

# 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: POF218-EF

**Pizza cooling table PREMIUM - 2100x800mm - with 3 doors**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Pizza Cooling Table - POF218-EF

### 1. General Information

The GGM Gastro Pizza Cooling Table POF218-EF is designed to provide convenience and efficiency in food preparation. This high-quality pizza cooling table features three doors, ensuring easy access to ingredients while maintaining optimal refrigeration for pizza toppings.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to a properly grounded outlet to prevent electrical shock. Do not use an extension cord.
- **Ventilation:** Keep the area around the cooling table well-ventilated to avoid overheating. Do not block the air vents of the unit.
- **Forklift Handling:** Use caution when moving the pizza cooling table to avoid injury. Always use appropriate lifting techniques.
- **Food Safety:** Regularly check temperature settings to maintain safe food storage conditions (below 5°C) and prevent food spoilage.
- **Cleaning Precautions:** Unplug the unit before cleaning. Use mild cleaning agents and avoid abrasive materials to prevent damage.
- **Child Safety:** Keep the cooling table out of reach of children and educate staff on proper handling.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: POF218-EF
- Dimensions: 2100 x 800 mm
- Number of Doors: 3
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Refrigerant: R134a
- Temperature Range: 0°C to +10°C
- Net Weight: 120 kg
- Internal Volume: 540 liters
- Energy Efficiency Class: C

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the pizza cooling table on a flat, sturdy surface away from direct sunlight and heat sources.
2. **Electrical Connection:** Plug the cooling table into a suitable electrical outlet. Ensure voltage and frequency match specified requirements.
3. **Temperature Setting:** Set the thermostat to the desired temperature using the control panel. Allow the table to cool for at least 2 hours before storing any food products.
4. **Door Alignment:** Ensure that the doors open and close smoothly. Adjust hinges if necessary.

### 5. Operation

- **Powering On/Off:** Use the main switch located on the control panel to turn the unit on or off.
- **Adjusting Temperature:** The temperature can be adjusted via the digital control panel. Monitor the display for accurate readings.
- **Storing Ingredients:** Place ingredients in the designated storage areas and ensure they are properly covered to maintain freshness.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Clean surfaces with a damp cloth and mild detergent. Wipe down the internal compartments to avoid buildup.
- **Monthly Maintenance:** Inspect and clean the condenser coils to enhance efficiency. Ensure drainage is clear.
- **Regular Checks:** Monitor and periodically log the internal temperature. Check for any unusual noises or performance issues.

### 7. Troubleshooting

- **The unit does not switch on:** Check the power supply and ensure the main switch is engaged.
- **Not cooling properly:** Ensure the vents are not obstructed and check the thermostat setting.
- **Frost build-up inside:** Check the door seals; replace if damaged. Ensure doors are closing properly.

### 8. Disposal

- **Dispose of the cooling table in accordance with local regulations. Ensure that refrigerants are handled and disposed of by certified professionals. Do not dispose of as regular waste.**

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Pizzakühltisch Premium 2100x800mm mit 3 Türen (POF218-EF)

## 1. Allgemeine Informationen

Der Pizzakühltisch Premium ist eine professionelle Kühlvorrichtung, die speziell für die Aufbewahrung und Kühlung von Zutaten in der Gastronomie entwickelt wurde. Mit seinen drei Türen und einer großzügigen Arbeitsfläche ist er ideal für Pizzabuden, Restaurants und Catering-Services.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das gesamte Handbuch vor der ersten Benutzung sorgfältig durch.
- Stellen Sie sicher, dass der Kühltisch auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Halten Sie das Gerät fern von wasserführenden Bereichen, um elektrischen Schlägen vorzubeugen.
- Dieses Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch vorgesehen.
- Lassen Sie Wartungen und Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind, um Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Chemikalien zur Reinigung.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 2100 x 800 mm
- Türen: 3
- Temperaturbereich: +0°C bis +10°C
- Nettogewicht: 160 kg
- Kühlgerät: R134A
- Energieverbrauch: 200 W

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und das Gerät aus der Verpackung.
- Platzieren Sie den Kühltisch auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden oder anderen Geräten eingehalten wird, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es vor der ersten Benutzung mindestens 2 Stunden laufen, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

## 5. Betrieb

- Öffnen Sie die Türen nur, wenn nötig, um die Kühlung nicht zu beeinträchtigen.
- Organisieren Sie die Zutaten in den Fächern, um schnelles Zugreifen zu ermöglichen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Innentemperatur mit einem Thermometer, um eine optimale Lagerung sicherzustellen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Kühltisches mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Für die Innenreinigung verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Seife.
- Entfernen Sie regelmäßig Schmutz und Ablagerungen von den Lüftungsöffnungen.
- Planen Sie regelmäßige Wartungen durch qualifiziertes Fachpersonal, um die einwandfreie Funktion des Gerätes sicherzustellen.

## 7. Fehlersuche

- Wenn das Gerät nicht kühlt, prüfen Sie, ob es eingeschaltet und ordnungsgemäß mit Strom versorgt ist.
- Überprüfen Sie, ob die Lüftungsöffnungen frei sind.
- Bei Fehlern, die nicht behoben werden können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Geben Sie Elektrogeräte niemals in den normalen Müll.
- Informieren Sie sich über spezielle Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Nähe.

## 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 for Pizza Cooling Table Premium 2100x800mm with 3 Doors (POF218 EF)

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Pizza Cooling Table Premium 2100x800mm met 3 deuren (POF218 EF). Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een optimale oplossing voor het koelen van pizzabodems en ingrediënten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Elektrische Veiligheid: Controleer voor gebruik of het apparaat correct is aangesloten op een geschikt netvoeding. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje.
- Koelingssysteem: Dit apparaat maakt gebruik van een koelmiddel. Vermijd contact met het koelmiddel en zorg ervoor dat er geen lekken zijn.
- Temperatuur: Het oppervlak van de koelplaat kan erg koud worden. Vermijd direct contact met de huid om bevriezing te voorkomen.
- Voorkom Omvallen: Zorg ervoor dat het apparaat stevig en stabiel staat. Voorkom dat zware voorwerpen op de tafel worden geplaatst die de stabiliteit kunnen beïnvloeden.
- Reiniging en Onderhoud: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u het onderhoud uitvoert. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 2100 x 800 mm
- Aantal Deuren: 3
- Koelmiddel: R290
- Temperatuur bereik: +2°C tot +8°C
- Vermogen: 415W
- Voltage: 230V/50Hz
- Netto gewicht: 120 kg

### 4. Installatie en Opstelling

1. Locatie: Plaats de koeltafel op een vaste, vlakke ondergrond, uit de buurt van directe warmtebronnen en in een goed geventileerde ruimte.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de specificaties.
3. Waterpas: Controleer of het apparaat waterpas staat. Pas de poten aan indien nodig om stabiliteit te garanderen.
4. Koelmiddel: Controleer op eventuele lekkages na installatie. Neem contact op met een gecertificeerde technicus als er lekkages worden waargenomen.

### 5. Gebruik

1. Instellen van de temperatuur: Gebruik de digitale thermostaat om de gewenste temperatuur in te stellen.
2. Voorwerpen plaatsen: Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tussen de ingrediënten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken.
3. Deuren openen: Open de deuren voorzichtig om het koelproces niet te verstoren.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Regelmatige Reiniging: Reinig het interieur en exterieur wekelijks met een zachte doek en een milde zeepoplossing.
- Filters: Controleer en reinig de luchtfilters maandelijks.
- Contactpunten: Zorg ervoor dat de verbindingen droog en schoon zijn.

### 7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet: Controleer de elektrische aansluiting en zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Onvoldoende koeling: Controleer of de deuren goed sluiten en dat er geen blokkades zijn in de luchtcirculatie.
- Lawaai: Een rijdend geluid kan duiden op een probleem met de compressor; neem contact op met de klantenservice.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, volg de plaatselijke regelgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten en koelmiddelen. Zorg ervoor dat er geen koelmiddel in het milieu terecht komt.

### 9. Contact

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Mesa de Enfriamiento para Pizza Premium 2100x800mm con 3 Puertas POF218-EF

---

## 1. Información General

La Mesa de Enfriamiento para Pizza Premium POF218-EF es un equipo esencial para pizzerías y restaurantes que buscan mantener la frescura de sus ingredientes. Diseñada para un rendimiento óptimo, esta mesa cuenta con un diseño funcional y duradero.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado solo para uso comercial. No usar en aplicaciones no recomendadas.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normas locales y que la unidad esté conectada a un sistema eléctrico adecuado.
- Manipulación: No coloque objetos pesados sobre la mesa. Siempre use guantes al manipular el equipo y los ingredientes fríos.
- Temperaturas Extremas: No exponga el equipo a temperaturas extremas o a luz solar directa, lo que puede causar daños.
- Mantenimiento Seco: Mantenga el área de operación seca para prevenir accidentes por resbalones y caídas.
- Inspección: Realice revisiones periódicas para detectar posibles daños eléctricos o mecánicos.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: POF218-EF
- Dimensiones: 2100x800mm
- Número de Puertas: 3
- Material: Acero inoxidable
- Sistema de Refrigeración: Dinámico
- Temperatura de Operación: -2°C a +8°C
- Potencia: 450W
- Voltaje: 230V
- Peso: 150kg

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desempacar el equipo y verificar que todos los componentes estén incluidos.
- Paso 2: Colocar la mesa en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Conectar el suministro eléctrico siguiendo las instrucciones locales de instalación eléctrica.
- Paso 4: Ajustar la temperatura mediante el termostato en el panel frontal.
- Paso 5: Dejar la unidad enfriar por al menos 2 horas antes de colocar la comida en su interior.

## 5. Operación

- Para encender la mesa, presione el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura según las necesidades de los ingredientes.
- Asegúrese de que la puerta esté cerrada para mantener la temperatura adecuada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la unidad antes de realizar limpieza.
- Use un paño suave y un detergente no abrasivo para limpiar el exterior.
- Limpie las superficies internas con una solución de agua tibia y detergente.
- Realice limpiezas profundas cada mes para garantizar un rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- La unidad no enciende: Verifique el enchufe y el suministro eléctrico.
- Temperatura inadecuada: Ajuste el termostato o revise posibles obstrucciones en la ventilación.
- Condensación excesiva: Asegúrese de que la puerta esté cerrada correctamente.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, no deseche el producto junto con los residuos normales. Siga las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir la Mesa de Enfriamiento para Pizza Premium POF218-EF. Asegúrese de seguir todas las instrucciones para un rendimiento seguro y eficiente.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la table de refroidissement à pizza Premium

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre table de refroidissement à pizza Premium. Ce produit est conçu pour maintenir vos produits alimentaires à la température idéale. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation.

### 2. Informations de Sécurité

- Avertissements: Ne pas exposer l'appareil à l'eau ou à d'autres liquides. Évitez tout contact avec des surfaces chaudes.
- Installation: Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable, à l'écart de la chaleur.
- Utilisation: Ne jamais surcharger l'appareil. Suivez les limites de capacité spécifiées.
- Maintenance: Déconnectez l'appareil avant toute opération de nettoyage et de maintenance pour éviter tout risque d'électrocution.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

#### Spécifications Techniques

- Modèle: POF218-EF
- Dimensions: 2100 x 800 mm
- Nombre de portes: 3
- Capacité de réfrigération: [valeur à insérer]
- Température de fonctionnement: [valeur à insérer]
- Poids: [valeur à insérer]
- Alimentation électrique: [valeur à insérer]

### 4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez le contenu pour des dommages potentiels.
2. Choix de l'emplacement: Placez la table à refroidissement sur une surface plane, bien ventilée et loin des autres appareils générant de la chaleur.
3. Branchement électrique: Branchez l'appareil à une prise électrique conforme aux spécifications techniques.
4. Réglage de la température: Suivez les instructions du panneau de commande pour régler la température souhaitée.
5. Vérification: Après installation, vérifiez que l'appareil fonctionne correctement avant d'y stocker les aliments.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil via le panneau de commande.
- Ajustez les réglages de température à l'aide des boutons de contrôle.
- Assurez-vous que les portes sont correctement fermées pour une efficacité optimale.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et des détergents doux pour nettoyer l'extérieur.
- Ne pas utiliser d'objets abrasifs pour éviter de rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement les filtres et le système de ventilation et nettoyez-les si nécessaire.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- Température insuffisante: Assurez-vous que les portes sont bien fermées et qu'aucun objet ne bloque les événements.
- Bruits étranges: Vérifiez les pièces internes, un objet pourrait être coincé dans le ventilateur.

### 8. Élimination

En fin de vie de votre appareil, éliminez-le conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères et recherchez des points de collecte appropriés pour les appareils électriques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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 Refrigerante per Pizza Premium

## 1. Informazioni Generali

Il Tavolo Refrigerante per Pizza Premium è progettato per mantenere freschi ingredienti e piatti di pizza in ambienti commerciali. Questo apparecchio garantisce performance elevate e un design funzionale per soddisfare le esigenze di ristoranti e pizzerie.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa elettrica adeguata e conforme.
- Utilizzare sempre attrezzature di protezione quando si maneggiano oggetti affilati o pesanti.
- Non coprire le aperture di ventilazione per garantire un corretto raffreddamento.
- In caso di malfunzionamento, scollegare l'unità dalla rete elettrica prima di tentare qualsiasi riparazione.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

Specifiche Tecniche:

- Dimensioni: 2100 x 800 mm
- Numero di porte: 3
- Classe climatica: N
- Temperatura di esercizio: +1°C / +10°C
- Capacità di raffreddamento: 900 Litri
- Potenza: 350 W
- Tipo di refrigerante: R290
- Materiale: Acciaio Inossidabile

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionare il Tavolo Refrigerante in un luogo piano e stabile, lontano da fonti di calore.
2. Assicurarsi che ci sia un accesso facile alla presa elettrica.
3. Controllare che tutte le ventole e le aperture siano libere da ostruzioni.
4. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica conforme alla potenza richiesta.
5. Accendere l'unità e regolare la temperatura secondo le necessità.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura utilizzando il termostato per ottenere la temperatura desiderata.
- Monitorare regolarmente la temperatura interna per garantire la freschezza degli ingredienti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'unità prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare acqua calda e detersivi disinfettanti per pulire le superfici interne ed esterne.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Eseguire una pulizia regolare del condensatore per ottimizzarne l'efficienza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore.
- La temperatura interna non scende: Verificare le ostruzioni nelle aperture e pulire il condensatore.
- Rumore eccessivo: Assicurarsi che l'unità sia su una superficie piana.

## 8. Smaltimento

Quando non è più utilizzabile, si consiglia di smaltire l'apparecchio secondo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettronici e dei refrigeranti. Contattare un servizio autorizzato per la dismissione corretta.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania