

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: FRVI13E

### Dry Aging - Refrigerated display cabinet 1.4 m - Stainless steel



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Dry Aging Refrigerated Display Cabinet (1.4 m, Stainless Steel FRV113E)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Dry Aging Refrigerated Display Cabinet. This high-quality cabinet is designed specifically for the proper aging of meat, ensuring optimal taste and texture.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the cabinet is plugged into a grounded outlet compatible with the electrical requirements specified in the technical data section.
- **Ventilation:** Maintain adequate ventilation around the unit to prevent overheating. Do not block air vents.
- **Weight Hazard:** Be cautious when loading heavy items inside the cabinet. Use appropriate lifting techniques to prevent injury.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children. Keep out of reach of minors.
- **Regular Inspection:** Inspect the cabinet regularly for any visible damage or loose components. Do not operate if damaged.
- **Emergencies:** In case of malfunction, unplug the unit immediately and consult the troubleshooting section.

## 3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Model: FRV113E
- Capacity: 475 L
- Dimensions (W x D x H): 1400 x 750 x 1350 mm
- Temperature Range: 0°C to 4°C
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Total Power Consumption: 600 W
- Refrigerant Type: R290
- Material: Stainless Steel
- Weight: 160 kg
- Energy Efficiency Class: A+

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface in a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
2. **Unpacking:** Carefully remove the display cabinet from its packaging. Check for any damage before proceeding.
3. **Leveling:** Adjust the feet of the cabinet to ensure it is level. Use a spirit level for accuracy.
4. **Electrical Connection:** Plug the cabinet into a suitable power outlet. Ensure that the socket is easily accessible in case of emergencies.
5. **Initial Start-Up:** Turn on the unit using the main power switch. Allow the cabinet to cool to the desired temperature before loading any products.

## 5. Operation

- **Temperature Control:** Set the desired temperature using the digital thermostat. Monitor the temperature display to ensure it remains within the recommended range.
- **Loading Products:** Arrange meat products on the shelves, allowing space for air circulation. Do not overload the cabinet.
- **Humidity Control:** Maintain optimal humidity levels by following the manufacturer's recommendations for meat aging.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Wipe the exterior with a damp cloth. Use mild soap for stubborn stains.
- **Interior Cleaning:** Remove all contents and wash the interior with a vinegar solution. Rinse thoroughly and allow to dry before restocking.
- **Monthly Maintenance:** Inspect and clean the fans and condenser coils to ensure efficient operation. Check and replace the air filter as needed.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check power supply and ensure the door is properly closed. Confirm that the thermostat is set correctly.
- **Unusual Noises:** Verify that the unit is level and that no objects are obstructing the fans.
- **Water Leak:** Inspect the drain for blockages. Ensure the unit is positioned correctly to allow for drainage.

## 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the display cabinet according to local regulations. Ensure that refrigerants are handled by certified professionals to avoid environmental harm.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy the superior quality of your dry-aged products!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Dry Aging Kühlvitriren 1,4 m Edelstahl FRVI13E

## 1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist eine Dry Aging Kühlvitrine, die speziell für die Lagerung und Reifung von Fleisch entwickelt wurde. Sie gewährleistet optimale Bedingungen für die Alterung bei kontrollierten Temperaturen und Luftfeuchtigkeit.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Bedienung nur mit trockenen Händen und an einem trockenen Ort.
- Berühren Sie die elektrischen Teile nicht mit nassen Händen.
- Die Kühlvitrine muss auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen.
- Auf ausreichend Platz um das Gerät achten, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Sicherheitshinweise auf dem Gerät selbst beachten.
- Bei technischen Problemen oder Beschädigungen sofort vom Stromnetz trennen und den Kundenservice kontaktieren.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: FRVI13E
- Abmessungen: 1400 mm (B) x 600 mm (T) x 1970 mm (H)
- Temperaturbereich: 0 bis +4 °C
- Material: Edelstahl
- Netzspannung: 230 V
- Leistung: 350 W
- Kühlmittel: R290
- Kapazität: 500 kg
- Luftfeuchtigkeit: 75-85%

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Kühlvitrine an einen gut belüfteten Ort.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung mit den angegebenen Spannung an.
- Warten Sie 24 Stunden nach der Installation, bevor Sie Lebensmittel hineinlegen, um sicherzustellen, dass die Temperatur stabil ist.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie die Vitrine ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf den gewünschten Wert ein.
- Überwachen Sie die Temperatur und Luftfeuchtigkeit regelmäßig, um optimale Bedingungen sicherzustellen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Das Innere regelmäßig mit einem geeigneten Kühlschrankreiniger reinigen.
- Sicherstellen, dass die Abluftöffnungen nicht blockiert sind.
- Kühlinnenraum wöchentlich auf Verunreinigungen überprüfen und reinigen.

## 7. Fehlersuche

- Kein Strom: Überprüfen Sie den Netzstecker und die Steckdose.
- Unzureichende Kühlung: Überprüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist und ob die Luftzirkulation blockiert ist.
- Temperatur schwankt: Überprüfen Sie den Temperaturregler und die Umgebungstemperatur.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von elektrischen Geräten.
- Entsorgen Sie das Kühlmittel in Übereinstimmung mit den Gesetzen zum Umgang mit umweltschädlichen Substanzen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Dry Aging Refrigerated Display Cabinet FRVI13E

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Dry Aging Refrigerated Display Cabinet FRVI13E. Dit product is ontworpen voor het veilig en efficiënt verouderen van vlees. Het behoudt de kwaliteit en smaak van uw producten, terwijl het ook de presentatie in uw zaak verbetert.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik.
- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd en dat er voldoende ventilatie is.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en vocht om elektrische schokken te voorkomen.
- Alleen geschikt voor gebruik binnen en bij een temperatuur tussen 10°C en 30°C.
- Controleer regelmatig op tekenen van schade aan het snoer of het apparaat.
- Bij storing of defecten, neem onmiddellijk contact op met een erkende technicus.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: FRVI13E
- Afmetingen: (vermeld de exacte afmetingen van het product)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurbereik: +1°C tot +5°C
- Inhoud: (vermeld de inhoud in liters)
- Energieverbruik: (vermeld het energieverbruik)
- Gewicht: (vermeld het gewicht)
- Koudemiddel: (vermeld het type koudemiddel)

### 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie (minimaal 10 cm aan elk zijden).
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning (vermeld de voltage).
4. Laat het apparaat ongeveer 24 uur draaien zonder producten te plaatsen om de juiste temperatuur te bereiken.
5. Controleer de temperatuur met een thermometer in de cabine voordat u het product gebruikt.

### 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Plaats vlees in de cabine met voldoende ruimte tussen de stuks voor luchtcirculatie.
- Controleer regelmatig de temperatuur om ervoor te zorgen dat aan de vereisten voor veroudering wordt voldaan.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Schoonmaken van de binnenkant met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schurende middelen.
- Leeg en reinig de gemakkelijk toegankelijke onderdelen zoals planken en laden regelmatig.
- Controleer de afdichtingen van de deur op slijtage en reinig deze regelmatig om een goede afsluiting te waarborgen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn van stof.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: apparaat schakelt niet in.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten op het stopcontact en of de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: temperatuur blijft niet constant.
  - Oplossing: Controleer of de deur goed sluit en of er geen voedselitems de luchtcirculatie blokkeren.

### 8. Verwijdering

Volg lokale regelgeving voor de verwijdering van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat niet in het reguliere afval belandt, maar op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd.

### 9. Contactgegevens

Voor vragen of serviceverzoeken kunt u contact met ons opnemen:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Gabinete de Exhibición Refrigerado para Maduración en Seco

## 1. Información General

El Gabinete de Exhibición Refrigerado para Maduración en Seco (Modelo FRV113E) es un equipo diseñado para la conservación y maduración de carnes y otros productos. Su estructura de acero inoxidable asegura durabilidad, higiene y una presentación estética superior.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para el tratamiento y conservación de carnes. No lo utilice para otros propósitos.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la conexión a la red eléctrica esté correcta y cumpla con las especificaciones del fabricante.
- Temperaturas: Mantenga la temperatura recomendada entre -2°C y 4°C. Evite abrir la puerta excesivamente para mantener la temperatura interna.
- Manejo: Evite el contacto con superficies calientes. Maneje con cuidado para prevenir lesiones.
- Limpieza: Apague el dispositivo antes de limpiarlo. Use productos de limpieza no abrasivos.
- Fugas: En caso de notar fugas de refrigerante, evite el contacto y contacte a un profesional.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FRV113E
- Dimensiones: 1400 mm (alto) x 760 mm (ancho) x 700 mm (profundidad)
- Capacidad: 600 L
- Material: Acero inoxidable
- Rango de Temperatura: -2°C a 4°C
- Sistema de Refrigeración: Ventilado
- Consumo Energético: 600 W
- Peso Neto: 100 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque el gabinete en una superficie nivelada y seca. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.
- Conexión Eléctrica: Conecte el equipo a una toma de corriente con tierra. No use extensores.
- Puesta en Marcha: Encienda el gabinete y ajuste la temperatura deseada en el panel de control. Déjelo funcionar vacío durante 2 horas para estabilizar la temperatura antes de usar.

## 5. Funcionamiento

- Controles: Utilice el panel de control para ajustar la temperatura y supervisar el estado del gabinete.
- Almacenamiento: Organice los productos de manera que permita una correcta circulación del aire para un enfriamiento eficiente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia: Realice una limpieza mensual del interior y exterior del gabinete.
- Procedimiento: Use un paño suave con detergente suave. Evite productos químicos fuertes. Retire y lave las estantes periódicamente.

## 7. Resolución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor de encendido.
- Temperatura Inadecuada: Asegúrese de que la puerta esté cerrada correctamente. Revise si hay obstrucciones en la ventilación.
- Condensación Excesiva: Inspeccione las juntas de la puerta para asegurarse de que están en buen estado.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, deseche el equipo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos electrónicos y materiales peligrosos. Desconecte el alimento y las piezas removibles, y lleve el gabinete a un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos en:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Cabinet d'Affichage Réfrigéré de Vieillessement à Sec 1,4 m en Acier Inoxydable (FRVI13E)

## 1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de notre cabinet d'affichage réfrigéré de vieillissement à sec de 1,4 m en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour offrir un environnement optimal pour le vieillissement de vos viandes, tout en les exposant harmonieusement.

## 2. Informations de Sécurité

- Électricité : Assurez-vous que le produit est connecté à une prise de courant appropriée et conforme aux normes de sécurité. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
- Environnement : Placez le produit dans un endroit sec et bien ventilé. Évitez les zones humides.
- Maintenance : N'utilisez jamais de produits chimiques agressifs pour le nettoyage.
- Manipulation : Portez des gants lorsque vous manipulez des viandes pour éviter toute contamination.
- Enfant et animaux : Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1400 mm x 700 mm x 1950 mm
- Poids : 150 kg
- Capacité de stockage : 4 étagères (non incluses)
- Système de contrôle : Électronique avec affichage numérique
- Classe énergétique : A
- Température de fonctionnement : +0°C à +2°C
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité

## 4. Configuration et Installation

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et plat à l'abri de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur.
2. Connexion : Branchez l'appareil à une prise de courant conforme. Vérifiez que la tension est compatible avec le produit.
3. Réglages initiaux : Allumez l'appareil et réglez la température selon vos besoins. Laissez fonctionner l'appareil pendant au moins 2 heures avant de placer des aliments à l'intérieur.

## 5. Opération

- Contrôle de température : Utilisez le panneau de commande pour régler la température. L'AFFICHAGE NUMÉRIQUE affiche la température intérieure.
- Stockage : Placez les viandes sur les étagères de manière à assurer une circulation d'air adéquate.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Fréquence : Nettoyez l'appareil une fois par semaine pour de meilleures performances.
- Procédé : Utilisez un chiffon doux et de l'eau tiède avec un savon doux. Évitez les produits chimiques agressifs.
- Rinçage : Essuyez avec un chiffon sec après le nettoyage.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si l'appareil est branché et si le disjoncteur fonctionne.
- Température incorrecte : Vérifiez le réglage du thermostat et attendez quelques heures.
- Bruits inhabituels : Assurez-vous que l'appareil est sur une surface stable.

## 8. Élimination

Conformément aux directives de la réglementation en matière de sécurité des produits, éliminez le produit de manière responsable. Consultez votre municipalité pour savoir comment éliminer les équipements électriques et les matériaux en acier inoxydable.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à l'adresse suivante :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Armadio Refrigerato per Stagionatura - Modello FRVI13E

## 1. Informazioni Generali

L'armadio refrigerato per stagionatura FRVI13E è progettato per conservare e invecchiare la carne in condizioni ottimali. Realizzato in acciaio inossidabile, questo armadio offre un design elegante e robusto, ideale per ristoranti, macellerie e attività di catering.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non sovraccaricare l'armadio oltre la capacità nominale.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia stabilmente posizionato su una superficie piana.
- Non utilizzare il cabinet in ambienti umidi o vicino a fonti di calore.
- Evitare il contatto con superfici calde durante il funzionamento.
- Non smontare o riparare l'unità senza assistenza professionale.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di malfunzionamento, scollegare l'alimentazione e contattare il supporto tecnico.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 1,4 m<sup>3</sup>
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperatura di lavoro: 0°C a 5°C
- Umidità: 75% - 80%
- Potenza elettrica: 230V, 50Hz
- Dimensioni (LxPxH): 1300 x 700 x 2100 mm

## 4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo adatto per l'installazione, evitando aree dirette di esposizione al sole e fonti di calore.
2. Assicurarsi che l'area di installazione sia ben ventilata.
3. Posizionare l'armadio su una superficie piana e stabile.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
5. Accendere l'armadio tramite l'interruttore principale sulla parte anteriore.
6. Regolare la temperatura desiderata utilizzando i controlli di temperatura.
7. Lasciare funzionare l'unità per almeno 2 ore prima di immagazzinare alimenti.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il pannello di controllo per impostare la temperatura e l'umidità.
- Controllare regolarmente i livelli di temperatura e umidità per assicurare che siano nei parametri raccomandati.
- Evitare di aprire frequentemente le porte per mantenere la temperatura interna.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'esterno con un panno umido e detergente neutro.
- Rimuovere regolarmente il ghiaccio o la condensa accumulata.
- Controllare e pulire i filtri ogni 6 mesi.
- Assicurarsi che le guarnizioni delle porte siano pulite e prive di detriti.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'armadio non si accende.  
Soluzione: Controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Problema: La temperatura non scende.  
Soluzione: Verificare che le ventole non siano ostruite e che le porte siano chiuse correttamente.
- Problema: Rumori insoliti.  
Soluzione: Contattare il supporto tecnico per assistenza.

## 8. Smaltimento

- Smaltire l'armadio e i materiali di imballaggio secondo le normative locali sul riciclo.
- Assicurarsi di rimuovere il refrigerante da un professionista autorizzato.

## 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