

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: SBATP2

Cutting board tray for 20 mm boards



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board Tray for 20 mm Boards (SBATP2)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board Tray for 20 mm Boards (SBATP2). This product is designed for professional kitchens and food preparation environments, providing a secure and functional space for cutting boards. The tray accommodates boards with a thickness of 20 mm, ensuring safety and efficiency during usage.

2. Safety Information

- Intended Use: The Cutting Board Tray is intended solely for the support of cutting boards with a thickness of 20 mm.
- User Responsibility: Always ensure the cutting board is securely placed in the tray before use.
- Weight Limit: Do not exceed the weight limit of the tray. Overloading the tray can cause instability and may result in accidents.
- Surface Integrity: Regularly check the tray and cutting boards for cracks or damage. Do not use if there are any signs of wear.
- Cleaning Caution: When cleaning, avoid abrasive materials and ensure the surface is dry to prevent slipping.
- Storage: Store the tray in a dry, cool location to prevent deterioration. Avoid exposure to extreme temperatures.

3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Board Tray for 20 mm Boards
- Model: SBATP2
- Material: High-quality stainless steel
- Dimensions:
 - Length: 500 mm
 - Width: 300 mm
 - Height: 100 mm
- Weight: 2.5 kg
- Compatibility: For standard cutting boards with a thickness of 20 mm
- Finish: Smooth, easy-to-clean surface

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Cutting Board Tray from its packaging, ensuring all components are intact.
2. Location: Place the tray on a stable, flat surface in your kitchen or workspace. Ensure there is adequate space around for safe operation.
3. Securing the Tray: No specific mounting or installation is required, but ensure it does not wobble and is sitting firmly on the surface.
4. Pre-use Check: Before using the tray, inspect for any visible damage. If any issues are detected, do not use the product.

5. Operation

1. Place your 20 mm thick cutting board securely into the tray.
2. Ensure the cutting board does not overhang the edges of the tray.
3. Proceed with food preparation, ensuring all items are securely placed and stable during use.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the tray with a damp cloth and mild detergent after each use. Avoid harsh chemicals.
- Deep Cleaning: Periodically, soak in warm soapy water for thorough cleaning. Rinse with clean water and dry immediately.
- Maintenance Check: Regularly inspect the tray for integrity. Ensure there are no loose connections or signs of wear.

7. Troubleshooting

- Issue: Tray wobbles during use
 - Solution: Ensure the surface beneath the tray is level and stable. If the surface is uneven, adjust accordingly.
- Issue: Difficulty placing cutting board in the tray
 - Solution: Check that the cutting board meets the specified thickness. Ensure no obstructions within the tray.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Cutting Board Tray responsibly. Recycle materials where applicable. Consult local regulations regarding disposal of metals.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. We wish you safe and enjoyable culinary experiences.

DE DEUTSCH

Produktenmanuel für das Schneidebrett-Tablett für 20 mm Bretter (SBATP2)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Schneidebrett-Tablett SBATP2 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine sichere und effektive Unterstützung beim Schneiden von Lebensmitteln zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett-Tablett nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass das Tablett stabil und sicher auf einer geeigneten Oberfläche platziert ist.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden scharfe Messer und seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Tablett regelmäßig, um eine hygienische Nutzung zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie das Tablett regelmäßig auf Schäden und verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Schneidebrett-Tablett SBATP2 ist ideal für die Nutzung in der Gastronomie und im privaten Bereich. Die technischen Daten umfassen:

- Abmessungen: 600 x 400 x 20 mm
- Material: Lebensmittelechtes Polyethylen
- Farbe: Weiß
- Gewicht: 1,5 kg

4. Setup und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie das Schneidebrett-Tablett auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Überprüfen Sie, ob das Tablett sicher steht, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.

5. Betrieb

- Legen Sie das Schneidebrett mit der gewünschten Lebensmittelsorte auf das Tablett.
- Verwenden Sie das geeignete Messerset für die Art der Lebensmittel, die Sie schneiden.
- Achten Sie darauf, während des Schneidens stets auf Ihre Hände zu achten, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett-Tablett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -mittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Desinfizieren Sie das Tablett regelmäßig, insbesondere bei der Nutzung für rohe Lebensmittel.
- Lagern Sie das Tablett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Falls das Tablett instabil ist, überprüfen Sie, ob die Unterlage eben ist.
- Bei sichtbaren Rissen oder Beschädigungen sollte das Tablett nicht mehr verwendet werden.
- Bei weiteren Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Schneidebrett-Tablett gemäß den geltenden Vorschriften für Kunststoffe.
- Recyceln Sie, wenn möglich, die Materialien unter Berücksichtigung der örtlichen Vorschriften.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Snijplankschap voor 20 mm Planken (SBATP2)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor het kiezen van het Snijplankschap SBATP2. Dit product is ontworpen voor de veilige en efficiënte opslag van snijplanken met een dikte van 20 mm. Het biedt een praktische oplossing voor professioneel gebruik in keukens en restaurants.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het product op een vlakke, stevige ondergrond is geplaatst om kantelen te voorkomen.
- Gebruik het Snijplankschap alleen voor de beoogde doeleinden.
- Houd het schip vrij van vocht om schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage; vervang beschadigde onderdelen direct.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het Snijplankschap om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: SBATP2
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 800 x 400 x 600 mm
- Capaciteit: Voor 20 mm snijplanken
- Gewicht: 15 kg
- Kleuren: RVS afwerking

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder alle onderdelen uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats het Snijplankschap op een vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat het schap voldoende ruimte heeft rondom voor eenvoudige toegang.
4. Indien nodig, gebruik een waterpas om ervoor te zorgen dat het schap recht staat.
5. Bevestig het schap aan de muur volgens de meegeleverde instructies voor extra stabiliteit.

5. Werking

- Plaats de snijplanken eenvoudig op de planken van het schap.
- Zorg ervoor dat de planken goed zijn geplaatst om te voorkomen dat ze omvallen.
- Het schap kan eenvoudig worden verwijderd en verplaatst indien nodig.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het schap regelmatig schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het schap goed af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op losse schroeven en bevestig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het schap staat niet recht.
Oplossing: Controleer de ondergrond en gebruik een waterpas om het schap recht te stellen.
- Probleem: Snijplanken vallen om.
Oplossing: Zorg ervoor dat de planken correct zijn geplaatst en voldoende ondersteuning hebben.
- Probleem: Roest of vlekken verschijnen.
Oplossing: Reinig het schap onmiddellijk en zorg ervoor dat het goed droog is.

8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van het product, zorg ervoor dat het Snijplankschap op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste verwijderingsmethoden voor metalen producten.

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

Bedankt voor het gebruik van ons Snijplankschap SBATP2. Wij waarderen uw keuze en wensen u veel plezier bij het gebruik van ons product.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja para Tableros de Corte de 20 mm (SBATP2)

1. Información General

La bandeja para tableros de corte SBATP2 está diseñada especialmente para sostener y manipular tableros de corte de 20 mm de espesor. Esta bandeja proporciona una superficie estable y segura, ideal para su uso en cocinas comerciales y hogares.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Utilice la bandeja únicamente para el propósito especificado. No la utilice para otros fines.
- Carga Máxima: No exceda la capacidad de carga recomendada para evitar daños.
- Manejo: Maneje la bandeja con cuidado, evitando el movimiento brusco que podría causar caídas.
- Superficie: Asegúrese de que la superficie donde se coloca la bandeja esté nivelada y libre de obstáculos.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la bandeja para detectar signos de daño. No use si está dañada.
- Niños: Mantenga la bandeja fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SBATP2
- Material: Plástico de alta resistencia
- Dimensiones: 60 cm x 40 cm x 5 cm
- Peso: 1.5 kg
- Capacidad: Sostiene hasta 50 kg
- Color: Blanco

4. Configuración e Instalación

1. Verificación de Componentes: Asegúrese de que la bandeja y todos los componentes incluidos estén disponibles.
2. Ubicación: Elija una superficie plana y estable donde se usará la bandeja.
3. Colocación:
 - Despliegue la bandeja sobre la superficie seleccionada.
 - Asegúrese de que esté centrada y no sobresalga de la superficie.
4. Fijación (si aplica): Si la bandeja tiene orificios para tornillos, asegúrese de fijarla adecuadamente al mueble o superficie de trabajo.

5. Operación

- Coloque el tablero de corte sobre la bandeja asegurándose de que esté bien apoyado.
- Utilice cuchillos y utensilios adecuados para evitar daños en el tablero.
- Retire el tablero de la bandeja después de usarla para limpiarla y mantenerla en buen estado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la bandeja con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Desinfección: Utilice un desinfectante adecuado después de la limpieza.
- Almacenamiento: Guarde la bandeja en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.
- Inspección: Revise la bandeja periódicamente en busca de signos de desgaste.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La bandeja se desliza.
 - Solución: Asegúrese de que la superficie sea nivelada y esté libre de grasa o agua.
- Problema: Daños visibles.
 - Solución: No utilice la bandeja dañada. Contáctenos para obtener soporte.

8. Eliminación

- Según las regulaciones locales, deseche la bandeja de manera ambientalmente responsable.
- No arroje la bandeja a la basura convencional. Infórmese sobre centros de reciclaje en su área.

9. Contacto

Para consultas, soporte y más información, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Plateau de Découpe pour Planches de 20 mm (SBATP2)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Plateau de Découpe SBATP2. Ce produit est conçu pour offrir une solution pratique et efficace pour la manipulation de planches de découpe de 20 mm d'épaisseur.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est conçu pour un usage domestique et professionnel. Ne l'utilisez que pour les applications recommandées.
- Surveillance des Enfants : Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants sans surveillance d'un adulte.
- Éviter les Dommages : Ne pas laisser tomber ou heurter le produit pour éviter des dommages structurels.
- Matériaux Ne Pas Utiliser : N'utilisez pas avec des objets tranchants ou abrasifs qui pourraient endommager la surface du plateau.
- Précautions de Nettoyage : Nettoyez le produit uniquement avec des matériaux doux pour éviter les rayures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : SBATP2
- Dimensions : [à compléter selon les spécifications]
- Matériau : [à compléter selon les spécifications]
- Poids : [à compléter selon les spécifications]
- Capacité Max : [à compléter selon les spécifications]

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Ouvrez le carton soigneusement et retirez le produit, en veillant à ne pas endommager le plateau.
2. Zone d'Installation : Choisissez une surface plane et stable.
3. Montage :
 - Placez le plateau sur la surface choisie.
 - Assurez-vous qu'il est bien positionné et stable.
4. Vérification : Testez la stabilité du plateau en y exerçant une légère pression.

5. Fonctionnement

Utilisez le plateau de découpe en plaçant votre planche de 20 mm dessus. Assurez-vous que la planche est bien centrée pour une utilisation sécurisée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Essuyez avec un chiffon propre et humide. Utilisez un détergent doux si nécessaire.
- Éviter les Produits Chimiques : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou chimiques qui pourraient endommager la surface.
- Rangement : Conservez le produit dans un endroit sec et frais lorsqu'il n'est pas utilisé.

7. Dépannage

- Instabilité du Plateau : Vérifiez si la surface est bien plane.
- Dommages Apparents : Inspectez le produit pour tout dommage et cessez son utilisation jusqu'à résolution du problème.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez la réglementation locale pour la mise au rebut appropriée des matériaux du plateau.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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

Merci d'utiliser notre produit !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vassoio per Taglio per Tavole di 20 mm - SBATP2

1. Informazioni Generali

Il Vassoio per Taglio SBATP2 è progettato per offrire una soluzione pratica e funzionale per la preparazione degli alimenti. È compatibile con tavole di taglio di spessore 20 mm e è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durabilità e affidabilità nel tempo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il vassoio se presenta segni di danneggiamento o usura.
- Evitare di esporre il vassoio a fonti di calore diretto o fiamme.
- Pulire regolarmente il vassoio per prevenire la crescita batterica.
- Tenere il vassoio lontano dalla portata dei bambini quando non è in uso.
- Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione di oggetti affilati.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: SBATP2
- Dimensioni compatibili: Tavole di taglio di 20 mm
- Materiale: Plastica di alta qualità
- Colore: Trasparente
- Peso: 1.5 kg
- Utilizzo: Professionale e domestico

4. Installazione e Montaggio

1. Assicurarsi di avere a disposizione una superficie piana e stabile.
2. Posizionare il vassoio nella posizione desiderata.
3. Assicurarsi che il vassoio sia completamente supportato da sotto e sia livellato.
4. Se necessario, utilizzare dei supporti aggiuntivi per garantire stabilità.
5. Verificare che non ci siano ostruzioni attorno al vassoio quando è in uso.

5. Operazione

- Utilizzare il vassoio per preparare e servire alimenti.
- Posizionare la tavola di taglio sul vassoio prima di iniziare le operazioni di taglio.
- Seguire le buone pratiche di igiene alimentare durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il vassoio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possano graffiare la superficie.
- Asciugare completamente il vassoio prima di riporlo per prevenire la formazione di muffa.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il vassoio presenta segni di danneggiamento, interrompere l'uso immediatamente.
- In caso di difficoltà nell'installazione, controllare che tutte le parti siano montate correttamente.
- Se si verifica un odore sgradevole, pulire il vassoio accuratamente e lasciarlo asciugare all'aria.

8. Smaltimento

- Smaltire il vassoio seguendo le normative locali per la plastica.
- Non gettare il vassoio nell'ambiente. Riporlo negli appositi contenitori per il riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania