

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: EPOM180

Stainless Steel Base Length: 1800mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Base - EPOM180

1. General Information

This Stainless Steel Base (model EPOM180) is designed to provide a durable and stable platform for food preparation equipment in commercial kitchens. The product is made of high-quality stainless steel, ensuring longevity and resistance to corrosion.

2. Safety Information

- This product is intended for professional use only.
- Always ensure the base is placed on a stable and level surface to prevent tipping or accidents.
- When moving the base, use proper lifting techniques to avoid injury.
- Do not overload the base beyond its specified weight limit to prevent structural failure.
- Keep the area around the base clear of obstructions to ensure safety during operation.
- Regularly check for any signs of wear or damage; address any concerns before use.

3. Product Specifications

- Model: EPOM180
- Dimensions: Length 1800 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: [Weight information not provided on website]
- Load Capacity: [Load capacity information not provided on website]
- Finish: Polished stainless steel for easy cleaning and hygiene.

4. Setup and Installation

1. Unbox the Stainless Steel Base and check that all components are included.
2. Choose a suitable location, ensuring a solid, level surface that can support the base's weight.
3. Position the base in the selected location.
4. For stability, consider anchoring the base to the wall if the environment requires additional support.
5. Level the base using adjustable feet if necessary.
6. Ensure proper clearance around the base for accessibility and safety.
7. Verify that the base is sturdy and stable before use.

5. Operation

- Before placing equipment on the base, ensure its cleanliness and that it's free from debris.
- Distribute weight evenly across the surface to maintain stability.
- Ensure equipment placed on the base is secure and free from movement during use.
- Always comply with local food safety regulations when using the base for food-related operations.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the stainless steel surface regularly with warm, soapy water and a soft cloth.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers that can scratch the surface.
- After cleaning, wipe the surface dry with a microfiber cloth to prevent water spots.
- Inspect the base regularly for any signs of rust or corrosion; address immediately to maintain hygiene and safety.

7. Troubleshooting

- If the base is unstable, check that it is on a level surface and adjust the feet as necessary.
- If there are any signs of wear or damage, cease use immediately and consult a professional for repair or replacement.

8. Disposal

- When the product has reached the end of its service life, dispose of it in accordance with local environmental regulations.
- Stainless steel can often be recycled; check with your local recycling service for guidelines.

9. Contact

For inquiries, support, or further information, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Edelstahlbasis EPOM180

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Edelstahlbasis EPOM180. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Langlebigkeit und Stabilität in Ihrer Gastronomieküche oder Ihrem Gastronomiebetrieb zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Edelstahlbasis auf einem stabilen und ebenen Untergrund steht.
- Verwenden Sie nur die vorgesehenen Montagematerialien und Werkzeuge.
- Tragen Sie bei der Installation Handschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während der Installation fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf lose Teile oder Anzeichen von Abnutzung.
- Die Edelstahlbasis wurde für den Gebrauch in gastronomischen Umgebungen konzipiert, nicht für den Außeneinsatz.
- Bei der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EPOM180
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1800 mm (L) x 600 mm (B) x 850 mm (H)
- Tragfähigkeit: 300 kg
- Gewicht: 60 kg
- Farbe: Edelstahl poliert

4. Aufbau und Installation

1. Überprüfen Sie den Lieferumfang auf alle Teile.
2. Stellen Sie sicher, dass der Standort eben und stabil ist.
3. Befestigen Sie die Beine an der Unterseite der Edelstahlbasis mit den mitgelieferten Schrauben.
4. Stellen Sie die Edelstahlbasis auf die gewünschte Höhe ein, bevor Sie die Beine festziehen.
5. Verwenden Sie zur Justage eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass die Basis gerade steht.
6. Befestigen Sie die Tischplatte oder das Gerät sicher auf der Edelstahlbasis.

5. Betrieb

Platzieren Sie Ihre Geräte oder Produkte auf der Edelstahlbasis. Die stabile Konstruktion sorgt für eine optimalen Nutzung in der Gastronomie. Überprüfen Sie vor der Nutzung, dass alles sicher und stabil sitzt.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Edelstahlbasis regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -geräte, die Kratzer verursachen könnten.
- Überprüfen Sie alle Schrauben und Verbindungen auf Festigkeit und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Edelstahlbasis ist instabil.

Lösung: Überprüfen Sie die Bodenflächen und stellen Sie sicher, dass alle Beine korrekt installiert und fest angezogen sind.

- Problem: Rostbildung.

Lösung: Reinigen und trocknen Sie die Basis regelmäßig und überprüfen Sie die Lagerbedingungen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall- und Elektroschrott. Kontaktieren Sie Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen für spezifische Informationen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Basislengte 1800mm (EPOM180)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de RVS Basislengte 1800mm (EPOM180). Deze stevige en duurzame basis is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Het biedt een stabiele ondergrond voor geschenken, apparaten en andere uitrusting.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Instabiliteit: Zorg ervoor dat het product op een vlakke en stevige ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Lichamelijk Letsel: Til de basis altijd met twee personen om letsel te voorkomen.
- Instructies Volgen: Volg altijd de installatie- en gebruiksinstructies nauwkeurig op om risico's te minimaliseren.
- Brandgevaar: Plaats het product niet in de buurt van open vuur of directe hittebronnen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op slijtage of schade en neem bij twijfel contact op met de klantendienst.

3. Productspecificaties

- Producttype: RVS Basislengte
- Afmetingen: 1800mm x 600mm x 850mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 100 kg
- Maximaal draagvermogen: 300 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Verpakking Controleren: Controleer de verpakking onmiddellijk na ontvangst op eventuele schade.
2. Vereiste Gereedschappen: U heeft een waterpas, een boormachine, en geschikte schroeven nodig.
3. Plaatsbepaling: Kies een stevige, vlakke ondergrond.
4. Bevestigen van de Basis:
 - a. Zet de basis op de gewenste locatie.
 - b. Gebruik de waterpas om te controleren of de basis recht staat.
 - c. Bevestig de basis aan de vloer met de boormachine en schroeven om stabiliteit te verzekeren.
5. Controle: Controleer opnieuw of de basis stevig is geïnstalleerd.

5. Werking

De RVS Basislengte 1800mm is ontworpen voor verschillende toepassingen. Zorg ervoor dat u de basis gebruikt in overeenstemming met de voorschriften en het maximale draagvermogen om optimale functionaliteit te garanderen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de RVS basis regelmatig schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve chemicaliën die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer op eventuele roest of slijtage en behandel deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De basis staat niet stabiel.
Oplossing: Controleer of deze correct is geïnstalleerd en of de ondergrond gelijk is.
- Probleem: Roestvorming.
Oplossing: Reinig met een roestoplosser en behandel de roestplek met een geschikte coating.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de RVS basis, zorg ervoor dat u voldoet aan lokale voorschriften voor metalen afval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling of verwijdering.

9. Contact

Voor verdere vragen of problemen met betrekking tot uw product kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Base de Acero Inoxidable EPOM180

1. Información General

La base de acero inoxidable EPOM180 es una solución robusta y duradera diseñada para soportar equipos de cocina comerciales en entornos de alta demanda. Esta base está fabricada con acero inoxidable de alta calidad, lo que asegura resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- **Uso Exclusivo:** Este producto está destinado únicamente para uso profesional en cocinas comerciales. No usar en entornos domésticos.
- **Superficie Caliente:** Al trabajar con equipos de cocina, tenga cuidado con las superficies calientes. Use guantes protectores si es necesario.
- **Fijación Segura:** Asegúrese de que la base esté correctamente fijada al suelo o a la pared para evitar accidentes.
- **Cables y Enchufes:** Mantenga los cables de los electrodomésticos organizados y fuera del alcance para prevenir tropiezos.
- **Inspección Regular:** Revise periódicamente la base en busca de signos de desgaste o daño.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** EPOM180
- **Material:** Acero inoxidable
- **Longitud:** 1800 mm
- **Altura:** 800 mm
- **Fondo:** 700 mm
- **Capacidad de Carga:** Hasta 600 kg
- **Características Especiales:**
 - Resistente a la corrosión
 - Fácil de limpiar
 - Diseño elegante y funcional

4. Instalación y Montaje

1. Herramientas Necesarias:

- Taladro
- Tornillos y anclajes (no incluidos)
- Llave inglesa

2. Ubicación:

- Seleccione una superficie nivelada y estable para la instalación de la base.

3. Fijación:

- Marque la posición de los agujeros en la parte inferior de la base.
- Perfore los agujeros según la guía de anclaje.
- Coloque los anclajes en los agujeros perforados.
- Ajuste la base al suelo utilizando los tornillos y asegúrese de que esté nivelada.

5. Funcionamiento

Coloque el equipo de cocina en la base asegurándose de que esté centrado y equilibrado. Verifique la estabilidad antes de utilizar el equipo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie. Evite productos abrasivos que puedan rayar el acero inoxidable.
- **Inspección Mensual:** Revise los tornillos y anclajes, ajustando según sea necesario.
- **Mantenimiento Periódico:** Retire cualquier acumulación de grasa o residuos de alimentos para evitar corrosión.

7. Solución de Problemas

- **Base Inestable:** Verifique si está bien fijada al suelo y si el suelo está nivelado.
- **Ruidos Inusuales:** Asegúrese de que no haya objetos sueltos sobre la base.
- **Corrosión:** Limpie inmediatamente cualquier derrame, especialmente si contiene ácidos o productos químicos.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre residuos metálicos.
- Recycle el acero inoxidable cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Base en Acier Inoxydable - Longueur 1800mm (EPOM180)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Base en Acier Inoxydable - Longueur 1800mm (EPOM180). Ce produit est conçu pour les professionnels de la restauration, offrant robustesse et durabilité pour vos équipements de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement ce manuel.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement humide ou à proximité de sources d'eau.
- Évitez de soulever ou de déplacer la base lorsque des équipements lourds sont placés dessus.
- Ne pas placer d'objets chauds ou corrosifs directement sur la surface.
- Vérifiez régulièrement les fixations et le serrage des vis pour prévenir les accidents.
- En cas de dommage ou de défaillance, arrêter l'utilisation immédiatement et contacter un professionnel.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : EPOM180
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Longueur : 1800 mm
- Largeur : 700 mm
- Hauteur : 850 mm
- Poids : 80 kg
- Capacité de charge maximale : 400 kg
- Finition : Poli miroir
- Normes : Conforme aux réglementations de sécurité européennes

4. Montage et Installation

1. Déballez soigneusement tous les composants de la base.
2. Placez la base sur une surface plane et stable.
3. Fixez les pieds de la base avec les vis fournies.
4. Assurez-vous que tous les vis sont bien serrées.
5. Vérifiez que la base est de niveau à l'aide d'un niveau à bulle.
6. Si nécessaire, ajustez les pieds pour assurer la stabilité.

5. Fonctionnement

La Base en Acier Inoxydable (EPOM180) est conçue pour soutenir divers équipements tels que des réfrigérateurs, des grils, et des friteuses. Assurez-vous que chaque appareil est correctement installé et sécurisé avant l'utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer la surface.
- Évitez les produits abrasifs qui peuvent rayer l'acier inoxydable.
- Pour maintenir la brillance, appliquez un nettoyant pour acier inoxydable périodiquement.
- Vérifiez régulièrement les joints et les fixations pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Si la base n'est pas stable, vérifiez le niveau et ajustez les pieds.
- Si des vis se desserrent, resserrez-les immédiatement.
- Pour toute autre difficulté, consulter un professionnel.

8. Élimination

Ne jetez pas la base en acier inoxydable avec les déchets ménagers. Contactez les services de recyclage locaux pour vous débarrasser de manière appropriée du produit.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons une excellente utilisation de la Base en Acier Inoxydable - Longueur 1800mm (EPOM180).

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Base in Acciaio Inox - Lunghezza 1800mm (EPOM180)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Base in Acciaio Inox EPOM180. Questo prodotto è progettato per fornire una base solida e resistente per l'uso commerciale in cucine e ristoranti. Costruita in acciaio inox di alta qualità, garantisce durabilità e resistenza alla corrosione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la base esclusivamente per scopi previsti.
- Verificare che la superficie sia piana e stabile prima di installare il prodotto.
- Evitare di esporre il prodotto a temperature estreme.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'installazione per evitare infortuni.
- Non sovraccaricare la base oltre il peso massimo specificato nelle specifiche.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto e contattare il supporto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inox
- Lunghezza: 1800 mm
- Larghezza: 700 mm
- Altezza: 850 mm
- Peso massimo consigliato: 250 kg
- Utilizzo: Commerciale e Industriale
- Conforme agli standard di sicurezza europei

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la base nel luogo desiderato, assicurandosi che sia su una superficie piana.
3. Utilizzare un livello per garantire che la base sia perfettamente orizzontale.
4. Fissare la base al pavimento se necessario, utilizzando i dispositivi di fissaggio appropriati.
5. Verificare che tutte le viti e i bulloni siano ben serrati per garantire stabilità.
6. Assicurarsi che non ci siano oggetti o detriti sotto la base.

5. Operazione

- Dopo l'installazione, utilizzare la base per supportare attrezzature, ingredienti o utensili di cucina.
- Controllare regolarmente che la base sia in buone condizioni e che non vi siano segni di usura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la base regolarmente con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Assicurarsi che la base sia asciutta per prevenire la formazione di ruggine.
- Controllare e serrare viti e bulloni ogni sei mesi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la base è instabile, verificare che sia installata su una superficie livellata e che tutte le viti siano serrate.
- In caso di corrosione, controllare se è stata pulita regolarmente e correttamente.
- Se ci sono problemi non risolvibili, contattare il supporto.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile.
- Smaltire in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici. Portare presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.