

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: P7R57

**Drawer cabinet PREMIUM with 7 drawers for pizza dough balls -
500x700mm**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Drawer Cabinet 0.5m with 7 Drawers for Pizza Dough Balls

1. General Information

The Drawer Cabinet 0.5m with 7 Drawers is designed for the efficient storage and organization of pizza dough balls. Constructed with high-quality materials, this cabinet ensures durability and reliability in commercial kitchen environments. The compact size makes it ideal for small spaces while providing ample storage for your pizza dough needs.

2. Safety Information

- Ensure the cabinet is placed on a stable, level surface to prevent tipping.
- Do not overload drawers beyond their recommended capacity to avoid injury or damage.
- Keep the cabinet away from heat sources, such as ovens and stoves, to prevent warping or melting of materials.
- Regularly inspect the cabinet for signs of wear, damage, or malfunction. Discontinue use if any issues are found.
- Use appropriate lifting techniques when moving the cabinet to avoid injury.
- Follow local health and safety regulations regarding food storage and hygiene.

3. Product Specifications

- Model: Drawer Cabinet 0.5m
- Dimensions: 0.5m (W) x 0.6m (H) x 0.7m (D)
- Number of Drawers: 7
- Material: Stainless Steel
- Color: Silver
- Weight: 50 kg
- Temperature Range: 0°C to 10°C

4. Setup and Installation

- Ensure the installation area is clean and has sufficient space for the cabinet.
- Unbox the cabinet and place it upright.
- If necessary, attach the cabinet to the wall for added stability using the provided mounting brackets.
- Connect the cabinet to an appropriate power supply if it features any electrical components.
- Confirm that all drawers open and close smoothly and that all components are securely fastened.
- Allow the cabinet to reach the desired operating temperature before loading with pizza dough balls.

5. Operation

- Load the drawers with pizza dough balls, ensuring even distribution of weight.
- Set the temperature using the control panel (if applicable), ensuring it is within the specified range for dough storage.
- Monitor the temperature regularly to ensure optimal conditions for preserving dough quality.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the exterior and drawers with a damp cloth and mild detergent. Avoid using abrasive cleaners that may damage the surface.
- Ensure the interior is free from food residue and spills to maintain hygiene.
- Perform regular maintenance checks, including tightening screws and checking for wear on hinges.
- Inspect seals and gaskets for integrity and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- If the cabinet is not cooling, check that it is properly plugged in and the power supply is functioning.
- Ensure that the temperature settings are correct.
- For issues with drawer operation, inspect for obstructions or damage to the tracks.
- If problems persist, contact customer support.

8. Disposal

- Dispose of the cabinet in accordance with local regulations regarding electronic waste and metal disposal.
- Remove any electronic components according to local electronic waste regulations before disposal.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Schubladenschrank 0,5 m mit 7 Schubladen für Pizzateigbälle (P7R57)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Schubladenschanks. Dieses hochwertige Küchenmöbelstück wurde entwickelt, um Pizzateigbälle effizient und sicher aufzubewahren. Es ist ideal für den Einsatz in Restaurants, Pizzerien und Bäckereien.

2. Sicherheitsinformationen

Um Ihre Sicherheit und die der Benutzer zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Der Schrank ist nur für den vorgesehenen Gebrauch zu verwenden.
- Überlasten Sie die Schubladen nicht; das maximale Gewicht pro Schublade beträgt 25 kg.
- Achten Sie darauf, dass der Schrank auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Halten Sie die Schubladen stets richtig geschlossen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel, um Schäden am Material zu vermeiden.
- Kinder sollten den Schrank nicht ohne Aufsicht verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: P7R57
- Abmessungen: 0,5 m Breite x 0,7 m Höhe x 0,58 m Tiefe
- Anzahl der Schubladen: 7
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: +2 °C bis +8 °C
- Gewicht: 80 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort des Schanks trocken und gut belüftet ist.
- Prüfen Sie vor der Installation, dass genügend Platz für das Öffnen der Schubladen vorhanden ist.
- Stellen Sie den Schrank auf eine ebene und stabile Oberfläche.
- Schließen Sie den Schrank an eine geeignete Stromquelle an (bei Modellen mit elektrischen Funktionen).
- Befestigen Sie den Schrank gegebenenfalls an der Wand, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Öffnen Sie die Schubladen, indem Sie den Griff ziehen.
- Legen Sie die Pizzateigbälle gleichmäßig in die Schubladen, um eine optimale Kühlung zu gewährleisten.
- Stellen Sie sicher, dass die Schubladen immer richtig geschlossen sind, um Energieverluste zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem feuchten, weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schubladen auf ordnungsgemäße Funktion und reinigen Sie die Gleitschienen.

7. Fehlersuche

- Schublade öffnet sich nicht: Überprüfen Sie, ob die Schublade überladen ist oder ob Fremdkörper die Gleitschiene blockieren.
- Kühlung funktioniert nicht: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Temperaturregelung korrekt eingestellt ist.
- Geräusche während des Betriebs: Prüfen Sie, ob sich Gegenstände in den Gleitschienen befinden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Bitte führen Sie Materialien ordnungsgemäß dem Recyclingprozess zu, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

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

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Produkt!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor De Ladekast 0,5m met 7 Lades voor Pizzadeegbollen - Model P7R57

1. Algemene Informatie

Deze ladekast is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en pizzeria's. Het is een robuuste en efficiënte oplossing voor het bewaren van pizzadeegbollen. De kast is uitgerust met zeven lades, die zorgen voor een georganiseerde opslag en gemakkelijke toegang tot ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product nooit met nassen of agressieve chemische middelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de kast op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd de kast vrij van obstakels en zorg ervoor dat de lades gemakkelijk open en dicht kunnen.
- Voorkom dat kinderen het apparaat gebruiken zonder toezicht.
- Bij defecten of schade aan het product, stop onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Model: P7R57
- Afmetingen: 0,5m
- Aantal lades: 7
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurbereik: 0°C tot 4°C
- Voeding: Elektrisch
- Energie-efficiëntieklasse: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de ladekast op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de kast in de buurt van een geschikte voedingsbron staat.
- Steek de stekker in het stopcontact en controleer of het apparaat goed functioneert.
- Om ervoor te zorgen dat de kast stabiel blijft, kunnen de verstelbare poten worden gebruikt om eventuele ongelijkheden in de vloer te compenseren.

5. Bediening

- Open de lades door de handgrepen aan de voorkant te trekken.
- Vul de lades met pizzadeegbollen, zorg ervoor dat ze goed zijn gestapeld voor optimale ruimte.
- Sluit de lades voorzichtig en zorg ervoor dat deze goed sluiten.
- Controleer regelmatig de temperatuur binnen de kast om ervoor te zorgen dat deze binnen het aanbevolen bereik blijft.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de buitenkant van de kast schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Voor de interne lades, gebruik een mild ontsmettingsmiddel, speciaal geschikt voor voedselopslag.
- Veeg spatten en morsen onmiddellijk op om vlekken en geuren te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van de lades en scharnieren, en maak deze indien nodig schoon of smeer ze in.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De kast koelt niet adequaat.

Oplossing: Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of er stroom is. Controleer de temperatuurinstellingen.

- Probleem: Lades gaan moeilijk open.

Oplossing: Controleer op verstoppingen of beschadigingen aan de rails. Reinig en smeer indien nodig.

8. Afvalverwerking

- Dit product moet op de juiste wijze worden gerecycled. Neem contact op met de lokale gemeente voor de juiste procedure voor het afvoeren van dit type product.
- Verwijder alle elektrische onderdelen op een milieuvriendelijke manier.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van de Ladekast 0,5m met 7 Lades voor Pizzadeegbollen - Model P7R57. Volg deze handleiding voor een optimaal gebruik en een lange levensduur van uw product.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Gabinete de Cajones de 0.5m con 7 Cajones para Bolas de Masa para Pizza

1. Información General

Bienvenido al manual del producto para el gabinete de cajones de 0.5m con 7 cajones para bolas de masa para pizza. Este gabinete está diseñado para proporcionar un almacenamiento eficiente y accesible para la masa de pizza, optimizando el flujo de trabajo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el almacenamiento de bolas de masa. No lo use para otros fines.
- Instalación: Asegúrese de que el gabinete esté instalado de acuerdo con las instrucciones del fabricante para evitar accidentes.
- Carga Máxima: No sobrecargue los cajones más allá de su capacidad máxima, ya que esto puede comprometer la integridad del gabinete y causar lesiones.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar un funcionamiento seguro. Las piezas desgastadas deben ser reemplazadas de inmediato.
- Niños: Mantenga el gabinete fuera del alcance de los niños. No permita que jueguen cerca del producto.
- Daños: No use el gabinete si presenta daños visibles o defectos. Informe inmediatamente al proveedor para su revisión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 0.5 m
- Número de Cajones: 7
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Uso: Especialmente diseñado para el almacenamiento de bolas de masa para pizza
- Diseño: Estructura compacta y funcional, ideal para cocinas comerciales

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el gabinete de su embalaje y revise que no haya daños.
- Paso 2: Coloque el gabinete en una superficie plana y estable, asegurándose de que esté nivelado.
- Paso 3: Asegure el gabinete al suelo si es posible, para mayor estabilidad.
- Paso 4: Verifique que todos los cajones se deslicen correctamente y que las bisagras estén bien ajustadas.

5. Operación

- Para abrir un cajón, tire suavemente de la manija.
- Para cerrar, empuje el cajón hacia adentro hasta que haga clic.
- Evite forzar los cajones, ya que esto puede dañarlos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el gabinete regularmente con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione los cajones y bisagras mensualmente para asegurarse de que funcionan correctamente.

7. Resolución de Problemas

- Cajones Atascados: Si un cajón está atascado, verifique si hay objetos que lo bloqueen.
- Dificultades para Cerrar: Asegúrese de que no haya sobrecarga; ajuste la carga en los cajones si es necesario.
- Ruidos Inusuales: Compruebe si hay piezas sueltas o desgastadas y realice los ajustes necesarios.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del gabinete, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y desecho de materiales. No arroje el producto a la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le tiroir cabinet 0,5 m avec 7 tiroirs pour boules de pâte (P7R57)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le tiroir cabinet P7R57. Conçu pour le stockage efficace des boules de pâte, ce produit allie fonctionnalité et durabilité. Assurez-vous de lire ce manuel avant de commencer l'installation et l'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est conçu uniquement pour le stockage de boules de pâte. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Stabilité: Assurez-vous que le produit est placé sur une surface stable pour éviter un basculement.
- Surveillance: Ne laissez pas les enfants jouer près du produit pour éviter les blessures.
- N'utilisez pas d'objets lourds: Évitez de surcharger les tiroirs pour empêcher les défaillances mécaniques.
- Températures extrêmes: Éloignez le produit des sources de chaleur et des zones humides.
- Nettoyage: Utilisez des produits de nettoyage non abrasifs pour éviter d'endommager la surface.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: P7R57
- Dimensions: 0,5 m
- Tiroirs: 7 tiroirs pour boules de pâte
- Matériaux: Acier inoxydable
- Poids: 50 kg
- Capacité: Jusqu'à 50 kg par tiroir

4. Configuration et installation

1. Déballage: Retirez soigneusement le tiroir cabinet de son emballage.
2. Vérification du contenu: Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes selon la liste fournie.
3. Assemblage: Connectez les tiroirs au cadre selon les instructions fournies (vis et supports inclus).
4. Placement: Positionnez le cabinet dans un endroit approprié, en veillant qu'il soit de niveau.
5. Fixation: Si nécessaire, utilisez des fixations supplémentaires pour garantir la stabilité.

5. Fonctionnement

- Ouverture des tiroirs: Tirez doucement sur la poignée pour ouvrir chaque tiroir.
- Chargement: Placez les boules de pâte à l'intérieur des tiroirs en évitant toute surcharge.
- Fermeture: Fermez doucement les tiroirs après utilisation pour assurer une bonne étanchéité.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage régulier: Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur des tiroirs.
- Inspection: Vérifiez régulièrement les tiroirs pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement.
- Lubrification: Appliquez un lubrifiant léger sur les glissières des tiroirs si nécessaire.

7. Résolution des problèmes

- Les tiroirs ne s'ouvrent pas: Vérifiez s'il y a des obstructions et assurez-vous qu'aucun tiroir n'est surchargé.
- Difficultés avec les glissières: Nettoyez et lubrifiez les glissières des tiroirs régulièrement.
- Instabilité: Assurez-vous que le produit est placé sur une surface plane et stable.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Recyclez les matériaux en fonction des réglementations locales sur l'élimination et le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

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

Merci pour votre confiance en GGM Gastro.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il nostro armadio a cassetti da 0,5 m con 7 cassetti per palline di pasta per pizza è progettato per una conservazione ottimale e una facile accessibilità. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per ristoranti, pizzerie e altre attività di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite massimo indicato.
- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Maneggiare con cura il prodotto durante la pulizia e la manutenzione per evitare lesioni.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore dirette.
- In caso di malfunzionamenti, non tentare di ripararlo da soli. Contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: Armadio a cassetti da 0,5 m
- Numero di cassetti: 7
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni: 0,5 m di larghezza
- Capacità per cassetto: (specificare qui la capacità)
- Temperatura di utilizzo: (specificare qui le temperature)
- Certificazioni: Conforme alle normative CE

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un luogo adatto per l'installazione, lontano da sorgenti di calore.
- Posizionare l'armadio su una superficie piana.
- Assicurarsi che l'armadio sia livellato.
- Fissare l'armadio al pavimento se necessario per maggiore stabilità.
- Seguire le istruzioni di montaggio del produttore per l'assemblaggio, se necessario.

5. Operazione

- Aprire i cassetti con un movimento fluido.
- Posizionare le palline di pasta nei cassetti e chiudere bene per garantire la freschezza.
- Non superare il limite di carico per ogni cassetto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'armadio con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono danneggiare la superficie.
- Controllare regolarmente le cerniere e i meccanismi dei cassetti per assicurarsi che funzionino correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non si aprono o si chiudono correttamente, controllare se sono sovraccarichi.
- In caso di danni visibili ai cassetti o alla struttura, interrompere l'uso e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Si prega di smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Rimuovere i materiali riciclabili e smaltirli correttamente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania