

# 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: SFI20

### Blast freezer 20x 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 SFI20

### 1. General Information

The GGM Gastro Blast Freezer SFI20 is designed for rapid freezing and preservation of food products to maintain optimal quality and prolong shelf life. This unit is ideal for commercial kitchens, restaurants, and food production facilities.

### 2. Safety Information

- Ensure the appliance is installed on a flat, stable surface.
- Always connect the freezer to a dedicated power supply with appropriate voltage.
- Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug.
- Keep the appliance away from water and moisture to prevent electrical hazards.
- Avoid obstruction of ventilation openings.
- Do not place heavy objects on top of the freezer.
- Regularly check for any signs of wear, damage, or leaks.
- Follow all instructions regarding operation and maintenance.
- Only qualified personnel should perform repairs. Unplug the appliance before servicing.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: SFI20
- Capacity: 20 x GN 1/1 or 60 x 40 containers
- Temperature Range: -18°C to -24°C
- Cooling System: Forced air circulation
- Temperature Control: Digital controller with display
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Dimensions (W x D x H): 1360 x 780 x 850 mm
- Weight: 140 kg
- Insulation: High-density polyurethane foam

### 4. Setup and Installation

- Unpack the freezer and remove all packaging materials.
- Place the unit in a well-ventilated area, ensuring sufficient space around the appliance for air circulation.
- Level the appliance using adjustable feet to ensure stability.
- Connect the power cord to a suitable power outlet (230V).
- Allow the unit to sit for at least 3 hours before turning on to ensure compressor oil settles.
- Turn on the appliance using the power switch located at the back.

### 5. Operation

- Set the desired temperature using the digital controller interface.
- Load food items onto the racks, ensuring even spacing for air circulation.
- Regularly monitor the temperature display to ensure optimal freezing conditions.
- Use the blast freezing function for rapid freezing of small batches to preserve flavor and nutrients.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the freezer before cleaning.
- Use a soft cloth and mild detergent to clean the exterior. Do not use abrasive materials.
- Remove and clean interior components with warm soapy water; rinse and dry thoroughly.
- Regularly check and clean the condenser coils to ensure efficient operation.
- Inspect the door seal for damage and clean it regularly to maintain airtightness.

### 7. Troubleshooting

- If the freezer does not turn on, check the power supply and ensure the plug is securely connected.
- If the temperature is not cold enough, ensure the ventilation is not blocked and the condenser coils are clean.
- If there is excessive frost build-up, defrost the unit and check the door seal.
- For persistent issues, contact customer support.

### 8. Disposal

- Dispose of the freezer following local regulations regarding electronic waste.
- Ensure the refrigerant is handled by certified personnel to prevent environmental harm.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Blast Freezer 20x GN 1/1 oder EN 60x40 - SFI20

## 1. Allgemeine Informationen

Der Blast Freezer SFI20 ist ein hochleistungsfähiger Gefriergerät, das dafür konzipiert wurde, Lebensmittel schnell auf eine sichere Lagertemperatur zu bringen. Diese Technik sorgt dafür, dass die Qualität und Frische der Lebensmittel erhalten bleibt, während die Gefahr von Bakterienwachstum minimiert wird. Der Blast Freezer eignet sich ideal für Gastronomiebetriebe, Catering und Lebensmittelverarbeitung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebs- und Sicherheitshinweise: Vor der Inbetriebnahme lesen Sie bitte alle Anweisungen.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass der Gefriergerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Einsatzort: Der Blast Freezer sollte in einem trockenen und gut belüfteten Bereich verwendet werden.
- Temperatur: Vermeiden Sie eine Umgebungstemperatur über 30°C während des Betriebs.
- Gestaltung: Der Zugriff auf bewegliche Teile sollte stets unter Aufsicht erfolgen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder -geräte, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Wartungsarbeiten: Technik und Wartung sollten nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SFI20
- Kapazität: 20 x GN 1/1 oder 60 x 40 cm
- Temperaturbereich: -18°C bis -24°C
- Kühlmittel: R404A
- Energieeffizienz: Klasse E
- Abmessungen (B x T x H): 800 x 850 x 870 mm
- Gewicht: 110 kg
- Stromversorgung: 400V / 50Hz

## 4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungen und prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
- Aufstellungsort: Stellen Sie den Blast Freezer auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose gemäß den technischen Spezifikationen an.
- Kondensatorfreiraum: Sichern Sie einen ausreichenden Abstand um das Gerät (mindestens 10 cm an allen Seiten) zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Belüftung.
- Inbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den gewünschten Temperaturbereich ein.

## 5. Betrieb

- Wählen Sie die gewünschte Lager- und Gefriertemperatur.
- Überwachen Sie die Temperaturanzeige während des Betriebs.
- Laden Sie die Lebensmittel in die GN-Behälter und platzieren Sie diese im Gerät, ohne den Luftstrom zu blockieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zum Abwischen der Innenflächen.
- Entfernen Sie regelmäßig Eisablagerungen und reinigen Sie die Türdichtungen.
- Warten Sie das Gerät regelmäßig durch geschultes Fachpersonal.

## 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Prüfen Sie den Stromanschluss und ob die Sicherung durchgebrannt ist.
- Unregelmäßige Temperatur: Stellen Sie sicher, dass die Türen richtig schließen und laden Sie das Gerät nicht über.
- Lautstärke: Überprüfen Sie, ob sich Gegenstände im Inneren des Geräts befinden, die an die Geräuschquelle gelangen.

## 8. Entsorgung

Beseitigen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Trennen Sie die elektrischen Bauteile und bündeln Sie die Materialien entsprechend.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Blast Freezer 20x GN 1/1 or 60x40 SFI20

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Blast Freezer is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en eetgelegenheden. Dit product biedt een efficiënte en snelle manier om voedsel te bevriezen en te conserveren, zodat de kwaliteit en versheid behouden blijven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Volg altijd de instructies in deze handleiding om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet zonder een goede aarding.
- Zorg ervoor dat de omgeving droog is om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandstoffen of open vlammen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Neem bij een storing of schade onmiddellijk contact op met een erkende technicus.
- Controleer regelmatig de stroomkabel op slijtage of schade.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GGM Gastro Blast Freezer 20x GN 1/1 of 60x40 SFI20
- Capaciteit: 20 x GN 1/1 of 60 x 40
- Temperatuur: Tot -40°C
- Koelsysteem: Ventilatie koeling
- Energievoorziening: 230V/50Hz
- Afmetingen: 700 x 850 x 850 mm
- Gewicht: 150 kg
- Materialen: RVS behuizing
- Temperatuurregeling: Digitale thermostaat

## 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de blast freezer op een vlakke en stabiele ondergrond, weg van directe zonneschijn en warmtebronnen.
2. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat (minimaal 20 cm aan elke zijde).
3. Sluit de netkabel aan op een geschikt stopcontact met aarding.
4. Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur.
5. Laat het apparaat 2 uur draaien voordat u voedsel plaatst om de gewenste temperatuur te bereiken.

## 5. Gebruik

- Plaats de voeding in de blast freezer. Zorg ervoor dat deze gelijkmatig verdeeld is om een goede luchtcirculatie te waarborgen.
- Stel de digitale thermostaat in op de gewenste temperatuur.
- Monitor regelmatig de temperatuur en zorg ervoor dat deze onder -18°C blijft voor een optimale conservering.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de binnenkant van de blast freezer regelmatig schoon met een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek.
- Gebruik geen agressieve chemicaliën die de binnenkant kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de deurafdichtingen en reinig deze om een goede afsluiting te waarborgen.
- Laat het apparaat periodiek ontdooien om ophoping van ijs te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Het apparaat werkt niet: Controleer of het apparaat is aangesloten op het stopcontact en of de zekering niet is doorgeslagen.
- Temperatuur te hoog: Controleer of de deur goed sluit en of er voldoende ruimte voor ventilatie is.
- Opbouw van ijs: Ontdooi het apparaat en controleer de afdichtingen.

## 8. Afvoer

Wanneer het apparaat aan het einde van zijn levensduur is, zorg dan voor een milieuvriendelijke afvoer. Neem contact op met lokale instanties voor correcte verwijderingsmethoden van elektrische apparaten.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op met:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Congelador Rápido SFI20

## 1. Información General

El Congelador Rápido SFI20 está diseñado para la congelación eficiente de alimentos, manteniendo su frescura y sabor. Ideal para restaurantes, caterings y otros negocios gastronómicos que requieren una congelación rápida y efectiva.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para uso profesional, no para uso doméstico.
- Supervisión: Siempre supervise el funcionamiento de la unidad. No deje el aparato desatendido durante largos periodos.
- Ventilación: Asegúrese de que el área de instalación tenga suficiente ventilación para evitar el sobrecalentamiento.
- Conexiones: Solo utilice el aparato en conexiones eléctricas adecuadas de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
- Cuidado: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y personas con discapacidades o falta de experiencia.
- Daños: No opere el congelador si tiene daños visibles, malas conexiones o fugas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SFI20
- Capacidad: 20 x GN 1/1
- Potencia: 2.5 kW
- Dimensiones: 600 x 815 x 850 mm
- Rango de Temperatura: -18°C a -22°C
- Peso: 80 kg
- Clase Energética: C
- Sistema de Refrigeración: Ventilado
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el congelador en una superficie plana y sólida. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.
2. Conexión Eléctrica: Conéctelo a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones eléctricas recomendadas (230 V, 50 Hz).
3. Refrigerante: Asegúrese de que el sistema de refrigeración está lleno y en buen estado. Revise cualquier fuga visible.
4. Regulación de Temperatura: Ajuste el termostato a la temperatura deseada y permita que el congelador alcance la temperatura óptima antes de cargar los alimentos.

## 5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido en el panel de control.
- Ajuste de Temperatura: Use el panel de control digital para configurar la temperatura deseada.
- Carga de Alimentos: Cargue los alimentos en bandejas GN 1/1, asegurándose de no sobrecargar el congelador, lo que podría comprometer la eficacia del enfriamiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apagar el Congelador: Siempre apague y desconecte el congelador antes de limpiarlo.
- Limpieza Interna: Limpie interiormente con agua jabonosa y un paño suave. Evite productos químicos agresivos.
- Desagüe: Asegúrese de que el desagüe esté despejado. Limpie cualquier acumulación de hielo según sea necesario.
- Revisiones Regulares: Programe revisiones periódicas para asegurar que el sistema de refrigeración funcione correctamente.

## 7. Resolución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente esté funcionando.
- Temperatura Inadecuada: Asegúrese de que no haya obstrucciones en las salidas de aire y revise el termostato.
- Acumulación de Hielo: Esto puede deberse a una puerta mal cerrada o un problema con el termostato. Verifique ambos.

## 8. Desecho

- Reciclaje: Cuando desee desechar el congelador, lleve el aparato a un centro de reciclaje local para el tratamiento adecuado de residuos electrónicos y refrigerantes.
- Normativas: Asegúrese de cumplir con las normativas locales sobre el desecho de electrodomésticos.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro Congelador Rápido SFI20. Su satisfacción es importante para nosotros.

# FR FRANÇAIS

Manuel Produit : Congélateur à Blast 20x GN 1/1 or EN 60x40 SFI20

## 1. Informations Générales

Ce congélateur à blast est conçu pour des opérations professionnelles intensives dans les cuisines commerciales. Il permet une congélation rapide des aliments, préservant leur saveur, texture et valeurs nutritionnelles.

## 2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Utiliser ce produit uniquement à des fins professionnelles pour le refroidissement et la congélation des aliments.
- Électricité : Assurez-vous que le produit est correctement relié à une source d'alimentation et que la tension est conforme aux spécifications.
- Environnement : Ne pas placer le produit dans des environnements humides ou exposés à des températures extrêmes.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de la manipulation d'aliments congelés ou du compartiment intérieur.
- Maintenance : Débrancher l'appareil avant toute opération d'entretien ou de nettoyage.
- Coupure d'électricité : En cas de coupure, ne pas ouvrir la porte du congélateur pour maintenir la température interne.

## 3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Capacité : 20 x GN 1/1
- Dimensions extérieures : XX cm (L) x XX cm (P) x XX cm (H)
- Poids : XX kg
- Température d'opération : -18 à -25°C
- Alimentation électrique : XX V / XX Hz
- Classe climatique : N, ST
- Consommation d'énergie : XX kWh/jour
- Matériaux : Acier inoxydable, isolation polyuréthane
- Fonctions supplémentaires : Fonction de décongélation, affichage numérique de la température

## 4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement le congélateur.
2. Placez-le sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour une bonne circulation d'air.
4. Branchez le congélateur à une prise conforme aux spécifications électriques.
5. Mettez sous tension et effectuez un test de fonctionnement.

## 5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de commande numérique.
- Chargez les aliments à congeler en respectant la capacité maximale.
- Fermez la porte hermétiquement.
- Surveillez la progression de la congélation via l'affichage.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le congélateur et laissez-le dégeler si nécessaire.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Assurez-vous que les joints de porte sont propres et en bon état pour garantir l'étanchéité.

## 7. Dépannage

- Si le congélateur ne fonctionne pas : Vérifiez la source d'alimentation.
- Si la température ne descend pas : Assurez-vous que la charge n'excède pas la capacité.
- Bruits étranges : Vérifiez que l'appareil est de niveau et que rien ne bloque les ventilateurs.

## 8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques. Ne pas jeter à la poubelle. Déposez le congélateur dans un centre de recyclage agréé.

## 9. Contact

Pour toute question, contactez-nous :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veillez conserver ce manuel pour référence future.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Abbattitore di Temperatura GGM Gastro SF120

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'abbattitore di temperatura GGM Gastro SF120. Questo apparecchio è progettato per abbattere rapidamente la temperatura degli alimenti, preservando la qualità e la sicurezza alimentare.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non posizionare l'apparecchio in luoghi umidi o vicino a fonti di calore.
- Assicurarsi che l'impianto elettrico sia adeguato e conforme alle normative locali.
- Utilizzare solo cavi di alimentazione forniti con l'apparecchio.
- Non tentare di riparare l'abbattitore se non si è qualificati.
- Mantenere l'area attorno all'abbattitore pulita e priva di ostacoli.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano alimenti a basse temperature.
- Seguire le norme di igiene adeguate durante l'uso per prevenire contaminazioni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SF120
- Capacità: 20x GN 1/1
- Dimensioni Esterne (LxPxH): 800 x 800 x 850 mm
- Dimensioni Interni (LxPxH): 720 x 640 x 660 mm
- Potenza: 2,2 kW
- Voltaggio: 230V/50Hz
- Classe Energetica: F
- Temperatura di Lavoro: Fino a -20°C

### 4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un luogo adeguato, pianeggiante e asciutto per collocare l'abbattitore.
2. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
3. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente compatibile.
4. Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata nel manuale.
5. Accertarsi che l'abbattitore sia a livello, regolando le gambe se necessario.
6. Accendere l'apparecchio e attendere che raggiunga la temperatura impostata.

### 5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Posizionare gli alimenti all'interno del cestello dell'abbattitore evitando sovraccarichi.
- Monitorare il processo attraverso l'indicatore di stato sul pannello di controllo.
- Una volta completato il ciclo, rimuovere gli alimenti e conservarli nel congelatore.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire l'esterno e l'interno.
- Non utilizzare materiali abrasivi.
- Controllare regolarmente le guarnizioni per assicurarsi che siano in buone condizioni.
- Programmare la manutenzione annuale con un tecnico qualificato.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'abbattitore non si accende.  
Soluzione: Verificare il collegamento alla rete elettrica.
- Problema: La temperatura non scende.  
Soluzione: Assicurarsi che non ci siano sovraccarichi e che le porte siano chiuse correttamente.
- Problema: Rumori insoliti.  
Soluzione: Controllare se l'apparecchio è posizionato correttamente e non tocca altre superfici.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici. Contattare un centro di raccolta autorizzato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania