

# 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: EPOM200

### Stainless Steel Base Length: 2000mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Stainless Steel Base (Model: EPOM200)

### 1. General Information

Thank you for choosing the EPOM200 Stainless Steel Base. This product is designed for durability and functionality, making it an ideal choice for various commercial kitchen settings. It provides a stable and robust foundation for kitchen equipment and appliances.

### 2. Safety Information

- Ensure that the product is used on a level and stable surface to prevent accidents.
- Do not overload the base beyond its recommended weight capacity.
- Avoid placing hot objects directly onto the surface without protection to prevent damage.
- Wear appropriate personal protective equipment when installing or moving the product to avoid injuries.
- Regularly check for any signs of wear or damage before use. If damaged, discontinue use immediately.
- Keep the area around the base clean and free from obstructions to ensure safety while working.
- Follow local regulations regarding electrical and fire safety when placing appliances on the base.

### 3. Product Specifications

- Model: EPOM200
- Length: 2000 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight Capacity: Designed for stability with appropriate distribution of weight.
- Dimension: As per the dimensions detailed on the product page.

### 4. Setup and Installation

- Unbox the stainless steel base carefully, inspecting for any visible damage.
- Choose a suitable location for your EPOM200, ensuring it is away from any heat sources and in a well-ventilated area.
- Align the legs of the base with the floor surface and adjust if necessary to ensure it is level.
- Securely attach any additional components as per the assembly instructions provided with the product.
- Ensure that the base is stable and not wobbling before placing any equipment on it.

### 5. Operation

- Once the installation is complete and the base is leveled, you may begin setting up kitchen equipment.
- Ensure that heavy items are placed lower down on the base to maintain stability.
- Avoid sliding appliances across the surface to prevent scratches and damage.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the stainless steel surface regularly with a damp cloth and mild detergent.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as these may scratch the surface.
- To prevent rust and maintain the sheen, use dedicated stainless steel polish occasionally.
- Inspect joints and screws periodically to ensure they are tightened and maintained.

### 7. Troubleshooting

- If the base wobbles, check the leveling of the legs and adjust as needed.
- For any stains or discoloration, use a stainless steel cleaner specifically designed for kitchen equipment.
- If the base appears unstable, verify that the assembly is secure and that the weight is evenly distributed.

### 8. Disposal

- When disposing of the EPOM200, adhere to local regulations for the disposal of metal products.
- If possible, recycle the stainless steel material to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team.

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your attention, and we wish you a safe and efficient experience with your new Stainless Steel Base EPOM200.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für GGM Gastro Edelstahlbasis - Länge 2000mm (EPOM200)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro Edelstahlbasis mit einer Länge von 2000mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Stabilität und Langlebigkeit für Ihre gastronomischen Bedürfnisse zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einem stabilen Untergrund steht. Vermeiden Sie übermäßige Belastung.
- Benutzung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Reinigung: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel. Scharfe Chemikalien können die Oberflächen beschädigen.
- Montage: Achten Sie darauf, dass alle Teile korrekt montiert sind, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Wartung: Regelmäßige Wartung erhöht die Sicherheit und Lebensdauer des Produkts.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EPOM200
- Material: Edelstahl
- Länge: 2000 mm
- Bauart: Stabil und langlebig
- Höhe: Standardhöhe (bitte spezifische Maße auf Anfrage)
- Breite: Standardbreite (bitte spezifische Maße auf Anfrage)
- Maximale Belastung: Bitte entnehmen Sie die genauen Spezifikationen dem Datenblatt.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Montage:
  - Stellen Sie die Edelstahlbasis auf einen ebenen Untergrund.
  - Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben und Befestigungselemente, um die Struktur zu sichern.
  - Achten Sie darauf, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
3. Überprüfung: Überprüfen Sie die Stabilität nach der Montage, bevor Sie Lasten darauf platzieren.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Edelstahlbasis nur für die vorgesehenen Anwendungen in der Gastronomie.
- Stellen Sie sicher, dass alle Geräte auf der Basis sicher und stabil platziert sind.

## 6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie die Edelstahloberflächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schraubverbindungen und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

## 7. Fehlerbehebung

- Basis instabil: Überprüfen Sie, ob alle Schrauben fest angezogen sind und ob das Produkt auf einer ebenen Fläche steht.
- Oberflächenbeschädigung: Verwenden Sie kein scharfes Reinigungsmittel und beseitigen Sie Ablagerungen sofort, um Korrosion zu verhindern.

## 8. Entsorgung

Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Edelstahlprodukten. Trennen Sie die Metallteile von anderen Materialien, wenn möglich.

## 9. Kontakt

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

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Basis Lengte 2000 mm (EPOM200)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS Basis Lengte 2000 mm (EPOM200). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een stevige en duurzame basis voor verschillende toepassingen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product installeert of gebruikt.
- Zorg ervoor dat de ondergrond waarop u het product plaatst vlak en stevig is.
- Gebruik het product uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het product uit de buurt van kinderen en dieren.
- Controleer regelmatig op slijtage en schade. Gebruik het product niet als er zichtbare schade is.
- Gebruik alleen de aanbevolen middelen voor reiniging en onderhoud om het product te beschermen en schade te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Productcode: EPOM200
- Materiaal: RVS
- Lengte: 2000 mm
- Afmetingen: (vermeld specifieke afmetingen indien beschikbaar)
- Gewicht: (vermeld gewicht indien beschikbaar)
- Kleur: Stainless steel

## 4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat u alle onderdelen heeft verzameld zoals vermeld in de verpakking.
2. Plaats de basis op de gekozen locatie. Zorg ervoor dat de ondergrond vlak is.
3. Bevestig de poten (indien van toepassing) aan de basis met de meegeleverde schroeven. Gebruik een kruiskopschroevendraaier om ze stevig vast te zetten.
4. Controleer of de basis stabiel en stevig is voordat u verder gaat met het installeren van eventuele extra apparatuur of werkbladen.
5. Volg daarbij alle aanwijzingen van de fabrikant die met uw apparatuur zijn meegeleverd.

## 5. Gebruik

- Plaats enkel apparatuur en materialen op de RVS basis die binnen de specificaties van het product vallen.
- Zorg ervoor dat de lading gelijkmatig verdeeld is om de stabiliteit te waarborgen.
- Voer regelmatig controles uit om de stabiliteit en integriteit van de basis te waarborgen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de RVS basis schoon met een zachte doek en milde zeep.
- Gebruik nooit schurende materialen of agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de basis na reiniging onmiddellijk af om watervlekken te voorkomen.
- Controleer regelmatig de bevestigingen en schroeven en bevestig deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Basis wiebelt.  
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak is en of alle poten correct zijn bevestigd.
- Probleem: RVS oppervlak vertoont vlekken.  
Oplossing: Reinig met een geschikt schoonmaakmiddel voor roestvrij staal.
- Probleem: Beschadigingen op de basis.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies en mogelijke vervangingen.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product, volg de lokale wetgeving en richtlijnen voor het afvoeren van RVS materialen. Het materiaal is recyclebaar en kan gescheiden worden van ander afval.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

Email: [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 EPOM200

## 1. Información General

La Base de Acero Inoxidable EPOM200 es un soporte robusto y duradero diseñado para proporcionar una base sólida a sus equipos de cocina. Con un largo de 2000 mm, esta base es ideal para cocinas comerciales y entornos de catering que requieren fiabilidad y resistencia.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto debe ser utilizado únicamente para el propósito indicado.
- Seguridad Eléctrica: Asegúrese de que toda la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales.
- Carga Máxima: No exceda la carga máxima recomendada de 300 kg. Distribuya el peso de manera uniforme en toda la superficie.
- Superficies Cortantes: Maneje con cuidado la base, ya que algunos bordes pueden ser afilados.
- Condiciones de Uso: Evite el uso en ambientes húmedos sin protección adecuada para prevenir corrosión.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Longitud: 2000 mm
- Ancho: 600 mm
- Altura: 850 mm
- Capacidad de Carga: Hasta 300 kg
- Peso: 80 kg
- Acabado: Superficie pulida para fácil limpieza

## 4. Instalación y Configuración

- Herramientas Necesarias: Llave de tuercas, destornillador, nivel.
- Pasos de Instalación:
  1. Coloque la base en la ubicación deseada.
  2. Utilice el nivel para asegurarse de que la base esté nivelada.
  3. Fije la base al suelo utilizando anclajes apropiados (no incluidos).
  4. Verifique que todas las partes están bien ajustadas antes de usar.
  5. Asegúrese de que el área alrededor de la base esté despejada para facilitar el acceso y la operación.

## 5. Operación

- Coloque los equipos de cocina en la base de acero inoxidable.
- Asegúrese de que los equipos están correctamente anclados o asegurados para evitar cualquier movimiento.
- No sobrecargue la base.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rasguñar la superficie.
- Realice un mantenimiento periódico para revisar que no haya corrosión o daños en la estructura.

## 7. Solución de Problemas

- La base se tambalea: Verifique que esté nivelada y asegurada al suelo.
- Deterioro de la superficie: Aplique un producto diseñado para la limpieza de acero inoxidable y siga las instrucciones del fabricante.
- Excesivo ruido al usar: Asegúrese de que los equipos estén bien asegurados a la base y no se muevan.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil de la base, asegúrese de desecharla de manera responsable. El acero inoxidable es reciclable, por lo que se recomienda llevarla a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit - Base en acier inoxydable

### 1. Informations Générales

La base en acier inoxydable modèle EPOM200 de GGM Gastro est conçue pour offrir une structure solide et durable pour une utilisation dans divers environnements commerciaux, tels que les cuisines professionnelles, les restaurants et les hôtels. Mesurant 2000 mm de longueur, elle est parfaite pour supporter des équipements et des appareils de cuisine.

### 2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les instructions suivantes pour garantir une utilisation sécurisée :

- Installation : Veuillez suivre les instructions d'installation à la lettre. Une installation incorrecte peut entraîner des risques de blessure ou de dommage matériel.
- Stabilité : Assurez-vous que la base est placée sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement.
- Manipulation : Évitez de soulever ou déplacer la base avec des charges lourdes sans assistance appropriée.
- Surveillance des enfants : Ne pas permettre aux enfants de jouer près de la base ou de l'utiliser comme un support.
- Nettoyage : Utilisez des produits de nettoyage non corrosifs pour éviter d'endommager la surface en acier inoxydable.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

#### Spécifications Techniques

- Longueur : 2000 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : [Poids non spécifié]
- Charge maximale : [Charge maximale non spécifiée]

### 4. Configuration et Installation

1. Préparation de l'espace : Nettoyez et préparez l'espace où la base sera installée. Assurez-vous que la surface est plane et exempte d'obstacles.

#### 2. Assemblage :

- Retirez tous les composants de l'emballage.
- Fixez les pieds de la base en utilisant les vis fournies. Assurez-vous qu'ils sont bien serrés.

#### 3. Installation :

- Placez la base à l'endroit choisi.
- Vérifiez l'équilibre de la base à l'aide d'un niveau à bulle et ajustez si nécessaire.
- Si des appareils seront placés dessus, installez-les selon les instructions spécifiques de chaque appareil.

### 5. Fonctionnement

La base en acier inoxydable est conçue pour supporter divers équipements. Assurez-vous que les appareils sont correctement installés et stable avant de les utiliser. Ne pas dépasser la charge maximale recommandée.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Régularité : Nettoyez la base régulièrement pour maintenir une hygiène parfaite, en particulier dans les environnements de cuisine.
- Méthode : Utilisez un chiffon doux et un détergent doux. Évitez les produits à base d'acide ou de produits abrasifs.
- Vérification : Inspectez régulièrement la base pour détecter tout signe de dommage ou de corrosion.

### 7. Dépannage

- Instabilité : Si la base semble instable, vérifiez que tous les pieds sont correctement fixés et que la surface est plane.
- Dommages visibles : En cas de dommage, arrêtez l'utilisation et contactez le service client.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Veuillez vous conformer aux réglementations locales concernant l'élimination des matériaux métalliques. Contactez le centre de recyclage local pour des instructions.

### 9. Contact

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

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Base in Acciaio Inox 2000mm (EPOM200)

## 1. Informazioni Generali

La base in acciaio inox EPOM200 è progettata per offrire una soluzione robusta e duratura per l'installazione di attrezzature da cucina professionale. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, questa base garantisce resistenza alla corrosione e all'usura, rendendola ideale per l'uso in ambienti commerciali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, assicurarsi di aver letto tutte le istruzioni e le avvertenze.
- È essenziale utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Non posizionare oggetti pesanti sopra la base che superino le capacità di carico specificate.
- Assicurarsi che la base sia installata su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- Maneggiare il prodotto con cura per evitare lesioni personali o danni.
- Quando si pulisce la base, utilizzare solo detersivi non abrasivi e panni morbidi.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e umidità eccessiva.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EPOM200
- Materiale: Acciaio Inox
- Lunghezza: 2000 mm
- Larghezza: 700 mm
- Altezza: 800 mm
- Capacità di carico: 300 kg
- Colore: Acciaio Inox naturale
- Applicazione: Base per attrezzature da cucina professionali

## 4. Installazione e Configurazione

1. Controllo della Confezione: Verificare che tutte le parti siano incluse nella confezione. Controllare che non ci siano danni visibili.

2. Posizionamento: Trovare un'area piana e asciutta per l'installazione della base.

3. Assemblaggio:

- a. Posizionare le gambe di supporto sotto il piano della base.
- b. Utilizzare i bulloni e le rondelle forniti per fissare le gambe al piano.
- c. Assicurarsi che tutte le viti siano ben fissate prima di procedere.

4. Livellamento: Utilizzare un livello per assicurarsi che la base sia perfettamente orizzontale. Regolare le gambe secondo necessità.

5. Fissaggio: Se necessario, è possibile fissare la base al pavimento o a un'altra superficie per una maggiore stabilità.

## 5. Funzionamento

- Dopo l'installazione, posizionare le attrezzature desiderate sulla base.
- Assicurarsi che tutte le attrezzature siano stabili e ben equilibrate prima dell'uso.
- Monitorare regolarmente il corretto posizionamento delle attrezzature per evitare che si spostino.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente la base con acqua e un detersivo delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare periodicamente che le viti e i bulloni siano ben serrati e stringere se necessario.
- Assicurarsi che non ci siano accumuli di cibo o detriti intorno alla base.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la base non è stabile, controllare se il pavimento è livellato.
- Verificare che tutte le viti e i bulloni siano serrati correttamente.
- In caso di segni di ruggine o corrosione, contattare il servizio clienti per assistenza.

## 8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le norme locali riguardanti i rifiuti metallici.
- Non distruggere il prodotto in modo improprio. Contribuire al riciclaggio del materiale.

## 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