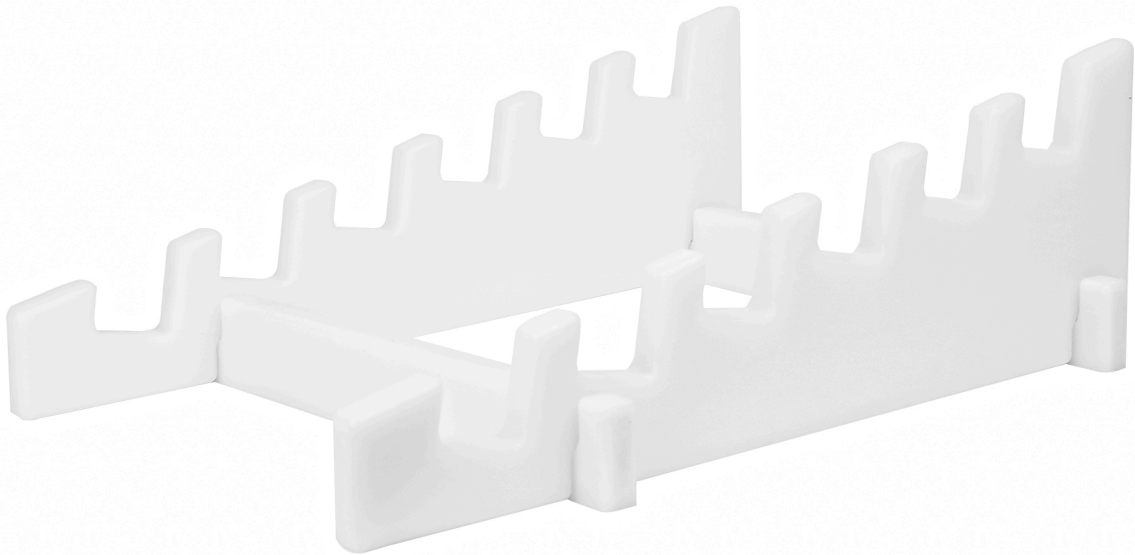


ggmgastro

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: SBRTP4

Cutting board rack for 40 mm boards



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board Rack for 40 mm Boards (SBRTP4)

1. General Information

Thank you for your purchase of the Cutting Board Rack for 40 mm Boards (SBRTP4). This product is designed to provide an organized and efficient way to store cutting boards within your kitchen or food preparation area. Constructed with high-quality materials, the SBRTP4 ensures durability and ease of use.

2. Safety Information

- Ensure the rack is installed on a stable and even surface to prevent tipping.
- Do not overload the rack beyond its capacity, which can lead to structural damage or accidents.
- Use caution when handling heavy cutting boards to avoid injury.
- Keep the rack and area around it clean and free of obstructions to prevent tripping hazards.
- Regularly inspect the rack for any signs of wear, damage, or corrosion. If any defects are found, discontinue use immediately.
- Ensure that the rack is placed away from heat sources and wet environments to avoid damage and maintain hygiene standards.
- This product is intended for professional use only. Keep out of reach of children.

3. Product Specifications

- Model: SBRTP4
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: [Please refer to specific size details on the original webpage]
- Weight: [Please refer to weight details on the original webpage]
- Capacity: Holds standard cutting boards with a thickness of 40 mm.
- Finish: Easy-to-clean, hygienic surface.

4. Setup and Installation

1. Unbox the Cutting Board Rack and check the contents to ensure all parts are included.
2. Identify a location for installation that is stable, level, and close to food preparation areas.
3. Use a level to mark the desired height on the wall for the top of the rack. This height should allow easy access to stored boards.
4. Align the Mounting Brackets provided on the marked spots and use a drill to secure them with screws into the wall studs.
5. Once the brackets are securely fastened, carefully hang the rack onto the brackets.
6. Ensure it is firmly attached and level before placing any cutting boards on it.
7. Allow a maximum of 5 minutes to verify the stability before the first use.

5. Operation

- To load cutting boards onto the rack, simply slide them into the designated spaces. Ensure they are securely positioned and not exceeding the load capacity.
- For best results, organize the boards by size or use to improve accessibility.
- Avoid stacking incompatible materials or sizes to maintain order and safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the Cutting Board Rack regularly with a mild detergent and warm water.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers that may damage the surface.
- For sanitization, use food-safe disinfectants as instructed on their labels.
- Inspect for any rust or damage regularly; perform touch-ups if necessary to maintain longevity.

7. Troubleshooting

- If the rack appears unstable, double-check that all mounting screws are tight and that it is level.
- If cutting boards do not fit properly, ensure they are within the specified thickness and dimensions for the rack.
- In the event of corrosion, discontinue use and consult the maintenance section for remediation.

8. Disposal

- Dispose of the Cutting Board Rack in accordance with local waste disposal regulations.
- If the rack is worn out beyond repair, consider recycling the materials if possible, especially the stainless steel parts.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the SBRTP4 Cutting Board Rack. We appreciate your commitment to quality and safety in your kitchen.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrettständer für 40 mm Bretter (SBRTP4)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro Schneidebrettständers für 40 mm Bretter (SBRTP4). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und sichere Lagerung Ihrer Schneidebretter zu ermöglichen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Ständer auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie es, übermäßige Lasten auf den Ständer zu legen, um eine Überlastung zu vermeiden.
- Halten Sie den Ständer von Wärmequellen und feuchten Umgebungen fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Ständer auf Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Kinder müssen vom Produkt ferngehalten werden, um Unfälle zu verhindern.
- Bei Anzeichen von Beschädigung das Produkt nicht weiter verwenden und den Hersteller kontaktieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneidebrettständer für 40 mm Bretter (SBRTP4)
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 400 mm x 400 mm x 720 mm
- Maximale Kapazität: Für bis zu 10 Schneidebretter (40 mm dick)
- Eigengewicht: 5 kg
- Farbe: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Stellen Sie den Schneidebrettständer auf eine stabile, flache Oberfläche.
3. Achten Sie darauf, dass der Ober- und Unterboden des Ständers richtig ausgerichtet sind.
4. Verankern Sie den Ständer gegebenenfalls an der Wand, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.
5. Legen Sie Ihre Schneidebretter gleichmäßig in die vorgesehenen Fächer.

5. Bedienung

Der Schneidebrettständer ist einfach zu bedienen. Legen Sie Ihre 40 mm dicken Schneidebretter in die Fächer des Ständers. Stellen Sie sicher, dass die Bretter sicher auf dem Ständer sitzen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schneidebrettständer regelmäßig mit mildem Reinigungsmittel und Wasser.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Trocknen Sie den Ständer nach der Reinigung gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie mindestens einmal im Jahr den Ständer auf Rost oder andere Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Ständer wackelt.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Ständer auf einer stabilen Oberfläche steht und alle Beine gleichmäßig belastet sind.
- Problem: Anzeichen von Rost auf dem Ständer.
 - Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen sofort und wenden Sie gegebenenfalls eine Rostschutzmittel an.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Edelstahl kann recycelt werden. Trennen Sie das Produkt von anderen Materialien und bringen Sie es zu einer geeigneten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

Dit product is een snijplankrek ontworpen voor het efficiënt opbergen van snijplanken van 40 mm dik. Het biedt een georganiseerde en veilige manier om snijplanken te verkrijgen en te onderhouden.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het snijplankrek op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Plaats geen snijplanken bij hogere temperaturen of in vochtige omgevingen om schade te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het rek als het zichtbaar beschadigd is. Vervang alle beschadigde onderdelen onmiddellijk.
- Gebruik het rek alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen, namelijk het opslaan van snijplanken.
- Houd het rek uit de buurt van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat bij het laden van snijplanken het gewicht gelijkmatig verdeeld wordt om stabiliteit te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Type: Snijplankrek
- Capaciteit: Tot 10 snijplanken
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 600 x 400 x 800 mm
- Gewicht: 10 kg
- Kleur: RVS

4. Installatie en Opstelling

- Unbox het snijplankrek en controleer op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
- Zet het rek op een vlakke en droge ondergrond.
- Zorg ervoor dat de poten van het rek stevig op de vloer staan om wiebelen te voorkomen.
- Indien nodig, gebruik een waterpas om de horizontale uitlijning te controleren.
- Bevestig de veiligheidsbeugels (indien meegeleverd) om te zorgen voor extra stabiliteit.
- Volg de instructies voor het monteren van eventuele accessoires die bij het rek zijn geleverd.

5. Gebruik

- Plaats snijplanken in de daarvoor bestemde houder aan de zijkanten van het rek.
- Zorg ervoor dat de snijplanken gelijkmatig worden geplaatst om het rek in balans te houden.
- Roterende snijplanken kunnen naar behoefte worden verplaatst, maar zorg ervoor dat ze altijd veilig zijn opgeborgen na gebruik.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het snijplankrek regelmatig schoon met een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig of er geen roest of vuilophoping op het rek zit en reinig dit onmiddellijk.
- Onderhoud het rek door roestige of losse onderdelen te vervangen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Rek wiebelt of is instabiel.
Oplossing: Controleer of het rek op een vlakke ondergrond staat en of alle poten gelijkmatig zijn.
- Probleem: Snijplanken passen niet goed in het rek.
Oplossing: Controleer de dikte van de snijplanken en zorg ervoor dat ze niet dikker zijn dan 40 mm.
- Probleem: Beschadiging van het rek.
Oplossing: Vervang beschadigde onderdelen onmiddellijk om veiligheid te garanderen.

8. Verwijdering

- Het snijplankrek kan worden gerecycled volgens de lokale recyclingrichtlijnen voor metaal.
- Zorg ervoor dat alle niet-recycleerbare onderdelen veilig worden weggegooid volgens de lokale regelgeving.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Estante de Tablas de Cortar SBRTP4

1. Información General

El Estante de Tablas de Cortar SBRTP4 está diseñado para el almacenamiento seguro y eficiente de tablas de cortar con un grosor de 40 mm. Este producto es ideal para entornos de cocina comercial, garantizando el acceso rápido y la organización de las tablas de cortar.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Utilice el estante solo para su propósito previsto, que es almacenar tablas de cortar de 40 mm.
- Peso Máximo: No exceda el peso máximo recomendado. Verifique las especificaciones técnicas para más detalles.
- Superficie: Coloque el estante en una superficie plana y estable para evitar volcaduras.
- Instalación: Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación adecuadas para evitar accidentes.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para garantizar que el estante esté en condiciones seguras de uso.
- Peligro de Caída: Evite sobrecargar el estante, esto puede provocar caídas de tablas de cortar.

3. Descripción General y Especificaciones

- Modelo: SBRTP4
- Capacidad: Para 8 tablas de cortar de 40 mm
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 600 mm x 500 mm x 800 mm
- Peso: 12 kg
- Color: Acero inoxidable
- Uso: Interior y exterior (previa protección contra la corrosión)
- Normativa: Cumple con las regulaciones de seguridad de productos de la UE.

4. Instalación y Configuración

1. Herramientas necesarias: Destornillador, nivel de burbuja, taladro.

2. Ubicación: Seleccione un lugar seco, bien ventilado y de fácil acceso.

3. Montaje:

- Alinee las piezas del estante según las instrucciones.
- Utilice el taladro para fijar las piezas al suelo o pared (según se indique).
- Ajuste con el nivel de burbuja para garantizar que el estante esté recto.

4. Revisión final: Verifique que todas las fijaciones estén seguras antes de colocar las tablas de cortar.

5. Operación

- Carga: Coloque las tablas de cortar en los estantes de manera uniforme para mantener la estabilidad.
- Acceso: Retire las tablas solo de un extremo para evitar el desbalance en el estante.
- Almacenamiento: Asegúrese de que las tablas estén limpias y secas para evitar el crecimiento de bacterias.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Limpie el estante con un paño húmedo y un detergente suave. Evite el uso de detergentes abrasivos.
- Revisión Regular: Inspeccione el estante periódicamente para detectar signos de desgaste o daño.
- Reparaciones: Reemplace cualquier componente dañado de inmediato para garantizar la seguridad.

7. Solución de Problemas

- Inestabilidad: Verifique que el estante esté nivelado y que todas las fijaciones estén ajustadas.
- Ruidos Inusuales: Asegúrese de que todas las piezas estén bien ensambladas y que no haya obstrucciones.
- Daño en el Material: Inspeccione regularmente para detectar corrosión y reemplace partes si es necesario.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. El acero inoxidable es reciclable y debe llevarse a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para consultas y soporte, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Porte-planche à découper pour planches de 40 mm SB RTP4

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le porte-planche à découper SB RTP4. Ce produit est conçu pour un stockage efficace et sûr des planches à découper de 40 mm d'épaisseur. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation optimale et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement ce produit à des fins prévues.
- Assurez-vous que le porte-planche est correctement monté et installé pour éviter tout risque de chute.
- Évitez de surcharger le porte-planche avec un nombre excessif de planches.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pour éviter d'endommager le porte-planche.
- Gardez le porte-planche propre et sec pour éviter les glissades.
- Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du produit.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : SB RTP4
- Capacité : 10 planches
- Dimensions : 300 mm x 1800 mm x 300 mm
- Matériaux : Acier inoxydable
- Couleur : Argent
- Poids : 3,5 kg

4. Installation et mise en place

1. Choisissez un emplacement stable, à niveau et à proximité d'une surface de travail.
2. Déballez le porte-planche et vérifiez tous les composants fournis.
3. Installez le porte-planche sur un mur solide si nécessaire à l'aide de vis adaptées. (Vis non fournies).
4. Assurez-vous que le porte-planche est ferme et stable avant d'y mettre les planches.
5. Une fois installé, vérifiez que les planches s'insèrent facilement dans le support.

5. Fonctionnement

- Insérez les planches à découper verticalement dans les fentes du porte-planche.
- Assurez-vous que chaque planche est bien placée pour maximiser l'espace et la stabilité.
- Retirez les planches en tirant doucement vers l'extérieur.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez le porte-planche avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Inspectez régulièrement le porte-planche pour détecter toute usure ou dommage.

7. Dépannage

- Si le porte-planche est instable, vérifiez les supports et assurez-vous qu'il est monté correctement.
- Si la surface est endommagée, cessez l'utilisation et remplacez-le si nécessaire.

8. Élimination

- Disposez du produit conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Les matériaux en acier inoxydable peuvent être recyclés. Contactez votre centre de recyclage local pour des instructions.

9. Contact

Pour toute question ou support supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'utente per il Porta Taglieri SB RTP4, progettato per ospitare taglieri di dimensioni fino a 40 mm. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e praticità nella cucina professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Prima di utilizzare il Porta Taglieri SB RTP4, si prega di seguire le seguenti linee guida di sicurezza:

- Utilizzare solo per il fine previsto. Non sovraccaricare il supporto.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e umidità eccessiva.
- Assicurarsi che il supporto sia posizionato su una superficie stabile e piana per prevenire ribaltamenti.
- Non utilizzare il supporto per taglieri danneggiati o non idonei.
- Controllare periodicamente il prodotto per eventuali segni di usura.

In caso di incidenti o malfunzionamenti, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Porta Taglieri SB RTP4 è progettato per una gestione efficiente dei taglieri in cucina.

Dati tecnici:

- Dimensioni: 600 x 600 x 1150 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Capacità: Fino a 10 taglieri
- Peso: 10 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il Porta Taglieri dalla confezione e controllare che tutte le parti siano presenti.
2. Posizionare il supporto in un'area di lavoro adatta.
3. Assicurarsi che il supporto sia dritto e stabile.
4. Fissare il supporto al pavimento se necessario utilizzando le viti appropriate (non incluse) per una stabilità aggiuntiva.
5. Verificare che il supporto sia sicuro e pronto all'uso.

5. Funzionamento

- Posizionare i taglieri nel Porta Taglieri SB RTP4 partendo dalla parte inferiore e procedendo verso l'alto per facilitare l'accesso.
- Assicurarsi che i taglieri siano ben posizionati per evitare scivolamenti.
- Rimuovere i taglieri con una leggera inclinazione verso l'esterno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il Porta Taglieri con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Evitare l'uso di spugne ruvide che possono graffiare la superficie in acciaio inox.
- Controllare periodicamente il supporto per eventuali segni di usura o danni e riparare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il supporto è instabile: Assicurarsi che sia posizionato su una superficie piana e che sia fissato correttamente se necessario.
- Difficoltà a inserire/rimuovere i taglieri: Verificare che i taglieri utilizzati siano della dimensione corretta.
- Segni di ruggine o corrosione: Pulire la superficie con un detergente per ruggine e posizionare il supporto in un luogo asciutto.

8. Smaltimento

Quando non sarà più utilizzabile, smaltire il Porta Taglieri SB RTP4 secondo le normative locali per i rifiuti di metallo. Riciclare il materiale se possibile, per contribuire alla sostenibilità ambientale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.