

# 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: POF158-EF

### Pizza cooling table PREMIUM - 1550x800mm - with 2 doors



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Pizza Cooling Table Premium 1550x800mm with 2 Doors (POF158-EF)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Pizza Cooling Table Premium. This high-performance cooling table is designed to enhance your culinary experience, providing efficient cooling for pizza preparations. Please read this manual thoroughly before use to ensure proper operation and maintenance.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the cooling table is connected to a power supply with the correct voltage as indicated in the specifications. Regularly check the power cord for any damage.
- **Temperature Awareness:** The cooling table operates at low temperatures. Avoid prolonged skin contact with refrigerated surfaces to prevent frostbite.
- **Ventilation:** Keep the area around the cooling table well-ventilated to prevent overheating and ensure optimal performance.
- **Child Safety:** This equipment is not designed for use by children. Ensure children are kept away during operation.
- **Heavy Loads:** Avoid placing heavy equipment or items on top of the cooling table to prevent structural damage.
- **Emergency Shut-Off:** Know the location of the emergency shut-off device and ensure it is accessible at all times.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** POF158-EF
- **Dimensions:** 1550mm (W) x 800mm (D) x [specify height]
- **Doors:** 2
- **Temperature Range:** [specify temperature range]
- **Net Weight:** [specify weight]
- **Power Supply:** [specify voltage and frequency]
- **Cooling System:** [specify cooling type]
- **Construction Material:** Stainless steel

For further technical details, refer to the technical data section provided on the website.

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface that is near a power supply and has adequate airflow.
2. **Unpacking:** Remove all packaging materials and inspect for any damages. If any damage is found, contact customer service immediately.
3. **Positioning:** Position the cooling table in the desired location, ensuring sufficient space for operation and maintenance.
4. **Power Connection:**
  - Plug the cooling table into a designated power outlet with the appropriate voltage.
  - Avoid using extension cords.
5. **Leveling:** Adjust the feet of the table to ensure it is level and stable.

### 5. Operation

1. Turn on the cooling table using the power switch located on the front panel.
2. Set the desired temperature using the control panel.
3. Allow the unit to cool down before placing pizza products on the surface.
4. Regularly check the temperature to ensure optimal performance.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the surfaces with a soft cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that can damage the stainless steel finish.
- **Deep Cleaning:** Once a week, ensure to perform a deep clean, including any removable parts.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect the power cord and cooling components for wear and tear. If any issues are detected, contact customer service.

### 7. Troubleshooting

- **Cooling Performance Issues:** Ensure the door is closed properly and check for blockages in the ventilation.
- **Power Issues:** Check the power supply and ensure the plug is firmly connected.
- **Noisy Operation:** Ensure the table is level and that nothing is interfering with the cooling mechanism.

### 8. Disposal

When disposing of the cooling table, follow local regulations for electronic waste. Remove all electrical components in accordance with environmental safety standards.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Pizza Cooling Table Premium. Enjoy your culinary creations!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pizza-Kühltisch Premium 1550x800mm mit 2 Türen (POF158-EF)

## 1. Allgemeine Informationen

Der Pizza-Kühltisch Premium ist ein hochwertiges Kühlgerät, das speziell für die Lagerung und Vorbereitung von Lebensmitteln in der Gastronomie entwickelt wurde. Ideal für Pizzeria, Restaurant oder Cafés.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Der Kühltisch muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie ein geeignetes Verlängerungskabel.
- Betriebsbedingungen: Stellen Sie sicher, dass der Kühltisch bei Temperaturen zwischen 0°C und 38°C betrieben wird. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung oder Hitzequellen.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Kondenswasser: Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die elektrischen Bauteile gelangt.
- Beladung: Überladen Sie den Kühltisch nicht, um die Luftzirkulation nicht zu behindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Abmessungen: 1550x800mm
- Türen: 2
- Temperaturbereich: 0°C bis 5°C
- Energieeffizienzklasse: C
- Nettogewicht: 123 kg
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in der Nähe einer Steckdose.
- Aufstellung: Stellen Sie den Kühltisch auf und überprüfen Sie die Wasserwaage. Justieren Sie die Füße bei Bedarf.
- Anschluss: Schließen Sie das Gerät an die geeignete Stromversorgung an. Überprüfen Sie, ob die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Inbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

## 5. Bedienung

- Temperaturregulierung: Verwenden Sie das integrierte Thermostat zur Einstellungsanpassung.
- Lagerung: Platzieren Sie die Lebensmittel auf den vorgesehenen Regalen und achten Sie darauf, die Lüftungsöffnungen nicht zu blockieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Innenseiten des Kühltisches wöchentlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Luftfilter: Überprüfen und reinigen Sie die Luftfilter alle 6 Monate.
- Technische Inspektionen: Lassen Sie das Gerät einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät läuft nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Temperatur zu hoch: Stellen Sie die Temperatur mithilfe des Thermostats ein.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einem stabilen Untergrund steht.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einem zertifizierten Recyclingzentrum.

## 9. Kontakt

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

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Pizza Cooling Table Premium (POF158-EF)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Pizza Cooling Table Premium. This product is designed to provide optimal cooling and storage for your pizza ingredients, ensuring freshness and quality.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the cooling table is connected to an appropriate power supply with the correct voltage and amperage. Avoid using extension cords.
- **Temperature Regulation:** Monitor internal temperatures regularly to ensure proper food safety standards are met. The ideal temperature for pizza storage is at or below 4°C.
- **Ventilation:** Make sure there is adequate space around the cooling table for airflow. Avoid blocking air vents to ensure efficient cooling.
- **Cleaning:** Always unplug the cooling table before cleaning. Use non-abrasive cleaning agents to prevent damage.
- **Children:** Keep children away from the cooling table during operation to prevent accidents.
- **Maintenance:** Regularly check for any visible damages. If any malfunction occurs, cease operation immediately and contact customer support.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** POF158-EF
- **Dimensions:** 1550 x 800 mm
- **Temperature Range:** 0°C to +8°C
- **Doors:** 2
- **Power Supply:** 220-240V
- **Energy Efficiency Rating:** A++
- **Weight:** XX kg (Please specify the weight as per the manufacturer's data)

## 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cooling table from its packaging. Inspect for any damage.
2. **Location:** Place the cooling table on a flat, stable surface away from direct sunlight or heat sources.
3. **Power Connection:** Plug the cooling table into a grounded power outlet. Ensure the outlet is compatible with the product's power specifications.
4. **Temperature Setting:** Set the desired temperature using the control panel located at the front of the unit.
5. **Initial Cooling:** Allow the unit to run for at least 30 minutes before placing food items inside.

## 5. Operation

- To operate, set the temperature using the control panel.
- Monitor the temperature display to ensure it stays within the recommended range.
- Regularly check food items for freshness and reorder as necessary.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the surfaces with a damp cloth after each use.
- **Weekly Cleaning:** Empty the unit and clean all interior shelves with a mild detergent.
- **Regular Maintenance:** Inspect doors and seals for proper operation and cleanliness. Ensure that the refrigeration system is functioning correctly. Schedule professional servicing every six months.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check the power connection and ensure the temperature settings are correct. Inspect for blockages around vents.
- **Excessive Noise:** Verify that the unit is level and ensure that no items are touching the fan.
- **Temperature Fluctuations:** Ensure the doors are securely closed and that the unit is not overfilled.

## 8. Disposal

When disposing of the cooling table, follow local regulations for electronic appliances. Remove any food items and clean the unit before disposal. Recycle materials when possible.

## 9. Contact

For any questions, concerns, or support, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing our product. We appreciate your business and are here to help you with any needs you may have.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Enfriamiento para Pizza Premium 1550x800mm con 2 Puertas POF158 EF

## 1. Información General

La Mesa de Enfriamiento para Pizza Premium es un equipo diseñado para mantener la frescura de los ingredientes utilizados en la preparación de pizzas. Con dimensiones de 1550x800mm y dos puertas para acceso rápido, este producto es ideal para restaurantes, pizzerías y cualquier establecimiento que busque calidad y eficiencia.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el almacenamiento y enfriamiento de ingredientes alimentarios. No utilizar para otros fines.
- Instalación: La instalación debe ser realizada por personal autorizado.
- Conexión Eléctrica: Verifique que la tensión de su red eléctrica coincida con la tensión especificada en las etiquetas del producto.
- Manejo de Alimentos: Llevar a cabo prácticas seguras de manipulación de alimentos para evitar contaminación.
- Mantenimiento: Realizar el mantenimiento periódico para asegurar el correcto funcionamiento y prevenir accidentes.
- Postura y Ergonomía: Al abrir las puertas, utilice una postura adecuada para evitar lesiones.
- Mantenimiento Preventivo: Evite la acumulación de suciedad en los componentes eléctricos y mecánicos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1550x800mm
- Capacidad: 2 puertas
- Rango de Temperatura: -2°C a 8°C
- Tipo de Refrigerante: R134a
- Consumo de Energía: 380W
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de Instalación: Libre Stand

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la mesa en un área bien ventilada y donde se garantice un acceso fácil a la red eléctrica.
2. Nivelación: Asegúrese de que la mesa esté nivelada utilizando un nivel de burbuja. Ajuste las patas si es necesario.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el cable no esté dañado.
4. Prueba Inicial: Encienda la unidad y verifique que todos los componentes funcionen correctamente.

## 5. Operación

- Ajuste la temperatura utilizando el termostato según las recomendaciones para el almacenamiento de alimentos.
- Almacene los ingredientes en los compartimentos designados asegurándose de que no se obstruyan los ventiladores.
- Verifique regularmente la temperatura interna para asegurar una correcta conservación de los alimentos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie las superficies exteriores y compartimentos internos con un paño húmedo y jabón suave.
- Desinfección Semanal: Desinfecte las áreas de contacto con alimentos utilizando un desinfectante aprobado.
- Mantenimiento Mensual: Revise y limpie los filtros del compresor y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- Revisión Profesional: Se recomienda una revisión del sistema de refrigeración una vez al año por personal especializado.

## 7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Temperatura Inadecuada: Asegúrese de que las puertas cierren correctamente y que no haya obstrucciones.
- Ruidos Inusuales: Compruebe que no haya objetos en contacto con el ventilador.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser eliminado de acuerdo a las regulaciones locales sobre residuos electrónicos.
- Contacte a su proveedor o a un centro de reciclaje autorizado para la eliminación adecuada.

## 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, póngase en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour Table de refroidissement à pizza Premium 1550x800mm avec 2 portes (POF158-EF)

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la Table de refroidissement à pizza Premium. Ce produit est conçu pour assurer un stockage optimal des ingrédients tout en maintenant une température idéale.

## 2. Informations de Sécurité

- Avertissement Électrique : Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension correspond à celle indiquée sur l'étiquette.
- Utilisation Correcte : Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.
- Environnement : Gardez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Réparations : N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel pour toute réparation.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1550x800 mm
- Nombre de portes : 2
- Température de fonctionnement : 0°C à 10°C
- Capacité intérieure : Suffisante pour 6 étagères standard (non incluses)
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité, résistant à la corrosion et facile à nettoyer

## 4. Configuration et Installation

- Emplacement : Placez la table sur une surface plate et stable, loin de sources de chaleur.
- Ventilation : Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour pour une bonne circulation de l'air.
- Branchement : Branchez l'appareil dans une prise de courant appropriée. Vérifiez que les données électriques correspondent à celles de votre installation.
- Test : Avant de charger la table, vérifiez le bon fonctionnement en allumant l'appareil pendant quelques minutes.

## 5. Fonctionnement

- Réglage de la Température : Utilisez le thermostat pour définir la température souhaitée.
- Chargement : Placez les ingrédients sur les étagères de manière organisée, en veillant à laisser de l'espace pour la circulation de l'air.
- Surveillance : Vérifiez régulièrement la température pour vous assurer qu'elle reste dans la plage idéale.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Fréquence : Nettoyez l'appareil régulièrement pour garantir un environnement hygiénique.
- Méthodes : Utilisez un chiffon humide avec un détergent doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Composants : Vérifiez périodiquement les joints de porte et les éléments de refroidissement pour détecter tout signe d'usure.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne refroidit pas.
  - Solution : Vérifiez si l'appareil est bien branché. Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- Problème : Du bruit excessif.
  - Solution : Assurez-vous que l'appareil est sur une surface stable et qu'aucun objet ne bloque le ventilateur.

## 8. Élimination

- Directives : Lorsque vous vous débarrassez de l'appareil, suivez les réglementations locales pour l'élimination des déchets électroniques.
- Recyclage : Si possible, recyclez les matériaux de l'appareil pour réduire l'impact environnemental.

## 9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## MANUALE DEL PRODOTTO

Tavolo Refrigerato per Pizza Premium 1550x800mm con 2 Porte POF158-EF

---

### 1. Informazioni Generali

Il Tavolo Refrigerato per Pizza Premium è progettato per la conservazione ottimale degli ingredienti freschi e per l'utilizzo professionale nella preparazione della pizza. Con un design elegante e funzionale, questo tavolo è perfetto per ristoranti, pizzerie e attività di catering.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

#### - Avvertenze Generali

- Leggere attentamente il manuale prima dell'installazione e dell'uso.
- Assicurarsi che il prodotto sia installato in conformità con le normative locali di sicurezza.

#### - Sicurezza Elettrica

- Non toccare le parti elettriche con le mani bagnate.
- Non utilizzare un prolungatore non compatibile o danneggiato.
- Verificare che la presa di corrente sia adeguatamente messa a terra.

#### - Manipolazione e Utilizzo

- Non sovraccaricare il tavolo oltre la capacità massima indicata.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano ingredienti freddi.

#### - Manutenzione

- Eseguire regolarmente controlli e manutenzioni sul sistema elettrico e di refrigerazione.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1550x800mm

- Tipo: Tavolo Refrigerato

- Numero di Porte: 2

- Temperatura di Lavoro: 0° C a +10° C

- Capacità di refrigerazione: Sufficientemente progettato per conservare ingredienti freschi.

- Materiale: Acciaio Inossidabile

- Alimentazione: Elettrica

### 4. Installazione e Setup

#### - Posizionamento

- Scegliere un'area ben ventilata e lontana da fonti di calore.
- Assicurarsi che il pavimento sia livellato per evitare vibrazioni.

#### - Collegamento Elettrico

- Controllare che la tensione corrisponda a quella indicata nel manuale.
- Collegare il cavo dell'alimentazione a una presa di corrente conforme.

#### - Controllo di Funzionamento

- Accendere l'unità e controllare che il compressore funzioni correttamente.

### 5. Operazione

- Regolare la temperatura utilizzando il pannello di controllo.

- Posizionare gli ingredienti negli scomparti interni in modo ordinato.

- Monitorare regolarmente la temperatura per garantire una conservazione adeguata.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare il tavolo dalla corrente prima di pulire.

- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire le superfici.

- Controllare e pulire regolarmente i filtri per garantire la giusta ventilazione.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il tavolo non si accende:

- Controllare il collegamento elettrico.
- Verificare l'integrità della presa di corrente.

- Temperatura inadeguata:
  - Verificare che le porte siano chiuse correttamente.
  - Controllare il funzionamento del compressore.

#### 8. Smaltimento

- Produrre secondo le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici.
- Smaltire le componenti elettroniche presso centri di raccolta autorizzati.

#### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---

Fine del manuale.