

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: BWHE1221

Banquet trolley - 12x GN 2/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Banquet Trolley 12x GN 2/1

1. General Information

Thank you for purchasing the Banquet Trolley 12x GN 2/1. This product is designed for efficient transportation and storage of food in professional catering environments, ensuring that meals are served promptly and at the correct temperature.

2. Safety Information

- Read all instructions carefully before use.
- Use the trolley only for its intended purpose. It is designed for transporting gastronorm containers (GN).
- Do not overload the trolley. Adhere to the maximum capacity guidelines.
- Ensure all wheels are locked when stationary to prevent unintended movement, especially on uneven surfaces.
- Lift and move the trolley carefully. Use proper lifting techniques and get assistance if necessary.
- Check for any damage or wear prior to use. Do not use if the trolley is damaged.
- Keep the trolley dry and avoid using it in wet conditions to maintain traction and prevent slips.
- Keep children away from the trolley during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BWHE1221
- Capacity: 12 x GN 2/1
- Material: Robust stainless steel construction
- Dimensions (W x D x H): [Insert Dimensions Here]
- Weight: [Insert Weight Here]
- Wheels: 4 swiveling wheels with locking mechanisms
- Temperature Range: Suitable for hot and cold food transport
- Maintenance: Stainless steel surface allows for easy cleaning
- Color: Stainless steel finish

4. Setup and Installation

1. Remove the trolley from packaging. Inspect all parts to ensure no damage occurred during transit.
2. Attach the wheels: Align each wheel with the designated bracket and secure them using the provided hardware.
3. Ensure that wheels can swivel: Test each wheel to ensure it rotates freely.
4. Check wheel locks: Make sure all locking mechanisms function appropriately.
5. Optional: If required, install additional shelves or compartments following specific instructions provided with those parts.

5. Operation

- Load Prep: Ensure the food is properly packed in GN containers before loading them onto the trolley.
- Loading: Begin from the bottom and work upwards for balanced weight distribution.
- Transporting: Push the trolley instead of pulling. Ensure to keep an eye on surroundings to avoid collisions.
- Parking: Use the locking mechanisms on the wheels to secure the trolley in place before unloading.

6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: Wipe down the stainless steel surfaces with a damp cloth after each use.
- Deep Cleaning: Periodically, disassemble and clean each component. Use a mild detergent and water.
- Avoid abrasive cleaners. They may scratch the surface.
- Inspect regularly for wear and tear. Pay particular attention to wheel mechanisms and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Wheels not turning: Check for debris obstructing the wheels and clear away any obstructions.
- Trolley wobbles: Ensure all wheels are securely attached and locked in place.
- Difficulty in locking wheels: Inspect the locking mechanism for damage; lubricate if necessary.

8. Disposal

Disposal of the Banquet Trolley must be conducted in accordance with local regulations. Recycle materials where possible. Dispose of electrical components through designated electronic waste disposal facilities.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing the Banquet Trolley 12x GN 2/1. We appreciate your business and wish you success in your catering endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Bankettwagen 12x GN 2/1 BWHE1221

1. Allgemeine Informationen

Der Bankettwagen BWHE1221 ist speziell für den gastronomischen Einsatz konzipiert. Er bietet Platz für bis zu 12 Gastro-Normbehälter (GN) 2/1 und ist ideal für den Transport und die Präsentation von Speisen bei Veranstaltungen, Buffets und Caterings.

2. Sicherheitsinformationen

- Entnehmen Sie immer die GN-Behälter, bevor Sie den Wagen bewegen, um ein kippen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor der Nutzung, ob alle Räder korrekt fixiert sind und der Wagen stabil steht.
- Verwenden Sie nur für den vorgesehenen Zweck; das Überladen des Wagens kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Halten Sie den Wagen von feuchten oder nassen Oberflächen fern, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie geeignete Schutzausrüstung (z.B. Schutzhandschuhe), um Verletzungen beim Heben oder Bewegen des Wagens zu vermeiden.
- Kinder von den Betriebs- und Aufbewahrungsbereichen fernhalten.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Abmessungen: 90 x 73 x 113 cm
- Material: Edelstahl
- Kapazität: 12x GN 2/1
- Räder: 4 Stück (2 mit Feststellbremsen)
- Gewicht: 50 kg
- Max. Belastung: 200 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Montage der Räder: Setzen Sie die 4 Räder in die vorgesehenen Halterungen ein und sichern Sie sie mit den Schrauben.
3. Stabilität prüfen: Überprüfen Sie, ob alle Räder fest sitzen und die Feststellbremsen leicht funktionieren.
4. Positionierung: Stellen Sie den Wagen an einen stabilen, ebenen Ort, um die Sicherheit zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Die GN-Behälter sollten gleichmäßig auf dem Wagen verteilt werden, um ein Kippen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Bremsen an, wenn der Wagen in Verwendung ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig die sicherheitstechnischen Funktionen, insbesondere der Räder und Bremsen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Wagen nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Trocknen Sie den Wagen gründlich nach der Reinigung.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Verschleiß und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

Problem: Wagen kann nicht bewegt werden.

Lösung: Überprüfen Sie, ob die Bremsen gelöst sind und alle Räder funktionstüchtig sind.

Problem: Wackeliger Wagen.

Lösung: Überprüfen Sie alle Räder und stellen Sie sicher, dass sie korrekt montiert sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Bankettwagen gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass alle Abfallstoffe umweltgerecht behandelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Banquet Trolley 12x GN 2/1 (Model: BWHE1221)

1. General Information

Thank you for purchasing the Banquet Trolley 12x GN 2/1. This trolley is designed to facilitate the transportation and storage of food in a safe and efficient manner. Please read this manual carefully to understand all the features and benefits of your new product.

2. Safety Information

- Intended Use: This trolley is intended for commercial use only in food service environments.
- Load Capacity: Do not exceed the maximum load capacity of the trolley to ensure safety during transport.
- Stability: Always ensure that the trolley is on a flat and stable surface before loading or unloading.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the trolley during operation to prevent accidents.
- Inspection: Regularly inspect the trolley for any signs of wear or damage. Do not use if damaged.
- Cleaning Agent: Use only recommended cleaning agents that are safe for metal surfaces.
- Emergency Procedures: In the event of an emergency, ensure that the area is clear and seek assistance immediately.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BWHE1221
- Dimensions:
 - Width: 820 mm
 - Depth: 565 mm
 - Height: 950 mm
- Weight: 48 kg
- Material: Stainless steel
- Load Capacity: Maximum 150 kg
- Number of GN Containers: 12 x GN 2/1
- Wheels: 4 swivel wheels (2 with brakes)
- Finish: Brushed stainless steel

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the trolley from the packaging. Ensure all components are included.
2. Assembly:
 - Attach the wheels by aligning them with the designated holes on the base of the trolley.
 - Secure each wheel with the provided screws and use a wrench to tighten.
3. Positioning: Place the trolley in a suitable location at your facility, ensuring it is stable and easily accessible.
4. Final Check: Confirm all parts are secured and the trolley is stable before use.

5. Operation

- To load food, ensure the trolley is securely positioned and stable.
- Open the doors (if applicable) to access the GN containers.
- Load food containers evenly to maintain balance.
- To move the trolley, push from the handle and ensure the path is clear of obstacles.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the trolley with a damp cloth and mild detergent after each use.
- Deep Cleaning: Periodically, detach wheels and clean all moving parts with appropriate cleaners.
- Check for Damage: Regularly check trolley structure and wheels for any wear and tear and repair as necessary.

7. Troubleshooting

- Trolley Wobbling: Check that all wheels are tightly secured and that the load is evenly distributed.
- Wheels Not Moving Smoothly: Inspect wheels for debris or damage. Clean or replace if necessary.
- Rust Formation: Clean with abrasive cleaner specifically designed for stainless steel.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the trolley according to local regulations for metal products. Consider recycling wherever possible.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro de Banquete 12x GN 2/1 - BWHE1221

1. Información General

El Carro de Banquete BWHE1221 está diseñado para transportar y servir alimentos en eventos y banquetes. Fabricado con materiales de alta calidad, este carro ofrece durabilidad y eficiencia en el servicio.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este carro está diseñado únicamente para el transporte y servicio de alimentos. No debe ser utilizado para fines no especificados.
- Carga máxima: No exceda la capacidad máxima de carga de 200 kg. Distribuya el peso uniformemente para evitar volcaduras.
- Superficies calientes: Tenga cuidado al manipular recipientes calientes. Utilice protección personal adecuada.
- Ruedas: Asegúrese de que las ruedas estén bloqueadas cuando el carro esté estacionario.
- Mantenimiento: Realice mantenimiento regular para asegurar el funcionamiento adecuado y la seguridad del producto.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 850 x 560 x 920 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 12 bandejas GN 2/1
- Peso: 45 kg
- Ruedas: 4 ruedas (2 con freno)
- Color: Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

1. Retire el carro de su embalaje y asegúrese de que todas las partes estén presentes.
2. Verifique que las ruedas estén correctamente instaladas y asegúrelas en su lugar.
3. Coloque el carro en una superficie plana y asegúrese de que las ruedas con freno estén bloqueadas.
4. ¡Su carro está listo para usar! No se requiere ensamblaje adicional.

5. Operación

- Asegúrese de que el carro esté libre de obstrucciones antes de moverlo.
- Cargue las bandejas GN uniformemente en las estanterías designadas.
- Utilice el carro para transportar los alimentos de forma segura a la zona de servicio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el carro con un paño húmedo y un detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de productos químicos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione las ruedas regularmente y lubrique según sea necesario para garantizar un funcionamiento suave.

7. Solución de Problemas

- Problema: Las ruedas no giran correctamente.
Solución: Verifique que no haya obstrucciones y aplique lubricante en las ruedas si es necesario.
- Problema: El carro es inestable.
Solución: Asegúrese de que el peso esté distribuido uniformemente y que las ruedas estén bloqueadas.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, asegúrese de deshacerse de él de acuerdo con la normativa local de residuos eléctricos y electrónicos.
- Recicle los materiales cuando sea posible.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Chariot de Banquet 12x GN 2/1 - BWHE1221

1. Informations Générales

Le chariot de banquet BWHE1221 est conçu pour transporter et servir des plats dans des environnements de restauration tels que des restaurants, hôtels et événements. Il est spécialement fabriqué pour accueillir jusqu'à 12 bacs gastronomes GN 2/1. Ce produit assure une gestion efficace de la gastronomie, tout en garantissant la qualité et la sécurité des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement.
- Stabilité : Toujours utiliser le chariot sur des surfaces planes pour éviter les basculements.
- Capacité de charge : Ne pas dépasser la capacité maximale multipliée, qui est de 250 kg.
- Mouvement : Évitez les mouvements brusques lors de la manipulation pour prévenir les blessures.
- Électricité : Si le chariot est équipé d'une fonction électrique, suivez toutes les directives relatives aux applications électriques.
- Environnement : Ne pas utiliser ce produit dans des environnements humides ou exposés à des liquides.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants ou des équipements de protection si nécessaire lors du chargement ou du déchargement d'éléments lourds.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques :

- Modèle : BWHE1221
- Capacité : 12 Bacs GN 2/1
- Dimensions : 700 mm x 1050 mm x 2100 mm
- Poids : 50 kg
- Matériau : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Roues : 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Couleur : Inox

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le chariot de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
2. Assemblage (si nécessaire) : Suivez les instructions d'assemblage spécifiques si le chariot nécessite un assemblage.
3. Positionnement : Placez le chariot dans l'endroit souhaité, en vous assurant qu'il est placé sur un sol plat.
4. Vérification des roues : Assurez-vous que toutes les roues sont correctement installées et fonctionnent bien.
5. Chargement : Chargement maximum de 250 kg, réparti uniformément.

5. Fonctionnement

- Chargement des bacs : Insérez les bacs GN dans les espaces prévus à cet effet.
- Déplacement : Utilisez le guidon pour pousser le chariot d'une main et assurez-vous que la charge est stable.
- Freins : Utilisez les freins sur les roues lorsque le chariot est stationné pour éviter tout mouvement involontaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Utilisez un chiffon humide avec un détergent doux pour nettoyer le chariot après chaque utilisation. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Contrôle régulier : Inspecter régulièrement les roues et les freins pour garantir un fonctionnement optimal.
- Stockage : Conservez le chariot dans un endroit sec et bien aéré lorsque non utilisé.

7. Dépannage

- Problème de roulement : Si les roues ne tournent pas correctement, vérifiez qu'aucun débris ne bloque les roues.
- Instabilité : Assurez-vous que le chariot est sur une surface plane et que la charge est bien répartie.
- Difficulté de charge : Si le chariot semble difficile à pousser, vérifiez la charge et retirez les articles lourds si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas le chariot dans les ordures ménagères. Pour l'élimination, suivez les directives locales sur le recyclage des métaux et des matériaux liés à l'inox.

9. Contact

Pour toute demande d'information supplémentaire :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Carrello da Banchetto 12x GN 2/1 BWHE1221

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Carrello da Banchetto 12x GN 2/1 BWHE1221. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione professionale, garantendo un trasporto sicuro e facile di alimenti in contenitori GN. Prima di utilizzare il carrello, si prega di leggere attentamente questo manuale per comprendere l'uso corretto e sicuro.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Utilizzare il carrello solo per lo scopo previsto di trasporto di contenitori GN. Non sovraccaricare il carrello oltre il limite di carico specificato.
- **Stabilità:** Assicurarsi che il carrello sia sempre su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- **Manipolazione:** Maneggiare il carrello con attenzione e utilizzare guanti se il contenuto è caldo.
- **Pulizia:** Pulire il carrello regolarmente per prevenire contaminazioni alimentari.
- **Manutenzione:** Eseguire controlli regolari su ruote e maniglie per garantire un funzionamento sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Capacità:** 12 contenitori GN 2/1
- **Dimensioni:** 1380 x 750 x 990 mm
- **Peso:** 50 kg
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Ruote:** 2 fisse e 2 girevoli con freno
- **Finitura:** Satinato
- **Adatto per alimenti caldi e freddi.**

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere tutte le parti dal pacco e controllare che non ci siano danni o parti mancanti.
2. Montare le ruote sul telaio base. Fissare ogni ruota con le viti fornite.
3. Assicurarsi che le ruote girevoli siano posizionate agli angoli.
4. Verificare che tutte le fissazioni siano solide prima dell'uso.
5. Collocare il carrello in un'area designata per l'uso e assicurarsi che sia stabile.

5. Operazione

- Posizionare i contenitori GN sul carrello in modo uniforme.
- Spingere il carrello con una mano sul manico, evitando di tirare.
- Assicurarsi che i contenitori siano ben fissati e non sporgano dal carrello durante il trasporto.
- Se necessario, bloccare le ruote prima di scaricare gli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il carrello con un panno umido e detergente neutro dopo ogni uso.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Controllare periodicamente la stabilità delle ruote e della struttura. Sostituire eventuali parti danneggiate.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il carrello non si muove: Controllare che le ruote non siano bloccate e siano montate correttamente.
- Ruote che si bloccano: Pulire le ruote da eventuali residui o sporcizia. Verificare che le viti siano serrate.
- Instabilità del carrello: Assicurarsi che tutte le ruote siano ben fissate e che il carrello sia su una superficie piana.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Le parti in acciaio inox possono essere riciclate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania