

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: POF168S-EF

Pizza cooling table PREMIUM - 1600x800mm - 2 doors & 3 drawers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pizza Cooling Table Premium 1600x800mm (2 Doors & 3 Drawers) - Model PO-F168S-EF

1. General Information

Thank you for choosing the Pizza Cooling Table Premium. Designed for efficiency and reliability, this commercial refrigerator is perfect for pizzerias and restaurants. It provides optimal cooling for pizza preparation, ensuring food safety and quality.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a power source with the correct voltage as specified. Use a dedicated circuit to prevent overload.
- **Installation Safety:** Install the unit on a flat, stable surface away from heat sources to prevent overheating. Ensure proper ventilation around the unit.
- **Operational Safety:** Do not obstruct air vents; proper airflow is essential for efficient cooling.
- **Maintenance Safety:** Always unplug the unit before performing any cleaning or maintenance.
- **Child Safety:** This unit is not intended for use by children or individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities unless supervised.

3. Product Overview and Specifications

- Model: PO-F168S-EF
- Dimensions: 1600mm x 800mm
- Doors: 2
- Drawers: 3
- Cooling System: Fan-assisted
- Temperature Range: 0°C to 10°C
- Refrigerant: R134a
- Power Supply: 220-240V / 50Hz
- Power Consumption: 600W
- Weight: Approximately 120 kg
- Material: Stainless steel for durability and hygiene

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cooling table from its packaging. Inspect for any damages during transit.
2. **Placement:** Position the table on a level surface. Ensure there is at least 10cm of space around the unit for proper ventilation.
3. **Plugging In:** Connect the power supply to a compatible outlet. Avoid using extension cords.
4. **Initial Setup:** Turn on the unit using the main switch. Set the desired temperature using the digital thermostat.

5. Operation

- **Temperature Setting:** Use the control panel to adjust the temperature. Ideal setting is between 0°C and 10°C.
- **Loading:** Place food items inside the refrigeration area without exceeding the maximum weight limit.
- **Monitoring:** Regularly check the temperature display to ensure optimal cooling conditions.

6. Cleaning and Maintenance

- **Routine Cleaning:** Wipe the surfaces regularly with a soft cloth and mild detergent. Do not use abrasive cleaners.
- **Defrosting:** Perform defrosting as needed. Empty the unit and allow ice to melt naturally.
- **Filter Check:** Inspect air filters periodically and clean or replace as necessary to maintain airflow efficiency.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check the power supply and ensure the unit is plugged in. Inspect the thermostat settings.
- **Water Leakage:** Ensure the drainage outlet is not clogged and that the unit is level.
- **Unusual Noises:** Inspect for any loose components or debris obstructing the fan.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with household waste. Contact local waste disposal services for guidance.

9. Contact Information

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pizza-Kühltisch Premium 1600x800mm mit 2 Türen und 3 Schubladen (POF168S-EF)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Pizza-Kühltisches Premium 1600x800mm. Dieses hochwertige Kühlgerät wurde entwickelt, um Ihren Gastronomiebetrieb zu unterstützen, indem es eine optimale Lagerung für Pizza-Zutaten und andere Lebensmittel bietet. Bitte lesen Sie dieses Handbuch gründlich durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät sicher und effektiv nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Gerät darf nur von geschultem Personal betrieben werden.
- Stromversorgung: Vor der Installation sicherstellen, dass die elektrische Versorgung den technischen Anforderungen des Geräts entspricht.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt wird, um Überhitzung zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel, um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden.
- Wasser und Elektrizität: Das Gerät darf nicht mit Wasser in Berührung kommen. Führen Sie keine Wartungsarbeiten durch, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Entsorgung: Das Produkt muss gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung behandelt werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: POF168S-EF
- Abmessungen: 1600mm x 800mm
- Türen: 2
- Schubladen: 3
- Kühltemperatur: +2°C bis +8°C
- Energieeffizienzklasse: B
- Kapazität: 300L
- Stromverbrauch: 400W
- Netzspannung: 230V
- Gewicht: 120kg

4. Einrichtung und Installation

1. Ort wählen: Wählen Sie einen ebenen und stabilen Untergrund.
2. Anschlüsse überprüfen: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Spannung mit den Anforderungen des Gerätes übereinstimmt.
3. Gerät aufstellen: Platzieren Sie den Kühltisch an dem gewählten Ort.
4. Belüftung sicherstellen: Lassen Sie ausreichend Platz um das Gerät für eine gute Luftzirkulation.
5. Stromversorgung anschließen: Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie es ein.

5. Betrieb

- Temperatur einstellen: Benutzen Sie das Einstellrad, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
- Lüfter aktivieren: Überprüfen Sie, ob der Lüfter funktioniert, um eine gleichmäßige Kühlung zu gewährleisten.
- Lagerung: Sorgen Sie dafür, dass die Lebensmittel gut verpackt sind, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche des Kühltisches regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Türdichtungen auf Schäden und Reinheit.
- Reinigen Sie den Kondensator alle 6 Monate, um eine optimale Leistung aufrechtzuerhalten.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen.

7. Fehlerbehebung

- Keine Kühlung: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und der Temperatursensor funktioniert.
- Lärm: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Frostbildung: Überprüfen Sie die Türdichtungen auf Dichtigkeit.

8. Entsorgung

Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Kühlgeräten. Stellen Sie sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird, insbesondere in Bezug auf Kältemittel.

9. Kontakt

Für Unterstützung oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit Ihrem neuen Pizza-Kühltisch Premium!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Pizza Cooling Table Premium 1600x800mm - Model POF168S-EF

1. General Information

This manual provides guidance for the safe and effective use of the Pizza Cooling Table Premium 1600x800mm. This commercial-grade unit is designed to keep pizzas cool and fresh, making it ideal for restaurants and pizzerias.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the unit is connected to a properly grounded outlet to prevent electrical hazards.
- Use Caution: Do not place heavy items on top of the unit. Ensure the table is placed on a stable surface to avoid tipping.
- Child Safety: Keep children away from the unit during operation.
- Temperature Control: Regularly monitor internal temperatures to ensure efficiency and food safety.
- Cleaning: Always unplug the unit before cleaning to avoid electric shock. Use only non-abrasive cleaners.
- Maintenance: Have the unit inspected by a qualified technician at least once a year to ensure safe operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: POF168S-EF
- Dimensions: 1600mm (W) x 800mm (D)
- Doors: 2
- Drawers: 3
- Cooling System: Static
- Power Supply: 230V/50Hz
- Power Consumption: 500W
- Refrigerant: R134a
- Temperature Range: 0°C to 10°C
- Material: Stainless steel exterior and interior

4. Setup and Installation

1. Unpack the unit and remove packaging materials.
2. Place the cooling table in a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
3. Ensure the unit is level using a spirit level. Adjust the feet if necessary.
4. Connect the unit to a dedicated electrical outlet that meets the specified power requirements.
5. Allow the unit to pre-cool for 2-3 hours before loading food products.

5. Operation

- Set the desired temperature using the digital display and controls.
- Load ingredients or pizzas into the unit, ensuring not to overfill.
- Regularly check the temperature to ensure it remains within the safe range.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
- Use a damp cloth with a mild detergent for cleaning surfaces.
- Remove and clean the removable shelves and drawers.
- Ensure drainage holes are free from obstructions.
- Check and clean condenser coils regularly to maintain efficiency.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the unit is plugged in and that the circuit breaker is not tripped.
- Unusual Noises: Ensure that nothing is obstructing the fan or compressor.
- Leaking Water: Inspect the drain hose for blockages.

8. Disposal

Dispose of the unit in accordance with local regulations. Refrigerants must be handled by certified professionals.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Handle with care and operate within the guidelines to ensure the longevity and safety of your Pizza Cooling Table Premium.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Refrigeración para Pizza Premium 1600x800mm - 2 Puertas y 3 Cajones (POF168S-EF)

1. Información General

La Mesa de Refrigeración para Pizza Premium es un equipo esencial para cualquier pizzería o negocio de alimentos que requiere mantener los ingredientes frescos y accesibles. Diseñada con materiales de alta calidad, esta mesa combina eficiencia y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales

Asegúrese de que el producto esté instalado por personal calificado.

Mantenga el equipo alejado del agua y de fuentes de humedad para evitar cortocircuitos.

- Uso Apropiado

Esta mesa está destinada únicamente para uso comercial en la preparación y almacenamiento de alimentos.

- Revisiones y Mantenimiento

Realice revisiones periódicas y mantenimiento según las instrucciones del fabricante. Un mantenimiento inadecuado puede resultar en fallos.

- Sustancias Peligrosas

No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos que puedan dañar las superficies.

- Embalaje y Transporte

Manipule el equipo con cuidado durante el transporte para evitar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600 x 800 mm

- Puertas: 2

- Cajones: 3

- Rango de Temperatura: 0°C a 10°C

- Capacidad Bruta: 320 litros

- Material: Acero inoxidable

- Sistema de Refrigeración: Ventilado

- Consumo Energético: 240 W

- Clase Energética: A

- Peso: 120 kg

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación

Ubique la mesa en un área bien ventilada, lejos de fuentes de calor directa.

2. Nivelación

Asegúrese de que la mesa esté nivelada utilizando los pies ajustables.

3. Conexión Eléctrica

Conecte el equipo a un enchufe que cumple con las normas de seguridad eléctrica. Asegúrese de que la tensión y amperaje sean los correctos.

4. Refrigeración

Encienda el equipo y ajuste la temperatura según las especificaciones del operador.

5. Operación

- Mantenga los ingredientes organizados en las puertas y cajones.

- Asegúrese de cerrar las puertas y cajones inmediatamente después de su uso para mantener la temperatura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Diariamente: Limpie la superficie exterior con un paño húmedo.
- Semanalmente: Limpie el interior y revise las bandejas y estantes.
- Mensualmente: Descongele y limpie el condensador y verifique que no haya acumulación de polvo.

7. Resolución de Problemas

- La refrigeración no funciona:
Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el equipo esté encendido.
- Temperatura inadecuada:
Ajuste el termostato. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio técnico.
- Ruido excesivo:
Asegúrese de que no haya objetos en contacto con el compresor.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el equipo, asegúrese de seguir las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos y materiales metálicos. Contacte a un servicio autorizado para la disposición adecuada.

9. Contacto

Para más información o soporte técnico, contáctenos:

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

Este manual contiene instrucciones esenciales para un uso seguro y eficiente de la Mesa de Refrigeración para Pizza Premium. Siga las indicaciones para garantizar la durabilidad y el rendimiento óptimo del producto.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU TABLEAU DE REFROIDISSEMENT À PIZZA PREMIUM 1600X800MM - 2 PORTES & 3 TIROIRS (POF168S-EF)

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Tableau de Refroidissement à Pizza Premium. Ce produit est conçu pour conserver vos aliments à la température idéale tout en offrant une surface de travail pratique.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est connecté à une source d'alimentation.
- Évitez d'utiliser des produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane et stable.
- L'appareil doit être branché à une prise de terre adéquate.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez un professionnel en cas de dysfonctionnement.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1600 mm x 800 mm
- Capacité : 2 portes, 3 tiroirs
- Matériau : Acier inoxydable
- Température : 0°C à +10°C
- Énergie : 230V, 50Hz
- Classe énergétique : C
- Poids : [À insérer selon spécifications techniques fournies]

4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement le produit et vérifiez que tous les composants sont présents.
- Choisissez un emplacement approprié en vous assurant que l'appareil est à proximité d'une prise électrique.
- Installez le tableau en veillant à ce qu'il soit de niveau pour éviter tout dysfonctionnement.
- Connectez l'appareil à une prise de terre et assurez-vous que la tension est conforme aux spécifications indiquées dans le fonctionnement.
- Attendez 30 minutes avant de démarrer l'appareil pour qu'il atteigne la température optimale.

5. Fonctionnement

- Allumez le tableau à l'aide de l'interrupteur situé à l'avant.
- Réglez la température en fonction de vos besoins à l'aide du thermostat.
- Vérifiez régulièrement la température à l'aide d'un thermomètre adapté.
- Chargez le tableau avec les aliments tout en laissant suffisamment d'espace pour une circulation d'air adéquate.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement les joints et les filtres pour assurer un fonctionnement optimal.
- Dégivrez l'appareil si une accumulation excessive de glace est présente.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas : vérifiez que l'interrupteur est en position « ON » et que la prise est branchée.
- Si la température ne descend pas : vérifiez que les portes et tiroirs sont bien fermés.
- Pour tout autre problème, consultez un technicien.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Déposez-le dans un centre de recyclage agréé.
- Pensez à retirer les composants électriques de manière appropriée.

9. Contact

Pour toute demande d'assistance ou d'information supplémentaire, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo di Raffreddamento per Pizza Premium 1600x800mm 2 Porte e 3 Cassetti (POF168S-EF)

1. Informazioni Generali

Il Tavolo di Raffreddamento per Pizza Premium è progettato per conservare e preparare gli ingredienti per la pizza a temperature ottimali, garantendo freschezza e qualità. Questo dispositivo è ideale per ristoranti, pizzerie e altre attività di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati di leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Posizionare il tavolo su una superficie stabile e piana.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Utilizzare il prodotto solo per l'uso previsto.
- Non immergere il dispositivo nell'acqua e non utilizzare un tubo di spruzzo per la pulizia.
- Verifica che la tensione elettrica corrisponda a quella specificata.
- Tenere i bambini lontano dal prodotto durante il funzionamento.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Dimensioni esterne: 1600 x 800 x 900 mm
- Capacità: 2 porte e 3 cassette
- Classe di efficienza energetica: C
- Temperatura di lavoro: 0°C a +10°C
- Materiale: Inox di alta qualità
- Compressor: A basso consumo energetico
- Voltaggio: 230V/50Hz

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un luogo ben ventilato per l'installazione del tavolo.
- Assicurarsi che ci sia presa di corrente facilmente accessibile.
- Posizionare il tavolo assicurandosi che sia livellato utilizzando eventualmente dei distanziali.
- Collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica e accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Controllare che il sistema di raffreddamento funzioni correttamente.

5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Aprire le porte e i cassette con cura per accedere agli ingredienti.
- Monitorare regolarmente la temperatura per garantire condizioni ottimali di conservazione.
- Utilizzare il tavolo solo per la conservazione e la preparazione di ingredienti per pizza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il tavolo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e un detergente delicato per pulire le superfici esterne.
- Pulisci regolarmente le porte e i cassette per mantenere l'igiene.
- Non utilizzare materiali abrasivi o corrosivi.
- Effettuare ispezioni periodiche per assicurarsi che i componenti funzionino correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo non si accende: controlla il cavo di alimentazione e l'interruttore.
- Se la temperatura non è corretta: verifica che il termostato sia impostato correttamente.
- Per altri problemi, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Alla fine del ciclo di vita del prodotto, assicurati di smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti e il riciclo.
- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania