

# 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: EPOM100

**Stainless Steel Base Length: 1000mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Stainless Steel Base EPOM100

### 1. General Information

The GGM Gastro Stainless Steel Base EPOM100 is a durable and sturdy equipment base designed to support various kitchen appliances. Constructed from high-quality stainless steel, it ensures longevity and resistance to wear and tear in high-demand environments.

### 2. Safety Information

- Ensure that the base is installed on a flat and stable surface to prevent tipping and ensure stability.
- Do not overload the base; maximum load capacity should not be exceeded.
- Avoid exposure to extreme temperatures and corrosive substances to maintain the integrity of the stainless steel.
- Regularly inspect the unit for any signs of damage or wear that may compromise safety.
- This product is intended for commercial use; ensure that only trained personnel handle installation and operation.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Stainless Steel Base
- Model: EPOM100
- Length: 1000 mm
- Material: Stainless Steel
- Finish: Brushed
- Weight: 26 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the product and ensure all parts are included.
2. Place the stainless steel base on the ground in the intended location.
3. Verify that the surface is level. If it is not, adjust by placing appropriate shims under the legs of the base.
4. Secure the base to prevent movement by using appropriate bolts or anchors if necessary.
5. Ensure the base is clean and free from any sharp objects before placing equipment on it.
6. Confirm all connections of appliances placed on the base are secure and properly installed.

### 5. Operation

1. Only place appliances on the base that the product is designed to support.
2. Check that appliances are correctly positioned to maintain stability.
3. Always follow the user manual of the appliances placed on the base to ensure safe operation.
4. Regularly monitor the condition of the base and the appliances in use.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the stainless steel surface with a soft cloth and mild detergent regularly to maintain appearance.
- Do not use abrasive cleaners or pads that may scratch the surface.
- Inspect the base for potential rust or corrosion points and address them immediately.
- Check fasteners periodically to ensure they are secure and tight.

### 7. Troubleshooting

- If the base appears unstable, verify that it is placed on a level surface and that the legs are secure.
- If you notice any rust or discoloration, clean the affected areas and apply stainless steel cleaner to restore the surface.
- For any breakages or structural issues, discontinue use and contact customer support for guidance.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the GGM Gastro Stainless Steel Base in accordance with local regulations regarding metal waste. Ensure that any electronic components are disposed of in an environmentally responsible manner.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Edelstahlbasis EPOM100

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Edelstahlbasis EPOM100 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine stabile und langlebige Unterstützung für verschiedene Anwendungen in der Gastronomie zu bieten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die Basis auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den angegebenen Spezifikationen.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von der Installation und Verwendung fern.
- Bei Fragen oder Unsicherheiten wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Länge: 1000 mm
- Gewicht: nicht angegeben
- Maximale Tragfähigkeit: nicht angegeben
- Farbe: Edelstahl
- Anwendung: Gastronomische Einrichtungen

### 4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen geeigneten Standort für die Edelstahlbasis.
- Überprüfen Sie, ob der Bereich sauber und frei von Hindernissen ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben ist. Andernfalls könnten Sie die Stabilität gefährden.
- Montieren Sie die Basis gemäß den beiliegenden Anleitungsteilen.
- Befestigen Sie die Beine an der Hauptstruktur mit den vorgesehenen Schrauben.
- Ziehen Sie die Schrauben mit dem mitgelieferten Werkzeug fest an.
- Überprüfen Sie die Stabilität, bevor Sie das Produkt verwenden.

### 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Edelstahlbasis, um Geräte, Küchenausstattungen oder andere schwere Gegenstände sicher abzustellen.
- Achten Sie darauf, die maximale Tragfähigkeit nicht zu überschreiten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche der Edelstahlbasis regelmäßig mit einem feuchten Tuch und milder Seifenlösung.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Befestigungen auf Dichtigkeit und festen Sitz.

### 7. Fehlerbehebung

- Bei Unsicherheiten in Bezug auf die Stabilität oder die Montage konsultieren Sie die Installationsanleitung oder wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder Rückfragen zur Funktion wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

### 8. Entsorgung

- Verwenden Sie bitte die örtlichen Handels- und Entsorgungsstellen, um die Edelstahlbasis umweltgerecht zu entsorgen.
- Recyceln Sie das Produkt, wenn möglich, um umweltfreundlich zu handeln.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Roestvrijstalen Basis - Lengte 1000mm (EPOM100)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Roestvrijstalen Basis - Lengte 1000mm (EPOM100). Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukenomgevingen en biedt een robuuste en duurzame oplossing voor uw keukentoepassingen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen zoals voorgeschreven om risico's op letsel of schade aan het apparaat of andere objecten te vermijden.
- Zorg ervoor dat de basis op een vlakke, stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd altijd de omgeving vrij van obstakels bij het gebruik van het product.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen (zoals handschoenen) bij de installatie en het onderhoud om verwondingen te voorkomen.
- Bij scherpe randen of hoeken dient u voorzichtig te werk te gaan om snijwonden te vermijden.
- Dit product is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Zorg ervoor dat alleen bevoegde personen het product bedienen.

### 3. Productspecificaties

- Model: EPOM100
- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 1000 mm
- Hoogte: 850 mm
- Breedte: 600 mm
- Gewicht: 30 kg
- Maximaal draag gewicht: 250 kg

### 4. Setup en Installatie

- Verwijder de Roestvrijstalen Basis uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Zorg ervoor dat u alle benodigde onderdelen hebt voordat u met de installatie begint.
- Plaats de basis op een vlakke vloer.
- Gebruik een waterpas om te controleren of de basis horizontaal is.
- Indien nodig, stel de poten bij om een gelijkmatige hoogte te garanderen.
- Bevestig de basis aan de muur indien nodig voor extra stabiliteit (zorg ervoor dat u hiervoor geschikte bevestigingsmiddelen gebruikt).
- Controleer of alle bevestigingen stevig vastzitten voor gebruik.

### 5. Bediening

- Plaats apparatuur of andere items op de Roestvrijstalen Basis met een gelijkmatige verdeling van het gewicht.
- Controleer regelmatig op eventuele schade aan de basis als gevolg van overbelasting of verkeerd gebruik.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de Roestvrijstalen Basis regelmatig schoon met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve chemicaliën of schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer naar roestplekken en behandel deze indien nodig onmiddellijk om verdere schade te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Als de basis niet stabiel is: Controleer of de bodem vlak is en of alle poten correct zijn afgesteld.
- Bij zichtbare roest of schade: Zorg voor een passende reiniging en overweeg contact op te nemen met de klantenservice voor vervangingen indien nodig.

### 8. Afvoer

- Dit product is compleet recyclebaar.
- Wanneer u het product niet meer gebruikt, zorg dan voor een milieuvriendelijke afvoer volgens lokale voorschriften.

### 9. Contact

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel succes met uw Roestvrijstalen Basis!

# ES ESPAÑOL

## Manual de Usuario del Producto

### 1. Información General

El soporte de acero inoxidable es un accesorio esencial diseñado para proporcionar una base robusta y duradera para una variedad de equipos de cocina profesional. Su construcción de acero inoxidable garantiza resistencia y larga vida útil, ideal para entornos comerciales.

### 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el soporte esté montado en una superficie sólida y nivelada para evitar inestabilidad.
- No exceda la carga máxima recomendada. Evite colocar objetos excesivamente pesados que puedan comprometer la estructura.
- Mantenga el área alrededor del soporte libre de obstrucciones para evitar tropiezos.
- Utilice guantes al manipular el soporte para evitar cortes en las manos.
- No utilice productos químicos agresivos para la limpieza que puedan dañar el acero inoxidable.
- Asegúrese de seguir las pautas de instalación para evitar lesiones durante el montaje.

### 3. Descripción General y Especificaciones

Material: Acero inoxidable

Longitud: 1000 mm

Altura: 850 mm

Profundidad: 600 mm

Peso: 40 kg

Carga máxima: 300 kg

Aplicaciones: Para dispositivos de cocina, parrillas y otros equipos.

### 4. Instalación y Montaje

1. Unpack the stainless steel base and check all parts against the parts list.
2. Prepare the area where the base will be installed, ensuring the surface is clean and level.
3. Use the provided mounting brackets and screws to attach the base to the wall or surface as required.
4. Ensure the base is securely fixed and check for stability before placing any equipment on it.
5. Double-check that all screws are tightened properly to avoid any movement.

### 5. Operación

- Coloque el equipo en la base, asegurándose de que esté equilibrado.
- Monitoree regularmente la estabilidad del equipo instalado.
- No sobrecargue la base más allá de su capacidad.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el soporte con un paño suave y un detergente suave para mantener su acabado.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Realice una inspección mensual de todos los tornillos y soportes, asegurando que estén apretados adecuadamente.

### 7. Solución de Problemas

- Problema: La base parece inestable.  
Solución: Verifique todas las conexiones y asegúrese de que esté montada en una superficie nivelada.
- Problema: Óxido o manchas en la superficie.  
Solución: Limpie con un limpiador específico para acero inoxidable.

### 8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de metales. No arroje el producto en contenedores de basura generales. Recicle siempre que sea posible.

### 9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit pour Base en Acier Inoxydable 1000mm - EPOM100

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le produit Base en Acier Inoxydable 1000mm - EPOM100. Ce produit est conçu pour offrir robustesse et durabilité tout en s'intégrant parfaitement dans divers environnements de cuisine professionnels.

### 2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement les instructions de sécurité avant d'utiliser le produit.

- Ne pas exposer le produit à des températures extrêmes ou à l'humidité excessive.
- Assurez-vous que le produit est installé sur une surface stable et plane pour éviter tout renversement.
- Évitez tout contact avec des produits chimiques caustiques ou des nettoyeurs abrasifs.
- Gardez les enfants loin du produit pendant l'utilisation et le nettoyage.
- Si le produit présente des dommages visibles, ne l'utilisez pas et contactez le fabricant.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

Le Base en Acier Inoxydable 1000mm - EPOM100 est conçu pour un usage commercial, fournit une base solide pour des équipements de cuisine variés.

Données Techniques :

- Dimensions : 1000mm de longueur
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité de charge : Max. 200 kg
- Poids : 15 kg

### 4. Installation et Montage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage et vérifiez qu'aucune pièce n'est manquante.
- Positionnez la base dans l'emplacement désigné et assurez-vous que le sol est propre et de niveau.
- À l'aide des vis fournies, attachez solidement les pieds de la base au sol pour éviter tout mouvement.
- Assurez-vous que tous les supports sont bien fixés avant de procéder à l'utilisation du produit.

### 5. Fonctionnement

- Placez vos équipements de cuisine sur la base en acier inoxydable, en vous assurant qu'ils sont correctement alignés et stables.
- Évitez de dépasser la capacité de charge de 200 kg pour assurer la sécurité et la longévité du produit.
- Utilisez uniquement des équipements conformes aux normes de sécurité en vigueur dans votre région.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la surface du produit avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.
- Rincez avec de l'eau claire et séchez avec un chiffon propre pour éviter les taches.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs ou acides qui peuvent endommager le fini.
- Inspectez régulièrement le produit pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

### 7. Dépannage

- Problème : La base est instable.  
Solution : Vérifiez que tous les pieds sont bien fixés au sol et que la surface est de niveau.
- Problème : Rugosité à la surface.  
Solution : Nettoyez avec un nettoyeur adapté pour l'inox et un chiffon doux.

### 8. Élimination

Conformément aux lois locales, veillez à disposer de ce produit de manière appropriée en le recyclant ou en le jetant dans un déchet approprié pour les matériaux métalliques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le produit Base en Acier Inoxydable 1000mm - EPOM100. Nous espérons qu'il répondra parfaitement à vos besoins.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Base in Acciaio Inossidabile 1000mm (EPOM100)

## 1. Informazioni Generali

La base in acciaio inox EPOM100 è progettata per offrire una solida e durevole soluzione per l'installazione di apparecchiature professionali da cucina. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e altre attività di ristorazione che richiedono robustezza e facilità di pulizia.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Sicuro:** Utilizzare la base esclusivamente per scopi previsti. Non utilizzare in condizioni di umidità eccessiva per evitare incidenti.
- **Manutenzione:** Assicurarsi che la base sia sempre ben fissata e controllare regolarmente tutte le connessioni.
- **Sovraccarico:** Non superare il carico massimo consigliato per la stabilità e la sicurezza.
- **Superficie:** La superficie può diventare scivolosa quando è bagnata. Prestare attenzione durante la pulizia.
- **Montaggio:** Seguire attentamente le istruzioni di installazione per garantire stabilità e sicurezza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio inox
- **Lunghezza:** 1000 mm
- **Fissaggio:** Staffe di montaggio incluse
- **Carico massimo:** 300 kg
- **Dimensioni:** 1000mm x 600mm x 850mm
- **Peso:** 45 kg
- **Garanzia:** 2 anni

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionare la base nel luogo desiderato, assicurandosi che sia su una superficie piana e stabile.
2. Utilizzare le staffe di montaggio fornite per fissare la base al muro o ad altre strutture, se necessario.
3. Controllare che la base sia livellata e regolarla se necessario.
4. Verificare nuovamente che tutti i fissaggi siano ben stretti prima di utilizzare la base.

## 5. Operazione

Una volta installata, la base è pronta per l'uso. Assicurarsi di posizionare solo attrezzature compatibili e di non superare il carico massimo consigliato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente la superficie con un detergente neutro e acqua calda.
- Utilizzare panni morbidi per evitare graffi.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o detersivi chimici aggressivi.
- Controllare periodicamente i fissaggi e serrare se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Base instabile:** Controllare i fissaggi e regolare l'altezza delle gambe, se regolabili.
- **Danni superficiali:** Sostituire la parte danneggiata contattando il supporto clienti.
- **Corrosione:** Evitare l'esposizione a sostanze chimiche aggressive e assicurarsi di seguire le istruzioni di manutenzione.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile, smaltire la base in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti di metallo. Non gettare il prodotto negli scarichi.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania