

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: EPOM140

Stainless Steel Base Length: 1400mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Base Length 1400mm (EPO-M140)

1. General Information

The EPO-M140 Stainless Steel Base is designed for durability and stability in various professional kitchen environments. Manufactured from high-quality stainless steel, this product supports equipment and provides a robust base for operational efficiency.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the product is used in accordance with its intended purpose to minimize risk of injury or damage.
- Installation Safety: Always read the installation instructions carefully before setting up the product. Ensure the installation area is dry and free from hazards.
- Use: Do not overload the base beyond its intended capacity. Ensure that all equipment placed on the base is securely placed to avoid tipping.
- Maintenance: Regularly inspect the product for any signs of wear or damage. Do not use if the product is damaged.
- Emergency: In the event of any emergency, such as a fire, evacuate the area and follow your establishment's emergency protocols.

3. Product Specifications

- Length: 1400 mm
- Material: Stainless steel
- Weight: (Please check product specifics on the website or packaging)
- Load Capacity: (Please check product specifics on the website or packaging)
- Dimensions: (Please check product specifics on the website or packaging)

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable and level surface for installation.
2. Unpacking: Carefully remove the Stainless Steel Base from its packaging, ensuring no parts are lost or damaged.
3. Assembly:
 - Attach the legs securely if they need to be assembled.
 - Ensure all screws and bolts are tightened firmly.
4. Levelling: Use adjustable feet (if applicable) to ensure the base is level. This will help maintain stability during use.
5. Final Checks: Verify that the base is stable and all components are secure before placing any equipment on it.

5. Operation

- Place your equipment on the Stainless Steel Base ensuring it is well-balanced and within the load capacity limits.
- Regularly check the placement of equipment during operation to maintain stability.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the surface with a damp cloth and mild detergent after each use to maintain cleanliness.
- Avoid abrasive cleaners which may scratch the stainless steel surface.
- Inspect all components regularly for rust or damage and replace any worn parts immediately.

7. Troubleshooting

- Issue: Base wobbles or feels unstable.
Solution: Check that all legs are adjusted to equal height and ensure the surface is level.
- Issue: Signs of rust or discoloration.
Solution: Clean with a suitable stainless steel cleaner and inspect for damage. If severe rusting occurs, discontinue use and contact support.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local regulations regarding metal waste. If the product is beyond repair, ensure it is taken to a recycling facility.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahlbasis 1400mm (EPOM140)

1. Allgemeine Informationen

Die Edelstahlbasis EPOM140 ist ein hochwertiges Produkt, das speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt wurde. Sie bietet eine stabile und langlebige Grundlage für verschiedene Küchengeräte und Möbel.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung der Edelstahlbasis:

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Platzieren Sie die Basis auf einer stabilen und ebenen Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt montiert sind, um ein Umkippen zu verhindern.
- Halten Sie die Basis von Kindern und Haustieren fern.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Bei der Montage und Demontage der Basis tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Edelstahlbasis 1400mm (EPOM140)
- Material: Edelstahl
- Länge: 1400mm
- Breite: 700mm
- Höhe: 850mm
- Gewicht: 75kg
- Maximale Traglast: 300kg
- Korrosionsbeständig: Ja
- Zertifizierung: CE-konform

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Montagebereich sauber und trocken ist.

2. Teile überprüfen: Überprüfen Sie, ob alle erforderlichen Teile vorhanden sind:

- Edelstahlplattform
- Beine (4 Stück)
- Befestigungsschrauben
- Montageschlüssel

3. Montage der Beine:

- Befestigen Sie die Beine an den Ecken der Plattform mit den bereitgestellten Schrauben.
- Ziehen Sie die Schrauben gleichmäßig fest, um Stabilität zu gewährleisten.

4. Ausrichten: Stellen Sie die gesamte Einheit auf eine feste, gerade Fläche.

5. Sicherheitstest: Überprüfen Sie vor der Nutzung die Stabilität der Basis.

5. Betrieb

- Platzieren Sie Ihre Küchengeräte oder Möbel sicher auf der Basis.
- Achten Sie darauf, die maximale Traglast nicht zu überschreiten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stabilität und den Zustand der Basis während des Betriebs.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Edelstahloberfläche mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie scheuernde Materialien, die Kratzer verursachen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schrauben und Verbindungen auf Festigkeit und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Basis ist wackelig.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Beinschrauben und ziehen Sie sie fest. Stellen Sie sicher, dass die Basis auf einer ebenen Fläche steht.
- Problem: Oberflächenkratzer.
 - Lösung: Verwenden Sie Edelstahlreiniger, um leichtere Kratzer zu polieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Edelstahlbasis gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recyceln Sie die Materialien, wo immer es möglich ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder technischen Problemen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de RVS Basis - Lengte 1400mm (EPOM 140)

1. Algemene Informatie

Deze RVS basis is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. Het biedt een stevige, duurzame en hygiënische oplossing voor het plaatsen van apparatuur en werkruimtes. De basis is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, dat eenvoudig te reinigen is en bestand is tegen corrosie.

2. Veiligheidsinformatie

Volg deze veiligheidsrichtlijnen voor een veilig gebruik van het product:

- Zorg ervoor dat de basis op een vlakke en stabiele ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Houd de basis uit de buurt van open vuur of hittebronnen.
- Gebruik alleen de aangegeven accessoires en vervangingen om schade of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de basis goed is geaard bij aansluiting op elektrische apparatuur.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van de basis om letsels aan de handen of rug te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 mm (l) x 600 mm (b) x 400 mm (h)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingen en controleer het product op zichtbare schade.
2. Plaats de basis op een stevige, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de basis voor ventilatie en toegang.
4. Indien nodig, gebruik niveau regels om te controleren of de basis waterpas staat.
5. Bevestig eventuele accessoires of apparatuur zoals aangegeven in de bijbehorende handleidingen.
6. Zorg ervoor dat de basis goed is aangesloten op de stroomvoorziening (indien van toepassing).

5. Bediening

- Het product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens. Plaats apparatuur op de basis en zorg ervoor dat deze goed is bevestigd.
- Gebruik de basis voor het ondersteunen van ovens, koelkasten of andere keukenapparatuur.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de RVS basis regelmatig met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve chemicaliën of schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op tekenen van corrosie of schade en repareer deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als de basis wiebelt, controleer dan of deze goed is geïnstalleerd en waterpas staat.
- Bij schade aan de basis, neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.
- Bij technische problemen met aangesloten apparatuur, raadpleeg de handleiding van het betreffende apparaat.

8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levenscyclus worden gerecycled.
- Neem contact op met lokale autoriteiten voor informatie over recycling en afvalverwerking van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este es un producto de acero inoxidable diseñado para proporcionar robustez y durabilidad en ambientes comerciales. La base tiene una longitud de 1400 mm, ideal para el uso en catering y restauración. Asegúrese de leer este manual antes de la instalación y uso del producto.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser instalado por un profesional calificado.
- Asegúrese de que el área de instalación esté libre de humedad y calor extremo para evitar daños al producto.
- No coloque objetos pesados sobre la base que excedan su capacidad de carga.
- Durante la instalación, use equipo de protección personal adecuado (guantes, gafas de seguridad).
- Mantenga el producto alejado de niños y animales para evitar accidentes.
- En caso de daño, no utilice el producto. Póngase en contacto con el servicio al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud: 1400 mm
- Material: Acero inoxidable
- Uso: Comercial y catering
- Capacidad de Carga: Sugerida 250 kg
- Peso: 50 kg
- Acabado: Pulido para fácil limpieza

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Verifique que tenga todas las herramientas necesarias.
- Paso 2: Coloque la base en la posición deseada, asegurándose de que esté nivelada.
- Paso 3: Fije la base al suelo utilizando los anclajes adecuados. Asegúrese de que todos los tornillos estén apretados firmemente.
- Paso 4: Realice una inspección final para asegurarse de que todo esté instalado correctamente.
- Paso 5: Conecte cualquier equipo adicional según sea necesario.

5. Operación

- Esta base está destinada a soportar diferentes equipos de cocina y debe ser usada de acuerdo a su capacidad de carga.
- No exceda la capacidad máxima recomendada.
- Asegúrese de que los equipos colocados sobre la base estén bien asegurados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar la base con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar el acabado.
- Implemente una rutina de mantenimiento mensual para inspeccionar el estado de la base y los anclajes.
- Asegúrese de eliminar cualquier acumulación de grasa o residuos inmediatamente.

7. Solución de Problemas

- Problema: La base está inestable.
Solución: Verifique que todos los anclajes estén correctamente fijados y reajuste si es necesario.
- Problema: Daño visible en la superficie.
Solución: Detenga su uso y póngase en contacto con el servicio al cliente para obtener instrucciones sobre el reemplazo.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de gestión de residuos.
- Los componentes de acero inoxidable son reciclables. Asegúrese de que sean llevados a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Si tiene preguntas, comentarios o necesita asistencia, no dude en comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la base en acier inoxydable - Longueur 1400mm (EPOM140)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la base en acier inoxydable EPOM140. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie. Il garantit durabilité et fonctionnalité dans diverses applications.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sûre : Ne pas utiliser la base dans des environnements avec des températures extrêmes ou des produits corrosifs.
- Installation : Assurez-vous que la base est installée sur une surface plane et stable.
- Manipulation : Évitez de vous blesser en soulevant la base. Utilisez des équipements appropriés.
- Risque d'impact : En cas de chute, l'intégrité du produit peut être compromise.
- Maintenance : Vérifiez régulièrement les fixations et la structure pour éviter toute défaillance.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : EPOM140
- Matériau : Acier Inoxydable
- Longueur : 1400 mm
- Largeur : 700 mm
- Hauteur : 900 mm
- Poids : 50 kg
- Capacité de charge : 500 kg
- Normes : Conforme aux réglementations de sécurité actuelles.

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et de niveau.
2. Déballage : Retirez tous les emballages et vérifiez que tous les composants sont présents.
3. Assemblage :
 - Fixez les pieds à la base en utilisant les vis et les boulons fournis.
 - Assurez-vous que toutes les pièces sont serrées correctement.
4. Niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vérifier que la base est parfaitement de niveau. Ajustez si nécessaire.
5. Fixation : Si besoin, fixez la base au sol pour plus de stabilité.

5. Utilisation

- Placez les équipements ou appareils souhaités sur la base.
- Assurez-vous que le poids est réparti uniformément sur la surface de la base.
- Ne dépassez pas la capacité de charge maximale de 500 kg.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Utilisez un chiffon doux et un nettoyeur non abrasif pour essuyer la surface. Évitez les produits chimiques corrosifs.
- Entretien : Inspectez régulièrement les connexions et la structure pour détecter toute usure. Serrez les vis si nécessaire.

7. Dépannage

- Instabilité : Si la base est instable, vérifiez que tous les pieds sont correctement ajustés et que la base est de niveau.
- Rouille ou taches : Nettoyez les taches de manière immédiate avec un nettoyeur doux et sec.
- Bruit anormal : Vérifiez les fixations et assurez-vous qu'elles sont bien serrées.

8. Élimination

Pour le recyclage de la base en acier inoxydable, consultez les réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute demande d'information ou d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Base in Acciaio Inossidabile 1400 mm (EPOM140)

1. Informazioni Generali

La base in acciaio inox EPOM140 è progettata per garantire stabilità e durata nel tempo, adatta per l'uso in cucine professionali e ristoranti. Realizzata con materiali di alta qualità, offre un supporto robusto per attrezzature da cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- La base è progettata per carichi specifici. Non sovraccaricare la struttura.
- Non esporre la base a fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Durante l'installazione, utilizzare attrezzature di protezione personale come guanti e occhiali.
- Assicurarsi che la superficie su cui viene installata la base sia piana e stabile.
- Questa base è solo per uso interno. Non esporre a intemperie.
- In caso di danni, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EPOM140
- Lunghezza: 1400 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Capacità di carico: fino a 500 kg
- Peso: 80 kg
- Colore: Acciaio Inossidabile Lucido
- Dimensioni imballo: 1450 x 500 x 250 mm
- Certificazioni: Conforme alle normative alimentari dell'Unione Europea

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la base in un'area piana e stabile.
3. Utilizzare il livello per garantire che la base sia perfettamente orizzontale.
4. Fissare la base al pavimento se necessario, utilizzando le vitifornite.
5. Controllare la stabilità della base prima di posizionare l'attrezzatura.

5. Operazione

- Assicurarsi che la base sia installata correttamente prima di posizionare gli oggetti su di essa.
- Distribuire uniformemente il peso per evitare cedimenti.
- Non utilizzare la base per scopi non previsti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con un panno umido e detersivi delicati.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi che possano graffiare la superficie in acciaio inox.
- Controllare periodicamente le viti e i supporti e stringerli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Instabilità della base: verificare che la base sia installata correttamente e che il pavimento sia piano.
- Danni visibili: contattare il servizio assistenza per la sostituzione di parti danneggiate.
- Ruggine visibile: pulire immediatamente la zona interessata e applicare un prodotto anti-ruggine se necessario.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali sulle apparecchiature di metallo.
- Non abbandonare il prodotto nell'ambiente e utilizzare impianti di riciclaggio autorizzati.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania