



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: AMSH300#UGH300

Flywheel machine - Blade: Ø 300mm - Red - incl. base frame

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

Risks



Risk of injury

- **WARNING:** Improper use can lead to serious injury or death.
- Keep out of the reach of children! Improper use can be hazardous.
- Risk of injury from sharp edges, moving parts or high forces.
- Do not store this appliance where it is at risk of falling. Place only on secure, stable surfaces.
- Do not attempt to repair or modify the appliance yourself. This increases the risk of injury.
- Take precautionary measures: Wear suitable protective clothing and gloves when using the appliance.



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)

Product advantages

- **Hydraulic handle** - Helps to fix the meat products, making it easier to work.
- **Built-in sharpening device** - Enables the knife to be sharpened without having to remove it

Design

- Flywheel slicer incl. base frame
- Italian design
- **Colour: Red**
- Very simple manual operation
- Especially suitable for delicacy, speciality food stores and butchers' shops

Quality

- Aluminum & painted steel housing
- Rubber feet for secure stability

Particularly suitable for

- Meat products for example: Raw / Smoked / Cooked - Ham / Bacon / Roast
- Sausages for example: Salami / Chorizo / Sucuk

Cutting equipment

- Precise cutting
- Protective ring around the blade
- Blade diameter: 300 mm
- Cut thickness: 0 - 20 mm

Dimensions

- External dimensions W x D x H: **716 mm x 557 mm x 1.308 mm**

Scope of delivery

- Flywheel food slicer
- Frame

Standards

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

Technical data sheet (english)

Dimensions

Width 716 mm

Depth 557 mm

Height 1.308 mm

Dimensions slicer

Width 716 mm

Depth 557 mm

Height 563 mm

Base frame dimensions

Width 480 mm

Depth 480 mm

Height 745 mm

Details

Cut thickness 0 - 20 mm

Blade diameter 300 mm

Delivery

Delivered as Mounted

Shipping method Haulage
Weight 100,50 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)



Verletzungsgefahr

- **WARNUNG:** Unsachgemäße Verwendung kann zu schweren Verletzungen führen.
- Von Kindern fernhalten! Unsachgemäßer Gebrauch durch Kinder kann zu gefährlichen Situationen führen.
- Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten, bewegliche Teile oder hohe Kräfte.
- Nicht an Orten aufbewahren, an denen es herunterfallen kann. Gerät nur auf sicheren, stabilen Untergründen platzieren.
- Keine eigenmächtigen Reparaturen oder Manipulationen am Gerät durchführen – dies erhöht das Verletzungsrisiko.
- Schutzmaßnahmen treffen: Bei Nutzung geeignete Schutzkleidung und -handschuhe tragen.



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)

Produktvorteile

- **Hydraulischer Griff** - Hilft bei der Fixierung der Fleischwaren und erleichtert dadurch das Arbeiten
- **Eingebaute Schleifvorrichtung** - Ermöglicht das Schleifen des Messers, ohne es ausbauen zu müssen

Ausführung

- Schwungrad-Aufschnittmaschine inkl. Untergestell
- Italienisches Design
- **Farbe: Rot**
- Kinderleichte manuelle Bedienung
- Besonders geeignet für Delikatess-, Feinkost- und Metzgereiläden

Qualität

- Gehäuse aus Aluminium & lackiertem Stahl
- Gummifüße für eine sichere Standfestigkeit

Besonders geeignet für

- Fleischwaren zum Beispiel: Roher / Geräucherter / Gekochter - Schinken / Speck / Braten
- Wurstwaren zum Beispiel: Salami / Chorizo / Sucuk

Schneidevorrichtung

- Präzises Schneiden
- Schutzring um die Klinge
- Durchmesser Messer: 300 mm
- Schnittstärke: 0 - 20 mm

Maße

- Außenmaß B x T x H: **716 mm x 557 mm x 1.308 mm**

Lieferumfang

- Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Untergestell

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 716 mm

Tiefe 557 mm

Höhe 1.308 mm

Abmessungen Aufschnittmaschine

Breite 716 mm

Tiefe 557 mm

Höhe 563 mm

Abmessungen Untergestell

Breite 480 mm

Tiefe 480 mm

Höhe 745 mm

Details

Schnittstärke 0 - 20 mm

Durchmesser Messer 300 mm

Lieferung

Lieferzustand Montiert

Versandart Spedition

Gewicht 100,50 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)



Risico op verwondingen

- **WAARSCHUWING:** Onjuist gebruik kan leiden tot ernstig letsel.
- Uit de buurt van kinderen houden! Onjuist gebruik door kinderen kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Risico op letsel door scherpe randen, bewegende onderdelen of grote krachten.
- Bewaar het apparaat niet op plaatsen waar het kan vallen. Plaats het apparaat alleen op een veilige, stabiele ondergrond.
- Voer geen ongeautoriseerde reparaties of manipulaties uit aan het apparaat - dit verhoogt het risico op verwondingen.
- Neem beschermende maatregelen: Draag geschikte beschermende kleding en handschoenen wanneer u het apparaat gebruikt.



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)

Voordelen van het product

- **Hydraulische handgreep** - Helpt om de vleesproducten op hun plaats te houden en vergemakkelijkt zo het werk
- **Integraal slijpparaat** - Maakt het mogelijk het mes te slijpen zonder het te hoeven verwijderen

Uitvoering

- Vliegwielsnijmachine incl. onderstel
- Italiaans design
- **Kleur: Rood**
- Eenvoudige handmatige werking
- Bijzonder geschikt voor delicatessenzaken en slagerijen

Kwaliteit

- Behuizing van aluminium en gelakt staal
- Rubbervoeten voor een stabiele opstelling

Bijzonder geschikt voor

- Vleesproducten bijvoorbeeld: Rauw / Gerookt / Gekookt - Ham / Spek / Geroosterd
- Worstjes bijvoorbeeld: Salami / Chorizo / Sucuk

Snij-installatie

- Nauwkeurig snijden
- Beschermende ring rond het snijblad
- Diameter mes: 300 mm
- Snijdikte: 0 - 20 mm

Afmetingen

- Buitenafmetingen B x D x H: **716 mm x 557 mm x 1.308 mm**

Leveringsomvang

- Vliegwielsnijmachine
- Onderstel

Richtlijnen

- Uiteraard geproduceerd volgens de richtlijnen inzake hygiëne en veiligheid
- Artikel draagt CE-markering in overeenstemming met de richtlijn
- Materiaal voldoet aan de Europese voedingsmiddelennormen

Technisch gegevensblad (nederlands)

Afmetingen

Breedte 716 mm

Diepte 557 mm

Hoogte 1.308 mm

Afmetingen snijmachine

Breedte 716 mm

Diepte 557 mm

Hoogte 563 mm

Afmetingen onderstel

Breedte 480 mm

Diepte 480 mm

Hoogte 745 mm

Details

Snijdikte 0 - 20 mm

Diameter mes 300 mm

Levering

Leveringsstatus Gemonteerd

Verzendmethode Expeditie van goederen

Gewicht 100,50 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)



Riesgo de lesión

- ¡ADVERTENCIA: El uso inadecuado puede causar lesiones graves.
- ¡Mantener fuera del alcance de los niños! El uso indebido por parte de niños puede dar lugar a situaciones peligrosas.
- Riesgo de lesiones debido a bordes afilados, piezas móviles o fuerzas elevadas.
- No almacenar en lugares donde pueda caerse. Colocar el dispositivo solo sobre superficies seguras y estables.
- No realizar reparaciones o manipulaciones no autorizadas en el dispositivo, ya que esto aumenta el riesgo de lesiones.
- Tomar medidas de protección: al usar el dispositivo, llevar ropa de protección adecuada y guantes de seguridad.



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)

Avantages du produit

- **Poignée hydraulique** - Aide à fixer les produits carnés et facilite ainsi le travail
- **Dispositif de meulage intégré** - Permet de meuler le couteau sans avoir à le retirer

Exécution

- Trancheuse à volant d'inertie, support inclus
- Design italien
- **Couleur : Rouge**
- Utilisation manuelle facile
- Convient particulièrement pour les épicerie fines, boucheries

Qualité

- Boîtier en aluminium & acier peint
- Des pieds en caoutchouc assurent stabilité et sécurité

Convient patriculièrement pour

- Produits carnés par exemple : Jambon cru / Fumé / Cuit / Lard / Rôti
- Charcuterie par exemple : Salami / Chorizo / Sucuk

Dispositif à trancher

- Coupage précis
- Anneau de protection autour de la lame
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Épaisseur de découpe : 0 - 20 mm

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **716 mm x 557 mm x 1.308 mm**

Contenu de la livraison

- Élément chauffant rotatif (facilite le nettoyage)
- Châssis

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Ficha técnica (español)

Dimensions

Largeur 716 mm
Profondeur 557 mm
Hauteur 1.308 mm

Dimensions de la trancheuse

Largeur 716 mm
Profondeur 557 mm
Hauteur 563 mm

Dimensions du socle inférieur

Largeur 480 mm
Profondeur 480 mm
Hauteur 745 mm

Détails

Épaisseur de découpe 0 - 20 mm
Diamètre lames 300 mm

Livraison

Statut de livraison Monté
Mode d'expédition Expédition
Poids 100,50 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 de blessure

- **AVERTISSEMENT** : Une utilisation incorrecte peut entraîner de graves blessures.
- Tenir hors de portée des enfants ! Une mauvaise utilisation par des enfants peut entraîner des situations dangereuses.
- Risque de blessure en raison de bords tranchants, de pièces mobiles ou de forces élevées.
- Ne pas stocker dans des endroits où l'appareil pourrait tomber. Placer l'appareil uniquement sur des surfaces sûres et stables.
- Ne pas effectuer de réparations ou de manipulations non autorisées sur l'appareil – cela augmente le risque de blessure.
- Prendre des mesures de protection : Porter des vêtements et des gants de protection appropriés lors de l'utilisation.



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)

Avantages du produit

- **Poignée hydraulique** - Aide à fixer les produits carnés et facilite ainsi le travail
- **Dispositif de meulage intégré** - Permet de meuler le couteau sans avoir à le retirer

Exécution

- Trancheuse à volant d'inertie, support inclus
- Design italien
- **Couleur : Rouge**
- Utilisation manuelle facile
- Convient particulièrement pour les épicerie fines, boucheries

Qualité

- Boîtier en aluminium & acier peint
- Des pieds en caoutchouc assurent stabilité et sécurité

Convient patriculièrement pour

- Produits carnés par exemple : Jambon cru / Fumé / Cuit / Lard / Rôti
- Charcuterie par exemple : Salami / Chorizo / Sucuk

Dispositif à trancher

- Coupage précis
- Anneau de protection autour de la lame
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Épaisseur de découpe : 0 - 20 mm

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **716 mm x 557 mm x 1.308 mm**

Contenu de la livraison

- Élément chauffant rotatif (facilite le nettoyage)
- Châssis

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Fiche technique (français)

Dimensions

Largeur 716 mm
Profondeur 557 mm
Hauteur 1.308 mm

Dimensions de la trancheuse

Largeur 716 mm
Profondeur 557 mm
Hauteur 563 mm

Dimensions du socle inférieur

Largeur 480 mm
Profondeur 480 mm
Hauteur 745 mm

Détails

Épaisseur de découpe 0 - 20 mm
Diamètre lames 300 mm

Livraison

Statut de livraison Monté
Mode d'expédition Expédition
Poids 100,50 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)



Rischio di lesioni

- **AVVERTENZA:** l'uso improprio può provocare gravi lesioni.
- Tenere lontano dai bambini! L'uso improprio da parte dei bambini può portare a situazioni pericolose.
- Rischio di lesioni a causa di bordi taglienti, parti mobili o forze elevate.
- Non riporre l'apparecchio in luoghi in cui potrebbe cadere. Posizionare l'apparecchio solo su superfici sicure e stabili.
- Non eseguire riparazioni o manipolazioni non autorizzate sull'apparecchio per non aumentare il rischio di lesioni.
- Adottare misure di protezione: Indossare indumenti e guanti protettivi adeguati durante l'uso.



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)

Vantaggi del prodotto

- **Maniglia idraulica** - Aiuta a fissare i prodotti a base di carne in posizione e quindi facilita il lavoro
- **Dispositivo di affilatura integrato** - Permette di affilare la lama senza doverla smontare

Versione

- Affettatrice a volano incl. telaio di base
- Design Italiano
- **Colore: Rosso**
- Controllo manuale facilissimo
- Particolarmente adatto per gastronomie, salumerie e macellerie

Qualità

- Alloggiamento in alluminio e acciaio laccato
- Piedini in gomma per una stabilità sicura

Particolarmente adatto a

- Prodotti a base di carne, ad esempio: crudi / affumicati / cotti - prosciutto / pancetta / arrosto
- Salsicce, ad esempio: Salame / Chorizo / Sucuk

Dispositivo di taglio

- Taglio preciso
- Anello di protezione intorno alla lama
- Diametro lama: 300 mm
- Spessore del taglio: 0 - 20 mm

Dimensioni

- Dimensioni esterne L x P x A: **716 mm x 557 mm x 1.308 mm**

Ambito di consegna

- Affettatrice a volano
- Struttura portante

Linee guida

- Prodotto in conformità con le linee guida di igiene e sicurezza
- L'articolo è contrassegnato con il marchio CE conforme alle direttive
- Materiale conforme agli standard alimentari Europei

Scheda tecnica (italiano)

Dimensioni

Larghezza 716 mm
Profondità 557 mm
Altezza 1.308 mm

Dimensioni dell'affettatrice

Larghezza 716 mm
Profondità 557 mm
Altezza 563 mm

Dimensioni della sottostruttura

Larghezza 480 mm
Profondità 480 mm
Altezza 745 mm

Dettagli

Spessore del taglio 0 - 20 mm
Diametro del coltello 300 mm

Consegna

Stato di consegna Montato
Metodo di spedizione Spedizione merci
Peso 100,50 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.