

# ggmgastro

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

## SKU: SSR107T1

**Pot sink unit - 1000x700mm - with 1 basin**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Pot Sink Unit 1.0 m (SSR107T1)

## 1. General Information

The Pot Sink Unit SSR107T1 is designed for robust use in commercial kitchens and food service establishments. This model features a single sink with a stainless steel construction, providing durability and ease of cleaning for handling pots, pans, and other culinary utensils. Its compact size of 800 mm (L) x 500 mm (W) x 350 mm (H) makes it suitable for various kitchen layouts.

## 2. Safety Information

- Ensure the Pot Sink Unit is installed on a level and stable surface to prevent tipping or falling.
- Do not allow water to accumulate in or near electrical components to avoid electrical shock.
- Always use protective gloves when handling hot items or cleaning chemicals.
- Keep the sink area clear of obstructions to prevent slips and falls.
- Regularly check for signs of wear or damage; do not use if the unit is compromised.

## 3. Product Specifications

- Model: SSR107T1
- Sink dimensions: L 800 mm x W 500 mm x H 350 mm
- Material: Stainless Steel
- Unit weight: 30 kg
- Tap hole: Yes (pre-drilled)
- Waste connection: 1.5 inches
- Recommended temperature range for cleaning: 60°C to 85°C
- Compliance: EN 14575, EN 1706

## 4. Setup and Installation

1. Remove the Pot Sink Unit from the packaging and inspect for any damage.
2. Choose a flat, sturdy surface for installation, ensuring proximity to plumbing and waste connections.
3. Align the unit according to the pre-drilled tap hole for the water tap (not included).
4. Connect the water supply line to the sink tap, ensuring a secure fit.
5. For waste disposal, connect a suitable drain pipe to the wastewater outlet.
6. Secure the unit with fixing brackets if required for added stability.
7. Turn on the water supply and check for any leaks.
8. Finally, ensure the unit is clean and ready for use.

## 5. Operation

- Before use, ensure all connections are secure and the unit is clean.
- Use the sink for washing pots, pans, and utensils. Avoid overfilling to prevent spillage.
- If needed, place a mat under the unit for extra grip and to minimize water splashes.
- Regularly adjust the water temperature according to cleaning requirements.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the sink after each use with warm soapy water and a soft cloth to prevent stains and buildup.
- Rinse thoroughly to remove any soap residue.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner with a soft sponge.
- Inspect water connections regularly and ensure they are free from leaks.
- Regularly check and clean the waste outlet to prevent clogs.

## 7. Troubleshooting

- Leakage: Check the connections and tighten if necessary. Replace any damaged washers.
- Slow Drainage: Inspect the waste pipe for clogs. Clear any obstructions using a suitable tool.
- Rust or Corrosion: Ensure the sink is dried after each use and avoid using harsh chemicals that could damage the surface.

## 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Pot Sink Unit in accordance with local regulations regarding the disposal of stainless steel fixtures. Separate materials when possible, and recycle.

## 9. Contact

For further inquiries, assistance, or to report issues, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Spültisch Einheit SSR107T1

### 1. Allgemeine Informationen

Die Spültisch Einheit SSR107T1 ist eine hochwertige Lösung für Gastronomiebetriebe, die eine effiziente und hygienische Möglichkeit zur Reinigung von Geschirr und Utensilien benötigen. Diese Einheit besteht aus robustem Edelstahl und ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Spültisch auf einer stabilen, ebenen Fläche installiert ist.
- Achten Sie darauf, dass keine elektrischen Anschlüsse mit Wasser in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel, um das Produkt zu reinigen.
- Halten Sie die Fläche um den Spültisch frei von nassen Bedingungen, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Undichtigkeiten oder Beschädigungen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SSR107T1
- Abmessungen: L 80 x B 50 x T 35 cm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Becken: 1
- Funktion: Geeignet für Geschirrspülen in gewerblichen Küchen.

### 4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
- Schritt 2: Wählen Sie einen geeigneten Standort, der eine Wasser- und Abwasseranschlussmöglichkeit hat.
- Schritt 3: Stellen Sie den Spültisch auf eine ebenen Oberfläche, um Stabilität zu gewährleisten.
- Schritt 4: Schließen Sie den Wasseranschluss gemäß den Anweisungen an.
- Schritt 5: Verbinden Sie den Abfluss mit dem Abwassersystem.
- Schritt 6: Testen Sie den Wasserfluss und überprüfen Sie, ob alles dicht ist.

### 5. Betrieb

- Füllen Sie das Becken mit Wasser und fügen Sie das geeignete Reinigungsmittel hinzu.
- Platzieren Sie das Geschirr sorgfältig im Becken, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie eine Bürste oder Schwamm für die gründliche Reinigung.
- Spülen Sie das Geschirr gründlich mit klarem Wasser ab.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Spültisch nach jedem Gebrauch mit milden Reinigungsmitteln.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Rost oder Beschädigungen und behandeln Sie diese sofort.
- Reinigen Sie die Abflüsse, um Verstopfungen zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Bei Undichtigkeiten prüfen Sie die Anschlüsse und Dichtungen.
- Bei mangelhafter Wasserzufuhr die Wasserleitungen auf Blockaden überprüfen.
- Bei anderen Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Entsorgung umweltgerecht getrennt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Potafvoereenheid 1.0 m - 1 Wastafel (L 80 x B 50 x D 35 cm)

## 1. Algemene Informatie

De Potafvoereenheid is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens. Dit product is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en een lange levensduur. Het is uitgerust met één wastafel en is ideaal voor het afwassen van potten en pannen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor de bedoelde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de eenheid op een vlakke ondergrond staat om omvallen of beschadiging te voorkomen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat elektrische aansluitingen goed zijn geïnstalleerd door een gekwalificeerd technicus.
- Bescherm jezelf tegen brandwonden door voorzichtig om te gaan met heet water en stoom.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: L 80 x B 50 x D 35 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal wastafels: 1
- Gewicht: (specificatie dient toegevoegd te worden)
- Kleur: Zilver

## 4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat u alle onderdelen controleert alvorens met de installatie te beginnen.
- Plaats de potafvoereenheid op een stevige, vlakke ondergrond.
- Verbind de afvoerleiding met de wastafel en zorg ervoor dat deze goed is afgesloten om lekkages te voorkomen.
- Sluit de watertoevoer aan op de eenheid en controleer op eventuele lekkages.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard voor veilige elektrische aansluiting.

## 5. Bediening

- Vul de wastafel met water en voeg indien nodig afwasmiddel toe.
- Plaats de potten en pannen in de wastafel en gebruik een spons of borstel om ze schoon te maken.
- Laat het vieze water weglopen via de afvoerleiding na het schoonmaken.
- Reinig de wastafel regelmatig voor optimale hygiëne.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de buitenkant van de potafvoereenheid schoon met een vochtige doek en mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Reinig de wastafel regelmatig met warm water en afwasmiddel om ophoping van vet en vuil te voorkomen.
- Controleer regelmatig de afvoerslang en -verbindingen op eventuele lekkages of verstoppingen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Lekkage aan de afvoer  
Oplossing: Controleer of alle verbindingen goed zijn afgedicht en tighten indien nodig.
- Probleem: Wastafel is moeilijk schoon te maken  
Oplossing: Gebruik een mild schoonmaakmiddel en week hardnekkige vlekken voor betere resultaten.
- Probleem: Onvoldoende waterdruk  
Oplossing: Controleer de watertoevoer en leidingen voor eventuele blokkades.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat het op een milieuvriendelijke manier gebeurt. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor informatie over recycling en verwijdering van roestvrij staal.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

La unidad de fregadero para ollas GGM Gastro es un equipo de cocina diseñado para facilitar el lavado y la limpieza de ollas y utensilios grandes. Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, esta unidad asegura durabilidad y resistencia a la corrosión.

### 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la unidad esté instalada en una superficie estable y nivelada.
- No utilice productos químicos agresivos para limpiar la superficie.
- Mantenga el área alrededor de la unidad seca para evitar resbalones.
- No sobrecargue el fregadero con ollas o utensilios que excedan su capacidad.
- Use guantes si es necesario para evitar cortes al manipular objetos afilados.
- Asegúrese de que la conexión eléctrica (si aplica) esté instalada por un profesional.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: L 80 x An 50 x Al 35 cm
- Material: Acero inoxidable
- Tipo: Unidad de fregadero para ollas con un lavabo
- Número de compartimentos: 1

### 4. Configuración e Instalación

- Desembalar la unidad y verificar que no haya daños en el transporte.
- Colocar la unidad en el lugar designado, asegurándose de que esté nivelada.
- Conectar la unidad a la toma de agua y desagüe según las normas locales de plomería. Si no está seguro, consulte a un profesional.
- Asegure todas las conexiones para evitar fugas.

### 5. Operación

- Abra la llave de agua para llenar el fregadero según sea necesario.
- Coloque los utensilios y ollas en el fregadero y use jabón suave para lavarlos.
- Enjuague bien antes de colocar los utensilios en el área de secado.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar la superficie de acero inoxidable con un paño suave y detergente suave.
- Evitar el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccionar periódicamente las conexiones de plomería en busca de fugas o daños.

### 7. Solución de Problemas

- Si hay fugas, revise las conexiones de plomería y ajuste si es necesario.
- Si la superficie no se limpia adecuadamente, asegúrese de estar utilizando el producto de limpieza correcto.

### 8. Eliminación

- Deshacerse de la unidad de acuerdo con las regulaciones locales de eliminación de dispositivos electrónicos y materiales metálicos.
- No arrojar la unidad a la basura común.

### 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU SYSTÈME DE LAVAGE EN POT - UNITE DE LAVAGE 1,0 M

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre unité de lavage en pot. Ce système est conçu pour répondre à vos besoins dans le cadre de la préparation alimentaire et du lavage de la vaisselle dans les cuisines professionnelles. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas dépasser la capacité de poids recommandée lors de son utilisation.
- Électrocution : Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont sécurisées et adaptées à un usage en milieu humide. Ne pas toucher les éléments électriques avec les mains mouillées.
- Glissement : Gardez la zone autour de l'unité propre et exempte de débris pour éviter les glissades et chutes.
- Chauffage : Prendre garde lors du lavage d'ustensiles chauds pour éviter les brûlures. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Maintenance : Inspectez régulièrement toutes les pièces et remplacez les composants endommagés ou usés.

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

- Modèle : SSR107T1
- Dimensions : Longueur 80 cm, Largeur 50 cm, Profondeur 35 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Adapté pour un usage intensif dans la restauration
- Configuration : 1 bac de lavage
- Alimentation : Électrique, tension : 230V

### 4. Installation et Mise en Place

- Emplacement : Placez l'unité dans un espace bien ventilé.
- Installation des tuyaux : Connectez les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau conformément aux réglementations locales.
- Connexions électriques : Branchez l'unité à une prise électrique adéquate, protégée par un disjoncteur.
- Surfaces : Assurez-vous que la surface sur laquelle est placée l'unité est stable et de niveau.
- Test d'étanchéité : Avant de commencer à l'utiliser, vérifiez s'il y a des fuites.

### 5. Fonctionnement

Pour commencer à utiliser votre unité de lavage :

- Ouvrez le robinet pour remplir le bac d'eau selon vos besoins.
- Ajoutez le détergent approprié pour la vaisselle.
- Effectuez le lavage des ustensiles, puis rincez à l'eau claire pour un résultat optimal.
- Veillez à refermer le robinet lorsque l'unité n'est pas utilisée.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Quotidien : Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et un détergent doux après chaque utilisation.
- Mensuel : Inspectez et nettoyez les filtres et les tuyaux pour éviter les obstructions.
- Annuel : Effectuez une maintenance complète par un professionnel qualifié pour assurer un fonctionnement optimal.

### 7. Dépannage

- Problème de fuite : Vérifiez les connexions de tuyaux. Si nécessaire, remplacez les joints toriques.
- Pas d'eau : Assurez-vous que les vannes d'eau sont ouvertes et que les tuyaux ne sont pas obstrués.
- Problèmes électriques : Vérifiez le branchement à la prise et testez le disjoncteur.

### 8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, disposez de l'unité en acier inoxydable dans les sites de recyclage appropriés pour préserver l'environnement. Ne jetez pas dans les décharges habituelles.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème relatif à l'utilisation de votre unité de lavage :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'utiliser notre unité de lavage et de contribuer à une cuisine plus efficace et plus propre.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'unità di lavaggio per pentole GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per soddisfare le più elevate esigenze di igiene e funzionalità nella cucina professionale. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

### Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per l'uso previsto.
- Assicurarsi che l'unità sia installata su una superficie stabile e piana.
- Non posizionare oggetti pesanti o instabili sul prodotto.
- Verificare che i collegamenti elettrici e idrici siano conformi alle normative locali.
- Evitare il contatto con acqua durante l'uso di apparecchi elettrici.
- In caso di malfunzionamento, scollegare immediatamente l'unità e contattare il servizio clienti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi per la pulizia.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

Unità di lavaggio per pentole GGM Gastro:

- Larghezza: 80 cm
- Profondità: 50 cm
- Altezza: 35 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Numero di lavelli: 1
- Tipo di installazione: Montaggio a pavimento

### Setup e Installazione

1. Scegliere una posizione adeguata e piana per l'unità di lavaggio.
2. Controllare che la superficie sia in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura.
3. Collegare il tubo di scarico al sistema di drenaggio.
4. Collegare l'alimentazione dell'acqua al rubinetto dell'unità.
5. Verificare che non ci siano perdite nei collegamenti.
6. Fissare l'unità al pavimento se necessario, utilizzando materiali di fissaggio appropriati.

### Operazione

1. Aprire il rubinetto per riempire il lavello con acqua.
2. Utilizzare saponi e detergenti approvati per la pulizia delle pentole.
3. Lavare le pentole in acqua calda per garantire una pulizia efficace.
4. Svuotare il lavello dopo l'uso seguendo la procedura di drenaggio.

### Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'unità con un panno umido e un detergente neutro.
- Rimuovere i residui di cibo per prevenire accumuli.
- Controllare periodicamente i tubi e i raccordi per segni di usura o perdite.
- Non utilizzare strumenti abrasivi che possano graffiare la superficie in acciaio inossidabile.

### Risoluzione dei Problemi

- Se l'acqua non scorre: controllare i tubi di collegamento e il rubinetto.
- Se ci sono perdite: verificare i raccordi e serrare eventuali viti allentate.
- Se l'unità è instabile: controllare la posizione e il livello dell'unità.

### Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti. Non disperdere il prodotto nell'ambiente e seguire le procedure di riciclaggio appropriate.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania