

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: SFI10

Blast freezer 10x GN 1/1 or EN 60x40



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Blast Freezer 10x GN 1/1 or EN 60x40 SF110

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Blast Freezer 10x GN 1/1 or EN 60x40 SF110. This product is designed for rapid freezing of food items, ensuring that quality and nutrients are preserved. Please read this manual thoroughly to ensure proper use and maintenance of your blast freezer.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the blast freezer is connected to a properly grounded outlet that matches the product's electrical specifications.
- Installation: The product should be installed by a qualified technician according to local regulations.
- Ventilation: Maintain adequate ventilation around the unit. Do not block air vents to avoid overheating.
- Children: Keep the unit and its components out of reach of children.
- Personal Protective Equipment: When handling food items, use appropriate gloves to prevent contamination.
- Temperature Handling: Avoid prolonged exposure to very low temperatures, as this may lead to frostbite.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GGM Gastro Blast Freezer 10x GN 1/1 or EN 60x40 SF110
- Dimensions (WxDxH): 700 x 750 x 850 mm
- Capacity: 10 GN 1/1 trays or 60x40 cm trays
- Temperature Range: -18 °C to -22 °C
- Power Supply: 230 V / 50 Hz
- Power Consumption: 1070 W
- Weight: 90 kg
- Material: Stainless steel interior and exterior
- Control: Digital temperature control with LED display

4. Setup and Installation

1. Location: Place the blast freezer on a level surface away from direct sunlight and heat sources.
2. Electrical Connection: Ensure proper voltage and frequency as specified. Connect to a grounded outlet.
3. Ventilation: Allow at least 15 cm of space around the unit for air circulation.
4. Initial Setup: Before turning on, allow the unit to acclimatize to the room temperature for a couple of hours.
5. Power On: Use the main power switch to turn on the unit and set the desired temperature with the digital control panel.

5. Operation

- Adjust the temperature settings via the digital control panel.
- Load the food items into the GN trays and place them inside the blast freezer.
- Ensure that the trays are not overcrowded to allow for proper air circulation.
- Close the door securely to ensure efficient freezing.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the interior and exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Weekly Maintenance: Check and clean the condenser coils to ensure efficient operation.
- De-icing: Regularly check for ice build-up and de-ice if necessary—turn off the unit and allow for defrosting.
- Scheduled Servicing: Have the unit serviced by a qualified technician at least once a year.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check if the power supply is connected and see if the temperature settings are correctly configured.
- Excess Noise: Ensure that the unit is on a stable surface and there are no loose components.
- Ice Buildup: Inspect the door seal; if it is damaged, replace it to prevent cold air leakage.

8. Disposal

Dispose of the blast freezer in accordance with local regulations. It is recommended to contact a licensed waste disposal service to ensure safe and eco-friendly disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your product!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Blast-Freezer 10x GN 1/1 OR EN 60x40 SF110

1. Allgemeine Informationen

Der Blast-Freezer 10x GN 1/1 OR EN 60x40 SF110 ist ein professionelles Kühlgerät, das für das schnelle Einfrieren von Lebensmitteln in gastronomischen Betrieben konzipiert wurde. Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinien zur Produktsicherheit und Lebensmittelsicherheit.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrosicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Vermeiden Sie die Verwendung von Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln.
- Mechanische Sicherheit: Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird, um ein Umkippen zu verhindern.
- Hitzeschutz: Berühren Sie nicht die inneren Teile des Gerätes während des Betriebs, da diese sehr kalt sein können. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus dem Gerät entnehmen.
- Reinigungs- und Wartungshinweise: Das Gerät muss regelmäßig gewartet und gereinigt werden, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: SF110
- Kapazität: 10x GN 1/1
- Nettogewicht: 450 kg
- Gesamtmaße: B 890 x T 780 x H 2010 mm
- Energieverbrauch: 6,6 kW
- Temperaturbereich: -18°C bis -22°C
- Kältemittel: R452A
- Betriebsanwendung: Professionelle Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Blast-Freezer auf eine flache, stabile Oberfläche in einem gut belüfteten Bereich.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (230V, 50Hz).
3. Lassen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung mindestens 4 Stunden stehen, um den Kältekreislauf auszugleichen.
4. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

1. Legen Sie die Speisen in die GN-Behälter und platzieren Sie diese in den Blast-Freezer.
2. Stellen Sie den gewünschten Gefrierpunkt am digitalen Display ein.
3. Überwachen Sie die Temperaturanzeige, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel korrekt gefroren werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Außenseite des Blast-Freezers regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Eisablagerungen im Inneren des Gerätes regelmäßig, um die Effizienz zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie die Dichtungen der Türen auf Schäden und reinigen Sie diese.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät kühlt nicht.
 - Überprüfung: Ist das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen? Ist die Temperatur korrekt eingestellt?
- Problem: Geräusentwicklung.
 - Überprüfung: Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und keine Gegenstände das Gerät blockieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Kontaktieren Sie Ihre lokale Recyclingstelle für Informationen zur richtigen Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Blast Freezer 10x GN 1/1 or EN 60x40

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Blast Freezer 10x GN 1/1 of EN 60x40. Dit apparaat is bedoeld om voedsel in te vriezen, waardoor het op een veilige en efficiënte manier wordt onderhouden. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voor gebruik van de blast freezer.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen op het apparaat.
- Sluit de blast freezer aan op een geaard stopcontact van de juiste spanning.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.
- Voorkom overbelasting van de stopcontacten en gebruik de freezer niet met een verlengkabel.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Blast Freezer 10x GN 1/1 of EN 60x40
- Afmetingen (B x D x H): 800 x 800 x 850 mm
- Temperatuurbereik: -18°C tot -40°C
- Capaciteit: 10x GN 1/1 of 60x40 cm
- Koelsysteem: Ventilatiekoeling
- Voeding: 230 V, 50 Hz
- Vermogen: 2,5 kW
- Gewicht: 120 kg
- Garantie: 2 jaar

4. Installatie en opstelling

1. Plaats de blast freezer op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rond het apparaat is voor ventilatie (minimaal 10 cm aan de achterkant en zijkanten).
3. Sluit de freezer aan op een geaard stopcontact van de juiste spanning.
4. Zet de aan/uit-schakelaar aan en controleer of het apparaat goed functioneert.

5. Bedieningen

1. Stel de gewenste temperatuur in via het digitale display.
2. Plaats de te bevriezen levensmiddelen in de verdelers.
3. Druk op de startknop om het vriesproces te starten.
4. Controleer regelmatig de temperatuur en de status van het apparaat.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en milde schoonmaakmiddelen om de binnen- en buitenkant te reinigen.
- Verwijder regelmatig ijsophoping om optimale prestaties te verzekeren.
- Controleer en reinig de afdichtingen van de deur om een goede afsluiting te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De freezer koelt niet voldoende.
 - Oplossing: Controleer of de deur goed gesloten is.
- Probleem: Er is veel ijsopbouw.
 - Oplossing: Voer een ontdooicyclus uit en controleer de afdichtingen.
- Probleem: Het digitale display werkt niet.
 - Oplossing: Controleer de voedingsaansluiting en stopcontact.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit apparaat, zorg ervoor dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen omtrent de afvoer van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor ondersteuning of vragen kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop. We hopen dat u veel plezier heeft van uw Blast Freezer 10x GN 1/1 of EN 60x40!

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Congelador blast de GGM Gastro

1. Información General

El congelador blast modelo SF110 de GGM Gastro está diseñado para una rápida congelación de alimentos, que ayuda a mantener la calidad y la frescura del producto. Este modelo es ideal para cocinas comerciales, restaurantes y caterings.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:

- No utilizar el aparato en áreas húmedas o expuestas a agua.
- Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

- Instalación:

- Siempre instale el congelador en una superficie nivelada y estable.

- Uso:

- No introducir alimentos calientes en el congelador.
- No bloquear las salidas de aire.

- Mantenimiento:

- Desconectar la unidad antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

- Emergencias:

- En caso de mal funcionamiento, desenchufe el aparato inmediatamente y contacte al servicio técnico.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: SF110
- Capacidad: 10 x GN 1/1 o 60 x 40
- Temperatura: -18°C
- Alimentación: 230V
- Dimensiones: Alto 850mm x Ancho 1350mm x Profundidad 745mm
- Peso: 170 kg
- Material: Acero inoxidable

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el congelador en un área ventilada y seca.
2. Conexión: Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada de 230V.
3. Nivelación: Ajuste las patas del congelador para asegurar que esté nivelado.
4. Enfriamiento inicial: Encienda el congelador y ajuste la temperatura a -18°C. Deje el aparato funcionar vacío por al menos 1 hora antes de colocar los alimentos.

5. Operación

- Para iniciar la congelación, coloque los alimentos en las bandejas que se insertan en el congelador.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.
- Monitorice el proceso en la pantalla del controlador.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el congelador antes de limpiar.
- Utilice un paño suave y un detergente neutro para limpiar el interior y exterior.
- No use productos abrasivos o agresivos que puedan dañar la superficie.
- Realice una limpieza mensual para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- El congelador no enfría: Verifique la conexión eléctrica y el ajuste de temperatura.
- Ruido excesivo: Asegúrese de que el congelador esté nivelado y libre de obstrucciones.
- Hielo acumulado: Realice un ciclo de descongelación siguiendo las instrucciones del manual.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del congelador, dispose de la unidad conforme a las normativas locales de tratamiento de residuos. Desconecte el aparato y llévelo a un punto de recogida de residuos adecuado.

9. Contacto

Si necesita más información o asistencia técnica, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour Congélateur Blast 10x GN 1/1

1. Informations générales

Le congélateur Blast 10x GN 1/1 est conçu pour le refroidissement rapide des aliments, permettant une conservation optimale des textures, des goûts et des nutriments. Il est idéal pour les professionnels de la restauration et convient aux cuisines commerciales.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage professionnel. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Installation : L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié, en respectant toutes les réglementations en matière de sécurité électrique et de plomberie.
- Conditions d'utilisation : Ne pas exécuter d'opérations dans des environnements dangereux ou humides. Évitez l'exposition à l'eau.
- Maintenance régulière : Assurez-vous que les filtres sont nettoyés et que les ventilateurs ne sont pas obstrués pour garantir un fonctionnement optimal.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est relié à une prise qui respecte la voltage spécifiée et utilisez une protection contre les surcharges.
- Premier secours : En cas de contact avec des éléments électriques, couper l'alimentation immédiatement et consulter un professionnel.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : SF110
- Capacité : 10 x GN 1/1 ou 60 x 40
- Dimensions : À consulter sur la fiche technique
- Poids : Information non précisée
- Type de réfrigération : Ventilé
- Plage de température : À consulter sur la fiche technique

4. Configuration et installation

1. Choix de l'emplacement : Sélectionnez un endroit bien ventilé, à l'écart de sources de chaleur.
2. Connecter l'appareil : Branchez le congélateur dans une prise appropriée.
3. Sécuriser et niveler : Assurez-vous que l'appareil est de niveau et sécurisé pour éviter les vibrations.
4. Configurer le thermostat : Réglez le thermostat à la température souhaitée avant d'ajouter les aliments.

5. Fonctionnement

- Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation et réglez la température à l'aide du panneau de contrôle.
- Chargement des aliments : Ne pas surcharger l'appareil pour garantir un refroidissement efficace. Organisez les aliments pour permettre une circulation d'air correcte.

6. Nettoyage et entretien

- Avant nettoyage : Débranchez le congélateur.
- Nettoyage intérieur : Utilisez un chiffon propre et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur des compartiments. Rincez et séchez.
- Entretien régulier : Vérifiez et nettoyez les filtres tous les mois pour éviter l'accumulation de saleté et garantir un fonctionnement optimal.

7. Résolution des problèmes

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez les branchements électriques et assurez-vous que le câble d'alimentation est en bon état.
- Température inappropriée : Vérifiez le réglage du thermostat et inspectez les joints de porte pour des fuites.
- Bruits anormaux : Assurez-vous que l'appareil est de niveau et que rien ne bloque les ventilateurs.

8. Élimination

- Lorsque vous devez vous débarrasser de l'appareil, suivez les réglementations locales concernant le recyclage et l'élimination des appareils réfrigérés pour minimiser l'impact environnemental.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Abbattitore di Temperatura SF110

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'abbattitore di temperatura SF110. Questo prodotto è progettato per consentire una rapida riduzione della temperatura degli alimenti, garantendo freschezza e sicurezza. Per garantire un utilizzo corretto, si prega di leggere attentamente questo manuale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso commerciale.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato in un'area ben ventilata e lontano da materiali infiammabili.
- Non utilizzare l'apparecchio senza una corretta messa a terra.
- Non sovraccaricare le griglie interne; seguire le raccomandazioni di carico massimo.
- Non toccare superfici calde durante il funzionamento.
- Utilizzare guanti protettivi quando maneggiate alimenti congelati per prevenire scottature da freddo.
- In caso di anomalie o malfunzionamenti, scollegare l'apparecchio e contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SF110
- Capacità: 10 x GN 1/1 o 60 x 40
- Dimensioni esterne: 800 x 800 x 800 mm
- Temperature operative: -18°C a +3°C
- Potenza: 220V - 50Hz
- Consumo energetico: 4 kW
- Classe di efficienza energetica: A

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo di installazione adeguato.
2. Assicurarsi che la superficie di appoggio sia piana e resistente.
3. Posizionare l'abbattitore in modo da garantire una buona ventilazione.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
5. Verificare che il dispositivo sia correttamente messo a terra.
6. Accendere l'abbattitore e controllare il monitor del pannello di controllo per garantire che funzioni correttamente.

5. Funzionamento

1. Accendere l'abbattitore premendo il pulsante di accensione.
2. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
3. Inserire gli alimenti da abbattere all'interno dell'apparecchio.
4. Selezionare il programma di abbattimento desiderato.
5. Monitorare il processo tramite il display digitale fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Prima di pulire, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire le superfici interne ed esterne.
- Assicurarsi che le guarnizioni delle porte siano sempre pulite e prive di residui alimentari.
- Eseguire una manutenzione regolare, controllando le parti meccaniche e sostituendo eventuali componenti usurati.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'abbattitore non si accende: Controllare la connessione elettrica e l'interruttore di accensione.
- La temperatura non scende: Verificare che non ci siano sovraccarichi e che le ventole siano funzionanti.
- Condensa o ghiaccio all'interno: Assicurarsi che le porte siano ben chiuse e che non vi siano perdite nelle guarnizioni.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici.
- Informarsi presso il proprio comune riguardo allo smaltimento corretto degli elettrodomestici.
- Rimuovere la batteria (se presente) e smaltirla separatamente secondo le normative locali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com
Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro prodotto.