

# 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: KPGNH12

### Cooling plate for GN 1/2



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Cooling Plate for GN 1/2

### 1. General Information

Thank you for choosing the Cooling Plate for GN 1/2. This product is designed for efficient temperature control of food items. It is essential for maintaining food safety and extending the shelf life of perishable goods. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Always connect the unit to an appropriately rated electrical socket. Ensure all power connections are secure and free from moisture.
- **Physical Safety:** Use caution when handling the cooling plate as it can become very cold. Wear gloves to avoid frostbite.
- **Food Safety:** Ensure that the cooling plate is clean before placing any food items on it. Follow local food safety regulations regarding storage temperatures and durations.
- **Maintenance Safety:** Always disconnect the cooling plate from power before cleaning or performing maintenance.

### 3. Product Specifications

- Model: KPGNH12
- Dimensions: 325 mm x 530 mm x 55 mm
- Power: 150W
- Operating Temperature Range: -18°C to 0°C
- Material: Stainless steel
- Weight: 5.5 kg

### 4. Setup and Installation

- **Unboxing:** Carefully remove the cooling plate from its packaging. Ensure all components are intact.
- **Location:** Place the cooling plate on a flat, stable surface. Ensure that it is away from direct sunlight and any heat sources.
- **Power Connection:** Connect the unit to a suitable electrical outlet. Verify that the voltage matches the specifications provided.
- **Temperature Check:** Allow the cooling plate to reach the desired temperature before placing any items on it.

### 5. Operation

- **Power On:** Switch on the cooling plate using the designated switch located on the front panel.
- **Temperature Setting:** Adjust the settings to the desired temperature according to your requirements.
- **Loading Food:** Once the plate has reached the desired temperature, carefully place food items on the surface. Avoid overcrowding to ensure even cooling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the surface with a soft cloth and mild detergent. Avoid harsh chemicals that may damage the stainless steel.
- **Deep Cleaning:** Periodically, unplug the unit and clean the interior (if accessible) with a damp cloth. Ensure all components are dry before reconnecting to power.
- **Regular Inspections:** Check the electrical connections and the cord regularly for damage.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check power connection and ensure the unit is turned on. Verify that the desired temperature setting is correct.
- **Excessive Frost Build-up:** This can occur due to humidity. Gently defrost the cooling plate and check the seals.
- **Noise or Vibration:** Ensure the plate is on a stable surface. If noise persists, contact support.

### 8. Disposal

Dispose of the cooling plate in accordance with local regulations on electronic waste. Ensure it is entirely disconnected from power before disposal.

### 9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Kühlplatte GN 1/2 KPGNH12

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Kühlplatte GN 1/2 KPGNH12 entschieden haben. Diese hochwertige Kühlplatte ist ideal für die professionelle Gastronomie und hilft, Lebensmittel frisch und sicher aufzubewahren.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Kühlplatte verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kühlplatte auf einer stabilen, ebenen Fläche installiert wird.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Es ist wichtig, dass die Kühlplatte von qualifizierten Fachkräften installiert und gewartet wird.
- Halten Sie das Gerät von feuchten Umgebungen und direkten Wasserstrahlen fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel beschädigt ist. Bei Beschädigungen das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Kühlplatte GN 1/2 KPGNH12
- Energieversorgung: 230V / 50Hz
- Leistung: 200W
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 650 x 400 x 150 mm
- Gewicht: 20 kg
- Temperaturbereich: 0°C bis 10°C
- Normen: CE-zertifiziert

### 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort gut belüftet und weit von Wärmequellen entfernt ist.
- Platzieren Sie die Kühlplatte auf einer stabilen, geraden Oberfläche.
- Überprüfen Sie, dass das Gerät im Lieferumfang enthaltene Zubehör hat.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es etwa 30 Minuten vor der ersten Nutzung auf Temperatur kommen.

### 5. Bedienung

- Stellen Sie die gewünschte Temperatureinstellung über das Thermostat ein.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Innentemperatur mit einem Temperatursensor.
- Lagern Sie Lebensmittel in GN-Behältern, die für die Verwendung in Kühlgeräten geeignet sind.

### 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung der Edelstahloberfläche.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen und reinigen Sie regelmäßig die Ablaufflächen und Kühltaschen.

### 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromquelle und das Netzkabel.
- Unzureichende Kühlung: Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig schließt und keine Luftzirkulation blockiert wird.
- Geräuschentwicklung: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Fläche steht und keine Gegenstände vibrieren.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Entsorgungszentrum.

### 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Koelplaat GN 1/2 (KPGNH12)

### 1. Algemene Informatie

De koelplaat GN 1/2 (KPGNH12) is ontworpen voor het efficiënt koelen van gastronomische producten. Dit apparaat voldoet aan de hoogste normen voor voedselveiligheid en kwaliteit, waardoor het ideaal is voor professioneel gebruik in de horeca.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Voorkom contact met water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te vermijden.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
- Controleer regelmatig de elektriciteitsaansluitingen en zorg ervoor dat ze goed geïsoleerd zijn.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- In geval van schade aan het apparaat, schakel het onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 x 100 mm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 156W
- Capaciteit: Geschikt voor GN 1/2 containers

### 4. Setup en Installatie

1. Plaats de koelplaat op een stevige en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
4. Controleer of het apparaat goed werkt alvorens gevulde containers te plaatsen.
5. Laat het apparaat minimaal 30 minuten draaien voordat u voedsel plaatst voor optimale koeling.

### 5. Gebruik

- Plaats voedsel in geschikte GN 1/2 containers.
- Zet de koelplaat aan met de bijbehorende schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in volgens de instructies op het bedieningspaneel.
- Controleer regelmatig de temperatuur om te zorgen voor de juiste voedselveiligheid.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak te reinigen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Controleer de afvoer op verstoppingen en zorg ervoor dat deze vrij blijft.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet  
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: De temperatuur is te hoog  
Oplossing: Controleer of de deur goed gesloten is en stel de temperatuur opnieuw in.
- Probleem: Er is zich een vreemde geur gevormd  
Oplossing: Controleer of het apparaat schoon is en voer een reiniging uit.

### 8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten. Het apparaat bevat geen gevaarlijke stoffen. Het is belangrijk om het apparaat op een milieuvriendelijke manier af te voeren.

### 9. Contact

Voor vragen en assistentie kunt u contact opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Enfriamiento para GN 1/2 (KPGNH12)

## 1. Información General

La Placa de Enfriamiento para GN 1/2 es una solución innovadora diseñada para mantener la frescura y calidad de los alimentos en entornos comerciales. Este producto es ideal para restaurantes, cafeterías y catering, asegurando que los productos se mantengan a temperaturas óptimas.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Utilice el producto exclusivamente para el propósito indicado.
- **Temperaturas:** Evite exponer la placa a temperaturas extremas más allá de su rango operativo.
- **Superficie:** Coloque la placa sobre una superficie estable y resistente para evitar caídas o lesiones.
- **Materiales:** Verifique que no haya residuos de productos químicos o materiales dañinos en la placa antes de su uso.
- **Manejo:** Maneje con cuidado para evitar cortes o lesiones. Use guantes si es necesario.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco al no estar en uso.
- **Inspección:** Revise regularmente por daños o desgaste. No use si está dañado.

## 3. Visión General y Especificaciones

- **Modelo:** KPGNH12
- **Dimensiones:** 325 x 265 x 30 mm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Capacidad de Refrigeración:** Mantiene temperaturas de hasta -18°C
- **Compatibilidad:** Diseñada para bandejas gastronómicas GN 1/2
- **Peso:** 1.5 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. **Preparación:** Asegúrese de que la placa esté limpia y seca antes de la instalación.
2. **Ubicación:** Seleccione una ubicación adecuada donde la placa estará bien ventilada y lejos de fuentes de calor.
3. **Colocación:** Coloque la placa en el área designada de su unidad de refrigeración.
4. **Conexión:** Si es aplicable, conecte la placa a la fuente de alimentación según las especificaciones del fabricante.
5. **Enfriamiento:** Permita que la placa se enfríe a la temperatura adecuada antes de colocar los alimentos.

## 5. Operación

- Asegúrese de que la placa esté totalmente enfriada antes de colocar cualquier alimento.
- Coloque los alimentos en la bandeja GN 1/2 sobre la placa de enfriamiento.
- Monitoree regularmente la temperatura para asegurar que se mantenga en el rango deseado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la placa con un paño suave y húmedo después de cada uso.
- Use un detergente suave y evite productos químicos abrasivos.
- Seque completamente para prevenir la corrosión.
- Revise e limpie las conexiones eléctricas de manera regular para mantener una buena conductividad.

## 7. Solución de Problemas

- **La placa no enfría:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la placa esté correctamente instalada.
- **Ruidos extraños:** Asegúrese de que la superficie esté nivelada y que no haya objetos obstruyendo su funcionamiento.
- **Daños visibles:** Inspeccione la placa. Si está dañada, deje de usarla y comuníquese con el proveedor.

## 8. Eliminación

De acuerdo con los códigos de residuos electrónicos, deséchelo de forma responsable. Comuníquese con un centro de reciclaje local para obtener información sobre la eliminación adecuada.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Product Manual for Cooling Plate for GN 1/2

### 1. General Information

Thank you for choosing the Cooling Plate for GN 1/2. This product is designed to maintain the optimal temperature of your food items in GN containers. Please read this manual carefully to ensure proper usage and safety.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the cooling plate is connected to a properly grounded outlet. Any deviation may result in electric shock.
- **Operating Environment:** Do not use the cooling plate in damp or wet conditions. Ensure it is placed on a stable, dry surface.
- **Temperature Limits:** Do not expose the plate to temperatures above its rated limits. Overheating may cause damage or injury.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets. The cooling plate can become very cold and may cause skin burns upon contact.
- **Maintenance:** Regularly check for damage to the electrical cord. Do not use the cooling plate if the cord is frayed or damaged.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Cooling Plate for GN 1/2
- **Dimensions:** 325 x 265 x 50 mm
- **Material:** High-grade stainless steel
- **Weight:** 2.5 kg
- **Power Supply:** 220-240 V, 50 Hz
- **Cooling Capacity:** Up to -10 degrees Celsius
- **GN Compatibility:** GN 1/2 Containers

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the cooling plate and remove all packaging materials.
2. Place the cooling plate on a flat, stable surface in a well-ventilated area.
3. Ensure the cooling plate is positioned away from direct sunlight or heat sources.
4. Connect the cooling plate to a suitable power outlet with a voltage between 220-240V.
5. Allow the plate to reach the desired temperature before placing food items on it; this usually takes about 30 minutes.

### 5. Operation

- **Turning On:** Plug in the cooling plate to turn it on. The indicator light will illuminate once it is powered.
- **Temperature Setting:** The cooling plate is designed to automatically maintain a temperature of -10 degrees Celsius.
- **Usage:** Place your GN 1/2 containers filled with food items directly onto the cooling plate for effective cooling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the cooling plate from the power supply before cleaning.
- Wipe the surface with a damp cloth using mild detergent. Avoid abrasive cleaners that can scratch the surface.
- Ensure the unit is completely dry before reconnecting to the power supply.
- Regularly inspect the unit for any signs of wear or damage.

### 7. Troubleshooting

- **Cooling Plate Not Turning On:** Check if it is plugged in and the outlet is working.
- **Inadequate Cooling:** Ensure that the cooling plate is not overloaded with food items and that the ambient temperature is within recommended limits.
- **Frost Build-Up:** Excessive frost can be removed by periodically defrosting the plate when disconnected from power.

### 8. Disposal

This product should not be disposed of with regular household waste. Please recycle it according to local regulations. Check with your local recycling center for proper disposal methods for electronic appliances.

### 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your optimal food storage and presentation!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra di Raffreddamento GN 1/2 (KPGNH12)

## 1. Informazioni Generali

La Piastra di Raffreddamento GN 1/2 (KPGNH12) è progettata per mantenere la temperatura ideale degli alimenti durante la conservazione e il servizio. Questa piastra è compatibile con contenitori di dimensioni GN 1/2 ed è realizzata con materiali di alta qualità per garantire prestazioni ottimali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Usare esclusivamente per scopi previsti: Non utilizzare il prodotto in modi non conformi con le istruzioni fornite.
- Rischio di scottature: Questo prodotto si raffredda e può diventare estremamente freddo. Indossare guanti protettivi quando si maneggia.
- Stabilità: Assicurarsi che la piastra sia posizionata su una superficie piana e stabile per evitare cadute o danni.
  - Vietato l'uso con liquidi altamente corrosivi: La piastra non deve entrare in contatto con sostanze chimiche aggressive.
- Manutenzione: Controllare regolarmente lo stato della piastra per assicurarsi che non ci siano danni o usura.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325 x 265 x 30 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Temperatura di funzionamento: -18 °C a 5 °C
- Peso: 3.5 kg
- Capacità di raffreddamento: Ideale per mantenere la freschezza degli alimenti.

## 4. Setup e Installazione

1. Posizionamento: Scegliere un luogo adeguato e piano per posizionare la piastra.
2. Collegamento: Assicurarsi che la piastra sia collegata a una fonte di alimentazione conforme.
3. Strumenti necessari: Chiave a brugola, livella.
4. Verifica: Controllare che non ci siano ostruzioni intorno alla piastra.
5. Test di funzionamento: Accendere la piastra e verificare che la temperatura inizi a scendere.

## 5. Operazione

- Accendere la piastra utilizzando l'interruttore di accensione.
- Selezionare la temperatura desiderata.
- Posizionare gli alimenti estratti in modo uniforme sulla piastra per ottenere una refrigerazione ottimale.
- Controllare regolarmente la temperatura per garantire condizioni di conservazione appropriate.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerla la piastra e scollegarla dalla fonte di alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido con un detergente delicato per pulire la superficie.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi che possono graffiare la piastra.
- Asciugare completamente prima di ricollegare e accendere.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La piastra non si accende: Controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Temperatura non adeguata: Assicurarsi che la piastra sia posizionata in un'area ben ventilata.
- Rumori anomali: Contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

Al termine del ciclo di vita della piastra, smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti i rifiuti elettronici e il riciclaggio. Non disperdere nel suolo o negli scarichi.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania