

# 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: WFFC25

**Hydraulic sausage filler - 25 liters - 1.5 kW - stainless steel**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Hydraulic Sausage Filler 25 Liters

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Hydraulic Sausage Filler 25 Liters. This high-quality machine is designed for commercial sausage making, providing efficiency and reliability in your kitchen. Ensure to follow this manual for safe and effective use.

### 2. Safety Information

- Read the Manual: Always read this manual before operating the machine.
- Electrical Safety: Ensure your power supply meets the required voltage specifications. Do not operate with wet hands or in damp conditions.
- Mechanical Safety: The machine involves moving parts; keep hands and clothing clear of moving components during operation.
- Personal Protective Equipment: Wear appropriate protective clothing including gloves and safety shoes.
- Child Safety: Keep the machine out of reach of children.
- Use Only for Intended Purpose: This product is designed only for sausage filling. Do not use it for other purposes.
- Maintenance: Regular maintenance should be performed as described in this manual. Ensure power is disconnected before cleaning or servicing the machine.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: Hydraulic Sausage Filler 25 Liters
- Power Supply: 230V, 1.5 kW
- Material: Stainless Steel
- Filling Volume: 25 Liters
- Dimensions: 530 x 660 x 1200 mm
- Weight: 85 kg
- Operating Pressure: 0 – 2.5 bar

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the product from the packaging, ensuring all parts are accounted for.
2. Location: Place the sausage filler on a stable, flat surface away from direct sunlight and moisture.
3. Connection: Connect the machine to a suitable power outlet with the correct voltage specifications using a grounded plug.
4. Assembly:
  - Attach the filling tubes and any other accessories as per the provided instructions.
  - Ensure all connections are tight and secure.
5. Initial Check: Before operation, double-check all connections and ensure no tools or foreign objects are left on or near the machine.

### 5. Operation

1. Loading Product: Fill the hopper with sausage mixture, ensuring not to exceed the 25-liter limit.
2. Setting Pressure: Adjust the hydraulic pressure as necessary for the desired filling consistency.
3. Filling Sausages: Insert the filling tube into the casing. Start the machine and control the filling speed with the hydraulic lever.
4. Monitoring: Keep an eye on the product consistency and filling process to ensure quality.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, disassemble all removable parts and wash them with warm soapy water. Rinse thoroughly and allow to dry.
- Weekly Maintenance: Check all moving parts for wear and tear. Lubricate joints and seals as necessary.
- Annual Inspection: Consider having a professional inspection annually to ensure optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- Machine Won't Start: Check power supply and fuse.
- Filling Irregularities: Inspect filling tubes for blockages or damage. Ensure the hydraulic pressure is correctly set.
- Leaking Hydraulic Fluid: Inspect seals and hoses for wear and replace if necessary.

### 8. Disposal

Follow local regulations for the disposal of appliances. As this product contains electric components, dispose of it at designated electronic waste facilities to protect the environment.

### 9. Contact

For further assistance, please contact our support team:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den hydraulischen Wurstfüller 25 Liter - 1,5 kW - Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des hydraulischen Wurstfüllers 25 Liter. Dieses hochwertige Gerät ist speziell für die Herstellung von Wurstwaren geeignet und ermöglicht die einfache und präzise Befüllung von Wursthüllen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt ist.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und Feuchtigkeit fern.
- Verwenden Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Bereich.
- Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von beweglichen Teilen fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht verwenden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile des Geräts auf Schäden oder Abnutzung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es defekt ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Volumen: 25 Liter
- Leistung: 1,5 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 62 x 42 x 115 cm
- Gewicht: 85 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie den Wurstfüller auf einer stabilen, ebenen Arbeitsfläche.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in der Nähe einer Stromquelle aufgestellt ist.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (230 V, 50 Hz).
4. Überprüfen Sie alle Anschlüsse und stellen Sie sicher, dass alles ordnungsgemäß gesichert ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
5. Montieren Sie das gewünschte Füllrohr entsprechend der Gebrauchsanweisung.

## 5. Bedienung

1. Füllen Sie die gewünschte Wurstmasse in den Behälter.
2. Stellen Sie den Druck über das hydraulische System ein.
3. Beginnen Sie mit dem Füllen der Wursthüllen, indem Sie den Bedienhebel betätigen.
4. Überprüfen Sie regelmäßig die Wurstfüllmenge und den Druck während des Füllvorgangs.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Wurstfüller nach jeder Verwendung gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die hydraulischen Leitungen auf Lecks oder Beschädigungen.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät springt nicht an: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindung zur Steckdose.
- Unzureichender Druck: Stellen Sie sicher, dass der Hydrauliktank ausreichend gefüllt ist und keine Lecks vorhanden sind.
- Wurstmasse tritt aus dem Behälter aus: Überprüfen Sie die Dichtungen und stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig verschlossen ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und seine Komponenten entsprechend den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Metallabfälle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Hydraulische Vleesschijf 25 Liter

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de 25 liter hydraulische vleesschijf. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in de vleesverwerkende industrie en biedt efficiëntie en betrouwbaarheid in de bereiding van vleesproducten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het vullen van worst en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat om ongevallen te voorkomen.
- Gebruik alleen de aanbevolen accessoires en componenten.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en een schort, tijdens de werking van het apparaat.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging en vervang defecte onderdelen onmiddellijk.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Voeg geen ongepaste materialen toe aan de vulopening om schade aan het apparaat te voorkomen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WFFC25
- Capaciteit: 25 liter
- Vermogen: 1,5 kW
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 1.000 x 450 x 600 mm
- Gewicht: 75 kg
- Spanning: 230V/50Hz

## 4. Installatie en Opstelling

- Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Plaats de hydraulische vleesschijf op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie en toegang.
- Sluit de vleesschijf aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanning (230V).
- Controleer voordat u het apparaat aanzet of alle onderdelen goed zijn gemonteerd en stevig vastzitten.

## 5. Bediening

- Vul de tank met vlees en sluit het deksel stevig.
- Zet de hydraulische pomp aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste vuldruk in met de drukregelaar.
- Begin met het vullen van de worst door de bedieningshendel te bedienen.
- Volg de instructies voor het vullen van verschillende soorten worst om de beste resultaten te krijgen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon om hygiëne te waarborgen.
- Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel. Vermijd schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Ontkoppel het apparaat van de stroombron voordat u schoonmaakt.
- Controleer regelmatig op slijtage van de hydraulische componenten en vervang deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.  
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Vlees wordt niet goed gevuld.  
Oplossing: Controleer de vuldruk en pas deze aan indien nodig. Zorg ervoor dat de tank niet te vol is.

## 8. Afvoer

- Wanneer het apparaat aan het einde van zijn levensduur is, volg dan de lokale richtlijnen voor het veilig afvoeren van elektrische apparaten.
- Het apparaat bevat geen schadelijke stoffen, maar zorg ervoor dat alle onderdelen worden gerecycled waar mogelijk.

## 9. Contactgegevens

Voor vragen of assistentie, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rellenador de Salchichas Hidráulico de 25 Litros

## 1. Información General

Gracias por elegir el Rellenador de Salchichas Hidráulico de 25 Litros. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento eficiente y duradero en la elaboración de salchichas. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, combina funcionalidad con facilidad de uso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso apropiado: Este producto está destinado exclusivamente para rellenar salchichas. Cualquier uso diferente puede causar daños o lesiones.
- Manipulación: Mantenga las manos y otros objetos alejados del área de la boquilla durante el funcionamiento.
- Protección personal: Utilice guantes y gafas de protección al manipular el equipo.
- Mantenimiento: Desconecte la máquina de la red eléctrica antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Prevención de lesiones: No introduzca las manos en el interior del relleno mientras esté en funcionamiento.
- Supervisión: No deje el producto desatendido mientras esté en uso.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: WFFC25
- Capacidad: 25 litros
- Potencia: 1.5 kW
- Material: Acero inoxidable
- Peso: [Consultar página]
- Dimensiones: [Consultar página]
- Color: Acero inoxidable

## 4. Configuración e Instalación

1. Coloque el relleno de salchichas en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que todas las partes estén bien ajustadas; verifique que la boquilla esté correctamente instalada.
3. Conecte el relleno a una fuente de alimentación adecuada.
4. Antes de la primera utilización, limpie todas las partes en contacto con los alimentos.

## 5. Operación

1. Rellene el cilindro con la mezcla de carne deseada.
2. Ajuste la velocidad de operación según la consistencia de la mezcla.
3. Inicie la máquina utilizando el interruptor de encendido.
4. Controle la salida del producto y ajuste la boquilla si es necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la máquina inmediatamente después de cada uso con agua caliente y detergente suave.
- Desmonte todas las piezas extraíbles y lávelas a fondo.
- Inspeccione regularmente las piezas para detectar desgaste y sustitúyalas si es necesario.
- Aplique lubricante a las partes móviles cada seis meses.

## 7. Solución de Problemas

- La máquina no arranca: Verifique la conexión a la fuente de alimentación. Asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- El producto no sale correctamente: Compruebe que no haya obstrucciones en la boquilla.
- Fugas de líquido: Inspeccione todas las conexiones y ajuste según sea necesario.
- Ruidos extraños: Detenga la máquina de inmediato y verifique si hay partes sueltas o dañadas.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo elimine junto con los residuos domésticos. Recicle los materiales según las normativas locales sobre reciclaje de maquinaria y metales.

## 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, contacte con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit - Remplisseur de saucisses hydraulique 25 Litres

### 1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du remplisseur de saucisses hydraulique de 25 litres. Ce produit est conçu pour les professionnels de l'industrie alimentaire, offrant une solution efficace et fiable pour le remplissage de saucisses.

### 2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Vérifiez toujours que le remplisseur est éteint et débranché lors de l'installation ou de l'entretien.
- Ne pas utiliser des mains mouillées ou humides pour manipuler l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation de l'appareil pour éviter les blessures.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles durant le fonctionnement.
- Ne pas dépasser la capacité maximale de 25 litres pour éviter les défaillances.

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

- Modèle : WFFC25
- Capacité : 25 Litres
- Puissance : 1,5 kW
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : [ajouter les dimensions si disponibles]
- Poids net : [ajouter le poids net si disponible]
- Tension : [ajouter la tension si disponible]
- Fréquence : [ajouter la fréquence si disponible]

### 4. Installation et configuration

- Déballer soigneusement l'appareil. Vérifiez que toutes les pièces soient présentes.
- Placez le remplisseur sur une surface stable et plane.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications de l'appareil.
- Connectez le tuyau hydraulique selon le schéma fourni dans le paquet.
- Remplissez le réservoir d'eau ou d'huile dans la zone correspondante.
- Branchez l'appareil à une prise électrique sécurisée.
- Testez le fonctionnement de l'appareil en suivant les instructions de démarrage.

### 5. Fonctionnement

- Remplissez la chambre du remplisseur de saucisses avec la viande préparée.
- Réglez la pression hydraulique selon les recommandations fournies.
- Actionnez le système hydraulique pour commencer le remplissage des boyaux.
- Suivez le processus jusqu'à ce que le remplissage soit terminé.

### 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface en acier inoxydable.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant le stockage.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- En cas de fuite d'huile, examinez les joints et remplacez-les si nécessaire.
- Si le remplissage ne fonctionne pas correctement, ajustez la pression et vérifiez la densité de la viande.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Consultez les directives locales pour le recyclage des appareils électroménagers.
- Assurez-vous de démonter l'appareil et de trier les matériaux pour le recyclage.

### 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: Riempitore Idraulico per Salsicce da 25 Litri

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Riempitore Idraulico per Salsicce da 25 Litri. Questo dispositivo è progettato per una lunga durata e un uso efficiente nell'industria della carne. Si raccomanda di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire operazioni sicure e corrette.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per il riempimento di salsicce con carne e prodotti alimentari.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che il dispositivo sia correttamente messo a terra; utilizzare solo su una presa di corrente adeguata.
- Pressione: Non superare la pressione consigliata durante l'operazione per evitare malfunzionamenti o lesioni.
- Protezione personale: Indossare guanti e occhiali protettivi quando si utilizza il prodotto.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di ostacoli.
- Manutenzione: Effettuare controlli regolari per garantire che non ci siano perdite o usura degne di nota.
- Bambini: Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 25 Litri
- Potenza: 1,5 kW
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni (LxPxA): 510 x 330 x 770 mm
- Peso: 45 kg
- Pressione Massima di Funzionamento: 2,5 MPa

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionamento: Posizionare il riempitore su una superficie piana e stabile.
- Collegamento elettrico: Collegare il dispositivo a una presa di corrente adeguata.
- Tubazioni: Collegare i tubi di rifornimento di carne e salsiccia seguendo le istruzioni fornite. Accertarsi che le giunture siano ben sigillate.
- Controllo della pressione: Regolare la pressione secondo le necessità prima di iniziare il riempimento.

## 5. Operazione

- Accendere il dispositivo.
- Selezionare il livello di pressione desiderato.
- Riempire il contenitore con carne macinata.
- Iniziare il processo di riempimento, monitorando costantemente per garantire che il processo avvenga senza intoppi.
- Terminare il riempimento e spegnere l'unità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione.
- Smontare le parti rimovibili e pulirle con un detergente non aggressivo.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti corrosivi.
- Asciugare completamente tutte le parti prima di rimontarle.
- Controllare le guarnizioni e le tubazioni per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il riempitore non si accende.  
Soluzione: Controllare la connessione elettrica e la presa di corrente.
- Problema: Perdita di carne dai tubi.  
Soluzione: Controllare le giunture e assicurarsi che siano ben sigillate.
- Problema: Scarsa pressione durante il riempimento.  
Soluzione: Verificare la regolazione della pressione e le tubazioni per eventuali ostruzioni.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del dispositivo e dei suoi componenti. Non smaltire il dispositivo in modo non sicuro per l'ambiente.

## 9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania