

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: ERE1246

Stainless steel shelf - 1220x460mm - 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 1220x460mm with 4 Wire Shelves

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Shelf 1220x460mm with 4 Wire Shelves. This high-quality shelving unit is designed to provide robust storage for various kitchen and commercial environments. Please read this manual carefully before use to ensure proper installation, operation, and maintenance of your product.

2. Safety Information

- Installation: Ensure that the shelf is installed on a stable surface that can support its weight when fully loaded.
- Load Capacity: Do not exceed the weight limit specified in the product specifications. Overloading can cause structural failure or injury.
- Children and Pets: Keep children and pets away during installation and operation.
- Cleaning: Use proper cleaning methods as detailed in the Cleaning and Maintenance section to avoid damage or hazards.
- Use: Intended for indoor use and should not be exposed to environmental elements like rain or extreme temperatures.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1220 x 460 mm
- Material: Stainless Steel
- Number of Shelves: 4 Wire Shelves
- Weight Capacity per Shelf: 150 kg
- Total Weight: 15 kg

4. Setup and Installation

- Tools Required:
 - Adjustable wrench
 - Screwdriver
 - Level
- Instructions:
 1. Unpack the shelf components and ensure all parts are included.
 2. Identify the desired location for installation, ensuring it is flat and stable.
 3. If wall-mounted, locate the wall studs and mark positions for mounting brackets. Drill holes and secure brackets with screws.
 4. For freestanding setups, assemble the unit by connecting wire shelves onto the vertical supports.
 5. Ensure all shelving is level and securely fixed.
 6. Test for stability before use.

5. Operation

Once installed, place items on the wire shelves ensuring the weight is evenly distributed. Avoid stacking heavy items on the top shelf to maintain stability. Regularly check the unit for any shifts or adjustments needed in placement.

6. Cleaning and Maintenance

- Use a mild detergent and warm water for regular cleaning. Avoid abrasive cleaners as they may scratch the surface.
- Wipe down the shelves with a soft cloth to remove spills or stains.
- Regularly inspect the hardware and connections for any looseness or wear, tightening as necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Shelf wobbles or appears unstable.
Solution: Check that all legs or supports are firmly secured and the surface is level.
- Issue: Difficulty in assembling parts.
Solution: Refer to assembly instructions once more and ensure all components are correctly oriented.
- Issue: Rust or tarnishing on the surface.
Solution: Clean with a stainless steel cleaner and ensure the shelf is not exposed to moisture continually.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. If any components cannot be recycled, please check with your local waste management authority for proper disposal methods.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Stainless Steel Shelf. We hope it serves you well!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahlregal 1220x460mm mit 4 Drahtböden - Feststehend

1. Allgemeine Informationen

Das Edelstahlregal 1220x460mm mit 4 Drahtböden ist eine langlebige und praktische Lösung für die Aufbewahrung in Ihrer Gastronomie- oder Industrieumgebung. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl bietet es Stabilität, Hygiene und eine einfache Reinigungsmöglichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt wurde gemäß den gültigen Sicherheitsstandards gefertigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Regal auf einer stabilen, ebenen Unterlage montiert wird, um Kippen oder Umstürzen zu vermeiden.
- Überladen Sie die Regalböden nicht, um die strukturelle Integrität zu gewährleisten.
- Verwenden Sie nur kompatible Reinigungsmittel, um Schäden an der Oberfläche zu verhindern.
- Bei der Montage und Verwendung des Regals sind geeignete persönliche Schutzausrüstungen (PSA) zu tragen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Edelstahlregal 1220x460mm mit 4 Drahtböden
- Abmessungen: 1220mm x 460mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Anzahl der Böden: 4 Drahtböden
- Max. Tragfähigkeit pro Boden: 150 kg
- Einsatzgebiete: Gastronomie, Küchen, Lagerhäuser

4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie vor der Installation, ob alle Teile vorhanden sind.
- Platzieren Sie das Regal an dem gewünschten Standort und stellen Sie sicher, dass der Untergrund stabil ist.
- Montieren Sie die Drahtböden entsprechend den Installationsanweisungen:
- Befestigen Sie die Regalböden an den vorgesehenen Halterungen.
- Achten Sie darauf, dass die Böden sicher eingerastet sind.
- Überprüfen Sie nach der Installation die Stabilität des Regals.

5. Betrieb

- Nutzen Sie das Regal für die Aufbewahrung von Lebensmitteln, Geschirr oder anderen Küchenutensilien.
- Achten Sie darauf, die Gewichtsgrenzen der einzelnen Regalböden nicht zu überschreiten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Regal regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stabilität und Integrität der Regalböden und führen Sie gegebenenfalls Wartungsarbeiten durch.

7. Fehlerbehebung

- Regal wackelt: Überprüfen Sie, ob das Regal auf einer ebenen Fläche steht und ob alle Schraubverbindungen fest angezogen sind.
- Rostbildung: Achten Sie darauf, das Regal regelmäßig zu reinigen und trocknen Sie es gründlich, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Es wird empfohlen, das Regal im Falle einer Entsorgung zu recyceln, um umweltfreundliche Praktiken zu fördern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Plank 1220x460mm met 4 Draadplanken

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS Plank 1220x460mm met 4 Draadplanken. Dit product is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en voedingsmiddeleninstallaties. Het biedt een duurzame en betrouwbare oplossing voor opslag.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidswaarschuwingen: Zorg ervoor dat u de instructies in deze handleiding volgt om ongelukken te voorkomen.
- Instabiliteit: Plaats de plank op een vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Laden: Belast de plank niet boven de aanbevolen gewichten. Overbelasting kan leiden tot schade of verwondingen.
- Reinigingsmiddelen: Gebruik alleen niet-agressieve schoonmaakmiddelen om de plank te reinigen.
- Handhaven van hygiëne: Zorg ervoor dat de plank schoon en vrij van verontreinigingen blijft om de veiligheid van voedsel te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1220 x 460 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 16 kg
- Maximaal draagvermogen: 300 kg gelijkmatig verdeeld
- Aantal schappen: 4 draadplanken
- Installatie: Vast

4. Installatie en Opstelling

1. Locatiekeuze: Kies een vlakke en stevige ondergrond voor de installatie.
2. Controleer de onderdelen: Zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn volgens de bijgeleverde lijst.
3. Bevestiging: Bevestig de onderstellen aan de wand indien nodig voor extra stabiliteit.
4. Plaatsing van de draadplanken: Plaats de draadplanken op de daarvoor bestemde houders. Zorg ervoor dat deze goed vastzitten.
5. Veiligheidscontrole: Controleer na installatie of alles stevig en veilig staat.

5. Bediening

- Plaats de producten die u wilt opslaan op de draadplanken en zorg ervoor dat ze gelijkmatig verdeeld zijn om doorzakken te voorkomen.
- Vermijd het plaatsen van hete of vochtige materialen direct op de planken om schade te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Regelmatige reiniging: Veeg de plank wekelijks schoon met een vochtig doek en mild reinigingsmiddel.
- Diepe reiniging: Gebruik periodiek een niet-agressief schoonmaakproduct voor een diepere reiniging.
- Inspectie: Controleer regelmatig op slijtage of schade en vervang onderdelen indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Instabiliteit: Controleer of de plank op een vlakke ondergrond staat en dat de schappen goed zijn bevestigd.
- Beschadiging: Bij krassen of andere schade, gebruik een geschikt herstelmiddel voor roestvrij staal.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van roestvrij staal. Dit materiaal is recyclebaar en kan worden ingeleverd bij erkende recyclingcentra.

9. Contact

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

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estante de Acero Inoxidable 1220x460mm con 4 Estantes de Alambre Fijos

1. Información General

El estante de acero inoxidable de 1220x460mm con 4 estantes de alambre fijos es una solución ideal para el almacenamiento eficiente en ambientes comerciales y de cocina. Diseñado para ser duradero y resistente a la corrosión, este producto es perfecto para organizar alimentos, utensilios y equipos.

2. Información de Seguridad

Utilice el estante de acero inoxidable únicamente para los fines previstos. No sobrecargue el estante más allá de su capacidad máxima. Mantenga el área alrededor del estante libre de obstrucciones. Al manipular el estante, tenga cuidado, ya que los bordes pueden estar afilados. Asegúrese de que el estante esté instalado sobre una superficie nivelada y estable para evitar inestabilidad. No utilice productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1220x460mm
- Material: Acero Inoxidable
- Estantes: 4 estantes de alambre fijos
- Capacidad de carga: Hasta 150 kg por estante
- Uso: Interior y exterior en ambientes controlados
- Peso: 25 kg

4. Instalación y Configuración

Paso 1: Prepare el área de instalación asegurándose de que el espacio sea adecuado y esté libre de obstáculos.

Paso 2: Coloque los soportes del estante en el lugar deseado. Asegúrese de que estén alineados y nivelados.

Paso 3: Fije los soportes al suelo si es necesario para mayor estabilidad, utilizando tornillos de anclaje adecuados (no incluidos).

Paso 4: Coloque los estantes de alambre en los soportes de forma segura.

Paso 5: Verifique que todos los componentes estén firmemente asegurados antes de colocar cualquier carga en el estante.

5. Operación

Para utilizar el estante, simplemente coloque los productos o equipos que desee almacenar en sus estantes. Asegúrese de distribuir el peso de manera uniforme para evitar sobrecargas y garantizar la estabilidad del estante.

6. Limpieza y Mantenimiento

Realice una limpieza regular del estante utilizando un paño húmedo y un detergente suave. Evite el uso de productos químicos agresivos o abrasivos. Inspeccione el estante periódicamente para asegurarse de que no haya signos de corrosión o daño. Repare cualquier daño inmediatamente para mantener la seguridad.

7. Resolución de Problemas

Si el estante se siente inestable:

- Verifique que esté nivelado.
- Asegúrese de que todos los soportes estén fijos y seguros.

Si hay corrosión:

- Limpie inmediatamente con un limpiador de acero inoxidable y, si es necesario, aplique un sellador de protección.

8. Eliminación

Cuando decida desechar el estante, asegúrese de seguir las regulaciones locales de eliminación de metales. El acero inoxidable es reciclable y debe ser llevado a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros a través de los siguientes canales:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

Étagère en Acier Inoxydable 1220x460mm avec 4 Étagères en Fil Fixes (ERE1246)

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi l'étagère en acier inoxydable ERE1246. Ce produit est conçu pour offrir une solution de stockage durable et hygiénique dans divers environnements professionnels. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin de garantir une utilisation en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : N'utilisez l'étagère que pour son usage prévu. Évitez de surcharger les étagères au-delà des spécifications indiquées.
- Stabilité : Assurez-vous que l'étagère est placée sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement.
- Protection : Évitez tout contact avec des produits chimiques corrosifs qui pourraient endommager l'acier inoxydable.
- Enfant : L'étagère ne doit pas être accessible aux enfants sans surveillance.
- Entretien : Inspectez régulièrement l'étagère pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Nom du produit : Étagère en Acier Inoxydable
- Dimensions : 1220 mm x 460 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre d'étagères : 4 étagères en fil fixes
- Capacité maximale : 200 kg
- Poids : 25 kg
- Utilisation : Intérieur et extérieur
- Certifications : Conforme aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

4. Installation et Configuration

1. Préparation du Site : Choisissez un emplacement plat, sec et stable pour l'installation de l'étagère.
2. Assemblage des Étagères : Fixez chaque étagère en fil sur les supports latéraux selon les instructions fournies dans le kit.
3. Sécurisation : Assurez-vous que toutes les vis et boulons sont serrés correctement. Utilisez un niveau à bulle pour confirmer que l'étagère est bien à l'horizontale.
4. Vérification Finale : Après installation, vérifiez la stabilité de l'étagère avant d'y placer des objets.

5. Fonctionnement

Placer les objets de manière équilibrée sur les étagères en respectant la capacité de charge maximum. Évitez d'accumuler de lourdes charges sur une seule étagère. Pour un usage optimal, répartissez le poids uniformément.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer régulièrement l'étagère. Rincez à l'eau claire et séchez immédiatement.
- Inspection : Examinez régulièrement l'étagère pour détecter tout signe de corrosivité ou de défauts.

7. Dépannage

- Instabilité : Si l'étagère est instable, vérifiez que toutes les vis sont bien serrées et que le sol est de niveau.
- Dommages visibles : Si vous remarquez des dommages importants, arrêtez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

En fin de vie, le produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière d'économie circulaire et de recyclage. L'acier inoxydable est recyclable ; veillez à le faire recycler dans un centre de traitement des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

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

Merci d'avoir choisi notre produit !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Ripiano in Acciaio Inossidabile 1220x460mm con 4 Ripiani Fissi. Questo prodotto è progettato per offrire una soluzione robusta e affidabile per l'organizzazione degli spazi di lavoro in cucine commerciali e aree di preparazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per l'uso previsto e seguire tutte le istruzioni nel manuale.
- Assicurarsi che il ripiano sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Non sovraccaricare il ripiano oltre la capacità massima indicata.
- Tenere il ripiano lontano da fonti di calore e umidità eccessiva.
- Indossare guanti protettivi durante l'installazione e la manipolazione per evitare infortuni.
- Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia, in quanto possono danneggiare la superficie.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 1220 x 460 mm
- Numero di ripiani: 4 ripiani di filo fissi
- Capacità massima: Verificare le specifiche di carico massimo al momento dell'installazione.
- Finitura: Superficie lucida antigraffio

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il ripiano dalla confezione e controllare che tutte le parti siano presenti.
2. Posizionare il ripiano in un'area di lavoro adatta, assicurarvi che sia su un pavimento asciutto e livellato.
3. Fissare i ripiani di filo agli appositi supporti seguendo le istruzioni di montaggio fornite.
4. Assicurarsi che tutti i componenti siano fissati in modo sicuro prima di utilizzare il ripiano.
5. Controllare che ogni ripiano sia ben saldo prima di caricarlo.

5. Operazione

- Una volta montato, organizzare gli oggetti sui ripiani in modo uniforme per prevenire il sovraccarico.
- Controllare periodicamente la stabilità del ripiano e eseguirne la manutenzione se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Evitare prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare il rivestimento in acciaio inox.
- Ispezionare regolarmente i ripiani per eventuali segni di usura o danno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il ripiano scricchiola o presenta instabilità, controllare che tutti i componenti di fissaggio siano saldi.
- In caso di danni ai ripiani o materie prime, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Quando non più utilizzabile, smaltire il ripiano in acciaio inox seguendo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Assicurarsi di smaltire il prodotto in modo ecologico e responsabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto tecnico o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania