



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: BWHKSE5050N**

**Hospital service trolley hot & cold - incl. 24 special trays 50/50**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Hospital Service Trolley Hot and Cold Incl. 24 Special Trays 50/50 (Model: BWHKSE5050N)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Hospital Service Trolley Hot and Cold Incl. 24 Special Trays 50/50 (Model: BWHKSE5050N). This product is designed for the efficient transport and storage of meals in a hospital environment, ensuring food safety and quality for patients.

## 2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the trolley is placed on a flat and stable surface to prevent tipping.
- Load Capacity: Do not exceed the maximum load capacity indicated in the specifications.
- Electrical Safety: If applicable, ensure the electrical connections are properly installed and are in accordance with local electrical codes.
- Hot and Cold Storage: Ensure to regularly check the temperature controls to maintain food safety. Hot foods should be kept at a minimum of 65°C, while cold foods should be stored at or below 5°C.
- Personal Safety: Wear appropriate personal protective equipment (PPE) when handling hot trays or during cleaning.

## 3. Product Overview and Specifications

Model: BWHKSE5050N  
Dimensions: 1390 x 750 x 1060 mm  
Weight: 115 kg  
Material: Stainless Steel  
Power Supply: 230V / 50 Hz  
Temperature Range: Hot: 65°C to 90°C; Cold: 0°C to 5°C  
Trays: Contains 24 special trays with dimensions 38 x 25 cm  
Wheels: Four swivel castors for easy maneuverability

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the trolley from the packaging. Inspect for any damage or missing parts.
2. Location: Choose a suitable location near an electrical outlet and ensure the area is free of obstacles.
3. Assembly:
  - Attach the wheels to the base of the trolley. Ensure all locking mechanisms are secure.
  - If there are heating or cooling components, connect them based on the manufacturer's instructions provided in the specific electrical guide.
4. Testing: Plug the trolley into a power supply. Monitor temperature controls for both hot and cold compartments.
5. Calibration: Adjust settings as necessary to ensure proper temperature is reached.

## 5. Operation

- Loading Trays: Load food trays into the designated compartments, ensuring they are evenly distributed for balance.
- Temperature Settings: Set the desired temperature for hot and cold compartments using the control panel.
- Transporting: Use the handle for guidance while maneuvering the trolley. Always push rather than pull to maintain stability.
- Serving Food: When serving, ensure food is at the appropriate temperatures for safety.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Do not use abrasive cleaners.
- Deep Cleaning: At least once a week, perform a thorough cleaning of all compartments and ensure all trays are washed according to food safety standards.
- Maintenance Checks: Regularly inspect and clean the heating/cooling elements and check for any wear on wheels and electrical components.

## 7. Troubleshooting

- Trolley Not Heating/Cooling: Check power supply connections and confirm temperature settings.
- Uneven Temperature: Ensure vents are not blocked and compartments are not overloaded.
- Wheels Sticking: Inspect wheels for debris and ensure they are properly lubricated.

## 8. Disposal

When disposing of the trolley, adhere to local regulations for electronic waste. Ensure all components are recycled where possible, especially the metal and electronic parts.

## 9. Contact

For further assistance, please contact:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Your satisfaction and safety are our top priorities.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Krankenhausservierwagen Hot & Cold inkl. 24 Spezialtrays (50-50) BWHKSE5050N

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Krankenhausservierwagens Hot & Cold BWHKSE5050N. Dieser Servierwagen ist ideal für den Transport und die Aufbewahrung von Lebensmitteln und Medikamente in klinischen Umgebungen. Er wurde entwickelt, um sowohl heiße als auch kalte Speisen effizient zu halten und zu transportieren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Servierwagen verwenden.
- Halten Sie den Servierwagen von Kindern fern.
- Stellen Sie sicher, dass der Wagen auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht, um Kippen oder Umfallen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Wagen ausschließlich für den beabsichtigten Zweck des Transports von Lebensmitteln.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Verschleiß oder Beschädigung.
- Bei einer elektrischen Störung oder Beschädigung des Geräts verwenden Sie es nicht weiter und kontaktieren Sie den Hersteller.
- Tragen Sie geeignete Schutzausrüstung, wenn Sie heiße Speisen transportieren.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Krankenhausservierwagen Hot & Cold BWHKSE5050N
- Abmessungen: 120 cm x 60 cm x 95 cm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 75 kg
- Max. Tragfähigkeit: 200 kg
- Anzahl der Trays: 24 Spezialtrays (50 mm Tiefe)
- Temperaturbereich: 0 - 80 °C

## 4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit anhand der Teileliste.
2. Setzen Sie die Räder in die vorgesehenen Halterungen an der Unterseite ein und sichern Sie sie.
3. Montieren Sie die Schutzschilde (falls vorhanden) an den vorgesehenen Stellen.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind, bevor Sie den Wagen in Betrieb nehmen.
5. Positionieren Sie den Servierwagen an dem gewünschten Standort, wobei er auf einer ebenen Fläche stehen sollte.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Wagen vor dem Beladen vorgeheizt oder vorgekühlt wird.
- Platzieren Sie die Lebensmitteltrays in die vorgesehenen Fächer.
- Überprüfen Sie die Temperatur des Innenraums, um sicherzustellen, dass Sie die gewünschten Anforderungen erfüllen.
- Sorgen Sie dafür, dass der Servierwagen stets verschlossen bleibt, um die Temperatur zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Servierwagen regelmäßig mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Achten Sie darauf, keine scheuernden Materialien zu verwenden, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie den Servierwagen wieder einsetzen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Räder und der Temperaturanzeige.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Wagen hält die Temperatur nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Türen vollständig schließen und die Dichtungen intakt sind.
- Problem: Räder drehen sich nicht.  
Lösung: Prüfen Sie, ob die Räder fest angebracht sind oder ob sie blockiert sind.
- Problem: Geräusch während des Betriebs.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob Teile locker sind oder ob es Verschleiß an den Rädern gibt.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Servierwagen nach seiner Lebensdauer umweltgerecht. Stellen Sie sicher, dass er an einem geeigneten Recyclingzentrum gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahl- und Elektroschrott abgegeben wird.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:  
E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefon: 0800 7000 220  
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Hospital Service Trolley Hot and Cold (Model: BWHKSE5050N)

## 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Ziekenhuis Service Trolley Hot en Cold. Dit product is ontworpen om efficiëntie en comfort in de zorgsector te bieden. Voor een optimale prestatie, lees deze handleiding zorgvuldig door en volg de instructies op.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de trolley alleen voor het bedoelde doel.
- Zorg ervoor dat de trolley op een vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd de trolley uit de buurt van open vuur of extreme hitte.
- Vermijd het overbelasten van de trolley; respecteer het maximale gewicht.
- Gebruik de handvatten om de trolley te verplaatsen en niet de lades of andere onderdelen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen en gebruik de trolley niet als deze defect is.
- Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot de trolley wanneer deze niet onder toezicht staat.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BWHKSE5050N
- Type: Ziekenhuis service trolley
- Afmetingen: 1300 mm x 650 mm x 900 mm
- Materiaal: Roestvrij staal, ABS kunststof
- Aantal lades: 24 speciale trays (thermo geoptimaliseerd)
- Temperatuur: Hot en cold functie
- Mobiliteit: 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem
- Gewicht: 70 kg

## 4. Opzetten en installatie

1. Haal de trolley uit de verpakking en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Plaats de trolley op een vlakke ondergrond.
3. Controleer of de wielen goed functioneren en vastzitten.
4. Stel de hoogte in indien nodig met de verstelbare poten.
5. Vul de speciale trays met de nodige materialen of voedsel en bevestig ze in de trolley.
6. Sluit de elektriciteit aan als de trolley de hot of cold functie heeft.

## 5. Bediening

- Zorg ervoor dat de trolley goed is aangesloten.
- Zet de temperatuurfunctie aan via de bedieningselementen op de trolley.
- Kies de gewenste temperatuurinstelling voor warme of koude items.
- Controleer regelmatig de temperatuur om ervoor te zorgen dat deze correct functioneert.
- Gebruik de handvatten om de trolley te verplaatsen en vermijd het slepen.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

- Maak de trolley regelmatig schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de wielen en bevestigingen, en maak ze schoon indien nodig.
- Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat deze goed werken.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De trolley verwarmt of koelt niet.  
Oplossing: Controleer de aansluitingen en zorg ervoor dat de stroomvoorziening goed is.
- Probleem: De wielen bewegen moeilijk.  
Oplossing: Controleer op vuil en zorg ervoor dat ze goed zijn ingesmeerd.
- Probleem: Lades zijn moeilijk te openen.  
Oplossing: Controleer op obstructies en zorg ervoor dat de lades goed zijn uitgelijnd.

## 8. Afvalverwerking

Bij het afvoeren van het product, volg lokale wetgeving voor afvalbeheer. Zorg ervoor dat het product op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd met respect voor de materialen.

## 9. Contact

Voor vragen of service, neem contact op met:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten en veel succes met uw gebruik van de Ziekenhuis Service Trolley!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro de Servicio Hospitalario Caliente y Frío (incluye 24 Bandejas Especiales 50/50)

---

## 1. Información General

El carro de servicio hospitalario caliente y frío es una solución versátil diseñada para el transporte y distribución segura de alimentos en entornos de atención médica. Este carro está equipado con un sistema de calefacción y refrigeración que garantiza que los alimentos se mantengan a las temperaturas adecuadas durante su transporte.

## 2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este carro está destinado a su uso en hospitales y entornos de atención médica para el transporte de alimentos.
- Precauciones generales: No sobrecargue el carro. Asegúrese de que las bandejas estén correctamente colocadas.
- Riesgo de incendio: Mantenga el carro alejado de fuentes de calor y materiales inflamables.
- Manipulación: Maneje el carro con cuidado. No lo utilice si está dañado o no funciona correctamente.
- Uso eléctrico: Siga las instrucciones del fabricante al conectar y operar el sistema eléctrico. Evite el contacto con agua.

## 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 800 x 600 x 1,820 mm
- Peso neto: 60 kg
- Material: Acero inoxidable y plástico
- Capacidad de carga: 200 kg
- Alimentación: 220-240 V, 50/60 Hz
- Potencia: 800 W
- Sistema de calefacción: Hasta 60°C
- Sistema de refrigeración: Menos de 5°C
- Bandejas: 24 bandejas especiales 50/50

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire todas las piezas del paquete y verifique que tenga todos los componentes.
2. Coloque el carro en una superficie plana y estable.
3. Conecte el carro a una toma de corriente adecuada (220-240 V).
4. Asegúrese de que todos los interruptores estén en la posición 'OFF' antes de enchufar.
5. Encienda el carro y ajuste la temperatura para el funcionamiento deseado.

## 5. Operación

- Para activar el calefactor, ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Para el modo de refrigeración, asegúrese de que el sistema esté configurado adecuadamente.
- Coloque las bandejas de alimentos en sus respectivos compartimentos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el exterior del carro con un paño húmedo y detergente suave.
- No utilice productos químicos agresivos que puedan dañar las superficies.
- Revise periódicamente los componentes eléctricos y asegúrese de que estén en buenas condiciones.

## 7. Solución de Problemas

- El carro no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el estado del fusible.
- La temperatura no se ajusta: Asegúrese de que el termostato esté funcionando correctamente y que no haya obstrucciones en el ventilador.
- Ruidos extraños: Verifique si hay objetos sueltos en el compartimento.

## 8. Eliminación

- La eliminación de este producto debe realizarse de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos (WEEE).
- Desmonte todas las partes eléctricas y reciclables en un centro de recogida adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o información adicional, comuníquese con nosotros a:

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

---

Este manual está diseñado para asegurar un uso seguro y eficiente del carro de servicio hospitalario caliente y frío. Siga todas las instrucciones cuidadosamente y mantenga el manual a mano para futuras referencias.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Chariot de Service Hospitalier Chaud et Froid avec 24 Plateaux Spéciaux

## 1. Informations Générales

Le chariot de service hospitalier chaud et froid est conçu pour répondre aux besoins des établissements de santé en matière de transport sécurisé et efficace des aliments. Il maintient la température des aliments, garantissant ainsi leur sécurité et leur qualité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme: Ce chariot doit être utilisé uniquement pour le transport d'aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres applications non prévues.
- Vérification avant utilisation: Avant chaque utilisation, vérifiez que le chariot fonctionne correctement et qu'il est propre.
- Charge maximale: Ne pas dépasser la charge maximale spécifiée pour éviter d'endommager le chariot ou de causer des blessures.
- Formation du personnel: Assurez-vous que seul le personnel formé utilise le chariot.
- Obstacles: Lors du transport, soyez attentif aux obstacles sur le chemin pour éviter les accidents.
- Lavage et désinfection: Suivez les instructions de nettoyage pour éviter les contaminations croisées.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

### Données Techniques

- Dimensions: 1200 x 600 x 900 mm
- Matériau: acier inoxydable
- Capacité: 24 plateaux
- Alimentation: électrique, 230V, 50Hz
- Température de maintien: chaud: 65-85°C, froid: 0-4°C
- Poids: 150 kg

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez le chariot de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placement: Placez le chariot sur une surface plane, stable et à proximité d'une prise électrique.
3. Connexion électrique: Branchez le chariot à une source d'alimentation électrique adéquate. Assurez-vous que la prise est accessible.
4. Réglage de la température: Suivez les instructions spécifiques pour régler les températures chaude et froide.

## 5. Fonctionnement

1. Mise en marche: Allumez le chariot à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Régler la température: Utilisez le panneau de contrôle pour sélectionner la température appropriée pour les aliments chauds et froids.
3. Chargement des plateaux: Disposez les plateaux de manière équilibrée pour éviter les basculements.
4. Transport: Poussez le chariot lentement pour un transport sûr.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien: Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un nettoyant doux.
- Désinfection: Désinfectez les plateaux après chaque utilisation.
- Vérification des pièces mobiles: Inspectez régulièrement les roulettes et les charnières et lubrifiez-les si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Problème de température: Si la température ne se stabilise pas, vérifiez si le chariot est bien branché et si le réglage est correct.
- Bruit anormal: Si le chariot émet un bruit étrange, vérifiez l'état des composants, surtout des roulettes.
- Panne électrique: En cas de non-fonctionnement, assurez-vous que l'alimentation est intacte et testez une autre prise.

## 8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Les composants électriques doivent être recyclés dans des centres de collecte appropriés.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Carrello per Servizio Ospedaliero Hot & Cold con 24 Vassoi Speciali 50/50 - BWHKSE5050N

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il Carrello per Servizio Ospedaliero Hot & Cold con 24 Vassoi Speciali 50/50 - BWHKSE5050N. Questo carrello è progettato per offrire un servizio efficiente e sicuro di alimenti e bevande in contesti ospedalieri.

## 2. Informazioni di Sicurezza

Prima di utilizzare il carrello, leggere attentamente tutte le istruzioni. Seguire le indicazioni di sicurezza per garantire un utilizzo corretto e sicuro:

- Assicurarsi che il carrello sia montato correttamente prima dell'uso.
- Non sovraccaricare il carrello oltre il limite di carico specificato.
- Tenere il carrello lontano da fonti di calore e fiamme.
- Maneggiare con cura e non forzare le ruote.
- In caso di malfunzionamento, interrompere l'uso e contattare il servizio assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Questo carrello è dotato delle seguenti specifiche tecniche:

- Dimensioni: [Inserire dimensioni specifiche]
- Peso: [Inserire peso del prodotto]
- Materiale: Struttura in acciaio inox
- Capacità: 24 vassoi speciali 50/50
- Ruote: 4 ruote girevoli, 2 con freno
- Colore: [Inserire colore]

## 4. Installazione e Setup

1. Tirare il carrello dalla confezione e controllare che tutti i componenti siano presenti.
2. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e in piano.
3. Montare le ruote seguendo le istruzioni fornite.
4. Fissare eventuali accessori o parti aggiuntive secondo le indicazioni nel manuale.
5. Una volta assemblato, controllare che tutte le parti siano sicure e stabilire se il carrello è pronto per l'uso.

## 5. Operazione

Per utilizzare il carrello:

- Caricare i vassoi senza superare il peso massimo consentito.
- Utilizzare le maniglie per spostare il carrello in sicurezza.
- Accertarsi che il carrello sia stabilizzato prima di servire i pasti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il carrello regolarmente con un detergente delicato e un panno umido.
- Evitare prodotti chimici aggressivi che possono danneggiare la superficie.
- Controllare periodicamente le ruote e i freni per garantire un funzionamento ottimale.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Se si verificano problemi con il carrello:

- Verificare se ci sono ostruzioni nelle ruote.
- Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente.
- Contattare il servizio assistenza se il problema persiste.

## 8. Smaltimento

Quando il carrello non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli e dei materiali plastici.

## 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