

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: ERE1036

Stainless steel shelf - 1070x360mm - with 4 wire shelves (FIXED)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Shelf 1070x360mm with 4 Wire Shelves (Model: ERE1036)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Shelf 1070x360mm with 4 Wire Shelves. This product is designed for durability and functionality, making it ideal for various environments, including kitchens, restaurants, and commercial spaces. The stainless steel construction ensures resilience against corrosion and facilitates easy cleaning.

2. Safety Information

- Ensure the shelf is installed on a strong, stable surface to prevent tipping.
- Do not exceed the maximum weight capacity of the shelves to avoid potential collapse or injury.
- Always use protective equipment, such as gloves, during installation to prevent cuts from sharp edges.
- Keep all installation tools and materials out of reach of children.
- Regularly inspect the shelf for any signs of wear or damage, and address any issues immediately.

3. Product Specifications

- Model Number: ERE1036
- Dimensions: 1070 x 360 mm
- Material: Stainless Steel
- Shelves: 4 Wire Shelves
- Weight Capacity: Maximum weight limit per shelf should not exceed [insert specific limit if available].
- Surface Finish: Brushed stainless steel for enhanced corrosion resistance.

4. Setup and Installation

1. Location Selection: Choose a suitable location for your shelf that is dry, stable, and level.
2. Preparing the Area: Clear the area of any obstructions and debris. Ensure there is adequate space for both installation and use.
3. Gather Tools: You will need a drill, drill bits, screws, and a level. Gather these tools before beginning installation.
4. Wall Mount Preparation (if applicable): Using a level, mark where you will install the shelf brackets on the wall. Ensure these marks are even and spaced according to shelf dimensions.
5. Drill Holes: Drill holes at the marked locations. Ensure the holes are deep enough to secure the anchors.
6. Install Brackets: Insert the wall anchors (if necessary) and securely fasten the brackets to the wall using screws.
7. Place the Shelf: Carefully rest the stainless steel shelf onto the installed brackets. Adjust as needed to ensure it is level.
8. Check Stability: Once installed, gently shake the shelf to ensure it is securely in place. Make adjustments if necessary.

5. Operation

To use the shelf, simply place items on the wire shelves as needed. Ensure that weights are evenly distributed across the surface and do not exceed the designated weight limit. For best results, keep heavier items on lower shelves to maintain balance.

6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: Wipe the stainless steel surface with a damp cloth and mild detergent. Rinse with water and dry immediately to prevent water spots.
- Deep Cleaning: For stubborn stains, use a stainless steel cleaner or a mixture of vinegar and water. Apply with a soft cloth and rinse thoroughly.
- Periodic Inspection: Regularly check all connections and brackets for tightness and stability. Tighten any loose screws as necessary.

7. Troubleshooting

- Shelf Wobbles: Ensure the shelf is installed on a level surface. Check and tighten all brackets.
- Rust or Stains: Use a stainless steel cleaner or vinegar solution to remove stains. Ensure the shelf is dried after cleaning to prevent moisture retention.
- Weight Capacity Issues: If the shelf appears to sag or if items slide off, reduce the load to within the maximum weight capacity.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local regulations for the disposal of metal materials. Take the stainless steel shelf to a recycling facility that accepts metal, or contact your local waste disposal service for guidance.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

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

Thank you for your purchase and for trusting GGM Gastro with your needs!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahlregal 1070x360mm mit 4 fixen Drahtregalen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Edelstahlregals 1070x360mm mit 4 fixen Drahtregalen. Dieses Produkt wurde entwickelt, um optimale Funktionalität und Langlebigkeit in Ihrer Gastronomieküche zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Regal auf einer ebenen Fläche montiert ist, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Belastbarkeit: Überladen Sie das Regal nicht über die angegebene Gewichtskapazität.
- Kanten und Ecken: Seien Sie vorsichtig mit scharfen Kanten; Verletzungsgefahr vermeiden.
- Verwendung: Nutzen Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Das Regal ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die die Oberfläche des Edelstahls beschädigen können.
- Kinder: Halten Sie Kinder von der Umgebung des Regals fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Edelstahlregal 1070x360mm mit 4 fixen Drahtregalen
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1070 mm x 360 mm
- Anzahl der Regale: 4 Drahtregale
- Maximale Belastung pro Regal: 200 kg
- Anwendungsbereich: Gastronomieküche, Lagerung

4. Setup und Installation

1. Werkzeugbedarf: Schraubenzieher, Wasserwaage, Bohrmaschine.
2. Vorbereitung: Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
3. Montage:
 - Positionieren Sie die Wandschienen an der Wand in der gewünschten Höhe.
 - Verwenden Sie die Wasserwaage, um sicherzustellen, dass sie gerade sind.
 - Bohren Sie Löcher in die Wand, setzen Sie die Dübel ein, und befestigen Sie die Wandschienen mit Schrauben.
 - Befestigen Sie die Drahtregale in den vorgesehenen Halterungen der Wandschienen.
4. Abschluss: Überprüfen Sie die Stabilität des Regals, bevor Sie es beladen.

5. Betrieb

- Laden Sie die Regale gleichmäßig, um eine optimale Stabilität zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie plötzliche Stöße oder Erschütterungen während des Betriebs.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Regal regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Materialien, die Kratzer verursachen können.
- Überprüfen Sie die Schrauben und Halterungen regelmäßig auf festen Sitz und ziehen Sie sie gegebenenfalls nach.

7. Fehlersuche

- Problem: Regal wackelt oder ist instabil.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Montage und stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
- Problem: Rostflecken auf der Oberfläche.
 - Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Bereiche mit einer speziellen Edelstahlreinigungslösung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Regal gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahl und Metallabfälle. Recycling ist empfohlen, um umweltfreundlich zu handeln.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Plank 1070x360mm met 4 Draadplanken

1. Algemene Informatie

Deze RVS plank is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en andere omstandigheden waarin duurzame en hygiënische opslag van goederen vereist is. De afmetingen van de plank zijn 1070x360mm.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de plank op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst om omvallen te voorkomen.
- Controleer regelmatig of de bevestigingen stevig zijn en of er geen slijtage aan de plank of de draadplanken is.
- Gebruik de plank alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de plank schoon en vrij van gevaarlijke stoffen die kunnen leiden tot uitglijden of andere ongevallen.
- Draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen bij de installatie en het onderhoud.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1070 mm x 360 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal draadplanken: 4
- Capaciteit: (specifiek aan te geven, indien beschikbaar)
- Gewicht: (indien beschikbaar)
- Kleur: (indien beschikbaar)
- Montage: Vast

4. Opstelling en Installatie

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Zoek een geschikte locatie voor de plank, zorg ervoor dat deze vlak en stabiel is.
- Bevestig de steunbeugels aan de wand of aan een andere geschikte structuur met de bijgeleverde schroeven.
- Plaats de RVS plank op de steunbeugels en zorg ervoor dat deze stevig vastzit.
- Controleer of de plank waterpas hangt en stel indien nodig de bevestigingen bij.

5. Bedieningsinstructies

- Plaats de goederen gelijkmatig over de plank om stabiliteit te waarborgen.
- Vermijd het plaatsen van zware of onhandige voorwerpen die de plank kunnen beschadigen of destabiliseren.
- Maak gebruik van de draadplanken om luchtcirculatie en toegankelijkheid te bevorderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de plank regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scrobbers die de RVS-afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op roest of schade en neem maatregelen om deze te verhelpen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De plank wiebelt of is instabiel.
Oplossing: Controleer de bevestigingen en zorg ervoor dat deze goed vastzitten.
- Probleem: Roestplekken op de plank.
Oplossing: Maak de plank schoon en behandel de roest met een geschikt roestbestrijdend middel.
- Probleem: Plank kan niet worden gemonteerd.
Oplossing: Controleer de montage-instructies en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de plank dient u rekening te houden met lokale wet- en regelgeving. Verwerk het materiaal op een milieuvriendelijke manier, bij voorkeur via recyclingfaciliteiten voor metalen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estante de Acero Inoxidable 1070x360mm con 4 Estantes de Alambre (Fijo)

1. Información General

Este estante de acero inoxidable está diseñado para su uso en cocinas industriales y espacios comerciales. Proporciona una estructura robusta y de alta calidad para almacenamiento y organización de materiales.

2. Información de Seguridad

- Utilizar únicamente en áreas designadas y evitar el uso en exteriores.
- Asegurarse de que el estante esté instalado en una superficie nivelada y estable.
- No exceder la carga máxima recomendada para evitar colapsos o accidentes.
- Mantener el área alrededor del estante libre de obstrucciones y materiales inflamables.
- Utilizar guantes al manipular el estante para evitar cortes en las manos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1070 x 360 mm
- Material: Acero inoxidable
- Tipo: Estante fijo con 4 estantes de alambre
- Capacidad de carga: Mínimo 200 kg
- Color: Acero inoxidable pulido

4. Configuración e Instalación

- Seleccione un lugar adecuado en la cocina o área de almacenamiento.
- Asegúrese de que la superficie esté limpia y nivelada.
- Monte el estante en la pared o soporte siguiendo las instrucciones que se incluyen en el paquete.
- Utilice una herramienta adecuada para asegurar que los tornillos estén bien ajustados.
- Verifique que el estante esté seguro y estable antes de colocar cualquier carga.

5. Operación

- Coloque los artículos de manera organizada en los estantes, distribuyendo el peso uniformemente.
- Evite sobrecargar los estantes; respete la capacidad de carga especificada.
- Mantenga un ambiente limpio y ordenado, evitando derrames o acumulación de residuos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el estante regularmente con un paño húmedo y un detergente neutro.
- Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar el acabado de acero inoxidable.
- Inspeccione periódicamente el estante en busca de signos de desgaste o daño y repárelo si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Problema: El estante parece inestable.

Solución: Verifique la instalación y asegúrese de que está montado correctamente y en una superficie nivelada.

- Problema: El estante se ha oxidado.

Solución: Limpie el área afectada y aplique un poco de aceite mineral para proteger el acero inoxidable.

- Problema: No se puede montar el estante.

Solución: Revise las instrucciones de montaje y asegúrese de tener todas las herramientas necesarias.

8. Eliminación

Para deshacerse del estante de acero inoxidable de manera responsable, consulte a un servicio de reciclaje local que acepte metales. Nunca deseche productos de acero inoxidable en vertederos convencionales.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas sobre productos, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre étagère en acier inoxydable (1070 x 360 mm) avec 4 étagères à fil fixes. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins de stockage professionnels dans les cuisines commerciales, offrant durabilité, résistance et facilité d'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Risque de coupures : L'acier inoxydable peut avoir des bords tranchants. Manipulez l'étagère avec précaution et utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Charge maximale : Ne dépassez pas la capacité de charge maximale de l'étagère pour éviter les accidents.
- Installation : Assurez-vous que l'étagère est installée sur une surface plane et stable. En cas de doute, consultez un professionnel.
- Environnement de travail : Maintenez l'espace de travail propre et dégagé pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser l'étagère à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Type de produit : Étagère en acier inoxydable
- Dimensions : 1070 x 360 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre d'étagères : 4 étagères à fil fixes
- Capacité de charge maximale : 150 kg par étagère
- Poids : 15 kg

4. Configuration et installation

1. Vérification des pièces

Assurez-vous que toutes les pièces de l'étagère sont présentes avant de commencer l'installation.

2. Préparation de l'emplacement

Choisissez un emplacement plat et stable pour l'étagère. Évitez les zones humides ou soumises à des températures extrêmes.

3. Assemblage

- Placez le cadre de l'étagère sur le sol dans l'emplacement préparé.
- Fixez les étagères à fil à la hauteur désirée en utilisant les supports fournis. Assurez-vous qu'elles sont bien fixées.

4. Vérifications finales

Avant d'utiliser, vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées et que l'étagère est stable.

5. Fonctionnement

Utilisez l'étagère pour stocker des aliments, ustensiles ou matériel de cuisine. Assurez-vous de respecter la capacité de charge maximale pour garantir la sécurité.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez régulièrement l'étagère avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Vérifiez périodiquement les montages et resserrez si nécessaire.

7. Dépannage

- Instabilité de l'étagère : Assurez-vous que l'étagère est installée correctement sur une surface plane.
- Corrosion ou taches : Utilisez un nettoyeur doux pour éliminer les taches. Évitez les produits acides qui pourraient endommager l'inox.

8. Élimination

En fin de vie, l'étagère en acier inoxydable peut être recyclée. Contactez votre centre de recyclage local pour connaître les directives spécifiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :
Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuti! Grazie per aver scelto lo scaffale in acciaio inox 1070x360mm con 4 ripiani in filo. Questo prodotto è progettato per garantire durata e funzionalità in ambienti professionali. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e funzionamento.

Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto sia utilizzato su superfici piane e stabili.
- Non sovraccaricare i ripiani oltre il peso massimo specificato.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive che possano danneggiare la superficie in acciaio inox.
- Indossare guanti di protezione durante l'installazione per evitare tagli o lesioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danni o difetti evidenti, non utilizzare il prodotto.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 1070mm x 360mm
- Tipo di ripiani: 4 ripiani in filo
- Capacità di carico: Max 150 kg (uniformemente distribuito)
- Utilizzo: Ideale per ristoranti, cucine commerciali e ambienti di lavoro.

Installazione e Montaggio

1. Verificare che tutti i componenti siano presenti: scaffale, ripiani in filo, e viti di montaggio.
2. Posizionare lo scaffale su una superficie pulita e piana.
3. Utilizzare il trapano per fissare i supporti a parete (se necessario).
4. Montare i ripiani in filo sugli appositi supporti dello scaffale, accertandosi che siano ben ancorati.
5. Controllare che lo scaffale sia stabile e livellato.

Funzionamento

Lo scaffale è progettato per immagazzinare vari oggetti in modo organizzato. Assicurarsi che tutti gli oggetti siano distribuiti uniformemente sui ripiani. Evitare di posizionare oggetti estremamente pesanti su un solo lato.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con acqua calda e detergente delicato.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare con un panno morbido dopo la pulizia per evitare macchie d'acqua.
- Controllare periodicamente i fissaggi e stringere se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se lo scaffale è instabile, controllare che sia montato correttamente e che i supporti siano fissati saldamente.
- In caso di ruggine o macchie permanenti, provare a pulire con un detergente specifico per acciaio inox.
- Se ci sono parti mancanti, contattare il servizio clienti all'indirizzo sottostante.

Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità con le normative locali. L'acciaio inox è riciclabile; si consiglia di consegnarlo presso un centro di riciclaggio autorizzato.

Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.