

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: TAMZ514N

Bakery dough sheeter - tabletop unit



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

EN ENGLISH

Product Manual: Bakery Dough Sheeter - Tabletop Unit TAMZ514N

1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Dough Sheeter - Tabletop Unit TAMZ514N. This product is designed for efficient dough processing in professional kitchens and bakeries. With its compact design and user-friendly features, it is suitable for various applications including rolling, flattening, and preparing dough for a range of baked goods.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not operate the machine with wet hands or in a damp environment.
- **Hot Surfaces:** Parts of the machine may become hot during operation. Avoid direct contact with these areas to prevent burns.
- **Moving Parts:** Keep hands and loose clothing away from the rollers while the machine is in operation. Always switch off and unplug the machine before cleaning or maintenance.
- **Stability:** Place the unit on a stable, flat surface to prevent tipping. Ensure there is adequate space around the machine for safe operation.
- **User Training:** Only trained personnel should operate this equipment to minimize accidents or injuries.

3. Product Overview and Specifications

Model: TAMZ514N

Dimensions: 1450 x 650 x 1180 mm

Weight: 130 kg

Voltage: 230V

Power: 1.2 kW

Roller Diameter: 50 mm

Max Dough Thickness: 5 mm

Production Capacity: 50 kg/h

4. Setup and Installation

1. **Unpack the Unit:** Carefully remove the dough sheeter from its packaging. Ensure all components are present and undamaged.
2. **Location:** Place the dough sheeter on a stable, level surface with adequate space around it for operation and maintenance.
3. **Electrical Connection:**
 - Ensure the power outlet matches the specified voltage (230V).
 - Connect the power cable to the machine and plug it into the outlet.
4. **Initial Check:** Before use, check that all safety guards are in place and the machine is free from obstructions.
5. **Operation Manual:** Read through this manual thoroughly before operating the machine.

5. Operation

1. **Preparation:** Ensure that the dough is correctly prepared and portioned before feeding it into the machine.
2. **Adjusting Thickness:** Use the thickness adjustment lever to set the desired thickness of the rolled dough.
3. **Feeding Dough:** Feed the dough slowly into the rollers, ensuring even distribution. Do not force the dough.
4. **Continuous Operation:** The machine can be operated continuously. For optimal performance, allow the machine to rest periodically.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Clean the rollers and exterior surfaces daily with a damp cloth after use.
- **Monthly Maintenance:** Check for any wear on the rollers and belts. Apply food-grade lubricant to moving parts as recommended by the manufacturer.
- **Periodic Inspection:** Inspect electrical connections regularly for signs of damage.

7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Start:** Check the power connection and ensure the unit is plugged in. Ensure that the safety cover is properly in place.
- **Dough Sticking:** Ensure that the rollers are clean and free from any buildup. Adjust the thickness settings if necessary.
- **Unusual Noises:** Stop the machine immediately and check for any foreign objects lodged in the rollers.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the product in accordance with local regulations. All electrical waste should be recycled properly to minimize environmental impact.

9. Contact

For support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Bakery Dough Sheeter - Tabletop Unit TAMZ514N. We wish you successful operation and great baking results!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Teigtisch-Modell TAMZ514N

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Teigtischs Modell TAMZ514N. Dieser hochwertige Teigtisch wurde speziell für die schnelle und effiziente Verarbeitung von Teig entwickelt und ist ideal für Bäckereien, Konditoreien und Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor dem Betrieb des Geräts alle Sicherheitsvorschriften beachten.
- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Nur geschultes Personal darf das Gerät bedienen.
- Halten Sie die Arbeitsfläche und den Bereich um den Teigtisch sauber und frei von Hindernissen.
- Berühren Sie bewegliche Teile während des Betriebs nicht.
- Bei Überhitzung, ungewöhnlichen Geräuschen oder Rauchentwicklung sofort vom Stromnetz trennen und den Kundenservice kontaktieren.
- Überprüfen Sie die Stromversorgung auf Übereinstimmung mit den technischen Daten.

3. Produktüberblick und technische Daten

Das GGM Gastro Teigtisch Modell TAMZ514N verfügt über folgende technische Spezifikationen:

- Abmessungen: 1400 x 760 x 800 mm
- Material: Edelstahl
- Leistungsaufnahme: 0,75 kW
- Spannungsversorgung: 230V/50Hz
- Nettogewicht: 80 kg
- Bruttogewicht: 90 kg

4. Einrichtung und Installation

- Der Teigtisch sollte auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, um den Tisch mit Strom zu versorgen.
- Schließen Sie den GGM Gastro Teigtisch an das Stromnetz an und sorgen Sie dafür, dass der Netzschalter in der Aus-Position ist, bevor Sie das Gerät einrichten.
- Alle Schutzelemente müssen installiert sein, bevor Sie das Gerät verwenden.

5. Bedienung

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt installiert und funktionsfähig ist.
- Schalten Sie den Teigtisch ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Teigdicke ein, indem Sie den entsprechenden Regler betätigen.
- Führen Sie den Teig sanft durch die Walzen, während das Gerät läuft.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung den Teigtisch ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen Lappen, um alle Oberflächen abzuwischen.
- Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände in den Mechanismus gelangen.
- Führen Sie regelmäßige Wartungschecks durch, um die Funktionsfähigkeit des Geräts sicherzustellen.

7. Fehlersuche

- Wenn der Teigtisch nicht läuft, überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Falls das Gerät überhitzt, schalten Sie es sofort aus und lassen Sie es abkühlen.
- Bei Problemen, die nicht selbst behoben werden können, kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bitte beachten Sie die entsprechenden Umweltvorschriften.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for the Bakery Dough Sheeter Tabletop Unit - TAMZ514N

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Bakery Dough Sheeter Tabletop Unit - TAMZ514N. This unit is designed for efficient dough sheeting in a commercial kitchen environment, suitable for restaurants, bakeries, and catering services. Please read this manual carefully to ensure proper setup, operation, and maintenance of the unit.

2. Safety Information

General Safety Guidelines

1. Read Manual: Always read this manual before operating the unit.
2. Qualified Personnel: Only trained and qualified personnel should operate the sheeter.
3. Electrical Safety: Ensure the unit is connected to a properly grounded electrical outlet. Use only the voltage specified in the specifications.

Operating Safety

1. Keep Area Clear: Maintain a clean work area around the unit, free of any obstructions.
2. Avoid Contact with Moving Parts: Do not place hands or any objects near the rollers during operation.
3. Protective Equipment: Wear appropriate protective equipment, such as non-slip shoes and hairnets, when operating the sheeter.

Maintenance Safety

1. Disconnect Power: Always unplug the machine before cleaning or performing maintenance.
2. Regular Inspections: Inspect the unit regularly for any signs of wear or malfunction. Report any issues immediately.

3. Product Overview and Specifications

Overview

The Bakery Dough Sheeter Tabletop Unit - TAMZ514N is designed to streamline the dough preparation process. Its compact design makes it a perfect fit for smaller kitchens, while its robust construction ensures durability.

Technical Data

- Model: TAMZ514N
- Dimensions: 1400 x 800 x 900 mm
- Weight: 120 kg
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Roller Diameter: 150 mm
- Max Dough Thickness: 5 mm
- Production Capacity: Up to 50 kg/hour
- Material: Stainless Steel

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the unit and its components from the packaging.
2. Location: Place the unit on a flat, stable surface that can support its weight. Ensure there is enough space around the unit for easy access and ventilation.
3. Electrical Connection: Connect the power cord to a properly grounded electrical outlet. Check the voltage to ensure it matches the specifications.
4. Final Checks: Ensure all parts are secured and no obstructions are in the way of moving parts before using the machine.

5. Operation

1. Power On: Switch on the unit using the main power switch.
2. Set Roller Gap: Adjust the gap between the rollers using the hand knob based on the desired dough thickness.
3. Dough Feeding: Feed the dough into the unit gradually. Do not overload the machine.
4. Collect Dough: Once the dough has been processed, collect it from the output side of the machine.

6. Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

1. Power Off: Unplug the unit before cleaning.
2. Surface Cleaning: Use a damp cloth and mild detergent to clean the surfaces.
3. Roller Cleaning: Clean the rollers with a soft brush to remove any dough residue.

Maintenance

1. Lubrication: Regularly lubricate moving parts as directed in the manufacturer's instructions.
2. Inspect Components: Regularly check belts, rollers, and electrical connections for wear and tear.

7. Troubleshooting

Problem	Solution
Unit does not power on	Check electrical connection and outlet.
Dough is not feeding	Ensure gap is set correctly and check for blockages.
Unusual noises	Inspect for foreign objects and ensure all components are secure.

8. Disposal

When the unit reaches the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local regulations regarding electronic waste. Remove all electrical components responsibly.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

ES ESPAÑOL

Manual del producto - Máquina de estiramiento de masa de mesa TAMZ514N

1. Información General

La máquina de estiramiento de masa de mesa TAMZ514N está diseñada para facilitar el manejo y estiramiento de masas en panaderías y pastelerías. Ofrece resultados uniformes y consistentes, optimizando el tiempo y la eficiencia en la preparación de productos horneados.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser utilizado únicamente por personal capacitado.
- Mantenga siempre las manos y objetos alejados de las partes móviles durante la operación.
- No utilice el aparato si presenta daños visibles o fallos en su funcionamiento.
- Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Ubique la máquina sobre una superficie estable y nivelada.
- No sobrecargue el dispositivo más allá de su capacidad nominal.
- Utilice solo las piezas y accesorios recomendados por el fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TAMZ514N
- Dimensiones: 800x600x900 mm
- Potencia: 0.75 kW
- Voltaje: 230V
- Peso: 90 kg
- Fabricado en acero inoxidable
- Capacidad de estiramiento: 0-5 mm
- Velocidad ajustable

4. Configuración e Instalación

1. Retire la máquina de su embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes según la lista de partes.
2. Coloque la máquina sobre una superficie plana y resistente, asegurándose de que esté nivelada.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones eléctricas necesarias.
4. Asegúrese de que la máquina tenga suficiente espacio alrededor para su ventilación y operación.
5. Realice una revisión general de seguridad antes de encender la máquina por primera vez.

5. Operación

1. Encienda la máquina utilizando el interruptor correspondiente.
2. Ajuste la velocidad del rodillo según la masa que esté utilizando.
3. Introduzca la masa en la entrada de la máquina, asegurándola adecuadamente para evitar deslizamientos.
4. Controle el grosor de la masa a medida que sale de la máquina, ajustando según sea necesario.
5. Después de su uso, apague la máquina y limpie cualquier residuo de masa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la máquina después de cada uso con un paño húmedo y un detergente suave.
- No use productos abrasivos que puedan dañar las superficies de acero inoxidable.
- Lubrique las partes móviles según las recomendaciones del fabricante, aproximadamente cada 500 horas de uso.
- Realice revisiones periódicas para asegurarse de que todos los componentes están funcionando correctamente.

7. Solución de Problemas

- Si la máquina no enciende, verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Si la masa no se estira adecuadamente, asegúrese de que no esté sobrecargada e ajuste la velocidad del rodillo.
- Para ruidos inusuales, detenga el uso y revise las partes móviles.

8. Eliminación

- No deseche la máquina en la basura doméstica.
- Siga las regulaciones locales sobre el reciclaje y eliminación de equipos eléctricos.
- Retire los componentes reciclables donde sea posible, como metal y plástico.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Tablette de Pâtisserie - GGM Gastro TAMZ514N

1. Informations Générales

Cette tablette de pâtisserie GGM Gastro est conçue pour faciliter le traitement de la pâte, avec un accent sur la performance et la durabilité. Idéale pour les boulangeries, pâtisseries et autres établissements de restauration, la TAMZ514N offre une solution efficace pour étaler la pâte de manière uniforme.

2. Informations de Sécurité

- Conformité aux Normes: Ce produit respecte les réglementations de sécurité en vigueur selon le Règlement général sur la sécurité des produits (GPSR).
- Utilisation Correcte: Ne pas utiliser l'appareil en dehors de son but prévu. Suivez les instructions d'utilisation.
- Alimentation Électrique: Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil. Utilisez seulement un câble d'alimentation certifié.
- Surveillance des Enfants: Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Précautions: Évitez le contact direct avec les pièces mobiles de la machine. Portez des gants de protection si nécessaire.
- Dangers Électriques: Débranchez l'appareil avant toute intervention ou nettoyage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques:

- Modèle: TAMZ514N
- Dimensions: 514 mm
- Capacité: Convient pour la pâte de boulangerie
- Poids: 40 kg
- Tension: 230 V
- Puissance: 1,5 kW
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Installez la tablette sur une surface plane et stable.
2. Électricité: Assurez-vous que la prise est facilement accessible pour une déconnexion rapide si nécessaire.
3. Montage: Fixez les pieds de l'appareil pour éviter tout mouvement pendant l'utilisation.
4. Connexion Électrique: Branchez la tablette à une prise conforme à la puissance indiquée dans les spécifications.
5. Vérification: Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes et que tout fonctionne correctement.

5. Utilisation

- Mise en Marche: Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglage de l'Épaisseur: Ajustez le rouleau pour sélectionner l'épaisseur désirée de votre pâte.
- Opération: Placez la pâte sur la surface d'alimentation, puis engagez le rouleau pour l'étaler uniformément.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien: Nettoyez la surface de travail avec un chiffon humide après chaque utilisation. N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs.
- Inspection: Vérifiez régulièrement les composants pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.
- Entretien: Lubrifiez les pièces mobiles selon les recommandations fournies dans le guide d'entretien.

7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne s'allume pas.
 - Solution: Vérifiez la connexion à l'alimentation électrique. Assurez-vous que le branchement est sécurisé.
- Problème: Les rouleaux ne fonctionnent pas correctement.
 - Solution: Vérifiez si quelque chose bloque les rouleaux et nettoyez-les si nécessaire.
- Problème: La pâte colle aux rouleaux.
 - Solution: Assurez-vous que la surface de travail est propre et humidifiez légèrement la pâte.

8. Élimination

Conformément aux directives de l'UE sur l'élimination des produits, cet appareil doit être jeté conformément aux réglementations locales en matière de gestion des déchets. Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Unità di Stesura dell'Impasto da Tavolo TAMZ514N

1. Informazioni Generali

L'Unità di Stesura dell'Impasto da Tavolo TAMZ514N è progettata per facilitare la preparazione dell'impasto in panifici e pasticcerie. È realizzata con materiali di alta qualità ed è conforme alle normative di sicurezza europee.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza di sicurezza: Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale.
- Installazione: Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa elettrica correttamente messa a terra.
- Utilizzo: Non consentire ai bambini di utilizzare l'unità senza supervisione.
- Protezione personale: Indossare sempre guanti e occhiali protettivi durante il funzionamento.
- Manutenzione: Spegner e scollegare l'unità prima di procedere alla manutenzione.
- Incidente: In caso di guasto o malfunzionamento, contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TAMZ514N
- Dimensioni: 1500 x 800 x 1200 mm
- Potenza: 0.75 kW
- Voltaggio: 230 V
- Peso: 120 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità di lavoro: Fino a 30 kg di impasto
- Colore: Argento

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'unità sia lontana da fonti di calore e umidità.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente a 230 V e verificare che sia correttamente messa a terra.
- Controllare che tutte le parti siano saldamente assemblate.
- Effettuare un controllo finale per assicurarsi che non ci siano parti allentate o difettose.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la velocità desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Posizionare l'impasto tra i rulli e abbassare la maniglia per iniziare la stesura.
- Monitorare continuamente il processo per garantire che l'impasto venga steso in modo uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, spegnere l'unità e scollegarla dalla corrente.
- Pulire la superficie dell'unità con un panno umido e detergente neutro.
- Verificare e rimuovere residui di impasto dai rulli e dalle fessure.
- Lubrificare i meccanismi mobili secondo necessità per garantire un funzionamento fluido.

7. Problemi Comuni e Risoluzione

- L'unità non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore principale.
- Impostazione della velocità non funziona: Verificare se ci sono ostruzioni o malfunzionamenti nel pannello di controllo.
- Rumori anomali: Controllare che non ci siano detriti nei rulli o nei meccanismi.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'unità insieme ai rifiuti domestici.
- Depositare l'unità in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio dei metalli.
- Seguire le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettrici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto tecnico o richieste di assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania