

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: ZTI156

Refrigerated preparation table - 1468x600mm - with 2 doors - stainless steel top 8x GN 1/4



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

EN ENGLISH

Product Manual for Refrigerated Preparation Table 1468x600mm with 2 Doors Stainless Steel Top 8x GN 1/4

1. General Information

Thank you for choosing the Refrigerated Preparation Table. This product is designed to provide efficient storage and preparation space for various culinary tasks. Built with high-quality stainless steel, this table is durable, easy to clean, and suitable for commercial kitchens.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the unit is connected to a properly grounded power source. Avoid using extension cords.
- **Usage Safety:** Do not overload the shelves beyond their capacity. Maintain a clean work area to prevent accidents.
- **Cooling System:** Regularly check the cooling system for proper function. Do not block ventilation openings.
- **Cleaning:** Unplug the unit before cleaning. Do not immerse electrical components in water.
- **Movable Parts:** Ensure all movable components are free of obstruction before operation.
- **Child Safety:** Keep children away from the appliance during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: ZT1156
- Dimensions: 1468x600mm
- Material: Stainless Steel Top
- Capacity: 8x GN 1/4
- Temperature Range: +2°C to +8°C
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Cooling Type: Static
- Weight: 75 kg

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the preparation table on a flat, stable surface away from heat sources and direct sunlight.
2. **Power Connection:** Plug the unit into a suitable electrical outlet. Ensure the power switch is turned off before connecting.
3. **Leveling:** Adjust the feet of the table to level the unit. Use a spirit level for accuracy.
4. **Ventilation:** Ensure there is adequate space around the unit for air circulation (at least 10 cm on all sides).
5. **Initial Setup:** Once installed, allow the unit to run for at least 30 minutes before stocking with food.

5. Operation

- Turn on the unit using the power switch located at the back.
- Adjust the temperature using the digital thermostat control on the front panel.
- Load the GN containers into the preparation area according to your needs.
- Monitor the temperature display to ensure it is within the safe range for food storage.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- **Weekly Maintenance:** Remove and clean the GN containers. Check for residual food debris and clean thoroughly.
- **Monthly:** Clean the condenser coils and check for dust or dirt accumulation.
- **Inspection:** Regularly check door seals for tightness and replace if damaged.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check power supply and ensure the thermostat is set correctly.
- **Excessive Noise:** Ensure the unit is leveled and that no items are obstructing the compressor.
- **Temperature Fluctuations:** Ensure the doors are sealing properly and not being left open for extended periods.

8. Disposal

When disposing of the appliance, follow local regulations regarding electrical equipment. Remove all food residues and packaging materials before disposal.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:
Email: info@gmgastro.com
Phone: 0800 7000 220
Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Kühlvorbereitungstabelle 1468x600mm mit 2 Türen Edelstahloberfläche 8x GN 1/4

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Kühlvorbereitungstabelle von GGM Gastro entschieden haben. Dieses Produkt ist für die professionelle Nutzung in Gastronomiebetrieben konzipiert und bietet Ihnen eine zuverlässige Lösung für die Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Kühlen: Halten Sie die Kühltätigkeit des Geräts aufrecht, indem Sie die Türen nicht länger als erforderlich geöffnet lassen.
- Belastung: Überladen Sie die Regale nicht über die angegebene Tragfähigkeit.
- Erste Hilfe: Bei Verletzungen durch die Verwendung des Geräts sollten Sie unverzüglich einen Arzt aufsuchen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Umgebung: Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen oder in feuchter Umgebung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Maße: 1468 x 600 mm
- Anzahl der Türen: 2
- Oberfläche: Edelstahl
- Kapazität: 8 x GN 1/4
- Kühltemperatur: 0 °C bis 10 °C
- Energieverbrauch: 300 W
- Kühlmittel: R134A
- Gewicht: 95 kg

4. Setup und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund, der vor direkter Sonneneinstrahlung und Wasserquellen geschützt ist.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (220-240V, 50Hz).
3. Temperaturkontrolle: Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Kühltemperatur ein (0 °C bis 10 °C).
4. Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um die Kühlvorbereitungstabelle, um eine Überhitzung zu vermeiden.

5. Betrieb

- Nach der Inbetriebnahme sollte die Kühlvorbereitungstabelle innerhalb von 30 Minuten die eingestellte Temperatur erreichen.
- Lagern Sie Lebensmittel in geeigneten Behältern, die die Luftzirkulation nicht behindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und den Zustand der Lebensmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Chemikalien oder scheuernden Materialien.
- Überprüfen Sie alle zwei Monate die Türdichtungen auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Temperatureinstellungen.
- Temperatur schwankt: Überprüfen Sie die Belüftung und den Zustand der Türdichtungen.
- Geräuschentwicklung: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Fläche steht.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte.
- Entfernen Sie das Kühlmittel gemäß den geltenden Gesetzen, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

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

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual voor de Geconditioneerde Bereidingstafel - 1468x600mm met 2 Deuren

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw geconditioneerde bereidingstafel. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca, ideaal voor de bereiding en opslag van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de tafel is geplaatst op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Sluit het apparaat aan op een geaard elektriciteitsnetwerk om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd de ventilatieopeningen vrij en blokkeer deze niet.
- Vermijd contact met bewegende delen en elektrische componenten tijdens het gebruik.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen om een veilige werking te waarborgen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Afmetingen: 1468 x 600 mm
- Koelcapaciteit: Tot -2°C tot +8°C
- Aantal GN-containers: 8 x GN 1/4
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voeding: 230V, 50Hz
- Vermogen: 250W
- Gewicht: 88 kg

4. Installatie en Setup

1. Neem het apparaat uit de verpakking en verwijder alle beschermende materialen.
2. Plaats de bereidingstafel op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom de tafel is.
4. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met het juiste voltage.
5. Controleer of de deuren goed sluiten en dat er geen blokkages zijn.
6. Laat het apparaat ongeveer 2 uur op temperatuur komen voordat u het gebruikt.

5. Bediening

- Zet de bereidingstafel aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Plaats de GN-containers in de daarvoor bestemde vakken.
- Bewaar voedsel in de bijbehorende temperatuurbereiken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het apparaat regelmatig schoon met een milde reiniger en een vochtige doek.
- Zorg ervoor dat u de ventilatieopeningen niet blokkeert met schoonmaakmiddelen of doekjes.
- Voorkom dat er water in de elektrische componenten komt.
- Controleer regelmatig de afdichtingen van de deuren en maak deze schoon.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Tafel koelt niet goed.
Oplossing: Controleer de temperatuurinstelling en zorg ervoor dat de deuren goed gesloten zijn.
- Probleem: De deuren sluiten niet goed.
Oplossing: Controleer op obstructies en reinig de afdichtingen.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
Oplossing: Reinig de binnenkant grondig en controleer de inhoud op bederf.

8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van het product, gooi het niet weg bij normaal huishoudelijk afval. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor juiste afvoermethoden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Preparación Refrigerada 1468x600mm con 2 Puertas y Superficie de Acero Inoxidable

1. Información General

Esta mesa de preparación refrigerada está diseñada para proporcionar un ambiente óptimo para la preparación y almacenamiento de alimentos. Está fabricada en acero inoxidable de alta calidad, ofreciéndole durabilidad y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la mesa esté correctamente conectada a una fuente de energía adecuada antes de usarla.
- No sobrecargue la mesa con una carga que exceda su capacidad nominal.
- Mantenga la mesa alejada de fuentes de calor directas.
- Evite el contacto con agua y sustancias químicas fuertes.
- Revise regularmente el estado del cable de alimentación y no lo use si está dañado.
- Mantenga la mesa limpia y libre de obstáculos para prevenir caídas y accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1468 mm x 600 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 8 x GN 1/4
- Altura: 850 mm
- Temperatura de funcionamiento: 0°C a +10°C
- Sistema de refrigeración: Ventilación natural
- Alimentación: 220V-240V / 50Hz
- Consumo energético: 500W

4. Configuración e Instalación

- Coloque la mesa en una superficie nivelada y estable.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Asegúrese de que el espacio alrededor de la mesa permite un flujo de aire adecuado.
- Encienda la unidad y ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Permita que la mesa enfrie por al menos 30 minutos antes de colocar alimentos dentro.

5. Operación

- Para encender la mesa, presione el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura utilizando el termostato ubicado en la parte frontal.
- Use los compartimentos GN para almacenar ingredientes y alimentos preparados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la mesa antes de limpiar.
- Use un paño suave y agua jabonosa para limpiar las superficies.
- Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Realice un mantenimiento regular del sistema de refrigeración siguiendo las instrucciones del fabricante.

7. Solución de Problemas

- La mesa no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el estado del cable.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que las puertas estén cerradas correctamente y ajuste el termostato.
- Condensación excesiva: Revise los sellos de las puertas y limpie cualquier acumulación de humedad.

8. Descartar

Al final de la vida útil del producto, consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de electrodomésticos. No lo deseche con residuos comunes. Recicle todos los materiales posibles.

9. Contacto

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

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la Table de préparation réfrigérée - 1468x600mm avec 2 portes - Haut en acier inoxydable - 8x GN 1/4

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre table de préparation réfrigérée de haute qualité. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins en matière de réfrigération et de préparation alimentaire dans des environnements professionnels comme les cuisines de restaurants et les établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne pas surcharger la table ; respectez la capacité de poids maximum pour éviter des dommages.
- Gardez le produit éloigné des sources de chaleur et de chaleur directe.
- Ne jamais plonger le produit dans l'eau ou tout autre liquide.
- Évitez de bloquer les événements de ventilation pour garantir un fonctionnement optimal.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des parties métalliques pour éviter les coupures.
- En cas de défaillance, débranchez immédiatement l'appareil et contactez un professionnel.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 1468x600mm
- Capacité : 8 bacs GN 1/4
- Matériau : Acier inoxydable
- Système de réfrigération : Ventilé
- Température de fonctionnement : 0°C à 10°C
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Puissance : 300W
- Poids : 85 kg

4. Installation et Configuration

1. Préparation de l'espace : Choisissez un endroit plat, sec et bien ventilé pour installer la table.
2. Connexion électrique : Vérifiez la tension d'alimentation et branchez l'appareil à une prise conforme.
3. Régler la température : Ajustez le thermostat à la température souhaitée.
4. Vérification finale : Assurez-vous que toutes les portes ferment correctement et que les bacs sont bien en place.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez le thermostat selon vos besoins.
- Placez les aliments dans les bacs pour garder une température constante.
- Surveillez régulièrement la température.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Les bacs doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse et bien rincés.
- Vérifiez et nettoyez le condenseur au moins une fois par an pour retirer tout dépôt de poussière.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs à vapeur.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas
 - Vérifiez la prise électrique et le câble d'alimentation.

- Problème : Température trop élevée
- Assurez-vous que les événements de ventilation ne sont pas obstrués.

- Problème : Bruit excessif
- Vérifiez si l'appareil est bien nivelé et que rien ne bloque les ventilateurs.

8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Contactez votre municipalité pour connaître les points de collecte des appareils électroniques.

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

Benvenuti nel manuale di utilizzo del Tavolo di Preparazione Refrigerato 1468x600mm con 2 Porte e Piano in Acciaio Inossidabile, progettato per soddisfare le esigenze della vostra cucina. Questo prodotto è ideale per ristoranti, pizzerie e attività di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze generali: Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Manutenzione: Non tentare di riparare o mantenere il prodotto senza le necessarie conoscenze.
- Elettricità: Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa elettrica correttamente messa a terra.
- Pulizia: Spegner e scollegare il dispositivo prima di eseguire operazioni di pulizia.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare la superficie del tavolo con oggetti pesanti per evitare rotture.
- Sicurezza dei cibi: Conservare gli alimenti in conformità con le normative igieniche per evitare contaminazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1468x600mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Numero di porte: 2
- Capacità: 8x GN 1/4
- Temperatura di funzionamento: 0°C - 10°C
- Alimentazione: 230V/50Hz
- Potenza: 200W
- Classe energetica: F

4. Installazione e Configurazione

- Posizionamento: Posizionare il tavolo su una superficie piano e stabile.
- Connessione Elettrica: Collegare il cavo di alimentazione a una presa conforme alle normative.
- Livellamento: Regolare i piedini per livellare il tavolo.
- Verifica: Controllare che il dispositivo sia in sicurezza e non ci siano parti allentate.

5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo tramite l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura utilizzando il pannello di controllo.
- Attendere che la temperatura interna raggiunga il valore desiderato prima di posizionare gli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente la superficie esterna e interna con un detergente neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Svuotare e pulire le griglie interne e i ripiani.
- Verificare periodicamente il corretto funzionamento delle porte e delle guarnizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il dispositivo non si accende.
 - Soluzione: Controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Problema: Temperatura non raggiunta.
 - Soluzione: Controllare il termostato e le guarnizioni delle porte.
- Problema: Rumore eccessivo.
 - Soluzione: Verificare che il tavolo sia livellato e stabile.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o richieste di assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania