

# 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: BWF1221L

### Banquet trolley cold - 12x GN 2/1



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

# EN ENGLISH

## Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221L Product Manual

### 1. General Information

Thank you for choosing the Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221L. This product is designed to meet the needs of catering professionals, providing a reliable and efficient way to transport and serve cold dishes.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Ensure the trolley is placed on a stable surface to prevent tipping. Avoid overloading beyond the specified capacity.
- **Use Properly:** Use the trolley only for its intended purpose. Do not use for heating foods or as a storage unit for perishable items without refrigeration.
- **Handling:** Always handle with clean hands to maintain hygiene. Use caution when moving to avoid injury.
- **Avoid Sharp Objects:** Do not use sharp objects or tools that could damage the trolley's surfaces.
- **Regular Checks:** Periodically check for any signs of wear or damage. Replace any damaged parts immediately.
- **Cleaning Products:** Use only non-corrosive cleaning solutions to avoid damaging the trolley.
- **Children:** Keep away from children and ensure they do not attempt to play with or use the trolley.

### 3. Product Overview and Specifications

Product Name: Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221L

Technical Data:

- **Material:** Stainless Steel
- **Capacity:** 12 x GN 2/1
- **Dimensions:** 1300 x 800 x 1880 mm
- **Weight:** 75 kg
- **Wheels:** 4 with brakes
- **Temperature Range:** 0 to 5 °C for food safety

### 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the trolley from its packaging. Check for any damage during transit.
2. **Assembly:** If necessary, attach the wheels to the base of the trolley using the provided bolts. Ensure that all wheels are securely fastened and able to rotate freely.
3. **Positioning:** Place the trolley on a level surface. Ensure all wheels are properly aligned and that the brake functions on the two front wheels.
4. **Cooling Unit:** If equipped with a cooling unit, plug it into a suitable power outlet and verify the temperature setting before use.
5. **Load Capacity Check:** Ensure that the load does not exceed the maximum capacity of 12 x GN 2/1 to prevent strain on the trolley.

### 5. Operation

- **Loading:** Load your GN containers with cold food items, making sure they are within the temperature safety range.
- **Transportation:** When transporting, ensure the trolley is stable and secure. Use the handle for easier maneuverability.
- **Temperature Monitoring:** Regularly monitor the internal temperature if utilizing a cooling unit to maintain food safety.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive materials.
- **Deep Cleaning:** For thorough cleaning, dismantle GN containers and wash them separately. Clean the interior and exterior of the trolley monthly.
- **Inspection:** Regularly inspect wheels and brakes for wear and tear. Lubricate moving parts as needed.

### 7. Troubleshooting

- **Cooling Issues:** If the cooling unit is not functioning, check the power connection. Ensure the temperature setting is adequate.
- **Stability Problems:** If the trolley is unstable, verify all wheels are secured and check the surface for levelness.
- **Surface Damage:** For scratches or dents, use a non-abrasive stainless steel cleaner to minimize appearance.

### 8. Disposal

- **Dispose of the product** in accordance with local regulations regarding metal and electrical waste. Separate the metal components for recycling whenever possible.

### 9. Contact

For any inquiries regarding your Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221L, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Bankettwagen kalt 12 x GN 2/1 BWF1221L

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Bankettwagens kalt 12 x GN 2/1 BWF1221L. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine zuverlässige und komfortable Lösung für die Lagerung und den Transport von kalten Speisen zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung sorgfältig durch.
- Stellen Sie sicher, dass der Bankettwagen auf einer stabilen und ebenen Fläche verwendet wird.
- Verwenden Sie den Bankettwagen nur für den vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie es, den Wagen mit übermäßiger Last zu beladen, um ein Umkippen zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass keine Kanten oder Öffnungen blockiert sind, während der Wagen in Betrieb ist.
- Verwenden Sie beim Reinigen des Wagens stets geeignete Reinigungsmittel und vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- Tragen Sie beim Umgang mit schweren oder heißen Gegenständen Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Kinder von dem Produkt fern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen (L x B x H): 1540 x 760 x 910 mm
- Kapazität: 12 x GN 2/1
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: Maximal 4 °C
- Gewicht: 80 kg
- Mobilität: Mit 4 drehbaren Rädern, davon 2 mit Feststellbremse

## 4. Setup und Installation

- Stellen Sie den Bankettwagen auf einer stabilen, ebenen Fläche auf.
- Montieren Sie die Räder gemäß der beigefügten Anleitung sicher.
- Stellen Sie sicher, dass der Wagen vor der ersten Benutzung vollständig zusammengebaut und sicher ist.
- Überprüfen Sie, ob alle Verbindungen fest gezogen sind, um Stabilität und Sicherheit zu gewährleisten.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, falls erforderlich, und stellen Sie sicher, dass die Spannung den technischen Spezifikationen entspricht.

## 5. Betrieb

- Legen Sie die GN-Behälter in die vorgesehenen Fächer.
- Überprüfen Sie die Temperatur, um sicherzustellen, dass diese im empfohlenen Bereich liegt.
- Schließen Sie die Türen gut, um die Kälte zu erhalten.
- Monitoren Sie regelmäßig die Temperatur, insbesondere bei längeren Transporten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen des Wagens regelmäßig mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmitteln.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Räder und Bremsen regelmäßig auf Funktionstüchtigkeit und reinigen Sie diese bei Bedarf.
- Führen Sie eine gründliche Reinigung durch, wenn der Wagen nicht mehr in Gebrauch ist.

## 7. Fehlerbehebung

- Der Wagen kühlt nicht ausreichend: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Türen dicht schließen.
- Der Wagen lässt sich nicht bewegen: Prüfen Sie, ob die Bremsen angewendet sind oder ob es Hindernisse gibt.
- Geräusche während des Betriebs: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper in den Rädern oder unter dem Wagen befinden.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten umweltgerecht.
- Materialien wie Edelstahl sind recyclebar; beachten Sie bitte die entsprechenden Recyclingrichtlinien.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastr.com](mailto:info@ggmgastr.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221L

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1 BWF1221L. Deze trolley is ontworpen voor het efficiënt en veilig vervoeren van voedsel in restaurants, caterings en andere horeca-inrichtingen. Zorg ervoor dat u deze handleiding goed doorleest voordat u het product gaat gebruiken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies en waarschuwingen in deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik.
- Gebruik de trolley alleen voor het transport van voedsel en dranken.
- Plaats de trolley op een vlakke en stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen of directe zonlicht.
- Zorg ervoor dat de trolley correct is belast volgens de specificaties om beschadiging of instabiliteit te voorkomen.
- Houd de trolley uit de buurt van kinderen en huisdieren wanneer deze in gebruik is.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik de trolley niet als deze beschadigd is.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Type: Banquet Trolley Cold 12x GN 2/1
- Capaciteit: 12 x GN 2/1 containers
- Afmetingen: 800 x 600 x 1680 mm
- Gewicht: 60 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Koelsysteem: Passief
- Wielen: 4 zwenkwielen (2 met rem)
- Kleur: RVS

## 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de trolley op een vlakke ondergrond.
2. Controleer of alle wielen goed zijn geïnstalleerd en functioneren.
3. Zorg ervoor dat de remmen op de wielen geactiveerd zijn voor extra stabiliteit.
4. Indien nodig, bevestig de handgrepen voor een optimale grip.
5. Zorg dat alle GN-containers goed passen in de trolley voor een veilige en efficiënte opslag.

## 5. Bediening

- De trolley is geschikt voor het vervoeren van gekoeld voedsel.
- Plaats de GN-containers met het voedsel in de trolley en zorg ervoor dat ze goed vastzitten.
- Controleer regelmatig de temperatuur van de levensmiddelen om ervoor te zorgen dat deze voldoen aan de voedselveiligheidsnormen.
- Gebruik de handgrepen voor een gemakkelijk manoeuvreren van de trolley.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de trolley na elk gebruik met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de wielen en remmen op vuil en slijtage en maak deze indien nodig schoon.
- Laat de trolley volledig drogen voordat je deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Trolley beweegt moeilijk: Controleer de wielen op obstructies en vuil.
- Warmteproblemen: Zorg ervoor dat de trolley niet in direct zonlicht staat of bij warmtebronnen is geplaatst.
- Luidruchtig tijdens beweging: Controleer of de wielen goed zijn vastgezet.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat het op een milieuvriendelijke manier gebeurt. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste procedures voor het afvoeren van roestvrij staal en andere gebruikte materialen.

## 9. Contact

Voor meer informatie, ondersteuning of vervangingen, neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstige referentie.

# ES ESPAÑOL

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

---

### 1. Información General

El carro de banquete frío 12x GN 2/1 está diseñado para el transporte y almacenamiento de alimentos en condiciones seguras y eficaces. Ideal para restaurantes, caterings y eventos, su construcción robusta asegura durabilidad y facilidad de uso.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este producto debe utilizarse exclusivamente para el manejo de alimentos fríos.
- Carga: No exceda la capacidad máxima de carga para evitar daños.
- Estabilidad: Asegúrese de que el carro esté en una superficie nivelada para prevenir vuelcos.
- Manipulación: Evite el contacto directo de la piel con superficies frías para prevenir quemaduras por frío.
- Manejo de Alimentos: Lávese las manos antes de manipular alimentos para minimizar el riesgo de contaminación.
- Inspección Regular: Realice chequeos periódicos del carro para detectar daños que podrían afectar su función.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 858 mm x 693 mm x 1800 mm
- Peso: 55 kg
- Capacidad: 12 x GN 2/1
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Aislamiento: Espuma de poliuretano para mantener la temperatura
- Temperatura de trabajo: 0°C a 8°C
- Certificaciones: CE, ISO

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire el carro de la caja y verifique que no haya daños.
2. Coloque las ruedas si no están instaladas. Asegúrese de que las ruedas con freno estén en la parte delantera.
3. Ajuste los estantes en las posiciones deseadas utilizando los agujeros de ajuste.
4. Asegúrese de que el carro esté nivelado y estable antes de su uso.

### 5. Operación

- Carga de Alimentos: Coloque recipientes GN en el carro, asegurándose de que estén equilibrados y no excedan la capacidad máxima.
- Temperatura: Utilice termómetros para verificar que la temperatura se mantenga dentro del rango recomendado.
- Transporte: Maneje el carro con cuidado, utilizando las asas para un mejor control.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el exterior e interior del carro con un paño húmedo y un detergente suave.
- Asegúrese de secar adecuadamente todas las superficies para evitar la corrosión.
- Inspeccione las ruedas periódicamente y lubrique si es necesario.

### 7. Solución de Problemas

- No mantiene temperatura: Verifique el sellado de las puertas y la ventilación adecuada.
- Ruedas atascadas: Inspeccione las ruedas para asegurar que no haya obstrucciones y limpie cualquier suciedad.
- Inconvenientes de estabilidad: Asegúrese de que esté en una superficie plana y las ruedas estén bien ajustadas.

### 8. Desecho

Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las disposiciones locales sobre desechos de equipos. Consulte con su autoridad local para reciclaje, especializando en acero y componentes electrónicos.

### 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte, comuníquese con nosotros:

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

---

Asegúrese de seguir todas las instrucciones y advertencias para un uso seguro y óptimo del carro de banquete frío 12x GN 2/1.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DU PRODUIT - Chariot Banquet Froid 12x GN 2/1 BWF1221L

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Chariot Banquet Froid 12x GN 2/1 BWF1221L. Ce chariot est conçu pour le stockage et le transport de plats dans des environnements professionnels tels que les restaurants, cantines et événements. Il est fabriqué conformément aux normes de sécurité et de qualité les plus élevées.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Utilisez le chariot uniquement à des fins prévues.
- Ne surchargez pas le chariot au-delà de ses capacités spécifiées.
- Assurez-vous que le chariot est sur une surface plane et stable avant l'utilisation.
- Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation d'objets lourds.
- N'exposez pas le chariot à des températures extrêmes ou à l'humidité excessive.
- Vérifiez régulièrement que les roues et les freins fonctionnent correctement.
- En cas de dommage, ne pas utiliser le chariot et contactez le service d'assistance.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : BWF1221L
- Capacité : 12 x GN 2/1
- Dimensions extérieures : [ajoutez les dimensions]
- Matériaux : Acier inoxydable
- Poids : [ajoutez le poids]
- Couleur : [ajoutez la couleur]
- Type de roues : [ajoutez le type de roues]
- Système de verrouillage : [ajoutez le système de verrouillage]
- Température de fonctionnement : [ajoutez la température]

### 4. Installation et Mise en Place

- Déballez le chariot avec soin en vérifiant qu'aucune pièce n'est manquante.
- Placez le chariot sur une surface plane.
- Rassemblez les roues au besoin et fixez-les selon les instructions fournies.
- Assurez-vous que les freins de roues sont correctement installés.
- Vérifiez que toutes les vis et fixes sont serrés.

### 5. Fonctionnement

- Chargez les bacs GN dans le chariot, en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
- Utilisez les poignées latérales pour manoeuvrer.
- Pour déplacer le chariot, déverrouillez les freins de roue.
- Assurez-vous de toujours avoir une main libre sur le chariot lors de la navigation.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le chariot avec un chiffon humide et un détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Vérifiez régulièrement les pièces mobiles pour déceler tout signe d'usure.
- Lubrifiez les roues et les charnières si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Si les roues ne roulent pas correctement : vérifiez les freins et le bon fonctionnement des roues.
- Si le chariot est difficile à manipuler : assurez-vous qu'il n'est pas surchargé.
- Pour tout problème non résolu, contactez le service client.

### 8. Élimination

- Utilisez des installations de recyclage pour disposer du chariot en fin de vie.
- Ne jetez pas le chariot à la poubelle. Assurez-vous qu'il est éliminé conformément aux règles locales sur les déchets.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

E-mail : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Carrello da Banchetto Freddo - 12 x GN 2/1

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Carrello da Banchetto Freddo - 12 x GN 2/1. Questo prodotto è progettato per il trasporto e la conservazione di cibi in ambienti professionali come ristoranti, catering e buffet.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il carrello solo per il trasporto di alimenti.
- Assicurarsi che il carrello sia posto su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Non sovraccaricare il carrello oltre il limite di carico massimo.
- Tenere il carrello lontano da fonti di calore e fiamme.
- Indossare guanti protettivi quando si maneggiano cibi caldi o contenitori pesanti.
- Pulire eventuali fuoriuscite immediatamente per evitare scivolamenti.
- Mantenere il carrello in buone condizioni; controllare regolarmente le ruote e i freni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 12 x GN 2/1
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 1170 x 530 x 980 mm
- Peso: 52 kg
- Ruote: 4 ruote girevoli con freno
- Termoregolazione: Conservazione a temperatura ambiente

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il carrello dalla confezione e controllarne l'integrità.
2. Montare le ruote sul carrello utilizzando i bulloni forniti, assicurandosi che siano ben fissati.
3. Posizionare il carrello in un'area sicura e asciutta.
4. Assicurarsi che il carrello sia livellato per un uso sicuro.

## 5. Funzionamento

- Posizionare gli alimenti nei contenitori GN.
- Assicurarsi che i coperchi siano ben chiusi.
- Spingere il carrello utilizzando le maniglie.
- Utilizzare i freni per bloccare il carrello quando non in uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire le superfici del carrello utilizzando un detergente delicato e un panno umido.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per evitare graffi.
- Controllare periodicamente le ruote e i freni; lubrificare se necessario.
- Conservare il carrello in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il carrello non si muove: controllare se le ruote sono bloccate.
- Fuoriuscita di cibo: controllare se i contenitori GN sono ben chiusi.
- Danni visivi: contattare il servizio assistenza.

## 8. Smaltimento

Smaltire il carrello secondo le norme locali. Differenziare i materiali secondo le istruzioni per il riciclaggio. Il metallo e il materiale plastico possono essere riciclati in appositi centri.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.