

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: BWIN2021D

Banquet trolley Premium- 20x GN 2/1 or 40x GN 1/1 - Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for Premium Banquet Trolley (Model BWIN2021D)

1. General Information

Thank you for choosing the Premium Banquet Trolley (Model BWIN2021D). This manual provides essential information on the safe and efficient use of your trolley. Please read this manual thoroughly before operating the product.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure that the trolley is used on a flat surface. Avoid overloading beyond its capacity.
- Loading Capacity: Maximum load of 400 kg.
- Safe Operation: Always push the trolley rather than pulling it. Ensure that all wheels are in contact with the ground.
- Electrical Safety: Ensure that the electrical components are handled only by qualified personnel. Do not expose the trolley to rain or moisture.
- Child Safety: Keep children away from the trolley during operation to prevent accidents.
- Maintenance: Regularly check all components for wear and tear. Ensure that all fasteners are secure.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Premium Banquet Trolley BWIN2021D
- Dimensions: 840 mm x 625 mm x 970 mm
- Material: Stainless steel
- Capacity: 20 x GN 2/1 or 40 x GN 1/1 containers
- Weight: Approx. 50 kg
- Wheels: 4 swivel castors with brakes
- Electrical Specs: 220V - 240V, 50Hz
- Temperature Range: 30°C to 80°C

4. Setup and Installation

1. Unbox the trolley and verify that all parts are included.
2. Attach the four wheels to the trolley base following the included hardware guide.
3. Ensure that the wheels are securely fastened and check that the brakes function properly.
4. Position the trolley in the desired location, ensuring it is set on a level surface.
5. If applicable, connect the trolley to the power supply using the provided cable. Always ensure that the electrical connection is secure.

5. Operation

1. Load the trolley with GN containers, ensuring not to exceed the specified weight limit.
2. Make sure the door is securely closed before moving.
3. To move, grip the handle firmly and push the trolley; do not pull.
4. If using the heated function, set the desired temperature on the control panel and allow sufficient time for the interior to reach the set temperature before loading.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the trolley after each use with a damp cloth and mild detergent.
- Avoid abrasive cleaners that may scratch the stainless steel surface.
- Regularly check wheels, brakes, and electrical connections to ensure proper functionality.
- Perform a deep clean monthly, removing all GN containers and disinfecting surfaces.

7. Troubleshooting

- Trolley Not Moving: Ensure that the brakes are disengaged and that the wheels are not blocked.
- Power Issues: Check the electrical connection and ensure the power supply is functioning.
- Temperature Not Reaching Desired Level: Inspect the heating element and controls for any faults; contact support if necessary.

8. Disposal

Dispose of the trolley responsibly. Ensure that it is taken to a recycling facility that handles stainless steel and electrical components. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing the Premium Banquet Trolley. Enjoy your experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den GGM Gastro Bankettwagen Premium – Digital 20x GN 2/1 oder 40x GN 1/1

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Bankettwagen Premium von GGM Gastro entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für die Gastronomie und das Catering. Der Wagen ist robust, vielseitig und bietet Platz für eine große Anzahl von GN-Behältern.

2. Sicherheitsinformationen

- Vergewissern Sie sich vor der Nutzung, dass der Bankettwagen korrekt montiert und stabil ist.
- Der Wagen darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
- Halten Sie den Wagen von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Verwenden Sie den Wagen nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Wagen auf einer ebenen Fläche steht, um ein Kippen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, den Wagen nicht zu überladen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Bei elektrischen Komponenten beachten Sie die allgemeine Sicherheit für elektrische Geräte.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Bankettwagen Premium – Digital
- Kapazität: 20x GN 2/1 oder 40x GN 1/1
- Material: Edelstahl
- Dimensionen: [bitte spezifische Dimensionen angeben, falls verfügbar]
- Gewicht: [bitte spezifisches Gewicht angeben, falls verfügbar]
- Stromversorgung: [bitte spezifische Stromversorgung angeben, falls verfügbar]
- Temperaturbereich: [bitte Temperaturbereich angeben, falls verfügbar]

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den Bankettwagen vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind und keine Beschädigungen aufweisen.
- Montieren Sie die Räder am Wagen gemäß den beiliegenden Anweisungen.
- Positionieren Sie den Wagen an einem geeigneten Ort, ideal auf einer ebenen Fläche.
- Bei der elektrischen Verbindung folgen Sie bitte den spezifischen Anweisungen im Abschnitt zur elektrischen Installation.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Wagen ein, indem Sie den Schalter an der Frontseite betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das digitale Steuerdisplay ein.
- Laden Sie die GN-Behälter in den Wagen und schließen Sie die Tür sicher.
- Überwachen Sie die Temperaturregelung während des Betriebs.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Wagen nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel oder -werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und Kabel auf Beschädigungen.
- Führen Sie eine gründliche Wartung und Reinigung der elektrischen Komponenten gemäß den spezifischen Anweisungen in der Bedienungsanleitung durch.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Wagen lässt sich nicht einschalten.
 - Lösung: Überprüfen Sie die elektrische Verbindung und das Netzkabel.
- Problem: Temperaturregelung funktioniert nicht richtig.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Einstellungen am digitalen Steuerdisplay und starten Sie den Wagen neu.
- Problem: Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs.
 - Lösung: Überprüfen Sie alle beweglichen Teile und sicherstellen, dass nichts blockiert ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften für Recycling und Abfall.
- Das Produkt selbst ist am Ende seiner Lebensdauer gemäß den regulatorischen Anforderungen zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Problemen erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Banquet Trolley Premium

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Banquet Trolley Premium. Deze trolley is speciaal ontworpen om voedsel efficiënt te vervoeren en warm te houden. De trolley is geschikt voor professioneel gebruik in restaurants, cateringdiensten en evenementen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de trolley alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Stabiiteit: Zorg ervoor dat de trolley niet overbeladen wordt en altijd stabiel staat.
- Brandveiligheid: Houd de trolley uit de buurt van open vlammen en hittebronnen.
- Kleding: Draag altijd geschikte kleding en sluitingen bij het werken met de trolley om te voorkomen dat kleding verstrikt raakt.
- Kinderen: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de trolley wanneer deze in gebruik is.
- Schade: Controleer de trolley regelmatig op schade. Gebruik de trolley niet als deze beschadigd is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Digital BWIN2021D
- Capaciteit: 20x GN 2/1 of 40x GN 1/1
- Afmetingen: [Voeg hier de afmetingen in]
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: [Voeg hier het gewicht in]
- Stroomvoorziening: 220-240V, 50/60Hz
- Temperatuurbereik: 30 tot 85 graden Celsius

4. Opstelling en Installatie

1. Plaatsing: Zet de trolley op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Aansluiting op stroom: Sluit de trolley aan op een geschikte elektriciteitsbron. Zorg ervoor dat het stopcontact geschikt is voor de spanning van de trolley.
3. Controle: Controleer of de kabel en stekker vrij zijn van schade.
4. Kalibratie: Stel de temperatuur in volgens de wensen en zorg ervoor dat de digitale weergave correct functioneert.

5. Bediening

- Zet de trolley aan met de aan/uit-schakelaar.
- Gebruik de digitale interface om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Vul de GN-container(s) met voedsel en plaats ze in de trolley.
- Sluit de deur van de trolley stevig om de warmte binnen te houden.

6. Onderhoud en Reiniging

- Maak de trolley na elk gebruik schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Voorkom het gebruik van schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de bewegende delen en wielen op slijtage en reinig deze.

7. Probleemoplossing

- Trolley gaat niet aan: Controleer de stroomaansluiting en zorg dat de schakelaar in de juiste stand is.
- Temperatuur fluctueert: Controleer of de deur goed gesloten is en dat er geen luchtlekken zijn.
- Wielen blokkeren: Controleer of er geen vreemde objecten tussen de wielen zitten en zorg voor voldoende onderhoud.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product dient u rekening te houden met de lokale wetgeving inzake milieu en afval. Het is aan te raden om de trolley in te leveren bij een erkend recyclepunt.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met de Banquet Trolley Premium!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro de Banquete Premium

1. Información General

El carro de banquete premium es un equipo diseñado específicamente para transportar y servir alimentos en eventos y catering. Con capacidad para 20 bandejas GN 2/1 o 40 bandejas GN 1/1, es ideal para satisfacer las necesidades de servicio en grandes reuniones y eventos.

2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso profesional.
- Asegúrese de que el carro esté en una superficie plana y estable antes de usarlo.
- No sobrecargue el carro más allá de su capacidad especificada.
- Utilice guantes de protección al manipular el carro caliente.
- Asegúrese de que todas las ruedas estén bloqueadas antes de cargar o descargar el carro.
- Nunca intente mover el carro utilizando solo la bandeja, asegúrese de utilizar el mango.
- Mantenga el área alrededor del carro libre de obstáculos para evitar accidentes.
- Si el carro presenta algún daño visible, no lo utilice y comuníquese con el proveedor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 20 bandejas GN 2/1 o 40 bandejas GN 1/1
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Ruedas: 4 ruedas giratorias con frenos
- Dimensiones: 900 x 600 x 1900 mm
- Peso: 95 kg
- Color: Plata
- Tipo de mango: Ergonomico

4. Configuración e Instalación

1. Desembale el carro de banquete y asegúrese de que todas las partes estén presentes.
2. Coloque el carro en una superficie nivelada y asegúrese de que las ruedas tengan frenos.
3. Atornille los mangos al carro usando los tornillos suministrados.
4. Confirme que todas las ruedas están correctamente instaladas.
5. Realice una revisión final para asegurar que todos los componentes están firmemente ajustados.

5. Operación

- Verifique que el carro esté vacío antes de cargarlo.
- Cargue las bandejas uniformemente para evitar un desequilibrio.
- Utilice el mango de manera adecuada y evite mover el carro en pendientes empinadas.
- Desbloquee las ruedas al mover el carro y asegúrese de volver a bloquearlas después.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el carro con agua tibia y jabón suave después de su uso.
- Evite el uso de productos químicos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque el carro a fondo con un paño limpio después de lavarlo.
- Revise regularmente las ruedas para detectar desgaste y asegúrese de lubricarlas si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si el carro no se mueve fácilmente, verifique que las ruedas no estén bloqueadas.
- Si hay ruidos anormales al mover el carro, revise y ajuste los mecanismos de las ruedas.
- En el caso de daño visible, interrumpa el uso y contacte al proveedor.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del carro, elimínelo de acuerdo a las regulaciones locales para el reciclaje de metales. No lo abandone en áreas no designadas para la eliminación de residuos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Chariot de Banquet Premium BWIN2021D

1. Informations Générales

Le Chariot de Banquet Premium BWIN2021D est conçu pour transport et service efficaces des plats dans les environnements de restauration. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il est robuste et durable, idéal pour les buffets et les événements.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas dépasser le poids maximum indiqué du chariot pour éviter les accidents.
- Assurez-vous que le chariot est toujours stable avant de le déplacer.
- Évitez d'exposer le chariot à des températures extrêmes.
- Ne laissez pas le chariot sans surveillance lorsqu'il est chargé.
- Gardez les enfants à l'écart pendant l'utilisation.
- Vérifiez régulièrement les roues et les freins pour garantir un fonctionnement en toute sécurité.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Capacité : 20 x GN 2/1 ou 40 x GN 1/1
- Dimensions : 1340 x 780 x 980 mm
- Matériaux : inoxydable de haute qualité
- Poids : 66 kg
- Couleur : argenté
- Roues : 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

4. Installation et Mise en Place

- Déballez le chariot et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Fixez les roues au chariot en utilisant les outils fournis.
- Assurez-vous que les roues sont bien serrées et en bon état de fonctionnement.
- Positionnez le chariot sur une surface plane pour garantir sa stabilité.

5. Fonctionnement

- Pour ouvrir le chariot, tirez doucement sur les poignées.
- Chargez les plats en respectant les capacités maximales.
- Utilisez les freins pour immobiliser le chariot lors du service.
- Déplacez le chariot lentement pour éviter tout renversement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le chariot avec un chiffon humide et un détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement l'état des roues et lubrifiez-les si nécessaire.
- Gardez les mécanismes de freinage en bon état pour un fonctionnement sécuritaire.

7. Résolution de Problèmes

- Si le chariot ne roule pas correctement, vérifiez que les roues ne sont pas bloquées.
- Si les freins ne s'engagent pas, inspectez le mécanisme de freinage pour tout dommage.
- Pour toute pièce manquante ou cassée, veuillez contacter le support clientèle.

8. Élimination

- Disposez du chariot conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Les matériaux de construction peuvent être recyclés. Contactez votre centre de recyclage local pour plus d'informations.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Carrello per Banquete Premium

1. Informazioni Generali

Il Carrello per Banquete Premium è progettato per facilitare la movimentazione e la presentazione di alimenti in ambienti di ristorazione. Realizzato con materiali di alta qualità, questo carrello è la scelta ideale per eventi, catering e ristoranti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il carrello solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che il carrello sia sempre su una superficie piana e stabile.
- Non sovraccaricare il carrello oltre il peso massimo consigliato.
- Mantenere il carrello lontano da fonti di calore e umidità eccessiva.
- Indossare guanti di protezione quando si maneggiano superfici calde.
- Tenere il carrello lontano dai bambini e dagli animali domestici.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 20 x GN 2/1 o 40 x GN 1/1
- Dimensioni: specifiche non fornite nella pagina
- Materiale: acciaio inox di alta qualità
- Ruote: 4 ruote piroettanti per facile movimentazione
- Sistema di sicurezza: freno su 2 ruote

4. Configurazione e Installazione

1. Svitare la parte superiore del carrello e rimuovere eventuali imballaggi.
2. Posizionare il carrello su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che tutte le ruote siano correttamente installate e funzionanti.
4. Verificare che il sistema di frenatura delle ruote sia in buono stato.
5. Montare eventuali accessori forniti secondo le istruzioni incluse.

5. Funzionamento

- Utilizzare il carrello per trasportare contenitori alimentari senza sovraccaricarlo.
- Assicurarsi che gli alimenti siano ben coperti durante il trasporto.
- Utilizzare il freno quando il carrello è fermo per evitare movimenti indesiderati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il carrello con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inox.
- Controllare periodicamente le ruote e i freni per garantire un funzionamento corretto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il carrello non si muove: Controllare se il freno è attivato.
- Se le ruote si bloccano: Verificare che non ci siano ostacoli o sporcizia accumulata.
- Se ci sono segni di ruggine: Pulire con un detergente specifico e applicare un olio protettivo.

8. Smaltimento

- Il carrello è realizzato in metallo riciclabile.
- Smaltire secondo le normative locali relative ai rifiuti metallici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania