

# 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: BZI228

**Bakery preparation cooling table 3 doors - compartment size EN -  
stainless steel top 13x 1/4 GN**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Bakery Preparation Cooling Table - 3 Doors

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Bakery Preparation Cooling Table with a Stainless Steel Top. This product is designed to provide efficient cooling and preparation of bakery items while ensuring safety and durability in professional kitchen environments.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a proper electrical outlet with the correct voltage and amperage. Use a dedicated circuit to prevent overloads.
- **Usage Guidelines:** This product is intended for professional use. Avoid using the cooling table for purposes other than its intended function.
- **Environment:** Install the unit in a dry, well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources to maintain performance.
- **Maintenance Safety:** Ensure the unit is unplugged before performing any maintenance or cleaning tasks to prevent electric shock.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the unit during operation and maintenance.
- **Emergency Procedures:** In case of a malfunction, unplug the unit immediately and contact customer service.

### 3. Product Overview and Specifications

#### Technical Data:

- **Model:** BZI228
- **Dimensions:** [Insert specific dimensions from the webpage]
- **Material:** Stainless Steel
- **Compartments:** 3 doors
- **GN Size Compatibility:** 1/4 GN
- **Cooling Method:** [Insert cooling method if available]
- **Voltage:** [Insert voltage]
- **Power:** [Insert power specifications]

### 4. Setup and Installation

1. **Choose a Location:** Select a stable, level surface that can support the unit's weight and allow for proper airflow around the unit.
2. **Unpacking:** Carefully remove the cooling table from its packaging. Check for any visible damage.
3. **Positioning:** Place the cooling table in the designated area, ensuring that there is adequate space for ventilation.
4. **Leveling:** Adjust the legs if necessary to ensure the table is level.
5. **Electrical Connection:** Plug the unit into a suitable outlet. Ensure the voltage matches the specifications listed.
6. **Testing:** Turn the unit on to ensure it operates correctly.

### 5. Operation

- **Temperature Settings:** Adjust the thermostat as required for optimal cooling.
- **Loading:** Place bakery items in the compartments. Ensure not to overcrowd to allow for proper air circulation.
- **Monitoring:** Regularly check the temperature settings to ensure food safety.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the stainless steel surface with a mild detergent and a damp cloth daily to prevent buildup.
- **Deep Cleaning:** Periodically, disconnect the unit and thoroughly clean the interior compartments. Use non-abrasive cleaners to avoid scratching.
- **Regular Maintenance:** Inspect seals and hinges for wear and tear monthly and replace as needed.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check power supply and ensure the temperature setting is properly adjusted.
- **Excessive Noise:** Check for loose components or obstruction in the fan area.
- **Leaking Water:** Inspect drain lines for blockages and ensure proper installation.

### 8. Disposal

When disposing of the cooling table, comply with local regulations for electronic appliance disposal. Remove all refrigerants according to environmental guidelines. Recycle where possible.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our Bakery Preparation Cooling Table. We wish you a safe and productive experience!

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung für den Kühltisch mit 3 Türen

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres Kühltisches mit 3 Türen. Dieses Produkt ist speziell für den Einsatz in gewerblichen Küchen und Backstuben konzipiert, um eine effiziente Lagerung und Vorbereitung von Lebensmitteln sicherzustellen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.
- Stromversorgung: Achten Sie darauf, dass das Gerät an einer ordnungsgemäßen Stromversorgung mit geeigneter Sicherung angeschlossen ist.
- Temperatur: Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen. Die Temperatur des Kühltisches kann sehr niedrig sein, verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie Lebensmittel oder Behälter herausnehmen.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Umgebung: Sorgen Sie dafür, dass der Kühltisch in einer trockenen Umgebung aufgestellt wird, um elektrische Gefahren zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

#### Übersicht

Der Kühltisch bietet Platz für bis zu 13x 1/4 GN-Behälter und ist ideal für die Kühlung und Zubereitung von Lebensmitteln.

#### Technische Daten

- Abmessungen: 1800 x 700 x 850 mm
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: -2 bis +8 °C
- Lagerkapazität: Für 13x 1/4 GN-Behälter
- Energieverbrauch: 350 W
- Gewicht: 80 kg

### 4. Setup und Installation

- Standort wählen: Stellen Sie sicher, dass der Kühltisch auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Kühlsystem test: Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie, ob das Kühlsystem ordnungsgemäß funktioniert.

### 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass alle Türen gut schließen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, um die Frische der Lebensmittel zu gewährleisten.
- Behalten Sie die Temperatur regelmäßig im Auge, um die Lebensmittelqualität zu garantieren.

### 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen abzuwischen.
- Entfernen Sie regelmäßig Ablagerungen im Inneren und prüfen Sie die Dichtungen der Türen auf Sauberkeit und Funktion.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und stellen Sie sicher, dass die Temperatur richtig eingestellt ist.
- Unnormaler Geräuschpegel: Stellen Sie sicher, dass nichts das Kühlsystem blockiert.
- Leckage: Überprüfen Sie die Dichtungen der Türen auf Beschädigungen und stellen Sie sicher, dass die Abflüsse nicht verstopft sind.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektronikschrott. Trennen Sie alle elektrischen Komponenten vom Gerät und entsorgen Sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Bakery Preparation Cooling Table with 3 Doors

## 1. General Information

Product Name: Bakery Preparation Cooling Table

Model: BZI228

Manufacturer: GGM Gastro

Website: [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com)

## 2. Safety Information

- This product is designed for professional use in commercial kitchens.
- Ensure that the unit is placed on a flat and stable surface to avoid tipping or falling.
- Electrical connections must comply with local regulations and standards.
- Do not expose the cooling table to direct sunlight or extreme heat sources.
- Before cleaning or maintenance, always unplug the unit.
- Avoid using abrasive materials or harsh chemicals when cleaning.
- Keep the cooling table away from water sources to prevent electric shock.
- Regularly inspect the unit for any damaged cords or components and rectify immediately.

## 3. Product Overview and Specifications

- Dimensions: 2280 x 700 x 850 mm
- Weight: 155 kg
- Energy consumption: 240 kWh/year
- Temperature range: 2°C to 8°C
- Material: Stainless Steel
- Compartment size: 13x 1/4 GN
- Number of doors: 3
- Cooling System: Fan-assisted cooling
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Noise Level: ≤ 60dB

## 4. Setup and Installation

1. Unbox the cooling table and place it in your desired location.
2. Ensure the area is clean and clear of obstructions.
3. Connect the table to a suitable power outlet that meets the electrical specifications.
4. Level the unit using the adjustable feet if required.
5. Allow the unit to reach the required temperature (2°C to 8°C) before placing food items inside.

## 5. Operation

- To turn the unit on, use the main power switch located at the back.
- Set the desired temperature using the digital thermostat control.
- Regularly check the temperature to ensure optimal performance.
- Place food items in GN containers and arrange them inside the compartments.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect the unit from the power supply before cleaning.
- Clean the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- For the interior, use a soft sponge to remove debris and spills.
- Regularly check and clean the air vents to ensure efficient operation.
- Inspect the seals on the doors for wear or damage, replacing if necessary.

## 7. Troubleshooting

- Unit not cooling: Check the power supply and ensure settings are correct.
- Excessive noise: Inspect for loose components or debris in the fan.
- Condensation on surfaces: Ensure proper temperature settings and avoid overloading.
- Door not closing properly: Check for obstructions and clean the hinges.

## 8. Disposal

Dispose of this product in accordance with local waste management regulations. Do not dispose of electrical components with household waste.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Refrigeración para Preparación de Panadería - 3 Puertas

## 1. Información General

La Mesa de Refrigeración para Preparación de Panadería de GGM Gastro está diseñada para optimizar el proceso de preparación en panaderías y cocinas comerciales. Este equipo combina funcionalidad y diseño, proporcionando un espacio de trabajo eficiente y organizado.

---

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la mesa esté instalada en una superficie nivelada y estable.
- No sobrecargue las puertas ni deje caer objetos pesados sobre la mesa.
- Mantenga la mesa alejada de fuentes de calor y otros equipos de cocina.
- Use guantes de protección al manipular la mesa o realizar su mantenimiento.
- Desconecte la mesa de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Verifique regularmente los cables de alimentación por daños o desgaste.
- Siga las instrucciones para la instalación correctamente para evitar accidentes.

---

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Dimensiones: 1300 x 700 x 850 mm
- Número de Puertas: 3
- Capacidad de la Compartiment: 13 x 1/4 GN
- Material del Top: Acero Inoxidable
- Temperatura de Trabajo: 0°C a +10°C
- Potencia: 300 W
- Voltaje: 230 V

---

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la mesa en un área bien ventilada, nivelada y cercana a una fuente de alimentación eléctrica.
2. Nivelación: Ajuste las patas de la mesa para asegurarse de que esté nivelada.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que la unión sea segura.
4. Prueba de Funcionamiento: Encienda la mesa y verifique que el compresor y la iluminación funcionen adecuadamente.

---

## 5. Operación

- Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Abra las puertas según sea necesario para acceder a los compartimentos.
- Asegúrese de cerrar las puertas completamente después de su uso para mantener la temperatura.

---

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie de la mesa con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Revise periódicamente los sellos de las puertas y límpielos de cualquier residuo.
- Realice un mantenimiento profesional al menos una vez al año.

---

## 7. Solución de Problemas

- La mesa no enfría: Verifique la conexión eléctrica y ajuste la temperatura en el termostato. Si persiste el problema, contacte a un profesional.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que la mesa esté nivelada y que no haya objetos que vibren o hagan ruido en su interior.
- Condensación excesiva: Asegúrese de que las puertas se cierren correctamente y no haya obstrucciones.

---

## 8. Eliminación

Cuando decida desechar la mesa, cumpla con las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos. Consulte con su servicio de gestión de residuos para las pautas específicas.

---

#### 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

---

Asegúrese de seguir todas las instrucciones para garantizar un uso seguro y efectivo de la Mesa de Refrigeración para Preparación de Panadería.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Table de Refroidissement Boulangerie avec 3 Portes - Modèle BZI228

## 1. Informations Générales

La Table de Refroidissement Boulangerie BZI228 est conçue pour garantir un stockage efficace des produits de boulangerie. Ce produit en acier inoxydable est idéal pour les boulangeries et pâtisseries professionnelles.

## 2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, veuillez lire ce manuel d'utilisation en entier.
- Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation.
- Éviter de plonger la table dans l'eau ou d'autres liquides.
- Éloigner l'appareil de toute source de chaleur.
- Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- L'appareil doit être débranché avant tout nettoyage ou maintenance.
- Garder hors de portée des enfants, ne pas laisser les enfants jouer avec.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2 160 x 700 x 850 mm
- Capacité : 3 compartiments GN 1/4
- Matériau : Acier inoxydable
- Source d'alimentation : 230V
- Température de fonctionnement : -2 à 8°C
- Poids : 150 kg

## 4. Montage et Installation

- Sortez l'appareil de son emballage avec précaution.
- Placez la table sur une surface plane, stable et sèche.
- Assurez-vous qu'il y a une distance adéquate autour de l'appareil pour une bonne circulation d'air.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise sécurisée. Vérifiez que la tension est conforme aux spécifications de l'appareil.

## 5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Chargez les produits dans les compartiments.
- Assurez-vous que les portes sont bien fermées pour maintenir la température interne.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement la table avec un chiffon doux et un détergent non abrasif.
- Évitez les produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la surface en acier inoxydable.
- Vérifiez les joints des portes et nettoyez-les pour garantir un bon fonctionnement.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion du cordon d'alimentation.
- Si la température ne descend pas, examinez l'état des portes et vérifiez l'étanchéité.
- Pour d'autres problèmes, veuillez contacter le service client.

## 8. Élimination

- Lorsque l'appareil arrive en fin de vie, ne le jetez pas avec les déchets ménagers.
- Remettez-le à un point de collecte désigné pour l'élimination des appareils électriques.

## 9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :  
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 Preparazione da Panetteria a 3 Porte

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso del Tavolo di Raffreddamento per Preparazione da Panetteria a 3 Porte. Questo dispositivo è progettato per mantenere la freschezza e la qualità degli alimenti, fornendo un'efficace soluzione di raffreddamento per le vostre esigenze di panificazione.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che l'unità sia installata da un professionista qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o bagnati.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata nella scheda tecnica.
- Non bloccare le aperture di ventilazione.
- Non sovraccaricare le porte: rispettare il limite di peso massimo indicato.
- Utilizzare solo detersivi non abrasivi e appropriati per superfici in acciaio inox.
- Spegner e staccare l'alimentazione prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Tavolo di Raffreddamento per Preparazione da Panetteria
- Numero di porte: 3
- Dimensioni della vasca: 13x1/4 GN
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni (LxPxH): [inserire dimensioni specifiche]
- Alimentazione: [inserire esigenze di alimentazione]
- Consumo energetico: [inserire consumo energetico]

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il tavolo su una superficie piana e stabile, lontano da sorgenti di calore.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per la ventilazione.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa compatibile.
- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore situato su [inserire posizione interruttore].
- Verificare che il dispositivo funzioni correttamente e che non ci siano perdite.

## 5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Caricare gli alimenti nelle vasche, garantendo che non superino la capacità massima.
- Monitorare i livelli di temperatura per garantire condizioni ottimali di conservazione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il tavolo e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Pulire esternamente con un panno morbido e detergente delicato.
- Rimuovere e pulire le vasche con acqua e sapone; asciugare accuratamente.
- Controllare periodicamente le guarnizioni delle porte per assicurare una chiusura ermetica.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, verificare il collegamento alla rete elettrica.
- Per problemi di temperatura, controllare le impostazioni del termostato.
- Se si notano perdite, contattare un tecnico qualificato per la riparazione.

## 8. Smaltimento

- Il tavolo di raffreddamento deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Rimuovere tutti i materiali elettrici seguendo le linee guida nazionali per il riciclaggio.

## 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