

# 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: TRS42

### Dough sheeter - for 420mm dough



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Dough Sheeter TRS42

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Dough Sheeter TRS42. This product is designed for commercial use, ensuring efficiency in rolling out dough for your culinary needs.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the machine is plugged into a properly grounded outlet. Use a voltage that is within the specified range.
- **Moving Parts:** Keep hands away from rollers and moving parts during operation to prevent injury.
- **Operational Use:** Always supervise the machine during operation and do not leave it running unattended.
- **Child Safety:** Keep the equipment out of reach of children and avoid allowing them to operate it.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the power supply before performing any maintenance or cleaning to avoid electric shock.
- **Weight Considerations:** Be cautious when lifting or moving the machine; it is designed to be stationary.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** TRS42
- **Dimensions:** 1560 x 600 x 1220 mm
- **Power:** 0.75 kW
- **Voltage:** 230 V
- **Roller Width:** 420 mm
- **Weight:** 120 kg
- **Material:** Stainless steel and food-safe plastic
- **Working Speed:** Adjustable speed settings

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a stable, level surface with sufficient space to accommodate the machine and for operator movement.
2. **Electrical Connection:** Ensure the electrical outlet is compatible with the voltage requirement. Plug the machine into a grounded outlet.
3. **Adjustment of Rollers:** Adjust the roller clearance according to your dough thickness requirements before the first use by turning the adjustment knob.
4. **Safety Check:** Ensure all parts are securely attached and there are no loose connections.

### 5. Operation

1. **Power On:** Switch on the power using the main switch.
2. **Preheat:** Allow the machine to reach operational temperature if applicable.
3. **Feeding Dough:** Place a portion of dough evenly in between the rollers.
4. **Adjust Settings:** Set the desired thickness using the adjustment feature.
5. **Start Feeding:** Start the machine and feed the dough into the rollers gradually.
6. **Collection Tray:** Use the collection tray to gather the rolled out dough for cooling or further processing.

### 6. Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:** Wipe down all surfaces with a damp cloth after each use. Do not use abrasive cleaners.
2. **Weekly Maintenance:** Inspect the rollers for wear and tear. Apply a food-safe lubricant to moving parts if deemed necessary.
3. **Deep Cleaning:** Disconnect the power and disassemble the removable components for deep cleaning every month.
4. **Storage:** Store in a dry place, and cover the machine to protect it from dust.

### 7. Troubleshooting

- **Machine Not Starting:** Check if it is plugged in and the outlet is functioning. Ensure the power switch is on.
- **Dough Sticking:** Adjust the roller clearance and ensure the dough is properly floured before use.
- **Unusual Noises:** Stop the machine immediately; check for foreign objects or loose parts.

### 8. Disposal

Dispose of the machine and any packaging materials in accordance with local regulations. Ensure that the equipment has been cleaned and is free from any food residues before disposal.

### 9. Contact

For further assistance, please contact our customer service department:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Dough Sheeter TRS42. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Teigwalze TRS42

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Teigwalze TRS42 entschieden haben. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine gleichmäßige und effiziente Verarbeitung von Teig zu gewährleisten. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, um die bestmögliche Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie das Gerät nur gemäß der Anleitung. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Betriebsbedingungen: Betreiben Sie die Maschine nicht in feuchten oder nassen Umgebungen.
- Vorsicht bei der Benutzung: Berühren Sie keine beweglichen Teile während des Betriebs. Verwenden Sie niemals Ihre Hände, um den Teig zu forcieren.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Wartung: Lassen Sie das Gerät regelmäßig von einem Fachmann überprüfen, um sicherzustellen, dass es in einwandfreiem Zustand ist.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TRS42
- Walzbreite: 420 mm
- Walzgeschwindigkeit: 1.5 m/min
- Leistung: 0.75 kW
- Abmessungen: 800 x 600 x 800 mm
- Gewicht: 80 kg
- Material: Edelstahl und hochbeständiger Kunststoff

### 4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Wählen Sie einen stabilen, sauberen Platz für die Installation. Stellen Sie sicher, dass die Fläche eben ist.
- Schritt 2: Stellen Sie die Teigwalze auf die vorbereitete Fläche und vergewissern Sie sich, dass alle Füße stabil stehen.
- Schritt 3: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete elektrische Steckdose an.
- Schritt 4: Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile auf Beschädigungen.

### 5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Teig einführen: Legen Sie den vorbereiteten Teig in die Einführungsöffnung.
- Walzen: Passen Sie die Walzenbreite nach Bedarf an und betätigen Sie den Startknopf, um den Walzvorgang zu starten.
- Überwachung: Überwachen Sie den Betrieb, um sicherzustellen, dass keine Störungen auftreten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach dem Gebrauch: Lassen Sie das Gerät abkühlen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker. Wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Inspektionen durch und fetten Sie bewegliche Teile gemäß den Anweisungen des Herstellers.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Netzanschluss und den Hauptschalter.
- Problem: Ungleichmäßige Walzung: Stellen Sie sicher, dass der Teig gleichmäßig eingezogen wird und die Walzen nicht blockiert sind.
- Problem: Geräusentwicklung: Überprüfen Sie auf losgelöste Teile oder Ablagerungen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Entsorgung vom Stromnetz getrennt ist.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for GGM Gastro Dough Sheeter TRS42

### 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Deeg Roller TRS42 is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en bakkerijen. Deze deegroller zorgt voor een gelijkmatige en snelle verwerking van deeg voor verschillende toepassingen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding grondig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker of het snoer beschadigd is.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Gebruik geen mixers of gereedschappen die niet zijn goedgekeurd voor gebruik met deze deegroller.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact na gebruik.

### 3. Product Overzicht en Specificaties

- Model: TRS42
- Afmeting: 620 x 520 x 900 mm
- Elektrisch vermogen: 0,75 kW
- Voltage: 230 V
- Gewicht: 70 kg
- Capaciteit: Tot 420 mm deegbreedte

### 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de deegroller op een stevige, vlakke ondergrond in een goed verlichte ruimte.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de deegroller voor veilig gebruik.
3. Controleer of het apparaat schoon is en vrij van verpakkingsmateriaal.
4. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanning.
5. Zet de deegroller aan met de aan/uit-schakelaar en controleer of deze goed functioneert.

### 5. Werking

- Zet de deegroller aan met de aan/uit-schakelaar.
- Plaats het deeg aan de bovenkant van de roller.
- Pas de dikte-instelling aan op basis van uw behoefte.
- Laat het deeg langzaam door de rollers gaan voor een gelijkmatige verwerking.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek om het oppervlak van de deegroller schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Controleer regelmatig op slijtage en zorg ervoor dat alle onderdelen goed functioneren.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De deegroller start niet.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en de stop is ingeschakeld.
- Probleem: Deeg komt niet goed door de rollers.
  - Oplossing: Controleer de dikte-instelling en pas deze aan.

### 8. Afvoer

- Zorg ervoor dat het apparaat na gebruik niet meer aan staat.
- Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor specifieke richtlijnen indien nodig.

### 9. Contact

- 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 TRS42

## 1. Información General

La Laminadora de Masa TRS42 está diseñada para simplificar el proceso de estirado de masa, haciendo que sea eficiente y fácil de usar. Es ideal para panaderías, pizzerías y cualquier negocio que requiera una laminadora de masa de calidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este producto está destinado únicamente para uso comercial. Siga todas las instrucciones de operación y seguridad para evitar lesiones.
- Prevención de Lesiones: Mantenga las manos y objetos alejados de las partes móviles durante el funcionamiento. No intente alcanzar la masa mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Supervisión: Nunca deje la máquina desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Mantenimiento: Desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: TRS42
- Ancho de la Laminadora: 420 mm
- Potencia: 0.75 kW
- Voltaje: 230V
- Dimensiones: 800 x 600 x 1095 mm
- Peso: 80 kg
- Material de la Superficie: Acero inoxidable
- Área de trabajo: Requiere un espacio mínimo de operación de 1 m<sup>2</sup>

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la laminadora en una superficie plana y estable. Deje suficiente espacio alrededor de la máquina para el manejo seguro.
2. Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la máquina esté conectada a una fuente de energía adecuada que cumpla con las especificaciones de voltaje (230V).
3. Pruebas de Funcionamiento: Antes de su primer uso, realice una prueba de funcionamiento para asegurarse de que todos los componentes operen correctamente.

## 5. Operación

1. Encienda la laminadora utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste el grosor deseado de la masa utilizando el controlador de ajuste.
3. Introduzca la masa en la abertura, asegurándose de que esté centrada.
4. Active la máquina, permitiendo que la masa sea estirada automáticamente.
5. Al finalizar, apague la máquina y retire la masa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie con un paño húmedo después de cada uso. Evite el uso de productos químicos agresivos.
- Mantenimiento Regular: Verifique periódicamente las partes móviles y los mecanismos de ajuste. Aplique lubricante según sea necesario y consulte el manual para detalles específicos.

## 7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que los interruptores estén en posición ON.
- La masa no se estira correctamente: Ajuste el grosor y asegúrese de que la masa esté adecuada para la laminadora.
- Ruidos inusuales: Desconecte la máquina y verifique si hay objetos atascados o desgaste en las partes móviles.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la Laminadora de Masa TRS42, deséchela de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que la máquina no represente un peligro para el medio ambiente.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit pour la laminoir à pâte TRS42

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le laminoir à pâte TRS42. Cet appareil est conçu pour étaler la pâte à différentes épaisseurs, idéal pour les professionnels de la gastronomie. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour garantir son bon fonctionnement et votre sécurité.

### 2. Informations de sécurité

- Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Tenez les mains et les autres objets éloignés des rouleaux en fonctionnement pour éviter les blessures.
- Ne placez pas de mains ou d'objets entre les rouleaux.
- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.
- Utilisez l'appareil uniquement pour les fins auxquelles il est destiné.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation et la prise. N'utilisez pas l'appareil en cas de dommages.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : TRS42
- Largeur de la pâte : 420 mm
- Alimentation : 230 V
- Puissance : 0,75 kW
- Dimensions : 800 mm x 350 mm x 350 mm
- Poids : 40 kg
- Matériau : Acier inoxydable

### 4. Installation et configuration

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante.
- Assurez-vous que l'endroit est bien ventilé et à l'écart des sources de chaleur.
- Vérifiez que l'appareil est éteint, puis branchez-le sur une prise conforme.
- Ajustez les rouleaux à la largeur désirée à l'aide du bouton de réglage.
- Effectuez toujours un test de fonctionnement avant de commencer l'utilisation complète.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur.
- Insérez la pâte entre les rouleaux, en veillant à ce qu'elle soit bien positionnée.
- Tournez le bouton de réglage pour choisir l'épaisseur désirée.
- Laissez la pâte passer entre les rouleaux plusieurs fois jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Éteignez l'appareil après utilisation.

### 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et un nettoyeur doux pour nettoyer la surface.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement les rouleaux pour les débris et nettoyez-les si nécessaire.
- Gardez le cordon d'alimentation propre et intact.

### 7. Résolution des problèmes

- Problème : L'appareil ne s'allume pas
  - Vérifiez que l'appareil est bien branché.
  - Vérifiez que l'interrupteur est en position "on".
- Problème : La pâte ne passe pas uniformément
  - Vérifiez si les rouleaux sont réglés correctement.
  - Assurez-vous que la pâte est suffisamment souple.
- Problème : Bruit anormal
  - Éteignez l'appareil et débranchez-le immédiatement.
  - Vérifiez qu'aucun objet n'est coincé entre les rouleaux.

### 8. Élimination

Suivez les règlements locaux en matière d'élimination des déchets pour vous débarrasser de l'appareil. Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou information complémentaire, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

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

Merci de votre confiance dans le laminoir à pâte TRS42.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Sfogliatrice per Pasta TRS42

### 1. Informazioni Generali

La sfogliatrice per pasta TRS42 è progettata per facilitare l'allungamento e la stesura della pasta, rendendo il processo di preparazione più semplice ed efficiente. Questa macchina è ideale per pizzerie, ristoranti e panetterie.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina.
- Non utilizzare la macchina senza supervisione se i bambini sono presenti.
- Assicurarsi che la macchina sia posizionata su una superficie stabile e piana.
- Non inserire mani o oggetti nella zona di lavoro durante il funzionamento.
- Utilizzare solo la forza necessaria per alimentare la pasta.
- Scollegare la macchina dalla rete elettrica quando non è in uso o durante la pulizia.
- In caso di malfunzionamenti, non tentare di riparare la macchina da soli, contattare un professionista.
- Seguire sempre le istruzioni di pulizia e manutenzione fornite per garantire la sicurezza e la longevità del prodotto.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Sfogliatrice per pasta
- Larghezza di lavoro: 420 mm
- Velocità di lavoro: Variabile
- Motore: 0,75 kW
- Alimentazione: 220-240 V / 50 Hz
- Dimensioni: 690 x 320 x 470 mm
- Peso: 60 kg

### 4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare la sfogliatrice in un'area ben ventilata e su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno alla macchina per facilitare il movimento e l'accesso.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con le specifiche appropriate.
4. Verificare che tutti i componenti siano ben assemblati secondo le istruzioni di montaggio incluse.
5. Eseguire un controllo finale per assicurarsi che la macchina sia in perfette condizioni prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

1. Accendere la macchina tramite l'interruttore generale.
2. Regolare la velocità in base allo spessore desiderato della pasta.
3. Inserire la pasta nell'ingresso e osservare il processo di stesura.
4. Raccogliere la pasta stesa con attenzione al termine del ciclo.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la macchina prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire le superfici esterne della macchina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi.
- Controllare regolarmente le parti mobili e lubrificarle secondo necessità.
- Eseguire un'ispezione periodica della macchina per garantire che funzioni correttamente.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macchina non si accende, controllare il collegamento alla rete elettrica e l'interruttore.
- Se la pasta non viene stesa correttamente, verificare la regolazione della velocità e il materiale utilizzato.
- In caso di rumori insoliti, spegnere immediatamente la macchina e contattare il servizio assistenza.

### 8. Smaltimento

Alla fine del ciclo di vita della macchina, smaltirla in conformità con le normative locali sui rifiuti elettronici. Non gettare l'unità con i rifiuti domestici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania