

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: TRS52

Dough sheeter - for 520mm dough



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

EN ENGLISH

Product Manual: Dough Sheeter TRS52

1. General Information

Thank you for purchasing the Dough Sheeter TRS52. This manual provides essential information regarding the setup, operation, safety, maintenance, and troubleshooting of your dough sheeter.

2. Safety Information

- Always operate the dough sheeter on a stable, flat surface to ensure safety during use.
- Ensure that the power supply matches the specifications outlined in this manual.
- Do not operate the machine with wet hands or bare feet.
- Keep the operating area free of obstructions and hazards.
- Always unplug the machine when not in use or when performing maintenance.
- Regularly inspect the power cord for any signs of damage or wear.
- Use protective gear as needed, such as gloves and eye protection.
- Do not reach into the machine while it is operating or plugged in.
- Ensure that children and pets are kept away from the machine while in use.

3. Product Overview and Specifications

The Dough Sheeter TRS52 is designed for efficient dough rolling, suitable for bakeries and restaurants.

Technical Data:

- Model: TRS52
- Construction: Stainless Steel
- Roll Width: 520 mm
- Dimensions: 800 x 600 x 1000 mm
- Weight: Approx. 60 kg
- Power: 0.75 kW
- Voltage: 230 V / 50 Hz
- Speed: Adjustable 0-6 m/min

4. Setup and Installation

1. Unpack the Dough Sheeter TRS52 carefully.
2. Place the dough sheeter on a flat and stable surface.
3. Ensure that there is sufficient space around the machine for safe operation and maintenance.
4. Connect the power cord to a suitable electrical outlet. Ensure the voltage matches specifications.
5. Check that the safety guard is properly installed before using the machine.
6. Adjust the rollers to the desired thickness before operating the machine.

5. Operation

1. Plug in the dough sheeter.
2. Turn the power switch to the "On" position.
3. Adjust the roller gap using the control knob to your desired thickness.
4. Feed the dough into the machine while it is running slowly.
5. Collect the rolled dough as it exits the machine.
6. Always monitor the operation to ensure safety and efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the machine before cleaning.
- Wipe down the surface and rollers with a damp cloth after each use.
- For deep cleaning, disassemble the removable parts and wash with mild soap and water.
- Ensure that no debris or dough remnants are left on or around the machine.
- Regularly check mechanical parts for wear and tear.
- Contact a service professional for any major repairs.

7. Troubleshooting

- If the machine does not start, ensure it is plugged in and the power outlet is functional.
- If dough jams occur, stop the machine immediately, unplug it, and carefully clear the jam.
- For unusual noises or vibrations, stop the machine and inspect for loose components.
- If the rollers do not adjust correctly, ensure there is no obstruction preventing movement.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the Dough Sheeter TRS52 responsibly. Check local regulations for electronic waste disposal and recycling options.

9. Contact

For queries, support, or service, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Teigroller TRS52

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Teigrollers TRS52. Dieses Produkt ist speziell für die Verarbeitung von Teig und ist ein unverzichtbares Werkzeug für Bäcker, Restaurants und Pizzerien. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanweisung: Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitswarnungen vor dem Gebrauch des Geräts.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Benutzung: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Körperliche Sicherheit: Berühren Sie bewegliche Teile nicht während des Betriebs und tragen Sie angemessene Kleidung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Stecker.
- Wartung: Führen Sie keine Reparaturen selbst durch. Bei Problemen kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Lagerung: Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf, um Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Teigroller TRS52
- Dough Width: 520 mm
- Abmessungen: 800 x 450 x 900 mm
- Netzspannung: 230 V
- Leistung: 0,55 kW
- Gewicht: 70 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, trockenen und ebenen Untergrund.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Vermeiden Sie Mehrfachsteckdosen.
3. Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie vor der ersten Nutzung alle Kabel und Anschlüsse auf Beschädigungen.
4. Bedienungsanleitung: Platzieren Sie die Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts für einen einfachen Zugriff.

5. Betrieb

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt angeschlossen und in einem sicheren Zustand ist.
2. Einschalten: Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
3. Teigzufuhr: Führen Sie den Teig langsam in den Walzenbereich ein.
4. Dickenanpassung: Stellen Sie die Walzen entsprechend der gewünschten Teigdicke ein.
5. Ausschalten: Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie die Walzen mit einem feuchten Tuch, um Teigreste zu entfernen.
- Regelmäßige Wartung: Prüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile auf Verschleiß und Schmierung.
- Reiniger: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Oberflächen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker fest sitzt.
- Unregelmäßiger Betrieb: Überprüfen Sie, ob der Teig gleichmäßig eingeführt wurde und kein Rückstau vorliegt.
- Geräusche oder Vibrationen: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht und keine Teile beschädigt sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen zur Elektro- und Elektronikaltgeräteentsorgung. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einer geeigneten recyclingstelle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Deeguitroller TRS52

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de deeguitroller TRS52. Deze machine is ontworpen voor het effectief en efficiënt uitrollen van deeg in een professionele keukenomgeving. Gebruik deze handleiding om het meeste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Plaats de machine op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroom is losgekoppeld tijdens installatie, onderhoud of reiniging.
- Voorkom direct contact met de draaiende onderdelen.
- Gebruik de machine niet met een beschadigd netsnoer of stekker.
- Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van het apparaat tijdens het gebruik.
- Volg alle veiligheidsinstructies tijdens het gebruik om letsel of schade te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TRS52
- Afmetingen: 600 x 700 x 470 mm
- Maximale deegbreedte: 520 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 0,75 kW
- Frequentie: 50 Hz
- Nettogewicht: 72 kg
- Kleur: Rood
- Materialen: Roestvrij staal en hoogwaardig kunststof

4. Installatie en Set-Up

1. Plaats de deeguitroller op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Sluit de machine aan op een geaard stopcontact met een spanning van 230 V.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de machine is voor een veilige werking.
4. Controleer of alle componenten goed zijn gemonteerd en niet beschadigd zijn.
5. Volg de instructies in deze handleiding voor het eerste gebruik.

5. Bediening

1. Zet de machine aan met de aan-/uit-schakelaar.
2. Stel de gewenste dikte van het deeg in met de regelknop.
3. Plaats het deeg gelijkmatig op de invoeropening.
4. Druk op de knop om het deeg door de rol te laten passeren.
5. Herhaal indien nodig voor de gewenste consistentie.

6. Onderhoud en Onderhoud

- Maak de machine na elk gebruik schoon met een vochtige doek.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging van onderdelen.
- Vervang versleten onderdelen direct om een veilige werking te garanderen.
- Voer ten minste eenmaal per jaar een grondige inspectie en onderhoud uit.

7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of de machine correct is aangesloten en dat het stopcontact werkt.
- Deeg blijft vastzitten: Controleer de rol en maak deze indien nodig schoon.
- Ongebruikelijke geluiden: Controleer op losse of beschadigde onderdelen. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat dient u de lokale wet- en regelgeving inzake afvalstoffen te volgen. Zorg ervoor dat alle elektrische componenten op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop! Wij wensen u veel plezier met uw deeguitroller TRS52.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Laminadora de Masa TRS52

1. Información General

La Laminadora de Masa TRS52 está diseñada para proporcionar una solución eficiente y profesional para la manipulación de masa. Ideal para panaderías, pastelerías y restaurantes, esta máquina permite estirar la masa de manera uniforme y rápida, mejorando la eficiencia en la preparación de productos horneados.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este aparato debe ser utilizado únicamente para el propósito previsto.
- Uso de Protección: Use siempre guantes y gafas de protección al operar la máquina.
- Área de Trabajo: Mantenga el área de trabajo limpia y libre de obstáculos.
- Superficie Estable: Coloque la máquina en una superficie plana y estable para evitar vuelcos.
- Desconexión de la Electricidad: Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Supervisión: Nunca deje la máquina desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Daños: No use la máquina si presenta algún daño visible o si no funciona correctamente. En caso de duda, contacte con el servicio de atención al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TRS52
- Anchura de masa: 520 mm
- Potencia: 0.75 kW
- Voltaje: 220V
- Dimensiones: 800 x 600 x 800 mm
- Peso: 80 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad, fácil de limpiar y mantener.
- Características Adicionales: Sistema de rodillos ajustables para un grosor de masa variable, seguridad en el funcionamiento, fácil de operar.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembale la Máquina

Retire la laminadora de la caja y elimine cualquier material de embalaje.

- Paso 2: Colocación

Coloque la máquina en una superficie plana y estable, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para operar de manera segura.

- Paso 3: Conexión Eléctrica

Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la tensión sea la correcta.

- Paso 4: Ajuste de Rodillos

Ajuste el grosor de los rodillos según sea necesario, utilizando la palanca de ajuste.

5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido y ajuste la velocidad según el tipo de masa a trabajar.
- Proceso de Laminado: Introduzca la masa en la apertura y deje que la máquina la laminate de manera uniforme.
- Detención: Para detener la máquina, presione el botón de paro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Después de cada uso, limpie la superficie con un paño húmedo.
- Desmontaje de Rodillos: Cada semana, retire y limpie los rodillos con agua y jabón. Asegúrese de secarlos completamente antes de volver a colocarlos.
- Revisiones Periódicas: Inspeccione los componentes eléctricos cada seis meses y asegúrese de que no haya obstrucciones en los rodillos.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- La masa no se lamina correctamente: Ajuste la configuración de grosor o inspeccione los rodillos por daños.
- Ruidos extraños: Apague la máquina y revise si hay objetos atascados o componentes dañados.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deshágase de la máquina de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No deseche partes eléctricas ni componentes metálicos en la basura común.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica y repuestos, contacte con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit : Laminoir à pâte TRS52

1. Informations générales

Ce manuel concerne le laminoir à pâte TRS52, un équipement conçu pour faciliter l'étalement de la pâte dans les boulangeries, pizzerias et restaurants. Il est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé conformément aux instructions fournies.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou le plug est endommagé.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne mettez jamais vos mains ou d'autres objets dans les ouvertures d'alimentation de la machine.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer toute maintenance.
- Assurez-vous que la machine est correctement installée sur une surface stable pour éviter tout renversement.
- Utilisez uniquement des mains et des outils secs pour éviter les chocs électriques.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : TRS52
- Largeur du rouleau : 520mm
- Épaisseur de la pâte : Réglable de 0 à 8mm
- Poids : 100 kg
- Dimensions : 800 x 500 x 900 mm
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Puissance : 0,75 kW
- Matériau de construction : Acier inoxydable et plastique alimentaire

4. Installation et mise en place

- Retirez l'appareil de son emballage et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
- Placez le laminoir sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour une utilisation sécuritaire.
- Branchez l'appareil sur une prise conforme aux spécifications d'alimentation (230V).
- Vérifiez que toutes les pièces mobiles fonctionnent correctement avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt.
- Réglez l'épaisseur de la pâte à l'aide du levier de réglage.
- Placez la pâte entre les rouleaux et activez l'appareil pour commencer le laminage.
- Surveillez le processus pour éviter tout bourrage.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant nettoyage.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide et un détergent doux.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants qui pourraient endommager les surfaces.
- Vérifiez régulièrement que les rouleaux et les mécanismes fonctionnent correctement et nettoyez les résidus de pâte.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
Solution : Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché et en bon état.
- Problème : La pâte ne passe pas uniformément.
Solution : Vérifiez le réglage de l'épaisseur et assurez-vous que les rouleaux ne sont pas encrassés.
- Problème : L'appareil fait un bruit anormal.
Solution : Éteignez immédiatement l'appareil et vérifiez s'il y a un objet bloqué.

8. Élimination

À la fin de sa vie, cet appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Veuillez consulter les points de collecte appropriés pour les équipements électriques.

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

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Sfogliatrice per Impasto TRS52. Questo dispositivo è progettato per semplificare il processo di stesura dell'impasto, garantendo risultati uniformi e professionali. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un uso sicuro e efficace del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo approvato: Questo dispositivo è destinato esclusivamente alla stesura di impasti per uso alimentare.
- Sicurezza elettrica: Verificare che la tensione della presa corrisponda a quella indicata nel manuale. Utilizzare solo con il voltaggio e la frequenza specificati.
- Manipolazione: Non toccare le parti calde durante e dopo l'uso. Utilizzare guanti protettivi se necessario.
- Ambiente di lavoro: Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta. Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi o in presenza di sostanze infiammabili.
- Supervisione: Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione. Tenere lontano i bambini e gli animali domestici.
- Manutenzione: Seguire le istruzioni di pulizia riportate in questo manuale per evitare malfunzionamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Nome del prodotto: Sfogliatrice per Impasto TRS52
Dimensione dell'impasto: 520 mm
Potenza: 0.75 kW
Voltaggio: 230 V
Frequenza: 50 Hz
Dimensioni: 580 x 440 x 760 mm
Peso: 55 kg

4. Installazione e Setup

1. Selezionare un luogo: Scegliere un posto piano e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Collegamento elettrico: Assicurarsi che la presa sia facilmente accessibile. Collegare il cavo di alimentazione alla presa.
3. Controllo sicurezza: Verificare che tutte le parti siano montate correttamente. Controllare i dispositivi di sicurezza prima dell'uso.

5. Funzionamento

1. Accensione: Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di alimentazione.
2. Regolazione della distanza: Impostare lo spessore desiderato dell'impasto utilizzando il controllo di regolazione.
3. Introduzione dell'impasto: Posizionare l'impasto nella fessura e farlo passare attraverso i rulli.
4. Spegnimento: Una volta completata la lavorazione, spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore di alimentazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Scollegare l'apparecchio e pulire i rulli e le superfici con un panno umido e detergente neutro. Non utilizzare detersivi aggressivi.
- Controllo periodico: Controllare regolarmente l'integrità dei cavi e delle parti mobili. Sostituire parti usurate secondo necessità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Dispositivo non si accende: Controllare la connessione elettrica e l'interruttore.
- Impatto sull'impasto non uniforme: Assicurarsi che lo spessore sia impostato correttamente.
- Rumble o vibrazioni eccessive: Verificare che il dispositivo sia posizionato su una superficie piana.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della Sfogliatrice per Impasto TRS52, smaltirla in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Le parti elettriche devono essere smaltite in modo appropriato.

9. Contatto

- Per ulteriori domande o supporto, contattaci:
- Email: info@gmgastro.com
 - Telefono: 0800 7000 220
 - Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania