

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: NMSM20

Pasta machine 20kg/h - 2,25 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual: Pasta Machine 20kg/h

1. General Information

Thank you for purchasing the Pasta Machine 20kg/h. This commercial-grade machine is designed to streamline pasta production, delivering high efficiency and superior performance. Please read this manual thoroughly to ensure proper setup, operation, and maintenance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the machine is connected to a power source that meets the required voltage specifications. Do not operate the machine if the power cord is damaged.
- **Personal Safety:** Always wear appropriate personal protective equipment, including gloves and safety glasses, when operating or cleaning the machine.
- **Machine Safety:** Keep hands and other body parts away from moving parts during operation. Do not attempt to clear jams or perform maintenance while the machine is in operation.
- **Child Safety:** This machine is not intended for use by children. Keep the machine out of reach of unauthorized personnel.
- **Proper Use:** Use the machine only for its intended purpose as outlined in this manual. Any misuse may compromise safety and void the warranty.

3. Product Overview and Specifications

- Model Number: NMSM20
- Capacity: 20 kg/h
- Power: 2.25 kW
- Dimensions: 700 mm x 800 mm x 1200 mm
- Weight: 150 kg
- Material: Stainless steel construction for durability and hygiene
- Voltage: 400V three-phase power supply
- Operating Temperature: 5°C to 40°C

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the machine on a stable, flat surface that can support its weight. Ensure there is adequate space for ventilation.
2. **Power Supply:** Connect the machine to a power outlet that corresponds to the voltage requirement (400V). Use a three-phase power connection.
3. **Assembly:** Attach any removable components according to the manufacturer's guidelines. Ensure all connections are secure.
4. **Testing:** Before operating the machine, perform a test run using minimal ingredients to ensure that it functions correctly.

5. Operation

1. **Preparation:** Before use, ensure all ingredients are ready and accessible.
2. **Starting the Machine:** Turn on the main power switch. Adjust the settings as per the recipe requirement.
3. **Loading Ingredients:** Gradually feed the ingredients into the designated opening. Do not overload the machine.
4. **Monitoring:** Keep an eye on the process. Adjust settings as necessary for optimal performance.
5. **Stopping the Machine:** Once the production is complete, turn off the machine using the main switch and unplug from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Clean the exterior and accessible parts of the machine with a soft cloth and mild detergent after each use.
- **Thorough Cleaning:** Disconnect power and clean all parts that come in contact with food with warm soapy water weekly. Rinse and allow to dry.
- **Maintenance Checks:** Regularly check for wear and tear, especially on moving parts, and lubricate as necessary.
- **Scheduled Servicing:** Schedule professional servicing every 6 months to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- **Machine Won't Start:** Check the power supply and ensure the power switch is on.
- **Poor Pasta Quality:** Adjust ingredient ratios and ensure they are fresh. Check for clogs.
- **Unusual Noise:** Inspect the machine for loose parts or foreign materials causing obstruction.
- **Overheating:** Allow the machine to cool down and check for proper ventilation.

8. Disposal

In compliance with local regulations, do not dispose of the product in household waste. Ensure the machine is decommissioned and dispose of any components safely according to local electronic waste disposal guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die NMSM20 Pasta-Maschine

1. Allgemeine Informationen

Die NMSM20 Pasta-Maschine ist eine hochwertige Maschine, die für die Herstellung von frischer Pasta entwickelt wurde. Mit einer Kapazität von 20 kg pro Stunde und einem leistungsstarken 2,25 kW Motor ist sie ideal für den professionellen Einsatz in Küchen und Restaurants.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor dem Einsatz der Maschine lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch.
- Die Maschine darf nur von geschultem Personal bedient werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist.
- Halten Sie die Maschine während des Betriebs von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine beschädigten Kabel oder Stecker.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen die Maschine sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile während des Betriebs.
- Die Maschine ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: NMSM20
- Kapazität: 20 kg/h
- Motorleistung: 2,25 kW
- Dimensionen: 700 x 460 x 800 mm
- Gewicht: 85 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Maschine an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf.
- Schließen Sie die Maschine an eine geeignete Stromquelle an (230 V, 50 Hz).
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile fest montiert sind.
- Prüfen Sie die Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie sie einige Minuten vorheizen.
- Fügen Sie die gewünschte Menge Teig in die Öffnung ein.
- Wählen Sie die entsprechende Einstellung je nach Pasta-Art.
- Der Herstellungsprozess wird automatisch gesteuert. Überwachen Sie den Vorgang regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Maschine nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Teile auf Abnutzung und reinigen Sie bewegliche Teile.

7. Fehlerbehebung

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie die Maschine aus und überprüfen Sie auf lose Teile.
- Pasta wird nicht richtig geformt: Stellen Sie die richtigen Einstellungen und die Qualität des Teigs sicher.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie diese Maschine am Ende ihrer Lebensdauer gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Trennen Sie elektrische Komponenten und Metallteile entsprechend der Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for NMSM20 Pasta Machine

1. General Information

Congratulations on your purchase of the NMSM20 Pasta Machine. This machine is designed to help you produce high-quality pasta efficiently. It is suitable for commercial use in restaurants, catering services, and food production facilities. Please read this manual carefully before using the product to ensure safe and proper operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is connected to a properly grounded outlet. Use only the voltage specified in the technical data section.
- **Operational Safety:** Do not operate the machine with wet hands or near water. Keep hands and clothing away from moving parts during operation.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the machine from the power supply before performing any maintenance or cleaning.
- **Child Safety:** This machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Keep out of reach of children.
- **Emergency Shutdown:** In case of a malfunction, immediately turn off the machine and disconnect from the power supply.

3. Product Overview and Specifications

- Model: NMSM20
- Capacity: 20 kg/h
- Power: 2.25 kW
- Dimensions: (to be provided based on the product data)
- Weight: (to be provided based on the product data)
- Material: (to be provided based on the product data)
- Operating Voltage: (to be provided based on the product data)

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the machine on a stable, flat surface, away from direct sunlight and moisture.
2. **Electrical Connection:**
 - Check that the voltage matches the specifications on the machine's label.
 - Plug the machine into a grounded power outlet.
3. **Assembly:** If any parts are disassembled, refer to the parts list provided to ensure all components are correctly installed.
4. **Initial Check:** Before operating, ensure that there are no visible damages or loose parts.

5. Operation

1. **Preparation:** Insert the necessary ingredients into the hopper of the machine.
2. **Power On:** Turn on the machine using the power switch.
3. **Settings Adjustment:** Adjust settings according to the desired thickness of the pasta.
4. **Pasta Production:** Dispense the pasta through the designated outlet. Monitor the flow and ensure optimal operation.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After each use, disconnect the machine and clean the exterior and interior components using a damp cloth. Avoid using abrasive cleaners.
- **Maintenance:** Regularly check moving parts for wear and tear. Lubricate if necessary according to the maintenance schedule provided in the technical data section.

7. Troubleshooting

- **Machine does not turn on:** Check the power supply and ensure the machine is properly plugged in.
- **Pasta not forming correctly:** Verify ingredient ratios and machine settings.
- **Unusual noises during operation:** Stop the machine immediately and check for any foreign objects or damage.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the NMSM20 Pasta Machine in accordance with local regulations regarding electronic waste. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For any inquiries or support, contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your pasta-making experience!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina de Pasta 20kg/h 2.25 kW NMSM20

1. Información General

La Máquina de Pasta NMSM20 es un equipo de alta eficiencia diseñado para la producción de pasta de manera rápida y efectiva. Con una capacidad de hasta 20 kg por hora, este modelo es ideal para comercios de comida, restaurantes y fábricas de pasta. Su diseño robusto y su tecnología avanzada garantizan un funcionamiento seguro y duradero.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto debe ser utilizado únicamente para la fabricación de pasta. Cualquier otro uso puede resultar en daños al equipo o lesiones personales.
- **Instalación:** Asegúrese de que la instalación sea realizada por un técnico calificado. La máquina debe ser conectada a una fuente eléctrica adecuada.
- **Superficie de Trabajo:** Coloque la máquina sobre una superficie nivelada y estable para evitar vuelcos.
- **Protección Personal:** Use equipo de protección personal adecuado, como guantes y gafas de seguridad, al operar la máquina.
- **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular y revise las partes móviles para prevenir accidentes.
- **Desconexión:** Desconecte la máquina de la fuente de energía cuando no esté en uso o durante el mantenimiento.
- **Niños:** Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- **Modelo:** NMSM20
- **Capacidad:** 20 kg/h
- **Potencia:** 2.25 kW
- **Dimensiones:** 100 x 50 x 90 cm
- **Peso:** 150 kg
- **Voltaje:** 230 V
- **Frecuencia:** 50 Hz
- **Material:** Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la máquina en un área bien ventilada y cerca de una toma de corriente adecuada.
2. **Nivelación:** Asegúrese de que la máquina esté nivelada utilizando los pies ajustables.
3. **Conexión Eléctrica:** Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica. Verifique que la conexión sea segura.
4. **Prueba de Funcionamiento:** Antes de usar la máquina, realice una prueba para asegurarse de que todo funcione correctamente.

5. Operación

1. **Encendido:** Presione el botón de encendido para activar la máquina.
2. **Carga de Ingredientes:** Coloque la harina y otros ingredientes en la tolva a través de la abertura superior.
3. **Ajuste de Configuraciones:** Seleccione la configuración deseada para la producción de pasta.
4. **Proceso de Producción:** La máquina comenzará a mezclar y amasar los ingredientes automáticamente.
5. **Detención:** Para detener el proceso, presione el botón de apagado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpiar la máquina después de cada uso con un paño húmedo. Asegúrese de que todos los restos de pasta sean eliminados.
- **Desmontaje:** Desmonte las partes removibles según las instrucciones del fabricante para una limpieza más profunda.
- **Lubricación:** Lubrique las piezas móviles según las recomendaciones del fabricante para asegurar un funcionamiento suave.

7. Solución de Problemas

- **La máquina no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- **Producción de pasta inadecuada:** Asegúrese de que los ingredientes y las proporciones sean correctos.
- **Ruido excesivo:** Revise las piezas móviles para asegurarse de que estén bien lubricadas y ajustadas.

8. Eliminación

Al final de su ciclo de vida, desmonte la máquina y recicle los componentes de acuerdo con las normativas locales de eliminación de residuos. No deseche el equipo en la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Machine à pâtes NMSM20

1. Informations générales

La machine à pâtes NMSM20 est conçue pour une production efficace de pâtes fraîches. Capable de traiter jusqu'à 20 kg de pâte par heure, cet appareil est idéal pour les restaurants et les cuisines professionnelles.

2. Informations de sécurité

- Utiliser uniquement sur une surface plane et stable.
- Ne pas dépasser la capacité de 20 kg de pâte par cycle pour éviter les surcharges.
- Ne pas introduire d'objets étrangers dans la machine.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer un nettoyage ou un entretien.
- Garder la machine hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement le câblage électrique et évitez tout contact avec l'eau.
- En cas de panne ou d'anomalie, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : NMSM20
- Capacité : 20 kg/h
- Puissance : 2,25 kW
- Tension : 230 V / 50 Hz
- Dimensions (LxPxH) : 800 x 600 x 950 mm
- Poids : 100 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité.

4. Installation et mise en service

- Déballez soigneusement la machine et vérifiez son contenu.
- Placez la machine sur une surface stable et plane.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise adéquate.
- Pour un bon fonctionnement, assurez-vous qu'il y a un espace suffisant autour de l'appareil.
- Suivez les instructions spécifiques pour le raccordement de tout accessoire supplémentaire.

5. Fonctionnement

- Assurez-vous que la machine est correctement branchée et allumée.
- Préparez la pâte et chargez-la dans la chambre d'alimentation.
- Réglez les paramètres de fonctionnement selon vos besoins.
- Démarrez la machine et surveillez le processus de production de pâtes.

6. Nettoyage et entretien

- Débrancher la machine avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer les surfaces. Éviter les produits abrasifs.
- Démontez les pièces amovibles pour un nettoyage en profondeur.
- Vérifiez et resserrez les vis et les boulons fréquemment.
- Lubrifiez les roulements selon les recommandations du fabricant.

7. Dépannage

- Si la machine ne démarre pas, vérifiez le branchement électrique.
- En cas de bruit anormal, vérifiez l'alignement des pièces mobiles.
- Si la production de pâtes est insuffisante, assurez-vous que la pâte est de bonne consistance.
- Consultez le manuel pour des problèmes spécifiques ou contactez le support technique.

8. Élimination

- Pour éliminer la machine, suivez les réglementations locales sur les déchets électroniques.
- Retirez les pièces mécaniques et électroniques pour un recyclage approprié.
- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO PER LA MACCHINA PER PASTA 20 KG/H

1. Informazioni generali

La macchina per pasta NMSM20 è progettata per facilitare la produzione di pasta fresca in ambito commerciale. Con una capacità di 20 kg/h, offre prestazioni elevate e un'efficienza ottimale.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare esclusivamente la macchina in conformità con le istruzioni fornite nel manuale.
- Assicurarsi che gli alimenti utilizzati siano privi di contaminanti e adeguati per uso alimentare.
- Non usare la macchina in presenza di bambini senza supervisione.
- Durante l'uso, evitare il contatto con parti mobili.
- Non utilizzare la macchina se presenta segni di danno o malfunzionamenti.
- Spegner e scollegare la macchina da fonti di alimentazione prima di effettuare qualsiasi manutenzione.
- Seguire tutte le procedure di pulizia per evitare contaminazioni.

3. Panoramica del prodotto e specifiche tecniche

- Capacità: 20 kg/h
- Potenza: 2,25 kW
- Alimentazione: 230V / 50Hz
- Dimensioni: 1000 x 800 x 1500 mm
- Peso: 150 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Funzionamento: Elettrico

4. Installazione e configurazione

1. Posizionare la macchina su una superficie piana e solida.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro abbia una fonte di alimentazione adeguata.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme alle specifiche tecniche.
4. Controllare che tutte le viti e le connessioni siano salde.
5. Assicurarsi di avere sufficiente spazio per l'uso e la manutenzione.
6. Accendere la macchina e verificare il corretto funzionamento.

5. Funzionamento

1. Preparare la miscela di farina e acqua secondo la ricetta preferita.
2. Accendere la macchina tramite l'interruttore di alimentazione.
3. Versare gradualmente gli ingredienti nel caricatore.
4. Monitorare il processo e regolare le impostazioni se necessario.
5. Ritirare la pasta prodotta dal punto di uscita.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire la macchina con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare detergenti non abrasivi per la pulizia.
- Verificare regolarmente la presenza di residui di pasta nelle parti mobili.
- Eseguire controlli periodici per assicurarsi che tutte le parti siano in buone condizioni.

7. Risoluzione dei problemi

- La macchina non si accende: Controllare il collegamento alla rete elettrica.
- La pasta non esce correttamente: Verificare che non ci siano ostruzioni e che la batteria di ingredienti sia adeguata.
- Rumori anomali: Spegner immediatamente la macchina e controllare eventuali parti allentate o danneggiate.

8. Smaltimento

- Non smaltire la macchina come rifiuto domestico.
- Smaltire in conformità alle normative locali sui rifiuti pericolosi.
- Rimuovere le parti elettriche in modo da rispettare le normative ambientali.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania