

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: TPM110

Dough portioner - 1.5 kW - Weight range: ~100-600g - Capacity: 60kg - max. 2000 pcs/h



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Dough Portioner TPM110

1. General Information

Model: Dough Portioner TPM110

Power: 1.5 kW

Weight Range: 100-600 g

Capacity: 60 kg

Max Portions: 2000 pcs/h

Manufacturer: GGM Gastro, Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Contact: info@gmgastro.com, 0800 7000 220

2. Safety Information

- Read the manual thoroughly before operating the dough portioner.
- Ensure that the machine is installed and operated on a stable, flat surface to prevent tipping.
- Keep the dough portioner away from water and other liquids to avoid electrical shock.
- Do not operate the machine with wet hands or feet.
- Children should not use the machine and should be kept at a safe distance while in operation.
- Always unplug the machine before performing any maintenance or cleaning.
- Use the machine for its intended purpose only. Misuse may result in damage or injury.
- In case of malfunction or unusual noise, stop the machine immediately and consult the troubleshooting section.

3. Product Overview and Specifications

The GGM Gastro Dough Portioner TPM110 is designed for efficient and consistent dough portioning.

- Technical Data:

- Power: 1.5 kW

- Weight Range: 100-600 g

- Capacity: 60 kg

- Maximum Portions: 2000 pcs/h

4. Setup and Installation

- Unbox the machine and check all components are included.
- Place the dough portioner on a stable surface in a dry area.
- Ensure there is adequate space around the machine for operation and maintenance.
- Connect the dough portioner to a suitable power supply (230V, 50Hz).
- Verify that all components are securely assembled and tighten any loose parts.

5. Operation

- Ensure the power is connected and the machine is on.
- Adjust the weight settings according to your requirement (100-600 g).
- Add dough into the hopper ensuring it does not exceed the 60 kg capacity.
- Start the machine by pressing the power button, and the dough portioner will begin dispensing the pre-set portions.
- Monitor the operation and batch size regularly for consistency.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the machine from the power supply before cleaning.
- Wipe down the exterior with a damp cloth.
- For the internal components, disassemble as per user guidelines and wash them with mild detergent and warm water.
- Ensure all parts are thoroughly dried before reassembling.
- Regularly inspect the machine for signs of wear or damage and replace components as necessary.

7. Troubleshooting

- Machine does not start: Check power supply connection and fuse.
- Inconsistent portion size: Verify weight settings and ensure dough is evenly distributed.
- Strange noises during operation: Stop the machine immediately and check for foreign objects or loose components.
- Overheating: Allow the machine to cool down before operating again.

8. Disposal

- Dispose of the machine responsibly at the end of its lifecycle.
- Separate any recyclable materials per local guidelines.
- Do not dispose of electrical components in regular waste.

9. Contact

For further assistance, reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Teigportionierer

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Teigportionierers. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine schnelle und präzise Teigportionierung zu ermöglichen. Es eignet sich ideal für Bäckereien, Pizzerien und andere Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Benutzung: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie Hände und andere Körperteile von beweglichen Teilen fern.
- Kindersicherheit: Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet.
- Reparaturen: Bei Defekten oder Beschädigungen senden Sie das Gerät nicht zurück, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lagerung: Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und kühlen Ort, um Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TPM110
- Leistung: 1,5 kW
- Gewichtsbereich: 100-600 g
- Kapazität: 60 kg
- Maximale Stückzahl pro Stunde: 2000

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in der Nähe einer geeigneten Stromquelle.
2. Gerät auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt ist.
3. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
4. Kalibrierung: Führen Sie die Kalibrierung gemäß den Herstelleranweisungen durch, um genaue Portionen zu gewährleisten.

5. Betrieb

1. Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten.
2. Teig vorbereiten: Bereiten Sie den Teig gemäß den Rezeptangaben vor und platzieren Sie ihn im Einfüllschacht.
3. Portionierung: Stellen Sie das gewünschte Gewicht ein und drücken Sie den Startknopf. Das Gerät portioniert automatisch.
4. Entnahme: Nehmen Sie die portionierten Teigstücke direkt nach dem Portionieren ab.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gehäuse und die verschiedenen Teile des Teigportionierers regelmäßig mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Teile regelmäßig auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß mit der Stromquelle verbunden ist.
- Ungenaue Portionen: Überprüfen Sie die Kalibrierung und stellen Sie sicher, dass der Teig richtig vorbereitet ist.
- Geräusche oder Vibrationen: Überprüfen Sie, ob das Gerät stabil steht und keine losen Teile vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Elektrogeräte. Bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle oder einem Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Unterstützung oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Deegportioneer 1,5 kW

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Deegportioneer 1,5 kW. Dit product is ontworpen om de efficiëntie van deegverwerking te verhogen en is geschikt voor professioneel gebruik in bakkerijen, restaurants en andere horecagelegenheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet met beschadigde snoeren of stekkers.
- Voorkom dat het apparaat wordt blootgesteld aan hoge temperaturen of open vlammen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik van het apparaat.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TPM110
- Vermogen: 1,5 kW
- Gewicht bereik: 100 - 600 g
- Capaciteit: 60 kg
- Maximaal aantal stuks per uur: 2000

4. Installatie en opstelling

- Plaats de deegportioneer op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte stroombron, met een spanningsniveau van 400 V.
- Controleer of alle onderdelen correct zijn bevestigd en geen zichtbare schade vertonen.
- Voer een voorzorgscontrole uit om te verzekeren dat de werking van het apparaat niet vertraagd zal worden door obstructies.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel het gewicht in op het gewenste niveau met de beschikbare instellingen.
- Plaats het deeg in de vulopening.
- Druk op de startknop om het portioneerproces te beginnen.
- Controleer regelmatig tijdens het gebruik of het apparaat soepel werkt en geen ongebruikelijke geluiden maakt.

6. Reinigen en onderhoud

- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening vóór het reinigen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Vermijd gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.
- Maak de interne onderdelen schoon met een zachte borstel om deegresten te verwijderen.
- Controleer regelmatig of alle schroeven en verbindingen goed vastzitten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat schakelt niet in.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroombron.
- Probleem: Het deeg komt niet uit de vulopening.
Oplossing: Controleer of er geen verstoppingen zijn en of het deeg de juiste consistentie heeft.
- Probleem: Ongebruikelijke geluiden tijdens gebruik.
Oplossing: Zet het apparaat onmiddellijk uit en controleer op vreemde voorwerpen of slijtage aan de onderdelen.

8. Afvoer

Wanneer het apparaat niet meer functioneert en niet kan worden gerepareerd, volg dan de lokale richtlijnen voor het veilig afvoeren van elektrische apparatuur. Scheid elektronisch afval van ander afval en breng het naar een erkend recyclingpunt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Porcionador de Masa 1.5 kW

1. Información General

El porcionador de masa es un equipo diseñado para facilitar la dosificación de masa en porciones uniformes. Ideal para panaderías, pizzerías y establecimientos de comida rápida, este dispositivo es eficiente, fácil de usar y garantiza un rendimiento constante.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este aparato debe utilizarse únicamente para los fines previstos, según se describe en este manual.
- Inspección previa: Inspeccione el aparato antes de cada uso. No utilice si hay daños visibles.
- Electricidad: Asegúrese de que la tensión eléctrica coincida con la especificada en la etiqueta del producto. Utilice siempre una toma de corriente adecuada.
- Supervisión: No deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
- Resbalones: Mantenga el área de trabajo limpia y seca para evitar resbalones.
- Uso de protecciones: No introduzca manos, utensilios o cualquier objeto dentro del área de trabajo mientras esté en funcionamiento.
- Apagado inmediato: Desenchufe después de su uso o en caso de avería.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 1.5 kW
- Rango de peso: 100-600 g
- Capacidad: 60 kg
- Máximo de porciones: 2000 piezas/h
- Modelo: TPM110

4. Configuración e Instalación

1. Retire el porcionador de su embalaje y colóquelo sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que el área esté bien ventilada y libre de humedad.
3. Conecte el aparato a una fuente de alimentación adecuada. Verifique la tensión eléctrica.
4. Encaje todos los componentes según las instrucciones del fabricante para garantizar un funcionamiento correcto.
5. Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido.

5. Funcionamiento

- Ajuste el peso de porción deseado utilizando el panel de control.
- Coloque la masa en la parte superior del porcionador.
- Active el dispositivo y espere a que complete el proceso de porcionado.
- Retire las porciones finalizadas de la bandeja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato antes de limpiar.
- Limpie las superficies externas con un paño húmedo y detergente suave.
- No utilice limpiadores abrasivos.
- Desmontar los componentes según sea necesario y lavarlos con agua tibia.
- Realice un mantenimiento regular comprobando los componentes eléctricos y mecánicos.

7. Resolución de Problemas

- No enciende: Verifique el enchufe y la fuente de alimentación.
- Masa no se porciona correctamente: Compruebe el ajuste de peso en el panel de control y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- Ruidos extraños: Desenchufe inmediatamente y verifique si hay piezas sueltas o dañadas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con la legislación local sobre residuos y reciclaje. No arroje el aparato en la basura normal.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Modèle : TPM110

Type de produit : Portionneuse à pâte

Puissance : 1,5 kW

Plage de poids : 100-600 g

Capacité maximale : 60 kg

Production : 2000 pièces/h

2. Informations de Sécurité

- Lisez toujours le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable.
- Évitez tout contact avec l'eau ou d'autres liquides à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagée.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez les protections appropriées si vous travaillez près de pièces mobiles.
- Respectez les limites de poids recommandées pour éviter d'endommager l'appareil.

3. Présentation du Produit et Spécifications

La portionneuse TPM110 est conçue pour une utilisation professionnelle, offrant précision et efficacité dans le portionnement de la pâte.

Spécifications techniques :

- Puissance : 1,5 kW
- Plage de poids : 100-600 g
- Capacité : jusqu'à 60 kg
- Production : jusqu'à 2000 pièces/h

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez son intégrité.
- Placez l'appareil sur une surface plane, à proximité d'une prise de courant.
- Assurez-vous que l'environnement est propre et exempt d'obstacles.
- Fixez l'appareil à la surface si nécessaire, pour plus de stabilité.
- Connectez le cordon d'alimentation à une prise adéquate.

5. Utilisation

- Réglez le poids de portion souhaité à l'aide du panneau de contrôle.
- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Chargez la pâte dans le réservoir en respectant la capacité maximale.
- Appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer le processus de portionnement.

6. Nettoyage et Entretien

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur.
- Pour les parties intérieures, retirez les éléments amovibles et plongez-les dans l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place.
- Vérifiez régulièrement les pièces pour détecter tout signe d'usure.

7. Résolution des Problèmes

- Problème : L'appareil ne démarre pas.
Solution : Vérifiez la connexion à la prise de courant.
- Problème : La pâte ne s'écoule pas.
Solution : Vérifiez si le réservoir est correctement chargé et débloqué.
- Problème : Portions inégales.
Solution : Ajustez les paramètres de poids sur le panneau de contrôle.

8. Élimination

- À la fin de la durée de vie de l'appareil, veillez à le retirer conformément aux réglementations locales de gestion des déchets.
- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Porzionatrice per Impasto TPM110

1. Informazioni Generali

La porzionatrice per impasto TPM110 è un dispositivo progettato per facilitare la porzionatura precisa dell'impasto. È ideale per panifici, pizzerie e altre attività di ristorazione. Questo manuale fornisce istruzioni dettagliate per l'installazione, l'operazione e la manutenzione del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che il dispositivo sia installato su una superficie stabile e piana.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Utilizzare solo le parti accessorie fornite dal produttore.
- Non sovraccaricare la macchina oltre la capacità massima di 60 kg.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare l'apparecchio in condizioni ambientali inadeguate (umidità, polvere, ecc.).
- Spegnerne l'unità e scollegare l'alimentatore in caso di malfunzionamento o prima della pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Modello: TPM110
Potenza: 1,5 kW
Range di peso: 100 - 600 g
Capacità: 60 kg
Max. 2000 pezzi/h

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la porzionatrice dalla confezione e controllare che non ci siano danni visibili.
2. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che ci sia una presa elettrica appropriata nelle vicinanze.
4. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica.
5. Accertarsi che il contenitore sottostante sia posizionato correttamente per ricevere l'impasto.
6. Accendere l'interruttore principale per attivare l'unità.

5. Funzionamento

1. Accendere la porzionatrice utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostare il peso desiderato utilizzando il pannello di controllo.
3. Avviare il processo di porzionamento premendo il pulsante di avvio.
4. Monitorare il funzionamento per garantire che l'impasto venga porzionato correttamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare l'unità prima di pulirla.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Rimuovere il contenitore e lavarlo con acqua calda e sapone.
- Controllare regolarmente le parti per usura e sostituire se necessario.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o sostanze chimiche aggressive.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La macchina non si accende.
Soluzione: Controllare il collegamento alla presa elettrica e verificare l'alimentazione.
- Problema: L'impasto non viene porzionato correttamente.
Soluzione: Verificare le impostazioni di peso e controllare eventuali ostruzioni.
- Problema: Rumore eccessivo durante il funzionamento.
Soluzione: Controllare la macchina per eventuali parti allentate o usurate.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile dell'apparecchio, seguire le norme locali per lo smaltimento. Non smaltire l'unità con i normali rifiuti domestici.

9. Contatti

Per assistenza, contattaci:

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