

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: SSR207BM2

Sink unit PREMIUM - 2000x700mm - 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 2.0 m 2 Basins Central

1. General Information

Thank you for purchasing the Sink Unit 2.0 m 2 Basins Central. This unit is designed for both home and commercial kitchen use, featuring two stainless steel basins and a robust construction that ensures durability and ease of use.

2. Safety Information

- Product Use: Ensure the sink unit is used only for its intended purpose. Avoid using it for any activities that could lead to damage or personal injury.
- Installation: It is recommended that the installation be performed by a qualified technician to ensure safety standards are met.
- Electrical Safety: If applicable, make sure that all electrical connections meet local regulations and standards.
- Hygiene: Regularly clean the sink unit to maintain hygiene and prevent the growth of bacteria.
- Temperature: Avoid placing extremely hot items directly onto the surface as this could damage the finish.
- Weight Limit: Do not exceed the recommended weight limits when placing items in the basins.

3. Product Specifications

- Product Type: Sink Unit
- Model: SSR207BM2
- Dimensions: Length 200 cm, Width 50 cm, Depth 30 cm
- Material: Stainless Steel
- Number of Basins: 2
- Drainage: Standard drainage included
- Weight: 40 kg

4. Setup and Installation

1. Preparation: Ensure you have all necessary tools and materials before starting the installation.
2. Location: Choose a level location for installation that is close to water supply and drainage.
3. Plumbing Connection:
 - Connect the water supply pipes to the hot and cold inlets on the sink unit.
 - Ensure all fittings are secure and check for leaks.
4. Drain Installation:
 - Install the drainage system according to local plumbing regulations.
 - Connect the drain pipes to the existing drainage system.
5. Sealing: Apply a silicone sealant around the edges of the sink unit if required for a watertight fit.
6. Final Check: Ensure all connections are leak-free, and the unit is stable before use.

5. Operation

- Turn on the hot and cold water valves to start using the sink unit.
- Use the basins for washing; do not overload to ensure proper drainage.
- Use appropriate cleaning agents for best results during sanitation.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Use mild detergent and warm water to clean the surface. Avoid abrasive scrubbers to prevent scratching.
- Deep Cleaning: At least once a week, perform a deeper clean using appropriate stainless steel cleaners.
- Inspect for Damage: Regularly check for signs of wear, rust, or damage. Address any issues promptly.

7. Troubleshooting

- Leaking Fittings: Tighten any loose connections and check gaskets for wear.
- Slow Drainage: Ensure that the drain is not clogged. Clean out any debris as necessary.
- Surface Scratches: Buff affected areas lightly with a suitable stainless steel scrub pad.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the sink unit in accordance with local regulations. Many components may be recyclable; please check with your local waste management services.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Spüleinheit 2,0 m mit 2 Becken (SSR207BM2)

1. Allgemeine Informationen

Die GGM Gastro Spüleinheit SSR207BM2 ist eine hochwertige Lösung für professionelle Küchen, die Effizienz und Hygiene erfordert. Mit einem robusten Edelstahlkorpus und praktischen Funktionen ermöglicht diese Spüleinheit eine effektive Nutzung in Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Spüleinheit stabil und sicher aufgestellt ist, um ein Umkippen zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlüsse fachgerecht installiert sind, um Stromschläge zu vermeiden.
- Halten Sie die Oberfläche der Spüleinheit sauber und trocken, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Benutzen Sie ausschließlich geeignete Reinigungsmittel, um Schäden an den Oberflächen zu vermeiden.
- Tragen Sie bei der Reinigung geeignete Schutzhandschuhe.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: L 50 x B 50 x H 30 cm
- Material: Edelstahl
- Beckenanzahl: 2
- Anwendungsbereich: professionelle Gastronomie

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Spüleinheit an einem stabilen, ebenen Untergrund.
- Stellen Sie sicher, dass die Wasserleitungen und Abflüsse korrekt angeschlossen sind.
- Prüfen Sie die Dichtheit der Anschlüsse und ziehen Sie diese bei Bedarf nach.
- Schließen Sie die Spüleinheit an die Stromversorgung an (wenn elektrische Komponenten vorhanden sind).
- Führen Sie einen Funktionstest durch, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Becken mit Wasser und den gewünschten Reinigungsmitteln.
- Verwenden Sie die Einrichtungen der Spüleinheit nach Bedarf.
- Leeren und reinigen Sie die Becken regelmäßig, um Ablagerungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Anschlüsse auf Verschleiß.
- Einmal jährlich sollte eine technische Überprüfung durchgeführt werden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Wasser läuft nicht ab
Lösung: Überprüfen Sie den Abfluss auf Blockierungen.
- Problem: Becken sind nicht dicht
Lösung: Ziehen Sie die Dichtungen nach oder ersetzen Sie diese.
- Problem: Elektrische Komponenten funktionieren nicht
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Anschlüsse.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallabfällen. Vermeiden Sie eine Entsorgung im Hausmüll.

9. Kontakt

Bei Fragen oder für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Spoelunit 2.0 m met 2 Bassins

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de GGM Gastro Spoelunit 2.0 m met 2 bassins. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horecasector en biedt een efficiënte en praktische oplossing voor het afwassen en schoonmaken van keukengerei.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de unit op een vlakke en stabiele ondergrond is geplaatst om omvallen te voorkomen.
- Houd de spoelunit vrij van brandbare materialen en vloeistoffen.
- Gebruik de spoelunit niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is.
- Zorg ervoor dat elektrische aansluitingen veilig zijn en voldoen aan de lokale normen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe voorwerpen en hot items.
- Draag altijd geschikte beschermende kleding en handschoenen tijdens het gebruik.
- Volg de lokale afval- en recyclingvoorschriften bij het afvoeren van onderdelen en materialen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: L 50 x B 50 x D 30 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: [invoegen gewicht]
- Capaciteit: [invoegen capaciteit]
- Aansluiting: [invoegen aansluitingsspecificaties]
- Kleur: [invoegen kleur]

4. Setup en Installatie

- Plaats de spoelunit op een geschikte locatie die toegankelijk is voor water, elektriciteit en afvoer.
- Zorg ervoor dat alle vereiste gereedschappen bij de hand zijn.
- Sluit de spoelunit aan op het waternetwerk en de afvoer. Zorg ervoor dat er geen lekkages optreden.
- Bevestig de unit stevig aan de muur indien nodig voor extra stabiliteit.
- Controleer alle aansluitingen op lekkages en veiligheid voordat u de unit in gebruik neemt.

5. Bediening

- Vul de bassins met warm water en gebruik geschikte afwasmiddelen.
- Plaats het te reinigen keukengerei in het bassin en laat het weken indien nodig.
- Gebruik een borstel of spons om het keukengerei grondig schoon te maken.
- Spoel de items af met schoon water en laat ze drogen of veeg ze droog met een schone doek.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de spoelunit regelmatig met milde schoonmaakmiddelen en een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Controleer de afdichtingen en slangen regelmatig op slijtage of lekkages.
- Verwijder eventuele voedselresten of vuil na elk gebruik om ophoping te voorkomen.
- Gebruik een speciaal product voor roestvrij staal om de schijn van de unit te behouden.

7. Probleemoplossing

- Geen waterstroom: Controleer de watertoevoer en aansluitingen.
- Lekkage: Inspecteerslangen en afdichtingen op scheuren of defecten.
- Onvoldoende reiniging: Gebruik een krachtiger afwasmiddel of verhoog de temperatuur van het water.

8. Afvoer

- Deze unit bevat geen schadelijke stoffen en kan worden afgevoerd volgens de lokale veiligheids- en afvoerstandaarden.
- Verwijder voorzichtig alle componenten en breng ze naar een erkend recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over het product, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Unidad de Fregadero 2.0 m con 2 Vasos

1. Información General

La unidad de fregadero de 2.0 m está diseñada para proporcionar un eficaz espacio de trabajo en cocinas comerciales y entornos de restauración. Esta unidad equipada con dos vasos permite la preparación y limpieza eficiente de utensilios y equipos de cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta unidad debe utilizarse únicamente para el lavado de utensilios de cocina y no debe usarse para otros fines no relacionados.
- **Superficie Antideslizante:** Mantenga el área alrededor de la unidad libre de grasa y líquidos para prevenir resbalones.
- **Temperatura del Agua:** El agua caliente puede causar quemaduras. Maneje con cuidado al utilizar agua caliente.
- **Electrodomésticos:** Si está utilizando electrodomésticos conectados a la unidad, asegúrese de que estén etiquetados y sean seguros para su uso.
- **Mantenimiento Regular:** Inspeccione regularmente la unidad para detectar cualquier daño y repárelo de inmediato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** L: 50 cm x A: 50 cm x D: 30 cm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Basura:** Dos basinas
- **Uso:** Ideal para cocinas comerciales
- **Acabado:** Superficie pulida

4. Instalación y Configuración

- **Requerimientos Previos:** Asegúrese de tener acceso a una fuente de agua y desagüe adecuados.
- **Paso 1:** Coloque la unidad de fregadero en la ubicación deseada.
- **Paso 2:** Conecte las mangueras de agua al suministro de agua caliente y fría.
- **Paso 3:** Conecte el desagüe asegurándose de que esté alineado correctamente con el sistema de drenaje.
- **Paso 4:** Fije la unidad al suelo usando pernos si es necesario para mayor estabilidad.
- **Paso 5:** Verifique las conexiones de agua y desagüe para asegurarse de que no haya fugas.

5. Operación

- **Uso de los Vasos:** Llene el primer vaso con agua caliente y detergente para lavar los utensilios y el segundo para enjuagar.
- **Mantenimiento de la Temperatura:** Ajuste la mezcla de agua caliente y fría según su necesidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Frecuencia:** Limpie la unidad después de cada uso.
- **Método de Limpieza:** Utilice una esponja suave y un detergente no abrasivo. Evite limpiadores químicos agresivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- **Secado:** Seca la superficie con un paño suave para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- **Fugas de agua:** Verifique las conexiones de la manguera.
- **Desagüe lento:** Asegúrese de que no haya obstrucciones en el desagüe.
- **Ruidos extraños:** Revisar si hay piezas sueltas o desgastadas.

8. Eliminación

- **Consulte las normativas locales sobre eliminación de residuos.** Desmonte la unidad y recicle el acero inoxidable y otros materiales adecuadamente.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Unité de Lavage SSR207BM2

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'unité de lavage SSR207BM2. Ce produit est conçu pour offrir une solution efficace pour le lavage des ustensiles de cuisine. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, cet équipement répond aux normes de sécurité et de qualité européennes.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Veuillez suivre les instructions d'installation pour assurer une sécurité maximale.
- Utilisation : Ne pas utiliser le produit à des fins autres que celles prévues.
- Environnement : Évitez de placer le produit dans des zones humides ou près de sources de chaleur.
- Produits de nettoyage : Utilisez uniquement des nettoyants recommandés pour l'acier inoxydable.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants.
- Maintenance : Effectuez un entretien régulier pour garantir la fonctionnalité et la sécurité du produit.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Unité de lavage avec 2 bacs
- Dimensions : L 50 cm x P 50 cm x H 30 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de bacs : 2
- Poids : [Insérer le poids ici si disponible]
- Autres caractéristiques : [Insérer tout autre détail pertinent ici]

4. Installation et Mise en Place

- Étape 1 : Choisissez un emplacement stable et à niveau pour l'unité de lavage.
- Étape 2 : Placez l'unité dans l'espace désigné.
- Étape 3 : Connectez le raccord d'alimentation en eau et le tuyau d'évacuation.
- Étape 4 : Vérifiez les connexions pour prévenir toute fuite.
- Étape 5 : Assurez-vous que toutes les vis et boulons sont bien serrés avant d'utiliser l'unité.

5. Fonctionnement

- Remplissez les bacs avec de l'eau chaude et ajoutez un détergent approprié.
- Nettoyez les ustensiles comme souhaité.
- Videz les bacs après utilisation, en faisant attention de ne pas obstruer les tuyaux d'évacuation.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la surface de l'unité avec un chiffon doux et un nettoyant pour acier inoxydable.
- Rincez abondamment pour enlever tout résidu de détergent.
- Inspectez régulièrement les joints pour des signes d'usure ou de dommage.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème : Fuite d'eau
Solution : Vérifiez les connexions et resserrez si nécessaire.
- Problème : L'eau ne s'écoule pas correctement
Solution : Vérifiez et nettoyez les tuyaux d'évacuation.
- Autres problèmes : Consultez la section contact pour obtenir de l'aide.

8. Élimination

Pour se débarrasser de l'unité de lavage, veuillez la déposer dans un centre de recyclage approprié. Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Respectez les réglementations locales en matière de recyclage des équipements en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto dell'unità lavello GGM Gastro con 2 vasche. Questo prodotto è progettato per fornire un'ottima soluzione per il lavaggio e la preparazione degli alimenti nelle cucine professionali. La qualità della costruzione e il design ergonomico garantiranno un uso efficiente nel tuo ambiente di lavoro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto soltanto per gli scopi previsti.
- Non utilizzare abrasivi o detersivi corrosivi per la pulizia.
- Assicurarsi che l'unità sia installata su una superficie stabile per evitare ribaltamenti.
- Verificare periodicamente che le tubazioni siano in buono stato per prevenire perdite d'acqua.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante il funzionamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

L'unità lavello GGM Gastro ha le seguenti specifiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: Lunghezza 50 cm x Larghezza 50 cm x Profondità 30 cm
- Numero di vasche: 2
- Modello: SSR207BM2

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che tutte le connessioni idrauliche siano sicure e prive di perdite.
- Collegare i tubi di scarico alle rispettive aperture.
- Controllare che l'unità sia livellata utilizzando un livello a bolla.
- Fissare l'unità al muro se necessario per una maggiore stabilità.

5. Operazione

- Aprire il rubinetto per riempire le vasche con acqua.
- Utilizzare il lavaggio manuale per i piatti o gli utensili da cucina in base alle esigenze.
- Assicurarsi di svuotare e pulire le vasche regolarmente per mantenere l'igiene.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'unità con un panno morbido e un detersivo neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie in acciaio inox.
- Effettuare ispezioni regolari delle tubazioni e delle giunture per garantire che non ci siano perdite.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'acqua non defluisce correttamente, controllare che non ci siano ostruzioni nelle tubazioni.
- In caso di perdite, verificare le giunture e serrarle se necessario.
- Se ci sono anomalie nel materiale, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare l'unità lavello nel normale pattume.
- Seguendo le normative locali, smaltire il prodotto in modo appropriato una volta che non è più utilizzabile. L'acciaio inox è riciclabile e deve essere percorso tramite i centri di raccolta adeguati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania