

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: SSR147BM2

Sink unit PREMIUM - 1400x700mm - with 2 basins in the middle



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Sink Unit

1. General Information

The GGM Gastro Sink Unit is designed for commercial kitchen environments where efficiency and hygiene are critical. This unit features a spacious sink design perfect for washing utensils, dishes, and food prep items. It combines robust construction with practical functionality, ensuring it meets the rigorous demands of a professional kitchen.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is properly grounded and connect to a dedicated power supply to prevent electrical hazards.
- **User Safety:** Always wear appropriate PPE (Personal Protective Equipment) when handling the sink unit, including gloves and sturdy footwear.
- **Operational Safety:** Use the sink unit for its intended purpose only. Avoid placing heavy or sharp objects on the unit edges to prevent injury.
- **Hygiene Safety:** Regularly clean and sanitize the sink unit to prevent the growth of harmful bacteria. Use food-safe cleaning agents.
- **Water Safety:** Ensure all plumbing connections are secure and leak-free to avoid water damage and slips.

3. Product Specifications

- Model: SSR147BM2
- Dimensions: L 50 x B 50 x T 30 cm
- Material: Stainless Steel
- Number of Sinks: 2
- Installation Type: Center installation
- Weight: 50 kg

4. Setup and Installation

1. **Preparation:** Select an appropriate location for the sink unit that provides access to water supply and drainage.
2. **Tools Required:**
 - Adjustable wrench
 - Screwdriver
 - Level
 - Plumber's tape
3. **Assembly:**
 - Remove the sink unit from the packaging and inspect for any damage.
 - If applicable, attach any included legs or supports to the sink base.
4. **Plumbing Connections:**
 - Connect the water supply to the faucet using a flexible hose. Ensure connections are tight to avoid leaks.
 - Attach drainage pipes to the sink outlet and ensure proper alignment with the drain.
5. **Leveling:** Use a level to ensure the sink unit is perfectly horizontal. Adjust the legs if necessary.
6. **Final Checks:** Before use, turn on the water supply and check for leaks. Ensure all components are functioning correctly.

5. Operation

- Fill the sink with water to an appropriate level before washing dishes or utensils.
- Always scrape off excess food debris before washing items.
- Use a commercial grade detergent suitable for your kitchen needs.
- Rinse thoroughly to remove soap residues, ensuring items are safe for food contact.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the stainless steel surfaces daily using a mild detergent and water. Avoid using harsh chemicals that could damage the finish.
- Rinse the sink and allow it to air dry to prevent water stains.
- Periodically inspect plumbing connections for leaks and service as necessary.
- Replace worn out seals or components immediately to maintain functionality.

7. Troubleshooting

- Issue: Water leakage
 - Solution: Check all plumbing connections and tighten if necessary.
- Issue: Slow drainage
 - Solution: Ensure the drain is not blocked. Clean out any debris that may be obstructing the flow.
- Issue: Rust or discoloration
 - Solution: Immediately clean the affected area and use stainless steel cleaner to restore appearance.

8. Disposal

When disposing of the sink unit, comply with local regulations regarding waste management. Ensure that the unit is dismantled for safe disposal of metal and plastic components. Recycle materials where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Spüleinheit 1,4 m - 2 Spüle in der Mitte

1. Allgemeine Informationen

Diese Spüleinheit ist für den gewerblichen Einsatz in Küchen konzipiert. Sie bietet genügend Platz für die effiziente Bearbeitung von Geschirr und Utensilien.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte stellen Sie sicher, dass die Spüleinheit auf einem stabilen, ebenen Untergrund montiert ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen oder Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Halten Sie elektrische Geräte und Kabel von Wasserquellen fern, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Wasseranschlüsse auf Undichtigkeiten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: L 50 x B 50 x T 30 cm
- Material: Edelstahl
- Wasseranschluss: 3/4 Zoll
- Abfluss: 50 mm
- Gewicht: 45 kg

4. Montage und Installation

- Schritt 1: Positionieren Sie die Spüleinheit an dem gewünschten Standort.
- Schritt 2: Schließen Sie den Wasserzulauf an den entsprechenden Anschluss an.
- Schritt 3: Verbinden Sie den Abfluss mit dem Abwassersystem.
- Schritt 4: Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest sitzen und überprüfen Sie auf Undichtigkeiten.
- Schritt 5: Stellen Sie die Einheit auf der Fläche ein, um sicherzustellen, dass sie stabil steht.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass die Wasserzufuhr geöffnet ist, bevor Sie die Spüleinheit verwenden.
- Verwenden Sie die Spüle, um Geschirr, Töpfe und andere Küchenutensilien zu reinigen.
- Vermeiden Sie es, scharfe Gegenstände direkt auf die Oberfläche zu werfen, um Kratzer zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Spüleinheit regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und scheuernde Materialien, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Dichtungen und Anschlüsse regelmäßig auf Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Problem: Wasser läuft aus der Spüleinheit.
Lösung: Überprüfen Sie die Anschlüsse auf Festigkeit und Dichtheit.
- Problem: Verstopfungen im Abfluss.
Lösung: Reinigen Sie den Abfluss mit einer geeigneten Reinigungslösung oder einer Abflussbürste.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Spüleinheit gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall- und Elektroabfall.
- Stellen Sie sicher, dass alle Flüssigkeiten vor der Entsorgung entfernt sind.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Wasunit 1/4 M

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Wasunit 1/4 M is ontworpen voor gebruik in professionele keukens. Het biedt een efficiënte en hygiënische oplossing voor het afwassen van keukengerei en -materiaal. Met een robuust en duurzaam ontwerp is deze wasunit een essentieel onderdeel van uw keukeninrichting.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de wasunit op een vlakke en stabiele ondergrond is geplaatst.
- Controleer de wateraansluiting op lekkages voor het gebruik.
- Gebruik de wasunit alleen voor het beoogde doel, namelijk het wassen van keukengerei.
- Voorkom dat er water op elektrische componenten komt.
- Draag geschikte beschermingsmiddelen indien nodig, zoals handschoenen.
- Houd de wasunit schoon en vrij van obstakels om struikelen te voorkomen.
- Let op scherpe randen van het wasgoed.
- Indien er een probleem optreedt met de unit, schakel deze dan uit en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: L 50 cm x B 50 cm x T 30 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 1,5 kW
- Capaciteit: Geschikt voor standaard keukengerei

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de wasunit op een vlakke ondergrond in de keuken.
- Zorg ervoor dat de unit in de buurt van een waterbron en afvoer is geplaatst.
- Sluit de unit aan op de waterleiding met een geschikte flexibele slang.
- Controleer op lekkages.
- Sluit de unit aan op het elektriciteitsnet, zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de specificaties.
- Test de unit na installatie om ervoor te zorgen dat deze goed functioneert.

5. Bediening

- Vul de gootsteen met water tot het gewenste niveau.
- Voeg passende schoonmaakmiddelen toe indien nodig.
- Plaats schalen of bestek in de gootsteen en gebruik een borstel of spons om schoon te maken.
- Spoel het gerei goed af met schoon water en laat het uitlekken in de gootsteen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de wasunit regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het roestvrij staal kunnen krassen.
- Controleer regelmatig de afvoer op verstoppingen en reinig deze indien nodig.
- Zorg ervoor dat de rubberen afdichtingen in goede staat zijn en vervang ze indien versleten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lekt water
 - Controleer de aansluitingen op de waterleiding en afdichtingen.
- Probleem: Geen stroom
 - Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet en de zekeringen.
- Probleem: Afvoer loopt niet goed
 - Controleer op verstoppingen in de afvoerpijp.

8. Afvoer

- Wanneer de wasunit aan het einde van zijn levensduur is, dien je deze op de juiste manier af te voeren.
- Neem contact op met de lokale autoriteiten voor richtlijnen over het veilig afvoeren van roestvrij staal en elektrische apparaten.
- Verwijder eventuele elektrische componenten volgens de voorschriften.

9. Contact

Bij vragen of problemen, neem contact op met onze klantenservice.

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

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

Gracias por elegir nuestra unidad de fregadero. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una solución eficiente y funcional para la limpieza en su entorno de trabajo. Por favor, lea atentamente este manual antes de proceder a la instalación y el uso del fregadero.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está destinado exclusivamente para su uso en entornos comerciales. No debe ser utilizado para fines domésticos.
- **Instalación:** Asegúrese de que la instalación del fregadero sea realizada por un profesional cualificado para evitar riesgos eléctricos o de agua.
- **Materiales:** Este fregadero está fabricado en acero inoxidable, lo que lo hace resistente a la corrosión. Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan dañar el material.
- **Manipulación:** Al manipular el fregadero, tenga cuidado para evitar lesiones. Sus bordes pueden ser afilados durante la instalación.
- **Uso de Agua Caliente:** Tenga cuidado al usar agua caliente, ya que puede causar quemaduras.
- **Mantenimiento:** Realice chequeos regulares para asegurar que el fregadero no presente filtraciones o problemas estructurales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** Largo 50 cm x Ancho 50 cm x Profundidad 30 cm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Tipo:** Fregadero de 2 unidades en el centro
- **Código del producto:** SSR147BM2

4. Instalación y Configuración

1. **Ubicación:** Seleccione un área adecuada para la instalación del fregadero, asegurándose de que haya acceso adecuado a las conexiones de agua y desagüe.
2. **Herramientas necesarias:** Llave inglesa, destornillador, nivel, cinta métrica.
3. **Preparación:** Conectar el abastecimiento de agua y el desagüe antes de fijar el fregadero.
4. **Colocación:** Coloque el fregadero en la ubicación seleccionada. Use el nivel para asegurarse de que esté recto.
5. **Fijación:** Asegúrese de que el fregadero esté firmemente fijado al soporte o encimera.
6. **Conexiones:** Conecte las tuberías de agua y desagüe, asegurándose de que no haya fugas.

5. Operación

Para operar el fregadero:

- Abra la llave de agua para iniciar el flujo.
- Use un detergente adecuado para limpiar los utensilios en el fregadero.
- Asegúrese de eliminar los residuos de comida antes de enjuagar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el fregadero con agua tibia y jabón suave después de cada uso. Evite los limpiadores abrasivos que puedan rayar el acero inoxidable.
- **Desinfección:** Realice una desinfección periódica utilizando una solución de lejía diluida o un desinfectante comercial.
- **Inspección:** Revise regularmente las conexiones de agua para detectar posibles fugas.

7. Solución de Problemas

- **Fugas de Agua:** Verifique las conexiones de la tubería y asegúrese de que estén ajustadas.
- **Obstrucciones:** Si el desagüe está lento, use un desatascador para aliviar la obstrucción.
- **Superficie Dañada:** Si hay rasguños o manchas, limpie con un limpiador adecuado para acero inoxidable.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de este producto, recicle los materiales siempre que sea posible. El acero inoxidable es reciclable; comuníquese con su centro de reciclaje local para obtener más información sobre la disposición adecuada.

9. Contacto

Para más información o asistencia, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit

Informations générales

Le produit présenté est une unité de lavage de cuisine conçue pour un usage commercial. Elle offre une construction robuste, idéale pour les environnements de restauration. Ce manuel de l'utilisateur vous fournira des informations essentielles sur la sécurité, l'installation, l'utilisation, l'entretien et le dépannage de l'unité.

Informations de sécurité

- L'unité doit être installée sur une surface plane et stable pour éviter tout risque de basculement.
- Évitez l'utilisation à proximité de sources de chaleur élevées ou d'humidité excessive.
- Ne pas utiliser l'unité pour autre chose que son usage prévu, c'est-à-dire le lavage des ustensiles de cuisine.
- Les utilisateurs doivent porter des gants pour manipuler des articles chauds ou tranchants afin de prévenir les blessures.
- Vérifiez régulièrement les connexions et tuyaux pour détecter toute fuite ou usure.
- En cas de défaillance, débranchez l'appareil et contactez un professionnel.

Aperçu et spécifications du produit

- Modèle: SSR147BM2
- Dimensions: L 50 cm x B 50 cm x T 30 cm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre de bacs: 2 bacs en acier inoxydable
- Poids net: 30 kg

Mise en place et installation

1. Retirer l'unité de son emballage et inspecter pour détecter les dommages éventuels.
2. Placer l'unité sur une surface stable et plane.
3. S'assurer que les bacs de lavage sont installés correctement.
4. Raccorder l'unité à l'eau chaude et froide en utilisant des tuyaux appropriés. S'assurer d'une bonne étanchéité.
5. Vérifier que le siphon est installé correctement pour éviter les fuites.
6. Brancher l'unité à l'alimentation électrique si nécessaire et s'assurer que l'alimentation est appropriée (230V).

Opération

1. Remplir les bacs avec de l'eau chaude et des produits de nettoyage appropriés.
2. Placer les ustensiles à nettoyer dans les bacs. Ne pas surcharger.
3. Laver et rincer soigneusement, puis laisser sécher à l'air libre ou essuyer avec un chiffon propre.
4. Vider les bacs après chaque utilisation et nettoyer les résidus alimentaires.

Nettoyage et entretien

- Nettoyer les surfaces de l'unité régulièrement avec un nettoyant non abrasif.
- Vérifier et nettoyer le siphon régulièrement pour éviter les bouchages.
- Inspecter les joints et connexions pour détecter l'usure.
- Ne pas utiliser d'outils pointus qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.

Dépannage

- Si l'unité ne se remplit pas d'eau, vérifier les connexions d'eau.
- En cas de fuite, inspecter les joints et tuyaux pour détecter des fissures ou des usures.
- Si les bacs ne se vident pas correctement, vérifier si le siphon est obstrué.

Élimination

L'unité doit être éliminée conformément aux réglementations locales sur les déchets. Veuillez déposer le produit dans un centre de recyclage agréé.

Contact

Pour toute question ou assistance :

- 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 del prodotto per l'unità lavello SSR147BM2. Questo prodotto è progettato per l'uso in ambito commerciale, fornendo una soluzione efficiente per le esigenze di lavaggio e preparazione in ristoranti, bar e altre attività di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il lavello esclusivamente per il suo scopo previsto.
- Non scottarsi con l'acqua calda. Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano materiali caldi o chimici.
- È vietato utilizzare utensili taglienti o abrasivi sulla superficie del lavello.
- Assicurarsi che l'area di installazione sia stabile e che il lavello non sia soggetto a vibrazioni o movimenti.
- Verificare che le tubazioni di scarico siano collegate correttamente per evitare perdite e allagamenti.
- Mantenere il prodotto regolarmente per garantire il funzionamento sicuro e ottimale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Unità Lavello SSR147BM2

Dimensioni: 50 x 50 x 30 cm

Materiale: Acciaio inossidabile

Numero di lavelli: 2

Design: Lavello centrale

Peso: 25 kg

Colore: Acciaio Metallic

Temperatura Massima di Lavoro: 80 °C

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una posizione stabile e sicura per l'installazione del lavello.
2. Assicurarsi che le superfici siano livellate.
3. Posizionare il lavello nello spazio designato.
4. Collegare le tubazioni di acqua calda e fredda praticando le dovute connessioni.
5. Assicurarsi che il sistema di scarico sia installato e funzionante.
6. Verificare che non ci siano perdite nelle tubazioni.
7. Fissare il lavello utilizzando le viti appropriate se necessario.

5. Funzionamento

- Aprire le valvole dell'acqua per iniziare l'erogazione.
- Utilizzare il lavello per il lavaggio di utensili e stoviglie secondo le esigenze.
- Regolare la temperatura dell'acqua tramite i rubinetti disponibili.
- Assicurarsi di svuotare il lavello regolarmente per evitare l'accumulo di residui.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il lavello con detergenti non abrasivi.
- Asciugare la superficie con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Controllare periodicamente le guarnizioni e i raccordi per verificare la presenza di perdite.
- Effettuare una pulizia approfondita almeno una volta a settimana.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il lavello non drena correttamente, controllare gli ostruzioni nel sistema di scarico.
- In caso di perdite, ispezionare i collegamenti delle tubazioni e serrarli se necessario.
- Se ci sono problemi con la pressione dell'acqua, verificare che le valvole siano completamente aperte.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali vigenti riguardo i rifiuti metallici.
- Se necessario, contattare il servizio di smaltimento rifiuti per assistenza.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania