

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: EPOM160

Stainless Steel Base Length: 1600mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Stainless Steel Base (Length 1600mm) EPOM160

1. General Information

The Stainless Steel Base EPOM160 is designed for use in professional kitchens and food service environments. It provides a sturdy and hygienic foundation for various countertop equipment, workstations, and appliances. Made of high-quality stainless steel, it is durable, easy to clean, and resistant to corrosion.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This product is designed for indoor use in commercial kitchens and food service. It is not intended for outdoor use or in environments with excessive moisture.
- **Stability:** Ensure the base is placed on a flat, level surface to maintain stability and prevent accidents.
- **Weight Capacity:** Do not exceed the maximum weight limit specified in the product specifications. Overloading can cause damage or injury.
- **Wear Protective Gear:** When assembling or moving the base, use appropriate protective gear, such as gloves, to prevent injury from sharp edges.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the installation and operational area to avoid accidents.
- **Regular Inspections:** Regularly inspect the base for signs of wear or damage. Immediately cease use if any issues are detected.

3. Product Specifications

- **Model:** EPOM160
- **Material:** Stainless Steel
- **Length:** 1600 mm
- **Width:** 700 mm
- **Height:** 900 mm
- **Weight:** 50 kg
- **Weight Capacity:** 500 kg
- **Finish:** Brushed stainless steel
- **Leg Adjusters:** Yes, adjustable for stability on uneven surfaces

4. Setup and Installation

- **Tools Required:**
 - Adjustable wrench
 - Level
 - Screwdriver
- **Installation Steps:**
 1. **Unpack the Base:** Remove the stainless steel base from the packaging carefully.
 2. **Prepare the Location:** Choose a suitable location in your kitchen; ensure the surface is clean and level.
 3. **Leg Adjustment:** Adjust the leg levelers to achieve stability on uneven surfaces. Use a level to ensure the base is perfectly horizontal.
 4. **Secure the Base:** Once the legs are adjusted and the base is stable, secure any loose components according to the included assembly instructions.
 5. **Final Inspection:** Double-check all fittings and adjustments before placing any equipment on the base.

5. Operation

Position the equipment or workstation on the base according to your workflow requirements. Ensure that the weight is distributed evenly across the surface to maintain stability. Regularly check the equipment setup to ensure secure attachment and proper functioning.

6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Wipe the surface with a damp cloth and mild detergent after each use to maintain hygiene.
- **Deep Cleaning:** For heavy stains or buildup, use a stainless steel cleaner and scrub gently with a soft cloth or sponge. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- **Inspection:** Periodically inspect the base for rust, loose screws, or structural integrity. Tighten any loose components and clean as necessary.
- **Storage:** If not in use for an extended period, store the base in a dry, sheltered area.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Base wobbles or is unstable.
 - **Solution:** Adjust the leg levelers until the base is stable and level. Use a level tool for accuracy.
- **Issue:** Stains or buildup on the surface that won't clean off.
 - **Solution:** Use a stainless steel cleaner and a soft abrasive pad designed for metal surfaces.
- **Issue:** Visible rust or corrosion.
 - **Solution:** Inspect for damage and clean the affected area. If rust persists, consider a protective coating or consult with customer support.

8. Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations regarding metal waste. Recycling is encouraged. Ensure that all components are separated and recycled where possible.

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 die Edelstahlbasis 1600mm (EPOM160)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Edelstahlbasis 1600mm (EPOM160). Dieses Produkt ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und bietet eine stabile und robuste Lösung für Ihre Gastronomiebedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation oder Nutzung des Produkts beginnen.
- Halten Sie beim Umgang mit scharfen Werkzeugen stets die Sicherheitsrichtlinien ein.
- Achten Sie darauf, dass die Basis auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Bei elektrischen Geräten stellen Sie sicher, dass die Stromquelle ausgeschaltet ist, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Lagern Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Edelstahlbasis 1600mm (EPOM160)
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Abmessungen: 1600 mm Länge
- Gewicht: 50 kg
- Farbe: Silber
- Maximale Tragfähigkeit: 200 kg
- Lebensmittelgerecht: Ja
- Corrosionsbeständig: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
2. Wählen Sie einen stabilen und ebenen Standort für die Edelstahlbasis.
3. Setzen Sie die Basis auf den gewählten Platz und achten Sie darauf, dass sie stabil steht.
4. Befestigen Sie die Basis an der Wand oder an anderen Möbelstücken, falls erforderlich, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.
5. Überprüfen Sie alle Schrauben und Verbindungen auf festen Sitz.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Edelstahlbasis zum Abstellen und Lagern von Lebensmitteln und Geräten.
- Achten Sie darauf, die maximale Tragfähigkeit nicht zu überschreiten.
- Halten Sie die Oberfläche sauber und frei von Gegenständen, die ein Risiko darstellen könnten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer zu verhindern.
- Überprüfen Sie die Basis alle sechs Monate auf lose Schrauben oder Verbindungen und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Basis wackelt oder ist instabil.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Oberfläche, auf der die Basis steht und stellen Sie sicher, dass sie eben ist. Ziehen Sie alle Schrauben nach.
- Problem: Rostflecken auf der Oberfläche.
 - Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen sofort mit einem geeigneten Edelstahlreiniger.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Trennen Sie bei der Entsorgung jegliche elektrischen Komponenten gemäß den Richtlinien für Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die Edelstahlbasis 1600mm (EPOM160) entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Basis Lengte 1600mm - EPOM160

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de RVS Basis Lengte 1600mm - EPOM160. Dit product is ontworpen voor de beste prestaties en duurzaamheid in uw horeca-omgeving. Lees deze handleiding zorgvuldig door om ervoor te zorgen dat u het product veilig en effectief gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Plaats het product op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Houd het product uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Vermijd contact met scherpe of bijtende stoffen die schade kunnen veroorzaken aan het RVS.
- Zorg ervoor dat de installatie wordt uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus om schade en letsel te voorkomen.
- Controleer regelmatig op losse onderdelen of schade en repareer of vervang deze indien nodig.
- Volg de lokale voorschriften en richtlijnen voor brand- en veiligheidseisen.
- Gebruik beschermende handschoenen tijdens de installatie en het onderhoud om letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 1600 mm
- Breedte: 800 mm
- Hoogte: 900 mm
- Gewicht: 75 kg
- Kleur: Geborsteld RVS
- Maximaal draagvermogen: 500 kg

4. Opstelling en installatie

- Plaats de RVS Basis op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de ruimte rondom het product goed toegankelijk is voor gebruik en onderhoud.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn:
 - RVS Basis
 - Bevestigingsmateriaal
- Gebruik schroeven en pluggen die geschikt zijn voor het type ondergrond.
- Bevestig de basis aan de ondergrond met de meegeleverde bevestigingsmaterialen.
- Controleer of de basis stabiel is en geen beweging vertoont.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat de basis correct is geïnstalleerd voordat u deze in gebruik neemt.
- Plaats de benodigde apparatuur of producten op de basis, zorg ervoor dat het gewicht gelijkmatig wordt verdeeld.
- Vermijd het plaatsen van te veel gewicht aan één kant om kantelen te voorkomen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de RVS Basis regelmatig met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen agressieve middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op tekenen van corrosie en reinig indien nodig.
- Zorg ervoor dat alle schroeven en bevestigingsmiddelen goed vastzitten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De basis kantelt.
 - Oplossing: Controleer of het product op een vlakke ondergrond staat en of het gewicht gelijkmatig is verdeeld.
- Probleem: Er zijn roestvlekken zichtbaar.
 - Oplossing: Reinig de oppervlakte met een geschikt reinigingsmiddel en controleer op schade.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale regelgeving voor afvalverwerking.
- Roestvrij staal kan doorgaans worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Base de Acero Inoxidable 1600mm (EPOM160)

1. Información General

La base de acero inoxidable EPOM160 está diseñada para ofrecer una solución robusta y duradera para el soporte de equipos de cocina y otros electrodomésticos. Su fabricación de alta calidad garantiza una resistencia excepcional a las altas temperaturas y la corrosión, lo que la convierte en una opción ideal para entornos comerciales y domésticos.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que la base esté instalada en una superficie plana y nivelada para evitar deslizamientos.
- No sobrecargue la base con productos que excedan el peso máximo recomendado.
- Mantenga la base alejada de fuentes de calor directo para evitar deformaciones.
- Evite el contacto del acero inoxidable con productos químicos corrosivos.
- Al manejar la base, use guantes para protegerse de bordes agudos y evitar lesiones.
- Revise periódicamente la base en busca de signos de desgaste o daño.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600 mm de longitud
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Uso: Adecuado para entornos comerciales y domésticos
- Capacidades: Soporta una carga significativa sin comprometer la integridad estructural

4. Configuración e Instalación

- Coloque la base de manera que esté nivelada en el área deseada.
- Asegúrese de que la superficie de instalación esté limpia y libre de obstrucciones.
- Fije la base al suelo, si es necesario, utilizando anclajes adecuados para su tipo de superficie.
- Si va a colocar equipos sobre ella, asegúrese de que estén distribuidos uniformemente para evitar sobrecargas.

5. Operación

- Una vez instalada, verifique el nivel y ajuste según sea necesario.
- Coloque sus equipos o utensilios en la base asegurándose de que estén bien asegurados.
- Evite realizar movimientos bruscos o excesivos en los artículos colocados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie de acero inoxidable regularmente con un paño suave y un limpiador adecuado para acero inoxidable.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione la base periódicamente para detectar corrosión o daños y realice reparaciones si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si la base presenta inestabilidad, verifique que esté nivelada y que no haya sobresalientes en la superficie.
- En caso de humedad o manchas, asegúrese de limpiarla de inmediato para evitar daños a largo plazo.
- Si nota deformaciones, contacte inmediatamente al servicio al cliente.

8. Eliminación

- El producto debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones locales de eliminación de metales.
- No deseche la base en vertederos no autorizados.
- Consulte a su autoridad local sobre las prácticas de eliminación adecuadas.

9. Contacto

Para consultas generales, soporte técnico o información, puede contactarnos a través de los siguientes medios:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION POUR LA BASE EN ACIER INOXYDABLE - LONGUEUR 1600MM (EPOM160)

1. Informations Générales

Ce manuel d'utilisation fournit des directives essentielles pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de la base en acier inoxydable de 1600mm (EPOM160) destinée à un usage professionnel dans le secteur de la restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement pour le stockage et la présentation d'équipements et d'aliments.
- Ne pas exposer la base à des températures extrêmes.
- Vérifier régulièrement l'état de la base pour détecter tout dommage.
- Garder éloigné des substances corrosives et abrasives.
- Ne pas utiliser de nettoyants ou de solvants agressifs qui pourraient endommager la surface.
- En cas de blessures ou de dommages matériels dus à une mauvaise utilisation, le fabricant décline toute responsabilité.

3. Présentation du produit et spécifications

La base en acier inoxydable (EPOM160) a été conçue pour sa durabilité et sa fonctionnalité.

Données Techniques :

- Matériau : Acier inoxydable
- Longueur : 1600 mm
- Largeur : 600 mm
- Hauteur : 850 mm
- Poids : 45 kg
- Capacité de charge : jusqu'à 300 kg
- Finition : Poli miroir

4. Installation et Mise en Place

- Choisir un emplacement stable et de niveau pour la base.
- Déballez soigneusement le produit et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
- Fixez les pieds de niveau si nécessaire pour ajuster la hauteur.
- Assurez-vous que la base est à l'horizontale en utilisant un niveau à bulle.
- Fixez solidement la base au sol si nécessaire pour éviter tout basculement.

5. Utilisation

- Chargez la base de manière uniforme pour maintenir son intégrité.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation d'objets lourds.
- Pour la présentation des aliments, utilisez des plateaux ou des bacs compatibles.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la surface avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Séchez soigneusement pour éviter les taches d'eau.
- Inspectez régulièrement les joints et les surfaces pour tout signe de corrosion ou de dommages.

7. Dépannage

- En cas de déséquilibre, vérifiez les pieds de niveau et ajustez-les si nécessaire.
- Vérifiez que toutes les pièces sont correctement fixées.
- En cas de dommages, arrêtez d'utiliser le produit et contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- L'acier inoxydable est recyclable. Veuillez vous rendre dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans notre produit. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Base in Acciaio Inossidabile (Lunghezza 1600mm) - EPOM160

1. Informazioni Generali

La base in acciaio inossidabile EPOM160 è progettata per soddisfare gli elevati standard del settore della ristorazione. Realizzata con materiali di alta qualità, offre durabilità e resistenza per ambienti commerciali dove l'igiene e la stabilità sono fondamentali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- La base deve essere utilizzata solo per scopi previsti, come supporto per attrezzature da cucina e piani di lavoro.
- Non posizionare oggetti pesanti oltre la capacità massima raccomandata (160 kg).
- Assicurarsi che la superficie su cui è posizionata la base sia piana e stabile.
- Evitare di esporre la base a temperature estreme o a fonti di calore diretto.
- Effettuare controlli regolari per garantire che i componenti non siano allentati o danneggiati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EPOM160
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Lunghezza: 1600 mm
- Capacità Massima: 160 kg
- Dimensioni della base: [inserire le dimensioni della base se disponibili]
- Peso: [inserire il peso se disponibile]
- Colore: Acciaio Inossidabile Lucido

4. Installazione

- Posizionare la base in un luogo asciutto e stabile.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e livellata.
- Montare eventuali ruote (se fornite) seguendo le istruzioni specifiche allegate.
- Fissare la base al pavimento, se necessario, per una maggiore stabilità.
- Controllare che la base sia equilibrata prima di procedere all'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare la base per supportare le attrezzature come forni, friggitorici e altri elettrodomestici da cucina.
- Assicurarsi che tutte le attrezzature siano posizionate in modo sicuro e bilanciato.
- Evitare di sovraccaricare la base oltre la capacità massima indicata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la base con un panno umido e un detergente neutro.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Controllare regolarmente le giunture e i bulloni per segni di usura o allentamento.
- Effettuare una pulizia approfondita almeno una volta al mese o più frequentemente se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la base presenta instabilità, verificare che tutti i bulloni siano ben serrati.
- Controllare che non vi siano oggetti pesanti posizionati in modo errato.
- In caso di danni visibili, contattare il supporto clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali per i materiali in acciaio inossidabile.
- Non gettare il prodotto negli indifferenziati, poiché è riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania