

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: POS158SSG

Pizza cooling table PREMIUM - 1500x800mm - with 1 door & 7 drawers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pizza Cooling Table Premium 1500x800mm with 1 Door and 7 Drawers

1. General Information

Thank you for choosing the Pizza Cooling Table Premium 1500x800mm. This high-quality cooling table is designed for professional kitchen environments, providing efficient and reliable storage for your pizza ingredients and prepared dishes.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to a properly grounded outlet that meets the voltage requirements indicated on the product specifications. Regularly inspect the power cord for any damages.
- **Temperature Safety:** The cooling table operates at low temperatures. Avoid direct contact with cooling surfaces to prevent frostbite.
- **Weight Capacity:** Do not exceed the specified weight capacity of shelves and drawers. Overloading can lead to damage and pose safety risks.
- **Child Safety:** Keep the unit out of reach of children. The drawers and doors should always remain closed when not in use.
- **Maintenance:** Regularly clean the unit and inspect for any wear that may impact safe operation.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** POS158SSG
- **Dimensions:** 1500 x 800 mm
- **Cooling System:** Static cooling
- **Temperature Range:** 0 to 10°C
- **Energy Efficiency Class:** C
- **Total Capacity:** 7 drawers + 1 door compartment
- **Power Consumption:** 180W
- **Refrigerant:** R290
- **Weight:** 140 kg

4. Setup and Installation

1. **Location Selection:** Place the cooling table in a well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources.
2. **Leveling:** Adjust the feet of the cooling table to ensure it is level. Use a spirit level for accuracy.
3. **Electrical Connection:**
 - Check that the voltage is the same as the product specification.
 - Plug the unit into a grounded wall outlet. Avoid using extension cords.
4. **Testing:** After connection, turn on the unit and check that the compressor starts. Allow the unit to cool for a few hours before storing food.

5. Operation

- Use the temperature control to set the desired cooling level within the specified range.
- Organize food items in the drawers, keeping similar items together for easy access.
- Ensure that doors and drawers are closed securely to maintain optimal temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid harsh chemicals.
- **Drawer Removal:** Periodically remove drawers for more thorough cleaning. Wash with mild detergent and rinse thoroughly.
- **Condenser Coils:** Inspect and clean the condenser coils every six months to ensure efficient operation.
- **Temperature Check:** Regularly monitor the internal temperature. Adjust settings if necessary to maintain compliance with food safety standards.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check the power supply and ensure that the unit is plugged in. Verify the temperature settings.
- **Excessive Frost Build-Up:** Check door seals for integrity. Clean seals if necessary.
- **Strange Noises:** This may be normal operational sounds; however, check for any obstructions around the compressor.

8. Disposal

This appliance should be disposed of in accordance with local regulations. Do not dispose of with regular household waste. Contact your local waste management service for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for your purchase and trust in our products. Enjoy the benefits of your new Pizza Cooling Table Premium!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Pizza-Kühltisch Premium 1500x800mm mit 1 Tür und 7 Schubladen (POS158SSG)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Pizza-Kühltisches Premium. Dieses hochwertig verarbeitete Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe, die Lebensmittel frisch halten und effizient arbeiten möchten. Der Kühltisch ist speziell für die Lagerung von Pizza-Zutaten und anderen empfindlichen Lebensmitteln konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt ist ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch zu verwenden. Verwenden Sie es nicht in einer Weise, die von den Bedingungen dieser Anleitung oder der Funktionalität abweicht.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Kühltisch an eine konforme Netzsteckdose mit den entsprechenden Spannungsvorgaben angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Stromversorgung, um Überlastungen zu vermeiden.
- Belüftung: Der Kühltisch benötigt eine angemessene Belüftung. Sorgen Sie dafür, dass der Kühltisch nicht an Wänden oder anderen Möbeln platziert wird, die die Luftzirkulation behindern können.
- Kühlmittel: Bei Beschädigung des Kühlkreislaufs kann sofortige Lecksuche erforderlich sein. Kühltisch entleeren und alle vorsichtige Maßnahmen treffen, um den Kontakt mit Kühlmittel zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: POS158SSG
- Abmessungen: 1500 x 800 mm
- Tür: 1 Tür
- Schubladen: 7 Schubladen
- Energieverbrauch: XX kWh
- Temperaturbereich: 0°C bis 10°C
- Kältemittel: R290
- Geräuschpegel: ≤ 40 dB
- Nettogewicht: XX kg
- Material: Edelstahl

4. Setup und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, niveaugleichen Platz, der nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
- Anschluss: Der Kühltisch benötigt eine dreiphasige Stromversorgung mit einem maximalen Spannungsbereich von XXV. Schließen Sie das Gerät an die Netzspannung an und sorgen Sie für einen sicheren Kontakt.
- Belüftung: Überprüfen Sie, dass die Oberseite und Rücken des Kühltisches mindestens 10 cm Platz zum Lüften haben.
- Einschalten: Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie die Anzeige für ordnungsgemäße Funktion.

5. Betrieb

Nachdem das Gerät ordnungsgemäß installiert ist, können Sie den Kühltisch in Betrieb nehmen. Stellen Sie die Temperatur über das Bedienfeld ein und warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, bevor Sie Lebensmittel einlegen. Nutzen Sie die Schubladen für die Aufbewahrung von Zutaten.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Oberflächen mindestens einmal wöchentlich mit einem sanften Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Türdichtungen und die Kühlmittelschläuche auf Beschädigungen. Sorgen Sie dafür, dass die Kühlschlangen frei von Staub sind.

7. Fehlersuche

- Das Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Temperatureinstellungen.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass der Kühltisch auf einer stabilen Fläche steht und nichts die Ventilation blockiert.
- Feuchtigkeit im Inneren: Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und die Dichtungen korrekt funktionieren.

8. Entsorgung

Dieser Kühltisch sollte gemäß den lokal geltenden Vorschriften für Elektroschrott entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät nicht im Hausmüll. Setzen Sie sich mit der zuständigen Entsorgungsstelle in Verbindung.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir schätzen Ihr Vertrauen in unsere Produkte.

NL NEDERLANDS

Product Manual for Pizza Cooling Table Premium 1500x800mm with 1 Door and 7 Drawers

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Pizza Cooling Table Premium. This high-quality unit is designed for professional kitchens and food service environments. It provides a safe and efficient way to store and keep your pizza ingredients cool.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the unit is placed on a flat, stable surface to prevent tipping.
- Electrical Safety: Connect the appliance to a grounded outlet. Avoid using extension cords. Do not pull the cord to disconnect.
- Temperature Management: Do not overload the drawers; exceeding the recommended load can affect cooling efficiency.
- Food Safety: Always maintain food at or below 5°C to ensure freshness. Regularly check the internal temperature with a reliable thermometer.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children. Ensure that children do not operate the appliance without supervision.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: POS158SSG
- Dimensions: 1500x800mm
- Number of Drawers: 7
- Number of Doors: 1
- Temperature Range: 0°C to +10°C
- Power Supply: 230V
- Power Consumption: X kW (specific value to be filled based on exact model)

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a suitable location that is well-ventilated and away from direct sunlight.
2. Leveling: Use a spirit level to ensure the table is level. Adjust the feet to achieve the correct balance.
3. Electrical Connection: Plug the appliance into the appropriate electrical outlet. Ensure proper grounding.
4. Cooling Setup: Allow the unit to cool before placing ingredients inside. Set the temperature to the desired level using the control panel.

5. Operation

1. Temperature Setting: Adjust the temperature using the thermostat control. Wait for the unit to reach the desired temperature before use.
2. Loading: Place food items in drawers and make sure they are properly sealed.
3. Monitoring: Regularly check the internal temperature. Adjust as necessary to maintain food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Monthly Maintenance: Check the door seals for wear, clean the condenser coils, and ensure drainage is not blocked.
- Deep Cleaning: Turn off and unplug the unit before performing any deep cleaning tasks.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the power supply is functioning and that the temperature settings are correct.
- Excessive Noise: Ensure the unit is level and check for loose components.
- Frost Build-Up: Ensure the door seals are intact and not allowing warm air in.

8. Disposal

When disposing of the appliance, please follow local regulations regarding electrical waste. It is recommended to contact a local recycling center.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa Fría para Pizza Premium 1500x800mm con 1 Puerta y 7 Cajones (POS158SSG)

1. Información General

La Mesa Fría para Pizza Premium es un equipo diseñado para mantener los ingredientes frescos y a la temperatura adecuada, ideal para pizzerías y restaurantes. Fabricada con materiales de alta calidad, su diseño ergonómico permite un fácil acceso a los ingredientes y tiene una capacidad óptima para el almacenamiento.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para uso comercial en la industria de alimentos y no debe utilizarse con fines no gastronómicos.
- Instalación: Asegúrese de que la mesa esté instalada en una superficie nivelada. Evite ubicaciones con exposición a calor extremo o humedad.
- Alimentación Eléctrica: Conecte el equipo a una toma de corriente debidamente instalada y que cumpla con las normativas locales. Evite el uso de extensiones.
- Mantenimiento: Desconecte la unidad antes de realizar cualquier tipo de limpieza o mantenimiento.
- Manipulación: Tenga cuidado al abrir y cerrar los cajones para evitar lesiones.
- Emergencias: En caso de mal funcionamiento, desconecte la mesa y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1500 x 800 mm
- Número de Puertas: 1
- Número de Cajones: 7
- Temperatura de Funcionamiento: +2°C a +8°C
- Voltaje: 220-240 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Potencia: 300 W

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione un lugar adecuado, asegurándose de que haya suficiente espacio para abrir las puertas y cajones sin obstrucciones.
2. Nivelación: Utilice un nivel para asegurar que la mesa esté nivelada. Ajuste las patas si es necesario.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el equipo a una fuente de alimentación adecuada. Asegúrese de que el voltaje coincida con el requerido.
4. Prueba Inicial: Encienda la unidad y ajuste la temperatura deseada. Permita que el equipo se enfríe durante al menos 30 minutos antes de añadir ingredientes.

5. Operación

- Encendido/Apagado: Para encender, utilice el interruptor ubicado en la parte frontal. Para apagar, presione de nuevo.
- Ajuste de Temperatura: Utilice el termostato para seleccionar la temperatura deseada dentro del rango adecuado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Use un paño húmedo con detergente suave para limpiar el exterior e interior de la mesa.
- Desinfectado: Aplique un desinfectante adecuado después de la limpieza.
- Control de Temperatura: Verifique diariamente la temperatura de la mesa para asegurarse de que está en el rango recomendado.

7. Solución de Problemas

- La mesa no enfría adecuadamente: Verifique la temperatura configurada y asegúrese de que las puertas y cajones estén cerrados adecuadamente.
- Ruidos anormales: Compruebe si hay obstrucciones en el ventilador o el compresor.
- Fugas de agua: Asegúrese de que el desagüe no esté obstruido.

8. Eliminación

Cuando llegue el momento de deshacerse de la mesa, siga las regulaciones locales para la eliminación de aparatos eléctricos. Asegúrese de que el equipo no se arroje en vertederos no autorizados.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du comptoir de refroidissement pour pizza Premium 1500x800mm avec 1 porte et 7 tiroirs (POS158SSG)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre comptoir de refroidissement pour pizza Premium. Ce produit a été conçu pour offrir une performance exceptionnelle et une durabilité optimale, offrant ainsi une température contrôlée pour la conservation de vos ingrédients.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le comptoir de refroidissement uniquement à l'intérieur dans un environnement sec et bien ventilé.
- Évitez d'exposer l'appareil à des sources de chaleur directes ou à l'eau.
- Ne bloquez jamais les orifices de ventilation.
- Ne placez pas les mains ou des objets dans les zones de fonctionnement du compresseur.
- Vérifiez l'alimentation électrique avant l'utilisation pour éviter les courts-circuits.
- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- En cas de dommages au câblage ou à l'appareil, ne tentez pas de réparer vous-même. Consultez un professionnel.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 1500 x 800 mm
- Type : Comptoir de refroidissement pour pizza avec 1 porte et 7 tiroirs
- Température de fonctionnement : 0°C à 10°C
- Réfrigérant : R290
- Consommation d'énergie : [Spécifications supplémentaires à préciser]
- Puissance : [Spécifications supplémentaires à préciser]

4. Configuration et installation

- Placez le comptoir sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'effectuer l'installation.
- Installez le comptoir à une distance suffisante des murs pour assurer une circulation d'air adéquate.
- Raccordez le volt d'alimentation approprié (220-240V) et assurez-vous que la prise est accessible.
- Laissez l'appareil reposer pendant au moins 4 heures avant de le mettre en marche pour permettre à l'huile de compresseur de se stabiliser.

5. Fonctionnement

- Branchez le comptoir de refroidissement à une source d'alimentation électrique.
- Réglez le thermostat à la température désirée pour la conservation des ingrédients.
- Placez vos ingrédients dans les tiroirs et dans la zone de stockage pour le refroidissement.
- Consultez le manuel pour des conseils sur l'utilisation efficace du rangement.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un nettoyeur doux et un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, retirez tous les produits et nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse.
- Enlevez les tiroirs et nettoyez-les séparément si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement le filtre à l'arrière et nettoyez-le pour assurer une performance optimale.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise d'alimentation et le fusible.
- Température trop élevée : Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.
- Bruit excessif : Vérifiez que l'appareil est de niveau et non en contact avec d'autres surfaces.

8. Élimination

Pour vous débarrasser de cet appareil, veuillez respecter les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service clientèle :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Tavolo Refrigerato per Pizza Premium 1500x800mm con 1 Porta e 7 Cassetti. Questo prodotto è progettato per offrire un ambiente di lavoro efficiente e sicuro per la preparazione di pizze e altri alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso commerciale.
- Non utilizzare il tavolo refrigerato per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che le mani siano sempre pulite e asciutte prima di toccare i comandi.
- Evitare l'esposizione a condizioni di umidità eccessiva.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente adeguata.
- Tenere il prodotto lontano da materiali infiammabili e sorgenti di calore.
- In caso di guasto, non tentare di riparare l'unità da soli. Rivolgersi a un tecnico qualificato.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Tavolo Refrigerato per Pizza Premium 1500x800mm

- Dimensioni: 1500 x 800 mm
- Porta: 1
- Cassetti: 7
- Temperatura di lavoro: 0° C - 10° C
- Frigorifero: R290
- Potenza: 500 W
- Alimentazione: 230 V/50 Hz
- Classe energetica: C

Installazione e Configurazione

1. Posizionare il tavolo refrigerato in un'area ben ventilata e facilmente accessibile.
2. Assicurarsi che il pavimento sia livello e in grado di supportare il peso del tavolo.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
4. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
5. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.

Funzionamento

- Prima di inserire prodotti nel tavolo refrigerato, lasciarlo funzionare a vuoto per almeno 30 minuti.
- Controllare la temperatura interna per garantire che sia entro il range raccomandato.
- Utilizzare i cassetti per organizzare ingredienti e mantenere l'area di lavoro ordinata.

Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne l'unità e scollegarla dalla corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire le superfici.
- Verificare regolarmente i filtri e pulirli se necessario.
- Controllare le guarnizioni delle porte e dei cassetti per garantire una chiusura ermetica.

Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo refrigerato non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa elettrica.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, controllare l'impostazione del termostato.
- Se notate perdite d'acqua, controllare il sistema di drenaggio.

Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, non smaltirlo con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi refrigeranti.

Contatti

Per assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania