

# 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: TAMZ630N

### Bakery dough sheeter - floor model



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Bakery Dough Sheeter Floor Model TAMZ630N

### 1. General Information

Thank you for choosing the Bakery Dough Sheeter Floor Model TAMZ630N. This advanced machine is designed to streamline the dough rolling process, making it essential for bakeries and food service establishments. Please read this manual thoroughly before operating the machine to ensure safe and efficient use.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is properly grounded. Do not use the machine if the power cord is damaged. Always unplug the machine before performing any maintenance.
- **Operational Safety:** Keep fingers and other body parts clear of the rollers during operation to prevent injury. Only trained personnel should operate this equipment.
- **Heat Safety:** The machine may become hot during operation. Avoid direct contact with hot surfaces.
- **Weight and Stability:** Ensure the machine is positioned on a stable surface to prevent tipping or sliding during use.
- **Children and Unsupervised Use:** This machine is not intended for use by children. Ensure supervision when the machine is in operation.
- **Maintenance and Cleaning:** Always disconnect the power supply before cleaning or performing maintenance tasks.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** TAMZ630N
- **Dimensions:** 1300mm (L) x 680mm (W) x 900mm (H)
- **Weight:** 150 kg
- **Power Supply:** 230V / 50Hz
- **Power Consumption:** 1.5 kW
- **Roll Width:** 630mm
- **Speed:** Adjustable rolling speed
- **Material:** Stainless steel body
- **Safety Features:** Emergency stop button, protective guards

### 4. Setup and Installation

1. **Location Selection:** Place the machine on a sturdy, flat surface, away from moisture and direct sunlight.
2. **Power Connection:** Ensure the machine is connected to the appropriate electrical outlet with a voltage of 230V/50Hz. Use a dedicated circuit to avoid overload.
3. **Leveling:** Adjust the leveling feet at the base of the machine to ensure it is stable and level.
4. **Initial Inspection:** Check all components for shipping damage. Ensure the guard and emergency stop are correctly positioned.
5. **Operator Training:** Ensure all operators are familiar with the operation procedures outlined in this manual.

### 5. Operation

1. **Power On:** Plug in the machine and switch on the power.
2. **Adjust Settings:** Set the desired rolling thickness and speed using the control panel.
3. **Loading Dough:** Place the dough evenly into the feeding area. Avoid overloading to ensure consistent results.
4. **Start Operation:** Press the start button to begin the rolling process. Monitor the operation closely.
5. **Stopping the Machine:** Press the stop button to halt operation immediately if necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the surfaces and rollers with a damp cloth after each use. Avoid using abrasive cleaners.
- **Weekly Maintenance:** Apply food-grade lubricant to moving parts as needed. Inspect and tighten any loose screws or components.
- **Inspection:** Regularly check electrical cords and connectors for wear or damage.

### 7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Start:** Check that the machine is plugged in and the power supply is functioning.
- **Poor Dough Consistency:** Adjust the rolling thickness or check the dough quality.
- **Unusual Noises:** Inspect for loose components or debris caught in the rollers.
- **Emergency Stop Activated:** Reset the emergency stop button before attempting to restart.

### 8. Disposal

At the end of the machine's lifecycle, follow local regulations for electronic waste disposal. Remove all electrical components responsibly and recycle materials where possible.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Bakery Dough Sheeter Floor Model TAMZ630N. We wish you success in your baking endeavors!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Teigroller, Standmodell TAMZ630N

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Teigrollers TAMZ630N. Dieses Gerät wurde für professionelle Bäckerei-Anwendungen entwickelt und bietet eine effiziente Lösung für das Ausrollen von Teig.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, trockenen und staubfreien Oberfläche steht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.
- Benutzung: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie den Bereich rund um das Gerät frei von Hindernissen.
- Personenschutz: Tragen Sie geeignete Kleidung und vermeiden Sie lose Gegenstände. Halten Sie Haare und Hände von beweglichen Teilen fern.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Fehlerbehebung: Bei erkennbarem Schaden oder unsachgemäßer Funktion, verwenden Sie nicht das Gerät und kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TAMZ630N
- Abmessungen: 1500 x 750 x 1100 mm
- Gewicht: 180 kg
- Antrieb: Elektrisch
- Leistung: 1.5 kW
- Teigstärke: Einstellbar von 0,5 mm bis 10 mm
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Teigroller auf eine stabile, uneingeschränkte Fläche.
- Überprüfen Sie die elektrische Verbindung und stellen Sie sicher, dass die Spannung mit den Geräteanforderungen übereinstimmt.
- Positionieren Sie das Gerät in der Nähe einer Stromquelle, jedoch fern von Wasserquellen.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Führen Sie einen Funktionstest der Maschine durch, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß funktioniert, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.

## 5. Bedienung

- Schalten Sie den Teigroller mit dem Netzschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Teigstärke mithilfe des Einstellrades ein.
- Führen Sie den Teig vorsichtig durch die Rollersysteme und achten Sie darauf, dass Sie Ihre Hände fernhalten.
- Nach dem Ausrollen des Teigs schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie die Geräteoberfläche und die Rollersysteme mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile und schmieren Sie diese entsprechend der Bedienungsanleitung.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um Korrosion zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie die Stromverbindung und den Netzschalter.
- Unregelmäßiges Ausrollen: Überprüfen Sie die Einstellung der Teigstärke.
- Geräusche während des Betriebs: Überprüfen Sie alle beweglichen Teile auf mögliche Hindernisse oder Beschädigungen.
- Overheating: Lassen Sie das Gerät abkühlen und prüfen Sie die elektrische Verbindung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten entnommen und sicher recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for TAMZ630N Bakery Dough Sheeter

### 1. Algemene Informatie

Bedankt dat u de TAMZ630N deegroller heeft aangeschaft. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt en gelijkmatig uitrollen van deeg, ideaal voor bakkerijen, bakkers en horeca. Lees deze handleiding zorgvuldig door om een veilige en effectieve werking te waarborgen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor de aangegeven doeleinden.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens gebruik.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Controleer regelmatig op slijtage van onderdelen. Vervang deze indien nodig.
- Gebruik beschermende handschoenen bij reiniging om snijwonden te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact bij onderhoud of reiniging.
- Wees voorzichtig met bewegende delen om verwondingen te voorkomen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TAMZ630N
- Afmetingen: 1220 x 790 x 1450 mm
- Gewicht: 180 kg
- Voeding: 230V/50Hz
- Vermogen: 1,5 kW
- Capaciteit: Tot 60 kg deeg per uur
- Materiaal: RVS en hoogwaardig kunststof
- Toepassingen: Geschikt voor het uitrollen van verschillende deegsoorten

### 4. Installatie en opzet

- Plaats de deegroller op een stevige, vlakke ondergrond met voldoende ruimte voor bediening.
- Controleer of er elektrische aansluitingen in de buurt zijn die voldoen aan de voedingsspecificaties.
- Zorg ervoor dat geen kabels in de loopruimte hangen of kunnen worden beschadigd.
- Sluit de deegroller aan op een geschikt stopcontact en zorg ervoor dat de spanning correct is.
- Voer een eenmalige controle uit om te bevestigen dat alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd.

### 5. Bediening

- Schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste dikte in met de regelknop.
- Voer het deeg voorzichtig in de invoeropening en laat het door de rollen gaan.
- Monitor het proces en pas indien nodig de instellingen aan voor een gelijkmatig resultaat.

### 6. Reinigen en onderhouden

- Maak het apparaat uit na gebruik en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder alle deegresten met een zachte borstel of vochtige doek.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen voor reiniging.
- Controleer regelmatig op loszittende schroeven en bevestigingen en tighten indien nodig.
- Laat de deegroller volledig drogen voordat u deze opnieuw gebruikt of opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De machine start niet  
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: Deeg blijft hangen  
Oplossing: Controleer of de rollen correct zijn uitgelijnd en vrij zijn van deegresten.
- Probleem: Ongewone geluiden tijdens gebruik  
Oplossing: Stop de machine en controleer op beschadigde onderdelen of vreemde voorwerpen.

### 8. Weggoeien

- Volg lokale richtlijnen voor het weggooien van elektrische apparaten.
- Scheid materialen indien mogelijk (metaal, kunststof) voor recycling.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor specifieke instructies.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Laminadora de Masa de Piso TAMZ630N

## 1. Información General

La Laminadora de Masa TAMZ630N es una máquina diseñada para facilitar el proceso de estirado de masas en panaderías y pastelerías. Con su robusta construcción y fácil operación, esta máquina es ideal para la producción de diversas masas.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Es fundamental leer y entender este manual en su totalidad antes de usar la laminadora.
- **Protección Personal:** Siempre use equipo de protección personal adecuado, como guantes y gafas de seguridad.
- **Ubicación:** Coloque la máquina en una superficie nivelada y estable, lejos de fuentes de humedad y calor.
- **Mantenimiento:** Realice chequeos regulares y mantenimiento preventivo para asegurar el funcionamiento seguro de la máquina.
- **Reparaciones:** No intente reparar la máquina por su cuenta si presenta fallas. Contacte a un técnico capacitado.
- **Supervisión:** No deje la máquina desatendida mientras está en funcionamiento, especialmente cerca de niños.
- **Desconexión:** Asegúrese de desconectar la máquina de la fuente de energía antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** TAMZ630N
- **Dimensiones:** 1000 x 700 x 1600 mm
- **Peso:** 100 kg
- **Voltaje:** 230V
- **Potencia:** 1.5 kW
- **Capacidad de producción:** Hasta 100 kg/h
- **Ancho máximo de la masa:** 630 mm
- **Material de la estructura:** Acero inoxidable

## 4. Instalación y Configuración

1. **Desembalaje:** Retire con cuidado la máquina de su embalaje.
2. **Ubicación:** Coloque la máquina en un área bien ventilada y plana.
3. **Conexión Eléctrica:**
  - Asegúrese de que la fuente de energía sea adecuada (230V, 1.5 kW).
  - Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma a tierra.
4. **Prueba Inicial:** Realice una prueba inicial para asegurarse de que la laminadora funcione correctamente.

## 5. Operación

1. **Encendido:** Conecte la máquina y presione el botón de encendido.
2. **Ajuste:** Ajuste el grosor de la masa utilizando la perilla de ajuste.
3. **Alimentación de Masa:** Introduzca la masa en la máquina, asegurándose de que esté bien posicionada.
4. **Laminado:** Deje que la máquina procese la masa hasta obtener el grosor deseado.
5. **Detención:** Una vez finalizado el laminado, apague la máquina y retire la masa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Frecuencia:** Limpie la máquina después de cada uso.
- **Materiales:** Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie.
- **Lubricación:** Lubrique las partes móviles cada mes para mantener el funcionamiento óptimo.
- **Inspección:** Revise regularmente que no haya acumulación de residuos en los rodillos.

## 7. Problemas y Soluciones

- **La máquina no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor de encendido esté activado.
- **Ruidos extraños:** Detenga la máquina y verifique si hay objetos extraños atrapados entre los rodillos.
- **La masa no se lamina correctamente:** Ajuste el grosor y asegúrese de que la masa sea adecuada para laminado.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la máquina, deséchela de manera adecuada, asegurándose de seguir las normativas locales sobre dispositivos eléctricos y el reciclaje de materiales.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos en:

- **Correo Electrónico:** info@gmgastro.com
- **Número de Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DU PRODUIT

### MODELE: TAMZ630N - FEUILLEUSE À PÂTE DE SOL

#### 1. Informations générales

La feuilleuse à pâte de modèle TAMZ630N est un appareil électrique conçu pour étaler efficacement la pâte afin de produire divers produits de boulangerie. Elle est idéale pour les boulangeries et pâtisseries professionnelles.

#### 2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un câble ou une prise endommagés.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane à distance de l'eau et de la chaleur.
- Évitez tout contact avec des parties mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation et avant de le nettoyer.
- Gardez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.

#### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: TAMZ630N
- Dimensions: [insérer les dimensions]
- Poids: [insérer le poids]
- Voltage: [insérer le voltage]
- Puissance: [insérer la puissance]
- Capacité de traitement: [insérer la capacité de traitement]
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Vitesse réglable: Oui
- Sécurité: Protection contre la surcharge

#### 4. Installation et configuration

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez toutes les protections.
- Placez la feuilleuse à pâte sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché pendant l'installation.
- Connectez le câble d'alimentation à une prise adéquate.
- Vérifiez que tous les composants sont en place et bien fixés.
- Allumez l'appareil pour vérifier son bon fonctionnement après installation.

#### 5. Fonctionnement

- Assurez-vous que la pâte est correctement préparée et prête à l'emploi.
- Réglez l'épaisseur de la pâte selon vos besoins.
- Insérez la pâte dans l'appareil et actionnez-le.
- Surveillez le processus pour garantir une couche uniforme.
- Ne pas forcer la pâte si elle ne passe pas facilement.

#### 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer les surfaces extérieures.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ou de produits chimiques agressifs.
- Nettoyez les rouleaux à l'aide d'une brosse douce pour éliminer les résidus.
- Stockez l'appareil à un endroit sec et propre.

#### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez la prise électrique et le câble.
- Si l'appareil émet des bruits étranges, éteignez-le et vérifiez les composants internes.
- Pour des problèmes non résolus, contactez le service client.

#### 8. Élimination

- Respectez les réglementations locales pour le recyclage des appareils électriques.
- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Recyclez les matériaux, si possible, en respectant l'environnement.

#### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre feuilleuse à pâte TAMZ630N pour vos besoins de boulangerie.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Laminatrice per Pasta TAMZ630N

## 1. Informazioni Generali

La Laminatrice per Pasta TAMZ630N è progettata per semplificare e velocizzare il processo di stesura della pasta in panifici e pizzerie. Grazie alla sua costruzione robusta e funzionalità avanzate, questo modello è ideale per uso commerciale, garantendo risultati di alta qualità.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto se presenta difetti o è danneggiato.
- Assicurarci che l'apparecchio sia disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia.
- Tenere lontano dagli elementi umidi; l'unità non è resistente all'acqua.
- Non superare i limiti di capacità indicati nelle specifiche.
- Non inserire oggetti estranei nell'apparecchio.
- Usare solo parti di ricambio originali per garantire la sicurezza e l'efficienza del prodotto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: TAMZ630N
- Potenza: 2 kW
- Dimensioni: 630 mm (larghezza) x 1300 mm (lunghezza) x 1320 mm (altezza)
- Peso: 180 kg
- Capacità di lavoro: Fino a 30 kg di pasta per ciclo
- Materiale struttura: Acciaio inossidabile
- Tensione: 400 V, 3 fasi, 50 Hz
- Sistema di sicurezza: Emergency stop e protezioni laterali.

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile, lontana da fonti di calore.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia asciutta e ben illuminata.
- Collegare l'unità alla rete elettrica conforme alle specifiche di tensione.
- Verificare che tutti i componenti siano correttamente montati e fissati.
- Controllare la presenza del manuale di istruzioni sul posto e che sia accessibile.
- Eseguire un'ispezione visiva per accertarsi dell'assenza di danni prima dell'uso.

## 5. Operazione

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Regolare la distanza tra i rulli a seconda dello spessore desiderato della pasta.
- Inserire la pasta tra i rulli in modo uniforme e non sovraccaricare l'unità.
- Utilizzare l'interruttore di emergenza in caso di malfunzionamento o emergenza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e disconnetterla dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergente non abrasivo per pulire superfici esterne.
- Pulire i rulli con una spatola e un panno, evitando l'uso di oggetti appuntiti.
- Eseguire regolarmente manutenzioni preventive e controllare il funzionamento dei componenti di sicurezza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Se la pasta non viene stesa correttamente, verificare la regolazione della distanza tra i rulli.
- Per problemi di surriscaldamento, spegnere l'unità e permettere un raffreddamento prima dell'uso successivo.

## 8. Smaltimento

Smaltire l'unità secondo le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Riciclare materiali appropriati laddove possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contatti o assistenza:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania