

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: SSR187BM2

Sink unit PREMIUM - 1800x700mm - with 2 basins in the middle



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sink Unit 1.8m - 2 Sink in Center

1. General Information

Thank you for your purchase of the Sink Unit 1.8m - with 2 sinks in the center. This unit is designed for commercial use, ensuring durability and efficiency in your kitchen or food preparation area. With robust stainless steel construction, it combines practicality with easy maintenance.

2. Safety Information

- Ensure the unit is placed on a stable, level surface to avoid tipping or accidents.
- Use the unit only for its intended purpose as a preparation and washing sink.
- Do not allow children to use or play near this unit without supervision.
- Regularly check for any loose fittings or leaks to prevent accidents and ensure safety.
- Use non-abrasive cleaning materials to avoid damaging the stainless steel surface.
- Ensure electrical installations (if any) comply with local safety regulations.
- Handle sharp objects (knives, utensils) with care to avoid injury.

3. Product Specifications

- Model: SSR187BM2
- Dimensions: L 50 x B 50 x T 25 cm per sink
- Total Length: 1.8m
- Material: Stainless Steel
- Sinks: 2
- Configuration: Sinks in center

4. Setup and Installation

- Unpack the sink unit carefully, ensuring no components are damaged.
- Choose a location that is level and allows for proper drainage and plumbing connections.
- Install any necessary plumbing fixtures or connections to ensure water supply to the sinks.
- Align the sink unit using a spirit level to confirm it is level.
- Securely anchor the sink unit to the wall if required for stability and safety.
- Connect the drainage system according to local regulations to prevent leaks.
- Test all connections for any leaks before use.

5. Operation

- Before use, ensure all plumbing connections are secure and operational.
- Turn on the water supply and check for proper flow into both sinks.
- Use appropriate cleaning solutions for cleaning utensils and kitchenware.
- Always replace the sink strainers after cleaning to prevent debris from entering the drainage system.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the stainless steel surfaces regularly with non-abrasive cleaners to avoid scratches.
- Rinse sinks after each use to prevent buildup of food particles or grime.
- Inspect plumbing connections periodically for wear and tighten as necessary.
- Schedule regular deep cleaning to maintain hygiene standards in your kitchen.

7. Troubleshooting

- Issue: Water not draining.
Solution: Check for clogs in the drainage system or strainers, and clear if necessary.
- Issue: Leaks observed from connections.
Solution: Tighten hose connections or replace seals as needed.
- Issue: Sink unit is unstable.
Solution: Confirm that the unit is properly secured to the wall and the surface is level.

8. Disposal

- When disposing of the sink unit, ensure compliance with local regulations regarding metal and plumbing waste.
- Separate materials for recycling where possible to reduce landfill impact.
- Contact local waste management authorities for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Spülbecken Einheit 1,8m (2 Becken in der Mitte)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer GGM Gastro Spülbecken Einheit. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihren Küchenbedürfnissen gerecht zu werden und eine effiziente, hygienische Spülumgebung zu schaffen.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung des Produkts:

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Installationen von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Spülbeckens nicht beschädigt ist, um Schnitt- oder Stoßverletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Flüssigkeiten und scharfen Gegenständen.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Maße: L 50 cm x B 50 cm x T 25 cm
- Anzahl der Becken: 2
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 35 kg
- Zubehör: Abflussgitter und Überlaufventil im Lieferumfang enthalten.

4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen geeigneten Standort für die Spülbecken Einheit.
- Stellen Sie sicher, dass der Untergrund stabil und eben ist.
- Schließen Sie die Wasserzufuhr an den Einlassanschlüssen an, die sich unter den Becken befinden.
- Installieren Sie den entsprechenden Abflussanschluss.
- Testen Sie alle Anschlüsse auf Undichtigkeiten bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Becken mit Wasser oder Spülmittel bis zur empfohlenen Füllhöhe.
- Verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel für Geschirr.
- Nach Gebrauch spülen Sie die Becken mit klarem Wasser aus und halten Sie die Oberfläche hygienisch sauber.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Edelstahloberflächen regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder harte Materialien, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Anschlüsse auf Schäden.

7. Fehlerbehebung

- Bei Wasseraustritt überprüfen Sie die Anschlüsse und Dichtungen auf Defekte.
- Wenn das Wasser nicht abläuft, kontrollieren Sie den Abfluss auf Verstopfungen.
- Bei weiteren Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, alle Teile verantwortungsvoll zu recyceln.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handboek voor GGM Gastro Afwasbak Eenheid 1,8m - 2 Wastafels in het Midden

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Afwasbak Eenheid. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horecagelegenheden. De Afwasbak Eenheid is ideaal voor het reinigen van keukengerei en biedt twee wastafels in het midden.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van de Afwasbak Eenheid moet u altijd de nodige veiligheidsmaatregelen in acht nemen:

- Zorg ervoor dat de eenheid op een vlakke ondergrond staat en goed is bevestigd om kantelen te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve chemische middelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Houd de afwasbak droog en op orde om uitglijden te vermijden.
- Gebruik altijd de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen bij het schoonmaken, zoals handschoenen.
- Houd kleine kinderen uit de buurt van de afwasbak eenheid tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: SSR187BM2
- Afmetingen: L 50 x B 50 x T 25 cm
- Aantal wastafels: 2 in het midden
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Toepassing: Professionele keuken en horecagelegenheid

4. Opstelling en Installatie

1. Kies een geschikte locatie voor de afwasbak eenheid waarbij voldoende ruimte is voor gebruik en onderhoud.
2. Plaats de eenheid op een vlakke ondergrond en controleer of deze stabiel staat.
3. Verbind de afvoerbuizen met de afwasbakken. Zorg ervoor dat alle verbindingen goed zijn afgedicht om lekkages te voorkomen.
4. Sluit de watertoevoer aan op de mengkraan en zorg ervoor dat alle leidingen correct zijn aangesloten.
5. Zorg ervoor dat de eenheid correct is genivelleerd voor een goede afvoer.

5. Bediening

- Vul de wastafels met water en voeg afwasmiddel toe indien nodig.
- Gebruik de kraan om het gewenste waterniveau en temperatuur in te stellen.
- Voor het reinigen van artikelen, plaats ze in de wastafels en gebruik een spons of borstel om ze schoon te maken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de afwasbak eenheid regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Spoel het oppervlak af met warm water na het schoonmaken.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage aan de afvoerbuizen en mengkraan.

7. Probleemoplossing

Probleem: Afvoer lekt

Oplossing: Controleer de afdichtingen en verbindingen en vervang indien nodig.

Probleem: Kraan werkt niet goed

Oplossing: Controleer of de waterdruk correct is en of er geen verstoppingen in de kraan zitten.

Probleem: Stank of ongewenste geuren

Oplossing: Zorg ervoor dat de afwasbak regelmatig wordt gereinigd en dat er geen voedselresten achterblijven.

8. Afvoer

Het is belangrijk om het product op een milieuvriendelijke manier af te voeren. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen over de afvoer van roestvrij staal en andere materialen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over dit product 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: Unidad de Fregadero 1,8m con 2 Fregaderos en el Centro

1. Información General

La unidad de fregadero de 1,8 metros con dos fregaderos en el centro es una solución ideal para entornos de cocina profesional. Fabricada con materiales de alta calidad, proporciona durabilidad y funcionalidad en la limpieza y preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en cocinas comerciales. No debe utilizarse para otros fines.
- Prevención de Lesiones: Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación correctamente. Usar el producto sin la instalación adecuada puede causar lesiones.
- Manejo de Agua Caliente: Al utilizar agua caliente, tenga cuidado de no quemarse. Utilice equipos de protección cuando sea necesario.
- Superficie Resbaladiza: Mantenga las superficies de la unidad de fregadero secas para evitar resbalones y caídas.
- Uso de Productos Químicos: Utilice únicamente productos de limpieza recomendados. Evite el contacto de productos químicos con la piel.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: L 50 x B 50 x T 25 cm
- Material: Acero inoxidable
- Número de fregaderos: 2
- Color: Acero inoxidable
- Uso: Cocina comercial
- Modelo: SSR187BM2

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija un lugar adecuado en su cocina que permita fácil acceso a agua corriente y desagüe.
2. Herramientas Necesarias: Taladro, destornillador, nivel, mangueras de conexión, llave inglesa, sellador.
3. Montaje:
 - Coloque la unidad en el área seleccionada.
 - Use el nivel para asegurarse de que la unidad esté nivelada.
 - Conecte las mangueras de agua fría y caliente a los grifos de los fregaderos.
 - Asegúrese de que las conexiones estén apretadas y no haya fugas.
 - Instale el desagüe siguiendo las instrucciones del fabricante.
 - Aplique sellador alrededor de los bordes donde la unidad toca la superficie de trabajo.

5. Operación

- Abra los grifos para permitir el flujo de agua.
- Ajuste la temperatura del agua según sea necesario.
- Utilice cada fregadero para diferentes tareas (limpieza de utensilios, preparación de alimentos).

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la unidad con un paño suave y productos de limpieza no abrasivos.
- Evite el uso de estropajos metálicos que puedan rayar la superficie de acero inoxidable.
- Realice revisiones periódicas para asegurarse de que no haya fugas en las conexiones.

7. Solución de Problemas

- Fugas de Agua: Verifique las conexiones de las mangueras y apriétalas si es necesario.
- Dificultad con el Desagüe: Asegúrese de que no haya obstrucciones en las tuberías de desagüe.
- Ruidos o Vibraciones: Asegúrese de que la unidad esté nivelada y firmemente colocada.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de metales. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, póngase en contacto con nosotros:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour l'unité de lavabo 1,8M à 2 évier

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'unité de lavabo 1,8M à 2 évier. Cet appareil est conçu pour offrir une solution pratique et efficace pour la manipulation et le nettoyage dans les environnements de cuisine professionnelle. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Cet appareil doit être utilisé dans un environnement sec et sûr pour éviter les risques d'électrocution.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs pour le nettoyage afin de ne pas endommager la surface.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- En cas de surchauffe ou de dysfonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le.
- Ne pas immerger les parties électriques dans l'eau.

3. Présentation du produit et spécifications

Modèle: SSR187BM2

Dimensions: L 50 x B 50 x T 25 cm

Poids: XX kg (consultez le site pour le poids exact)

Matériau: Acier inoxydable

Capacité: 2 évier

Applications: Cuisine commerciale, restauration rapide, etc.

4. Configuration et Installation

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable et sécurisé pour l'unité de lavabo. Assurez-vous qu'il est accessible pour l'eau et l'électricité.
2. Niveau: Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que l'unité est parfaitement à niveau avant de poursuivre.
3. Raccordements:
 - Raccordez les tuyaux d'eau chaude et froide aux entrées appropriées.
 - Assurez-vous que tous les joints sont bien serrés pour éviter les fuites.
4. Électricité: Si votre modèle est électrique, branchez le cordon d'alimentation à une prise conforme aux réglementations locales.
5. Vérification: Vérifiez toutes les connexions avant de mettre l'appareil en marche.

5. Fonctionnement

1. Remplissez les évier d'eau selon vos besoins.
2. Utilisez le lavabo pour le lavage de vaisselle et d'ustensiles.
3. La température de l'eau peut être ajustée en fonction de votre appareil de chauffage d'eau.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement les évier avec un détergent doux et une éponge.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à base d'acide ou abrasifs.
- Vérifiez périodiquement les connexions d'eau pour tout signe de fuite.

7. Dépannage

- Problème: Fuite d'eau
Solution: Vérifiez les connexions et resserrez les joints.
- Problème: Évier bouchés
Solution: Utilisez une ventouse ou un produit de débouchage adéquat.
- Problème: Appareil ne fonctionne pas (si électrique)
Solution: Vérifiez le branchement et le disjoncteur.

8. Élimination

Lorsque l'appareil atteint la fin de sa durée de vie, veuillez le disposer conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou besoin de support, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Unità Lavaggio da 1,8m con 2 Lavelli al Centro

1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce istruzioni dettagliate per l'uso, l'installazione e la manutenzione dell'unità di lavaggio da 1,8 metri con 2 lavelli al centro. Prodotto dalla GGM Gastro, l'unità è progettata per soddisfare le esigenze di cucine commerciali professionali, garantendo durata e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso in contesti commerciali e professionali.
- Evitare il surriscaldamento: Non posizionare fonti di calore dirette vicino all'unità.
- Fissaggio sicuro: Assicurare che l'unità sia installata su una superficie stabile e livellata per prevenire ribaltamenti.
- Pulizia: Spegner e scollegare l'apparecchiatura prima di procedere alla pulizia.
- Pezzi piccini: Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali.
- Soglie di resistenza: Assicurarsi che l'unità supporti il peso degli oggetti riposti senza deformazioni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Unità Lavaggio 1,8m con 2 Lavelli
- Dimensioni: Larghezza 50 cm, Profondità 50 cm, Altezza 25 cm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Numero di lavelli: 2 al centro
- Uso previsto: Ambienti commerciali e professionali

4. Installazione e Montaggio

1. Preparazione dell'Area: Assicurarsi che l'area di installazione sia pulita e priva di ostacoli.
2. Livellamento: Controllare che il pavimento sia livellato. Utilizzare cunei se necessario per stabilizzare l'unità.
3. Collegamento Idraulico:
 - Collegare i tubi dell'acqua per il riempimento dei lavelli.
 - Assicurarsi che non ci siano perdite.
4. Collegamento Elettrico (se necessario): Qualora l'unità disponga di un sistema elettrico, seguire le istruzioni specifiche del produttore.
5. Fissaggio Finale: Assicurare l'unità al pavimento, se possibile, per una maggiore stabilità.

5. Operazione

- Riempire i lavelli con acqua calda e detersivo prima dell'uso.
- Utilizzare gli appositi strumenti di pulizia per evitare graffi sui lavelli in acciaio inossidabile.
- Dopo ogni utilizzo, svuotare i lavelli e sciacquarli con acqua pulita.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente i lavelli con un detergente neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero danneggiare la superficie.
- Controllare periodicamente i raccordi idraulici per perdite.

7. Risoluzione dei Problemi

- Perdita d'acqua: Controllare i tubi di collegamento e le giunzioni.
- Difficoltà di scarico: Verificare che non ci siano ostruzioni nel sistema di drenaggio.
- Corrosione: Assicurarsi che l'unità sia mantenuta asciutta per prevenire la formazione di ruggine.

8. Smaltimento

- L'unità deve essere smaltita secondo le normative locali sui rifiuti.
- Contattare il servizio di raccolta rifiuti per informazioni specifiche sullo smaltimento degli apparecchi in acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. La vostra soddisfazione è la nostra priorità.