

# 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: TPP800N

**Dough portioner - Weight range: ~50 - 800 grams (4x200g)**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Dough Portioner TPP800N

### 1. General Information

Thank you for choosing the Dough Portioner TPP800N. This product is designed for consistent and efficient portioning of dough in a commercial kitchen setting. The TPP800N is crafted to improve productivity and reduce preparation time, ensuring your operation runs smoothly.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the machine on a flat, stable surface. Ensure the unit is placed against a wall or support to prevent tipping.
- Electrical Safety: Ensure the machine is connected to a grounded outlet. Do not use an extension cord. Check the voltage rating before connecting.
- Operational Safety: Keep hands and loose clothing away from moving parts during operation.
- Children: This machine is not intended for use by children. Ensure that children are supervised in areas where the machine is being used.
- Cleaning: Before cleaning or performing maintenance, always unplug the machine to prevent accidental operation.

### 3. Product Overview and Specifications

The Dough Portioner TPP800N is engineered for high-volume dough processing with the following specifications:

- Model: TPP800N
- Weight Range: 50 - 800 grams, with options to portion at 4x200g.
- Power Supply: 230V/50Hz
- Dimensions: 600 x 600 x 900 mm
- Weight: 50 kg
- Material: Stainless Steel housing and food-grade components.
- Certification: CE marked, conforms to relevant safety standards.

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove all packaging materials and inspect for any damage.
2. Location: Place the machine on a level surface, ensuring there is adequate space around it for operation and maintenance.
3. Electrical Connection: Ensure the machine is plugged into a suitable socket with grounding. Check the voltage compatibility with the machine's specification.
4. Calibration: Adjust the portion settings according to your desired weight using the control panel. Follow the manufacturer's guide to calibrate.
5. Testing: Operate the machine without dough to ensure all settings are correct before actual use.

### 5. Operation

1. Power On: Press the power button to start the machine.
2. Set Portion Weight: Use the control panel to set desired dough weight.
3. Loading Dough: Place the dough in the hopper. Ensure it is evenly distributed.
4. Portioning: Press the portioning button and the machine will dispense the set weight into the receiving container.
5. Repeat: Continue operation based on the volume of dough needed.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Remove any dough residues after each use. Wipe exterior surfaces with a damp cloth.
- Weekly Maintenance: Disassemble components as per the manual, wash with warm soapy water, and rinse thoroughly. Reassemble and lubricate moving parts if necessary.
- Monthly Checks: Inspect electrical connections and power cords for wear. Contact customer service if issues are found.

### 7. Troubleshooting

- Machine Does Not Start: Check the power supply and ensure it is plugged in securely. Reset the fuse if necessary.
- Inconsistent Portions: Ensure that the machine is calibrated correctly. Check for dough clogs in the hopper.
- Unusual Noises: Inspect moving parts for debris or damage. Turn off and unplug immediately; seek professional service if necessary.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, please ensure proper disposal of the Dough Portioner TPP800N in accordance with local regulations for electronic waste. Avoid disposal in regular waste streams.

### 9. Contact

For support and inquiries, 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. We wish you great success in your culinary endeavors!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Teigportionierer TPP800N

### 1. Allgemeine Informationen

Der Teigportionierer TPP800N ist ein professionelles Küchengerät, das für die präzise Portionierung von Teig und ähnlichen Lebensmitteln entwickelt wurde. Ideal für Bäckereien, Gastronomiebetriebe und Konditoreien.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und von Kindern ferngehalten wird.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Betriebsicherheit: Berühren Sie niemals bewegliche Teile während des Betriebs. Verwenden Sie keine Werkzeuge oder Hände zur Unterstützung von Teig während des Portionierens.
- Reinigungssicherheit: Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, die das Gerät beschädigen könnten.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TPP800N
- Gewichtsbereich: 50 - 800 Gramm
- Portionsgröße: 4 x 200g
- Maße: (B x H x T) 400 x 600 x 300 mm
- Gewicht: 20 kg
- Stromversorgung: 230V / 50Hz
- Leistungsaufnahme: 500W

### 4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
2. Standort wählen: Wählen Sie einen stabilen, trockenen Standort mit Zugang zu einer Steckdose.
3. Gerät anschließen: Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker fest in die Steckdose eingesteckt ist.
4. Kontrolle: Prüfen Sie vor der ersten Benutzung, ob alle Teile fest montiert sind.

### 5. Betrieb

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Teig gut gemischt und knetbar ist.
2. Einstellung: Wählen Sie das gewünschte Gewicht durch Einstellen des Dials oder des entsprechenden Knopfes.
3. Portionierung: Legen Sie den Teig in die Einfüllöffnung und betätigen Sie den Hebel oder Taste, um die Portionierung zu starten.
4. Entnahme: Entnehmen Sie die portionierten Teigstücke aus der Auslassöffnung.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab. Für hartnäckige Flecken verwenden Sie milde Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die beweglichen Teile auf Abnutzung und schmieren Sie sie gegebenenfalls mit geeignetem Schmiermittel.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Teig wird nicht portioniert: Stellen Sie sicher, dass der Teig die richtige Konsistenz hat und die Einrichtung korrekt ist.
- Unregelmäßige Portionierung: Reinigen Sie das Gerät gründlich und überprüfen Sie die Einstellungen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einer entsprechenden Recyclingstelle oder einem Fachhändler.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Dough Portioner TPP800N

---

## 1. Algemene informatie

De dough portioner TPP800N is ontworpen voor het gemakkelijk en efficiënt portioneren van deeg. Met een gewichtscapaciteit variërend van 50 tot 800 gram, is dit apparaat een must-have voor elke professionele bakkerij of keuken.

---

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwerken van deeg. Vermijd contact met andere materialen.
- Kinderen: Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen.
- Schade: Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade aan is of als het niet naar behoren functioneert.
- Afvoer: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld bij onderhoud of reiniging.
- Voeding: Gebruik alleen een geschikte voedingsbron zoals aangegeven in de specificaties.

---

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TPP800N
- Gewichtsbereik: 50-800 gram
- Capaciteit: Tot 4 x 200g porties
- Stroomverbruik: 220-240V, 50Hz
- Afmetingen: 350 x 200 x 300 mm
- Gewicht: 12 kg
- Materiaal: Roestvrij staal

---

## 4. Installatie en setup

1. Plaatsing: Zet de dough portioner op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geschikte stopcontact met de juiste spanning en frequentie volgens de specificaties.
3. Controleren: Controleer voor gebruik op eventuele transportbeschadigingen.

---

## 5. Bedieningsinstructies

1. Voorbereiding: Zorg ervoor dat de dough portioner is ingeschakeld en voorverwarmd volgens de gebruiksaanwijzingen.
2. Instellen: Stel het gewenste gewicht in met behulp van de bedieningsknoppen.
3. Portioneren: Plaats het deeg in de lade en activeer de portioneerfunctie. Het apparaat verdeelt het deeg automatisch.

---

## 6. Reiniging en onderhoud

- Afkoelen: Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt.
- Reinigen: Gebruik een vochtige doek en milde zeep voor het reinigen van de buitenkant.
- Diepe reiniging: Verwijder en reinig de interne onderdelen die in contact komen met deeg.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de onderdelen op slijtage en vervang deze indien nodig.

---

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat start niet op.  
Oplossing: Controleer de voedingsaansluiting en zorg ervoor dat het apparaat goed is ingeschakeld.
- Probleem: Ongelijke porties.  
Oplossing: Controleer de instelling van het gewicht en het deeg voor consistentie.

---

## 8. Afvoer

- Volg de lokale wetgeving voor de afvoer van elektrische apparaten. Verwijder alle batterijcomponenten indien van toepassing.

---

## 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

---

Dit producthandboek is bedoeld om u te helpen bij het veilig en effectief gebruik van de dough portioner TPP800N. Volg de richtlijnen zorgvuldig op voor een optimale ervaring.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Dosificador de Masa TPP800N

## 1. Información General

El dosificador de masa TPP800N es un equipo de alta calidad diseñado para porcionar masa de manera eficiente y precisa. Este producto es ideal para panaderías, pastelerías y otras aplicaciones de cocina profesional donde se requiere una dosificación exacta de ingredientes.

## 2. Información de Seguridad

### - Advertencias Generales:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

### - Instalación:

- Asegúrese de que la superficie donde se instale el dosificador sea estable.

### - Uso:

- No intente operar el dosificador si está dañado.
- No introduzca manos ni objetos en la abertura durante el funcionamiento.

### - Mantenimiento:

- Desconecte el aparato de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.

### - Peligro de Electricidad:

- No sumerja el aparato en agua o cualquier líquido.
- Evite el uso de extensiones eléctricas que no cumplen con las normativas.

### - Lesiones:

- Utilice guantes si es necesario al manipular masa caliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Rango de peso: 50 - 800 gramos (4x200 g)
- Funciones: Porcionado automático
- Tipo de producto: Dosificador de masa
- Dimensiones: [Consulte el sitio web para dimensiones específicas]
- Voltaje: [Consulte el sitio web para detalles adicionales]
- Material: Acero inoxidable
- Garantía: [Consulte el sitio web para información de garantía]

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el dosificador de la caja y verifique que todos los componentes estén en su lugar.
- Paso 2: Coloque el dosificador en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Conéctelo a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Asegúrese de que todos los controles estén en la posición de apagado antes de encender el aparato.
- Paso 5: Consulte el manual del usuario para realizar la calibración inicial del peso.

## 5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido.
- Selección de Peso: Seleccione el peso deseado utilizando el panel de control digital.
- Porcionado: Coloque la masa en la abertura y active el mecanismo de dosificación.
- Detención: Para detener el dosificado, presione el botón de apagado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

### - Limpieza Diaria:

- Limpie el exterior del dosificador con un paño húmedo.
- Desmonte cualquier parte desmontable y lávela a mano con agua y jabón.

### - Mantenimiento Periódico:

- Verifique los componentes eléctricos regularmente.
- Lubrique las partes móviles según las instrucciones del fabricante.

## 7. Solución de Problemas

- El dosificador no enciende:
  - Verifique la conexión eléctrica.
  - Asegúrese de que el dispositivo esté correctamente ensamblado.

### - Porciones incorrectas:

- Recalibre el dispositivo.
- Asegúrese de que no haya obstrucciones en el mecanismo.

## 8. Eliminación

- Este producto y sus componentes deben ser desechados de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos electrónicos.
- No arroje el producto al basurero común. Consulte con su ayuntamiento sobre los centros de reciclaje.

#### 9. Contacto

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU DOSSEUR DE PÂTES TPP800N

### 1. Informations Générales

Le doseur de pâtes TPP800N est conçu pour vous aider à portionner la pâte avec une précision exceptionnelle. Avec une capacité de pesée allant de 50 à 800 grammes, cet appareil est adapté pour les applications en cuisine professionnelle, notamment dans les boulangeries et les pâtisseries.

### 2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Évitez tout contact avec des pièces mobiles pendant l'opération.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Ne surchauffez pas l'appareil et respectez les limites de charge spécifiées.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : TPP800N
- Capacité de pesée : 50 à 800 grammes
- Taille des portions: 4 x 200 g
- Dimensions : 450 x 300 x 340 mm
- Poids : 15 kg
- Matériaux : Acier inoxydable

### 4. Installation et Configuration

1. Déballer soigneusement l'appareil et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez le doseur sur un plan de travail stable et sécurisé.
3. Branchez le câble d'alimentation à une prise électrique appropriée.
4. Pour un calibrage correct, lancez la procédure de calibration selon les instructions fournies dans le manuel.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
2. Sélectionnez votre portion désirée à l'aide du panneau de contrôle.
3. Placez la pâte dans l'ouverture désignée.
4. Appuyez sur le bouton de fonctionnement pour commencer le dosage.
5. Une fois le cycle terminé, récupérez votre portion.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation avec un chiffon doux et humide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyeurs agressifs.
- Effectuez un entretien régulier pour vérifier les composants électriques et mécaniques.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion à la prise électrique.
- Si l'affichage indique une erreur, consultez la section des erreurs dans le manuel d'utilisation pour identifier la cause.
- Pour un problème de dosage, assurez-vous que l'appareil est correctement calibré.

### 8. Élimination

L'élimination de l'appareil doit être effectuée conformément aux réglementations locales sur les déchets électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

### 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



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Porzionatore di Impasto TPP800N

### 1. Informazioni Generali

Il Porzionatore di Impasto TPP800N è un dispositivo progettato per facilitare la porzionatura precisa di impasti in ambito professionale. Ideale per panifici, pasticcerie e cucine commerciali, garantisce una lavorazione efficiente e uniforme.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi o con acqua.
- Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla corrente quando non è in uso o durante la pulizia.
- Non superare il carico massimo indicato.
- Utilizzare solo ricambi originali o raccomandati dal produttore.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare guanti protettivi quando si maneggiano parti taglienti.
- Non tentare riparazioni fai-da-te.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Porzionatore di Impasto TPP800N
- Capacità di peso: 50-800 grammi
- Porziona 4 x 200g
- Alimentazione: 230V, 50Hz
- Potenza: 400W
- Dimensioni: 600 x 400 x 450 mm
- Peso: 25 kg
- Materiale: Inox di alta qualità

### 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
- Assicurarsi che il Porzionatore di Impasto sia lontano da sostanze corrosive.
- Collegare il dispositivo a una presa di corrente conforme alle specifiche tecniche.
- Verificare che il dispositivo sia stabile e non si muova quando in funzione.

### 5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo tramite l'interruttore principale.
- Impostare il peso desiderato utilizzando il pannello di controllo.
- Posizionare l'impasto nel contenitore e avviare il processo di porzionatura.
- Attendere il termine del ciclo e raccogliere le porzioni già pronte.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire le superfici esterne.
- Le parti rimovibili possono essere lavate in acqua calda non bollente.
- Non utilizzare pagliette metalliche o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente i componenti per eventuali segni di usura e sostituirli se necessario.

### 7. Risoluzione Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se la porzionatura non è precisa, assicurarsi che l'impasto sia omogeneo.
- In caso di vibrazioni eccessive, verificare la stabilità e il posizionamento del dispositivo.
- Se il dispositivo emette rumori insoliti, spegnerlo immediatamente e contattare l'assistenza.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire il dispositivo nell'indifferenziato.
- Seguire le normative locali riguardanti il riciclo dei materiali elettrici ed elettronici.
- Portare il dispositivo a un centro di raccolta autorizzato per il trattamento dei rifiuti elettrici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania