

# 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: TRS25

### Dough sheeter - for 250mm dough



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Dough Sheeter TRS25

### 1. General Information

Thank you for choosing the Dough Sheeter TRS25. This professional-grade dough sheeter is designed for food service and bakery operations, providing consistent results in dough preparation. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is connected to a grounded power outlet that meets the voltage requirements. Avoid using extension cords.
- **Moving Parts:** Keep hands, clothing, and utensils away from moving parts to prevent injury.
- **Hot Surfaces:** Some areas of the machine may become hot during operation; use caution when operating.
- **Children and Pets:** Ensure that children and pets are kept away from the machine when in use.
- **Emergency Procedures:** In case of any malfunction, immediately unplug the machine and contact support.
- **Maintenance:** Regularly check for any signs of wear or damage on cables and components.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Dough Sheeter TRS25
- **Dough Width Capacity:** 250 mm
- **Dimensions:** 600 mm x 420 mm x 420 mm
- **Weight:** 35 kg
- **Power Supply:** 230V, 50Hz
- **Power Consumption:** 0.25 kW
- **Materials:** Stainless Steel housing, non-stick rolling surface
- **Control Type:** Manual control with adjustable thickness settings

### 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the Dough Sheeter TRS25, checking for any damage during transit. Retain the packaging for potential future use.
2. **Location:** Place the sheeter on a stable, flat surface capable of supporting its weight. Ensure there is adequate space for operation and maintenance.
3. **Electrical Connection:** Plug the power cord into a properly rated electrical socket. Ensure the switch on the machine is in the 'off' position before plugging in.
4. **Testing:** Turn on the machine and verify that all controls are functioning properly before use.

### 5. Operation

1. **Preheat the Machine:** Allow the machine to warm up for a few minutes if necessary.
2. **Adjust Thickness:** Use the manual controls to set the desired thickness of the dough.
3. **Loading Dough:** Place a portion of dough on the rolling surface and gently guide it through the rollers. Use a light, steady pressure.
4. **Retrieving Dough:** Once passed through, retrieve the rolled dough and repeat as necessary for additional portions.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Unplug and allow the machine to cool. Wipe down the stainless steel exterior with a damp cloth and mild detergent.
- **Rolling Surface:** Clean the rolling surface with a non-abrasive cleaner to prevent sticking.
- **Regular Maintenance:** Check rolling mechanisms for wear or blockages monthly and lubricate as per instructions in the manufacturer's guidelines.
- **Inspection:** Regularly inspect electrical cords and connections for damage.

### 7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Start:** Check the power supply and circuit breaker. Ensure the machine is plugged in correctly.
- **Dough Sticking:** Ensure the rolling surface is clean. Use flour to prevent dough from sticking.
- **Uneven Dough Thickness:** Adjust the thickness control and ensure the dough is fed in evenly.

### 8. Disposal

Always dispose of the Dough Sheeter TRS25 in accordance with local regulations. Take the machine to a designated recycling center or contact local waste management for proper disposal methods to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For any inquiries or support, 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 your purchase and enjoy using your Dough Sheeter TRS25!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für GGM Gastro Teigwalze TRS25

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Teigwalze TRS25. Dieses Gerät ist ideal für Pizzerien, Bäckereien und Gastronomiebetriebe, die hochwertiges und gleichmäßiges Teigblatt benötigen.

### 2. Sicherheitsinformationen

Um eine sichere Verwendung der Teigwalze TRS25 zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsinformationen:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche installiert ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit verschiedenen beweglichen Teilen während des Betriebs.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigten Kabeln oder Steckdosen.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von der Maschine fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Sicherheitsfunktionen und den Zustand der Maschine.
- Verwenden Sie niemals Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes.
- Tragen Sie vor dem Arbeiten mit der Teigwalze geeignete persönliche Schutzausrüstung, einschließlich Handschuhe.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Modell: TRS25
- Maximaler Teigdiameter: 250 mm
- Motorleistung: 0,5 kW
- Spannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz
- Gewicht: 45 kg
- Abmessungen: 600 x 400 x 500 mm

### 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Teigwalze vorsichtig aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
- Wählen Sie einen stabilen, geraden Untergrund für die Installation.
- Positionieren Sie die Maschine so, dass die Bedienung einfach und bequem ist.
- Schließen Sie die Teigwalze an eine geeignete Stromquelle (230 V) an.
- Überprüfen Sie die elektrischen Verbindungen und stellen Sie sicher, dass keine Kabel beschädigt sind, bevor Sie das Gerät einschalten.

### 5. Betrieb

- Schalten Sie die Teigwalze durch Drücken des Hauptschalters ein.
- Stellen Sie die gewünschte Dicke des Teigblatts mit dem regulierbaren Einstellmechanismus ein.
- Führen Sie den vorbereiteten Teig gleichmäßig in die Einführöffnung ein und lassen Sie ihn durch die Walzen laufen.
- Überwachen Sie den Zustand des Teigs während des Rollens, um Qualität und Konsistenz zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.
- Führen Sie eine regelmäßige Inspektion der elektrischen Komponenten durch, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.

### 7. Fehlersuche

- Wenn die Maschine nicht startet, überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Bei ungleichmäßigem Teigblatt prüfen Sie die Einstellungen und den Zustand der Walzen.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen während des Betriebs sollte das Gerät sofort abgeschaltet und gewartet werden.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Stellen Sie sicher, dass alle nicht mehr benötigten Teile umweltgerecht entsorgt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf der GGM Gastro Teigwalze TRS25. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Verwendung unseres Produkts!

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for GGM Gastro Dough Sheeter TRS25

### 1. Algemene informatie

Bedankt voor uw keuze voor de GGM Gastro Dough Sheeter TRS25. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt uitrollen van deeg tot een dikte van 2,5 mm. Het is ideaal voor het maken van pizza, pasta en andere deegproducten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- De Dough Sheeter TRS25 is alleen bedoeld voor gebruik in een professionele keuken.
- Zorg ervoor dat het toestel op een stabiele en vlakke ondergrond staat om ongeval of schade te voorkomen.
- Houd kinderen en onbevoegden weg van het apparaat tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel en volgens de aanwijzingen in deze handleiding.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen of slijtage. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Voorkom dat water of andere vloeistoffen de elektrische onderdelen van het apparaat raken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt of onderhoudt.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TRS25
- Capaciteit: Tot 250 mm deeg
- Afmetingen: 500 x 560 x 700 mm
- Gewicht: 45 kg
- Vermogen: 220 V, 50 Hz
- Materiaal: Roestvrij staal
- Dikte: Instelbaar tot 2,5 mm

### 4. Opstelling en installatie

1. Plaats de Dough Sheeter op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor juiste luchtcirculatie en veilige werking.
3. Sluit het apparaat aan op een geschikte 220 V stopcontact.
4. Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd en dat er geen losse onderdelen zijn.
5. Voer een test uit zonder deeg om ervoor te zorgen dat het apparaat correct functioneert.

### 5. Bediening

1. Zet de Dough Sheeter aan met de hoofdschakelaar.
2. Stel de gewenste dikte in met de daarvoor bestemde draaiknop.
3. Plaats het deeg aan het begin van de invoeropening.
4. Gebruik de handmatige of automatische functie om het deeg door de rollers te laten gaan.
5. Controleer de consistentie en zorg ervoor dat het deeg gelijkmatig is uitgerold.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig het oppervlak met een vochtige doek en mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Inspecteer regelmatig op slijtage van onderdelen en vervang indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer de voedingsbron en zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
- Probleem: Het deeg wordt niet gelijkmatig uitgerold.  
Oplossing: Controleer of de dikte-instelling correct is en of er geen verstoppingen zijn in de invoeropening.
- Probleem: Ongewone geluiden tijdens gebruik.  
Oplossing: Stop het apparaat onmiddellijk en inspecteer op losse of beschadigde onderdelen.

### 8. Afvoer

Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat, volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten. Neem contact op met uw lokale vuilnisophaaldienst voor informatie over recycling en milieuvriendelijke afvoer.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Laminadora de Masa TRS25

## 1. Información General

La Laminadora de Masa TRS25 es una máquina diseñada para la extensión de masa de hasta 250 mm de ancho. Ideal para panaderías y pastelerías, esta laminadora proporciona una eficiencia y precisión excepcionales en el procesamiento de masas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe usarse únicamente para el propósito previsto de laminado de masa.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica coincida con la especificada en el manual.
- Superficies de Trabajo: Mantenga las superficies de trabajo limpias y secas para evitar resbalones y accidentes.
- Protección Personal: Utilice guantes y gafas de protección durante el funcionamiento.
- Mantenimiento: Desconecte la máquina de la corriente antes de realizar limpieza o mantenimiento.
- Uso de Herramientas: No introduzca manos o utensilios en la zona de cizalla mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Revisiones Regulares: Realice revisiones periódicas para garantizar que las partes móviles funcionen correctamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TRS25
- Ancho Máximo de Masa: 250 mm
- Potencia del Motor: 0.75 kW
- Tensión: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Dimensiones: 600 x 400 x 500 mm
- Peso: 50 kg
- Material: Acero inoxidable y plástico ABS

## 4. Instalación y Configuración

- Localización: Instale la máquina en un área estable, seca y bien ventilada.
- Superficie: Asegúrese de que la superficie de instalación sea nivelada para evitar deslizamientos.
- Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Prueba de Funcionamiento: Verifique que todas las partes móviles se muevan libremente antes de encender la máquina.
- Seguridad: Inspeccione la máquina para asegurar que todas las cubiertas de seguridad estén en su lugar.

## 5. Operación

- Encendido: Para iniciar la laminadora, presione el botón de encendido.
- Ajuste de Grosor: Ajuste la perilla para seleccionar el grosor deseado de la masa.
- Alimentación de Masa: Coloque la masa en la entrada de laminado y empuje suavemente.
- Parada: Para detener la máquina, presione el botón de apagado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Componentes Internos: Después de cada uso, retire cualquier residuo de masa acumulado.
- Lubricación: Aplique lubricante en las partes móviles según las especificaciones del fabricante cada tres meses.
- Inspección: Revise regularmente la máquina para detectar desgastes o daños.

## 7. Resolución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente esté funcionando.
- Ruidos anormales: Inspeccione las partes móviles para detectar cualquier obstrucción o daño.
- Masa no se laminada correctamente: Ajuste el grosor y asegúrese de que la masa esté en buen estado.

## 8. Eliminación

Dispose de la máquina de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de reciclar los materiales compatibles.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte técnico, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit pour la Laminatrice à Pâte TRS25

### 1. Informations Générales

La laminatrice à pâte TRS25 est conçue pour les professionnels de la cuisine, offrant une solution efficace pour étaler des pâtes de manière uniforme et précise. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, elle garantit une durabilité et une performance exceptionnelles.

### 2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel d'utilisation.
- Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des conditions humides ou mouillées.
- Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
- Ne pas tenter de démonter l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un professionnel qualifié.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : TRS25
- Largeur de la pâte : 250 mm
- Vitesse de rotation : 20 m/min
- Dimensions (L x l x H) : 800 x 450 x 350 mm
- Poids : 35 kg
- Alimentation : 230V/50Hz
- Puissance : 0,75 kW

### 4. Installation et Configuration

1. Retirer tous les éléments de l'emballage.
2. Placez la laminatrice sur une surface de travail stable et propre.
3. Assurez-vous que l'appareil est éloigné des bords de la table pour éviter tout risque de chute.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique adéquate.
5. Vérifiez que tous les composants sont fermement fixés avant de mettre l'appareil sous tension.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez la laminatrice à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Ajustez l'écartement des rouleaux à l'aide de la molette de réglage selon l'épaisseur désirée de la pâte.
3. Introduisez la pâte dans l'ouverture par le haut des rouleaux.
4. Lorsque la pâte sort des rouleaux, vous pouvez la couper à la longueur souhaitée.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Essayez les rouleaux avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et des composants.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez que le cordon est correctement branché.
- Si la pâte ne s'étale pas uniformément : Assurez-vous que les rouleaux sont nettoyés et que l'écartement est réglé correctement.
- En cas de bruit inhabituel, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service clientèle.

### 8. Disposition

En fin de vie, veuillez ne pas jeter cet appareil avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales sur le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Rullo per Impasto TRS25

## 1. Informazioni Generali

Il rullo per impasto TRS25 è progettato per facilitare la stesura di impasti fino a 250 mm. È ideale per panifici, pizzerie e altri esercizi di ristorazione che necessitano di una lavorazione efficiente dell'impasto. Il prodotto è realizzato con materiali di alta qualità, garantendo durabilità e resistenza.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il rullo per impasto TRS25.
- Gli utenti devono indossare guanti protettivi durante la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio.
- Non inserire mani o oggetti nella zona di funzionamento del rullo durante l'uso.
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia conforme ai requisiti specificati prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o vicino all'acqua.
- Spegner l'apparecchio e scollegare la corrente prima di eseguire qualsiasi procedura di manutenzione.
- Tenere il rullo lontano dalla portata dei bambini e delle persone non autorizzate.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TRS25
- Capacità massima impasto: 250 mm
- Alimentazione: 230V
- Potenza: 0,75 kW
- Dimensioni: 720 mm x 590 mm x 950 mm
- Peso: 150 kg
- Materiali: Acciaio inossidabile e alluminio anodizzato
- Velocità massima: 12 giri/min

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il rullo su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
2. Assicurarsi che il rullo sia collegato a una presa di corrente conforme alle specifiche indicate.
3. Verificare che tutte le viti e gli accessori siano saldamente fissati.
4. Eseguire un controllo visivo per eventi di danneggiamento o difetti prima dell'uso.
5. Accendere l'interruttore principale per avviare il rullo.

## 5. Funzionamento

- Posizionare l'impasto nel rullo e regolare la distanza tra i rulli secondo le necessità.
- Attivare il rullo premendo il pulsante di avvio.
- Monitorare attentamente l'operazione dell'apparecchio per evitare inceppamenti.
- Dopo l'uso, spegnere il rullo e scollegare la corrente.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie esterna e i rulli con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare agenti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente i componenti per segni di usura e sostituire se necessario.
- Lubrificare le parti mobili come indicato nelle istruzioni separate fornite con il prodotto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il rullo non si accende, controllare la connessione elettrica.
- In caso di rumori anomali, spegnere immediatamente l'apparecchio e controllare meccanismi e rulli.
- Per inceppamenti, spegnere il rullo e rimuovere l'impasto bloccato.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il rullo tra i rifiuti domestici.
- Riferirsi alle normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche.
- Aprire l'apparecchio e separare nei materiali riciclabili ove possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania