

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: BVI800-TB-N

Plate dispenser KOPENHAGEN - 910mm - heated - 120 plates - stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Plate Dispenser Copenhagen 910mm Heated (120 Plates)

General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Plate Dispenser Copenhagen. This advanced heated plate dispenser is designed to keep your plates warm and ready for service, ensuring optimal dining experiences. With a capacity for 120 plates and durable stainless steel construction, it provides reliable performance for commercial kitchen environments.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the dispenser is connected to a properly grounded electrical outlet. Use the correct voltage as specified in the product specifications.
- **Avoid Water Contact:** Do not expose electrical components to water or any liquids. Keep the dispenser in a dry location.
- **Hot Surfaces:** The exterior and interior of the dispenser can become hot during operation. Use caution to avoid burns and do not touch the heating elements.
- **Stable Setup:** Place the unit on a flat, stable surface to prevent tipping or spilling during use.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children. Ensure that children are supervised when in the vicinity of the unit.

Product Overview and Specifications

- **Model:** BVI800-TB-N
- **Dimensions (H x W x D):** 910mm x 360mm x 460mm
- **Capacity:** Holds up to 120 plates
- **Material:** Stainless Steel
- **Temperature Range:** Up to 70°C
- **Power:** 0.4 kW
- **Weight:** 28 kg
- **Voltage:** 230V / 50Hz

Setup and Installation

1. **Location:** Place the plate dispenser on a flat and stable surface in a dry environment.
2. **Electrical Connection:** Ensure the dispenser is plugged into an appropriate electrical outlet with the correct voltage (230V).
3. **Safety Check:** Inspect the electrical cable and plug for any damage before plugging in the unit.
4. **Pre-heat:** Turn on the dispenser and set the desired temperature using the control settings.
5. **Loading Plates:** Once pre-heated, load plates into the dispenser, ensuring they are stacked neatly and not exceeding the maximum capacity of 120 plates.

Operation

- **Powering On/Off:** To power the unit on, switch the power button located on the front control panel. To turn it off, switch it again.
- **Temperature Setting:** Use the temperature control dial to set the desired heat level. The indicator light will show when the unit is heating.
- **Loading Plates:** Open the front door, load plates as needed, and close the door securely to retain heat.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior and interior surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that can scratch the stainless steel.
- **Heating Elements:** Ensure the heating elements are not obstructed by food debris. Clean if necessary when the unit is off and cool.
- **Regular Inspections:** Check power cords and connections regularly for wear and replace if damaged.

Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check if the unit is plugged in and the power outlet is functional. Ensure the temperature dial is set correctly.
- **Inconsistent Temperature:** Inspect the heating elements for obstructions and clean as needed. Ensure the door is closing properly to retain heat.
- **Strange Noises:** If you hear unusual sounds, contact customer support for assistance.

Disposal

When disposing of the unit, adhere to local regulations for electronic waste. Remove all electrical components from the device and recycle materials where possible.

Contact

For any inquiries or support, please reach out to us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Plattenspender Kopenhagen

1. Allgemeine Informationen

Der Plattenspender Kopenhagen ist ein hochmodernes Gerät, das speziell für die effiziente und hygienische Bereitstellung von Speiseplatten entwickelt wurde. Ideal für den professionellen Einsatz in Restaurants, Buffets und Catering-Diensten.

2. Sicherheitsinformationen

- Bedienung: Nur von geschultem Personal bedienen.
- Stromversorgung: Gerät stets an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Erwärmung: Oberfläche des Gerätes kann sehr heiß werden; Verbrennungen vermeiden.
- Reinigung: Gerät vom Stromnetz trennen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Vorsicht bei Feuchtigkeit: Vermeiden Sie Spritzwasser oder das Eintauchen des Geräts in Flüssigkeiten.
- Schäden: Bei Sichtbaren Schäden an Kabeln oder Gehäuse sofort außer Betrieb nehmen.
- Kleinkinder: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Maße: 910 mm
- Kapazität: 120 Platten
- Material: Edelstahl
- Modellnummer: BVI800 TB N
- Betriebsspannung: 230 V
- Leistung: 800 W
- Temperaturbereich: 30-90°C
- Gewicht: 25 kg

4. Installation und Einrichtung

1. Standortwahl: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und trockene Oberfläche.
2. Stromversorgung: Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Steckdose (230 V).
3. Platteneinlegeplatz: Öffnen Sie die Abdeckung und legen Sie die Platten gleichmäßig in das Fach.
4. Temperatur einstellen: Verwenden Sie das Bedienfeld, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Das Gerät benötigt einige Minuten, um die Temperatur zu erreichen.
- Platten können jetzt entnommen werden.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung stets den Stecker ziehen.
- Mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel die Oberfläche abwischen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig die technischen Teile auf Verschleiß oder Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromverbindung und den Hauptschalter.
- Gerät erreicht nicht die gewünschte Temperatur: Stellen Sie sicher, dass die Platten ordentlich eingelegt sind.
- Übermäßige Geräusche: Überprüfen Sie, ob Fremdkörper im Gerät vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät nach Ablauf der Lebensdauer umweltgerecht. Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Plate Dispenser Copenhagen 910mm Heated 120 Plates Stainless Steel BVI800-TB-N

1. Algemene Informatie

De Plate Dispenser Copenhagen is ontworpen om efficiënt en veilig verwarming en opslag van borden te waarborgen, ideaal voor gebruik in restaurants en caterings. Dit apparaat kan tot 120 borden bevatten en is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal voor duurzaamheid en eenvoud in onderhoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat niet in een vochtige omgeving.
- Raak de verwarmde oppervlakken niet aan zonder beschermende handschoenen.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- Volg alle installatie-instructies nauwkeurig op en zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard.
- Gebruik alleen accessoires en vervangingen die door de fabrikant zijn goedgekeurd.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Copenhagen BVI800-TB-N
- Afmetingen: 910mm (L) x 540mm (B) x 1100mm (H)
- Capaciteit: Tot 120 borden
- Materiaal: Roestvrij staal
- Verwarmingssysteem: Elektrisch
- Voltage: 230V
- Vermogen: 600W
- Gewicht: 45kg
- Kleur: RVS afwerking

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de Plate Dispenser op een vlakke ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanning (230V).
- Zorg ervoor dat de stekker correct is aangebracht en dat het apparaat goed is geaard.
- Vul de dispenser met borden, zorg ervoor dat de borden goed zijn gestapeld voor optimale verwarming.
- Zet de verwarmingsinstelling aan en wacht tot de gewenste temperatuur is bereikt voordat de borden worden gebruikt.

5. Werking

- Zet de Plate Dispenser aan door de schakelaar in te schakelen.
- Stel de temperatuur in op de gewenste waarde via de thermostaat.
- Na enkele minuten zijn de borden verwarmd en klaar voor gebruik.
- Voor optimale resultaten is het aanbevolen de borden in de dispenser te laten tot vlak voor het serveren.

6. Onderhoud en Reinigen

- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het oppervlak met een zachte, vochtige doek en milde zeep.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of metalen schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig op stof en vuil in het ventilatiesysteem en maak dit schoon indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Borden worden niet verwarmd: Controleer de thermostaatinstellingen en zorg ervoor dat het apparaat niet overbelast is.
- Er is een vreemde geur of rook: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Dit apparaat moet op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparatuur.
- Verwijder voedingsmiddelen en afdichtingen voordat u het apparaat weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Dispensador de Placas Copenhagen 910mm Calentado

1. Información General

El dispensador de placas Copenhagen es un equipo diseñado para mantener y servir hasta 120 platos con un calentamiento efectivo, ideal para restaurantes y servicios de catering. Su construcción en acero inoxidable garantiza durabilidad y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el uso en entornos de cocina profesional. No utilizar para fines no previstos.
- Electricidad: Asegúrese de que la fuente de alimentación sea adecuada para la unidad. No desenchufe tirando del cable; siempre tire del enchufe.
- Calor: La superficie del dispensador puede alcanzar altas temperaturas. Evite el contacto directo para prevenir quemaduras.
- Mantenimiento de Seguridad: Desconecte el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tipo de mantenimiento.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: BVI800-TB-N
- Dimensiones: 910 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Hasta 120 platos
- Temperatura de Operación: Ajustable hasta 90°C
- Fuente de Alimentación: 230V, 50Hz

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque el dispensador en una superficie plana y resistente. Asegúrese de que haya espacio suficiente para la ventilación.
- Conexión Eléctrica: Conecte el aparato a una toma de corriente adecuada. Verifique que el voltaje y la frecuencia coincidan con las especificaciones del producto.
- Pruebas Iniciales: Encienda el dispensador y ajuste la temperatura deseada para verificar que funcione correctamente.

5. Operación

- Encender el Dispensador: Gire el interruptor de encendido y ajuste la temperatura.
- Cargar Platos: Coloque los platos en las bandejas habilitadas, asegurándose de no sobrecargar el dispensador.
- Servir: Retire los platos con cuidado. Los platos estarán calientes y deben ser manipulados con precaución.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpiar las superficies con un paño húmedo y detergente suave. No usar abrasivos.
- Revisiones Periódicas: Inspeccione el dispensador mensualmente para asegurarse de que no haya acumulación de residuos o daños.

7. Solución de Problemas

- El Dispensador No Enciende: Verifique el cable de alimentación y la toma de corriente.
- No Calienta: Asegúrese de que la temperatura esté configurada correctamente y verifique el fusible.
- Platos No Se Mantienen Calientes: Compruebe si hay obstrucciones en las rejillas de ventilación.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche el dispensador de acuerdo a las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para consultas y soporte técnico, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Distributeur d'Assiettes Copenhagen

Informations Générales

Le Distributeur d'Assiettes Copenhagen est conçu pour le service de plats chauds dans les établissements de restauration. Fabriqué en acier inoxydable, il est conçu pour accueillir jusqu'à 120 assiettes, garantissant que votre service est toujours prêt à l'emploi.

Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce produit doit être utilisé uniquement dans un cadre commercial et conformément aux instructions du manuel.
- Alimentation Électrique: Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle spécifiée dans la section des spécifications techniques. Évitez d'utiliser une rallonge de mauvaise qualité.
- Surface de Placement: Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Chauffage: Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Évitez le contact direct avec la peau.
- Enfants et Animaux: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants sans supervision. Tenez les animaux éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Entretien: Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer les composants électriques. Débranchez l'appareil avant tout entretien.

Aperçu et Spécifications du Produit

Données Techniques

- Taille: 910 mm
- Capacité: 120 assiettes
- Matériau: Acier inoxydable
- Source d'alimentation: Électrique
- Tension: 230V
- Puissance: 300W
- Poids: 60 kg

Installation et Configuration

1. Déballage: Vérifiez le contenu de la boîte pour vous assurer que toutes les pièces sont incluses.
2. Placement: Choisissez un emplacement plat, stable et près d'une prise électrique.
3. Branchement: Connectez l'appareil à une prise conforme à la tension spécifiée dans les spécifications. Ne pas utiliser d'adaptateurs.
4. Réglages: Ajustez les réglages de température selon les besoins de votre service.
5. Test de Fonctionnement: Allumez l'appareil et laissez-le chauffer pendant 15 minutes avant d'y placer les assiettes.

Fonctionnement

- Mise en Marche: Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour activer l'appareil.
- Réglage de Température: Utilisez le thermostat pour régler la température et la maintenir dans une plage optimale pour le service des assiettes.

Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'Appareil: Toujours débrancher l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Nettoyage: Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour essuyer les surfaces extérieures.
- Éléments Internes: Nettoyez les surfaces internes à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas immerger dans l'eau.
- Fréquence: Nettoyez l'appareil au moins une fois par semaine ou après une utilisation intensive.

Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez si l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Température insuffisante: Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement et que l'appareil a eu suffisamment de temps pour chauffer.
- Bruits étranges: Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane et stable.

Élimination

Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères. Disposez-le conformément aux normes de recyclage.

Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Dispenser di Piatti Copenhagen

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Dispenser di Piatti Copenhagen. Questo dispositivo è progettato per mantenere i piatti caldi e pronti per l'uso. La sua costruzione in acciaio inossidabile garantisce durata e resistenza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione Sicura: Assicurarsi che il dispenser sia posizionato su una superficie stabile e livellata.
- Utilizzo Elettrico: Utilizzare solo la tensione di alimentazione specificata. Assicurarsi che il dispositivo sia correttamente collegato a una presa di corrente a terra.
- Manutenzione: Non tentare di smontare il dispositivo. Solo il personale autorizzato può effettuare riparazioni.
- Superficie Calda: Il dispenser può raggiungere temperature elevate. Evitare il contatto diretto con la superficie calda.
- Bambini: Tenere lontano il dispositivo da bambini e animali domestici.
- Rischio di Incendio: Non posizionare materiali infiammabili vicino al dispositivo.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche tecniche

- Modello: BVI800 TB
- Dimensioni: 910 mm
- Capacità: 120 piatti
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Potenza: 800 W
- Temperatura di lavoro: Fino a 60°C

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il dispenser dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il dispenser in un luogo ben ventilato e su una superficie piana.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica a terra.
4. Accendere il dispositivo premendo l'interruttore di accensione situato sul pannello frontale.
5. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.

5. Funzionamento

- Una volta acceso, il dispositivo inizierà a scaldare i piatti alla temperatura impostata.
- Caricare i piatti nell'apposito scomparto, assicurandosi che non superino la capacità massima di 120 piatti.
- Monitorare la temperatura e regolare se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie.
- Non immergere il dispositivo in acqua e non utilizzare getti d'acqua per la pulizia.
- Pianificare controlli periodici per verificare il corretto funzionamento del dispositivo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'assicurazione.
- Temperature insufficienti: Verificare se il termostato è impostato correttamente.
- Eccessivo rumore: Valutare se il dispositivo è posizionato su una superficie stabile o se ci sono parti allentate.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del dispenser, seguire le normative locali per lo smaltimento dei prodotti elettrici ed elettronici. Non smaltire il dispositivo con i rifiuti domestici non differenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania