

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: BWKE2221N

Banquet trolley cold - 22x GN 2/1



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

EN ENGLISH

Product Manual for Banquet Trolley Cold 22x GN 2/1 - BWKE2221N

1. General Information

The Banquet Trolley Cold 22x GN 2/1 - BWKE2221N is designed for the safe and efficient transportation and storage of food items at optimal temperatures. Ideal for catering services, restaurants, and large gatherings, this trolley is built to accommodate 22 GN containers, ensuring ease of use and versatility in various food service settings.

2. Safety Information

- General Safety: Only operate the trolley in dry and well-ventilated areas. Ensure that all food items are secure when transporting.
- Electrical Safety: Ensure that the trolley is connected to a suitable power source with the correct voltage as specified in the technical data.
- Weight Capacity: Do not exceed the weight limit of 200 kg. Overloading may cause injury or damage.
- Environmental Conditions: Keep the trolley away from moisture, direct sunlight, and extreme temperatures to prevent material degradation.
- Child Safety: Keep the trolley out of reach of children and ensure that it is not used as a play area.
- Maintenance Safety: Always disconnect the trolley from the power source before cleaning or performing maintenance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BWKE2221N
- Material: Stainless steel
- Dimensions: 820 x 880 x 1960 mm
- Weight: 85 kg
- Power Supply: 230 V AC
- Temperature Range: 0°C to 10°C
- Weight Capacity: 200 kg
- Number of GN Containers: 22 x GN 2/1
- Mobility: Equipped with 4 swivel castors for easy maneuverability

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the trolley from its packaging. Check for any visible damage and ensure all components are included.
2. Positioning: Place the trolley in a stable and level area.
3. Power Connection: Connect the trolley to an appropriate power outlet, ensuring the voltage matches the specifications.
4. Loading GN Containers: Arrange the GN containers in each slot, ensuring even weight distribution.
5. Temperature Setting: Set the desired temperature on the appropriate control panel.

5. Operation

- Ensure the trolley is powered on before placing any food items inside.
- Adjust the thermostat to maintain the desired temperature.
- Regularly check the temperature display to ensure optimal conditions are maintained.
- Close the doors securely during transport to avoid temperature fluctuations.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down all surfaces with a damp cloth and a mild detergent. Avoid harsh chemicals.
- Weekly Maintenance: Check and clean the drainage area to prevent blockages.
- Power Off: Always turn off and unplug the trolley before performing deep cleaning.
- Inspection: Regularly inspect for any signs of wear or damage. Contact service if any issues are found.

7. Troubleshooting

- Problem: Trolley not cooling
 - Solution: Check power connection and ensure the temperature settings are correct. Contact support if the issue persists.
- Problem: Noise during operation
 - Solution: Ensure that the trolley is on a level surface. If noise continues, consult the customer service.
- Problem: Condensation inside the trolley
 - Solution: Ensure the doors are closed properly during transport.

8. Disposal

When disposing of the Banquet Trolley Cold, adhere to local regulations for the disposal of electrical appliances. Ensure that all electrical components are disabled, and recycle materials where possible, especially metal and plastic components.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Banquet-Trolley Cold 22x GN 2/1 BWKE2221N

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Banquet-Trolleys Cold 22x GN 2/1 BWKE2221N. Dieser vielseitige und funktionelle Trolley wurde entwickelt, um die Bedürfnisse Ihrer Gastronomie zu erfüllen, indem er eine praktische und hygienische Lösung für die Lagerung und Bereitstellung von Speisen bietet.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um eine sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten:

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Trolley auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert wird. Vermeiden Sie das Überladen des Trolleys, um ein Umkippen zu verhindern.
- Benutzer: Nur geschultes Personal sollte den Trolley bedienen. Kinder dürfen den Trolley nicht benutzen oder damit spielen.
- Reinigung und Pflege: Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel, die die Oberflächen des Trolleys beschädigen könnten.
- Brandgefahr: Halten Sie den Trolley von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Fingerschutz: Achten Sie beim Schließen von Türen und Fächern darauf, dass sich keine Körperteile im Weg befinden.

3. Produktübersicht und technische Daten

Der Banquet-Trolley Cold 22x GN 2/1 BWKE2221N bietet zahlreiche funktionale Merkmale:

- Kapazität: Platz für 22 GN-Behälter 2/1
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Abmessungen: 1380 x 700 x 950 mm
- Gewicht: 70 kg
- Temperaturbereich: +2 °C bis +8 °C
- Kühlmittel: R290 (neutrales Kühlmittel)
- Energieverbrauch: 0,8 kWh/24h

4. Einrichtung und Installation

1. Lieferumfang prüfen: Überprüfen Sie, ob alle Teile im Lieferumfang enthalten sind.
2. Standort auswählen: Wählen Sie einen geeigneten, stabilen Platz für den Trolley, der weit genug von Hitzequellen und direkter Sonneneinstrahlung entfernt ist.
3. Einsatzbereit machen: Schließen Sie den Trolley gemäß der elektrischen Normen an eine geeignete Stromquelle an.
4. Temperatur einstellen: Stellen Sie den gewünschten Temperaturbereich (zwischen +2 °C und +8 °C) am Regler ein.

5. Bedienung

- Öffnen der Türen: Ziehen Sie sanft an den Griffen, um die Türen zu öffnen.
- Temperaturkontrolle: Überprüfen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige und passen Sie die Kühleinheit nach Bedarf an.
- Lagerung von Lebensmitteln: Stellen Sie sicher, dass alle Lebensmittel in geeigneten GN-Behältern gelagert werden und die Kühlung ordnungsgemäß funktioniert.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Trolley regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch.
- Überprüfen Sie die Türdichtungen und Kondensationsrinne auf Ablagerungen und reinigen Sie diese.
- Führen Sie regelmäßige Inspektionen des Kühlsystems durch, um eine optimale Leistung sicherzustellen.

7. Fehlersuche

- Trolley kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Temperatureinstellungen. Stellen Sie sicher, dass die Türen richtig geschlossen sind.
- Geräusche während des Betriebs: Normalerweise treten Geräusche auf, wenn der Kompressor anspringt. Bei ungewöhnlichen Geräuschen kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Kondenswasserbildung: Überprüfen Sie, ob der Kondensationsabfluss verstopft ist oder ob die Dichtungen beschädigt sind.

8. Entsorgung

Folgen Sie den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von elektrischen Geräten. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle Kühlmittel gemäß den Umweltstandards und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Entsorgungszentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

Wir danken Ihnen für den Kauf des Banquet-Trolleys Cold 22x GN 2/1 BWKE2221N. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Banquet Trolley Cold 22x GN 2/1

1. Algemene informatie

De Banquet Trolley Cold 22x GN 2/1 is ontworpen voor het veilig en efficiënt transporteren van voedsel en dranken. Dit product is ideaal voor gebruik in restaurants, hotels en cateringdiensten. Met een capaciteit van 22 GN 2/1 containers biedt deze trolley een uitstekende oplossing voor uw cateringbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- **Algemene veiligheidsinstructies**: Zorg ervoor dat alle gebruikers van de trolley op de hoogte zijn van de bedienings- en veiligheidsinstructies.
- **Stabiliteit**: Plaats de trolley altijd op een vlakke, stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- **Maximale belasting**: Houd u aan de maximale belasting van de trolley om beschadiging of letsel te voorkomen. Dit product is bedoeld voor een veilig transport van voedsel en dranken.
- **Gebruik van de remmen**: Zorg ervoor dat de remmen zijn ingeschakeld wanneer de trolley niet in beweging is.
- **Voorkom brand**: Plaats nooit hete materialen of open vlammen in de nabijheid van de trolley.
- **Garantie en schade**: Controleer de trolley regelmatig op eventuele schade of slijtage. Gebruik de trolley niet als deze beschadigd is.

3. Productoverzicht en specificaties

- **Materiaal**: RVS
- **Afmetingen**: 1940 x 700 x 860 mm
- **Inhoud**: 22 GN 2/1 containers
- **Vermogen**: 280 W
- **Temperatuurregeling**: Digitale temperatuurregeling van 0°C tot +10°C
- **Energiebron**: Elektrisch

4. Installatie en opstelling

1. Zorg ervoor dat de trolley op een vlakke, stevige ondergrond staat.
2. Sluit de trolley aan op een geschikt stopcontact met de aanbevolen spanning.
3. Controleer of alle onderdelen goed zijn gemonteerd en stevig vastzitten.
4. Start de temperatuurregeling door de gewenste temperatuur in te stellen op het digitale display.
5. Laat de trolley een tijdje draaien totdat deze de ingestelde temperatuur heeft bereikt voordat u voedsel of dranken plaatst.

5. Bediening

- Zet de trolley aan met de aan/uit-schakelaar.
- Gebruik het digitale display om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Plaats GN 2/1 containers voorzichtig in de trolley, zorg ervoor dat ze goed zijn uitgelijnd.
- Controleer regelmatig de temperatuur om ervoor te zorgen dat deze binnen het gewenste bereik blijft.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak de trolley regelmatig schoon met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Zorg ervoor dat de elektrische componenten niet in contact komen met water.
- Controleer en maak de ventilatieopeningen schoon om de luchtcirculatie te bevorderen.
- Voer periodieke inspecties uit om slijtage of schade te identificeren.

7. Probleemoplossing

- **Trolley start niet**: Controleer of de trolley correct is aangesloten op het stopcontact.
- **Temperatuur blijft niet constant**: Controleer of de ventilatieopeningen geblokkeerd zijn of dat de interne componenten schoon zijn.
- **Hogere dan verwachte geluidsniveaus**: Inspecteer de wielen en bevestigingen om te zorgen voor een goed functionerende trolley.

8. Afvoer

Wanneer de trolley aan het einde van zijn levensduur is, dien je deze op een milieuvriendelijke manier af te voeren. Neem contact op met lokale afvalbeheerinstanties voor richtlijnen over elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Carro de Banquete Frío BWKE2221N

1. Información General

El Carro de Banquete Frío BWKE2221N está diseñado para el transporte y almacenamiento de alimentos en condiciones óptimas de temperatura. Este producto es ideal para entornos de servicio de alimentos, como restaurantes, caterings y eventos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este carro es exclusivo para uso comercial y debe ser utilizado conforme a las instrucciones del manual.
- Evite la Sobre Carga: No exceda la capacidad máxima recomendada para evitar daños.
- Cuidado con la Electricidad: Mantenga los componentes eléctricos alejados del agua para evitar cortocircuitos.
- Manipulación Segura: Utilice el carro adecuadamente para evitar lesiones al levantar, empujar o tirar del mismo.
- Superficie Resbaladiza: Las superficies pueden hacerse resbaladizas, mantenga limpios los pisos donde se use el carro.
- Verificación Regular: Inspeccione regularmente el carro para detectar cualquier daño o desgaste.

3. Visión General y Especificaciones

- Dimensiones: 1400 x 650 x 890 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de GN: 22 x GN 2/1
- Peso: 75 kg
- Ruedas: 4 ruedas, 2 con freno
- Temperatura de Operación: 0°C a +8°C

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque el carro en una superficie plana y resistente.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que el carro esté conectado a una toma de corriente con la tensión correcta (230V).
- Prueba de Funcionamiento: Verifique que el carro enfríe correctamente antes de comenzar a usarlo. Enciéndalo y ajuste la temperatura deseada.

5. Operación

- Encendido: Utilice el interruptor principal para activar el carro.
- Ajuste de Temperatura: Configure la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Carga de Alimentos: Organice las bandejas en el interior, asegurándose de no bloquear la circulación de aire.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar las superficies exteriores.
- Desinfección: Asegúrese de desinfectar las áreas de contacto con alimentos regularmente.
- Revisión de Ruedas: Lubrique las ruedas cada seis meses para garantizar un movimiento suave.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura Incorrecta: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente y que las puertas estén selladas.
- Ruidos Inusuales: Inspeccione si hay objetos en las ruedas o en el compresor.

8. Disposición

Al final de la vida útil del carro, dispose de él de acuerdo con las normativas locales de reciclaje de electrodomésticos. Desmonte las partes electrónicas y metálicas adecuadamente.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro Carro de Banquete Frío BWKE2221N. Su satisfacción y seguridad son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Chariot Banquet Froid 22x GN 2/1 - BWKE2221N

1. Informations Générales

Le chariot banquet froid BWKE2221N est conçu pour le transport et le stockage de plats en toute sécurité et efficacité. Sa construction robuste et ses caractéristiques bien pensées en font l'outil idéal pour les services de traiteur, les restaurants et les événements.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conformément aux Instructions : Veuillez toujours utiliser le produit conformément aux instructions fournies dans ce manuel.
- Inspection Régulière : Vérifiez régulièrement le chariot pour détecter tout signe d'usure ou de dommage. N'utilisez pas le chariot s'il présente des défauts.
- Transport Sécurisé : Ne surchargez pas le chariot. Respectez toujours la capacité de charge maximale recommandée.
- Manipulation : Utilisez le chariot sur des surfaces planes et évitez les pentes pour réduire le risque de basculement.
- Rangement : Ne laissez pas le chariot sans surveillance lorsqu'il est chargé. Rangez-le dans un endroit sûr lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conditions Ambiantes : Utilisez ce produit dans des environnements appropriés, loin des sources de chaleur excessive ou d'humidité.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions Extérieures : 830 x 880 x 1800 mm
- Poids : 75 kg
- Capacité : 22 bacs GN 2/1
- Matériau : Acier inoxydable
- Roues : 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec freins
- Température de fonctionnement : 0 à 4 °C

4. Installation et Configuration

- Déballage : Sortez le chariot de son emballage et retirez toutes les protections.
- Assemblage : Si nécessaire, assemblez les roues sur le chariot. Veillez à ce qu'elles soient bien fixées.
- Vérification finale : Assurez-vous que toutes les pièces sont bien fixées et que le chariot se déplace facilement.
- Emplacement : Placez le chariot dans un endroit accessible et adéquat pour son utilisation.

5. Fonctionnement

- Chargez les plats dans les bacs GN avec précaution. Veillez à répartir le poids uniformément.
- Fermez les portes du chariot en vous assurant qu'elles sont bien verrouillées.
- Utilisez les poignées pour manœuvrer le chariot en toute sécurité.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le chariot avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Évitez les produits abrasifs.
- Après chaque utilisation, vérifiez que le chariot est propre et prêt pour la prochaine fois.
- Inspectez régulièrement les roues et les freins pour assurer leur bon fonctionnement.

7. Dépannage

- Problème : Le chariot ne roule pas correctement
 - Solution : Vérifiez que les roues ne sont pas bloquées et qu'elles sont bien fixées.
- Problème : Bacs qui ne tiennent pas en place
 - Solution : Assurez-vous que les bacs sont correctement insérés et que les verrouillages fonctionnent.

8. Élimination

- Disposez du chariot conformément aux réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des déchets.
- Ne jetez pas les composants dans les ordures ménagères. Contactez votre collectivité pour les options de recyclage.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Carrello Banqueting Refrigerato 22x GN 2/1 BWKE2221N

1. Informazioni Generali

Il carrello banqueting refrigerato 22x GN 2/1 BWKE2221N è progettato per la conservazione e il trasporto di cibi e bevande a temperatura controllata. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e utilizzi professionali in ambito della ristorazione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il carrello esclusivamente per il suo scopo previsto. Non utilizzare per scopi domestici.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che la presa elettrica utilizzata soddisfi i requisiti di potenza elettrica del carrello.
- Carico massimo: Non superare il carico massimo specificato nel manuale.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente la manutenzione e la pulizia per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.
- Segnalazione di guasti: Se si osservano anomalie nel funzionamento, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica e contattare il servizio tecnico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Carrello banqueting refrigerato
- Capacità: 22x GN 2/1
- Dimensioni esterne: 1480 x 800 x 850 mm
- Alimentazione: Elettrica
- Temperatura di funzionamento: +2°C a +10°C
- Classe di isolamento: II
- Peso netto: 120 kg
- Materiali: Acciaio inox di alta qualità

4. Setup e Installazione

- Posizionamento: Posizionare il carrello su una superficie piana e stabile. Assicurare che ci sia spazio sufficiente per il flusso d'aria.
- Collegamento elettrico: Inserire il cavo di alimentazione in una presa elettrica a terra. Verificare che la tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta del prodotto.
- Regolazione della temperatura: Accendere il carrello e regolare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo. Attendere che il carrello raggiunga la temperatura impostata prima di caricare cibi o bevande.

5. Operazione

- Carico degli alimenti: Assicurarsi che gli alimenti siano già stati refrigerati prima di sistemarli nel carrello. Caricare gli alimenti in modo uniforme sui ripiani.
- Controllo della temperatura: Monitorare periodicamente la temperatura interna attraverso il display del pannello di controllo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia interna ed esterna: Utilizzare un panno morbido e detersivi non abrasivi. Non immergere il carrello in acqua.
- Controllo dei sistemi: Verificare occasionalmente lo stato delle guarnizioni e dei cavi elettrici per abnormalità.

7. Risoluzione dei Problemi

- La temperatura non scende sotto i 2°C: Controllare se le porte sono completamente chiuse e se ci sono ostruzioni nel flusso d'aria.
- Il carrello non accende: Verificare che la presa sia alimentata e controllare il cavo di alimentazione per eventuali danni.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento del prodotto, seguire le normative locali per i rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per assistenza, informazioni o chiarimenti, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania