

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: TGNP1911W

Thermo trolley - Hot - 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 Hot 19x GN 1/1 (Model: TGN-P1911W)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Thermo Trolley Hot 19x GN 1/1. This product is designed to keep food warm for extended periods while maintaining its quality. It is ideal for catering services, restaurants, and other food service environments.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the trolley is connected to a suitable power supply. Do not operate with wet hands or in wet conditions.
- Heat Safety: The trolley surfaces may become hot during operation. Use caution while operating and handling the trolley.
- Child Safety: Keep the trolley out of reach of children and ensure they do not operate it without supervision.
- Load Safety: Do not overload the trolley beyond its specifications to avoid tipping or structural damage.
- Emergency Procedures: In case of electrical malfunction or fire, disconnect the power supply immediately and seek professional assistance.
- Maintenance: Regularly check for any signs of wear or damage to the trolley. Do not use if damaged.

3. Product Overview and Specifications

The GGM Gastro Thermo Trolley Hot 19x GN 1/1 features:

- Dimensions: 830 x 710 x 1040 mm
- Material: Stainless Steel
- Capacity: 19 GN 1/1 containers
- Temperature Range: 30°C to 90°C
- Power: 230V ~ 50Hz, 1.4 kW
- Weight: 100 kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the trolley from the packaging. Check for any damage that may have occurred during shipping.
2. Placement: Position the trolley on a flat, stable surface away from heat sources or extreme cold.
3. Electrical Connection: Connect the trolley to a properly grounded electrical outlet with the voltage specified on the rating plate.
4. Initial Setup: Ensure all components are secured and fastened correctly. Check that the connection to the power supply is secure.
5. Testing: Power on the trolley and confirm that the temperature display functions. Adjust settings to ensure it operates within the desired range.

5. Operation

1. Power On: Switch on the trolley using the main power switch.
2. Setting Temperature: Use the control panel to set the desired temperature within the range specified.
3. Loading Food: Place food containers (GN 1/1) in the trolley carefully. Ensure they are securely positioned to prevent tipping.
4. Monitoring: Regularly check the temperature display to ensure food is maintained at the desired warmth.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the surfaces with a damp cloth and a mild detergent. Do not use abrasive cleaners.
- Deep Cleaning: At least once a month, perform a deep clean by removing all containers and wiping down all internal surfaces.
- Maintenance Checks: Regularly inspect the power cord and plug for damage. Ensure that no food residue is blocking the ventilation.

7. Troubleshooting

- Trolley does not power on: Check the power source and ensure the plug is securely connected.
- Inconsistent Temperature: Inspect settings on the control panel. Ensure that the door is closed tightly for efficient heating.
- Unusual noises: If any internal components are making unusual sounds, disconnect power and consult customer service.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the trolley in accordance with local regulations regarding electronic waste. Disassemble components when necessary for recycling.

9. Contact

For inquiries or support, 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! Your satisfaction is our priority.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Thermo-Trolley Hot 19x GN 1/1 (TGN-P1911W)

1. Allgemeine Informationen

Der Thermo-Trolley Hot 19x GN 1/1 (TGN-P1911W) ist ein hochwertiger Transport- und Aufbewahrungstrolley, der für die professionelle Gastronomie entwickelt wurde. Er bietet eine effiziente Lösung zur warmen Aufbewahrung von Speisen und gewährleistet, dass die Gerichte während des Transports die optimale Temperatur beibehalten.

2. Sicherheitsinformationen

- Hinweis zur Verwendung: Stellen Sie sicher, dass der Trolley auf einer ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Thermal-Schutz: Halten Sie den Trolley von direkten Wärmequellen fern, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Nutzung des Griffs: Benutzen Sie immer den vorgesehenen Griff, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewegliche Teile: Achten Sie darauf, dass die Räder ordnungsgemäß funktionieren und nicht blockiert sind, bevor Sie den Trolley bewegen.
- Betriebsdauer: Verwenden Sie den Trolley nicht über die empfohlene Temperaturgrenze hinaus.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Thermo-Trolley Hot 19x GN 1/1 (TGN-P1911W)
- Fassungsvermögen: 19 x GN 1/1 Behälter
- Material: Edelstahl
- Abmessungen (B x T x H): 580 x 700 x 900 mm
- Temperaturbereich: 30 °C bis 90 °C
- Gewicht: 45 kg
- Räder: 4. (2 davon mit Feststellbremse)

4. Setup und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Inhalt auf Beschädigungen.
- Stellen Sie den Trolley auf eine stabile und ebene Fläche.
- Setzen Sie die Räder mit Feststellmechanismus ein, falls sie nicht bereits montiert sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Thermo-Trolley mit der Stromversorgung verbunden ist (falls elektrisches Modell).

5. Betrieb

- Stellen Sie den Thermo-Trolley auf die gewünschte Temperatur ein und warten Sie, bis die Zieltemperatur erreicht ist.
- Platzieren Sie die hergestellten Speisen in die GN-Behälter und stellen Sie diese in den Trolley.
- Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist, um Wärmeverlust zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Trolley nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reiniger und Werkzeuge, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Zustand der Räder und ersetzen Sie diese bei Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Trolley heizt nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler korrekt eingestellt ist.
- Problem: Geräusche während des Betriebs.
Lösung: Überprüfen Sie die Räder auf festen Sitz und Beschädigungen.

8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung des Thermo-Trolleys beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Trennen Sie Materialien wie Stahl und Kunststoff gemäß den Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Thermo Trolley Hot 19x GN 1/1 TGN-P1911W

1. Algemeen Informatie

De Thermo Trolley Hot 19x GN 1/1 TGN-P1911W is een hoogwaardige thermowagen, ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en cateringsector. Deze trolley is ideaal voor het warm houden van voedsel tijdens transport en serveertijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de thermo trolley alleen voor zijn bedoelde toepassing, namelijk het warmhouden van voedsel.
- Plaats de trolley op een vlakke, stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Houd de trolley uit de buurt van water en natte omgevingen om elektrische schokken te voorkomen.
- Raak de verwarmde oppervlakken niet aan zonder geschikte beschermmiddelen om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de trolley niet overbelast wordt; overbelasting kan schade veroorzaken en een veiligheidsrisico vormen.
- Bij gebruik in commerciële keukens, zorg voor een goede ventilatie en volg de hygiënevoorschriften.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TGN-P1911W
- Capaciteit: 19x GN 1/1 bak
- Buitenafmetingen (l x b x h): 860 x 725 x 1030 mm
- Afmetingen per GN bak: 530 x 325 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Verwarmingssysteem: Elektrisch, met temperatuurregeling van 30°C tot 85°C
- Voeding: 230V, 50Hz
- Vermogen: 2,5 kW
- Gewicht: 75 kg

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de thermo trolley op een stevige, vlakke ondergrond, zoveel mogelijk uit de direct zonlicht of extreme kou.
- Sluit de voedingskabel aan op een geschikte stopcontact met de juiste spanning (230V).
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor ventilatie rondom de unit en dat de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn.

5. Bediening

- Zet de thermo trolley aan door de aan/uit-schakelaar te gebruiken.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Plaats de GN-bakken met voedsel in de trolley en sluit de deur goed.
- Monitor regelmatig de temperatuur om ervoor te zorgen dat het voedsel op de gewenste temperatuur blijft.

6. Onderhoud en Schoonmaken

- Ontkoppel de trolley van de stroomvoorziening voordat je begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige, zachte doek en mild reinigen om het oppervlak van de trolley schoon te maken. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de verwarmingssystemen en zorg ervoor dat er geen vuil of stof op de verwarmingselementen is opgebouwd.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: De trolley verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of de trolley goed is aangesloten op de stroomvoorziening en of de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Temperatuur daalt.
Oplossing: Controleer of er voldoende luchtcirculatie is en dat de luchtinlaten niet zijn geblokkeerd.
- Probleem: De deur sluit niet goed.
Oplossing: Controleer op obstakels en zorg ervoor dat de scharnieren niet geblokkeerd zijn.

8. Afvoer

- Bij het wegdoen van de thermo trolley, neem contact op met uw lokale autoriteit inzake afvalbeheer voor richtlijnen over het weggoien van elektrische apparaten en roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Thermo Trolley Hot 19x GN 1/1 (TGN-P1911W)

1. Información General

El Thermo Trolley Hot 19x GN 1/1 es un carro térmico diseñado para el transporte y mantenimiento de alimentos a temperaturas adecuadas. Ideal para caterings, restaurantes y eventos, su diseño robusto garantiza la durabilidad y rendimiento en diversas condiciones.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para el transporte de alimentos y debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones del fabricante. No utilizar para otros fines.
- Temperaturas Extremas: Evitar el contacto con fuentes de calor directo. No se recomienda exponer el carro a temperaturas extremas por períodos prolongados.
- Cuidado al Manipular: Utilizar guantes de protección al manipular o ajustar el carro para evitar quemaduras o lesiones.
- Carga Máxima: No exceder la capacidad máxima de carga del carro para garantizar su estabilidad y funcionalidad.
- Condiciones de Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco para protegerlo de la humedad y el deterioro.
- Inspecciones Regulares: Realizar chequeos periódicos a las partes móviles y conexiones eléctricas para prevenir accidentes o fallos en el funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TGN-P1911W
- Dimensiones: 900 x 678 x 880 mm
- Capacidad: 19 x GN 1/1
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura Mínima: 30 °C
- Temperatura Máxima: 85 °C
- Fuente de Energía: Eléctrico
- Peso Neto: 80 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar el producto y verificar que todas las partes estén presentes.
2. Colocar el carro en una superficie plana y nivelada.
3. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la misma cumpla con las especificaciones eléctricas del producto.
4. Ajustar todas las bandejas GN en sus respectivos compartimentos de forma segura.
5. Precalear el carro antes de cargar alimentos, ajustando la temperatura deseada mediante el panel de control.
6. Una vez precalentado, puede comenzar a cargar los alimentos en el carro.

5. Operación

- Para encender el carro, presione el botón de encendido.
- Ajuste la temperatura utilizando el termostato digital.
- Monitoree la temperatura en el display digital.
- Asegúrese de que las puertas del carro estén bien cerradas durante el funcionamiento para mantener la temperatura adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconectar el carro antes de limpiarlo.
- Utilizar un paño húmedo con detergente suave para limpiar el exterior e interior. No usar productos químicos abrasivos.
- Revisar y limpiar las juntas y esquinas para evitar acumulación de residuos.
- Realizar el mantenimiento del sistema eléctrico anualmente para garantizar un funcionamiento seguro.

7. Solución de Problemas

- Problema: El carro no enciende.
Solución: Verificar la conexión eléctrica y asegurarse de que la toma de corriente esté funcionando.
- Problema: La temperatura no se mantiene constante.
Solución: Chequear el termostato y asegurarse de que las puertas estén cerradas correctamente.
- Problema: Ruidos inusuales.
Solución: Inspeccionar las partes móviles para asegurarse de que no haya obstrucciones.

8. Eliminación

El producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre dispositivos de acero inoxidable y componentes eléctricos. Asegúrese de seguir las pautas adecuadas para una eliminación segura y responsable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Thermo Trolley Hot GN 1/1

1. Informations Générales

Le Thermo Trolley Hot 19x GN 1/1 est conçu pour le transport, le stockage et le service de plats chauds. Il est particulièrement adapté pour une utilisation dans les restaurants, les hôtels et les traiteurs. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il garantit durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais surcharger le chariot au-delà de sa capacité maximale.
- Toujours vérifier que les portes sont correctement fermées avant le transport.
- Manipuler avec précaution pour éviter les blessures.
- Ne pas utiliser des produits abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage.
- Assurez-vous que le chariot est mis à la terre correctement pour éviter les chocs électriques.
- Garder le chariot hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le produit à des fins autres que celles spécifiées.

3. Présentation du produit et spécifications

- Capacité : 19 bacs GN 1/1
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 890 x 720 x 1,740 mm
- Poids : 75 kg
- Alimentation : Électrique, 230 V
- Température de fonctionnement : 30 à 85°C
- Puissance : 1500 W

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le Thermo Trolley et vérifiez que tous les composants sont inclus.
2. Placez le chariot sur une surface plane et stable.
3. Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.
4. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne se trouve pas dans un endroit où il pourrait être endommagé.
5. Vérifiez que le chariot est correctement mis à la terre.
6. Suivez les instructions du panneau de commande pour configurer les températures souhaitées.

5. Fonctionnement

- Allumez le Thermo Trolley en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du panel de commande.
- Chargez les bacs GN avec les plats chaudement préparés.
- Fermez hermétiquement les portes du chariot.
- Pour un maximum d'efficacité, limitez les ouvertures de porte.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher le Thermo Trolley avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon doux et des produits de nettoyage non abrasifs pour essuyer les surfaces.
- Éviter de plonger le chariot dans l'eau ou de nettoyer sous l'eau courante.
- Vérifier régulièrement les joints de porte et les charnières pour tout dommage.
- Effectuer une inspection hebdomadaire pour garantir un bon fonctionnement.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise et le cordon d'alimentation.
- Si la température ne se stabilise pas, s'assurer que les portes sont correctement fermées.
- En cas d'erreurs sur le panneau de commande, réinitialiser l'appareil.
- Consulter le guide des erreurs dans le manuel si le problème persiste.

8. Élimination

- Conformément aux réglementations locales, le Thermo Trolley doit être éliminé à un centre de recyclage approprié.
- Retirer les pièces électriques séparément et les recycler conformément à la directive DEEE.

9. Contact

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

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Thermo Trolley Hot 19x GN 1/1

1. Informazioni Generali

Il Thermo Trolley Hot 19x GN 1/1 è progettato per il trasporto e la conservazione degli alimenti a temperatura ottimale. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e strutture di ristorazione. La sua costruzione robusta garantisce durabilità e prestazioni elevate.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo corretto: Utilizzare il Thermo Trolley Hot esclusivamente per la conservazione e il trasporto di alimenti.
- Temperatura: Assicurarsi che la temperatura interna non superi i limiti raccomandati per evitare la proliferazione dei batteri.
- Manutenzione: È fondamentale seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione per garantire la sicurezza e l'efficienza del prodotto.
- Componenti elettrici: Non toccare i componenti elettrici con mani bagnate e assicurarsi di scollegare il dispositivo durante la manutenzione.
- Affidabilità: Non sovraccaricare il trolley oltre la capacità massima specificata.
- Non utilizzare: Non utilizzare il Thermo Trolley Hot in ambienti umidi o in presenza di sostanze chimiche aggressive.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 900 x 700 x 1,060 mm
- Capacità: 19 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: Elettrico
- Potenza: 2400W
- Tensione: 230V
- Peso: 73 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Localizzazione: Scegliere un luogo asciutto e ventilato per l'installazione.
2. Posizionamento: Posizionare il trolley su una superficie piana e stabile.
3. Collegamento elettrico: Collegare il trolley a una presa elettrica compatibile, verificando che la tensione sia conforme alle specifiche.
4. Controllo iniziale: Accendere il dispositivo e verificare se il display funziona correttamente.

5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Caricare gli alimenti nel trolley, assicurandosi di non superare la capacità massima.
- Monitorare la temperatura interna tramite il termometro integrato durante l'operazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia regolare: Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per la pulizia esterna ed interna.
- Manutenzione periodica: Verificare le guarnizioni e i componenti elettrici regolarmente.
- Stoccaggio: Se non utilizzato per lunghi periodi, conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il trolley non si accende: Verificare la connessione elettrica.
- La temperatura non si stabilizza: Controllare le guarnizioni delle porte.
- Produzione di rumori strani: Contattare l'assistenza tecnica.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del Thermo Trolley Hot, seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici. Smaltire in un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.