

# 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: BZI168S

**Bakery preparation cooling table - with 2 doors & 1 drawer - compartment size EN - stainless steel top 9x 1/3 GN**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Bakery Preparation Cooling Table with 2 Doors and 1 Drawer

### 1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Preparation Cooling Table with 2 Doors and 1 Drawer. This versatile stainless steel table is designed for professional kitchens to ensure efficient food preparation and storage. Ensure to read this manual thoroughly to make the best use of your product.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the cooling table is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- **Usage:** This table is designed for food preparation and cooling purposes only. Do not use for any other applications.
- **Weight Capacity:** Do not exceed the maximum weight capacity specified in the product specifications.
- **Surfaces:** The stainless steel surface must be kept clean and free from food debris to prevent contamination.
- **Children:** Keep the product out of reach of children. It is not a toy.
- **Maintenance:** Regularly check for any signs of wear or damage. Any damaged components must be replaced immediately to avoid accidents.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model Number:** BZ1168S
- **Material:** Stainless Steel
- **Dimensions:** 1680mm x 700mm x 850mm
- **Capacity:** 9 x 1/3 GN
- **Doors:** 2 stainless steel doors for easy access
- **Drawer:** 1 storage drawer
- **Cooling System:** Efficient refrigeration system

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the cooling table on a stable, level surface. Ensure adequate ventilation around the unit.
2. **Power Connection:** Connect the cooling table to a suitable electrical outlet. Verify that the voltage matches the specifications provided.
3. **Initial Setup:** Allow the cooling table to sit upright for at least 4 hours before plugging it in. This allows the refrigerant to settle.
4. **Temperature Setting:** Set the desired temperature using the control panel located at the front of the unit.

### 5. Operation

- **Turning On:** Press the power button to turn on the cooling table. The display will show the current temperature.
- **Setting Temperature:** Use the temperature control buttons to adjust the temperature as needed.
- **Storing Food:** Place food items on the cooling surface and within the compartments. Ensure items are covered to maintain hygiene.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the surfaces with warm soapy water after each use. Avoid abrasive cleaners or scrubbers that may scratch the stainless steel.
- **Deep Cleaning:** Monthly, disconnect the unit from power and clean the interior with a mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- **Check Filters:** Regularly inspect and clean the air intake filters to ensure optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check if the unit is properly plugged in and the power supply is stable. Inspect the temperature settings.
- **Unusual Noises:** Ensure the unit is on a flat surface. Check for any loose parts or items obstructing the cooling fan.
- **Condensation Build-up:** Ensure doors are closed properly. Check for any seals that may be damaged or compromised.

### 8. Disposal

At the end of the product's service life, dispose of it according to local regulations for electrical appliances. Ensure that refrigerants are handled by certified professionals.

### 9. Contact Information

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. We wish you great success in your culinary endeavors!

# DE DEUTSCH

Produkt Benutzerhandbuch: Kühl- und Vorbereitungstisch für Bäckereien mit 2 Türen und 1 Schublade

## 1. Allgemeine Informationen

Dieser Kühl- und Vorbereitungstisch ist speziell für die Anforderungen von Bäckereien entwickelt worden. Er bietet eine ausgezeichnete Kombination aus Funktionalität, Qualität und Langlebigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durch. Sorgen Sie dafür, dass alle Benutzer mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur geeignete Steckdosen und stellen Sie sicher, dass die Spannungsangabe des Produkts mit der örtlichen Stromversorgung übereinstimmt.
- Wassertropfen: Halten Sie elektrische Teile trocken, um Kurzschlüsse und Stromschläge zu vermeiden.
- Belastung: Überladen Sie die Regale nicht. Achten Sie auf die maximalen Gewichtsgrenzen.
- Reinigung: Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel, um Schäden am Produkt zu vermeiden. Nach der Reinigung warten Sie, bis der Tisch vollständig trocken ist, bevor Sie ihn einschalten.
- Lagerung: Lagern Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen oder direkter Sonneneinstrahlung.
- Warmbetrieb: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Kühl- und Vorbereitungstisch mit 2 Türen und 1 Schublade
- Abmessungen: Größe EN: Edelstahlplatte 9x1/3 GN
- Material: Edelstahl
- Kühlung: Umluftkühlung
- Temperatur: 0 bis +8 °C
- Stromverbrauch: 267 kWh/Jahr

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Kühl- und Vorbereitungstisch auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht.
2. Überprüfen Sie die elektrischen Spezifikationen und verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung.
3. Aktivieren Sie das Gerät mit dem Hauptschalter und achten Sie darauf, dass es ordnungsgemäß funktioniert.
4. Lassen Sie das Gerät vor der Benutzung mindestens 30 Minuten im Leerlauf laufen, um es auf die Betriebstemperatur zu bringen.
5. Stellen Sie sicher, dass der Platz um den Kühlschrank gut belüftet ist.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Temperaturregelung, um die gewünschte Kältetemperatur einzustellen.
- Verwenden Sie die Regale, um Lebensmittel Artikeln sicher aufzubewahren. Stellen Sie sicher, dass die Abluft nicht blockiert ist.
- Beachten Sie, dass während des Betriebs die Türen nicht länger geöffnet bleiben sollten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und warmes Wasser, um die Oberflächen zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Wischen Sie die Innenteile trocken, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät kühlt nicht ausreichend.  
Lösung: Überprüfen Sie die Temperaturregelung und stellen Sie sicher, dass die Türen richtig schließen.
- Problem: Hitzeentwicklung im Inneren.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation nicht blockiert ist.
- Problem: Geräuschentwicklung.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronikabfälle. Stellen Sie sicher, dass alle Fluide entleert sind, und vermeiden Sie die Umweltverschmutzung.

## 9. Kontakt

Bei weiteren Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto: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 and 1 Drawer Compartment

### 1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Bakery Preparation Cooling Table met 2 Deuren en 1 Ladencompartiment. Dit product is ontworpen voor professionele bakkerijen en vormt een ideale oplossing voor het voorbereiden en koelen van ingrediënten. Volg de handleiding nauwkeurig op voor een optimale werking en veiligheid.

### 2. Veiligheidsinstructies

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Laat onervaren personen het apparaat niet bedienen.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd en dat de electrical aansluiting voldoet aan de lokale normen.
- Voorkom Oververhitting: Plaats geen materialen op het apparaat die kunnen leiden tot oververhitting of brandgevaar.
- Handhaving van Hygiëne: Reinig het apparaat regelmatig om de voedselveiligheid te waarborgen.
- Beschermende Kleding: Draag altijd geschikte kleding en beschermende handschoenen bij het werken met dit apparaat.

### 3. Productoverzicht en Specificaties

#### Technische Gegevens

- Afmetingen: [Voeg specifieke afmetingen in die op de website worden vermeld]
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: [Voeg de capaciteitsdetails in die op de website worden vermeld]
- Aansluiting: [Voeg specifieke details van de elektrische aansluiting in]

### 4. Opzetten en Installatie

1. Locatie: Plaats de koeltafel op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Aansluiting: Sluit de koeltafel aan op een geschikt stopcontact, zoals vermeld in de technische gegevens.
3. Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat om oververhitting te voorkomen.
4. Voorbereiding: Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig zijn volgens de verpakking en instelling.

### 5. Bediening

- Inschakelen: Zet de koeltafel aan met de schakelaar aan de voorkant.
- Temperatuurinstellingen: Stel de gewenste temperatuur in met de regelknop aan de voorkant.
- Gebruik van Deuren en Lades: Open de deuren en lade voorzichtig om ingrediënten te plaatsen of eruit te halen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek om het oppervlak schoon te maken.
- Diepe Reiniging: Maak intern schoon met een vochtige doek en verwijder voedselresten.
- Periodiek Onderhoud: Controleer regelmatig de conditionering van de elektrische componenten en kooklades.

### 7. Problemen oplossen

- Probleem: Koeltafel koelt niet.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Probleem: Deuren sluiten niet goed.
  - Oplossing: Controleer of er objecten binnenin de lade zitten die de sluiting blokkeren.

### 8. Weggooien

Volg de lokale voorschriften voor het weggooien van elektrische apparaten. Dit apparaat bevat waardevolle materialen die kunnen worden gerecycled.

### 9. Contact

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

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Enfriamiento para Preparación de Panadería con 2 Puertas y 1 Compartimento de Cajón

## 1. Información General

La mesa de enfriamiento para preparación de panadería es una solución crucial para las operaciones de panadería, diseñada para optimizar el almacenamiento y enfriamiento de productos horneados. Este modelo cuenta con 2 puertas y 1 compartimento de cajón, elaborada con acero inoxidable, proporcionando durabilidad y fácil mantenimiento.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado solo para el almacenamiento y enfriamiento de productos alimenticios.
- Instalación: Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación adecuadas.
- Conexiones Eléctricas: Revise que la instalación eléctrica cumple con las normativas locales antes de conectar el equipo.
- Superficies: Mantener la superficie de trabajo limpia y libre de productos peligrosos.
- Manejo Seguro: Utilice guantes al manipular objetos afilados o calientes.
- Mantenimiento: Desconectar el equipo de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Uso de Agua: No permita que agua entre en la unidad; puede provocar daños eléctricos.
- Almacenamiento de Alimentos: Asegúrese de almacenar los alimentos en recipientes adecuados para evitar contaminaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Puertas: 2
- Compartimento: 1 cajón
- Capacidad: 9 x 1/3 GN
- Dimensiones: 168 cm (ancho) x 70 cm (profundidad) x 85 cm (altura)
- Temperatura: -2 a 8 °C
- Consumo Eléctrico: 220V / 50Hz

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la mesa en un área plana y nivelada, alejada de fuentes de calor.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el enchufe en una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el voltaje coincida con las especificaciones del producto.
3. Prueba de Funcionamiento: Encienda el equipo y verifique que la temperatura se mantenga dentro de los parámetros.
4. Almacenamiento: Organice los productos de manera que no obstruyan las salidas de aire.

## 5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido.
- Ajuste de Temperatura: Utilice el panel de control para ajustar la temperatura según sea necesario.
- Cierre de Puertas: Asegúrese de que todas las puertas estén completamente cerradas para mantener la temperatura interna.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia: Limpie la mesa semanalmente o después de cada uso.
- Materiales de Limpieza: Use un paño suave y detergente suave; evite productos abrasivos.
- Inspección Regular: Revise periódicamente las juntas de las puertas y el sistema de enfriamiento.

## 7. Resolución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura Inadecuada: Compruebe que las puertas estén cerradas correctamente y no obstruidas.
- Ruido: Escuche si hay componentes sueltos o daños visibles.

## 8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para el reciclaje y la eliminación de equipos eléctricos. No desechencie componentes en la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, soporte o repuestos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la table de refroidissement pour préparation de boulangerie

## 1. Informations Générales

Ce manuel d'utilisation est destiné à la table de refroidissement pour la préparation de boulangerie avec 2 portes et 1 tiroir. Ce produit est conçu pour offrir un espace de travail efficace et sûr pour le personnel de la boulangerie.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Toujours utiliser le produit conformément aux instructions fournies. Toute utilisation non conforme peut entraîner des risques pour la sécurité.
- Environnement : Installer le produit dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart de l'humidité excessive.
- Électricité : Vérifier que le produit est correctement câblé et que la tension électrique est conforme aux spécifications. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Manipulation des aliments : Toujours respecter les normes d'hygiène lors de la manipulation des aliments.
- Maintenance régulière : Effectuer un entretien régulier pour prévenir les risques de défaillance de l'appareil.

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

- Modèle : BZI168S
- Dimensions : 9 x 1/3 GN
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de portes : 2
- Compartiment : 1 tiroir
- Capacité : Conçu pour une utilisation professionnelle dans les boulangeries

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez qu'aucune pièce n'est manquante.
2. Placement : Positionnez la table sur une surface stable et de niveau.
3. Connexion électrique : Branchez le cordon d'alimentation dans une prise conforme aux spécifications électriques du produit.
4. Vérification : Assurez-vous que toutes les portes et tiroirs fonctionnent correctement avant utilisation.

## 5. Opération

- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Régler la température à l'aide du thermomètre intégré selon les besoins de préparation.
- Utiliser les portes et tiroirs pour un accès facile aux fournitures de boulangerie.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Nettoyez la surface avec un chiffon doux et des détergents non abrasifs.
- Désinfection : Utiliser des produits de désinfection adaptés pour les surfaces en contact avec des aliments.
- Maintenance régulière : Vérifiez régulièrement l'intégrité des cordons électriques et des mécanismes des portes.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne démarre pas.
  - Vérifiez le branchement électrique et l'état du cordon d'alimentation.
- Problème : Température incorrecte.
  - Ajustez le thermostat et attendez quelques heures pour effectuer une nouvelle vérification.

## 8. Élimination

En fin de vie de l'appareil, suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers et du matériel en acier inoxydable. Veuillez recycler lorsque cela est possible.

## 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Raffreddamento per Preparazioni Pasticceria con 2 Porte e 1 Cassetto - Dimensione EN - Piano in Acciaio Inossidabile 9x1/3 GN BZI168S

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Tavolo di Raffreddamento per Preparazioni Pasticceria. Questo prodotto è progettato per aumentare l'efficienza in cucina, permettendo di conservare ingredienti freschi a temperature ideali e facilitando la preparazione di dolci e prodotti da forno. Per garantire l'extra sicurezza e durata, il tavolo è in acciaio inossidabile di alta qualità.

## 2. Informazioni di Sicurezza

Per un uso sicuro del tavolo di raffreddamento, si prega di seguire le seguenti linee guida:

- Verificare che il prodotto sia posizionato su una superficie stabile e pianeeggiante.
- Non utilizzare l'unità in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che sia inserito in una presa conforme agli standard di sicurezza.
- Non sovraccaricare gli scaffali del tavolo, rispettando la capacità massima.
- Non tentare di riparare il prodotto autonomamente; contattare un tecnico qualificato per qualsiasi malfunzionamento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

Tipo di Rappresentazione: Tavolo di Raffreddamento per Pasticceria

Dimensioni: 9x1/3 GN

Materiale: Acciaio Inossidabile

Caratteristiche: 2 Porte, 1 Cassetto

Potenza: 230V, 50Hz

Capacità: XX Litri

Temperatura di funzione: da -2 a +8°C

Dimensioni totali (LxPxH): xxx mm x xxx mm x xxx mm

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posiziona il tavolo di raffreddamento in un'area ben ventilata e lontana da fonti di calore.
2. Assicurati che il cavo di alimentazione sia intatto e collegato a una presa di corrente compatibile.
3. Livella il tavolo utilizzando le gambe regolabili per garantire stabilità.
4. Lascia spazio attorno all'unità per un'adeguata circolazione dell'aria (almeno 5 cm).
5. Accendi l'unità utilizzando l'interruttore principale e impostare la temperatura desiderata.

## 5. Operazione

- Dopo l'accensione, regola la temperatura a seconda della tua necessità e attendi circa 30 minuti affinché il tavolo raggiunga la temperatura ideale.
- Utilizza i compartimenti per conservare ingredienti freschi e facilitare la preparazione delle ricette.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegni l'unità e scollegala dalla presa prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulisci la superficie esterna con un panno umido e detergente delicato.
- Per la pulizia interna, utilizzare acqua e sapone per non danneggiare il materiale.
- Verifica regolarmente le guarnizioni delle porte e assicurati che le ventole siano libere da ostacoli.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il tavolo non si accende: controlla il cavo di alimentazione e la presa.
- Temperature anomale: verifica l'impostazione della temperatura e che nessun ostacolo influisca sulla ventilazione.
- Rumori insoliti: controlla se ci sono oggetti estranei nelle ventole e rimuovili.

## 8. Smaltimento

Quando il tavolo di raffreddamento non è più utilizzabile, seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurati che venga smaltito in modo ecologico e sicuro.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania