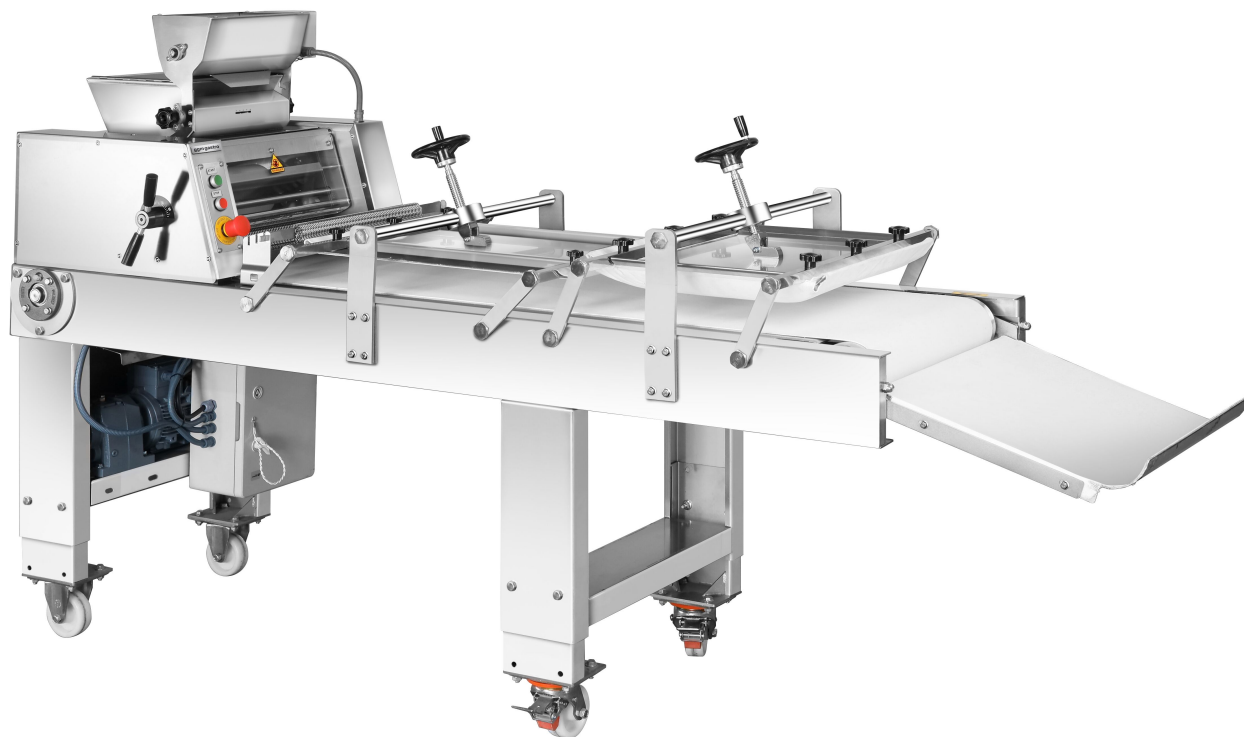




Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: TAM2

Bakery dough sheeter - for pizza & bread dough - 2 cylinders - 550 watts - up to 2500 pcs/h



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Dough Sheeter

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Bakery Dough Sheeter designed for processing pizza and bread dough. This high-performance machine features two cylinders and a powerful 550-watt motor capable of producing up to 2500 pieces of dough per hour, making it an ideal addition to any bakery or pizzeria.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the machine is connected to an appropriate power supply as specified in the technical specifications. Use an outlet with proper grounding.
- **Personal Protective Equipment:** Wear suitable protective gear (gloves, aprons) to prevent injury while operating the machine.
- **Operational Safety:** Do not attempt to operate the machine with wet hands. Keep loose clothing and hair away from moving parts.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the power supply before performing any maintenance or cleaning. Allow the machine to cool down before servicing.
- **Emergency Procedures:** In case of an emergency, disconnect the machine from the power supply immediately.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Bakery Dough Sheeter
- **Power:** 550 Watts
- **Production Capacity:** Up to 2500 pieces per hour
- **Cylinder Type:** Two cylinders
- **Dimensions:** [Insert dimensions here]
- **Weight:** [Insert weight here]
- **Material:** Stainless steel construction for durability

4. Setup and Installation

1. **Unbox the Product:** Carefully remove the sheeter from the packaging. Inspect for any visible damage.
2. **Choose a Location:** Place the sheeter on a stable, flat surface where it is easily accessible but out of high-traffic areas.
3. **Electrical Connection:** Plug the machine into a dedicated outlet that complies with the power specifications. Ensure it is properly grounded.
4. **Adjust Settings:** Set up any necessary controls or adjustments according to your dough and operational needs.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the bakery dough sheeter using the main power button.
2. **Feed Dough:** Position the dough in between the rollers. Start with thicker dough to avoid damaging the machine.
3. **Adjust Thickness:** Use the adjustment dial to set the desired thickness of the dough as required for your recipe.
4. **Collect Dough:** After processing, collect the finished dough from the release point.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior and rollers with a damp cloth after each use.
- **Cleaning the Rollers:** Remove any leftover dough using a spatula. Avoid using abrasive cleaners.
- **Regular Maintenance:** Inspect the machine monthly for wear and tear, especially the rollers and motor. Lubricate moving parts as per the instructions in the user manual.

7. Troubleshooting

- **Problem: Machine Does Not Start**
 - **Solution:** Ensure the power supply is connected. Check the fuse or circuit breaker.
- **Problem: Dough is Not Properly Flattened**
 - **Solution:** Adjust the thickness settings and ensure the dough is properly fed into the rollers.
- **Problem: Unusual Noises**
 - **Solution:** Inspect the machine for any foreign objects in the rollers or loose parts.

8. Disposal

Proper disposal of the dough sheeter should be conducted according to local regulations. Disconnect the machine, remove all electrical components, and recycle metals and other materials as appropriate.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing our Bakery Dough Sheeter. We wish you great success with your culinary endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Teigausrollgerät für Pizza- und Brotteig

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres GGM Gastro Teigausrollgeräts. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Effizienz in der Gastronomie zu erhöhen und eine gleichmäßige Teigverarbeitung zu gewährleisten. Es ist ideal für die Herstellung von Pizzateig und Brotteig.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Manual.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um Elektrizitätsunfälle zu vermeiden.
- Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Teigausrollgerät TAM2
- Leistung: 550 Watt
- Produktivität: Bis zu 2500 Stück pro Stunde
- Abmessungen: 1200 x 800 x 1000 mm
- Gewicht: 120 kg
- Material: Edelstahl und Aluminium
- Zylinder: 2 Zylinder
- Spannung: 230 V

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.
2. Stellen Sie das Gerät an einen gut belüfteten, stabilen Ort, fern von Wasserquellen.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
5. Prüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Einstellungen der Walzengesundheit.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Teigdicke mit dem Regler an der Vorderseite ein.
- Führen Sie den Teig gleichmäßig zwischen den Zylindern hindurch.
- Überwachen Sie den Betrieb, um sicherzustellen, dass der Teig nicht überhitzt oder beschädigt wird.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche des Geräts zu reinigen.
- Entfernen Sie Teigreste aus den Zylindern mit einer speziellen Bürste.
- Überprüfen Sie regelmäßig bewegliche Teile auf Abnutzung und ölen Sie diese, wenn nötig.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät startet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Problem: Teig wird nicht gleichmäßig verarbeitet.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Einstellung der Walzendrehzahl und die Teigdicke.
- Problem: Überhitzung des Geräts.
 - Lösung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und dessen Verpackung gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronikabfälle. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Deeglaminator voor Pizza en Brooddeeg

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de deeglaminator voor pizza- en brooddeeg. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het efficiënt en snel uitrollen van deeg met een capaciteit van tot 2500 stuks per uur. Zorg ervoor dat u deze handleiding grondig doorleest voor een veilige en effectieve gebruiken van het apparaat.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies en waarschuwingen in deze handleiding voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat en veilig is aangesloten op een stopcontact dat voldoet aan de specificaties.
- Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van water of vochtige omgevingen om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik van de deeglaminator.
- Gebruik de deeglaminator alleen voor het beoogde doel. Vermijd het gebruik van het apparaat voor overdreven zware deegsoorten of materialen die de machine kunnen beschadigen.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact tijdens reiniging, onderhoud of als u het niet gebruikt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Type: Deeglaminator
- Aantal cilinders: 2
- Vermogen: 550 watt
- Capaciteit: Tot 2500 stuks per uur
- Afmetingen: (om voldoende ruimte voor het apparaat te bieden z.s.m. te beschrijven)
- Gewicht: (om volledig te beschrijven)
- Materiaal: Rvs (roestvrij staal) voor duurzaamheid en hygiëne

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de deeglaminator op een vlakke en stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie en veilig gebruik.
3. Sluit de machine aan op een geschikte voedingsbron met de correcte spanning.
4. Controleer of de machine goed is aangesloten en dat alle verbindingen stevig zijn.
5. Voer een visuele inspectie uit om ervoor te zorgen dat er geen zichtbare schade is aan het apparaat.

5. Bediening

1. Zet de machine aan via de hoofdschakelaar.
2. Stel de dikte van het deeg in via de afstandsbediening of draaiknop (afhankelijk van het model).
3. Plaats het deeg voorzichtig tussen de twee cilinders.
4. Druk op de startknop om het uitrolproces te starten.
5. Houd het deeg goed in de gaten tijdens het uitrollen en vermijd contact met draaiende onderdelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek en milde zeep. Laat geen water binnenin de machine komen.
- Verwijder etensresten en bloem, vooral rond de cilinders.
- Controleer regelmatig op slijtage van onderdelen en maak ze schoon zoals aangegeven in de handleiding.
- Laat het apparaat regelmatig door een professional onderhouden om optimale prestaties te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of het apparaat is aangesloten en de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Deeg blijft vastzitten: Controleer of de cilinders schoon zijn en dat het deeg de juiste consistentie heeft.
- Ongewone geluiden: Schakel de machine onmiddellijk uit en controleer op problemen. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, volg alle lokale regelgeving voor elektronisch afval. Zorg ervoor dat het apparaat niet meer functioneel is voordat u het weggooit.

9. Contact

Voor vragen, ondersteuning of service kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in ons product. Wij wensen u veel plezier bij het gebruik van uw deeglaminator!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Lamadora de Masa para Pizza y Pan

1. Información General

Gracias por elegir la Lamadora de Masa para Pizza y Pan de GGM Gastro. Este dispositivo está diseñado para facilitar la preparación de masa, asegurando eficiencia y calidad en su funcionamiento. Está idealmente diseñado para panaderías, pizzerías y otros establecimientos de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este aparato está diseñado solo para uso comercial.
- Instrucciones de Uso: Lea todas las instrucciones antes de usar el dispositivo.
- Protección Eléctrica: Asegúrese de utilizar la lámpara de presión adecuada y un cable eléctrico en buen estado.
- Mantenimiento: No intente reparar la máquina si no tiene la capacitación adecuada.
- Elementos Móviles: Mantenga las manos y la ropa alejadas de las partes móviles durante la operación para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Desconecte el dispositivo de la alimentación eléctrica cuando no esté en uso.
- Supervisión: Nunca deje el dispositivo en funcionamiento sin supervisión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TAM2
- Potencia: 550 watts
- Capacidad: Hasta 2500 piezas/hora
- Cilindros: 2 cilindros
- Dimensiones: [Información de dimensiones a agregar]
- Peso: [Información de peso a agregar]
- Material: [Información de materiales a agregar]
- Color: [Información de color a agregar]

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el dispositivo de la caja.
- Paso 2: Coloque la máquina en una superficie plana y resistente.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Verifique que los cilindros estén bien alineados y asegurados.
- Paso 5: Realice una revisión de seguridad para garantizar que todas las partes estén firmes antes de encender.

5. Operación

- Encendido: Enchufe el aparato y presione el botón de encendido.
- Configuración de Masa: Ajuste la altura del cilindro según el grosor de la masa deseada.
- Alimentación de Masa: Introduzca la masa cuidadosamente entre los cilindros.
- Recogida: Recoger la masa estirada en la bandeja colocada para ello. Repita el proceso según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Desconecte la máquina y limpie con un paño húmedo.
- Desmontaje: Retire piezas desmontables y lave con agua tibia y jabón suave.
- Inspección Regular: Realice una inspección mensual del estado eléctrico y mecánico.
- Lubricación: Utilice aceite adecuado en partes móviles según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión de alimentación.
- Ruidos Inusuales: Detenga el uso y revise si hay piezas desgastadas.
- Calentamiento: Si la máquina se calienta excesivamente, apáguela y permita que se enfríe antes de reiniciar.
- Producción Inconsistente: Asegúrese de que la masa está correctamente colocada y de que no hay obstrucciones.

8. Eliminación

- Este aparato debe ser desechado de acuerdo con las normativas de reciclaje locales. No lo tire junto con la basura doméstica. Comuníquese con el centro de reciclaje local para la eliminación adecuada.

9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos:

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

Agradecemos su compra y deseamos que disfrute de su Lamadora de Masa para Pizza y Pan.

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Le laminoir à pâte GGM Gastro est un appareil professionnel conçu pour le pétrissage et l'aplatissement de pâtes pour les pizzas et le pain. Avec une puissance de 550 watts, cet équipement est adapté aux besoins des boulangeries et des pizzerias en permettant de produire jusqu'à 2500 pièces par heure.

2. Informations de Sécurité

- Toujours lire le manuel complet avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
- Éviter le contact avec l'eau et d'autres liquides sur l'appareil.
- Ne jamais toucher les pièces en mouvement pendant l'opération.
- Éloigner les enfants et les animaux domestiques de l'appareil pendant son utilisation.
- Utiliser uniquement sur une surface plane et stable.
- Vérifier que l'appareil est débranché avant toute maintenance ou nettoyage.
- Suivre les instructions de montage et d'installation à la lettre.
- En cas de surchauffe ou de dysfonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil et contacter le service client.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : TAM2
- Puissance : 550 watts
- Capacité : Jusqu'à 2500 pièces par heure
- Cylindres : 2
- Dimensions : À déterminer selon l'installation
- Poids : À déterminer selon modèle
- Matériau de construction : Acier inoxydable

4. Installation et Configuration

1. Choisir un emplacement approprié, plat et stable.
2. Débaler soigneusement l'appareil et vérifier qu'il n'y ait pas de pièces manquantes.
3. Placer le laminoir sur son emplacement choisi.
4. Brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique correctement mise à la terre.
5. Vérifier que tous les composants sont bien en place.
6. Tester le fonctionnement en suivant les instructions de mise sous tension.

5. Fonctionnement

- Pour démarrer, appuyer sur le bouton d'alimentation et sélectionner la vitesse désirée.
- Placer la pâte entre les cylindres.
- Ajuster l'écartement des cylindres selon l'épaisseur souhaitée.
- Laissez l'appareil traiter la pâte jusqu'à l'épaisseur désirée, puis retirer la pâte.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Essuyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Pour les cylindres, utiliser une spatule douce pour enlever les résidus.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs.
- Inspecter régulièrement les parties mobiles et lubrifier si nécessaire.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifier la connexion électrique.
- En cas de bruit inhabituel, éteindre l'appareil et inspecter les cylindres.
- Si la pâte ne s'aplatit pas correctement, vérifier l'écartement des cylindres.
- Pour d'autres problèmes, contacter le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères.
- Suivre les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques.
- Contactez votre centre local de recyclage pour des instructions spécifiques.

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 per la Macchina per Stendere Sottile per Pizza e Pane

1. Informazioni Generali

La macchina per stendere sottile per pizza e pane è progettata per garantire una stesura uniforme e rapida dell'impasto, ideale per panifici e pizzerie. Questo dispositivo è costruito con materiali di alta qualità per garantire prestazioni durature e affidabili.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Conforme: Utilizzare esclusivamente per la stesura di impasto per pizza e pane.
- Elettricità: Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa correttamente messa a terra.
- Parti Mobili: Evitare il contatto con le parti mobili durante il funzionamento.
- Sicurezza del Cavo: Non tirare o danneggiare il cavo di alimentazione.
- Manutenzione: Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia o della manutenzione.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Emergency Stop: In caso di emergenza, scollegare immediatamente l'alimentatore.
- Superficie Piana: Assicurarsi che la macchina sia posizionata su una superficie stabile e piana.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TAM2
- Potenza: 550 Watt
- Capacità: Fino a 2500 pezzi all'ora
- Numero di Cilindri: 2
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 1100 mm x 820 mm x 550 mm
- Peso: 80 kg

4. Setup e Installazione

1. Posizionamento: Scegliere una superficie piana e stabile per installare la macchina.
2. Collegamento Elettrico: Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata. Assicurarsi che la tensione corrisponda a quella indicata sul dispositivo.
3. Controllo Cilindri: Verificare che i cilindri siano allineati e non presentino ostacoli.
4. Accensione: Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di alimentazione.

5. Operazione

1. Preparazione dell'Impasto: Preparare l'impasto secondo le proprie ricette preferite.
2. Impostazione della Macchina: Regolare la distanza tra i cilindri in base allo spessore desiderato dell'impasto.
3. Stesura: Inserire l'impasto tra i cilindri e attivare la macchina. L'impasto verrà steso in modo uniforme.
4. Monitoraggio: Monitorare il processo per garantire risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Quotidiana: Pulire i cilindri e le superfici con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Sostituzione dei Componenti: Controllare regolarmente lo stato dei componenti e sostituirli se necessario.
- Lubrificazione: Applicare un lubrificante alimentare sulle parti mobili secondo necessità.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Controllare il collegamento elettrico.
- Impedimento nella stesura: Verificare che non ci siano ostruzioni nei cilindri.
- Rumori anomali: Controllare se le parti mobili richiedono lubrificazione.
- Impostazioni errate: Verificare e regolare la distanza dei cilindri.

8. Smaltimento

Smaltire la macchina in conformità alle normative locali riguardanti i materiali elettrici ed elettronici. Contattare un servizio di smaltimento autorizzato se necessario.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania