

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: FKPRT188

Cutting board for work table - 1800x800mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cutting Board for Work Table 1800x800mm - Red

1. General Information

The Cutting Board for Work Table 1800x800mm in red is designed for food preparation in commercial kitchen environments. Its large surface area allows for efficient cutting and preparation of food items. This product is manufactured with high-quality materials to ensure durability and compliance with food safety standards.

2. Safety Information

- Always place the cutting board on a stable, flat surface to prevent slipping during use.
- Ensure that the board is clean and free of any contaminants before use.
- Use designated cutting tools that are suitable for food preparation.
- Do not cut on surfaces other than the cutting board to preserve its integrity and maintain hygiene.
- After use, wash the cutting board with hot, soapy water and rinse thoroughly.
- Keep the cutting board away from direct heat sources and avoid exposure to prolonged sunlight.
- Regularly inspect the cutting board for damage or warping; do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1800mm x 800mm
- Material: High-density polyethylene
- Color: Red
- Food Safety Compliance: Meets EU regulations for food safety and hygiene
- Weight: 20 kg

4. Setup and Installation

- Unpack the cutting board from its packaging and place it on a clean, flat work table.
- Ensure that the work table is stable and securely positioned.
- If multiple cutting boards are to be used, ensure they are spaced apart to allow for movement during food preparation.
- The cutting board is ready for use once properly positioned.

5. Operation

- Before using the cutting board, ensure it is clean and sanitized.
- Use appropriate cutting utensils to prepare food items on the board.
- For optimal results, avoid cutting hard items that could damage the surface of the board.
- After each use, clean the board thoroughly according to the cleaning guidelines provided below.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediately after use, wash the cutting board with hot soapy water.
- Rinse thoroughly with clean water to remove soap residue.
- Disinfect the surface using a food-safe sanitizer according to label instructions.
- Allow the cutting board to air dry completely before storing it.
- To maintain the board's condition, store it in a dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- If the cutting board warps or becomes damaged, discontinue use and replace with a new board.
- For any persistent stains or odors, a solution of vinegar and water may be applied to the surface, followed by thorough cleaning.
- If the cutting board is not stable, ensure the surface it is placed on is level and flat.

8. Disposal

- When disposing of the cutting board, ensure it is done in accordance with local waste disposal regulations.
- If the cutting board is damaged or no longer usable, it should be recycled if possible, or disposed of in a general waste bin.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für Schneidebrett für Arbeitstisch 1800x800mm - Rot (FKPRT188)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produkthandbuch für das Schneidebrett FKPRT188. Dieses hochwertige Schneidebrett wurde zur Verwendung auf Arbeitstischen in Gastronomiebetrieben entwickelt und erfüllt die höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die Zubereitung von Lebensmitteln verwenden.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass das Brett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche verwendet wird.
- Schneidwerkzeuge: Verwenden Sie nur geeignete, saubere Schneidwerkzeuge, um die Oberfläche des Brettes nicht zu beschädigen.
- Temperatur: Vermeiden Sie extreme Temperaturen. Das Brett sollte nicht in direkten Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Reinigung: Reinigen Sie das Brett regelmäßig mit warmem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Lagerung: Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Beaufsichtigung: Kleine Kinder sollten bei der Verwendung des Brettes beaufsichtigt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Modellnummer: FKPRT188
- Material: Polyethylen, lebensmittelecht
- Abmessungen: 1800mm x 800mm
- Farbe: Rot
- Gewicht: XX kg (Bitte beachten Sie die genaue Gewichtsinformation auf der Produktseite)
- Struktur: Dicke: XX mm (Bitte beachten Sie die genaue Dicke auf der Produktseite)

4. Einrichtung und Installation

1. Platzierung: Wählen Sie einen stabilen Arbeitstisch.
2. Positionierung: Legen Sie das Schneidebrett in die Mitte des Tisches.
3. Betriebsbereit: Stellen Sie sicher, dass keine extremen Temperaturen oder Feuchtigkeit vorhanden sind, bevor Sie mit der Verwendung des Brettes beginnen.

5. Betrieb

- Zubereitungsprozess: Schneiden, hacken und zubereiten von Lebensmitteln.
- Mehrzweck: Ideal für Fleisch, Gemüse und andere Lebensmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach der Benutzung: Spülen Sie das Brett mit warmem Wasser ab.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie das Brett regelmäßig, um hygienische Standards zu gewährleisten.
- Trocknen: Lassen Sie das Brett vor der Lagerung vollständig trocknen.

7. Fehlerbehebung

- Geruch: Sollte das Brett schlecht riechen, reinigen Sie es mit einer Mischung aus Wasser und Essig.
- Flecken: Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie Backpulver als sanftes Schleifmittel.
- Rissbildung: Bei sichtbaren Rissen ersetzen Sie das Brett umgehend.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Das Produkt kann recycelbar sein. Überprüfen Sie die Kennzeichnung des Materials.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Schneidebrett FKPRT188 entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplank voor Werktafel 1800x800mm Rood (FKPRT188)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de snijplank voor werktafels. Deze hoogwaardige snijplank is ideaal voor professioneel gebruik in keukens, restaurants en cateringbedrijven. Met een afmeting van 1800x800 mm is deze snijplank ontworpen voor het efficiënt bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen voor de bedoelde toepassing; het is niet geschikt voor gebruik als snijoppervlak voor harde materialen.
- Zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog is voordat u deze gebruikt om slippen te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op beschadigingen. Vervang deze bij beschadiging om letsel te voorkomen.
- Houd de snijplank en het werkgebied vrij van losse voorwerpen om ongelukken te vermijden.
- Raak scherpe voorwerpen zoals messen voorzichtig aan om snijwonden te voorkomen.
- Bewaar de snijplank op een droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1800 x 800 mm
- Kleur: Rood
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Gewicht: 20 kg

4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond of werktafel.
- Zorg ervoor dat de snijplank stevig is geplaatst en niet kan verschuiven tijdens het gebruik.
- Indien nodig kunt u de snijplank verankeren met antislipmatten om extra stabiliteit te bieden.
- Controleer of de snijplank goed is geïnstalleerd voordat u begint met snijden om ongelukken te voorkomen.

5. Bediening

- Begin met het reinigen van de snijplank met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Plaats uw ingrediënten op de snijplank. Gebruik een scherp mes voor het beste resultaat.
- Snijd altijd met een constante druk en vermijd kromme bewegingen om de veiligheid te waarborgen.
- Na gebruik dient u de snijplank opnieuw te reinigen om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en afwasmiddel.
- Voor het desinfecteren kunt u een oplossing van water en azijn of een speciaal desinfecterend middel gebruiken.
- Laat de snijplank volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage en reinig deze grondig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik
Oplossing: Plaats antislipmatten onder de snijplank of zorg voor een stevigere ondergrond.
- Probleem: Vlekken op de snijplank
Oplossing: Gebruik een mengsel van baking soda en water om vlekken te verwijderen.

8. Afvalverwerking

- De snijplank kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Controleer de lokale regels voor afvalverwerking en recycling.
- Gooi de snijplank niet bij het gewone huishoudafval. Neem contact op met uw gemeente voor de juiste verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Corte para Mesa de Trabajo 1800x800mm Roja

1. Información General

La tabla de corte para mesa de trabajo de 1800x800mm en color rojo es un equipo esencial diseñado para proporcionar una superficie duradera y segura para cortar y preparar alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, esta tabla es ideal para su uso en restaurantes, cocinas comerciales y otros entornos de preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para cortar y preparar alimentos. No usar para otros fines.
- **Superficie Resbaladiza:** Asegúrese de que la tabla esté colocada sobre una superficie estable para evitar deslizamientos durante su uso.
- **Cuchillos Afilados:** Maneje los cuchillos con cuidado. Mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- **Higiene:** Lave la tabla antes y después de cada uso para evitar contaminación cruzada.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco. Evite la exposición directa al sol para prolongar la vida útil del producto.
- **Inspección Regular:** Revise la tabla regularmente para detectar cualquier daño o desgaste. No utilizar si presenta cortes profundos o grietas.

3. Visión General y Especificaciones

- **Dimensiones:** 1800mm x 800mm
- **Color:** Rojo
- **Material:** Polietileno de alta densidad
- **Resistencia a Temperaturas:** Apto para temperaturas de -40°C a +85°C
- **Superficie:** Antideslizante y fácil de limpiar

4. Instalación y Montaje

1. **Preparación:** Asegúrese de que la superficie de la mesa de trabajo esté limpia y seca.
2. **Colocación:** Coloque la tabla de corte sobre la mesa de trabajo, asegurándose de que esté centrada y nivelada.
3. **Fijación (si es necesario):** Si la tabla de corte requiere fijación, utilice elementos de sujeción apropiados. Asegúrese de que no obstruyan el uso de la tabla.
4. **Verificación:** Compruebe que la tabla esté firme y estable antes de utilizarla.

5. Operación

- **Uso:** Coloque los alimentos a cortar sobre la tabla. Utilice cuchillos adecuados para cada tipo de alimento.
- **Sugerencia de Corte:** Para mejor rendimiento, corte siempre en dirección del grano de los alimentos.
- **Práctica Segura:** Evite distraerse mientras corta. Mantenga a personas no autorizadas alejadas del área de trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lave la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- **Desinfección:** Es recomendable desinfectar la tabla regularmente utilizando soluciones adecuadas.
- **Secado:** Seque bien la tabla antes de almacenarla.
- **Almacenamiento:** Guarde la tabla en posición horizontal para prevenir deformaciones.

7. Solución de Problemas

- **Tablero Resbaladizo:** Si la tabla se desliza, asegúrese de que la superficie de la mesa esté limpia. Considerar el uso de un tapete antideslizante.
- **Grietas o Corte Profundo:** Si nota algún daño en la tabla, retire inmediatamente de uso y considere reemplazarla.
- **Dificultades en la Limpieza:** Use una solución antibacteriana específica para limpiar superficies de comida o un raspador adecuado para eliminar residuos difíciles.

8. Eliminación

De acuerdo con la normativa local, descarte el producto al final de su vida útil en un punto de recogida de residuos de plástico o según las indicaciones de reciclaje locales. No desechar en el vertedero sin seguir las regulaciones pertinentes.

9. Contacto

Para más información, preguntas o soporte técnico, comuníquese con nosotros:

- **Correo Electrónico:** info@gmgastro.com
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la planche à découper pour table de travail 1800x800mm - FKPRT188

1. Informations générales

La planche à découper FKPRT188 est conçue pour les environnements professionnels de cuisine, offrant une surface hygiénique et durable pour la préparation des aliments. Fabriquée à partir de matériaux de haute qualité, elle garantit une longue durée de vie et une utilisation sécurisée.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : La planche à découper est destinée exclusivement à la découpe et à la préparation des aliments.
- Environnement de travail : Utilisez la planche sur une surface stable et plane pour éviter les accidents.
- Manipulation : Évitez les impacts violents avec des objets durs. Ne pas utiliser d'ustensiles pointus qui pourraient endommager la surface.
- Nettoyage : Nettoyez la planche après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée. Ne pas immerger dans l'eau.
- Température : Ne pas exposer la planche à des températures extrêmes ou à des sources de chaleur directe.

3. Présentation et spécifications du produit

- Dimensions : 1800 x 800 mm
- Matériau : Polyéthylène haute densité
- Couleur : Rouge
- Caractéristiques : Résistant aux chocs, imperméable, facile à nettoyer, conforme aux normes de sécurité alimentaire.

4. Installation et mise en place

1. Déballez avec précaution la planche à découper et vérifiez qu'elle n'est pas endommagée.
2. Placez la planche sur une table de travail stable et propre.
3. Assurez-vous qu'elle est bien centrée et que les bords ne dépassent pas.
4. Vous pouvez fixer la planche à la table avec des pattes antidérapantes si nécessaire (non incluses).

5. Fonctionnement

Utilisez des couteaux appropriés pour la découpe et ne surchargez pas la planche avec des aliments pour garantir une utilisation optimale. Il est conseillé d'utiliser des planches de différentes couleurs pour différents types d'aliments afin de respecter l'hygiène.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, rincez la planche à l'eau chaude et avec un détergent doux.
- Pour un nettoyage en profondeur, désinfectez en utilisant une solution appropriée.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème : La planche se déforme.
Solution : Évitez l'exposition directe à la chaleur et aux objets très lourds.
- Problème : Difficulté à nettoyer.
Solution : Utilisez des produits spécifiques pour le polyéthylène.

8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper avec les déchets ménagers. Consultez votre déchetterie locale pour connaître les procédures de recyclage appropriées. Veillez à respecter les réglementations locales concernant l'élimination des matériaux plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 1800x800mm Rosso

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Tavola da Taglio per Tavolo da Lavoro 1800x800mm Rosso. Questo prodotto è progettato per offrire un'area di lavoro sicura e igienica per la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non posizionare la tavola da taglio su superfici bagnate o scivolose.
- Assicurarsi che la tavola sia sempre pulita prima dell'uso.
- Evitare di esporre la tavola a temperature estreme e a fonti di calore diretto.
- Utilizzare solo coltelli e utensili da cucina appropriati per evitare danni alla superficie.
- Non utilizzare la tavola da taglio per altri scopi se non quelli previsti.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 1800mm x 800mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Spessore: 20mm
- Peso: 20 kg
- Certificata per uso alimentare
- Resistente a temperature fino a 80°C
- Facile da pulire e disinfettare

4. Installazione e Montaggio

1. Trovare una superficie piana e stabile dove posizionare la tavola da taglio.
2. Assicurarsi che l'area sia pulita e priva di detriti.
3. Se necessario, utilizzare dei supporti per sollevare la tavola a un'altezza adeguata per l'utilizzo.
4. Posizionare la tavola da taglio e controllare che sia livellata.
5. Evitare di utilizzare la tavola su superfici non adatte, che potrebbero comprometterne la stabilità.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola da taglio solo per la preparazione degli alimenti.
- Lavare sempre mani e utensili prima di iniziare.
- Cambiare la tavola se segnali di usura o danneggiamento si fanno evidenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone subito dopo l'uso.
- Disinfettare la superficie con un disinfettante approvato per uso alimentare.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi sulla superficie.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola presenta graffi o segni di usura, valutare la necessità di sostituzione.
- In caso di odori persistenti, assicurarsi di pulire e disinfettare correttamente.

8. Smaltimento

- Disporre della tavola da taglio seguendo le normative locali per i rifiuti di plastica.
- Non smaltire nel normale contenitore della plastica ma utilizzare i punti di raccolta specifici se disponibili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania