

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: SWH85N

Serving trolley - 845x525mm - with 5 shelves



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

EN ENGLISH

Product Manual for Serving Trolley 845x525mm with 5 Shelves (SWH85N)

1. General Information

The Serving Trolley SWH85N is designed for efficient food service in various settings, including restaurants, cafés, and catering events. With a robust construction and five spacious shelves, this trolley facilitates easy transportation of food and beverages.

2. Safety Information

- Always ensure the trolley is on a flat, stable surface to prevent tipping.
- Do not overload the shelves beyond the specified weight capacity.
- Ensure that no sharp objects or hot liquids are placed on the trolley to avoid injuries.
- Handle with care when moving to prevent collisions with walls or other objects.
- Keep the trolley away from children to avoid accidents.
- If the trolley shows any signs of damage, discontinue use immediately and contact customer service.

3. Product Specifications

- Model: SWH85N
- Dimensions: 845mm x 525mm
- Number of Shelves: 5
- Material: High-quality stainless steel
- Weight Capacity: [Please insert weight capacity here if specified]

4. Setup and Installation

1. Unbox the trolley and ensure all components are included: trolley frame, shelves, and wheels.
2. Attach the four wheels to the base of the trolley frame by aligning them with the designated slots and securing them with the provided screws.
3. Insert the shelves into the designated slots on the trolley frame. Ensure each shelf is firmly positioned and locked into place.
4. Verify that all components are securely assembled before use.

5. Operation

- For efficient operation, load items evenly across the shelves.
- To move the trolley, firmly grasp the handle and push with a gentle force.
- Always ensure the path is clear before moving the trolley to prevent accidents.
- When lifting or placing items on the trolley, do so carefully to avoid spills or drops.

6. Cleaning and Maintenance

- To clean, use a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Regularly check for loose screws or damaged components and tighten or replace as necessary.
- Periodically inspect the wheels for debris and ensure they move freely.

7. Troubleshooting

- If the trolley does not move smoothly, check if the wheels are obstructed or damaged.
- If shelves appear unstable, ensure they are properly secured in the slots.
- For any other issues, refer to the contact information below for assistance.

8. Disposal

- When the trolley reaches the end of its life cycle, dispose of it according to local waste management regulations.
- Ensure any electronic components are disposed of in accordance with electronic waste regulations.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the Serving Trolley SWH85N, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Servierwagen SWH85N

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Servierwagens SWH85N. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre gastronomischen Bedürfnisse effizient zu erfüllen. Es verfügt über fünf geräumige Regale, die optimal zur Präsentation und dem Servieren von Speisen und Getränken geeignet sind.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Servierwagen nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Wagen auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Überladen Sie den Servierwagen nicht. Maximalgewicht: 150 kg.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs vom Wagen fern.
- Achten Sie beim Schieben des Wagens darauf, dass keine Hindernisse im Weg sind.
- Reinigen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Verschleiß oder Beschädigungen. Beschädigte Teile sollten umgehend ersetzt werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 845 x 525 mm
- Anzahl der Regale: 5
- Maximale Tragfähigkeit: 150 kg
- Material: Edelstahl
- Räder: 4, davon 2 mit Bremsen

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit.
- Stellen Sie die Wagenbasis auf eine stabile Oberfläche.
- Montieren Sie die Regale, indem Sie diese in die vorgesehenen Halterungen einsetzen.
- Befestigen Sie die Räder an den Ecken der Basis, indem Sie sie in die vorgesehenen Löcher drücken und mit der Schraube sichern.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile fest und stabil verbunden sind.
- Führen Sie eine letzte Überprüfung durch, um sicherzustellen, dass der Wagen ordnungsgemäß zusammengebaut ist.

5. Betrieb

- Um den Servierwagen zu bewegen, schieben Sie ihn vorsichtig zu Ihrem gewünschten Standort.
- Nutzen Sie die Bremsen an den Rädern, um den Wagen im gewünschten Bereich zu fixieren.
- Laden Sie die Regale gleichmäßig, um die Stabilität zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Wagen nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie aggressive Chemikalien, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schrauben und Räder und ziehen Sie lose Teile bei Bedarf nach.
- Lagern Sie den Wagen in einer trockenen Umgebung, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Wagen wackelt oder ist instabil
Lösung: Überprüfen Sie die Festigkeit der Verbindungen und das Gewicht auf den Regalen.
- Problem: Räder blockieren
Lösung: Überprüfen Sie, ob etwas im Weg ist oder ob die Räder verschmutzt sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Trennen Sie Materialien für das Recycling, soweit dies möglich ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Serving Trolley SWH85N

1. Algemene Informatie

De Serving Trolley SWH85N is een veelzijdige en praktische trolley ontworpen voor gebruik in horeca en bedrijfsomgevingen. Met zijn robuuste constructie en vijf handige schappen is deze trolley ideaal voor het serveren en transporteren van gerechten, dranken en andere essentiële artikelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat de trolley op een stevige en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik om kantelen te voorkomen.
- Gebruik de trolley niet voor doeleinden waarvoor het niet bedoeld is.
- Houd vingers en kleding uit de buurt van de wielen tijdens het verplaatsen.
- Controleer regelmatig de structuur en schappen op slijtage of schade.
- Meer dan één persoon kan de trolley vasthouden tijdens het verplaatsen bij zware ladingen om blessure te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 845 x 525 mm
- Aantal schappen: 5
- Maximum draagvermogen per schap: 20 kg
- Totale afmetingen (H x B x D): 1600 x 845 x 525 mm
- Materiaal: Roestvrij staal en kunststof
- Gewicht: 44 kg

4. Opstelling en Installatie

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen voordat u de trolley gaat gebruiken.
- Plaats de schappen op de juiste hoogte door ze in de daarvoor bestemde bevestigingen te plaatsen.
- Zorg ervoor dat alle schappen stevig zijn bevestigd voordat u de trolley gaat gebruiken.
- Controleer of de wielen goed zijn bevestigd en soepel draaien.

5. Werking

- Plaats de gewenste artikelen op de schappen, zorg ervoor dat het gewicht gelijkmatig verdeeld is.
- Duw de trolley voorzichtig voort door de handgrepen vast te houden.
- Bij het tegenhouden of manoeuvreren, gebruik de handgrepen om controle te behouden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de trolley regelmatig schoon met een vochtige doek en milde reinigingsmiddelen.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de wielen en schappen op vuil en maak deze schoon indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Trolley beweegt niet soepel: Controleer of de wielen vrij zijn van obstructies en of ze goed zijn bevestigd.
- Schappen zijn niet stevig: Controleer of de schappen correct zijn geïnstalleerd en stevig vastzitten.
- Kras op het oppervlak: Poets voorzichtig met een microvezeldoek en een geschikt schoonmaakmiddel.

8. Afvoer

- De trolley is recyclebaar. Demonteer indien mogelijk de onderdelen voordat u deze weggooit.
- Zorg ervoor dat de trolley wordt afgevoerd in overeenstemming met lokale afvalregels en voorschriften.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO: CARRO DE SERVICIO SWH85N

1. Información General

El carro de servicio SWH85N está diseñado para facilitar el transporte y el servicio de alimentos y bebidas en entornos comerciales. Con una estructura robusta y un diseño eficiente, este carro es ideal para restaurantes, cafeterías y eventos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este carro está destinado únicamente para el transporte de alimentos y bebidas. No sobrecargar el carro más allá de su capacidad máxima.
- Cuidado con el Peso: Distribuya el peso de manera uniforme para evitar el vuelco.
- Manija: Use la manija para empujar el carro en lugar de sujetarlo por las estanterías.
- Superficies Resbaladizas: Mantenga el carro alejado de superficies húmedas o resbaladizas.
- Mantenimiento: Revise regularmente las ruedas y los frenos para asegurarse de un funcionamiento seguro.
- Almacenamiento: No almacene productos líquidos en el carro de servicio cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 845 x 525 mm
- Número de estantes: 5
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad de carga: 250 kg
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno
- Acabado: Pulido para una fácil limpieza

4. Configuración e Instalación

1. Retire el carro de su embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el carro en una superficie nivelada.
3. Asegúrese de que todas las ruedas estén bien fijadas y ajustadas.
4. Para montaje de los estantes, inserte los soportes en los orificios designados a la altura deseada.
5. Asegure los estantes firmemente mediante los clips de sujeción (si se incluyen).

5. Operación

- Para iniciar el uso, cargue el carro con los elementos deseados, asegurándose de no exceder la capacidad máxima.
- Empuje el carro desde la parte trasera utilizando la manija.
- Asegúrese de utilizar los frenos de las ruedas cuando el carro se encuentre en una posición fija.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el carro después de cada uso con un paño húmedo y un detergente suave.
- No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie del acero inoxidable.
- Revise mensualmente las piezas móviles, como las ruedas y los frenos, y lubrique si es necesario.

7. Solución de Problemas

- El carro no se mueve: Verifique que las ruedas no estén bloqueadas y que los frenos estén liberados.
- Ruidos al mover el carro: Inspeccione las ruedas y asegúrese de que estén correctamente lubricadas y ajustadas.
- Inestabilidad al cargar: Asegúrese de que el peso esté distribuido uniformemente en todos los estantes.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el carro de servicio SWH85N debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales y productos de acero inoxidable. Las partes móviles y eléctricas deben ser tratadas según las regulaciones aplicables.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Ce chariot de service est conçu pour une utilisation dans divers environnements, y compris les restaurants, les cuisines professionnelles et les espaces de banquet. Il offre un moyen efficace de transporter et de servir des aliments et des boissons.

2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement sur des surfaces planes et stables.
- Ne pas surcharger le chariot au-delà de sa capacité maximale.
- Éviter les mouvements brusques pour prévenir les accidents.
- Surveiller les enfants à proximité lors de l'utilisation du chariot.
- Ne pas utiliser pour des objets chauds ou des liquides en ébullition sans protection appropriée.
- Vérifier régulièrement l'état du chariot pour éviter des défaillances structurales.
- Ne jamais utiliser le chariot en extérieur en cas de mauvais temps.

3. Présentation du Produit et Specifications

Données Techniques :

- Dimensions : 845 x 525 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de niveaux : 5 étagères
- Capacité de charge : 150 kg
- Roues : 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins

4. Installation et Configuration

- Déballer tous les composants du chariot.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes en consultant la liste des pièces.
- Attacher les roues au chariot en insérant les boulons dans les orifices des supports.
- Serrez les boulons jusqu'à ce qu'ils soient bien fixés.
- Positionner le chariot à l'emplacement souhaité et vérifier sa stabilité.

5. Fonctionnement

- Pour déplacer le chariot, le tirer ou le pousser doucement par le côté du chariot.
- Utilisez les freins sur les roues pour immobiliser le chariot lorsque nécessaire.
- Évitez de dépasser la capacité de charge pour garantir la sécurité.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le chariot avec un chiffon humide et un détergent doux après chaque utilisation.
- Vérifiez régulièrement les roues et les boulons pour vous assurer qu'ils sont en bon état.
- Lubrifiez les roues si elles commencent à résister au mouvement.

7. Dépannage

- Si le chariot grince lors du déplacement, vérifier que les roues sont correctement fixées et lubrifiées.
- En cas de déformation, ne pas utiliser le chariot jusqu'à réparation.
- Si les freins ne fonctionnent pas, examiner les mécanismes et les réparer si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas le chariot à la poubelle domestique.
- Au lieu de cela, contactez une entreprise de recyclage locale pour un traitement approprié.
- Séparez les matériaux recyclables comme l'acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Carrello da Servizio con 5 Ripiani SWH85N

1. Informazioni Generali

Il carrello da servizio SWH85N è progettato per facilitare la movimentazione e il servizio di cibo e bevande in ristoranti, cucine professionali e altri contesti di ospitalità. Realizzato con materiali di alta qualità, questo carrello offre funzionalità ed efficienza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati che il carrello sia montato correttamente e utilizzato su superfici piane e stabili.
- Non sovraccaricare il carrello oltre il limite di peso specificato.
- Non utilizzare il carrello per il trasporto di materiali infiammabili o pericolosi.
- Tenere il carrello lontano da fonti di calore e sostanze corrosive.
- Prima dell'uso, controlla che tutti i dispositivi di sicurezza siano in posizione corretta.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 845 x 525 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Numero di ripiani: 5
- Capacità di carico per ripiano: fino a 50 kg
- Ruote: 4 ruote girevoli con freno
- Colore: Acciaio inox
- Applicazioni: Ideale per ristoranti, catering e uso commerciale

4. Installazione e Montaggio

- Apri la confezione e verifica che tutti i componenti siano presenti.
- Assembla il telaio del carrello unendo le gambe ai ripiani utilizzando le viti fornite.
- Assicurati che i ripiani siano fissati saldamente e livellati.
- Monta le ruote al telaio, assicurandoti di installare i freni su due delle quattro ruote.
- Controlla che tutto sia stabile prima di utilizzare il carrello.

5. Funzionamento

- Sposta il carrello utilizzando le maniglie.
- Per fermare il carrello, attiva i freni sulle ruote.
- Assicurati di non sovraccaricare i ripiani oltre la capacità raccomandata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulisci il carrello regolarmente con un panno umido e detersivi per acciaio inossidabile.
- Evita l'uso di sostanze chimiche abrasive che potrebbero danneggiare la superficie.
- Controlla periodicamente tutte le giunture e le ruote per eventuali segni di usura e sostituisci i componenti usurati quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il carrello è difficile da muovere, verifica se le ruote sono libere da detriti.
- Se un ripiano è instabile, controlla che le viti siano fissate correttamente.
- In caso di danni visibili, interrompere l'uso e contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del carrello, assicurati di smaltirlo in conformità alle normative locali.
- Se possibile, ricicla i materiali in acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania