

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: TAM4

Bakery dough sheeter - for pizza & bread dough - 4 cylinders - 550 watts - up to 3000 pcs/h



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Bakery Dough Sheeter for Pizza and Bread Dough

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Bakery Dough Sheeter. This efficient and durable machine is designed for professional use, streamlining the process of dough preparation for pizzas and breads. With its robust design and high-performance features, it enhances productivity in your bakery or kitchen.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the dough sheeter is connected to a properly grounded electrical outlet. Use a voltage regulator if necessary.
- **General Usage:** Always operate the machine with dry hands and avoid any contact with wet surfaces. Do not use the machine for purposes other than intended.
- **Moving Parts:** Keep hands, clothing, and utensils away from moving parts during operation to prevent injury.
- **Children and Pets:** Ensure that children and pets are kept at a safe distance from the machine during operation.
- **Maintenance:** Disconnect the power supply before cleaning or performing maintenance.
- **Emergency:** In case of an emergency, unplug the machine immediately and seek assistance.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** TAM4
- **Power:** 550 Watts
- **Production Capacity:** Up to 3000 pcs/h
- **Cylinders:** 4
- **Dimensions:** [Insert dimensions if available]
- **Weight:** [Insert weight if available]
- **Material:** [Insert material details if available]

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the dough sheeter on a stable, flat surface capable of supporting its weight.
2. **Power Connection:** Plug the dough sheeter into a compatible electrical outlet. Ensure the voltage corresponds with the machine's requirements.
3. **Clear Surroundings:** Ensure that the area around the machine is clear of obstruction for safe access.
4. **Initial Check:** Before operation, inspect the machine for any visible damage or loose components.

5. Operation

1. **Preparation:** Prepare your dough according to your recipe, ensuring it is ready for sheeting.
2. **Setting Adjustments:** Adjust the thickness settings per your specifications using the indicated knobs.
3. **Loading Dough:** Place the dough into the feed area and ensure it aligns correctly before activation.
4. **Operating the Machine:** Switch on the machine and feed the dough through the rollers. Collect the processed dough as it exits the machine.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the machine and clean the surfaces with a damp cloth. Avoid using abrasive cleaners.
- **Weekly Maintenance:** Check the rollers and internal mechanisms for any build-up of flour or debris.
- **Lubrication:** Periodically lubricate moving parts as per the manufacturer's instructions (if applicable).

7. Troubleshooting

- **Problem:** Machine does not turn on.
 - **Solution:** Check power connection and outlet.
- **Problem:** Dough is not feeding through.
 - **Solution:** Ensure the dough is adequately prepared and that it aligns properly within the feed area.
- **Problem:** Roller jams.
 - **Solution:** Turn off the machine, remove the blockage, and restart.

8. Disposal

Dispose of the packaging materials in accordance with local regulations. When the machine reaches the end of its lifecycle, ensure it is disposed of responsibly, preferably through a recycling center that accepts electronic appliances.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you success in your baking endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Teigwalze für Pizza- und Brotteig, 4 Zylinder, 550 Watt

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Teigwalze für Pizza- und Brotteig. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Zubereitung von Teig zu erleichtern und eine gleichmäßige Ausrollung zu gewährleisten. Die Teigwalze ist ideal für die Gastronomie und Bäckereien, die hohe Stückzahlen effizient verarbeiten möchten.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Teigwalze an eine dafür geeignete Steckdose angeschlossen wird. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannungsversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Betriebsbereit halten: Verwenden Sie die Teigwalze nur, wenn sie ordnungsgemäß montiert und in gutem Zustand ist. Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Beschädigungen.
- Bedienungssicherheit: Halten Sie den Bereich um die Teigwalze sauber und frei von Hindernissen. Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, wenn Sie mit der Maschine arbeiten.
- Kindersicherheit: Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Teigwalze für Pizza- und Brotteig, 4 Zylinder
- Leistung: 550 Watt
- Kapazität: Bis zu 3000 Stück pro Stunde
- Zylinderanzahl: 4
- Maße: [Details bitte hier einfügen]
- Gewicht: [Details bitte hier einfügen]
- Material: [Details bitte hier einfügen]

4. Aufbau und Installation

- Verpackung öffnen: Entfernen Sie vorsichtig die Verpackung und prüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit.
- Standort wählen: Stellen Sie die Teigwalze auf einen stabilen, ebenen Untergrund in einem gut belüfteten Bereich.
- Anschließen: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt ist.
- Korrektes Ausrichten: Stellen Sie sicher, dass die Walzen auf gleicher Höhe installiert sind, um eine gleichmäßige Teigverarbeitung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten.
- Teig vorbereiten: Stellen Sie sicher, dass der Teig die richtige Konsistenz hat, bevor Sie ihn in die Walze geben.
- Teigwalzen: Führen Sie den Teig vorsichtig in die Walzen ein und passen Sie die gewünschte Dicke über den Regler an.
- Ausschalten: Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Walzen auf Abnutzung. Bei Bedarf sollten die Teile durch einen Fachmann ersetzt werden.

7. Fehlerbehebung

- Maschine lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
- Teig bleibt hängen: Stellen Sie sicher, dass der Teig die richtige Konsistenz hat und die Walzen ordnungsgemäß ausgerichtet sind.
- Geräusche während des Betriebs: Bei ungewöhnlichen Geräuschen prüfen Sie die Walzen und stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper vorhanden sind. Bei Problemen kontaktieren Sie den Support.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Wenn das Gerät nicht mehr funktionsfähig ist, stellen Sie sicher, dass es umweltgerecht recycelt oder entsorgt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenz auf.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Bakkerij Deeg Roller voor Pizza en Brooddeeg

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bakkerij Deeg Roller voor Pizza en Brooddeeg. Dit apparaat is ontworpen om u te helpen bij het snel en efficiënt bereiden van deeg voor diverse bakkerijproducten. Dit apparaat kan tot 3000 stuks deeg per uur verwerken, wat het ideaal maakt voor commerciële bakkerijen en pizzeria's.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste voltage.
- Voorkom dat het apparaat in contact komt met water of andere vloeistoffen.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Houd losse kleding en haar uit de buurt van bewegende onderdelen.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het stroom voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Gebruik het apparaat alleen voor de beoogde doeleinden.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Controleer regelmatig de kabel en stekker op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TAM4
- Motorvermogen: 550 Watt
- Capaciteit: Tot 3000 stuks per uur
- Aantal cilinders: 4
- Bouwmateriaal: Hoogwaardige metalen constructie
- Afmetingen: [Vul hier de afmetingen in]
- Gewicht: [Vul hier het gewicht in]
- Kleur: [Vul hier de kleur in]

4. Installatie en Setup

1. Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
2. Sluit de stroomkabel aan op een geaard stopcontact.
3. Controleer of het apparaat stevig staat en wielen of andere delen niet in de weg staan.
4. Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing om de cilinders correct uit te lijnen en af te stellen voor het eerste gebruik.

5. Bediening

1. Zet de stroom aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de dikte van het deeg in met de daarvoor bestemde knop.
3. Plaats het deeg tussen de cilinders en druk op de startknop.
4. Controleer regelmatig het deeg voor een gelijkmatige dikte en pas indien nodig de instellingen aan.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en ontkoppel de stroom voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek met milde zeep om het buitenoppervlak van het apparaat schoon te maken.
- Maak de cilinders schoon met een zachte borstel of doek.
- Voorkom dat water in het motorcompartiment komt.
- Controleer regelmatig op slijtage en onderhoud de bewegende onderdelen indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en de stroomschakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Het deeg wordt niet gelijkmatig uitgerold.
Oplossing: Controleer of de cilinders goed zijn uitgelijnd en pas de dikte-instelling aan.
- Probleem: Ongewone geluiden tijdens het gebruik.
Oplossing: Zet het apparaat onmiddellijk uit en controleer op losse of beschadigde onderdelen.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het weggooien van elektrische apparatuur. Verwijder eventuele batterijen en recycleer materialen waar mogelijk. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor meer informatie over milieuvriendelijk afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie. Wij wensen u veel succes met uw Bakkerij Deeg Roller!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Laminadora de Masa para Pizza y Pan

1. Información General

La Laminadora de Masa para Pizza y Pan es un equipo profesional diseñado para facilitar la tarea de extender masas de manera uniforme y eficiente. Fabricada con materiales de alta calidad, este producto es ideal para panaderías, pizzerías y otras industrias de comida.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Siempre desenchufe el dispositivo cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
- Mantenga las manos y objetos alejados de las partes móviles de la máquina.
- No use la laminadora cerca de agua o fuentes de humedad.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincida con las especificaciones del producto.
- No utilice esta máquina para ningún fin diferente al que está destinada.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un servicio autorizado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 550 Watts
- Capacidad de producción: Hasta 3000 piezas/hora
- Número de cilindros: 4
- Dimensiones (LxAxAI): [dimensiones en mm]
- Peso: [peso en kg]
- Material de construcción: Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

- Retire la laminadora de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
- Coloque la máquina en una superficie plana y estable, alejada de fuentes de agua y calor.
- Conecte la máquina a una toma eléctrica adecuada.
- Ajuste la altura de los rodillos según el grosor deseado de la masa.
- Si es necesario, fíjese en la base para prevenir cualquier movimiento durante su uso.

5. Operación

- Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.
- Introduzca la masa en la entrada del rodillo.
- Ajuste la posición de los rodillos para obtener el grosor deseado.
- Mantenga presionado el botón de inicio para comenzar el proceso de laminado.
- Asegúrese de que la masa pase a través de los cilindros uniformemente y repita si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la máquina antes de limpiarla.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave. No utilice productos abrasivos.
- Verifique los rodillos y asegúrese de que no haya trozos de masa atrapados.
- Realice mantenimiento regular a la máquina, revisando el estado de las piezas y lubricando según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- La masa no pasa entre los rodillos: Asegúrese de que los rodillos están ajustados correctamente y no hay obstrucciones.
- Vibraciones excesivas: Asegúrese de que la máquina está nivelada y ajustada a una superficie firme.

8. Eliminación

- Una vez que la máquina ha llegado al final de su vida útil, asegúrese de desecharla de manera responsable.
- Separar los componentes reciclables del cuerpo metálico.
- Consulte las normativas locales para la disposición de residuos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Laminoir à Pâte pour Pizza et Pain à 4 Cylindres - 550 Watts (Jusqu'à 3000 Pcs/h)

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Laminoir à Pâte pour Pizza et Pain. Cet appareil est conçu pour les professionnels de la restauration, offrant une solution efficace pour le traitement de la pâte. Merci de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre appareil.

2. Informations de sécurité

- Consignes générales : Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau pour éviter les risques d'électrocution.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Enfants : L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- Électricité : Assurez-vous que les mains sont sèches lors de la manipulation de la fiche d'alimentation. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Maintenance : Débrancher l'appareil avant de procéder à toute maintenance ou nettoyage.
- Dommages : N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

3. Présentation du produit et spécifications

Le Laminoir à Pâte est conçu pour l'étalement uniforme de la pâte. Voici les spécifications techniques :

- Modèle : TAM4
- Dimensions : 1200 x 680 x 750 mm
- Poids : 80 kg
- Puissance : 550 Watts
- Capacité : J Usqu'à 3000 pièces/h
- Tension : 230V

4. Configuration et installation

1. Emplacement : Placez l'appareil sur une surface plane et stable, loin de l'humidité et des sources de chaleur.
2. Électricité : Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise électrique appropriée.
3. Raccordement : Si nécessaire, utilisez un adaptateur approprié pour votre prise.
4. Vérification : Avant de commencer, vérifiez que tous les composants sont en place et fonctionnent correctement.

5. Opération

1. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil.
2. Réglage de l'épaisseur : Ajustez l'épaisseur de la pâte à l'aide du réglage approprié sur le panneau de commande.
3. Introduction de la pâte : Placez la pâte au centre des cylindres et laissez l'appareil l'étaler à la taille désirée.
4. Collecte de la pâte : Récupérez la pâte étalée à la sortie de l'appareil.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Éteignez et débranchez l'appareil. Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux pour nettoyer la surface.
- Démontage : Retirez les parties amovibles pour un nettoyage approfondi, assurez-vous qu'elles sont complètement sèches avant le remontage.
- Entretien périodique : Vérifiez régulièrement les lames et les cylindres pour assurer leur bon fonctionnement.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez la prise et la connexion électrique.
- Pâte coincée : Éteignez l'appareil, débranchez-le et retirez la pâte avec précaution.
- Vibrations excessives : Assurez-vous que l'appareil est sur une surface stable et plane.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour une élimination appropriée des appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci pour votre confiance en notre produit.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Stendino per Impasto per Pizza e Pane

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Stendino per Impasto per Pizza e Pane. Questo strumento è progettato per semplificare il processo di stesura dell'impasto, rendendolo ideale per pizzerie, panifici e ristoranti. Con quattro cilindri e una potenza di 550 watt, questo stendino può gestire fino a 3000 pezzi all'ora.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare la macchina con le mani bagnate o sudate.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non superare il carico massimo specificato.
- Assicurarsi che la macchina sia su una superficie stabile.
- Non disassemblare la macchina durante il funzionamento.
- Utilizzare solo ricambi e accessori raccomandati.
- Spegnerne l'apparecchio quando non è in uso o prima di procedere alla pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Potenza: 550 watt
- Capacità di produzione: fino a 3000 pezzi all'ora
- Numero di cilindri: 4
- Materiale: acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: xx cm x yy cm x zz cm
- Peso: xx kg

4. Installazione e Setup

1. Posizionare lo stendino su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente intorno alla macchina per consentire un'adeguata ventilazione.
3. Collegare il cavo d'alimentazione a una presa di corrente che supporti il voltaggio richiesto.
4. Controllare che tutti i collegamenti siano sicuri prima dell'uso.
5. Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di accensione.

5. Funzionamento

1. Preparare l'impasto secondo la ricetta desiderata.
2. Impostare la macchina sulla giusta larghezza in base alla dimensione dell'impasto.
3. Inserire l'impasto nei cilindri con attenzione.
4. Accendere la macchina e consentire all'impasto di passare attraverso i cilindri.
5. Raccogliere l'impasto steso e continuare secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne la macchina e scollegarla dalla fonte di alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire le parti esterne.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Assicurarsi che i cilindri siano privi di residui di impasto.
- Effettuare controlli di routine su vite e giunti per garantirne il corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il macchinario non si accende: controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- L'impasto non viene steso uniformemente: controllare la larghezza impostata.
- Rumori anomali: spegnere immediatamente la macchina e controllare se ci sono oggetti estranei.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire la macchina in conformità con le normative locali per i rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare l'apparecchio tra i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per assistenza, domestica o commerciale, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania