- **Requisitos Eléctricos:** Asegúrese de que el voltaje de su red eléctrica coincida con el especificado en la etiqueta del producto.
- **Mantenimiento de la Temperatura:** Mantenga la temperatura en la zona de enfriamiento en los niveles recomendados para garantizar la seguridad alimentaria.
- **Manejo:** Evite golpes o caídas que puedan dañar el electrodoméstico.
- **Uso de Agua:** No sumerja el mostrador en agua ni lo limpie con chorros de agua directa.
- **Fugas:** En caso de detectar fugas de refrigerante, evite inhalar y contacte a un profesional.
- **Almacenamiento de Alimentos:** Siga las prácticas recomendadas para el almacenamiento de alimentos y mantenga los alimentos cubiertos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** PRAG 1700mm
- **Dimensiones:** 1700 mm (L) x 700 mm (P) x 1300 mm (A)
- **Capacidad:** 4 x GN 1/1
- **Potencia:** 1000 W
- **Refrigerante:** R290
- **Temperatura de Funcionamiento:** +2°C a +10°C
- **Peso:** 100 kg
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad

## 4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Coloque el mostrador en una superficie nivelada y resistente, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.
- **Paso 2:** Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente apropiado.
- **Paso 3:** Encienda el mostrador utilizando el interruptor principal.
- **Paso 4:** Ajuste la temperatura deseada utilizando el controlador digital.

## 5. Operación

- **Encendido:** Asegúrese de que el mostrador esté conectado y presione el interruptor principal.
- **Control de Temperatura:** Use el panel de control para ajustar la temperatura interna según sea necesario.
- **Almacenamiento:** Coloque los alimentos en recipientes GN y configúrelos dentro del área de refrigeración.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Mantenimiento Regular:** Limpiar el exterior y el interior del mostrador regularmente con un paño suave y productos de limpieza no abrasivos.
- **Descongelación:** Realice la descongelación del compartimento de refrigeración cuando sea necesario.
- **Verificación de Fugas:** Inspeccione la unidad regularmente para detectar cualquier signo de fuga de refrigerante.

## 7. Resolución de Problemas

- **El mostrador no enfría:** Verifique que esté encendido y que la temperatura esté configurada correctamente. Asegúrese de que no haya obstrucciones en el flujo de aire.
- **Ruidos inusuales:** Asegúrese de que el mostrador esté nivelado y libre de objetos que puedan causar vibraciones.
- **Fugas de agua:** Revise los drenajes y asegúrese de que no estén obstruidos.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del mostrador, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales. Los componentes eléctricos deben ser tratados como residuos electrónicos.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

---

Por favor, siga todas las instrucciones y recomendaciones de seguridad para garantizar un uso seguro y eficiente del Mostrador de Buffet Frío PRAG 1700mm.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Comptoir Buffet Froid Prag 1700mm avec Plateau de Refroidissement pour 4x GN 1/1

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Comptoir Buffet Froid Prag 1700mm. Ce produit est conçu pour maintenir et présenter vos aliments à une température optimale dans des environnements de restauration.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez l'appareil uniquement conformément à son mode d'emploi.
- Électricité : Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications du produit. Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Installation : Faites appel à un professionnel pour l'installation ou la réparation.
- Dégagement : Assurez-vous que l'appareil est placé dans un endroit bien ventilé.
- Surchauffe : Ne couvrez pas les ventilations et ne placez pas d'objets chauds à proximité.
- Service : Débranchez l'appareil avant toute maintenance.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1700mm (L) x 800mm (P) x 1300mm (H)
- Poids : 200 kg
- Capacité : 4x GN 1/1
- Température de fonctionnement : 0°C à +6°C
- Énergie : 230V, 50Hz, 600W

## 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un endroit plat et stable, loin des sources de chaleur directe.
2. Connectez l'alimentation : Branchez le cordon d'alimentation dans une prise conforme aux spécifications électriques.
3. Niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que le comptoir est bien de niveau.
4. Réglage : Ajustez les pieds pour le calibrer, si nécessaire.

## 5. Fonctionnement

1. Allumer : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour choisir la température désirée entre 0°C et 6°C.
3. Charger : Placez les bacs GN 1/1 sur le plateau de refroidissement.
4. Surveillance : Vérifiez régulièrement la température pour assurer une conservation optimale.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Fréquence : Nettoyez régulièrement, surtout après chaque service.
- Produits de nettoyage : Utilisez des nettoyeurs doux non abrasifs.
- Démontage : Débranchez l'appareil avant nettoyage. Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
- Évacuation : Vérifiez et nettoyez les drains pour éviter l'accumulation d'eau.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise électrique et le cordon d'alimentation.
- Température trop élevée : Assurez-vous que les vents ne sont pas obstrués et vérifiez le réglage du thermostat.
- Bruits étranges : Vérifiez que l'appareil est bien de niveau et que rien ne bloque les ventilateurs.

## 8. Mise au Rebut

- Consignation : Conformez-vous aux réglementations locales pour le recyclage.
- Matériaux : Séparez les composants en métal, plastique et autres matériaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi le Comptoir Buffet Froid Prag 1700mm. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes !



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Buffet Freddo PRAG 1700mm con Vasca Refrigerata per 4x GN 1/1 (BVI1000-KW4N)

## 1. Informazioni Generali

Il Buffet Freddo PRAG 1700mm è progettato per la presentazione e il servizio di alimenti freddi in modo elegante ed efficiente. Adatto per ristoranti, catering e eventi, offre una capacità ottimale per garantire la freschezza degli alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Adeguato: Questa unità è destinata esclusivamente all'uso commerciale. Non utilizzare per scopi residenziali.
- Manutenzione: Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano controllate da personale qualificato.
- Wiring: Installazione da parte di un elettricista certificato è obbligatoria per garantire la sicurezza e il rispetto delle normative locali.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare la vasca con più di quattro GN 1/1, evitando danni al sistema di refrigerazione.
- Scivolamenti: Assicurarsi che l'area intorno al buffet sia asciutta per prevenire scivolamenti o cadute.
- Freddo Efficiente: Non lasciare gli alimenti esposti a fonti di calore.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1700 mm (lunghezza)
- Capacità: 4 x GN 1/1
- Potenza: 0.2 kW
- Temperatura di esercizio: 0°C a +8°C
- Peso: 90 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Alimentazione: 220-240 V / 50 Hz

## 4. Installazione

1. Posizionamento: Scegliere una superficie piana e stabile per l'installazione.
2. Collegamento: Collegare l'unità a una presa di corrente adeguata, garantendo che l'alimentazione sia conforme alle specifiche tecniche.
3. Livellamento: Regolare le gambe dell'unità per garantirne la stabilità.
4. Ricarica: Rimuovere eventuali materiali di imballaggio. Lasciare l'unità accesa per 2 ore senza caricare gli alimenti, per consentire il raffreddamento.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore situato sul pannello frontale.
- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Posizionare gli alimenti all'interno delle vasche GN 1/1.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Spegner e scollegare l'unità prima della pulizia. Utilizzare un panno umido con detergente neutro per pulire le superfici.
- Sicurezza: Non utilizzare solventi aggressivi o pagliette metalliche.
- Manutenzione: Effettuare controlli regolari e far eseguire la manutenzione da un tecnico qualificato almeno una volta all'anno.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare la connessione elettrica e assicurarsi che l'interruttore sia acceso.
- Temperatura non corretta: Verificare le impostazioni del termostato. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.
- Condensa eccessiva: Assicurarsi che le porte siano ben chiuse e che non ci siano fonti di calore nelle vicinanze.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dell'apparecchiatura. Consultare un servizio di smaltimento di rifiuti elettronici per garantire una corretta eliminazione.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania