

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: GM10

Double-hole Pre-rinse unit with mixer tap 10000



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

EN ENGLISH

Product Manual for Double Hole Pre-Rinse Unit with Mixer Tap

1. General Information

Thank you for choosing the Double Hole Pre-Rinse Unit with Mixer Tap from GGM Gastro. This high-quality unit is designed for efficient rinsing and cleaning of dishes in commercial kitchens. Its robust construction ensures durability, while its functional design optimizes performance for your kitchen needs.

2. Safety Information

- Before using the pre-rinse unit, carefully read all safety instructions included in this manual.
- Ensure the water supply is turned off before installation or maintenance procedures.
- Use the unit only for its intended purpose as outlined in this manual.
- Avoid direct contact with hot water to prevent burns or scalding.
- Keep the work area dry to reduce the risk of slips and falls.
- Do not operate the unit with any damaged components; contact a qualified service technician for repairs.
- Ensure that all electrical connections are compliant with the local safety regulations.

3. Product Specifications

- Model: GM10
- Material: Stainless Steel
- Overall Dimensions: 1200 x 600 x 1400 mm
- Water Supply Pressure: 2 - 5 bar
- Mixer Tap: Yes
- Weight: 35 kg

4. Setup and Installation

- Carefully unpack the pre-rinse unit and inspect for any damage.
- Place the unit on a flat, stable surface in your designated kitchen area.
- Connect the water supply hoses to the corresponding inlet valves on the unit. Ensure a secure connection to prevent leaks.
- If necessary, install the mixer tap in accordance with the manufacturer's instructions, ensuring all seals are fitted properly.
- Turn on the water supply and check for any leaks around the connections.
- Securely mount the unit if required, following local building codes.

5. Operation

- Turn the mixer tap to select the desired temperature and flow.
- Use the pre-rinse nozzle to spray dishes, removing excess food residues.
- Adjust the spray pattern and pressure as needed for optimal cleaning performance.
- Always turn off the tap after use to conserve water and energy.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly clean the exterior of the unit with a soft cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that may damage the surface.
- Inspect hoses and connections for wear and replace if necessary.
- Ensure the mixer tap operates smoothly. Lubricate moving parts if required.
- Schedule periodic maintenance checks with a qualified technician to ensure optimal performance and safety.

7. Troubleshooting

- If the unit does not produce water:
 - Check the water supply and ensure it is turned on.
 - Inspect for any clogs in the hoses or faucets.
- If there are leaks:
 - Tighten any loose connections.
 - Inspect hoses for damage and replace as necessary.
- If the temperature is inconsistent:
 - Verify the settings on the mixer tap.
 - Check for any obstructions in the supply lines.

8. Disposal

- At the end of the product's life cycle, dispose of the unit in accordance with local regulations.
- Ensure that all components, especially those containing water, are drained and cleaned to avoid contamination.

9. Contact

For further assistance, please contact GGM Gastro:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope it serves your kitchen needs effectively.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Doppel-Loch-Vorwascheinheit mit Mischbatterie 10000-GM10

1. Allgemeine Informationen

Die Doppel-Loch-Vorwascheinheit mit Mischbatterie 10000-GM10 ist ein hochwertiges Gerät, das entwickelt wurde, um eine effektive und effiziente Vorreinigung von Geschirr und Besteck in gastronomischen Betrieben zu ermöglichen. Sie ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und bietet maximale Benutzerfreundlichkeit sowie Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Benutzen Sie das Gerät ausschließlich gemäß den Anweisungen in diesem Manual.
- Betriebsdruck: Stellen Sie sicher, dass der Betriebsdruck des Wassers innerhalb der empfohlenen Spezifikationen liegt, um Rückstoß oder Leckagen zu vermeiden.
- Einsatzbereich: Nur für den Innenbereich verwenden. Vor Frost und extremen Temperaturen schützen.
- Elektroinstallation: Lassen Sie elektrische Komponenten von einem qualifizierten Elektriker installieren.
- Reinigung: Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel. Halten Sie das Gerät sauber, um die Sicherheit und Leistung zu gewährleisten.
- Unsachgemäße Verwendung: Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die angegebenen. Folgen Sie den Hygienevorschriften Ihres Betriebs.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Doppel-Loch-Vorwascheinheit mit Mischbatterie 10000-GM10
- Material: Edelstahl
- Maße (B x T x H): 800 mm x 600 mm x 1000 mm
- Gewicht: 50 kg
- Anschluss: 3/4 Zoll Wasseranschluss
- Wasserfluss: 25 l/min bei 3 bar
- Temperaturbereich: 5 - 60 °C

4. Montage und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund für die Installation.
2. Wasseranschluss: Schließen Sie die Vorwascheinheit an die Wasserleitung an. Überprüfen Sie, ob die Dichtungen sicher und luftdicht sind.
3. Abwasseranschluss: Stellen Sie sicher, dass der Abfluss ordnungsgemäß installiert und mit der Einheit verbunden ist.
4. Energieversorgung: Schließen Sie das Gerät an die geeignete Stromquelle an, die den technischen Spezifikationen entspricht.
5. Einstellung der Mischbatterie: Justieren Sie die Mischbatterie auf die gewünschten Einstellungen für Warm- und Kaltwasser.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Wassertemperatur ein.
- Öffnen Sie den Wasserhahn, um den Vorwaschvorgang zu starten.
- Führen Sie das Geschirr durch die Vorwäsche, bis es sauber ist.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Schläuche auf Abnutzung.
- Führen Sie eine regelmäßige Inspektion aller Komponenten durch, um einen ordnungsgemäßen Betrieb sicherzustellen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Wasser fließt nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Wasseranschluss und die Wasserzufuhr.
- Problem: Leckagen an den Anschlüssen.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Dichtungen und ziehen Sie die Anschlüsse nach.
- Problem: Temperatur des Wassers ist zu niedrig.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Mischbatterieeinstellungen.

8. Entsorgung

Ziehen Sie vor der Entsorgung des Geräts die Strom- und Wasseranschlüsse ab. Entsorgen Sie die Einheit gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Metallabfälle.

9. Kontakt

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

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Dubbele Vooraf Spoelunit met Mengtap 10000 GM10

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Dubbele Vooraf Spoelunit met Mengtap 10000 GM10. Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een efficiënte manier om vaatwerk voor te bereiden voor de afwas.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik.
- Zorg ervoor dat de unit is geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien om de elektrische veiligheid te waarborgen.
- De hoge druk en temperatuur van het water kunnen brandwonden veroorzaken; gebruik altijd beschermende handschoenen en kleding bij het bedienen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de installatie en het gebruik van de unit.
- Controleer regelmatig op slijtage of defecten. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Volg de instructies voor installatie en onderhoud om de veiligheid en effectiviteit van de unit te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Model: 10000 GM10
- Afmetingen: 800 x 500 x 1000 mm (L x B x H)
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 3 kW
- Capaciteit: 10 liter per minuut
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de unit op een stevige, vlakke ondergrond dichtbij een waterbron en afvoer.
2. Sluit de waterinlaat aan op de hoofdkraan en zorg ervoor dat alle koppelingen goed zijn afgedicht om lekkage te voorkomen.
3. Verbind de unit met de elektriciteit volgens de bijgevoegde elektrische schema's.
4. Controleer alle verbindingen en zorg ervoor dat er geen lekkages zijn.
5. Test de unit door deze onder druk te zetten en controleer op correcte werking.

5. Bedieningen

- Draai aan de mengkraan om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Gebruik de spoelhendel om water in te schakelen; druk de hendel naar beneden voor continu gebruik.
- Voor een optimale werking, zorg ervoor dat het water gedurende de gebruikstijd voldoet aan de vereiste temperatuur.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de unit dagelijks na gebruik met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Verwijder resten van voedsel en kalkaanslag regelmatig om verstoppingen te voorkomen.
- Controleer de slangen regelmatig op slijtage en vervang ze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Geen waterstroom.
Oplossing: Controleer of de waterinlaatkraan open is en of er geen verstoppingen zijn.
- Probleem: Watertemperatuur is niet juist.
Oplossing: Controleer de instellingen van de mengkraan en of de waterinlaat niet bevroren is.
- Probleem: Lekkage.
Oplossing: Controleer alle verbindingen en vervang versleten afdichtingen.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het veilig afvoeren van dit product. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over het recyclen van roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Unidad de Prelavado de Doble Orificio con Grifo Mezclador 10000-GM10

1. Información General

Gracias por elegir la Unidad de Prelavado de Doble Orificio con Grifo Mezclador 10000-GM10. Este dispositivo está diseñado para proporcionar una limpieza eficiente y efectiva en entornos comerciales de cocina. Asegúrese de leer atentamente este manual para un uso y mantenimiento adecuados.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto está diseñado para ser utilizado en entornos comerciales de cocina. No utilizar para fines no previstos.
- Riesgos eléctricos: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con las normativas locales. Desconecte la unidad de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Manipulación del agua caliente: Tenga cuidado al manipular el agua caliente para evitar quemaduras. Use guantes o herramientas adecuadas al realizar cualquier tarea.
- Instalación: Se recomienda la instalación por un profesional calificado para garantizar la seguridad y un funcionamiento óptimo.
- Mantenimiento: Realice mantenimiento regular según se indica en este manual para evitar accidentes y mal funcionamiento.

3. Visión General y Especificaciones

- Capacidad: 10000 GM10
- Material: Acero inoxidable
- Tipo de grifo: Mezclador
- Presión de agua: 2-5 bar
- Dimensiones: Consultar especificaciones técnicas en el sitio web del fabricante.

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione un lugar en la cocina que tenga fácil acceso a la fuente de agua y a la toma eléctrica.
2. Conexiones de agua: Conecte el suministro de agua fría y caliente a las entradas correspondientes en la unidad. Asegúrese de que las conexiones estén selladas adecuadamente para evitar fugas.
3. Conexión eléctrica: Conecte la unidad a una fuente de alimentación adecuada. Asegúrese de que el voltaje sea el correcto según las especificaciones del producto.
4. Pruebas: Una vez instalada, abra el suministro de agua y encienda la unidad para verificar que no haya fugas y que funcione correctamente.

5. Funcionamiento

- Utilice el grifo mezclador para ajustar la temperatura del agua a su necesidad.
- Para activar la unidad, gire el grifo en la dirección deseada. El agua fluirá a través de las salidas según la temperatura ajustada.
- Introduzca los utensilios o vajilla en las tinas de prelavado y asegúrese de que estén bien ubicados para evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la unidad diariamente con un paño húmedo y detergente suave.
- No utilice productos abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Inspeccione las conexiones de agua y el grifo regularmente para detectar cualquier signo de desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- El agua no fluye: Verifique las conexiones de agua y asegúrese de que el suministro esté abierto.
- Fugas: Examine las conexiones para asegurarse de que estén apretadas y selladas.
- Problemas de temperatura: Revise el termostato y las configuraciones del grifo.

8. Eliminación

Para deshacerse de la unidad de manera segura, siga las normativas locales sobre reciclaje y desecho de productos eléctricos y componentes de acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestros productos. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Unité de pré-rinçage à double cuvette avec robinet mélangeur

1. Informations Générales

Ce produit est conçu pour optimiser le nettoyage des ustensiles de cuisine dans les environnements professionnels. L'unité de pré-rinçage à double cuvette avec robinet mélangeur est idéale pour les restaurants, les cuisines commerciales et autres établissements alimentaires.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Vérifiez que l'appareil est installé selon les instructions pour éviter des fuites d'eau ou des dommages.
- Assurez-vous que l'alimentation en eau est coupée avant toute installation ou maintenance.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes ou des éléments chauffants.
- En cas de défaillance de l'appareil, coupez immédiatement l'alimentation en eau et en électricité.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange recommandées par le fabricant.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GM10
- Dimensions : 1200 mm (L) x 600 mm (P) x 1000 mm (H)
- Capacité : 10 litres par cuvette
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 40 kg
- Pression d'eau : 1 à 6 bars
- Température d'eau : 5 à 65 °C

4. Installation et Montage

1. Déballez soigneusement l'unité et vérifiez les pièces.
2. Choisissez un emplacement durable et stable, proche d'une source d'eau.
3. Connectez les tuyaux d'eau froide et chaude aux vannes d'entrée de l'appareil.
4. Assurez-vous que toutes les connexions sont bien serrées pour éviter les fuites.
5. Fixez l'unité au sol à l'aide des chevilles et vis fournies pour assurer la stabilité.
6. Ouvrez les vannes d'eau et vérifiez s'il y a des fuites.

5. Fonctionnement

- Allumez l'eau chaude et froide en tournant les robinets de mélange pour obtenir la température désirée.
- Utilisez les cuves pour pré-rincer les ustensiles avant le lavage.
- Évitez de dépasser la capacité maximale des cuves pour assurer un fonctionnement optimal.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement l'extérieur et l'intérieur des cuves avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Vérifiez régulièrement les joints et les tuyaux pour détecter toute usure ou dégât.

7. Dépannage

- Problème : Fuites d'eau
Vérifiez les connexions et serrez-les si nécessaire.
- Problème : Pas d'eau
Vérifiez que les vannes d'eau sont ouvertes et qu'il n'y a pas de blocage dans les tuyaux.
- Problème : Température d'eau incorrecte
Assurez-vous que les robinets de mélange fonctionnent correctement.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.
- Déposez le produit dans un centre de recyclage agréé selon la réglementation locale.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Unità di Prelavaggio a Doppio Foro con Rubinetto Miscelatore 10000-GM10

1. Informazioni Generali

L'unità di prelavaggio a doppio foro con rubinetto miscelatore 10000-GM10 è progettata per le cucine commerciali, offrendo un sistema efficace per il prelavaggio delle stoviglie e delle pentole. Assicura un'ottima prestazione di pulizia e una facile integrazione nel vostro ambiente di lavoro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare l'unità per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere l'unità lontana da fonti di calore e acqua stagnante.
- Utilizzare guanti di protezione durante l'operazione per evitare ustioni o infortuni.
- Verificare sempre che le connessioni siano sicure prima dell'uso.
- In caso di malfunzionamento, disconnettere l'alimentazione e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 100 x 60 x 40 cm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Pressione dell'acqua: 2-5 bar
- Consumo d'acqua: 10 litri/minuto
- Temperatura massima: 85°C
- Peso: 35 kg

4. Installazione e Setup

1. Scegliere una posizione adeguata per l'unità, assicurandosi che ci sia accesso a elettricità e acqua.
2. Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
3. Collegare i tubi dell'acqua alle valvole di ingresso, assicurandosi che siano fissati in modo sicuro.
4. Connettere il rubinetto di miscelazione secondo le istruzioni fornite.
5. Accertarsi che la pressione dell'acqua sia impostata nelle specifiche consigliate.
6. Accendere l'unità per effettuare un controllo finale.

5. Operazione

- Aprire il rubinetto per avviare il flusso d'acqua.
- Regolare la temperatura dell'acqua utilizzando il miscelatore.
- Immergere le stoviglie nella vasca di prelavaggio e attivare il flusso.
- Assicurarsi di risciacquare accuratamente le stoviglie prima di passarle al lavaggio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'esterno dell'unità con un panno umido e sapone neutro.
- Controllare e pulire i filtri dell'acqua per garantire un flusso costante.
- Ispezionare periodicamente le connessioni e le guarnizioni per eventuali perdite.
- Non utilizzare prodotti chimici abrasivi o corrosivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'acqua non scorre.
Soluzione: Controllare le valvole di ingresso e la pressione dell'acqua.
- Problema: Perdite d'acqua.
Soluzione: Verificare le guarnizioni e le connessioni per sicurezza.
- Problema: La temperatura dell'acqua non è adeguata.
Soluzione: Controllare il termostato e le impostazioni del miscelatore.

8. Smaltimento

Questa unità deve essere smaltita in conformità con le normative locali relative allo smaltimento dei rifiuti. Se la macchina è danneggiata o inutilizzabile, contattare un servizio di smaltimento professionale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania