

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: BWF1221I

Banquet trolley cold - 12x GN 2/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 - BWF12211

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1. This product is designed for the safe and effective transportation and storage of food in catering environments. Please read this manual thoroughly before use to ensure proper operation and safety.

2. Safety Information

- Ensure the product is assembled according to the instructions in this manual.
- Do not operate the trolley if it is damaged or malfunctioning.
- Regularly inspect the trolley for wear and damage.
- Avoid placing heavy items on top of the trolley that could cause it to become unstable.
- Only use the trolley for its intended purpose—transporting food and beverages.
- Operate the trolley on even surfaces to prevent tipping.
- Keep the trolley clear of any obstacles during operation.
- Ensure that all electrical components are installed by a qualified technician and comply with local regulations.
- Do not expose the trolley to extreme temperatures or direct sunlight for prolonged periods.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BWF12211
- Dimensions: 800 x 850 x 1580 mm
- Material: Stainless steel
- Capacity: 12 x GN 2/1 containers
- Weight: 90 kg
- Power Supply: 230 V / 50 Hz
- Cooling Type: Static cooling
- Temperature Range: 0 to 10 °C

4. Setup and Installation

- Remove the banquet trolley from its packaging and check for any visible damage.
- Place the trolley on a flat, stable surface away from direct sunlight and heat sources.
- Plug the trolley into a grounded electrical outlet.
- Set the desired temperature using the control panel.
- Allow the unit to pre-cool for at least 30 minutes before placing food items inside.

5. Operation

- To load food, open the doors and place GN containers on the designated shelves.
- Ensure containers are securely placed to prevent spillage.
- Monitor the temperature display regularly to ensure optimal cooling.
- Close the doors securely after loading.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the trolley before cleaning.
- Use mild detergents and warm water to clean the exterior and interior surfaces.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that can scratch the stainless steel surface.
- Regularly defrost the cooling unit, if applicable.
- Check and clean the condenser coils periodically to maintain efficiency.

7. Troubleshooting

- Trolley Not Cooling: Check the power supply and ensure the thermostat is set correctly.
- Door Not Closing Properly: Inspect hinges for any obstruction and ensure alignment.
- Unusual Noises: Check for loose parts or any obstructions in the cooling system.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the trolley in accordance with local regulations. Consider recycling materials where possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For further information, support, or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you successful and safe operation of your Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221I

1. Allgemeine Informationen

Der Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221I ist für die effiziente Lagerung und den Transport von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben konzipiert. Er bietet eine ideale Lösung zur Aufbewahrung von Speisen in Hotel-, Restaurant- und Catering-Anwendungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Trolley auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie Überlastung des Trolleys, um ein Umkippen zu verhindern. Maximalgewicht: 250 kg.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Utensilien auf den Oberflächen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Hygiene, um Gesundheitsrisiken zu vermeiden.
- Bei elektrischen Komponenten sicherstellen, dass der Trolley vom Stromnetz getrennt ist, bevor Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Kinder und unbefugte Personen sollten keinen Zugriff auf das Gerät haben.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen (B x T x H): 1350 x 750 x 935 mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der GN-Einsätze: 12 x GN 2/1
- Maximale Tragfähigkeit: 250 kg
- Temperaturbereich: Kühllage 0 bis 5 °C
- Energieverbrauch: 0,5 kWh

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie den Banquet Trolley und überprüfen Sie alle Teile auf Transportschäden.
2. Stellen Sie den Trolley an einen geeigneten Ort mit Zugang zu einer Stromquelle.
3. Schließen Sie das Gerät an eine steckbare Netzsteckdose an (230V, 50Hz). Vergewissern Sie sich, dass der Trolley auf einer ebenen Fläche steht.
4. Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Funktionen.
5. Legen Sie die GN-Behälter in die vorgesehenen Fächer.

5. Betrieb

1. Stellen Sie die gewünschten Temperaturen mithilfe des Thermostats ein.
2. Laden Sie die GN-Behälter mit Lebensmitteln, ohne die maximalen Gewichtsgrenzen zu überschreiten.
3. Überwachen Sie regelmäßig die Innentemperatur, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel in einem sicheren Temperaturbereich gehalten werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die äußeren und inneren Oberflächen des Trolleys regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel und scheuernde Gegenstände, die Oberflächen beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie vor jedem Einsatz die elektrischen Komponenten und die Dichtungen, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Temperaturstörungen: Überprüfen Sie, ob das Thermostat korrekt eingestellt ist und ob die Tür richtig schließt.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie die Rollen und das Kühlsystem auf lose Teile oder Blockaden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Banquet Trolley gemäß den lokalen Vorschriften für elektrische Geräte.
- Trennen Sie alle elektrischen Komponenten vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221I

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221I. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een efficiënte manier om voedsel warm of koud te houden en te transporteren.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit product is alleen bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen. Zorg ervoor dat het trolley alleen door gekwalificeerd personeel wordt gebruikt.
- Elektrische Veiligheid: Controleer regelmatig of de stekker en het snoer in goede staat zijn. Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is.
- Bediening: Houd de trolley uit de buurt van water en natte omgevingen om elektrische schokken te voorkomen.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op afstand van het apparaat.
- Ergonomie: Til de trolley altijd met twee personen en gebruik de handgrepen om letsel te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Productnaam: Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221I
- Afmetingen: 850 x 735 x 1890 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: 12x GN 2/1
- Gewicht: 70 kg
- Kleur: RVS
- Koelmiddel: R-290 (ecologisch)
- Boven temperatuur: 0°C tot +10°C
- Energiebron: Elektrisch, 230V / 50Hz

4. Opstelling en installatie

1. Verwijder de Banquet Trolley met zorg uit de verpakking.
2. Plaats de trolley op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Sluit de trolley aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanning.
4. Zorg ervoor dat de ventilatieroosters vrij zijn en niet worden geblokkeerd.
5. Laat de trolley een uur inwerken om de gewenste temperatuur te bereiken.

5. Bediening

- Schakel de trolley in via de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Vul de GN-pannen met voedsel en plaatst u deze in de trolley.
- Controleer regelmatig de temperatuur tijdens gebruik om voedselveiligheid te waarborgen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Voordat u begint met schoonmaken, schakel dan de trolley uit en koppel deze los van de stroomvoorziening.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Voor de binnenkant, gebruik een borsteltje of doek om restjes te verwijderen.
- Zorg ervoor dat u alle onderdelen grondig droogt voordat u de trolley weer in gebruik neemt.
- Voer regelmatig onderhoud uit op de elektrische componenten door een gekwalificeerde technicus.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De trolley koelt niet voldoende.
Oplossing: Controleer of de deur goed sluit en of het koelmiddel op peil is.
- Probleem: De digitale thermostaat werkt niet.
Oplossing: Controleer de aansluitingen en vervang de batterijen indien nodig.
- Probleem: Ongewenste geluiden tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de trolley op een vlakke ondergrond staat en dat er niets in de ventilatieopeningen zit.

8. Afvalverwerking

Dit product dient op een milieuvriendelijke wijze te worden afgevoerd. Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten en materialen.

9. Contact

Als u vragen heeft of hulp nodig heeft, kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro de Banquete Frío 12x GN 2/1 BWF1221I

1. Información General

El Carro de Banquete Frío 12x GN 2/1 BWF1221I es una solución ideal para el transporte y almacenamiento de alimentos. Diseñado para satisfacer las necesidades del sector de la hostelería, ofrece versatilidad y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este carro está diseñado exclusivamente para el transporte y almacenamiento de alimentos en entornos comerciales.
- Atención al Calor: Evite el contacto directo con superficies calientes o fuentes de calor.
- Carga de Peso: No exceda la capacidad máxima de carga recomendada. Evite apilar productos que puedan desbordarse.
- Seguridad eléctrica: Asegúrese de que el carro esté desconectado de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier reparación o mantenimiento.
- Inspección Regular: Realice inspecciones periódicas para garantizar que no haya daños que puedan comprometer la seguridad.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 1340 x 780 x 850 mm
- Capacidad: 12 bandejas GN 2/1
- Material: Acero inoxidable
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Peso: 80 kg
- Temperatura: Mantiene temperaturas de hasta -18°C

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el carro de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Coloque el carro en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Asegúrese de que todas las ruedas estén aseguradas en su lugar, ajustando los frenos si es necesario.
- Paso 4: Conecte el sistema de refrigeración a una fuente de alimentación adecuada.
- Paso 5: Verifique que el termómetro interno esté en funcionamiento.

5. Operación

- Encendido: Asegúrese de que el carro esté conectado y enciéndalo utilizando el interruptor de encendido.
- Temperatura: Ajuste la temperatura según la necesidad del producto a almacenar.
- Carga: Coloque las bandejas GN 2/1 en los estantes de manera que se mantenga el equilibrio y el aire circule entre ellas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Utilice un paño suave y detergentes no abrasivos para limpiar la superficie.
- Desinfección: Aplique un desinfectante adecuado en las superficies internas después de cada uso.
- Mantenimiento: Revise las conexiones eléctricas y mecánicas cada 3 meses para asegurarse de que todo funcione correctamente.

7. Solución de Problemas

- El carro no enfría: Verifique la conexión eléctrica, el termostato y asegúrese de que no haya obstrucciones en el sistema de refrigeración.
- Ruidos extraños: Inspeccione las ruedas y piezas móviles. Asegúrese de que estén bien lubricadas y ajustadas.
- Condensación excesiva: Asegúrese de que la puerta esté cerrada correctamente y que el sellado esté en buenas condiciones.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte técnico, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Chariot Banquet Froid 12x GN 2/1 (BWF1221I)

1. Informations Générales

Le chariot banquet froid BWF1221I est un équipement professionnel conçu pour le transport et la conservation des plats à température contrôlée. Ce chariot est spécifiquement adapté aux environnements de restauration, tels que les traiteurs, les hôtels, et les événements.

2. Informations de Sécurité

- Sécurité Électrique: Assurez-vous que le chariot est correctement branché sur une prise conforme aux normes.
- Utilisation: Ne pas surcharger le chariot au-delà de sa capacité recommandée.
- Environnement: Évitez de placer le chariot dans des zones humides ou exposées à des sources de chaleur directe.
- Manipulation: Toujours utiliser les poignées pour déplacer le chariot. Évitez de pousser ou tirer de manière inappropriée pour éviter les blessures.
- Entretien: Débranchez le chariot avant de procéder à tout nettoyage ou entretien.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions extérieures: 1350 x 700 x 1250 mm
- Dimensions intérieures: 10 x 1/1 GN ou 12 x GN 2/1
- Poids: 90 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Température de fonctionnement: 0 à 10°C
- Source d'énergie: Électrique
- Capacité de contenance: 12 x GN 2/1

4. Mise en Place et Installation

- Déballez le chariot et vérifiez l'intégrité de tous les composants.
- Placez le chariot sur une surface plane et stable.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée.
- Réglez la température si cela est requis grâce au panneau de contrôle situé à l'avant du chariot.
- Assurez-vous que le chariot est à vide avant de le mettre en marche pour le pré-chauffage ou le refroidissement, si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Allumez le chariot à l'aide de l'interrupteur principal.
- Programmez la température selon les besoins de conservation des aliments.
- Chargez les bacs GN dans le chariot, en veillant à respecter la limite de poids.
- Vérifiez régulièrement la température interne grâce à l'affichage numérique.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le chariot avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide avec un détergent doux pour nettoyer la surface.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Assurez-vous que les joints d'étanchéité des portes sont propres et en bon état.
- Effectuez un entretien régulier du système électrique selon les recommandations du fabricant.

7. Dépannage

- Le chariot ne s'allume pas: Vérifiez la prise d'alimentation et assurez-vous qu'il est correctement branché.
- Température incorrecte: Vérifiez le thermostat et réajustez si nécessaire.
- Bruits anormaux: Éteindre immédiatement le chariot et contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers.
- Ne jetez pas le chariot dans les ordures ménagères. Contactez des services spécialisés pour le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Carrello da Banchetto Freddo 12x GN 2/1 BWF12211

1. Informazioni generali

Il Carrello da Banchetto Freddo BWF12211 è progettato per la conservazione e il trasporto di alimenti in un ambiente fresco, mantenendo la qualità e la freschezza. Questo carrello è ideale per ristoranti, catering e eventi.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Il carrello è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato solo per il trasporto e la conservazione di alimenti.
- Avvertenze: Non sovraccaricare il carrello. Assicurarsi che le porte siano sempre chiuse durante il trasporto.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il funzionamento dell'unità di refrigerazione prima di ogni utilizzo.
- Pulizia: Disconnettere il carrello dalla corrente prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia. Usare solo detergenti non abrasivi.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che il carrello sia collegato a una presa di corrente adeguata e che il cavo non sia danneggiato.
- Rischio di incendio: Non posizionare il carrello vicino a fonti di calore o in ambienti umidi.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: BWF12211
- Capacità: 12 padelle GN 2/1
- Dimensioni totali: 1120 x 950 x 850 mm
- Peso: 90 kg
- Sistema di refrigerazione: Sì
- Materiale: Acciaio inox
- Colore: Acciaio inox
- Potenza: 230V / 50Hz
- Consumo energetico: 0.8 kWh

4. Installazione e montaggio

1. Posizionamento: Scegliere un'area piana e stabile per posizionare il carrello.
2. Collegamento elettrico: Assicurarsi che il carrello sia collegato a una presa di corrente conforme. Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
3. Controllo: Accendere il carrello e verificare che il sistema di refrigerazione funzioni correttamente.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Posizionare le padelle GN all'interno del carrello, assicurandosi che siano ben chiuse.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire l'esterno del carrello con un panno umido e detergenti non abrasivi.
- Pulire l'interno con acqua e sapone neutro, evitando sostanze chimiche aggressive.
- Verificare periodicamente il sistema di refrigerazione per assicurarsi che funzioni correttamente.

7. Risoluzione dei problemi

- Il carrello non si accende: controllare il collegamento elettrico e assicurarsi che la presa di corrente funzioni.
- Temperatura troppo alta: controllare che le porte siano chiuse e che non ci siano ostacoli al sistema di refrigerazione.
- Condensa eccessiva: controllare l'impostazione della temperatura e la corretta chiusura delle porte.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il carrello negli scarti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania