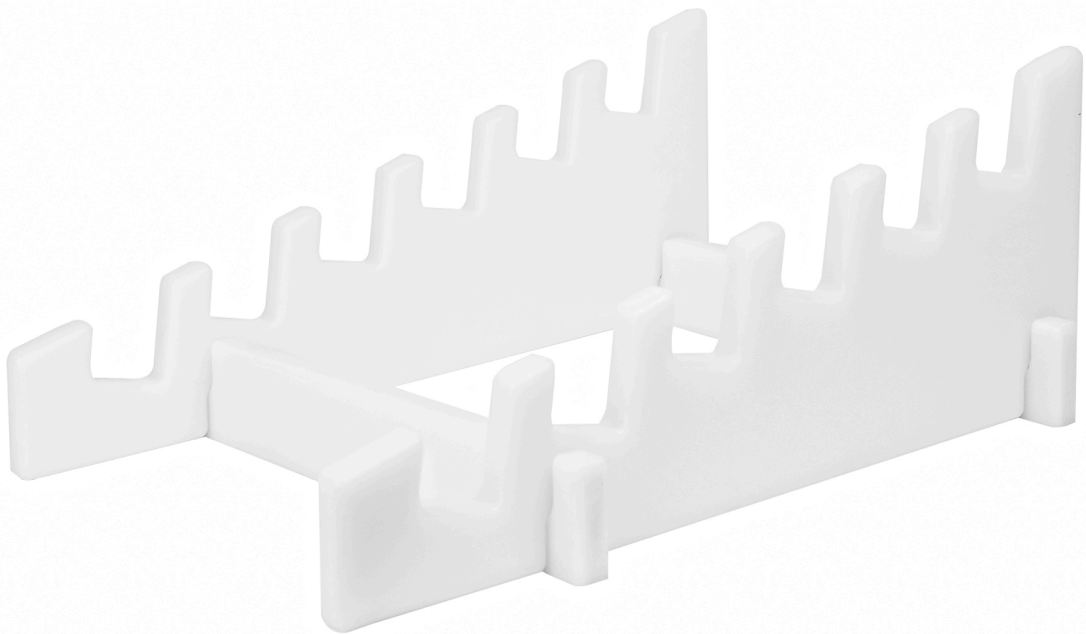


ggmgastro

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: SBRTP2

Cutting board rack for 20 mm boards



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board Rack for 20 mm Boards (Model: SB RTP2)

1. General Information

The Cutting Board Rack SB RTP2 is designed to provide efficient storage for cutting boards measuring 20 mm thick. This durable and robust rack is perfect for commercial kitchens, catering services, and home use. It keeps cutting boards organized and readily accessible, maximizing workspace and ensuring hygiene.

2. Safety Information

- **Stable Placement:** Ensure the rack is placed on a level surface to prevent tipping or falling.
- **Load Capacity:** Do not exceed the maximum load capacity of the rack. Overloading can lead to instability or damage.
- **Material Safety:** The rack is made of durable materials that are safe for food environments. Avoid exposure to harsh chemicals that may damage the surface.
- **Avoid Contact with Moisture:** Keep the rack away from direct water exposure to prevent corrosion or deterioration.
- **Child Safety:** Keep the rack in a location where it is out of reach of children to prevent accidents.
- **Proper Handling:** Always use two hands to move or reposition the rack when fully loaded.

3. Product Specifications

- **Model Number:** SB RTP2
- **For Cutting Boards:** 20 mm thick
- **Material:** Stainless steel
- **Dimensions:** (Insert dimensions from technical data)
- **Weight:** (Insert weight from technical data)
- **Maximum Load Capacity:** (Insert maximum load from technical data)

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Remove the rack from packaging and check for any damages or missing parts.
2. **Location:** Choose a stable, flat surface for the rack's placement.
3. **Assembly:** If assembly is required, follow the steps below:
 - Align the side supports with the base.
 - Secure them using the provided screws with your screwdriver.
 - Ensure all connections are tight to maintain stability.
4. **Final Positioning:** Once assembled, place the rack in your desired location. For optimal usage, the rack should be in proximity to food preparation areas.

5. Operation

- Load cutting boards vertically into the rack, ensuring that the boards fit securely within the specified slots.
- Use the bottom rack for heavier boards and the upper slots for lighter ones to maintain balance.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the rack regularly with warm, soapy water and a soft cloth to prevent buildup.
- For stubborn stains, use a mild abrasive cleaner and a non-abrasive pad.
- Rinse with clean water and dry thoroughly to prevent rust.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Rack wobbles or feels unstable.
 - **Solution:** Ensure the rack is on a flat surface and check for any loose screws.
- **Issue:** Difficulty loading boards.
 - **Solution:** Ensure that the boards fit within the designated slots and that there are no obstructions.

8. Disposal

When disposing of the Cutting Board Rack SB RTP2, follow local regulations for waste and recycling. The stainless steel material is recyclable; please separate it from general waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung: Schneidebrettständer für 20 mm Bretter (SBRTP2)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Schneidebrettständer SBRTP2 entschieden haben. Dieses Produkt wurde speziell für die sichere und effiziente Lagerung von Schneidebrettern mit einer Dicke von 20 mm entwickelt. Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Ständer auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist, um Umkippen zu vermeiden.
- Halten Sie den Ständer von Wärmequellen und Feuchtigkeit fern.
- Vermeiden Sie es, den Ständer überladen, um eine Beschädigung des Produkts zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung.
- Bei Beschädigung nicht verwenden; wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Halten Sie Kleinteile von Kindern fern, um Ersticken zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SBRTP2
- Material: Edelstahl
- Kapazität: Für bis zu 5 Schneidebretter
- Abmessungen: 500 mm x 400 mm x 600 mm
- Gewicht: 3,5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Platzieren Sie den Ständer an einem geeigneten Ort in Ihrer Küche oder Werkstatt.
- Stellen Sie sicher, dass die Füße des Ständers stabil stehen und der Ständer nicht wackelt.
- Setzen Sie die Schneidebretter vorsichtig in die vorgesehenen Halterungen ein.

5. Betrieb

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Ständer in einwandfreiem Zustand ist.
- Nutzen Sie den Ständer für die Lagerung Ihrer Schneidebretter, um deren Lebensdauer zu verlängern.
- Sortieren Sie die Bretter nach Größe oder Nutzungshäufigkeit, um die Benutzung zu erleichtern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Ständer mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie die Halterungen regelmäßig auf Hygiene und Sauberkeit und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Ständer wackelt oder kippt.
Lösung: Überprüfen Sie die Einstellfüße und stellen Sie sicher, dass der Boden eben ist.
- Problem: Schneidebretter passen nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Dicke der Bretter; der Ständer ist für 20 mm dicke Bretter ausgelegt.
- Problem: Rostbildung.
Lösung: Halten Sie den Ständer trocken und reinigen Sie ihn regelmäßig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Trennen Sie, wenn möglich, die Materialien zur Wiederverwertung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unsere Produkte und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Schneidebrettständer SBRTP2.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplankhouder SB RTP2

1. Algemene Informatie

De Snijplankhouder SB RTP2 is ontworpen voor het veilig en efficiënt opslaan van snijplanken met een dikte van 20 mm. Dit product is ideaal voor professioneel gebruik in restaurants, foodservice en commerciële keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de snijplankhouder alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Stabiliteit: Plaats de houder op een vlakke, stevige ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde snijplanken: Controleer altijd uw snijplanken op schade voordat u deze in de houder plaatst.
- Let op scherpe randen: Wees voorzichtig bij het hanteren van snijplanken om snijwonden te voorkomen.
- Vermijd overbelasting: Plaats niet meer snijplanken in de houder dan waarvoor deze is ontworpen.
- Opruimen van gemorste vloeistoffen: Zorg ervoor dat de vloer rondom de houder altijd schoon en droog is om uitglijden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: SB RTP2
- Afmetingen: 600 x 500 x 580 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal snijplanken: Geschikt voor maximaal 20 snijplanken
- Dikte snijplanken: 20 mm

4. Installatie en Setup

1. Verpakking openen: Verwijder de snijplankhouder uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaatsing: Kies een geschikte locatie die stabiel, droog en vrij van direct zonlicht is.
3. Bevestiging (indien nodig): Bevestig de houder aan de muur met de bijgeleverde bevestigingsmaterialen voor extra stabiliteit.
4. Uiterlijk: Zorg ervoor dat de houder netjes en opgeruimd is voordat u de snijplanken plaatst.

5. Gebruik

- Plaats de snijplanken verticaal in de houder, met de gesneden kanten naar beneden.
- Zorg ervoor dat de snijplanken goed op hun plaats staan en niet verschuiven.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatig schoonmaken: Maak de houder regelmatig schoon met een milde zeepoplossing en een vochtige doek.
- Vermijd schuurmiddelen: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Inspectie: Controleer regelmatig op roest of andere schade en beperk gebruik indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Houder is instabiel: Zorg ervoor dat de houder op een vlakke ondergrond staat. Als de houder aan de muur is bevestigd, controleer dan of de bevestigingen stevig zijn.
- Snijplanken passen niet: Controleer de dikte van de snijplanken. De houder is ontworpen voor plankdikte van 20 mm.

8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Zorg ervoor dat u de houder op de juiste manier afvoert volgens lokale richtlijnen voor recycling van metalen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Soporte para Tablas de Cortar SB RTP2

1. Información General

El soporte para tablas de cortar SB RTP2 está diseñado para organizar y almacenar tablas de cortar de 20 mm de grosor. Este producto es ideal para restaurantes, cocinas comerciales y cualquier lugar donde se requiera un almacenamiento eficiente y seguro de utensilios de cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto debe ser utilizado exclusivamente para el almacenamiento de tablas de cortar con un grosor de hasta 20 mm.
- Carga máxima: No exceda la carga máxima recomendada de 20 kg para garantizar la estabilidad y la seguridad del producto.
- Superficie: Coloque el soporte en una superficie plana y estable para evitar cualquier caída.
- Mantenimiento: Inspeccione periódicamente el soporte en busca de desgaste o daños. No utilice el soporte si se encuentra en mal estado.
- Niños: Mantenga el soporte fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 100 x 60 x 100 cm
- Capacidad: Hasta 10 tablas de cortar (max. 20 mm de grosor)
- Peso: 15 kg
- Color: Acero inoxidable
- Uso recomendado: Cocinas comerciales y domésticas

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire el soporte de la caja, asegurándose de que todas las piezas estén incluidas.

2. Montaje:

- Coloque las patas del soporte en la base.
- Fije las patas utilizando los tornillos provistos. Asegúrese de que estén bien apretados.

3. Ubicación:

- Coloque el soporte en un área de trabajo adecuada.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor para el acceso.

4. Nivelación:

- Verifique que el soporte esté nivelado. Ajuste las patas según sea necesario.

5. Operación

- Coloque las tablas de cortar en el soporte, asegurándose de que estén bien posicionadas para evitar caídas.
- Utilice el soporte según sea necesario, asegurándose de que no exceda la capacidad de carga.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie el soporte con un paño húmedo y jabón suave. Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Mantenimiento periódico: Inspeccione los tornillos y la estructura del soporte al menos una vez al mes. Asegúrese de que no haya óxido y que no falten piezas.

7. Solución de Problemas

- Inestabilidad: Si el soporte se siente inestable, verifique que todas las patas estén ajustadas correctamente.
- Dificultad para colocar tablas: Asegúrese de que las tablas de cortar son del grosor adecuado y que el soporte no está sobrecargado.
- Corrosión: Limpie inmediatamente cualquier derrame y mantenga el soporte seco para evitar la corrosión.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. Intente reciclar el acero inoxidable enviándolo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour le Support de Planche à Découper SB RTP2

1. Informations Générales

Le support de planche à découper SB RTP2 est conçu pour ranger et organiser efficacement vos planches à découper de 20 mm d'épaisseur. Fabriqué à partir de matériaux robustes et de haute qualité, ce produit est idéal pour les cuisines professionnelles et domestiques, assurant un accès facile et un gain de place.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Utilisez uniquement avec des planches à découper de 20 mm d'épaisseur.
- Chargement Maximum: Ne pas dépasser la capacité de charge recommandée.
- Stabilité: Assurez-vous que le support est sur une surface plane et stable.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'intégrité du support pour prévenir les accidents.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants.
- Risque de Blessure: Évitez de placer la main entre les planches lors du rangement ou de l'extraction.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: SB RTP2
- Dimensions: (métriques à préciser selon les données techniques)
- Capacité: 10 planches à découper
- Poids: (poids à préciser selon les données techniques)
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Couleur: Argenté
- Caractéristiques: Design compact pour un rangement optimal

4. Installation et Mise en Place

- Retirez le support de l'emballage et vérifiez toutes les pièces.
- Placez le support sur une surface plane.
- Fixez le support à l'aide de vis et d'ancrages si nécessaire (non inclus), en vous assurant qu'il est bien stable.
- Vérifiez que chaque pièce est sécurisée avant d'utiliser le support.

5. Utilisation

- Glissez les planches à découper dans les fentes prévues à cet effet.
- Assurez-vous que les planches sont bien en place pour éviter tout glissement.
- Pour retirer une planche, tirez doucement sans forcer.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le support régulièrement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les produits chimiques agressifs qui peuvent endommager la surface.
- Inspectez régulièrement les éléments pour tout signe d'usure.

7. Dépannage

- Problème: Le support est instable.
- Solution: Vérifiez que le support est sur une surface plane et que toutes les vis sont sécurisées.
- Problème: Les planches ne se glissent pas facilement.
- Solution: Assurez-vous qu'aucun débris ne bloque les fentes.

8. Élimination

Disposez du produit en respectant les réglementations locales concernant le recyclage des matériaux en acier inoxydable. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Supports per Tavole da Taglio SB RTP2

1. Informazioni Generali

Il Supporto per Tavole da Taglio SB RTP2 è progettato per organizzare e conservare tavole da taglio in modo efficiente. Realizzato con materiali di alta qualità, offre robustezza e durata.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi di posizionare il supporto su una superficie stabile per prevenire ribaltamenti.
- Non sovraccaricare il supporto oltre la capacità massima indicata.
- Evitare di utilizzare il supporto in ambienti umidi per prevenire la corrosione.
- Tenere lontano dall'acqua e fonti di calore diretto.
- Verificare periodicamente l'integrità del supporto e sostituirlo se presenta segni di usura o danneggiamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SB RTP2
- Capacità: 20 mm tavole da taglio
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni (L x P x A): 40 x 30 x 80 cm
- Peso: 5,5 kg

4. Installazione e Montaggio

- Scegliere un luogo adatto per l'installazione, lontano da fonti di calore e umidità.
- Assicurarsi che la superficie sia piana e stabile.
- Fissare il supporto alla superficie utilizzando le viti e i tasselli forniti, seguendo le istruzioni di montaggio incluse.
- Verificare che il supporto sia ben ancorato prima di utilizzare.

5. Funzionamento

- Inserire le tavole da taglio negli appositi spazi del supporto.
- Assicurarsi che le tavole siano ben posizionate e che non sporgano.
- Utilizzare il supporto per la conservazione e l'organizzazione durante la preparazione dei cibi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il supporto con un panno umido e un detergente delicato.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi per non danneggiare la superficie.
- Controllare regolarmente le viti e i fissaggi, Stringere se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il supporto non è stabile, controllare che sia installato correttamente.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire immediatamente e applicare un prodotto anti-corrosione.
- Contattare il servizio assistenza se il problema persiste.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti i rifiuti metallici.
- Non abbandonare il prodotto nell'ambiente, si prega di conferire presso le strutture di raccolta differenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania