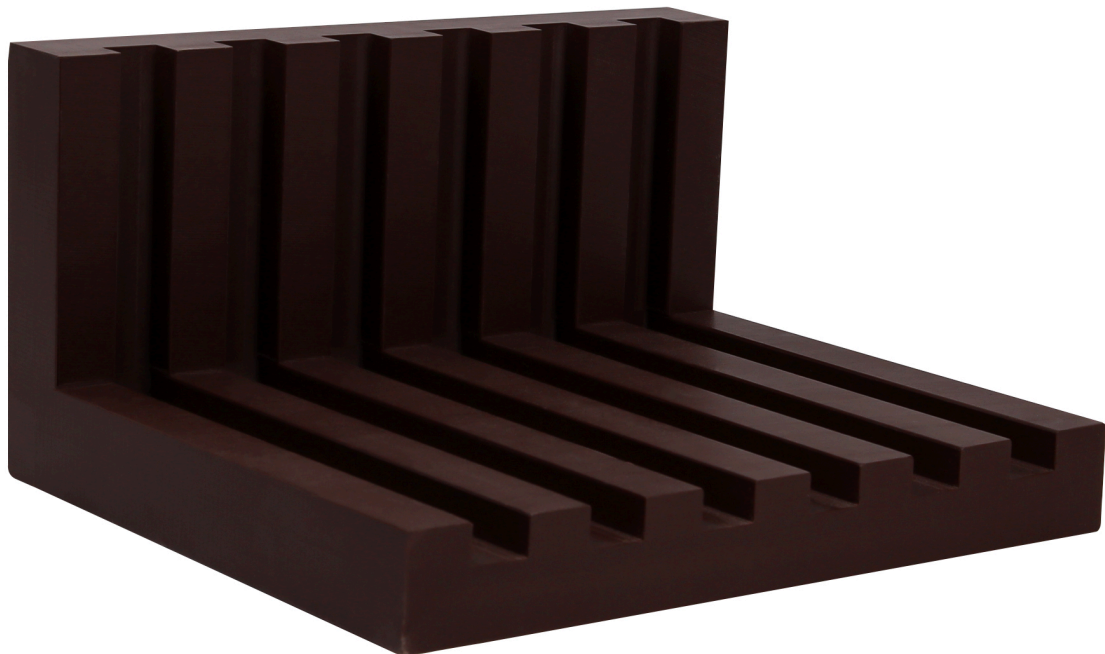


# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: SBATP4

### Cutting board holder for 40 mm boards



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Cutting Board Holder for 40 mm Boards (SBATP4)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board Holder for 40 mm Boards (SBATP4). This product is designed to provide a secure and convenient storage solution for cutting boards within a professional kitchen environment. It is made of high-quality materials, ensuring durability and reliability.

### 2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the cutting board holder is used for its intended purpose only.
- Installation Safety: Follow the installation instructions carefully to prevent accidents.
- Weight Capacity: Do not exceed the maximum load capacity of the holder to avoid structural failure.
- Surface: Place the holder on a stable and flat surface to prevent tipping or sliding.
- Movement: Avoid sudden movements or over-tensioning when handling cutting boards to prevent injury.
- Child Safety: Keep the holder out of reach of children to prevent accidents and injuries.

### 3. Product Specifications

- Model: SBATP4
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: (Insert specific dimensions if available)
- Weight: (Insert weight if available)
- Compatibility: Designed for 40 mm thick cutting boards
- Maximum Load: (Insert maximum load capacity if available)

### 4. Setup and Installation

1. Location Selection: Identify a suitable location in your kitchen for the holder, ensuring it is away from heat sources and heavy foot traffic.

#### 2. Assembly:

- Unpack the holder and ensure all parts are included: brackets, screws, and anchors.
- If necessary, assemble any components according to the provided diagrams.

#### 3. Mounting:

- Use a level to mark positions for drilling on your wall or countertop, ensuring they are evenly spaced.
- Drill pilot holes in the marked locations.
- Attach the holder using screws and anchors; ensure it is flush against the wall or surface for stability.

4. Final Check: Verify that the holder is securely mounted and stable before placing cutting boards on it.

### 5. Operation

- To insert a cutting board, slide it into the holder from the top until it is securely in place.
- To remove the cutting board, gently pull it out while supporting the holder to maintain stability.
- Ensure cutting boards are clean and dry before storage to prevent contamination.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Regularly wipe the cutting board holder with a damp cloth and mild detergent.
- Avoid using abrasive materials that could scratch the surface.
- Inspect for any signs of wear or damage periodically and take corrective action as necessary.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Cutting board holder feels unstable.
  - Solution: Check that all screws and mounts are securely fastened.
- Issue: Cutting boards do not fit properly.
  - Solution: Ensure that the cutting boards are 40 mm thick as specified.
- Issue: Rusting or discoloration.
  - Solution: Ensure the holder is dried thoroughly after cleaning and not exposed to excessive moisture.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, please dispose of the cutting board holder in accordance with local regulations. Materials such as stainless steel can often be recycled, so consider taking it to a recycling center that accepts metal products.

### 9. Contact

For any questions or support regarding the GGM Gastro Cutting Board Holder for 40 mm Boards, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your new cutting board holder!

# DE DEUTSCH

## Produkthandbuch für den Schneidebretthalter SBATP4

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Schneidebretthalter SBATP4 entschieden haben. Dieses Produkt bietet eine praktische und sichere Möglichkeit, Ihre Schneidebretter aufzubewahren und zu organisieren. Der Halter ist für Schneidebretter mit einer Dicke von 40 mm ausgelegt und eignet sich ideal für den professionellen und privaten Gebrauch in der Gastronomie oder in der heimischen Küche.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Zweckbestimmung: Dieser Halter ist ausschließlich für die Verwendung mit Schneidebrettern bis zu einer Dicke von 40 mm vorgesehen.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Halter und die Schneidebretter außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stabilität: Stellen Sie sicher, dass der Halter auf einer stabilen und ebenen Oberfläche montiert ist, um ein Umkippen zu verhindern.
- Vermeidung von Verletzungen: Achten Sie darauf, sich beim Einlegen oder Entnehmen der Schneidebretter nicht an scharfen Kanten zu verletzen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig den Halter auf Verschleiß und Beschädigungen. Beschädigte Teile sollten sofort ersetzt werden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebretthalter SBATP4
- Maximale Brettdicke: 40 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Verstellbare Breite: 40-70 cm
- Gewicht: 2,5 kg
- Maße: 45 x 20 x 25 cm

### 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Lieferumfang.
2. Positionierung: Wählen Sie einen stabilen Ort für die Installation. Achten Sie darauf, dass der Halter ausreichend Platz zum Ein- und Auslegen der Schneidebretter bietet.
3. Montage:
  - Die Montage kann an der Wand oder freistehend erfolgen.
  - Bei der Wandmontage verwenden Sie das mitgelieferte Montagematerial, um den Halter sicher zu befestigen.
  - Stellen Sie sicher, dass der Halter waagrecht und fest montiert ist.
4. Überprüfung: Testen Sie den Halter mit einem Schneidebrett, um sicherzustellen, dass er stabil ist.

### 5. Bedienung

- Legen Sie die Schneidebretter sauber und trocken in den Halter ein.
- Stellen Sie sicher, dass die Brettseite zur Wand oder zur Halterung zeigt, um ein Abrutschen zu verhindern.
- Entfernen Sie die Bretter entsprechend Ihrem Bedarf, indem Sie sanften Druck ausüben.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Wischen Sie den Halter regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Schrauben und Verbindungen auf Festigkeit. Ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Der Halter wackelt oder ist instabil.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Halter richtig montiert ist und ob alle Schrauben fest angezogen sind.
- Problem: Schneidebretter rutschen heraus.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Bretter korrekt eingesetzt sind und der Halter für die Brettgröße geeignet ist.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt und dessen Verpackung fachgerecht gemäß nationalen Vorschriften für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE). Trennen Sie die Materialien nach Möglichkeit in recyclingfähige Komponenten.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Snijplankhouder voor 40 mm Snijplanken - SBATP4

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Snijplankhouder SBATP4. Deze houder is ontworpen voor het veilig en efficiënt opslaan van snijplanken met een dikte van 40 mm. Het product is ideaal voor professioneel gebruik in keukens en voor huishoudelijk gebruik.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplankhouder alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de houder stabiel staat en niet kan omvallen.
- Plaats de snijplanken altijd op de juiste manier in de houder.
- Houd de houder uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Vermijd contact met water of vocht om roest of schade te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de houder.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 450 mm (B) x 300 mm (D) x 600 mm (H)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Geborsteld staal
- Geschikt voor snijplanken van: 40 mm dik
- Capaciteit: Tot 6 snijplanken
- Gewicht: 5 kg

### 4. Setup en Installatie

- Plaats de snijplankhouder op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de houder is voor gemakkelijke toegang.
- Bevestig, indien nodig, de houder aan de muur met de meegeleverde bevestigingsmaterialen voor extra stabiliteit.
- Controleer of de houder goed vastzit voordat u snijplanken plaatst.

### 5. Gebruik

- Plaats de snijplanken met de snijkant naar beneden in de houder.
- Zorg ervoor dat de snijplanken gelijkmatig verdeeld zijn voor optimale stabiliteit.
- Gebruik de houder alleen met snijplanken die zijn ontworpen voor de houder.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplankhouder regelmatig met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de houder volledig af na het reinigen om roest te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade en vervang onderdelen indien nodig.

### 7. Problemen oplossen

- Probleem: Snijplankhouder staat niet stabiel.  
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak en stevig is en dat de houder goed is geïnstalleerd.
- Probleem: Snijplanken passen niet goed in de houder.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u de juiste snijplankdikte gebruikt (40 mm) en controleer of de houder niet beschadigd is.

### 8. Afvoer

- Dit product is vervaardigd van recycleerbare materialen.
- Bij afvoer, zorg ervoor dat de houder op een milieuvriendelijke manier wordt gerecycled volgens de lokale regelgeving.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over recyclingmogelijkheden.

### 9. Contact

Voor verdere vragen of hulp kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

We hopen dat u veel plezier beleeft aan uw Snijplankhouder SBATP4. Bedankt voor uw aankoop!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Soporte para Tablas de Cortar para Tablas de 40 mm - SBATP4

## 1. Información General

El soporte para tablas de cortar SBATP4 está diseñado para facilitar el manejo y almacenamiento de tablas de cortar de 40 mm. Este producto es ideal para uso en cocinas comerciales y domicilios que buscan optimizar su espacio de trabajo y mejorar la eficiencia en la preparación de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice el soporte únicamente para tablas de cortar de hasta 40 mm de grosor.
- Superficie Estable: Asegúrese de que el soporte esté colocado sobre una superficie plana y estable antes de utilizarlo.
- Carga: No exceda la carga recomendada del soporte.
- Atención al Producto: Inspeccione regularmente el soporte para detectar signos de desgaste o daño. Si el producto está dañado, no lo utilice.
- Manejo: Maneje el soporte con cuidado, evitando movimientos bruscos que puedan causar lesiones.
- Almacenamiento: Almacene el soporte en un lugar seco y alejado de fuentes de calor.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SBATP4
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: Adecuado para tablas de 40 mm de grosor
- Color: Acero inoxidable
- Capacidad de Carga: Hasta 50 kg
- Uso Recomendado: Cocinas comerciales y residenciales
- Peso: 2 kg

## 4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Desembale el soporte y verifique que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Coloque el soporte en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Asegúrese de que las patas del soporte estén niveladas.
- Paso 4: Inserte las tablas de cortar en el soporte, asegurándose de que estén firmemente colocadas.
- Paso 5: Compruebe la estabilidad del soporte antes de agregar peso.

## 5. Operación

Coloque las tablas de cortar en el soporte de manera que estén completamente apoyadas. Utilice el soporte para mantener las tablas en su lugar mientras trabaja y asegúrese de que estén limpias y secas antes de usarlas. Evite el contacto con fuentes de calor extremo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Limpie el soporte con un paño húmedo y un detergente suave después de cada uso.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente todos los componentes del soporte. Lubrique las bisagras (si aplica) para mantener un funcionamiento suave.

## 7. Solución de Problemas

- El soporte se tambalea: Asegúrese de que las patas estén niveladas y que el soporte esté en una superficie plana.
- Dificultad para insertar la tabla: Verifique que la tabla no exceda el grosor máximo permitido de 40 mm.
- Ruidos extraños: Examine el soporte en busca de piezas sueltas o desgastadas y realice las reparaciones necesarias.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de manera responsable. Verifique las regulaciones locales para el reciclaje de acero y otros materiales. No lo arroje a la basura común, ya que el acero inoxidable es reciclable.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

Gracias por elegir el soporte para tablas de cortar SBATP4. Esperamos que lo encuentre útil y eficiente en su cocina.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le support de planche à découper pour planches de 40 mm

## 1. Informations générales

Bienvenue dans l'utilisation de votre support de planche à découper pour planches de 40 mm. Ce produit est conçu pour faciliter la manipulation et le rangement de vos planches à découper, tout en garantissant une sécurité optimale dans votre cuisine.

## 2. Informations de sécurité

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant l'utilisation.
- Ne pas utiliser le produit à des fins autres que celles prévues.
- Vérifier régulièrement l'état du support et s'assurer qu'il est exempt de dommages.
- Ne pas surcharger le support au-delà de sa capacité de poids maximale.
- Éviter l'utilisation d'objets pointus sur ou autour du produit.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériel : Acier inoxydable
- Dimensions : 60 x 40 x 20 cm
- Capacité : Supporte jusqu'à 50 kg
- Poids : 3 kg
- Couleur : Argent
- Conception : Résistant à la corrosion avec bords arrondis pour plus de sécurité.

## 4. Installation et configuration

- Déballez le support et assurez-vous que toutes les pièces sont présentes.
- Choisissez un emplacement stable et plat pour l'installer.
- Fixez le support au mur à l'aide des vis fournies, en veillant à ce qu'il soit à la hauteur souhaitée.
- Utilisez un niveau à bulle pour garantir que le support est bien horizontal.

## 5. Fonctionnement

- Placez la planche à découper sur le support de manière à ce qu'elle repose uniformément.
- Assurez-vous que la planche est stable avant de commencer à découper.
- Pour retirer la planche, soulevez-la verticalement sans forcer.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez le support avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement les fixations pour vous assurer qu'elles sont bien serrées.

## 7. Dépannage

- Si le support semble instable, vérifiez que toutes les vis sont bien serrées.
- En cas de dommages, discontinuez l'utilisation et contactez le service clientèle.

## 8. Élimination

- Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales de gestion des déchets.
- Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

- E-mail : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre support de planche à découper. Nous nous engageons à vous fournir un produit de haute qualité et un excellent service.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Il supporto per taglieri è progettato per contenere taglieri con uno spessore di 40 mm. È un'aggiunta fondamentale per mantenere l'ordine in cucina e garantire che i taglieri siano facilmente accessibili durante la preparazione degli alimenti.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo il supporto per taglieri per l'uso previsto.
- Assicurarsi che il supporto sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Tenere lontano da fonti di calore diretto e umidità eccessiva.
- Non sovraccaricare il supporto oltre il limite raccomandato.
- Evitare il contatto con bordi taglienti quando si rimuovono o si inseriscono i taglieri.
- Controllare regolarmente il supporto per assicurarsi che sia sicuro e privo di segni di usura.

### 3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Tipo: Supporto per taglieri
- Capacità: Fino a 4 taglieri di 40 mm di spessore
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 400 x 400 x 800 mm

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il supporto in un'area di lavoro adatta e asciutta in cucina.
- Assicurarsi che tutte le parti siano presenti prima dell'assemblaggio.
- Fissare le gambe del supporto al corpo principale utilizzando le viti fornite.
- Serrare le viti con un cacciavite appropriato.
- Stabilire il supporto in modo che sia orizzontale e livellato.

### 5. Funzionamento

- Posizionare i taglieri nel supporto, assicurandosi che siano ben fissi.
- Quando si utilizza, evitare di forzare i taglieri oltre i limiti di capacità.
- Rimuovere i taglieri con cura per prevenire lesioni.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il supporto con un panno umido e sapone neutro.
- Evitare detergenti abrasivi per non danneggiare la superficie dell'acciaio inossidabile.
- Controllare le viti e i collegamenti regolarmente e serrare se necessario.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il supporto presenta instabilità, verificare che tutte le viti siano correttamente serrate.
- In caso di deformazione o danno, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il supporto in acciaio inossidabile secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Assicurarsi di staccare eventuali parti non riciclabili prima dello smaltimento.

### 9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania