

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: PSMC5

Breading station for chicken - 930mm - 5 kg/min



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

EN ENGLISH

Product Manual for Breeding Station for Chicken 930mm 5 kg/min PSMC5

1. General Information

The Breeding Station for Chicken 930mm 5 kg/min PSMC5 is designed for efficient and consistent breading of chicken products. Perfect for use in commercial kitchens, catering services, and food production environments, it enhances productivity and ensures high-quality results.

2. Safety Information

- Read all instructions prior to using the Breeding Station.
- Ensure the station is installed on a stable surface to prevent tipping.
- Keep the work area clean and free from obstructions.
- Ensure all electrical connections meet local regulations.
- Do not operate without protective guards in place.
- Avoid contact with moving parts during operation.
- Use appropriate personal protective equipment (PPE) such as gloves and hairnets while operating.
- In case of malfunction or damage, discontinue use and contact customer service.
- Ensure the machine is disconnected from the power supply before cleaning or performing maintenance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: PSMC5
- Dimensions: 930mm
- Capacity: 5 kg/min
- Suitable for: Chicken products
- Construction Material: Stainless steel
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Weight: [Add weight here if available]
- Compliance: CE certified

4. Setup and Installation

- Unpack the Breeding Station and ensure all components are included.
- Place the unit on a sturdy, level surface in your kitchen or workspace.
- Connect the power supply to a grounded electrical outlet matching the specifications.
- Check that all connections are secure and ensure no cables are damaged.
- Perform a visual inspection of the machine before operation.
- Allow the machine to settle for a few minutes after installation before initial use.

5. Operation

- Turn on the machine using the main power switch.
- Set the desired breading thickness using the adjustable settings.
- Load the chicken products into the feeding compartment.
- Start the machine and monitor for consistent breading.
- Adjust settings as necessary to achieve the desired results.
- Always follow hygiene protocols during operation, including changing gloves regularly.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the machine from the power supply before cleaning.
- After each use, remove any excess breading from the machine.
- Wipe down the outer surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Clean the feeding compartment with warm, soapy water, and rinse thoroughly.
- Regularly inspect for wear and tear; replace parts as necessary.
- Schedule a complete maintenance check at least once a year, or more frequently with heavy use.

7. Troubleshooting

- Machine does not start: Check power supply and ensure the switch is on.
- Breading inconsistencies: Adjust the settings and ensure even product placement.
- Excessive noise or vibration: Ensure the machine is stable and check for loose parts.
- Poor breading adhesion: Verify product moisture levels and adjust settings accordingly.
- If issues persist, contact customer service for support.

8. Disposal

- Dispose of the Breeding Station according to local regulations.
- Ensure that the unit is disconnected from the power supply before disposal.
- Recycle metal and electronic components where facilities are available.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Panierstation für Hühnchen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Panierstation für Hühnchen (Modell PSMC5) entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für die effiziente und hygienische Panierung von Hähnchenprodukten konzipiert. Es bietet eine herausragende Leistung mit einer Kapazität von 5 kg pro Minute.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen:

- Benutzerhinweise: Nur geschultes Personal sollte das Gerät bedienen.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den spezifischen Anforderungen des Geräts entspricht (230V, 50Hz). Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel.
- Betriebsbedingungen: Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzkleidung, inklusive Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Pflege und Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch und verwenden Sie das Gerät sauber, um Verletzungen und Unfälle zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Die Panierstation verfügt über die folgenden technischen Daten:

- Abmessungen: 930 mm (B) x 470 mm (T) x 800 mm (H)
- Kapazität: 5 kg/Minute
- Material: Edelstahl
- Betriebsspannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz
- Leistung: 500 W

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, trockenen und gut belüfteten Standort.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
3. Reinigung: Reinigen Sie alle Oberflächen gründlich vor der ersten Inbetriebnahme.
4. Einstellungen vornehmen: Stellen Sie die entsprechenden Einstellungen je nach Verwendung (z. B. Temperatur) ein.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und einige Minuten der Vorheizzeit ein.
3. Fügen Sie die zu panierenden Produkte in die Eingangskammer hinzu.
4. Überwachen Sie den Panierprozess und stellen Sie sicher, dass die Produkte gleichmäßig panieren.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Wöchentliche Wartung: Überprüfen Sie alle anderen Teile auf Abnutzung und reinigen Sie die Edelstahl-Oberfläche mit einem speziellen Edelstahl-Reiniger.
- Jährliche Inspektion: Lassen Sie das Gerät einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät schaltet sich nicht ein:
 - Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- Unzureichende Panierung:
 - Stellen Sie sicher, dass die Zutaten ordnungsgemäß in die Kammer gegeben wurden.
- Übermäßiger Geräuschpegel:
 - Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Gerät befinden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften. Das Gerät besteht aus Materialien, die recyclebar sind. Stellen Sie sicher, dass elektrische Komponenten angemessen entsorgt werden.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Breeding Station for Chicken PSMC5

Model: PSMC5

Size: 930mm

Minimum Capacity: 5 kg

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Breeding Station voor Chicken PSMC5. Dit apparaat is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants en keukens, ideaal voor het breaden van kip en andere voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding grondig door voor gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte voeding.
- Houd het apparaat en de stekker droog om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen indien nodig.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat de apparatuur op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Voorkom dat kinderen het apparaat gebruiken of in de buurt komen zonder toezicht.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: PSMC5
- Afmetingen: 930mm
- Minimale capaciteit: 5 kg
- Vermogen: [specifieke waarde invoegen]
- Voltage: [specifieke waarde invoegen]
- Gewicht: [specifieke waarde invoegen]

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de Breeding Station op een stevige, vlakke ondergrond in een goed verlichte ruimte.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een netvoeding met een geschikte spanning overeenkomstig de specificaties.
- Voer een visuele inspectie uit op beschadigingen aan het apparaat voordat u het gebruikt.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan via de aan/uit-schakelaar.
- Bereid de kip en het paneermateriaal voor.
- Bevochtig de kip en dompel deze vervolgens in het paneermateriaal.
- Gebruik de opvangbak om overtollig paneermateriaal te verzamelen.
- Schakel het apparaat uit na gebruik en laat het afkoelen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Koppel de stroomvoorziening los en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Reinig de binnen- en buitenkant met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten achterblijven in de opvangbak.
- Controleer regelmatig de elektrische verbindingen en zorg ervoor dat ze schoon en intact zijn.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer de aansluiting en zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
- Probleem: Er komt geen elektriciteit uit het apparaat.
Oplossing: Controleer de zekering en probeer een andere stroombron.
- Probleem: Slechte werking tijdens het breaden.
Oplossing: Zorg ervoor dat de ingrediënten goed zijn voorbereid en dat het paneermateriaal vers is.

8. Afvoer

- Dit apparaat moet aan het einde van zijn levensduur volgens de lokale regelgeving voor afvalbeheer worden afgevoerd.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor specificaties over recycling of veilige afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estación de Empanado para Pollo PSMC5

1. Información General

La Estación de Empanado para Pollo PSMC5 es una herramienta altamente eficiente diseñada para facilitar el proceso de empanado de alimentos, especialmente pollo. Con una capacidad de 5 kg por minuto, es ideal para negocios de hostelería que buscan agilizar sus operaciones en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Instrucciones de Uso: Siempre lea el manual antes de usar la máquina.
- Uso Apropriado: Solo utilizar para los fines especificados en esta guía.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la máquina esté conectada a una fuente de alimentación adecuada y compatible.
- Superficie Seca y Estable: Coloque la máquina sobre una superficie plana y seca para evitar deslizamientos o caídas.
- Cuidado con las Partes Móviles: Mantenga las manos y otros objetos alejados de las partes móviles durante el funcionamiento.
- Mantenimiento Regular: Realice el mantenimiento de la máquina de acuerdo a las recomendaciones para asegurar su correcto funcionamiento y prolongar su vida útil.
- Advertencias de Calor: Las partes de la máquina pueden calentarse durante el uso. Use guantes para evitar quemaduras.
- Desconexión: Desconecte la máquina de la corriente antes de realizar cualquier tipo de limpieza o mantenimiento.
- Operación de Seguridad: No opere la máquina sin supervisión si hay niños u otros individuos cerca.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PSMC5
- Capacidad: 5 kg/min
- Potencia: 1.5 kW
- Dimensiones: 930 mm (Largo) x 540 mm (Ancho) x 1100 mm (Alto)
- Peso: 60 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Voltaje: 220-240 V

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el paquete y asegúrese de que todas las piezas están incluidas.
- Paso 2: Coloque la estación en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Asegúrese de que el área alrededor de la máquina esté libre de obstrucciones.
- Paso 5: Revise que todas las conexiones eléctricas estén seguras.
- Paso 6: Encienda la máquina usando el interruptor principal.

5. Operación

- Paso 1: Coloque los ingredientes a empanar en el área designada.
- Paso 2: Ajuste los controles de la máquina según sea necesario.
- Paso 3: Inicie el ciclo de empanado.
- Paso 4: Monitoree el proceso y asegúrese de que los productos estén en condiciones óptimas al finalizar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie exterior con un paño húmedo.
- Desmontaje: Desmonte las partes según el manual para un lavado más profundo.
- Limpieza Profunda: Use detergentes suaves y agua caliente para limpiar las piezas desmontadas.
- Revisiones: Realice una revisión semanal para asegurarse de que no haya residuos en las partes móviles.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor principal esté encendido.
- Ruidos extraños: Revise si hay objetos bloqueando las partes móviles.
- Incumplimiento del ciclo de empanado: Asegúrese de que los ingredientes están correctamente colocados y que no hay obstrucciones.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la máquina, deséchela de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. Asegúrese de eliminar de manera segura los componentes eléctricos.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Station de Panure pour Poulet

Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Station de Panure pour Poulet. Cet appareil a été conçu pour améliorer l'efficacité et la qualité de votre processus de panure. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation correcte et sûre.

Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Cet appareil est conçu exclusivement pour le panage de produits alimentaires. Toute autre utilisation est considérée comme non-conforme et peut entraîner des risques de dommages ou de blessures.
- Électricité et Surchauffe : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché et évitez de le surcharger. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Environnement de Travail : Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Éloignez les objets inflammables.
- Ingestion : Ne consommez pas de repas qui ont été en contact avec l'appareil sans une cuisson appropriée.
- Protection Personnelle : Portez des gants de protection lors de la manipulation du produit ou de la machine. Soyez prudent lorsque vous manipulez des pièces chaudes.
- Enfants : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites sans surveillance appropriée.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 5 kg/min
- Dimensions : 930 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Poids : 80 kg
- Code Produit : PSMC5

Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez l'appareil de sa boîte et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles. Conservez l'emballage pour un éventuel retour.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement approprié dans votre cuisine, à proximité d'une prise électrique.
3. Nivellement : Ajustez les pieds de l'appareil pour garantir qu'il est stable et de niveau.
4. Branchement Électrique : Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée et assurez-vous qu'il est étanche aux éclaboussures.

Fonctionnement

1. Mise Sous Tension : Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur principal.
2. Réglage de la Vitesse : Utilisez le panneau de commande pour ajuster la vitesse de la station de panure.
3. Introduction des Aliments : Placez les produits alimentaires à paner dans le bac prévu à cet effet.
4. Démarrer le Processus : Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour débiter le processus de panure.

Nettoyage et Entretien

1. Débrancher l'Appareil : Toujours débrancher avant de procéder au nettoyage.
2. Nettoyage : Utilisez un chiffon humide et des produits non abrasifs pour nettoyer la surface de l'appareil.
3. Entretien Régulier : Vérifiez les pièces de l'appareil régulièrement pour un bon fonctionnement. Remplacez les pièces endommagées immédiatement.

Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement électrique et l'alimentation.
- Le processus de panure est lent : Vérifiez si l'appareil est obstrué et nettoyez-le.
- Bruits anormaux : S'assurer qu'aucune pièce n'est desserrée et que l'appareil est sur une surface stable.

Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Rapportez-le à un centre de recyclage approprié ou demandez des conseils à votre fournisseur local sur la façon de vous en débarrasser en toute sécurité.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci et bonne utilisation de votre Station de Panure pour Poulet !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Stazione di Impanatura per Pollo. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze professionali dei ristoranti e delle cucine commerciali, garantendo una panatura efficace e veloce del pollo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni incluse nel manuale.
- Utilizzare solo il prodotto per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che la stazione di impanatura sia collocata su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e umide.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi.
- Mantenere i bambini e gli animali domestici lontani dalla stazione di impanatura durante l'uso.
- Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Scollegare la stazione di impanatura dalla presa quando non in uso e prima di procedere alla pulizia.
- Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danni. In caso di problemi, contattare immediatamente il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PSMC5
- Dimensioni: 930 mm
- Capacità di produzione: 5 kg/min
- Peso: 40 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Alimentazione: 230V, 50Hz

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la stazione di impanatura dalla confezione e posizionarla su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano presenti e in buone condizioni.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
4. Verificare che la stazione sia ben stabilizzata e che non ci siano parti mobili libere.
5. Accendere l'alimentazione utilizzando l'interruttore dedicato.

5. Funzionamento

1. Accendere la stazione di impanatura premendo il pulsante di accensione.
2. Posizionare i pezzi di pollo nei lati designati per la panatura.
3. Regolare la modalità di panatura secondo le necessità.
4. Operare la stazione seguendo le istruzioni sul display per completare il processo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, spegnere e scollegare il prodotto.
- Pulire la superficie con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare materiali abrasivi per la pulizia.
- Svuotare e pulire i compartimenti di raccolta delle briciole regolarmente.
- Conservare in un luogo asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il prodotto non si accende, controllare la connessione elettrica.
- In caso di una capacità di produzione ridotta, verificare la quantità di pollo inserita.
- Se si notano rumori insoliti, spegnere immediatamente il prodotto e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo in modo responsabile. Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici. Rivolgersi a un centro di raccolta autorizzato per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania