

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: BWHE1211

Banquet trolley - 12x GN 1/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Banquet Trolley 12x GN 1/1 - BWHE1211

1. General Information

The Banquet Trolley 12x GN 1/1 - BWHE1211 is designed for efficient transportation and service of food in catering environments. It's suited for buffets, banquets, and other large-scale food service operations.

2. Safety Information

- User Responsibility: Ensure the trolley is used by trained personnel only.
- Load Capacity: Do not exceed the designated load capacity of the trolley.
- Stability: Always maintain a stable load distribution to prevent tipping.
- Movement: Use both hands while maneuvering the trolley, especially on inclines.
- Surface Care: Ensure that the surface where the trolley is sliding or standing is clear of obstacles.
- Cleaning: Avoid using abrasive cleaners that may damage the surface.
- Storage: Store in a dry area away from direct sunlight when not in use.
- Prevent Child Access: Keep out of reach of children when in use.
- Damage: Regularly inspect for signs of damage. Immediately discontinue use if damaged or malfunctioning.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BWHE1211
- Dimensions: 750 mm (W) x 1050 mm (H) x 590 mm (D)
- Material: Stainless steel
- Capacity: 12 x GN 1/1
- Wheels: 4 swivel wheels with brakes
- Weight: 45 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing:

Carefully remove the trolley from its packaging, ensuring no components are damaged.

2. Assembly (if necessary):

- a. Attach handles using provided screws and ensure they are securely fastened.
- b. Install wheels by aligning each wheel with the designated mounts and securing them in place.

3. Placement:

Position the trolley in a flat, stable area away from high traffic zones.

4. Load Testing:

Before heavy use, conduct a load test by applying weight incrementally to ensure stability.

5. Operation

- Load food containers evenly into the designated GN slots.
- When pushing, ensure to hold with both hands on the handlebars.
- Use caution on slopes and do not exceed speed limits to ensure safe operation.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Stainless Steel Care: Use specific stainless steel cleaner to maintain appearance.
- Monthly Maintenance: Check screws and wheels for tightness and wear. Lubricate wheels if necessary.
- Deep Cleaning: Perform a more thorough cleaning process periodically depending on usage.

7. Troubleshooting

- Trolley Doesn't Move Smoothly: Check for wheel obstructions or wear. Clean or replace as necessary.
- Unstable Load: Rebalance contents; do not overload any specific side.
- Damaged Components: Inspect for damage; replace as needed to ensure safety.

8. Disposal

At the end of the product's lifecycle, dispose of the trolley in accordance with local waste disposal regulations. Ensure proper recycling of steel materials where available.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Bankettwagen 12x GN 1/1 BWHE1211

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Bankettwagens BWHE1211. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Effizienz im Gastronomiebereich zu steigern, indem es Ihnen ermöglicht, Gerichte einfach zu transportieren und zu servieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Wagen auf einer ebenen Fläche steht, um ein Kippen zu vermeiden.
- Überladen Sie den Wagen nicht über die zulässige Tragfähigkeit.
- Vermeiden Sie es, den Wagen auf rutschigen oder unebenen Oberflächen zu bewegen.
- Halten Sie Hände und Körper von den beweglichen Teilen fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Wagen regelmäßig, um das Risiko von Verunreinigungen zu reduzieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Bankettwagen 12x GN 1/1
- Abmessungen: 1.830 x 610 x 895 mm
- Gewicht: 60 kg
- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: 12 x GN 1/1 Behälter
- Zulässige Tragfähigkeit: 300 kg
- Räder: 4, davon 2 mit Bremsen

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie den Bankettwagen und überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Räder ordnungsgemäß montiert und funktionsfähig sind.
3. Platzieren Sie den Wagen an einem geeigneten Ort in Ihrer Küche, vorzugsweise in der Nähe der Servierstelle.
4. Stellen Sie sicher, dass der Wagen auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und die Bremsen der Räder betätigt sind.

5. Betrieb

- Nutzen Sie den Wagen, um vorgekochte Speisen oder andere gastronomische Artikel zu transportieren.
- Achten Sie darauf, die GN-Behälter sicher und stabil auf dem Wagen zu platzieren.
- Überwachen Sie regelmäßig die Stabilität während des Transports, um gegen Kippen vorzubeugen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Wagen nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Räder und Bremsen und stellen Sie sicher, dass sie ordnungsgemäß funktionieren.
- Lagern Sie den Wagen an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Wagen kippt: Überprüfen Sie die Ladungsverteilung und stellen Sie sicher, dass der Wagen auf einer ebenen Fläche steht.
- Räder bewegen sich schwer: Reinigen Sie die Räder von Schmutz und stellen Sie sicher, dass sie richtig montiert sind.
- Bremsen funktionieren nicht: Überprüfen Sie die Bremsmechanismen und stellen Sie sicher, dass keine Obstruktionen vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Bankettwagen gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften. Der Wagen besteht aus recycelbarem Edelstahl. Bitte tragen Sie zur Reduzierung von Abfall bei, indem Sie ihn entsprechend den Anweisungen recyceln.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual - Banquet Trolley 12x GN 1/1

1. Algemene Informatie

De Banquet Trolley 12x GN 1/1 is ontworpen voor het efficiënt vervoeren en opslaan van gerechten in buffet- en cateringomgevingen. Dit product biedt een optimale oplossing voor professioneel gebruik in restaurants, hotels en evenementen.

2. Veiligheidsinformatie

- Controleer voor gebruik of alle onderdelen van de trolley in goede staat zijn.
- Gebruik de trolley uitsluitend volgens de opgegeven specificaties.
- Vermijd overbelasting van de trolley om instabiliteit te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de wielen goed functioneren voor veilig transport.
- Houd vingers en andere lichaamsdelen uit de buurt van bewegende delen tijdens het gebruik.
- Bij gebruik in een natte omgeving, zorg ervoor dat de trolley goed gedroogd wordt om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik de trolley op een vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1240 x 830 x 1820 mm
- Capaciteit: 12 x GN 1/1
- Materiaal: RVS met poedercoating
- Wielen: 4 zwenkwielen met een rem
- Gewicht: 45 kg
- Kleur: Zwart

4. Installatie en Setup

- Verwijder de trolley uit de verpakking en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn.
- Bevestig de wielen door ze in de daarvoor bestemde houder te schuiven en te vergrendelen.
- Controleer of de trolley stabiel staat en dat alle wielen goed functioneren.
- Plaats de GN-containers op de daarvoor bestemde plaatsen en zorg ervoor dat ze goed vastzitten.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de trolley is vergrendeld voordat u gerechten plaatst.
- Gebruik de handgrepen aan de zijkanten voor eenvoudig transport.
- Bij het verplaatsen, duw de trolley voorzichtig van achteren en let op obstakels.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de trolley regelmatig met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Gebruik geen schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de wielen en bevestigingen op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Trolley is moeilijk te manoeuvreren.
Oplossing: Controleer of de wielen goed zijn bevestigd en vrij kunnen draaien.
- Probleem: Er is een vreemde geur of vlekken.
Oplossing: Reinig de trolley grondig en controleer op beschadigingen aan het oppervlakte.

8. Afvoer

Volg bij de afvoer van dit product de lokale richtlijnen voor het verwijderen van metalen en plastic materialen. Zorg ervoor dat alle onderdelen veilig worden verwijderd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro de Banquete 12x GN 1/1 (BWHE1211)

1. Información General

Gracias por elegir el Carro de Banquete BWHE1211. Este carro es ideal para el transporte y almacenamiento de alimentos en eventos, restaurantes y catering. Diseñado con practicidad y funcionalidad en mente, facilita la gestión de grandes volúmenes de comida.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado para el transporte de bandejas gastronómicas GN 1/1. No exceda la capacidad máxima del carro.
- Carga máxima: No sobrecargue el carro. La sobrecarga puede provocar daño estructural o lesiones.
- Superficies calientes: Tenga cuidado de no tocar partes calientes del carro durante su operación.
- Manejo: Al mover el carro, asegúrese de que el camino esté despejado de obstáculos para evitar accidentes.
- Niños y mascotas: Mantenga el carro alejado de niños y mascotas mientras esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: [Por favor, añada las dimensiones aquí]
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 12 bandejas GN 1/1
- Ruedas: 4 ruedas, 2 con freno
- Peso total: [Por favor, añada el peso aquí]
- Color: [Por favor, añada el color aquí]

4. Instalación y Configuración

1. Retire el carro de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque los cuatro ruedas en la base del carro, asegurándose de que las dos ruedas con freno se coloquen en la parte delantera.
3. Asegúrese de que todas las piezas estén firmemente ajustadas y que el carro esté nivelado.
4. Realice una comprobación general para asegurarse de que el carro está montado adecuadamente.

5. Operación

- Cargar el carro: Coloque las bandejas de forma equilibrada, evitando sobrecargar un solo lado.
- Movilizar el carro: Agarre el mango y empuje suavemente el carro. Use el freno para asegurar estabilidad en superficies inclinadas.
- Desplazamiento: Al mover el carro, dirija con cuidado y no impacte contra paredes o muebles.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el carro con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar el acabado.
- Inspeccione regularmente las ruedas y los frenos para asegurarse de que funcionen correctamente. Lubrique según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- El carro no se mueve: Verifique que las ruedas no estén bloqueadas y que los frenos estén en la posición correcta.
- Inestabilidad: Asegúrese de que el carro esté en una superficie plana y que todas las ruedas estén correctamente aseguradas.
- Ruidos inusuales: Examine las ruedas y los cojinetes para detectar desgastes o daños. Reemplace según sea necesario.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y gestión de residuos. Por favor, consulte con su servicio de recogida local para asegurar la correcta eliminación.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir GGM Gastro, estamos a su disposición para cualquier consulta o necesidad adicional.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Chariot de Banquet 12x GN 1/1 - BWHE1211

1. Informations Générales

Ce manuel contient des informations essentielles concernant le Chariot de Banquet 12x GN 1/1 (BWHE1211). Votre sécurité et une utilisation optimale de ce produit sont notre priorité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sûre : Ne jamais dépasser la capacité maximale de chargement recommandée. Assurez-vous que le chariot est utilisé sur des surfaces planes.
- Manutention : Toujours soulever le chariot par les poignées. Évitez d'utiliser le chariot dans des environnements humides pour prévenir les déversements.
- Chauffage : Ne placez pas d'éléments chauffants sans protection appropriée.
- Surveillance : Ne laissez jamais le chariot sans surveillance lors de son utilisation dans des espaces publics.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état du chariot pour détecter tout dommage ou usure.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : BWHE1211
- Capacité : 12 x GN 1/1
- Dimensions : 1050 x 670 x 900 mm
- Poids : 50 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Roues : 4 roulettes pivotantes avec frein

4. Installation et Configuration

- Déballage : Retirez soigneusement le chariot de son emballage. Vérifiez si tous les composants sont présents.
- Assemblage :
 1. Fixez les poignées à l'aide des vis fournies.
 2. Assurez-vous que les roulettes sont correctement installées et verrouillées.
- Emplacement : Placez le chariot sur une surface plane et stable.
- Réglages Finaux : Vérifiez que le chariot est bien équilibré et que toutes les parties mobiles fonctionnent correctement.

5. Fonctionnement

- Chargez le chariot avec des plats en veillant à respecter la capacité de charge.
- Déplacez le chariot par la prise ergonomique tout en gardant une posture droite.
- Utilisez les freins des roulettes pour immobiliser le chariot lorsqu'il est stationné.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces. Évitez les produits abrasifs.
- Entretien régulier : Vérifiez périodiquement les roulettes et les serrages des vis. Lubrifiez les roues si nécessaire.

7. Dépannage

- Roues qui bloquent : Vérifiez si des débris obstruent les roues et nettoyez-les.
- Difficulté avec les freins : Assurez-vous que les freins sont correctement engagés et inspectez le système de verrouillage.

8. Élimination

- Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques. Disposez du chariot en respectant les normes environnementales.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service client :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

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

1. Informazioni Generali

Il Carrello da Banchetto 12x GN 1/1 è progettato per un uso professionale in ristoranti, catering e servizi di banchetto. Realizzato con materiali di alta qualità, offre un'opzione versatile e funzionale per il trasporto e la presentazione dei cibi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il carrello solo per il trasporto di cibo.
- Non sovraccaricare il carrello oltre la capacità massima di carico di 150 kg.
- Evitare di spingere il carrello su superfici irregolari o scivolose.
- Assicurarsi che le ruote siano bloccate quando si carica o scarica.
- Indossare guanti protettivi se si manipolano contenitori caldi.
- Maneggiare con cura per prevenire lesioni o danni ai materiali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BWHE1211
- Dimensioni: 1150 x 700 x 900 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: 12 x GN 1/1
- Carico massimo: 150 kg
- Ruote: 4 ruote (2 bloccabili)
- Peso: 65 kg

4. Montaggio e Installazione

1. Rimuovere tutti i componenti dalla confezione.
2. Assemblare il telaio del carrello seguendo le istruzioni comprese.
3. Assicurarsi che tutte le viti siano serrate e stabili.
4. Installare le ruote, assicurandosi che le ruote bloccabili siano posizionate sulle estremità posteriori.
5. Posizionare il carrello su una superficie piana e sicura per testare la stabilità.

5. Operazione

- Verificare che il carrello sia vuoto prima di iniziare il movimento.
- Caricare i contenitori in modo uniforme distribuito.
- Spingere il carrello lentamente per evitare sbalzi imprevisti.
- Utilizzare la maniglia per una maggiore facilità di movimento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il carrello con un detergente delicato e un panno morbido.
- Non utilizzare materiali abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Controllare regolarmente le ruote e le viti per garantire che non ci siano danni o usura.
- Lubrificare il meccanismo delle ruote quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Ruote bloccate: Verificare che non ci siano detriti eccessivi e pulire il meccanismo.
- Struttura instabile: Controllare che tutte le viti siano serrate correttamente.
- Difficoltà nel movimento: Assicurarsi che le ruote siano in buone condizioni e non danneggiate.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità con le normative locali sui rifiuti. Separare i materiali riciclabili e smaltirli appropriatamente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza, o domande, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania