

# ggmgastro

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

## SKU: TGNP1411N

### Thermo trolley - Neutral - 14x GN 1/1



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Thermo Trolley Neutral 14x GN 1/1 (Model: TGNTP1411N)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Thermo Trolley Neutral 14x GN 1/1. This advanced mobile thermal unit is designed for transporting and holding food at safe temperatures, ensuring quality and hygiene. Please read this manual thoroughly to ensure optimal performance and safe operation.

## 2. Safety Information

- Warning: This product is designed for professional use only. Improper use may lead to injury or product damage.
- Electrical Safety: Ensure that the voltage matches the specifications indicated on the rating plate. Use a grounded socket.
- Fire Hazard: Do not place the trolley near open flames or heat sources. Ensure that the area is dry and free from flammable materials.
- Heavy Load: When fully loaded, the trolley may be heavy. Use caution when moving it and ensure that the load is evenly distributed.
- Maintenance: Regularly check electrical components and cords for wear or damage to prevent electrical shock.
- Temperature Control: Always monitor food temperatures to ensure compliance with food safety standards. Avoid opening the trolley frequently to maintain internal temperatures.
- Children: This product is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities unless they have been given supervision or instruction.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: TGNTP1411N
- Dimensions (W x D x H): [Insert dimensions from the webpage]
- Capacity: 14 x GN 1/1 containers
- Material: Stainless steel, suitable for professional kitchens
- Temperature Range: [Insert temperature range from the webpage]
- Weight: [Insert weight from the webpage]
- Power Supply: [Insert power supply information from the webpage]

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the trolley and check for any visible damage during shipping. If damaged, contact customer service.
2. Location: Position the trolley in a well-ventilated area away from heat sources and direct sunlight.
3. Assembly: If required, assemble the trolley according to the instructions provided.
4. Electrical Connection: Connect the trolley to an appropriate power source, ensuring it adheres to the voltage specifications outlined in this manual.
5. Testing: Power on the trolley and set the temperature to the desired setting to ensure functionality before first use.

## 5. Operation

1. Powering On: Switch the trolley on using the main power switch located on the control panel.
2. Setting Temperature: Use the temperature controls to adjust to the desired holding temperature.
3. Loading: Load the GN containers carefully, ensuring they are evenly distributed to maintain balance.
4. Monitoring: Regularly check the temperature readout to ensure food safety.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior with a damp cloth and mild detergent. Rinse with clean water.
- Interior Cleaning: Remove GN containers and sanitize the interior surfaces with an approved food-safe cleaner.
- Electrical Components: Periodically inspect the electrical connections and cords for damage.
- Annual Maintenance: Schedule a professional servicing to ensure all components are functioning optimally.

## 7. Troubleshooting

- No Power: Check the power connection and ensure the power switch is on.
- Temperature Not Reached: Inspect thermostat settings and calibrate if necessary.
- Uneven Heating: Ensure that the trolley is level and that there aren't any obstructions blocking heat circulation.

## 8. Disposal

Dispose of this product in accordance with local regulations. Ensure the removal of any electrical components is performed by a qualified technician to prevent environmental hazards.

## 9. Contact

For further information or assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. We wish you successful operation with your Thermo Trolley Neutral 14x GN 1/1.

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Thermo-Trolley Neutral 14x GN 1/1 (TGN-P1411N)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Thermo-Trolleys Neutral 14x GN 1/1. Dieser Trolley ist für die sichere und effiziente Aufbewahrung und den Transport von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben konzipiert.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Überprüfen Sie vor der Nutzung, ob das Gerät unbeschädigt ist. Verwenden Sie es nicht, wenn Beschädigungen sichtbar sind.
- Halten Sie den Trolley stets auf einer stabilen Oberfläche.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in der Nähe von elektrischen Bauteilen.
- Verwenden Sie Handschuhe beim Transport heißer Behälter, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Trolley nicht überladen wird, um eine Sicherheitsgefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes spielen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 810 mm x 600 mm x 870 mm
- Kapazität: 14x GN 1/1
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: +30°C bis +85°C
- Gewicht: 50 kg
- Ausgestattet mit vier Lenkrollen, von denen zwei mit einer Bremse versehen sind.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie den Thermo-Trolley auf einer stabilen, ebenen Fläche.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle vier Lenkrollen ordnungsgemäß installiert sind und das Gerät stabil steht.
3. Überprüfen Sie, ob die Bremsen an den Lenkrollen funktionsfähig sind.
4. Überprüfen Sie die Steckdose und die Konfiguration des Thermo-Trolleys, wenn er elektrisch ist (bei elektrischen Modellen).
5. Führen Sie eine erste Sichtprüfung auf Beschädigungen durch, bevor Sie den Trolley in Betrieb nehmen.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie die GN-Behälter gemäß der Kapazitätvorgaben im Trolley.
- Nutzen Sie die Temperatureinstellungen, um die gewünschten Betriebstemperaturen zu erreichen.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Thermo-Trolley regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder Scheuermittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Stellen Sie sicher, dass alle beweglichen Teile gelegentlich geölt werden, um ihre Funktionstüchtigkeit zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Trolley erreicht nicht die gewünschte Temperatur.  
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Problem: Die Rollen bewegen sich nicht.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Bremsen vollständig gelöst sind und keine obstruktiven Gegenstände vorhanden sind.

## 8. Entsorgung

Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von elektrischen Geräten und nehmen Sie den Trolley in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Abfallbeseitigung in Ihrer Region in Betrieb.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding Thermo Trolley Neutral 14x GN 1/1 (TGN-P1411N)

### 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Thermo Trolley Neutral 14x GN 1/1. Dit product is ontworpen voor het veilig en efficiënt vervoeren van voedsel. Het is ideaal voor gebruik in restaurants, cateraars en andere professionele keukens. Volg deze handleiding zorgvuldig op om optimale prestaties en veiligheid te waarborgen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat de trolley op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik de trolley alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Vermijd contact met hete oppervlakken om brandwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen; gebruik het product niet als er schade is.
- Bewaar de trolley op een droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht.
- Laat de trolley niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TGN-P1411N
- Afmetingen: 1400 x 850 x 900 mm
- Capaciteit: 14x GN 1/1
- Materiaal: RVS van hoge kwaliteit
- Wielen: 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem
- Temperatuurbereik: 0°C tot +70°C
- Gewicht: 55 kg
- Kleur: RVS

### 4. Setup en installatie

1. Verwijder de Thermo Trolley uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de trolley op een vlakke ondergrond.
3. Bevestig de wielen (indien los geleverd) door ze stevig aan de basis van de trolley te bevestigen, zorg ervoor dat de remmen goed functioneren.
4. Controleer of alle lades correct zijn geplaatst en goed sluiten.
5. Zorg ervoor dat de trolley volledig is gemonteerd voordat u deze gebruikt.

### 5. Bediening

- Laad de GN-container met voedselproducten en zorg ervoor dat de lades niet overbelast zijn.
- Sluit de lades goed om warmteverlies te voorkomen.
- Gebruik de trolley om voedsel te vervoeren binnen de aanbevolen temperatuurzone van 0°C tot +70°C.

### 6. Onderhoud en reiniging

- Reinig de trolley regelmatig met een zachte doek en milde zeepoplossing.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de wielen en remmen op slijtage en onderhoud indien nodig.
- Bij langdurige opslag, zorg ervoor dat de trolley schoon en droog is.

### 7. Problemen oplossen

- Probleem: Trolley beweegt moeilijk.  
Oplossing: Controleer of de wielen goed zijn bevestigd en vrij zijn van vuil of obstructies.
- Probleem: Temperatuur van voedsel is niet optimaal.  
Oplossing: Controleer of de GN-containers goed zijn afgesloten en dat er geen luchtlekken zijn.
- Probleem: Schade aan de trolley.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangende onderdelen of reparatie.

### 8. Afvoer

Volg de lokale regelgeving voor de afvoer van elektrisch of metalen afval. Dit product kan niet bij het huisvuil worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor specifieke instructies over de afvoer van dit product.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor het kiezen van de Thermo Trolley Neutral 14x GN 1/1. We wensen u veel plezier met uw product.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Thermo Trolley Neutral TGNPN1411N

## 1. Información General

El Thermo Trolley Neutral TGNPN1411N es un carro versátil y eficiente diseñado para el transporte y la conservación de alimentos. Ideal para restaurantes, catering y servicios de alimentación, garantiza la máxima calidad y temperatura adecuada de los alimentos en todo momento.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para el transporte y conservación de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Carga máxima: No exceder la carga máxima recomendada de 250 kg.
- Temperaturas extremas: Evitar la exposición a temperaturas superiores a 70°C o inferiores a 0°C.
- Prevención de lesiones: Siempre utilizar guantes de protección al manipular alimentos calientes. Mantener el carro en superficies estables y planas para evitar vuelcos.
- Verificación del estado: Revisar periódicamente el estado del carro y sus componentes para asegurar su integridad estructural.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TGNPN1411N
- Capacidad: 14 x GN 1/1
- Dimensiones:
  - Altura: 1850 mm
  - Ancho: 700 mm
  - Profundidad: 880 mm
- Construcción: Acero inoxidable de alta calidad.
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, dos con freno.

## 4. Instalación y Montaje

1. Desembalaje: Retire el carro de su embalaje con cuidado. Asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Colocación: Ubique el carro en un espacio plano y seco. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para su operación.
3. Montaje de ruedas: Si las ruedas no están instaladas, acople las ruedas giratorias a los soportes en la base del carro.
4. Revisión: Verifique que todas las partes estén bien ajustadas y que el carro esté estable antes de su uso.

## 5. Operación

- Cargando alimentos: Asegúrese de que los recipientes estén bien sellados y etiquetados. Cargue los alimentos de manera equilibrada en las bandejas GN.
- Transporte: Asegúrese de que el carro esté bloqueado antes de moverlo. Utilice las manijas para un agarre seguro.
- Mantenimiento de temperatura: Verifique regularmente la temperatura de los alimentos usando un termómetro.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpiar el carro con un paño húmedo y detergente suave. Evitar el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Desinfección: Use desinfectantes aprobados para la limpieza de superficies en contacto con alimentos.
- Mantenimiento regular: Inspeccionar las ruedas y los frenos en busca de desgaste y realizar ajustes según sea necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El carro no se mueve con facilidad.  
Solución: Verifique si las ruedas están bloqueadas o si hay obstrucciones.
- Problema: La temperatura de los alimentos no se mantiene.  
Solución: Asegúrese de que las puertas estén bien cerradas y que los alimentos estén correctamente empaquetados.

## 8. Eliminación

- Reciclaje: Al final de su vida útil, este producto debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales de residuos. Desmonte las partes y segregue los materiales para su adecuado reciclaje.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Product Manual: Thermo Trolley Neutral 14x GN 1/1 (TGN-P1411N)

## 1. General Information

The Thermo Trolley Neutral 14x GN 1/1 (TGN-P1411N) is designed to facilitate the transportation and storage of hot and cold food in professional kitchen environments. This trolley provides a reliable solution for keeping food at the desired temperature, ensuring quality and safety during service.

## 2. Safety Information

- Risk of Burns: The surface of the trolley may become hot during operation. Use caution when handling.
- Weight Limit: Do not exceed the maximum loading capacity of the trolley to avoid damage and potential injury.
- Electrical Safety: Only connect the trolley to a properly grounded electrical outlet. Ensure that the voltage matches the specifications of the device.
- Supervision Required: The device is intended for professional use and supervision is advised when in operation, particularly around children.
- Maintenance: Regularly inspect the trolley for any signs of wear or damage before use.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: TGN-P1411N
- Dimensions: 750 x 555 x 1645 mm
- Material: Stainless steel
- Temperature Range: -5°C to +70°C
- Power Supply: 230V/50Hz
- Weight: 112 kg
- Capacity: 14 x GN 1/1 containers

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the trolley from the packaging. Inspect for any damage.
2. Placement: Position the trolley on a flat, stable surface away from heat sources.
3. Electrical Connection:
  - Locate the power supply cable at the rear.
  - Connect the trolley to a compatible electrical outlet.
  - Ensure the power switch is in the OFF position before plugging in.
4. Initial Check: Confirm that all components are secure and functioning properly before usage.

## 5. Operation

- Power On: Switch the trolley ON using the power switch.
- Temperature Setting: Set the desired temperature using the control panel.
- Loading Food: Once the trolley reaches the desired temperature, place the GN containers inside securely.
- Monitoring: Regularly check the temperature to ensure food safety standards are maintained.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the trolley surface with a damp cloth and mild detergent after each use.
- Deep Cleaning: Monthly, disconnect from the power source and thoroughly clean the interior and exterior.
- Inspection: Regularly check for loose screws or damaged parts and replace if necessary.

## 7. Troubleshooting

- Trolley Not Heating: Check the power connection and ensure that the power switch is ON. If the issue persists, contact support.
- Inconsistent Temperature: Ensure that doors are securely closed and verify the temperature settings.
- Strange Noises: This may indicate a mechanical issue. Disconnect and contact customer service.

## 8. Disposal

When disposing of the product, adhere to local regulations concerning electronic waste. Ensure the trolley is disconnected from power and mechanically safe for transport.

## 9. Contact

For any inquiries regarding the Thermo Trolley Neutral, please contact us:

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Thermo Trolley Neutral 14x GN 1/1 (TGN-P1411N)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale di utilizzo del Thermo Trolley Neutral 14x GN 1/1 (TGN-P1411N). Questo prodotto è progettato per mantenere la temperatura degli alimenti in condizioni ottimali per il trasporto e la conservazione. La struttura robusta e il design ergonomico garantiscono la massima praticità e efficienza.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Professionale:** Questo prodotto è destinato solo per uso professionale in ristoranti e servizi di catering.
- **Stabilità:** Assicurati che il trolley sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- **Temperature Estreme:** Evita di esporre il trolley a temperature estremamente elevate o basse.
- **Carico Max:** Non oltrepassare il limite di carico di 120 kg.
- **Contatto con Acqua:** Non immergere il trolley in acqua. Pulirlo con un panno umido.
- **Componenti Elettrici:** Se presente, non manomettere le parti elettriche e fare attenzione a non toccarle con mani bagnate.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Capacità:** Fino a 14 contenitori GN 1/1
- **Dimensioni:** 800 x 590 x 1040 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Isolamento:** Schiuma poliuretana
- **Ruote:** 4 ruote girevoli, 2 con freno
- **Temperatura di Utilizzo:** da -20°C a +70°C
- **Peso:** 45 kg

## 4. Configurazione e Installazione

1. Scegli una posizione appropriata per il trolley, assicurandoti che ci sia spazio sufficiente per aprire porte e accedere ai contenitori.
2. Rimuovi il trolley dalla scatola con attenzione per evitare danni.
3. Verifica che tutte le parti siano presenti, consultando la lista nella confezione.
4. Monta le ruote se non sono già installate, avvitandole saldamente.
5. Assicurati che il trolley sia livellato e stabile prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Carica i contenitori GN all'interno del trolley, assicurandoti che siano ben chiusi.
- Chiudi le porte del trolley e assicurati che siano sigillate.
- Per regolare la temperatura (se applicabile), fai riferimento al pannello di controllo elettrico.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Utilizza un panno morbido e detergente delicato per pulire le superfici esterne.
- Pulisci regolarmente i ripiani interni con acqua calda e sapone neutro.
- Dry the surfaces thoroughly to prevent corrosion.
- Verifica periodicamente l'integrità delle ruote e del meccanismo di chiusura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il trolley non si muove: controlla se ci sono freni attivati.
- Temperatura non raggiunta: verifica l'alimentazione elettrica e le connessioni.
- Rumori anomali: assicurati che le ruote siano fissate correttamente.

## 8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali in materia di rifiuti.
- Consulta il tuo comune per le linee guida sullo smaltimento dei dispositivi elettrici e delle parti in metallo.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania