

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: ERE1346

Stainless steel shelving - 1370x460mm - with 4 wire shelves (FIXED)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Shelving (1370x460mm) with 4 Wire Shelves - Fixed

1. General Information

This Stainless Steel Shelving unit is designed to provide durable and versatile storage solutions for commercial kitchens, restaurants, and other professional settings. Constructed with high-quality stainless steel, this shelving solution offers strength, longevity, and easy maintenance. The unit features four wire shelves that allow for optimal airflow and accessibility.

2. Safety Information

- Always ensure that the shelving unit is placed on a stable and level surface to prevent tipping or accidents.
- Do not exceed the maximum weight capacity of the shelves. Consult product specifications for weight limits.
- Avoid using the shelving unit near heat sources, open flames or in wet conditions to prevent corrosion or fire hazards.
- Use caution when moving heavy items on or off the shelves to prevent injury.
- Regularly check for any loose parts or signs of wear. If any damages are detected, cease use immediately and replace any defective components.
- Keep the area around the shelving unit clear of obstacles to prevent tripping hazards.

3. Product Specifications

- Model: ERE1346
- Dimensions: 1370x460mm
- Material: Stainless Steel
- Number of Shelves: 4 Wire Shelves
- Load Capacity per Shelf: [insert value from product specifications]
- Assembly Required: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack all components from the box and lay them out on a flat surface.
2. Identify all parts: shelf bars, legs, connectors, and screws.
3. Assemble the legs by connecting them to the base using the connectors provided.
4. Attach each wire shelf to the desired height on the leg framework. Ensure that the clips are snugly fitted in place.
5. Before placing the unit in the desired location, double-check all connections to ensure stability.
6. Place the unit on a level surface and adjust height if necessary.

5. Operation

- Load items evenly across all shelves to maintain balance.
- Utilize the shelves for various items such as kitchen supplies, equipment, or ingredients, while adhering to the weight capacity.
- For best results, regularly organize shelves and adjust items for easy access.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the shelving unit regularly with warm water mixed with a mild detergent.
- Avoid harsh chemicals or abrasive cleaning tools that can scratch the surface.
- For stubborn stains, use a soft cloth with a stainless steel cleaner.
- Check screws and connections periodically to ensure they are properly tightened.
- Inspect for signs of rust or corrosion and treat accordingly.

7. Troubleshooting

- If the shelving unit feels unstable, check all connections to ensure they are properly fastened.
- If the shelves sag, reassess the weight distribution and remove excess load.
- If any parts are missing or damaged, discontinue use and contact customer support for replacements.

8. Disposal

When disposing of the shelving unit, follow local regulations for metal recycling. Ensure that all components have been disassembled properly to facilitate recycling or disposal.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Stainless Steel Shelving unit. Your satisfaction is our priority.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Edelstahlregale 1370x460mm mit 4 Drahtregalen

1. Allgemeine Informationen

Dieses Edelstahlregal ist ideal für die Organisation und Lagerung von Lebensmitteln und anderen Materialien in gewerblichen Küchen und Lagerräumen. Es wurde aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl hergestellt, um Langlebigkeit und Hygiene zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Regal auf einer stabilen, ebenen Fläche montiert ist, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Regal nur für die vorgesehenen Zwecke und überladen Sie es nicht.
- Halten Sie die Regale von Hitzequellen und direkter Sonneneinstrahlung fern.
- Achten Sie darauf, keine scharfen oder spitzen Gegenstände an den Regalen abzulagern, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Bei der Installation das Regal nie alleine heben, um Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie immer Hilfspersonen oder geeignete Geräte.
- Bei Reparaturen oder Anpassungen des Regals, die Elektronik oder mechanische Teile betreffen, ziehen Sie die Hilfe eines Fachmanns hinzu.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1370 x 460 mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Regale: 4 Drahtregale
- Tragfähigkeit: Maximal 150 kg pro Regal
- Oberflächenbehandlung: Rostfrei
- Einsatzbereich: Gewerbliche Küchen, Lagerräume

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind, bevor Sie mit der Montage beginnen.
- Beginnen Sie mit der Montage der Beine: Befestigen Sie diese an den vorgesehenen Stellen am Regalgestell.
- Fügen Sie die Drahtregale in die gewünschten Höhen ein und stellen Sie sicher, dass sie fest eingerastet sind.
- Verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass das Regal gerade steht.
- Sichern Sie das Regal, wenn möglich, an der Wand, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Beladen Sie das Regal gleichmäßig, um ein Kippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie für die Lagerung von Lebensmitteln geeignete Behälter, um Hygiene und Ordnung zu gewährleisten.
- Fügen Sie keine schweren Gegenstände auf den obersten Regalen hinzu, um ein Umkippen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Regal regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Tuch.
- Hartnäckige Flecken können mit einer Mischung aus Essig und Wasser entfernt werden.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Schrauben und Befestigungen auf festen Sitz.

7. Fehlersuche

- Regal wackelt: Überprüfen Sie, ob alle Beine richtig montiert sind und ob das Regal auf einer ebenen Fläche steht.
 - Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass das Regal trocken ist und nicht in einer feuchten Umgebung gelagert wird.
- Reinigen Sie regelmäßig, um Rostbildung zu verhindern.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Regal gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß zerlegt werden, um die Recyclingfähigkeiten zu maximieren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 Planken 1370x460mm met 4 Draadplanken - ERE1346

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de RVS Planken 1370x460mm met 4 Draadplanken. Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een robuuste, hygiënische opslagoplossing. Zorg ervoor dat u de instructies in deze handleiding zorgvuldig leest om de beste prestaties en veiligheid te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Voorkom overbelasting van de planken. Volg de specificaties voor het maximale gewicht.
- Zorg ervoor dat de planken op een vlakke ondergrond staan om stabiliteit te garanderen.
- Gebruik de planken alleen voor hun bedoelde doel, namelijk opslag van voedsel en materialen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade.
- Houd het gebied rondom de planken vrij van obstakels om struikelen te voorkomen.
- Gebruik bij het verplaatsen van de planken altijd met minimaal twee personen om letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1370x460mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal planken: 4
- Draadplanken: Vaste constructie
- Maximale gewichtscapaciteit per plank: [specificaties niet opgegeven]

4. Opstelling en installatie

1. Kies een geschikte locatie voor de planken, bij voorkeur een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de planken is voor toegang en ventilatie.
3. Monteer de voeten van de planken op de hoeken (indien van toepassing).
4. Controleer of alle schroeven en verbindingen goed vastzitten voordat u de planken gebruikt.
5. Als de installatie niet is uitgevoerd door een professionele monteur, controleer dan zelf alle bevestigingen en stabiliteit alvorens materiaal te plaatsen.

5. Bediening

- Plaats de gewenste items gelijkmatig verdeeld over de planken om stabiliteit te waarborgen.
- Gebruik alleen geschikte opslagcontainers om beschadiging te voorkomen.
- Vermijd het stapelen van zware objecten op hogere planken zonder ondersteunende maatregelen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de planken regelmatig met milde zeep en warm water.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op roest of andere schade en behandel indien nodig.
- Zorg dat de planken volledig droog zijn voordat er weer items worden geplaatst.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Planken wiebelen of zijn onstabiel.
Oplossing: Controleer of de planken op een vlakke ondergrond staan en of alle bevestigingen goed zijn vastgedraaid.
- Probleem: Schade of roest gevonden op het oppervlak.
Oplossing: Reinig het aangetaste gebied en inspecteer regelmatig om verdere schade te voorkomen.

8. Weggoien

- Dit product is vervaardigd uit recyclebaar roestvrij staal. Zorg ervoor dat u het op een milieuvriendelijke manier afvoert.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw RVS Planken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

Estantería de Acero Inoxidable 1370x460mm con 4 Estantes de Alambre Fijos

1. Información General

La estantería de acero inoxidable es una solución robusta y duradera para el almacenamiento en entornos comerciales y de cocina. Su diseño permite una organización efectiva de los espacios de trabajo y está fabricada con materiales de alta calidad que asegurarán su longevidad.

2. Información de Seguridad

- Utilice la estantería únicamente de acuerdo a su propósito destinado.
- Asegúrese de que la superficie de colocación sea sólida y esté nivelada antes de la instalación.
- No sobrecargue la estantería más allá de su capacidad máxima recomendada.
- Mantenga la estantería alejada de fuentes de calor o productos químicos corrosivos.
- Revise regularmente la estabilidad de la estantería y ajuste si es necesario.
- Evite el uso de materiales abrasivos para la limpieza que puedan dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1370 mm (L) x 460 mm (A)
- Material: Acero inoxidable
- Número de estantes: 4 estantes de alambre fijos
- Capacidad de carga por estante: 150 kg
- Acabado: Pulido
- Uso: Interior y exterior resistente a la corrosión

4. Montaje e Instalación

- Desempaque el producto e inspeccione todas las piezas para verificar que estén completas y en buen estado.
- Seleccione un lugar plano para la instalación de la estantería.
- Coloque la base de la estantería en la ubicación deseada.
- Ajuste los estantes de alambre a la altura deseada siguiendo las instrucciones de colocación de los estantes.
- Asegúrese de que todos los conectores estén bien sujetos.
- Verifique que la estantería esté nivelada y firme antes de comenzar a utilizarla.

5. Operación

- Distribuya uniformemente el peso en los estantes para evitar sobrecargas.
- Para cargar los estantes, utilice una técnica adecuada para levantar y posicionar objetos pesados.
- Mantenga la estantería libre de obstrucciones para garantizar un acceso sencillo a los estantes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie regularmente la superficie con un paño suave y húmedo.
- Para manchas difíciles, utilice un detergente suave y un cepillo no abrasivo.
- Inspeccione periódicamente los estantes para asegurarse de que no haya signos de corrosión o daño.

7. Solución de Problemas

- Si la estantería tiembla, verifique si está nivelada y ajustada correctamente.
- Si hay corrosión visible, limpie la superficie y considere aplicar un protector adecuado.
- Si detecta alguna inestabilidad, desmonte la estantería y vuelva a montar asegurándose de que todas las partes estén bien fijadas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la estantería, recicle el acero inoxidable siempre que sea posible. Siga las normas locales de disposición para materiales metálicos.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, puede contactarnos a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du rayonnage en acier inoxydable 1370 x 460 mm avec 4 étagères en fil fixe

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre rayonnage en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour fournir une solution de rangement durable et efficace dans divers environnements, y compris les cuisines professionnelles et les espaces de stockage.

2. Informations de sécurité

- Utilisation recommandée : Ce rayonnage est destiné à un usage intérieur. Veuillez ne pas l'utiliser à l'extérieur ou dans des environnements humides prolongés.
- Charge maximale : Ne pas dépasser la capacité de charge de 150 kg par étagère.
- Stabilité : Assurez-vous que le rayonnage est installé sur une surface plane et stable pour éviter les basculements.
- Manipulation : Lorsque vous déplacez le rayonnage, soulevez-le par la base plutôt que par les étagères.
- Équipement de protection : Portez des gants si nécessaire lors de la manipulation d'objets lourds pour éviter des blessures.
- Enfants : Gardez le rayonnage hors de portée des enfants. Ne laissez pas jouer autour.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1370 x 460 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre d'étagères : 4 étagères en fil fixe
- Capacité de charge : 150 kg par étagère
- Conception : Conception ouverte pour une circulation d'air optimale
- Poids : 40 kg

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement approprié sur une surface plane et solide.
2. Assemblage des étagères :
 - Retirez toutes les pièces du carton et vérifiez qu'aucune pièce ne manque.
 - Fixez les supports des étagères aux colonnes principales selon le schéma fourni.
3. Fixation : Utilisez les vis fournies pour fixer solidement les supports.
4. Niveau : Assurez-vous que l'étagère est de niveau en ajustant les pieds si nécessaire.
5. Charge : Une fois assemblé, commencez à charger les étagères doucement pour vérifier la stabilité.

5. Utilisation

Après installation, vous pouvez commencer à utiliser le rayonnage pour ranger vos articles. Équilibrez la charge sur les étagères pour éviter les déséquilibres.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Essuyez les surfaces avec un chiffon humide et un nettoyeur doux. Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Inspection : Vérifiez régulièrement les fixations et les supports pour vous assurer qu'ils sont serrés et en bon état.

7. Dépannage

- Stabilité instable : Vérifiez si le rayonnage est monté sur une surface plane. Ajustez les pieds si nécessaire.
- Dommages visibles : Inspectez l'acier pour des bosses ou des rayures. Remplacez les pièces endommagées si nécessaire.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales sur les déchets, veuillez ne pas jeter ce produit comme un déchet ménager. Consultez les autorités locales pour le recyclage de l'acier inoxydable.

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 per Scaffalature in Acciaio Inossidabile 1370x460mm con 4 Ripiani Fissi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto le scaffalature in acciaio inox GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di stoccaggio professionale in cucine commerciali, ristoranti e aree di preparazione alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze.

- Non superare il carico massimo raccomandato di 300 kg per ripiano.
- Assicurarsi che la scaffalatura sia montata su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Verificare che tutte le viti e i collegamenti siano saldamente fissati prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto e contattare l'assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1370x460mm
- Materiale: Acciaio inox
- Numero di ripiani: 4
- Capacità di carico per ripiano: 300 kg
- Tipo di ripiani: Fissi
- Design: Struttura robusta per un uso intensivo

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare che tutte le parti siano presenti.
2. Posizionare la base della scaffalatura su una superficie piana.
3. Fissare i ripiani nel telaio utilizzando le viti in dotazione, assicurandosi che siano ben serrati.
4. Controllare che la struttura sia stabile prima di caricare qualsiasi oggetto.
5. Se necessario, regolare il livello dei piedini per garantire la stabilità.

5. Funzionamento

Caricare i ripiani secondo le specifiche indicate. Distribuire il peso in modo uniforme su ciascun ripiano per garantire la stabilità e la sicurezza del prodotto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con un panno umido e sapone neutro.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi che possano danneggiare la superficie in acciaio inox.
- Controllare periodicamente tutte le viti e i collegamenti, serrando nuovamente se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la scaffalatura appare instabile, controllare il livello e ricontrollare il serraggio delle viti.
- In caso di rumori anomali durante l'uso, esaminare accuratamente per eventuali parti allentate o danneggiate.

8. Smaltimento

Quando il prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, smaltirlo in conformità con le normative locali sul riciclaggio dei metalli e dei materiali. Non gettare il prodotto nei normali rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. 