

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: BZI168

Bakery preparation cooling table - with 2 doors - compartment size EN - stainless steel top 9x 1/4 GN



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

EN ENGLISH

Product Manual: Bakery Preparation Cooling Table with 2 Doors

1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Preparation Cooling Table with 2 Doors. This high-quality kitchen appliance is designed to meet your needs in food preparation and storage. It features a stainless steel top that is durable and easy to clean, ensuring optimal hygiene in your cooking environment.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the cooling table is connected to a properly grounded outlet. Do not use extension cords.
- **Setup Location:** Place the table on a flat surface away from direct sunlight and heat sources.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the unit to prevent overheating.
- **Food Safety:** Always maintain proper food handling and hygiene practices.
- **Maintenance:** Regularly check and maintain the appliance to ensure it is functioning safely.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children unless supervised by an adult.
- **Emergency:** In case of a power failure, unplug the device and consult a qualified technician.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** BC-2D
- **Compartment Size:** EN Stainless Steel Top 9 x 1/4 GN
- **Dimensions:** 168 x 70 x 85 cm
- **Weight:** 95 kg
- **Power Supply:** 230V/50Hz
- **Temperature Range:** 0°C to 10°C
- **Net Capacity:** 500 liters
- **Material:** Stainless steel

4. Setup and Installation

1. Remove the cooling table from the packaging and check for damage.
2. Place the unit on a flat and stable surface.
3. Connect the cooling table to a suitable power outlet. Ensure the voltage matches the specifications given.
4. Adjust the temperature control to the desired setting.
5. Allow the unit to run for 30 minutes before placing food inside to ensure it is adequately cooled.

5. Operation

- Turn on the unit using the main power switch.
- Adjust the thermostat to set your desired temperature.
- Load your food products into the compartments.
- Periodically check the temperature reading to ensure it is within safe limits.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the cooling table before cleaning.
- Use a damp cloth and mild detergent to clean the surface. Avoid abrasive cleaners.
- Clean inside compartments regularly to maintain hygiene.
- Check and clean the condenser and vents for dust buildup periodically.
- Perform regular maintenance checks to ensure appliances are operating efficiently.

7. Troubleshooting

- **Unit Does Not Turn On:** Check the power supply and ensure the unit is plugged in.
- **Temperature Not Reaching Set Point:** Ensure that the vents are not blocked and clean the condenser.
- **Unusual Noises:** Check for any loose parts or foreign objects inside the unit.
- **Frost Buildup:** Ensure the door seals are intact and not letting warm air in.

8. Disposal

When the cooling table reaches the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular waste. Consult your local waste management authority for disposal guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your Bakery Preparation Cooling Table with 2 Doors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Backvorbereitungs-Kühltisch mit 2 Türen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Backvorbereitungs-Kühltisch mit 2 Türen. Dieses hochwertige Gerät ist speziell für die Gastronomie konzipiert und ermöglicht eine effiziente und sichere Lagerung von Backwaren. Der Kühltisch verfügt über eine Edelstahl-Oberfläche und ist für lange Haltbarkeit und einfache Reinigung ausgelegt.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass der Kühltisch an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist und der Netzstecker fest sitzt.
- Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um das Gerät herum, um Überhitzung zu vermeiden.
- Nutzung: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Feuchtigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in direkten Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommt, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Wartung: Lassen Sie Wartungsarbeiten ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

Technische Daten:

- Abmessungen: 1680 x 700 x 860 mm
- Betriebstemperatur: 0°C bis 10°C
- Energieverbrauch: 500 W
- Material: Edelstahl
- Innenraum: 9 x 1/4 GN-Fächer

4. Einrichtung und Installation

1. Standort vorbereiten: Stellen Sie sicher, dass der Standplatz stabil, eben und trocken ist.
2. Gerät aufstellen: Platzieren Sie den Kühltisch an dem gewählten Standort.
3. Anschluss: Schließen Sie das Gerät an eine entsprechende Steckdose an.
 - Spannung: 230V
 - Frequenz: 50Hz
4. Betriebstest durchführen: Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie, ob alle Funktionen einwandfrei arbeiten.

5. Betrieb

- Temperatur einstellen: Stellen Sie die gewünschte Betriebstemperatur am Regler ein.
- Lagerung: Platzieren Sie Backwaren in die GN-Fächer, achten Sie darauf, dass die Luftzirkulation nicht blockiert wird.
- Betriebsüberwachung: Überprüfen Sie regelmäßig die angezeigte Temperatur.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Oberfläche und den Innenraum regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeidung von Kratzern: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien.
- Kühlmittel prüfen: Lassen Sie das Kühlmittel regelmäßig von Fachpersonal überprüfen.

7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Temperatureinstellung.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass sich keine Hindernisse im Wege des Ventilators befinden.
- Wassertropfen innen: Überprüfen Sie die Dichtungen der Türen auf Beschädigungen.

8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Gerätes bitten wir Sie, die geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte zu beachten. Bringen Sie das Gerät zu einer zugelassenen Sammelstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Bakery Preparation Cooling Table with 2 Doors
Model: BZ1168

1. Algemene Informatie

De Bakkerij Voorbereidingskoeltafel met 2 Deuren is ontworpen voor professioneel gebruik in bakkerijen en horecagelegenheden. Dit apparaat helpt bij het efficiënt voorbereiden en koelen van gebak en andere bakkerijproducten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Zorg ervoor dat het veilig en correct wordt geïnstalleerd.
- Elektrocutie: Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact. Voorkom het in contact komen met water.
- Warmte: De oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik. Raak ze niet aan zonder bescherming.
- Gebruik van het apparaat: Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden die in deze handleiding zijn beschreven.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om een veilige werking te garanderen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: BZ1168
- Deuren: 2
- Compartimentgrootte: 9 x 1/4 GN
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: (specificaties invoegen)
- Energieverbruik: (specificaties invoegen)
- Temperatuurbereik: (specificaties invoegen)

4. Opstelling en Installatie

1. Locatie: Plaats de koeltafel op een vlakke ondergrond, weg van directe warmtebronnen.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met het juiste voltage.
3. Verbinding: Zorg ervoor dat de deur van het apparaat vrij kan openen en sluiten.
4. Test: Schakel het apparaat in en controleer of alle functies correct werken.

5. Bediening

- Temperatuurstelling: Gebruik de regelknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Indeling: Plaats producten in de compartimenten volgens de aanbevolen GN-norm.
- Deuren: Open de deuren voorzichtig en sluit ze altijd goed om energieverlies te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Maak de oppervlakken schoon met een zacht, vochtig doek.
- Gebruik een Mild Schoonmaakmiddel: Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Regelmatig Onderhoud: Controleer regelmatig op stof en vuil rond de ventilatieopeningen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat koelt niet.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en reset het apparaat.
- Probleem: De deur sluit niet goed.
Oplossing: Controleer op obstructies en zorg ervoor dat de scharnieren niet zijn beschadigd.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het veilig afvoeren van apparaten. Verwijder alle koelmiddelen volgens de wetgeving in uw regio.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact opnemen met ons:

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

Ervaar de voordelen van de Bakkerij Voorbereidingskoeltafel met 2 Deuren voor al uw bakkerijbehoeften. Gebruik deze handleiding voor een optimale installatie en gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Enfriamiento para Preparación de Panadería con 2 Puertas

1. Información General

La mesa de enfriamiento para preparación de panadería con 2 puertas está diseñada para brindar un espacio eficiente y funcional para la preparación y conservación de productos de panadería. Con una construcción en acero inoxidable, este producto garantiza durabilidad y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso en entornos comerciales de panadería. No usar para fines distintos.
- Manipulación: Asegúrese de levantar y mover la mesa correctamente para evitar lesiones. Consultar el manual para instrucciones de instalación específicas.
- Electricidad: Si el producto es eléctrico, asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales. No retirar la tapa o abrir paneles que no estén designados al usuario.
- Higiene: Mantenga la mesa limpia y seca para evitar el crecimiento de bacterias. Use solo productos de limpieza recomendados para evitar dañar las superficies.
- Instrucciones de Emergencia: En caso de mal funcionamiento o daño, desenchufe el aparato de inmediato y contacte al servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Tamaño del Compartimento: 9 x 1/4 GN
- Puertas: 2
- Dimensiones Totales: [especificar dimensiones]
- Capacidad de Almacenamiento: [especificar capacidad]
- Temperatura de Funcionamiento: [especificar rango]
- Voltaje: [especificar voltaje]
- Potencia: [especificar potencia]
- Peso: [especificar peso]

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire la mesa del embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Coloque la mesa en un lugar nivelado y con suficiente espacio alrededor para la ventilación.
- Paso 3: Conecte la mesa a una fuente de alimentación adecuada, asegurándose de que el voltaje coincida con las especificaciones del producto.
- Paso 4: Ajuste las patas para garantizar que la mesa esté nivelada.
- Paso 5: Antes de usar, espere 30 minutos para que el sistema alcance la temperatura ideal.

5. Operación

- Asegúrese de que la mesa está conectada a la alimentación antes de encenderla.
- Ajuste la temperatura deseada mediante el panel de control. Consulte las especificaciones para los rangos de temperatura óptimos.
- Para un uso efectivo, evite abrir las puertas con frecuencia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Use un paño suave y detergente no abrasivo. Evite limpiadores corrosivos.
- Mantenimiento: Revise el sistema eléctrico y el sistema de refrigeración mensualmente. Realice un mantenimiento profesional al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición "ON".
- Temperatura Incorrecta: Ajuste la configuración y verifique que no haya bloqueos en el ventilador.
- Fugas: Inspeccione las juntas y mangueras. De ser necesario, contacte a un técnico.

8. Eliminación

Recicle el producto de acuerdo con las regulaciones locales. No deseche el producto como desecho sólido común. Consulte con su proveedor de servicios de eliminación de residuos.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la table de refroidissement de préparation de boulangerie avec 2 portes

1. Informations générales

Nous vous remercions d'avoir choisi notre table de refroidissement de préparation de boulangerie avec 2 portes. Ce produit est conçu pour offrir une solution efficace et pratique pour le refroidissement et la préparation de vos produits de boulangerie.

2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Ce produit est conçu exclusivement pour un usage commercial et doit être utilisé conformément aux instructions fournies.
- Installation : Assurez-vous que l'installation soit réalisée par un professionnel qualifié. Ne pas tenter d'installer ou de réparer l'appareil vous-même.
- Alimentation électrique : Vérifiez que la tension électrique est conforme à celles spécifiées dans les données techniques. Ne pas utiliser de rallonges.
- Surchauffe : Évitez de bloquer les orifices de ventilation. Un bon flux d'air est nécessaire pour éviter la surchauffe.
- Enfants : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Surveillez les jeunes enfants à proximité.
- Produits corrosifs : Ne pas exposer l'appareil à des produits chimiques corrosifs.
- Sécurité pour les aliments : L'appareil est conçu pour un contact direct avec les aliments conformes aux normes de sécurité alimentaire.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions du produit :
 - Taille : 9x 1/4 GN
 - Matériau : Acier inoxydable
- Caractéristiques :
 - Compartiment avec 2 portes
 - Conception à poser
 - Température de fonctionnement : 0°C à +8°C
 - Alimentation : 220-240V, 50Hz

4. Installation et mise en place

1. Choisir l'emplacement : Placez la table sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise de courant.
2. Connecter à l'alimentation : Branchez l'appareil à une prise électrique conforme aux spécifications techniques.
3. Vérification des niveaux : Utilisez un niveau à bulle pour s'assurer que la table est à niveau.
4. Vérifier le bon fonctionnement : Avant de charger le produit, allumez l'appareil et vérifiez que les lumières et les ventilateurs fonctionnent correctement.

5. Fonctionnement

- Allumage de l'appareil : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée entre 0°C et +8°C.
- Chargement des aliments : Organisez des aliments sur les grilles GN sans surcharger pour assurer une circulation d'air efficace.

6. Nettoyage et entretien

- Désactivation : Éteignez l'appareil et débranchez-le avant le nettoyage.
- Nettoyage des surfaces : Utilisez un chiffon humide et un nettoyeur doux. Évitez les produits abrasifs.
- Vérification régulière : Inspectez les joints et les portes pour s'assurer qu'ils sont en bon état.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise électrique et les fusibles.
- Température incorrecte : Assurez-vous que le réglage du thermostat est correct.
- Condensation excessive : Vérifiez les joints de porte et assurez-vous qu'ils sont hermétiques.

8. Élimination

Lorsque l'appareil arrive en fin de vie, veillez à le recycler conformément aux réglementations locales sur les déchets électroniques. Contactez votre municipalité pour des instructions spécifiques sur l'élimination.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Raffreddamento per Preparazione Pasticceria con 2 Portelli

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Tavolo di Raffreddamento per Preparazione Pasticceria. Questo prodotto è progettato per garantire un'efficiente refrigerazione e preparazione di prodotti da forno, conforme alle normative di sicurezza alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale.
- Assicurarsi che il tavolo sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Non bloccare le aperture di ventilazione.
- Utilizzare solo ricambi autorizzati in caso di riparazioni.
- Durante l'uso, evitare il contatto diretto con parti calde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di allentamento o malfunzionamenti, disconnettere immediatamente l'alimentazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BZ1168
- Dimensioni: Standard EN
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: 9 x GN 1/4
- Temperatura di funzionamento: 0°C - 10°C
- Alimentazione: 220-240V
- Potenza: 200W

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il tavolo in un'area ben ventilata e facilmente accessibile.
2. Controllare che le dimensioni si adattino allo spazio disponibile.
3. Assicurarsi che il pavimento sia asciutto e in piano.
4. Collegli il cavo di alimentazione a una presa adeguata.
5. Accendere l'unità tramite l'interruttore principale.
6. Lasciar raffreddare per circa 30 minuti prima di utilizzarla.

5. Operazione

- Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Utilizzare il tavolo per la preparazione e il raffreddamento degli alimenti.
- Controllare regolarmente la temperatura per garantire che rimanga nell'intervallo specificato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner l'unità e scollegarla dalla presa elettrica prima di pulirla.
- Utilizzare un panno morbido e detergenti non abrasivi per pulire le superfici.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente le guarnizioni delle porte e pulirle per garantire una buona tenuta.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Se la temperatura non scende, verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- In caso di anomalie, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nella spazzatura normale.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Contattare un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto!