



Company address: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com
Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com



SKU: 2-LL184-4-RL164P

Aluminium basic shelf - 1611 x 1800 mm

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

Risks



Risk of suffocation and choking

- WARNING: Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Keep away from small children! Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Dispose of plastic bags safely due to the risk of suffocation for children and animals.
- Use appliance only in well-ventilated areas.

Description (english)

Design

- Basic shelf
- Total loading capacity: **600kg**
- Temperature resistance: **-30 up to +90 °C**
- Height grid: **150 mm**
- Suitable for **GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 and 2/8** containers
- Manufactured with food-safe materials
- Conical patented hook-up bracket (quick mounting)
- Easy to clean
- space-saving
- Perfect for any type of goods
- The GL und AL series racks suitable for foodstuffs are the perfect all-rounder as their operational readiness is almost unlimited.

High quality

- Rack ladder and crossbars are made of anodised aluminium
- Rack system made of anodised aluminium
- Polymer trays
- Tray segments are dishwasher safe
- NF and NSF certified
- Conforms with NF031: On cleaning and hygiene conditions

Dimensions

- External dimensions W x D x H: **1611 x 460 x 1800 mm**

Supplied with

- 2 rack stands
- 2x 4 crossbars
- 4 shelve floors
- **GN container are not included in the delivery, dybde - 100 mm**

Suitable for

- Cold storage rooms (up to -30 °C)
- Laboratories and clean rooms
- large kitchens
- Storage rooms and dry goods
- Hospitals or for the private use
- Ideal for hospitals, laboratories and clean rooms

Compliance with standards

- Manufactured in accordance with relevant hygiene and safety standards
- CE marking as proof of conformity with EU regulatory standards
- Materials comply with European food safety standards

Technical data sheet (english)

Dimensions

Width 1611 mm

Depth 460 mm

Height 1800 mm

Width 1562 mm

Adjustable feet 25 - 40 mm

Square profile 27 x 27 mm

Details

Storage levels Max. 11

Hole diameter 40 mm

Height grid 150 mm

Shelf load Max. 120 kg/surface

Bay load Max. 600 kg/shelf

Delivery

Shipping method Forwarding agent

Delivery condition dismantled

Weight 4 kg

Information for children / vulnerable persons

Important Safety Information: This device is intended exclusively for use by adults. It is not suitable for use by children. Due to the design and functionality of the device, improper handling may lead to serious injury hazards. Children must not operate or use the device under any circumstances. Operation, handling, and maintenance of the device are strictly limited to adults who have been properly instructed and are familiar with the relevant safety and operating guidelines.

Customer service

Customer Service Information: If you have any questions or encounter problems, please read the user manual carefully first. Many answers and solutions can be found there. If the issue persists, if you are uncertain about anything, or if there is a malfunction with the device, please contact our customer service team. Our service team is happy to assist you with support, technical information, or repair inquiries.

Support times

DE | German: Our customer service is available Monday to Friday, from 08:30 to 17:30 (Central European Time, CET/CEST).

Spare parts / accessories

You are welcome to request spare parts and accessories through our sales department or customer service.

Risiken (deutsch)



Erstickungsgefahr

- **WARNUNG:** Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Von kleinen Kindern fernhalten! Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Plastikbeutel sicher entsorgen – Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere.
- Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Beschreibung (Deutsch)

Ausführung

- Grundregal
- Gesamte Tragkraft: **600 kg**
- Temperaturbeständigkeit: **-30 bis +90 °C**
- Höhenraster: **150 mm**
- Geeignet für **GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 und 2/8** Behälter
- Aus lebensmittelechten Materialien hergestellt
- Konische, patentierte Einhakenträger (schnelle Montage)
- Leicht zu reinigen
- Platzsparend
- Perfekt für jegliche Art von Waren
- Die lebensmittelgeeigneten Regale der GL und AL Serie, sind perfekte "allrounder", da die Einsatzfähigkeit nahezu unbegrenzt ist.

Qualität

- Regalleiter und Querholme aus eloxiertem Aluminium
- Regalsystem aus eloxiertem Aluminium
- Auflagen aus Polymerkunststoff
- Auflagensegmente sind spülmaschinengeeignet
- NF und NSF zertifiziert
- Konformität NF031: über Reinigungs- und Hygienebedingungen

Maße

- Außenmaß B x T x H: **1611 x 460 x 1800 mm**

Lieferumfang

- 2 Regalständer
- 2x 4 Querholme
- 4 Fachböden
- **GN Behälter nicht im Lieferumfang enthalten**

Geeignet für

- Kühlräume (bis -30 °C)
- Laboratorien & Reinräume
- Großküchen
- Lagerräume & Trockenvorrat
- Krankenhäuser oder für die private Nutzung
- Dank der NF ideal für Krankenhäuser, Labore oder Reinräume

Richtlinien

- Selbstverständlich nach Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien produziert.
- Artikel trägt richtlinienkonform CE-Kennzeichnung
- Material entspricht den europäischen Nahrungsmittel-Normen

Technisches Datenblatt (Deutsch)

Abmessungen

Breite 1611 mm

Tiefe 460 mm

Höhe 1800 mm

Fachbreite 1562 mm

Stellfüße 25 - 40 mm

Vierkantprofil 27 x 27 mm

Details

Auflageebenen Max. 11

Lochdurchmesser 40 mm

Höhenraster 150 mm

Fachlast Max. 120 kg/Auflage

Feldlast Max. 600 kg/Regal

Lieferung

Versandart Spedition

Lieferzustand Zerlegt

Gewicht 4 kg

Hinweise für Kinder / Schutzbedürftige Personen

Wichtiger Sicherheitshinweis:

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene vorgesehen und nicht für Kinder geeignet. Aufgrund der Bauart und Funktionsweise können bei unsachgemäßer Bedienung erhebliche Verletzungsgefahren entstehen.

Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch in Betrieb nehmen. Die Nutzung, Bedienung und Wartung des Geräts ist ausschließlich Erwachsenen vorbehalten, die mit den entsprechenden Sicherheits- und Bedienungshinweisen vertraut sind.

Kundendienst

Hinweis zum Kundendienst:

Bitte lesen Sie bei Fragen oder Problemen zunächst die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Viele Antworten und Lösungen finden Sie dort.

Sollte ein Problem weiterhin bestehen, Unsicherheiten auftreten oder eine Störung am Gerät vorliegen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Unterstützung, technische Auskünfte oder Reparaturanfragen zur Verfügung.

Supportzeiten

DE | Deutsch

Unser Kundendienst ist erreichbar von Montag bis Freitag, jeweils von 08:30 bis 17:30 Uhr (Mitteleuropäische Zeit, MEZ/MESZ).

Ersatzteile / Zubehör

Ersatzteile und Zubehör können Sie gerne über unsere Verkaufsabteilung oder unseren Kundendienst anfragen.

Risico's (nederlands)



Verstikkingsgevaar

- WAARSCHUWING: Kleine onderdelen of verpakkingsmaterialen kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Uit de buurt van kleine kinderen houden! Kleine onderdelen of verpakkingsmateriaal kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Gooi plastic zakken veilig weg - verstikkingsgevaar voor kinderen en dieren.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.

Beschrijving (nederlands)

Uitvoering

- Basisrek
- Totaal draagvermogen: **600 kg**
- Temperatuurbestendigheid: **-30 tot +90 °C**
- Hoogterooster: **150 mm**
- Geschikt voor **GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 en 2/8** bakken
- Gemaakt van voedselveilige materialen
- Conische, gepatenteerde inhaakdragers (snelle montage)
- Eenvoudig te reinigen
- Zeer compact
- Perfect voor alle soorten waren
- De voor levensmiddelen geschikte rekken van de **GL und AL** serie, zijn perfecte allrounders omdat de toepassingmogelijkheid bijna onbeperkt is.

Kwaliteit

- Rekladder en dwarsverbindingen van geanodiseerd aluminium
- Rekkensysteem van geanodiseerd aluminium
- Deklagen van polymere kunststof
- Schapsegmenten zijn geschikt voor de afwasmachine
- NF en NSF gecertificeerd
- Conformiteit NF031: via reinigings- en hygiënebepalingen

Afmetingen

- Buitenafmeting b x d x h: **1611 x 460 x 1800 mm**

Leveringsomvang

- 2 staander voor rek
- 2x 4 dwarsverbinding
- 4 schappen
- **GN accessoire niet inbegrepen bij de levering**

Geschikt voor

- Koelruimtes (tot -30 °C)
- Laboratoria en hygiënische ruimtes
- Bedrijfskeukens
- Opslagruimtes en droge voorraad
- Voor ziekenhuizen of particulier gebruik
- Dankzij het NF-ideaal voor ziekenhuizen, laboratoria en hygiënische ruimtes

Richtlijnen

- Overeenkomstig de geldende hygiëne- en veiligheidsvoorschriften geproduceerd
- Volgens CE-voorschriften
- Materiaal voldoet aan de Europese voedingsmiddelennormen

Technisch gegevensblad (nederlands)

Afmetingen

Breedte 1611 mm

Diepte 460 mm

Hoogte 1800 mm

Schapbreedte 1562 mm

Verstelbare poten 25 - 40 mm

Vierkantprofiel 27 x 27 mm

Details

Schappen Max. 11

Gatdiameter 40 mm

Hoogterooster 150 mm

Planklading Max. 120 kg/schap

Veldlading Max. 600 kg/Rek

Levering

Verzendwijze Vervoerder

Aflevertoestand Gedemonteerd

Gewicht 4 kg

Informatie voor kinderen / kwetsbare personen

Belangrijke veiligheidsinformatie: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen en is niet geschikt voor kinderen. Door het ontwerp en de werking kan onjuist gebruik leiden tot aanzienlijk risico op letsel. Kinderen mogen het apparaat niet bedienen of opstarten. Het apparaat mag alleen worden gebruikt, bediend en onderhouden door volwassenen die bekend zijn met de relevante veiligheids- en bedieningsinstructies. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Klantenservice

Klantenservice-informatie: Lees bij vragen of problemen eerst de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Daarin vindt u veel antwoorden en oplossingen. Als er een probleem blijft bestaan, als er onduidelijkheden ontstaan of als er een defect is aan het apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice. Ons serviceteam staat u graag te woord voor ondersteuning, technische informatie of reparatieaanvragen. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Ondersteuningstijden

DE | Duitsland Onze klantenservice is bereikbaar van maandag tot en met vrijdag, van 08:30 tot 17:30 (Centraal-Europese Tijd, CET/CEST).

Reserveonderdelen / accessoires

Reserveonderdelen en accessoires kunnen worden aangevraagd bij onze verkoopafdeling of onze klantenservice.

Riesgos (español)



Peligro de asfixia

- ADVERTENCIA: Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- ¡Mantener alejado de niños pequeños! Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- Deseche las bolsas de plástico de manera segura, ya que representan un riesgo de asfixia para niños y animales.
- Utilice el dispositivo solo en espacios bien ventilados.

Descripción (español)

Exécution

- Étagère de base
- Capacité de charge totale: **600 kg**
- Constance de température: **-30 jusqu'à +90 °C**
- Réglage en hauteur au pas de: **150 mm**
- Convient pour plaques **GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 et 2/8**bacs
- Fabriqué en matériaux pour une utilisation alimentaire
- Support conique breveté (montage rapide)
- Facile à nettoyer
- Peu encombrant
- Idéal pour tous types des marchandises
- Les étagères pour produits alimentaires de la série GL und AL sont des multi-talents "allrounder", puisque leurs possibilités d'utilisation sont presque illimitées.

Qualité

- Echelles d'étagère et traverses en aluminium anodisée
- Système d'étagères en aluminium anodisé
- Surfaces d'appui en polymère
- Segments des étagères sont résistants au lave-vaisselle
- Certifications NF et NSF
- Conformité NF031 sur les conditions de nettoyage et d'hygiène

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **1611 x 460 x 1800 mm**

Contenu de la livraison

- 2 Support pour les étagères
- 2x 4 traverses
- 4 Fonds des compartiments
- **Les bacs GN ne sont pas compris dans la livraison**

Convient pour

- Chambres froides (jusqu'à -30 °C)
- Laboratoires & des salles blanches
- Grandes cuisines
- Entrepôts & le stockage de marchandises sèches
- Hôpitaux ou l'utilisation privée
- Grâce à la NF, idéal pour les hôpitaux, les laboratoires et les chambres stériles

Directives

- Produit bien entendu selon les directives d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte le marquage CE conformément à la directive
- exemple: le matériau répond aux normes européennes en matière de législation alimentaire

Ficha técnica (español)

Dimensions

Largeur 1611 mm

Profondeur 460 mm

Hauteur 1800 mm

Largeur compartiment 1562 mm

Pieds réglables 25 - 40 mm

Profil carré 27 x 27 mm

Détails

Niveaux étagères Max. 11

Diamètre du trou 40 mm

Grille de hauteur 150 mm

Capacité de charge max. 120 kg/support

Charge admissible max. 600 kg/étagère

Livraison

Mode d'expédition transporteur

État de livraison démonté

Poids 4 kg

Información para niños/personas vulnerables

Importante Aviso de Seguridad: Este dispositivo está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. No es apto para niños. Un uso inadecuado puede causar riesgos de lesiones. Los niños no deben usarlo. Su uso está reservado a adultos capacitados.

Servicio al cliente

Atención al Cliente: En caso de dudas o problemas, consulte primero el manual. Allí encontrará muchas soluciones. Si el problema persiste, contacte con nuestro servicio técnico. Estaremos encantados de ayudarle.

Tiempos de soporte

DE | Alemán: Nuestro servicio de atención al cliente está disponible de lunes a viernes, de 08:30 a 17:30 (hora de Europa Central, CET/CEST).

Repuestos / accesorios

Puede solicitar repuestos y accesorios a través de nuestro departamento de ventas o del servicio de atención al cliente.

Risques (français)



Risque d'étouffement

- **AVERTISSEMENT** : Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Tenir hors de portée des jeunes enfants ! Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Jeter les sacs en plastique de manière sécurisée – Risque d'étouffement pour les enfants et les animaux.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces bien ventilées.

Description (français)

Exécution

- Étagère de base
- Capacité de charge totale: **600 kg**
- Constance de température: **-30 jusqu'à +90 °C**
- Réglage en hauteur au pas de: **150 mm**
- Convient pour plaques **GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 et 2/8**bacs
- Fabriqué en matériaux pour une utilisation alimentaire
- Support conique breveté (montage rapide)
- Facile à nettoyer
- Peu encombrant
- Idéal pour tous types des marchandises
- Les étagères pour produits alimentaires de la série GL und AL sont des multi-talents "allrounder", puisque leurs possibilités d'utilisation sont presque illimitées.

Qualité

- Echelles d'étagère et traverses en aluminium anodisée
- Système d'étagères en aluminium anodisé
- Surfaces d'appui en polymère
- Segments des étagères sont résistants au lave-vaisselle
- Certifications NF et NSF
- Conformité NF031 sur les conditions de nettoyage et d'hygiène

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **1611 x 460 x 1800 mm**

Contenu de la livraison

- 2 Support pour les étagères
- 2x 4 traverses
- 4 Fonds des compartiments
- **Les bacs GN ne sont pas compris dans la livraison**

Convient pour

- Chambres froides (jusqu'à -30 °C)
- Laboratoires & des salles blanches
- Grandes cuisines
- Entrepôts & le stockage de marchandises sèches
- Hôpitaux ou l'utilisation privée
- Grâce à la NF, idéal pour les hôpitaux, les laboratoires et les chambres stériles

Directives

- Produit bien entendu selon les directives d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte le marquage CE conformément à la directive
- exemple: le matériau répond aux normes européennes en matière de législation alimentaire

Fiche technique (français)

Dimensions

Largeur 1611 mm

Profondeur 460 mm

Hauteur 1800 mm

Largeur compartiment 1562 mm

Pieds réglables 25 - 40 mm

Profil carré 27 x 27 mm

Détails

Niveaux étagères Max. 11

Diamètre du trou 40 mm

Grille de hauteur 150 mm

Capacité de charge max. 120 kg/support

Charge admissible max. 600 kg/étagère

Livraison

Mode d'expédition transporteur

État de livraison démonté

Poids 4 kg

Informations pour les enfants / personnes vulnérables

Important Avis de Sécurité : Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il n'est pas adapté aux enfants. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures. Les enfants ne doivent pas utiliser ni mettre en marche l'appareil. Son utilisation est réservée aux adultes informés.

Service client

Service Client : Veuillez consulter le manuel d'utilisation en cas de problème. De nombreuses réponses y sont indiquées. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service client. Notre équipe est à votre disposition pour vous aider.

Horaires d'assistance

DE | Allemand : Notre service client est joignable du lundi au vendredi, de 08h30 à 17h30 (heure d'Europe centrale, CET/CEST).

Pièces détachées/accessoires

Vous pouvez demander des pièces détachées ou des accessoires auprès de notre service commercial ou de notre service client.

Rischi (italiano)



Pericolo di soffocamento

- AVVERTENZA: piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Tenere lontano dai bambini piccoli! Piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Smaltire i sacchetti di plastica in modo sicuro - pericolo di soffocamento per bambini e animali.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali ben ventilati.

Descrizione (italiano)

Versione

- Scaffale di base
- Capacità di carico totale: **600 kg**
- Resistenza alla temperatura: **-30 a +90 °C**
- Altezza griglia: **150 mm**
- Adatto per contenitori **GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 e 2/8**
- Prodotto con materiale adatto agli alimenti
- Supporti conici ad aggancio brevettato (montaggio rapido)
- Facile da pulire
- Salvaspazio
- Perfetto per qualsiasi tipo di merce
- I ripiani per alimenti della serie GL und AL sono perfetti per ogni utilizzo, la loro funzionalità è praticamente illimitata.

Qualità

- Scala e traverse in alluminio anodizzato
- Sistema di scaffalature in alluminio anodizzato
- Supporti in plastica polimerica
- I segmenti di supporto sono lavabili in lavastoviglie
- Certificazione NF e NSF
- Conformità NF031: condizioni di pulizia e igiene

Dimensioni

- Dimensione esterna L x P x A: **1611 x 460 x 1800 mm**

Fornitura

- 2 supporti
- 2x 4 barre trasversali
- 4 ripiani
- **Contenitore GN non incluso**

Ideale per

- Celle frigorifere (fino a -30 °C)
- Laboratori & Camere Bianche
- Cucine industriali
- Magazzini & magazzini a secco
- Ospedali o per uso privato
- Ideale per ospedali, laboratori o camere bianche grazie all'NF

Linee guida

- Prodotto nel rispetto delle linee guida in materia di igiene e sicurezza.
- Marcatura CE come prova di conformità agli standard normativi dell'UE
- Il materiale conforme agli standard alimentari europei

Scheda tecnica (italiano)

Dimensioni

Larghezza 1611 mm

Profondità 460 mm

Altezza 1800 mm

Larghezza dello scomparto 1562 mm

Piedini regolabili 25 - 40 mm

Profilo quadrato 27 x 27 mm

Dettagli

Ripiani Max. 11

Diametro del foro 40 mm

Griglia di altezza 150 mm

Carico vano max. 120 kg per appoggio

Carico ripiano max. 600kg per scaffale

Consegna

Tipo di spedizione a mezzo corriere

Stato di consegna smontato

Peso 4 kg

Informazioni per bambini/persone vulnerabili

Avviso Importante di Sicurezza: Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non è adatto ai bambini. A causa della sua struttura e del suo funzionamento, un utilizzo improprio può comportare seri rischi di lesioni. I bambini non devono in nessun caso utilizzare o mettere in funzione il dispositivo. L'uso, il funzionamento e la manutenzione sono riservati esclusivamente agli adulti istruiti.

Assistenza clienti

Assistenza Clienti: In caso di domande o problemi, leggere attentamente il manuale d'uso. Molte risposte si trovano al suo interno. Se il problema persiste o c'è un malfunzionamento, contattare il nostro servizio clienti. Il nostro team sarà lieto di assistervi.

Tempi di supporto

DE | Tedesco: Il nostro servizio clienti è disponibile dal lunedì al venerdì, dalle 08:30 alle 17:30 (ora dell'Europa centrale, CET/CEST).

Ricambi / accessori

È possibile richiedere ricambi e accessori tramite il nostro reparto vendite o il servizio clienti.