

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: EPOM150

**Stainless Steel Base Length: 1500mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Stainless Steel Base Length 1500mm (EPOM150)

### 1. General Information

The Stainless Steel Base Length 1500mm (EPOM150) is designed to provide a strong, durable, and stylish foundation for a variety of commercial kitchen equipment. Crafted from high-quality stainless steel, this product is ideal for restaurants, cafes, and catering businesses, ensuring stability and safety for your kitchen setup.

### 2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure the base is installed on a stable, level surface to prevent tipping or accidents.
- Weight Capacity: Do not exceed the maximum weight load specified for this product. Exceeding capacity could lead to equipment failure or personal injury.
- Sharp Edges: Handle the product with care as edges may be sharp. Use protective gloves during installation and maintenance.
- Electrical Safety: If attaching electrical appliances, ensure that all wiring is compliant with local electrical regulations.
- Children Safety: Keep away from children when installing or maintaining the product.

### 3. Product Specifications

- Model: EPOM150
- Material: Stainless Steel
- Length: 1500 mm
- Width: 700 mm
- Height: 900 mm
- Weight: 50 kg
- Max Load Capacity: 300 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the base from its packaging. Inspect for any damages or missing parts.
2. Location Selection: Choose a stable and level surface for installation.
3. Leveling the Base: Adjust the leveling feet to ensure that the base is perfectly level. Use a spirit level for accuracy.
4. Secure the Base: If required, secure the base to the floor using appropriate anchors to prevent movement.
5. Installation of Equipment: Position your kitchen equipment on top of the base and ensure it is secured as per the manufacturer's guidelines.

### 5. Operation

To operate equipment mounted on the Stainless Steel Base, follow the operation instructions specific to each equipment. Ensure that all appliances are properly plugged in and powered on according to their individual user manuals.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: Regularly wipe the base with a damp cloth and mild detergent to remove grease and food particles.
- Avoid Harsh Chemicals: Do not use abrasive cleaners or chemicals that could scratch or corrode the stainless steel surface.
- Inspect Regularly: Check the base and attached equipment periodically for signs of wear or damage.

### 7. Troubleshooting

- Wobbling Base: If the base wobbles, re-check the leveling feet for proper adjustment.
- Difficult Installation: If issues arise during installation, review the instructions to ensure all steps are being followed correctly.

### 8. Disposal

When disposing of the Stainless Steel Base, consider recycling the stainless steel material. Dispose of the product in accordance with local regulations regarding metal waste.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für das Edelstahlgestell EPOM150

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Edelstahlgestell EPOM150 entschieden haben. Dieses Produkt bietet Ihnen eine robuste und langlebige Lösung für Ihre gastronomischen Bedürfnisse. Es wurde entwickelt, um in professionellen Küchen eine hohe Leistung zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Installation sicherstellen, dass die Arbeitsfläche stabil und eben ist.
- Das Gestell nicht unter extremen Temperaturen oder in feuchter Umgebung lagern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Bei der Installation sollten immer zwei Personen beteiligt sein, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei Problemen oder Beschädigungen verwenden Sie das Produkt nicht weiter und wenden Sie sich an den Kundendienst.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Edelstahlgestell EPOM150
- Länge: 1500 mm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Gewicht: 60 kg
- Besonderheiten: Korrosionsbeständig, pflegeleicht, hohe Stabilität

### 4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie vor der Installation alle Teile auf Schäden.
- Legen Sie alle Teile auf einer geraden Fläche aus und vergewissern Sie sich, dass alle notwendigen Komponenten vorhanden sind.
- Befestigen Sie die Beine des Gestells mit den mitgelieferten Schrauben an der Unterseite des Rahmens.
- Stellen Sie das Gestell auf die gewünschte Fläche und nivellieren Sie die Füße, um sicherzustellen, dass es stabil steht.
- Sicherstellen, dass das Gestell sicher positioniert ist, bevor Sie weitere Geräte darauf platzieren.

### 5. Betrieb

- Das Edelstahlgestell kann für verschiedene Geräte und Anwendungen verwendet werden. Sorgen Sie dafür, dass das Gewicht gleichmäßig verteilt ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stabilität, insbesondere nach Änderungen bei der Beladung.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie alle Schraubverbindungen regelmäßig auf festen Sitz und nachgezogen werden, wenn nötig.

### 7. Fehlerbehebung

- Problem: Gestell wackelt  
Lösung: Überprüfen Sie die Nivellierung und stellen Sie sicher, dass alle Beine gleichmäßig eingestellt sind.
- Problem: Rostflecken auf der Oberfläche  
Lösung: Reinigen Sie die betroffene Stelle sofort mit Edelstahlreiniger und einem weichen Tuch.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Edelstahl kann recycelt werden, daher ist es wichtig, es entsprechend zu sortieren.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor RVS Basis 1500 mm - EPOM150

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS Basis 1500 mm (model EPOM150). Dit product is ontworpen om een stevige en duurzame basis te bieden voor uw apparatuur. De RVS constructie garandeert een lange levensduur en een eenvoudige reiniging.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat het product op een vlakke en stevige ondergrond staat.
- Houd het product uit de buurt van vuur en extreme hitte om schade aan de materialen te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking van het RVS kunnen beschadigen.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik buiten of in vochtige omgevingen zonder extra bescherming.
- Laat kinderen niet alleen met het product en zorg dat zij deze niet beklimmen of ermee spelen.

### 3. Productspecificaties

- Productnaam: RVS Basis
- Lengte: 1500 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: RVS
- Gewicht: 35 kg

### 4. Opstelling en Installatie

1. Selecteer een geschikte locatie voor de RVS Basis die vlak en droog is.
2. Controleer of de ondergrond voldoende sterk is om het gewicht van de basis en de apparatuur te dragen.
3. Zet de RVS Basis op de gekozen plek.
4. Gebruik een waterpas om te controleren of de basis correct is uitgelijnd.
5. Bevestig de basis aan de vloer met de bijgeleverde montagebeugels voor extra stabiliteit.
6. Zorg ervoor dat alle bevestigingen stevig vastzitten.

### 5. Bediening

Zorg ervoor dat alle apparatuur die op de RVS Basis wordt geplaatst, goed is geïnstalleerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant. De basis biedt een stevige en veilige ondergrond voor al uw benodigde apparatuur.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de RVS Basis regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende materialen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Controleer periodiek de bevestigingen en zorg ervoor dat ze stevig zijn.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De basis staat niet recht.
  - Oplossing: Gebruik een waterpas en pas de positie van de basis aan.
- Probleem: Roestvorming.
  - Oplossing: Reinig de gebieden met roest met een speciaal roestverwijderaar voor RVS en zorg voor een goede droging.
- Probleem: Bevestigingen zijn losgekomen.
  - Oplossing: Controleer en draai de bevestigingen opnieuw aan.

### 8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van dit product, zorg ervoor dat het op een milieuvriendelijke manier gebeurt. Neem contact op met lokale recyclingcentra voor de juiste verwerking van roestvrij staal.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Base de Acero Inoxidable 1500mm (EPOM150)

## 1. Información General

Gracias por elegir la Base de Acero Inoxidable EPOM150. Este producto está diseñado para proporcionar una base robusta y duradera para equipos de cocina en entornos comerciales.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado a uso comercial en cocinas y no debe ser utilizado para fines domésticos.
- **Superficies Cortantes:** Al manipular piezas metálicas, tenga cuidado de no cortarse.
- **Carga Máxima:** No exceda la capacidad de carga recomendada para evitar accidentes e inestabilidad.
- **Instalación Segura:** Asegúrese de que la base esté bien fijada al suelo o a otros equipos para evitar vuelcos.
- **Limpieza:** Asegúrese de que la base esté fría antes de limpiarla.
- **Mantenimiento Regular:** Inspeccione regularmente la base en busca de desgaste o daños. Si se observa algún problema, no utilice el producto hasta que se repare.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EPOM150
- Material: Acero Inoxidable
- Dimensiones: Longitud 1500mm
- Capacidad de Carga: 500 kg
- Peso: 40 kg
- Acabado: Pulido

## 4. Configuración e Instalación

1. **Herramientas Necesarias:** Llave de ratchet, tornillos, nivel.
2. **Ubicación:** Seleccione una ubicación plana y estable, evitando áreas húmedas.
3. **Colocación:** Coloque la base en su ubicación seleccionada.
4. **Fijación:** Utilice los tornillos para fijar la base al suelo o a otros equipos según el diseño de su cocina.
5. **Nivelación:** Use un nivel para asegurarse de que la base esté perfectamente horizontal. Ajuste según sea necesario.
6. **Verificación:** Una vez instalada, verifique la estabilidad moviendo ligeramente la base.

## 5. Operación

- Antes de colocar cualquier equipo sobre la base, asegúrese de que esté firmemente instalada y que haya pasado la verificación de estabilidad.
- Organice los equipos de manera que el peso esté bien distribuido para evitar desequilibrios.
- Evite sobrecargar la base más allá de su capacidad máxima.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Limpie con un paño suave y detergente suave.
- **Desinfección:** Use una solución de desinfectante adecuada después de la limpieza.
- **Inspección:** Revise regularmente en busca de signos de corrosión o desgaste, especialmente en las áreas de unión.

## 7. Solución de Problemas

- **Inestabilidad:** Si la base se siente inestable, verifique la nivelación y ajuste los tornillos de fijación.
- **Ruidos Al Usar:** Asegúrese de que todos los componentes estén bien apretados y que no haya objetos sueltos.
- **Deterioro del Material:** Si observa daños visibles, deje de usar la base y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de manera responsable. Segregue el acero inoxidable de otros residuos y recíclelo según las normativas locales sobre residuos.

## 9. Contacto

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

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la base en acier inoxydable EPOM150

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la base en acier inoxydable EPOM150. Ce produit a été conçu pour offrir une solution durable et pratique pour vos besoins de cuisine professionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de votre produit.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement ce produit dans un environnement intérieur et en conformité avec les réglementations locales.
- Ne placez pas la base à proximité de sources de chaleur excessive ou d'humidité.
- Évitez tout contact avec les bords tranchants. Portez des gants de protection si nécessaire.
- Assurez-vous que le produit est correctement fixé et stable avant de l'utiliser pour éviter tout accident.
- Pour un usage professionnel uniquement, ce produit n'est pas destiné à un usage domestique.

## 3. Présentation et spécifications du produit

- Modèle : EPOM150
- Longueur : 1500 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : [poids à vérifier]
- Capacité de charge : [capacité à vérifier]
- Dimensions : [dimension exacte à vérifier]

## 4. Installation et configuration

1. Choisissez un emplacement approprié pour la base, en assurant une surface plane et solide.
2. Déballez soigneusement le produit et vérifiez le contenu pour tout dommage potentiel.
3. Assemblez les pieds (si nécessaire) en suivant les instructions du fabricant.
4. Placez la base à l'emplacement choisi et vérifiez qu'elle est de niveau.
5. Fixez la base au sol si nécessaire pour plus de stabilité. Utilisez des chevilles et des vis appropriées.
6. Assurez-vous que tous les composants sont solidement fixés avant d'utiliser la base.

## 5. Fonctionnement

- Placez vos équipements de cuisine sur la base.
- Assurez-vous que le poids total n'excède pas la capacité de charge spécifiée.
- Ne modifiez pas la structure de la base en ajoutant des éléments non autorisés.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez régulièrement la base avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Vérifiez régulièrement les vis et les fixations pour vous assurer qu'elles sont bien serrées.

## 7. Dépannage

- Si la base est instable, vérifiez que toutes les pieds sont correctement ajustés et que le sol est de niveau.
- En cas de rouille ou de taches, nettoyez avec un produit conçu pour l'acier inoxydable.
- Contactez le service client si des pièces sont manquantes ou si le produit présente des défauts.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans des déchets ménagers.
- Éliminez ce produit conformément aux réglementations locales en matière de recyclage des métaux.
- Contactez un centre de recyclage agréé pour la mise au rebut.

## 9. 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

# IT ITALIANO

Manuale di prodotto per Base in Acciaio Inossidabile - Lunghezza 1500mm

## 1. Informazioni generali

La base in acciaio inossidabile è progettata per fornire una soluzione robusta e durevole per una varietà di applicazioni commerciali. Realizzata con materiali di alta qualità, questa base è ideale per tavoli da lavoro, cucine professionali e altre aree che richiedono una stabilità elevata e resistenza alla corrosione.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Assicurarsi che il prodotto sia utilizzato su superfici piane e stabili.
- Evitare l'uso di strumenti abrasivi durante la pulizia per prevenire graffi.
- Non posizionare oggetti caldi direttamente sulla superficie senza protezione.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- In caso di danni, non utilizzare il prodotto e contattare il rivenditore.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Lunghezza: 1500mm
- Larghezza: 600mm
- Altezza: 850mm
- Capacità di carico: 500kg
- Peso: 50kg
- Finitura: Lucida, resistente alle macchie e alla corrosione.

## 4. Installazione e montaggio

- Assicurarsi di avere tutti gli strumenti necessari: chiave inglese, cacciavite e livello.
- Posizionare la base in un'area di lavoro desiderata, garantendo che la superficie sia piana.
- Verificare che il livello sia corretto; regolare i piedini se necessario.
- Fissare eventuali parti supplementari secondo le istruzioni del produttore.
- Controllare che tutte le viti siano serrate e che la struttura sia stabile.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare la base per supportare attrezzature o piani di lavoro secondo le necessità.
- Assicurarsi che gli oggetti posizionati sulla base siano bilanciati per evitare ribaltamenti.
- Non superare la capacità di carico specificata per garantire la stabilità e la sicurezza.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Pulire la superficie con una soluzione di sapone neutro e acqua calda.
- Utilizzare un panno morbido per evitare graffi.
- Asciugare la superficie con un panno asciutto per prevenire aloni.
- Controllare regolarmente i bulloni e le viti per la manutenzione preventiva.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se la base è instabile, controllare il livello e regolare i piedini.
- In caso di rumori insoliti, verificare che tutte le giunture siano serrate.
- Se notate segni di ruggine, trattare immediatamente le aree interessate e rivestire con un prodotto protettivo.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le norme locali e nazionali sulle apparecchiature in metallo.
- Separare i materiali riciclabili e utilizzare i servizi di riciclaggio opportuni.

## 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