

# 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: EPOM120

### Stainless Steel Base Length: 1200mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Stainless Steel Base EPOM120

### 1. General Information

The Stainless Steel Base EPOM120 is a robust and versatile support structure designed for commercial kitchen equipment. Crafted with high-quality stainless steel, it ensures durability and stability, making it an ideal choice for professionals in the food service industry.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the base is placed on a flat, stable surface to avoid tipping or instability.
- Weight Capacity: Do not exceed the maximum weight limit specified in the product specifications to prevent structural failure.
- Sharp Edges: Handle with care as the stainless steel edges may be sharp. Use protective gloves if necessary.
- Installation: Ensure that the installation is performed according to the guidelines provided in this manual. Improper installation may lead to accidents or equipment failure.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the installation area to prevent accidents.
- Regular Inspections: Check the base regularly for signs of wear or damage, and address any issues immediately.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 1200 mm
- Width: 600 mm
- Height: 800 mm
- Weight: 45 kg
- Load Capacity: 500 kg
- Finish: Brushed stainless steel
- Feet: Adjustable and non-slip

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Stainless Steel Base EPOM120 from its packaging. Inspect for any damage during transit.
2. Location: Choose a suitable location for installation, ensuring it is flat and stable.
3. Assembly:
  - Attach the adjustable feet to each corner of the base.
  - Use a wrench to ensure they are tightly secured.
4. Leveling: Adjust the feet to level the base. Use a spirit level for accuracy.
5. Securing Equipment: Once the base is level, secure your kitchen equipment on top using appropriate mounting hardware if required.
6. Final Check: Ensure everything is stable and secure before use.

### 5. Operation

- Always inspect the base before placing equipment on it.
- Ensure that the equipment is evenly distributed across the top of the base.
- Do not exceed the load capacity during operation to maintain safety and equipment integrity.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: Wipe down the surface with a damp cloth and a mild detergent regularly to prevent buildup of grease and grime.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the surface.
- Inspection: Periodically check for any signs of wear, rust, or damage.
- Maintenance: Lubricate adjustable feet occasionally to ensure smooth operation.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Base is wobbling.
  - Solution: Check if the feet are properly adjusted and ensure the surface is flat.
- Problem: Rust formation.
  - Solution: Clean the area with a rust remover and apply a stainless steel cleaner to protect the surface.

### 8. Disposal

Dispose of the Stainless Steel Base EPOM120 in accordance with local waste disposal regulations. As it is made of stainless steel, it is recyclable. Please separate from other materials for proper recycling.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Edelstahlbasis 1200mm (EPOM120)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Edelstahlbasis 1200mm (EPOM120). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre gastronomischen Anforderungen zu erfüllen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effizient nutzen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Die Edelstahlbasis ist ausschließlich für die Verwendung in gewerblichen Küchen konzipiert.
- Sicherheitshinweise: Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten Umgebungen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
  - Erstinstallation: Stellen Sie sicher, dass alle Teile unbeschädigt sind, bevor Sie mit der Installation beginnen. Verwenden Sie keine beschädigten Teile.
  - Erwärmung: Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Hautverletzungen zu vermeiden.
  - Schutz vor Sturzverletzungen: Achten Sie darauf, die Basis auf einem stabilen, ebenen Untergrund zu installieren, um das Umkippen zu verhindern.
  - Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
  - Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Verschleiß und tauschen Sie defekte Komponenten sofort aus.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EPOM120
- Material: Edelstahl
- Länge: 1200mm
- Breite: 700mm
- Höhe: 850mm
- Gewicht: 50kg
- Maximale Belastung: 300kg
- Farbe: Edelstahl poliert

### 4. Einrichtung und Installation

1. Lieferumfang prüfen: Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind (siehe beiliegende Teileliste).
2. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für die Installation aus.
3. Montage:
  - Entfernen Sie die Verpackung.
  - Stellen Sie die Basis vorsichtig auf den ausgewählten Standort.
  - Verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass die Basis gerade steht.
4. Befestigung: (Falls erforderlich) Ziehen Sie alle Schrauben und Verbindungen fest und stellen Sie sicher, dass sie sicher sind.

### 5. Betrieb

- Verwendung: Platzieren Sie Ihre Küchengeräte oder -geräte auf der Edelstahlbasis. Achten Sie darauf, die maximale Belastung nicht zu überschreiten.
- Überwachung: Überwachen Sie regelmäßig die Stabilität der Basis während des Betriebs.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Schrauben und Verbindungen auf Festigkeit. Reinigen Sie die Basis täglich oder nach Bedarf, um Hygiene zu gewährleisten.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Basis wackelt.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Ebenheit des Untergrunds und stellen Sie sicher, dass alle Füße richtig eingestellt sind.
- Problem: Beschädigung an der Oberfläche.
  - Lösung: Vermeiden Sie den Einsatz scharfer Gegenstände auf der Oberfläche.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Trennen Sie das Material, falls möglich, um Recycling zu fördern.

### 9. Kontakt

- Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:
- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Telefonnummer: 0800 7000 220
  - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Edelstahlbasis 1200mm entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg in Ihrer gastronomischen Tätigkeit.

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor RVS Basis 1200mm (EPOM120)

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de RVS Basis 1200mm (EPOM120). Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukenomgevingen en biedt een stevige en duurzame basis voor diverse keukentoeepassingen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de basis op een vlakke, stabiele ondergrond is geplaatst om kantelen of omvallen te voorkomen.
- Gebruik uitsluitend het product waarvoor het bedoeld is. Dit product is niet geschikt voor het ondersteunen van extreme lasten of voor gebruik buiten.
- Houd de werkoppervlakken vrij van scherpe voorwerpen en hete materialen om verwondingen te voorkomen.
- Gebruik handschoenen bij het hanteren van de basis om snijwonden of andere verwondingen te voorkomen.
- Bij het verplaatsen van het product, zorg ervoor dat u voldoende hulp heeft om letsel of schade aan het product te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 1200 mm
- Breedte: 700 mm
- Hoogte: 850 mm
- Maximaal gewicht: 200 kg
- Geschikt voor: Gebruik in professionele keukens

### 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de RVS Basis op een vlakke, stevige ondergrond.
- Controleer of de omgeving vrij is van obstakels die de installatie kunnen belemmeren.
- Indien nodig, gebruik een waterpas om er zeker van te zijn dat de basis recht staat.
- Bevestig de basis aan de ondergrond met de meegeleverde bevestigingsmaterialen voor extra stabiliteit (indien nodig).
- Zorg ervoor dat alle schroeven en bevestigingen goed zijn aangedraaid voordat het product in gebruik wordt genomen.

### 5. Bediening

- Voordat u de basis gaat gebruiken, controleert u of deze correct is geïnstalleerd en stabiel staat.
- U kunt de basis gebruiken voor het plaatsen van keukenapparatuur, werkbladen of andere keukentoeepassingen.
- Zorg ervoor dat u de lading gelijkmatig verdeelt om destabilisatie te voorkomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de RVS Basis regelmatig met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en staalwol, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken.
- Controleer regelmatig op eventuele roestvorming of beschadigingen en behandel deze onmiddellijk.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De basis wiebelt of staat niet stevig.  
Oplossing: Controleer of de basis op een vlakke ondergrond staat en of alle bevestigingen goed zijn aangedraaid.
- Probleem: Roestvorming zichtbaar.  
Oplossing: Reinig de basis grondig en gebruik een roestbestrijdend middel indien nodig.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van de RVS Basis, zorg ervoor dat dit gebeurt volgens de lokale richtlijnen en regelgeving voor metaalafval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor de juiste procedure.

### 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Base de Acero Inoxidable de 1200 mm (EPOM120)

## 1. Información General

Gracias por elegir la Base de Acero Inoxidable EPOM120. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una robustez excepcional y una estabilidad segura para sus operaciones comerciales. Antes de utilizar el producto, lea detenidamente este manual para garantizar una instalación y operación adecuadas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para uso en entornos comerciales. No debe ser utilizado para fines no previstos, como cargas excesivas o posicionamiento incorrecto.
- Superficie Satiny: Asegúrese de que la superficie donde se coloca la base esté nivelada y libre de obstrucciones.
- Manipulación: Al mover la base, utilice guantes de seguridad para evitar lesiones. No utilice herramientas que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Carga Máxima: No exceda la carga máxima recomendada de 300 kg.
- Limpieza: Utilice productos de limpieza seguros para metales. Evite abrasivos que pueden dañar el acabado.
- Calor Excesivo: No coloque objetos calientes directamente sobre la base.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EPOM120
- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 1200 mm
- Ancho: 600 mm
- Altura: 850 mm
- Capacidad de carga: 300 kg
- Peso del producto: 50 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Antes de comenzar, asegúrese de tener todas las herramientas necesarias: nivel, destornillador, y una llave adecuada.
2. Coloque la base en la ubicación deseada asegurándose de que esté nivelada.
3. Fije la base al suelo utilizando pernos de anclaje si está instalada en una superficie dura.
4. Verifique el nivel de la base usando una herramienta de nivelación. Ajuste según sea necesario para evitar cualquier inclinación.

## 5. Operación

La Base de Acero Inoxidable EPOM120 está diseñada para soportar equipos y utensilios en entornos comerciales. Asegúrese de distribuir uniformemente el peso sobre la superficie para maximizar la estabilidad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie regularmente la superficie con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite productos químicos fuertes. No utilice estropajos abrasivos.
- Inspeccione periódicamente la base para asegurarse de que no haya puntos de óxido o deterioro.

## 7. Solución de Problemas

- Inclinación de la Base: Asegúrese de que la superficie donde se coloca esté nivelada.
- Ruidos: Revise los pernos de fijación y asegúrese de que estén bien apretados.
- Deterioro de la Superficie: Limpie cualquier derrame de inmediato y aplique un sellador para prevenir daños futuros.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la base de acero inoxidable de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje. El acero inoxidable es reciclable y puede ser procesado adecuadamente.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra Base de Acero Inoxidable EPOM120. Estamos comprometidos con su satisfacción y deseamos que este producto cumpla con sus expectativas.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du produit

### Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre base en acier inoxydable de 1200 mm (EPOM120). Ce produit est conçu pour fournir une base robuste et durable, idéale pour une utilisation dans des environnements professionnels de cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement ce produit conformément aux instructions fournies.
- Charge maximale : Ne pas dépasser la charge maximale recommandée pour assurer la sécurité et la durabilité.
- Environnement : Utilisez dans des environnements secs et évitez l'exposition prolongée à l'eau.
- Manipulation : Manutentionner avec soin pour éviter les blessures.
- Entretien : Effectuez régulièrement un nettoyage et un entretien appropriés pour prévenir tout risque de défaillance.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants.
- Dommages : N'utilisez pas le produit s'il est endommagé ou défectueux.

### Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : EPOM120
- Longueur : 1200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : [à remplir si disponible]
- Garantie : [à remplir si applicable]

### Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et de niveau pour installer la base.
2. Assemblage :
  - Déballer soigneusement tous les composants.
  - Fixer les pieds en suivant les instructions de montage incluses. Utilisez les vis fournies.
  - Assurez-vous que la base est bien serrée et stable avant de l'utiliser.
3. Vérification : Vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées avant de procéder.

### Fonctionnement

- Une fois installé, placez les équipements de cuisine sur la base selon les recommandations.
- Assurez-vous que la charge est uniformément répartie pour éviter les basculements.

### Nettoyage et Entretien

- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer la surface.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Vérifiez régulièrement les vis et les connexions pour vous assurer qu'elles ne sont pas desserrées.

### Dépannage

- Instabilité : Si la base est instable, vérifiez les pieds pour vous assurer qu'ils sont correctement fixés et que le sol est de niveau.
  - Corrosion : Si vous remarquez de la corrosion, nettoyez immédiatement et inspectez pour des dommages supplémentaires.
  - Usure : En cas d'usure excessive, remplacez les pièces défectueuses avant de continuer l'utilisation.

### Élimination

- Lorsque le produit atteint la fin de sa durée de vie, éliminez-le conformément aux réglementations locales relatives aux déchets métalliques.
- Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

### Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre produit.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Base in Acciaio Inox - EPOM120

### 1. Informazioni Generali

La Base in Acciaio Inox EPOM120 è progettata per offrire una base robusta e durevole per attrezzature da cucina commerciali. Realizzata con materiali di alta qualità, questa base soddisfa gli standard di sicurezza e igiene richiesti nel settore della ristorazione.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo Corretto: Utilizzare solamente per l'installazione di attrezzature da cucina pesanti.
  - Stabilità: Assicurarsi che la base sia posta su una superficie livellata e stabile.
  - Manutenzione: Controllare regolarmente la base per eventuali segni di usura o danni.
  - Non Sovraccaricare: Non superare il peso massimo raccomandato per evitare il ribaltamento.
  - Bordo Tagliente: Prestare attenzione agli angoli e ai bordi per evitare infortuni.
  - Pulizia: Utilizzare solo detergenti adatti per acciaio inox; evitare prodotti corrosivi.
- Assicurarsi di seguire tutte le istruzioni fornite e conservare il manuale in un luogo sicuro.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: Lunghezza 1200 mm
- Materiale: Acciaio Inox di alta qualità
- Tipo: Base per attrezzature
- Colore: Inox lucido
- Peso: 45 kg
- Capacità di carico massima: 300 kg

### 4. Installazione e Montaggio

- Strumenti Necessari: Chiave, cacciavite, livella.
- Passo 1: Verificare che tutte le parti siano presenti secondo l'elenco di controllo.
- Passo 2: Posizionare la base sul pavimento in un'area designata.
- Passo 3: Utilizzare la livella per garantire che sia perfettamente orizzontale.
- Passo 4: Fissare eventuali dispositivi di ancoraggio, se inclusi.
- Passo 5: Controllare la stabilità della base prima di posizionare le attrezzature.

### 5. Funzionamento

Posizionare le attrezzature da cucina sulla base in acciaio inox. Assicurarsi che siano ben fissate e che la base non sia sovraccaricata.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Pulire regolarmente con un panno morbido e detergenti specifici per acciaio inox.
- Controllo di Usura: Ispezionare la base mensilmente per eventuali segni di usura o danni.
- Riparazione: Sostituire immediatamente qualsiasi parte danneggiata per mantenere la sicurezza e la stabilità.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Base Instabile: Verificare il livello della superficie e regolare se necessario.
- Danni Visibili: Contattare il servizio clienti per assistenza.
- Rumori Sospetti: Controllare che tutte le viti siano ben serrate.

### 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali per i materiali metallici. L'acciaio inox è riciclabile e dovrebbe essere portato a un centro di riciclaggio appropriato.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania