

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: BVI800-TN-N

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Plate Dispenser Copenhagen 910mm Unheated 120 Plates Stainless Steel

1. General Information

The Plate Dispenser Copenhagen is designed to store and dispense up to 120 plates efficiently. Made from high-quality stainless steel, it ensures durability and easy cleaning. Suitable for restaurants, cafeterias, and catering services where quick access to clean plates is essential.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the plate dispenser is connected to a suitable power supply as specified in the technical data. Avoid using extension cords.
- **Mechanical Safety:** Keep the unit in a stable position to prevent tipping. Do not overload the dispenser beyond its maximum capacity of 120 plates.
- **Material Safety:** The stainless steel construction ensures that the product is safe for food contact. Do not use harsh chemicals for cleaning as they may damage the surface.
- **User Safety:** Always handle the plates with care to prevent accidents. Use gloves if using the appliance with wet or slippery surfaces.
- **Maintenance Safety:** Ensure the unit is unplugged and cool before cleaning or performing maintenance tasks.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Model: BVI800-TN-N
- Dimensions: 910mm x 400mm x 1840mm (L x W x H)
- Capacity: 120 Plates
- Material: Stainless Steel
- Weight: 70 kg
- Power Requirement: Not Applicable (Unheated)

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the plate dispenser on a stable, level surface in a well-ventilated area.
2. **Unpacking:** Carefully remove the unit from its packaging. Check for any damage that may have occurred during transport.
3. **Positioning:** Ensure enough space around the unit for operation and maintenance. Leave at least 100mm of clearance on all sides.
4. **Connecting Power:** If applicable, plug the unit into a power outlet. Ensure the outlet matches the power requirements as specified in the technical data.
5. **Final Verification:** Confirm the unit is stable and properly positioned before loading plates.

5. Operation

- **Loading Plates:** Open the front access door and load plates into the dispenser, ensuring they fit comfortably without forcing them.
- **Dispensing Plates:** To dispense a plate, pull the front access door gently to release one plate at a time.
- **Monitoring:** Regularly check the amount of plates remaining and refill as needed to maintain operations.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- **Deep Cleaning:** Monthly, remove all plates and thoroughly clean the interior to avoid residue buildup.
- **Avoiding Damage:** Do not use abrasive materials or strong chemicals that could scratch or damage the stainless steel surface.

7. Troubleshooting

- **Plate Jamming:** If plates jam, carefully clear the dispenser by ensuring that the plates are stacked correctly and not overloaded.
- **Access Difficulty:** If the door is hard to open, check for obstructions or ensure it is not overloaded.
- **Cleaning Issues:** For any persistent stains, use a gentle stainless steel cleaner.

8. Disposal

When disposing of the unit, follow local regulations for electronic waste and stainless steel recycling. Ensure the product is decommissioned safely before disposal.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Plate Dispenser Copenhagen!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Tellermagazin Kopenhagen 910mm unbeheizt - 120 Teller Edelstahl BVI800 TN N

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Tellermagazin Kopenhagen entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente und praktische Lösung für die Lagerung und Ausgaben von Tellern in Gastronomiebetrieben zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Gerät ist nur für den vorgesehenen Gebrauch innerhalb der Gastronomie konzipiert.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, um Sturzgefahr zu vermeiden.
- Berühren Sie keine elektrischen Komponenten mit nassen Händen.
- Halten Sie das Gerät von Hitzequellen und Wasser fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden.
- Bei Störungen oder Fragen wenden Sie sich an den Kundenservice.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: BVI800 TN N
- Breite: 910 mm
- Kapazität: 120 Teller
- Material: Edelstahl
- Nettogewicht: 50 kg
- Stromversorgung: Unbeheizt

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie, ob alle Teile im Lieferumfang enthalten sind.
2. Wählen Sie einen geeigneten Standort für das Gerät, der trocken und gut belüftet ist.
3. Montieren Sie die Füße, falls erforderlich, um Stabilität zu gewährleisten.
4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät im Stehen stabil ist und gerade steht.
5. Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, da es unbeheizt ist.
6. Stellen Sie sicher, dass der Zugang zu den Tellern einfach ist und keine Obstruktionen vorhanden sind.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Teller gleichmäßig in das Magazin.
- Achten Sie darauf, dass die Teller nicht über die angegebene Kapazität hinaus gefüllt werden.
- Zum Entnehmen der Teller ziehen Sie den gewünschten Teller sanft nach vorne.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Konstruktion auf lose Teile und stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen stabil sind.
- Führen Sie mindestens einmal im Monat eine gründliche Reinigung durch.

7. Fehlersuche

- Problem: Teller klemmen oder sind schwer zu entnehmen.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Anordnung der Teller und stellen Sie sicher, dass sie richtig gestapelt sind.
- Problem: Ungewöhnliche Geräusche beim Betrieb.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stabilität des Geräts und ob alle Teile korrekt montiert sind.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für elektrische Geräte.
- Recyclebare Materialien sollten entsprechend den lokalen Recyclingvorschriften sortiert werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Plate Dispenser Kopenhagen 910mm Unheated - 120 Plates Stainless Steel (BVI800 TN-N)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Plate Dispenser Kopenhagen. Dit product is ontworpen om het u makkelijk te maken bij het serveren van gerechten in uw restaurant of cateringbedrijf. Dit toestel is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en biedt plaats voor tot 120 borden.

2. Veilige Informatie

Voordat u het product in gebruik neemt, leest u deze veiligheidsinstructies aandachtig door:

- Gebruik: Dit toestel is uitsluitend ontworpen voor gebruik in commerciële keukens.
- Elektra: Zorg ervoor dat het apparaat wordt aangesloten op een goed gearde stopcontact met de juiste spanning.
- Kies de juiste locatie: Plaats het toestel op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Reiniging: Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen. Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld en afgekoeld is voordat u met de reiniging begint.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op schade en zorg ervoor dat alle onderdelen goed functioneren.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Productnaam: Plate Dispenser Kopenhagen
- Afmetingen: 910 mm (H)
- Capaciteit: 120 borden
- Materiaal: Roestvrij staal
- Type: Ongereguleerd (unheated)
- Model: BVI800 TN-N

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Zoek een geschikte plek in uw keuken voor de plaatdispenser. Zorg ervoor dat deze gemakkelijk toegankelijk is.
2. Verpakking verwijderen: Haal de dispenser voorzichtig uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
3. Aansluiting: Plaats het toestel dichtbij een stopcontact en zorg dat het kabel niet onder druk staat of beschadigd kan raken.
4. Borden laden: Open de dispenser en plaats de borden voorzichtig zoals aangegeven in de gebruikshandleiding van de fabrikant.

5. Bediening

- Nadat de borden zijn geladen, kunnen deze eenvoudig worden gepakt door het openen van de dispenserdeur.
- Zorg ervoor dat de borden zich recht omhoog bevinden om te voorkomen dat ze omvallen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de dispenser regelmatig met een vochtige doek en milde afwasmiddelen.
- Droog de dispenser na het schoonmaken om vlekken te voorkomen.
- Controleer de scharnieren en sluitingen op slijtage en maak deze desgewenst schoon met een zachte borstel.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Borden vallen uit de dispenser.
Oplossing: Zorg ervoor dat de borden correct zijn gestapeld en dat de dispenserdeur goed gesloten is.
- Probleem: De dispenser is moeilijk te openen.
Oplossing: Controleer het scharnier op vuil of obstakels en maak deze schoon.

8. Afvalverwerking

Houd er rekening mee dat dit product overeenkomstig de lokale wetgeving moet worden afgevoerd. Disposeer materialen op een milieuvriendelijke manier door deze te recyclen waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Bedankt voor het kiezen van de Plate Dispenser Kopenhagen. Wij hopen dat dit product aan uw verwachtingen voldoet!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Distribuidor de Platos Copenhagen 910mm No Calentado - 120 Platos de Acero Inoxidable BVI800TN-N

1. Información General

El distribuidor de platos Copenhagen es un equipo diseñado para almacenar y dispensar de manera eficiente hasta 120 platos. Su estructura de acero inoxidable proporciona durabilidad y resistencia a la corrosión, lo que lo convierte en una solución ideal para entornos comerciales como restaurantes y catering.

2. Información de Seguridad

- Siempre desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Evitar la exposición del dispositivo a la humedad extrema o a condiciones ambientales adversas.
- No sobrecargue el distribuidor, respetando siempre el límite máximo de peso indicado.
- Mantenga el área alrededor del distribuidor libre de obstrucciones para evitar accidentes.
- Inspeccione regularmente el estado del cable de alimentación y otras partes móviles.
- En caso de que el dispositivo presente un funcionamiento anormal, desconecte inmediatamente y consulte el apartado de solución de problemas.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: BVI800TN-N
- Tipo: Distribuidor de Platos No Calentado
- Capacidad: 120 platos
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 910mm (ancho)
- Peso: 35 kg
- Voltaje: 220-240V
- Frecuencia: 50Hz

4. Configuración e Instalación

- Retire el distribuidor de su embalaje y colóquelo en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que el dispositivo esté cerca de una toma de corriente adecuada y que el cable de alimentación no esté dañado.
- Conecte el distribuidor a la toma de corriente y asegúrese de que la luz de encendido se ilumine.
- Verifique la estabilidad del distribuidor; ajuste los pies de nivelación según sea necesario para evitar cualquier tambaleo.

5. Operación

- Para cargar los platos, abra la compuerta frontal del distribuidor y coloque los platos en las bandejas designadas.
- Cierre la compuerta asegurándose de que quede correctamente alineada y cerrada.
- Para dispensar un plato, simplemente presione el botón de liberación y el plato caerá en la bandeja de salida.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el exterior del distribuidor regularmente con un paño suave y húmedo. Utilice un detergente no abrasivo si es necesario.
- No utilice productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Inspeccione los mecanismos de cierre y las piezas móviles regularmente, lubricándolas ligeramente si presentan fricción.

7. Solución de Problemas

- El distribuidor no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y asegúrese de que la fuente de alimentación esté funcionando.
- Los platos no se dispensan correctamente: Asegúrese de que los platos estén colocados correctamente y que no haya obstrucciones.
- Ruidos inusuales: Revise si hay piezas sueltas y ajuste según sea necesario.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el distribuidor de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. El acero inoxidable es reciclable, por lo que debe ser desechado adecuadamente.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Distributeur de Plateaux Copenhagen - 910mm Non Chauffé

1. Informations Générales

Le Distributeur de Plateaux Copenhagen est conçu pour faciliter la distribution de plates dans les environnements commerciaux tels que les restaurants et les buffets. Fabriqué en acier inoxydable, il allie fonctionnalité et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Utiliser uniquement le produit pour sa fonction prévue de distribution de plateaux.
- Installation : Assurez-vous que l'installation est effectuée par un professionnel qualifié pour éviter tout accident.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants, car certains composants peuvent être dangereux.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant le nettoyage pour éviter le risque de choc électrique.
- Dommages : Ne pas utiliser l'appareil si des pièces sont endommagées ou si le produit fonctionne mal. Contacter un professionnel.
- Environnement : Évitez d'utiliser l'appareil dans des conditions d'humidité extrême ou proches de sources de chaleur.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Distributeur de Plateaux Copenhagen
- Dimensions : 910 mm
- Capacité : 120 plates
- Matériau : Acier inoxydable
- Type : Non chauffé

4. Mise en Place et Installation

1. Emplacement : Choisissez un endroit stable et plat pour le distributeur.
2. Connectivité : Assurez-vous que le distributeur est à proximité d'une prise électrique (si applicable).
3. Assemblez : Suivez les instructions de montage fournies pour assembler le distributeur. Vérifiez les joints d'assemblage pour la solidité.
4. Vérifiez : Assurez-vous que tous les composants sont correctement installés et sécurisés avant la mise en marche.

5. Fonctionnement

- Chargement des Plates : Ouvrez le compartiment supérieur pour charger jusqu'à 120 plateaux.
- Distribution : Tirez doucement le plateau inférieur pour le libérer lorsque vous en avez besoin.
- Surveillance : Gardez un œil sur le niveau des plateaux pour réapprovisionner au besoin.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Régulier : Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Détartrage : Si des résidus s'accumulent, utilisez un nettoyeur doux non abrasif.
- Inspection : Faites des inspections régulières des pièces pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Problème d'Ouverture : Si le distributeur ne libère pas les plateaux, vérifiez les obstructions dans le compartiment.
- Défaillance Mécanique : Si des composants sont lâches ou endommagés, réalisez une inspection approfondie et contactez un professionnel si nécessaire.

8. Élimination

- Directive de Déchets : Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Recyclez les matériaux métalliques en

respectant les lois locales sur le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou support :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Dispenser di Piatti Copenhagen

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Dispenser di Piatti Copenhagen. Questo dispositivo è progettato per mantenere e distribuire piatti in modo efficiente, garantendo praticità e igiene in ambienti di ristorazione. È realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità per garantire durata e resistenza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

È fondamentale seguire queste linee guida per garantire un uso sicuro del dispositivo:

- Non sovraccaricare il dispenser oltre il numero massimo di piatti consigliati.
- Non utilizzare il dispenser in ambienti umidi o all'aperto senza protezione adeguata.
- Assicurarsi che il dispenser sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore e fiamme.
- Evitare di smontare o riparare il dispenser senza l'assistenza di un professionista.
- Monitorare il dispenser per eventuali segni di danno e contattare l'assistenza in caso di problemi.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: BVI800 TN N
- Dimensioni: 910 mm
- Capacità: 120 piatti
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo: Non riscaldato
- Peso: X kg (inserire peso effettivo)

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il dispenser su una superficie robusta e piana.
2. Assicurarsi che il dispenser sia a livello per prevenire movimenti indesiderati.
3. Collegare il dispenser a una fonte di alimentazione, se applicabile.
4. Caricare i piatti nel dispenser, assicurandosi che siano impilati correttamente per facilitarne l'uscita.

5. Funzionamento

- Per prelevare un piatto, spingere il piatto superiore verso l'esterno.
- Assicurarsi di non forzare il meccanismo del dispenser.
- Controllare regolarmente il livello dei piatti e riempire quando necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il dispenser con un panno morbido e umido utilizzando un detergente neutro.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi che possono danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Controllare periodicamente componenti e assi di movimento per garantire il corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i piatti non escono correttamente, verificare se ci sono ostruzioni all'interno del dispenser.
- In caso di rumori insoliti, controllare se il dispenser è posizionato su una superficie stabile.
- Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del dispenser, seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici e metallici. Non gettare il dispositivo nella normale spazzatura.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania