

# 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: TGNP1911N

### Thermo trolley - Neutral - 19x GN 1/1



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Thermo Trolley Neutral 19x GN 1/1 (TGN-P1911N)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Thermo Trolley Neutral 19x GN 1/1 (TGN-P1911N). This high-quality kitchen appliance is designed to securely hold and transport food at the optimal temperature, ensuring excellent food safety and quality. Please read this manual carefully to ensure proper use and care.

## 2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the trolley is placed on a flat, stable surface to prevent tipping or falling.
- Electrical Safety: Only use the trolley with a properly installed electrical power supply. Ensure the voltage and power specifications are met to avoid electrical hazards.
- Heat Safety: The exterior of the trolley may become hot during operation; avoid direct contact with hot surfaces.
- Weight Capacity: Do not exceed the maximum weight capacity. Overloading may lead to damage or personal injury.
- Cleaning: Always disconnect the trolley from the power supply before cleaning or performing maintenance.
- Child Safety: Keep this trolley out of reach of children and inform them about the potential hazards.

## 3. Product Overview and Specifications

Model: TGN-P1911N

Dimensions: 850 x 700 x 1035 mm

Weight: 70 kg

Material: Stainless steel

Temperature Range: 30°C to 85°C

Capacity: 19 x GN 1/1 trays

Power Supply: 230V / 50Hz

Insulation: High-density polyurethane foam

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the trolley from the packaging, ensuring not to damage any parts.
2. Location: Place the trolley in a well-ventilated area, away from moisture and direct sunlight.
3. Power Connection: Connect the trolley to a grounded electrical outlet that matches the specified voltage and frequency.
4. Leveling: Adjust the feet of the trolley to ensure it is stable and level.
5. Final Inspection: Check for any visible damages or loose connections before operating the trolley.

## 5. Operation

1. Turning On: Press the power button to turn on the trolley.
2. Setting Temperature: Use the digital control panel to set your desired temperature between 30°C and 85°C.
3. Loading Trays: Place up to 19 GN 1/1 trays in the trolley, ensuring they are secured correctly.
4. Monitoring: Regularly check the temperature display to monitor the conditions inside the trolley.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior and interior surfaces with a soft, damp cloth after each use.
- Deep Cleaning: Disconnect from power, remove trays, and clean with a mild detergent. Rinse with water and dry thoroughly.
- Regular Maintenance: Check the electrical connections and condition of the power cord regularly.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Trolley does not power on.
  - Solution: Check the electrical connection and ensure the outlet is functional.
- Problem: Temperature not reaching set level.
  - Solution: Verify the settings and ensure doors are sealed properly.
- Problem: Unusual noise.
  - Solution: Inspect for loose parts or damage and contact support if necessary.

## 8. Disposal

Dispose of the trolley according to local regulations. Ensure all electrical components are handled safely. Consider recycling metal components 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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Thermo-Trolley Neutral 19x GN 1/1 (TGNp1911N)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Thermo-Trolley Neutral 19x GN 1/1 entschieden haben. Dieses Produkt ist für die sichere und effiziente Lagerung und den Transport von Lebensmitteln konzipiert und erfüllt die höchsten Standards der Lebensmittelhygiene.

## 2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Verwendung des Thermo-Trolleys zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsinformationen:

- Bestimmungsgemäße Verwendung: Der Trolley ist ausschließlich für die Lagerung und den Transport von Lebensmitteln geeignet.
- Vermeiden Sie Überlastung: Überschreiten Sie nicht die maximale Traglast von 150 kg.
- Vorsicht bei heißem Inhalt: Bei Transport von heißen Speisen ist Vorsicht geboten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass der Trolley ordnungsgemäß an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist, wenn die Heizfunktion verwendet wird.
- Fachgerechte Reparatur: Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchführen.
- Rutschfeste Füße verwenden: Um ein Umkippen zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Trolley auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche steht.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Thermo-Trolley Neutral 19x GN 1/1
- Abmessungen: 870 mm x 1000 mm x 850 mm
- Maximale Traglast: 150 kg
- Material: Edelstahl
- Isolierung: PU-Schaumstoff
- Energiequelle: Stromanschluss
- Temperaturbereich: 0°C bis 80°C

## 4. Aufbau und Installation

Um den Thermo-Trolley korrekt einzurichten, befolgen Sie bitte diese Schritte:

1. Standortwahl: Platzieren Sie den Trolley an einem geeigneten Ort, der gut belüftet ist und in der Nähe einer Stromquelle liegt.
2. Montage: Befestigen Sie die Rasenrollfüße am Trolley, wenn diese nicht bereits vormontiert sind.
3. Stromversorgung: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
4. Überprüfung auf Sicherheit: Überprüfen Sie alle Verbindungen und stellen Sie sicher, dass keine losen Teile vorhanden sind.

## 5. Betrieb

Um den Thermo-Trolley zu verwenden, folgen Sie diesen Anweisungen:

1. Stellen Sie die gewünschten GN-Behälter in die vorgesehenen Fächer ein.
2. Schalten Sie den Trolley über den elektrischen Schalter ein.
3. Stellen Sie die Temperatur über das Regelthermostat gemäß Ihren Anforderungen ein.
4. Überprüfen Sie regelmäßig die Innentemperatur, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel in einem sicheren Temperaturbereich gehalten werden.

## 6. Reinigung und Wartung

Für eine optimale Leistung und Hygiene beachten Sie folgende Schritte zur Reinigung und Wartung:

- Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie den Innenraum regelmäßig, besonders nach der Verwendung von rohen Lebensmitteln.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen und den Zustand des Heizsystems.

## 7. Fehlersuche

Falls Probleme auftreten, beachten Sie die folgenden Tipps:

- Trolley heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Unzureichende Temperatur: Stellen Sie sicher, dass der Thermostat ordnungsgemäß eingestellt ist.
- Geräusche während des Betriebs: Überprüfen Sie lose Komponenten oder Verschmutzungen, die Störungen verursachen könnten.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Thermo-Trolley gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroaltgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten sicher entfernt werden, um Umweltschäden zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support stehen wir Ihnen zur Verfügung:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Thermo Trolley Neutral 19x GN 1/1 (TGN-P1911N)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Thermo Trolley Neutral 19x GN 1/1 (TGN-P1911N). Deze trolley is ontworpen voor het veilig transporteren en tijdelijk bewaren van voedsel. Het product is geschikt voor professioneel gebruik in horeca-instellingen, zoals restaurants en cateraars.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u de trolley gebruikt.
- Plaats de trolley altijd op een vlak en stabiel oppervlak.
- Gebruik de trolley alleen voor het vervoeren van voedsel of voedselbereidingen.
- Zorg ervoor dat de trolley niet overbeladen wordt. Volg de maximale capaciteit zoals aangegeven in de specificaties.
- Hang of deponeer geen zware voorwerpen op de zijkanten van de trolley.
- Vergeet niet om de rolwielen te vergrendelen wanneer de trolley stil staat.
- Houd kinderen en onbevoegden uit de buurt van de trolley tijdens gebruik.
- Bij gebruik van elektrische componenten, volg de instructies voor een veilige aansluiting en gebruik.
- Voorkom dat de trolley in contact komt met vochtige of natte omgevingen om elektrische schokken en corrosie te voorkomen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TGN-P1911N
- Afmetingen: 100 x 70 x 108 cm
- Capaciteit: 19 x GN 1/1
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 80 kg
- Kleur: RVS
- Thermische isolatie: Ja
- Voorzieningen: 4 zwenkwielen (2 met rem)
- Temperatuurbereik: 60-80 graden Celsius

## 4. Installatie en Setup

1. Haal de Thermo Trolley uit de verpakking en controleer op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
2. Plaats de trolley op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Bevestig de vier zwenkwielen aan de onderkant van de trolley. Zorg ervoor dat de wielen goed vastzitten.
4. Controleer of alle onderdelen nauwkeurig zijn gemonteerd en dat de trolley stabiel is.
5. Sluit de trolley aan op de voeding indien van toepassing en controleer de werking van eventuele elektrische functies.

## 5. Bedieningsinstructies

1. Open het deksel van de trolley.
2. Plaats de GN-bakken in de toegewezen compartimenten. Zorg ervoor dat ze stevig en veilig zijn geplaatst.
3. Sluit het deksel stevig om de temperatuur te handhaven.
4. Verplaats de trolley voorzichtig naar de gewenste locatie.
5. Gebruik de remmen op de wielen om de trolley op zijn plaats te houden tijdens het lossen of laden.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Maak de trolley regelmatig schoon met een milde detergent en warm water om hygiëne te waarborgen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer periodiek de staat van de wielen en remmen. Smeer deze indien nodig voor optimale werking.
- Voer regelmatig een inspectie uit van elektrische componenten (indien van toepassing) om veilig gebruik te garanderen.

## 7. Oplossen van Problemen

Probleem: Trolley verplaatst niet soepel

Oplossing: Controleer de wielen op eventuele blokkades of vuil. Reinig of smeer de wielen indien nodig.

Probleem: De temperatuur is niet constant

Oplossing: Controleer of het deksel goed is gesloten. Controleer de thermostaatinstellingen en de elektrische aansluitingen.

## 8. Afvoer

Volg bij het afdanken van de Thermo Trolley de lokale regelgeving omtrent de afvoer van metalen en elektrische apparaten. Zorg ervoor dat zonnepanelen en andere elektrische componenten op de juiste manier worden gerecycled.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Thermo Trolley Neutral 19x GN 1/1

## 1. Información General

Este producto está diseñado para el transporte y almacenamiento de alimentos en condiciones óptimas de temperatura. El Thermo Trolley Neutral 19x GN 1/1 es ideal para su uso en restaurantes, catering y servicios de comidas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este carro debe ser utilizado únicamente para el transporte y almacenamiento de alimentos.
- Carga Seguro: No exceda la capacidad máxima de carga para evitar lesiones o daños al producto.
- Estabilidad: Asegúrese de que el carro esté en una superficie plana y estable durante su uso.
- Manipulación: Use guantes al mover el carro cuando este cargado para evitar lesiones en las manos.
- Revisiones Regulares: Inspeccione el carro regularmente para asegurarse de que no haya daños que puedan comprometer su seguridad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TGNp1911N
- Capacidad: 19 x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 800 x 600 x 1,950 mm
- Peso: 65 kg
- Ruedas: 4 ruedas giratorias, 2 con freno

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembale cuidadosamente el Thermo Trolley y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el carro en un área de trabajo limpia y plana.
3. Instale las ruedas giratorias en la base del carro, asegurándose de que las dos ruedas con freno estén en la parte trasera.
4. Verifique que todos los tornillos y fijaciones estén apretados adecuadamente.
5. Realice una última inspección para asegurar que el carro esté en condiciones seguras para su uso.

## 5. Operación

- Cargar Alimentos: Asegúrese de que los recipientes estén bien cerrados y seguros.
- Transporte: Empuje el carro con ambas manos y utilice el freno en las ruedas cuando esté detenido.
- Almacenamiento: Mantenga el carro en un lugar fresco y seco cuando no se use.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el interior y exterior con un paño húmedo y un detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de productos químicos abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Realice un mantenimiento regular de las ruedas para asegurar su correcto funcionamiento.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Las ruedas no giran correctamente.  
Solución: Verifique si hay objetos bloqueando las ruedas o si necesitan lubricación.
- Problema: El carro no está estable.  
Solución: Asegúrese de que esté en una superficie plana y que todas las ruedas estén bien instaladas.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el Thermo Trolley según las directrices locales de reciclaje y eliminación de metales. No deseche el producto de manera irresponsable.

## 9. Contacto

Para consultar dudas o asistencia técnica, póngase en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Thermo Trolley Neutral 19x GN 1/1 (TGN-P1911N)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Thermo Trolley Neutral 19x GN 1/1 (TGN-P1911N) de GGM Gastro. Ce chariot thermique est conçu pour maintenir les plats à température, idéal pour les cuisines professionnelles, les événements et les services de restauration.

## 2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les instructions suivantes pour assurer la sécurité:

- Ne pas surcharger le chariot, respecter les limites de poids.
- Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation de plats chauds.
- Ne pas placer d'objets inflammables à proximité du chariot.
- Gardez le chariot à l'écart de l'eau et des surfaces humides pour éviter les risques d'électrocution.
- Vérifiez régulièrement les câbles d'alimentation pour détecter d'éventuels dommages.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions extérieures : 800 x 580 x 1 600 mm
- Dimensions de la cavité GN : 530 x 325 mm
- Capacité : 19 x GN 1/1
- Alimentation : 230 V / 50 Hz
- Puissance : 1200 W
- Matériau : Acier inoxydable
- Classe énergétique : C

## 4. Installation et Configuration

- Déballer le Thermo Trolley et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage.
- Placez le chariot sur une surface stable et plane.
- Branchez le chariot à une prise électrique conforme aux spécifications d'alimentation.
- Vérifiez la bonne connexion au réseau électrique avant de l'utiliser.

## 5. Fonctionnement

- Allumez le chariot à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau de contrôle.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Chargez les plats dans les bacs GN, en veillant à ne pas surcharger.
- Fermez la porte correctement pour garantir une bonne conservation de la chaleur.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le chariot avant tout nettoyage.
- Essayez les surfaces externes avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de matériaux abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Vérifiez régulièrement l'intérieur et nettoyez les zones de contact avec les aliments.

## 7. Dépannage

- Si le chariot ne chauffe pas, vérifiez que l'appareil est bien branché et que le thermostat est réglé correctement.
- Si l'affichage ne fonctionne pas, inspectez les câbles d'alimentation.
- Pour tout autre problème, contactez le service client.

## 8. Élimination

- La mise au rebut de ce produit doit se faire conformément aux réglementations locales.
- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Rappez-le à un point de collecte agréé.

## 9. Contact

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

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Thermo Trolley Neutral 19x GN 1/1 (TGNP1911N)

### 1. Informazioni Generali

Il Thermo Trolley Neutral 19x GN 1/1 è progettato per il trasporto e la conservazione di alimenti a temperatura controllata. Questo carrello è una soluzione ideale per ristoranti, catering e servizi di banqueting.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per il trasporto di alimenti.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa di corrente adeguata e certificata.
- Stabilità: Non sovraccaricare il carrello. Assicurarsi che sia sempre in posizione verticale per evitare ribaltamenti.
- Temperature: Non superare le temperature raccomandate per la conservazione degli alimenti.
- Manipolazione: Utilizzare guanti protettivi durante il caricamento e lo scaricamento.
- Pulizia: Spegner e scollegare l'apparecchio prima di eseguire la pulizia.

### 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni esterne: 800 x 800 x 1960 mm
- Capacità: 19 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Controllo della temperatura: Termostato digitale
- Isolamento: Coibentazione in poliuretano
- Sorgente di energia: Elettrico

### 4. Installazione e Montaggio

1. Estrarre il Thermo Trolley dalla confezione con attenzione per evitare danni.
2. Collocare il carrello su una superficie piana e stabile.
3. Verificare che le ruote siano bloccate prima di iniziare l'uso.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme per alimentazione.
5. Accendere il carrello utilizzando l'interruttore di alimentazione.

### 5. Funzionamento

- Regolare la temperatura utilizzando il pannello di controllo digitale.
- Attendere che la temperatura desiderata sia raggiunta prima di inserire gli alimenti.
- Monitorare costantemente la temperatura per garantire la sicurezza alimentare.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il carrello con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi che possano danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Effettuare una manutenzione regolare per garantire il corretto funzionamento.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il carrello non si accende: Verificare la presa elettrica e il cavo di alimentazione.
- Temperature non raggiunte: Controllare le impostazioni del termostato e l'isolamento.
- Rumori insoliti: Assicurarsi che non ci siano oggetti intrappolati nelle ruote o nei meccanismi.

### 8. Smaltimento

Il prodotto e i suoi materiali di imballaggio devono essere smaltiti in modo responsabile, seguendo le normative locali per il riciclaggio. Non gettare il carrello negli scarti domestici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattarci:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania