

# 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: EPOM50

**Stainless steel base length: 500mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Stainless Steel Base Length 500mm (EPOM50)

### 1. General Information

The GGM Gastro Stainless Steel Base Length 500mm (EPOM50) is a durable and versatile foundation designed for various commercial kitchen setups. Constructed from high-quality stainless steel, this base provides stability and a professional finish to your catering equipment, ensuring longevity and hygiene in food preparation areas.

### 2. Safety Information

- General Safety: Ensure the product is used in accordance with the manual to prevent accidents or injuries.
- Installation Safety: Use proper tools and follow the installation instructions carefully. Ensure the base is placed on a stable surface.
- Handling: Avoid sharp edges during installation and maintenance. Use gloves if necessary.
- Load Capacity: Do not exceed the recommended weight limit for the base to prevent structural failure.
- Environment: Ensure the installation area is dry and free from hazardous conditions to avoid slips or falls.
- Regular Checks: Periodically inspect the base for any signs of damage or wear.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Stainless Steel Base
- Model Number: EPOM50
- Dimensions: 500 mm length
- Material: Stainless Steel
- Weight: [Insert weight if available]
- Color: Stainless Steel Finish

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the base from its packaging. Check for any visible damage.
2. Location Selection: Choose a flat, stable surface where the base will be installed.
3. Positioning: Place the base in the desired location ensuring it is level.
4. Securing the Base: If the base is to be anchored, use suitable screws or anchors to secure it to the floor. Make sure the base is not moving.
5. Final Checks: Ensure all connections are tight and the base is sturdy before placing any equipment on it.

### 5. Operation

- The stainless steel base is designed for supporting various kitchen equipment. Ensure that all equipment placed on the base is compatible and that the weight does not exceed the load capacity.
- For optimal performance, maintain the cleanliness and integrity of the base during operation.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the base with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Monthly Maintenance: Inspect the base for any signs of wear or corrosion, especially in areas where it is anchored.
- Avoiding Damage: Do not use harsh chemicals or steel wool that may damage the finish of the stainless steel.

### 7. Troubleshooting

- Uneven Base: If the base appears unstable, check that the surface is level and the securing methods are correctly applied.
- Rusting: If rust appears, clean the affected area immediately with a non-abrasive cleaner and apply a stainless steel polish.
- Loose Components: Check for any loose screws or connections and tighten them as necessary.

### 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations for stainless steel recycling. Ensure the base is cleaned and free from food contaminants before disposal.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us via:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We are committed to providing you with quality products and support for your commercial kitchen needs.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Edelstahlbasis EPOM50

### 1. Allgemeine Informationen

Die Edelstahlbasis EPOM50 ist eine hochwertige Unterstützungseinheit, die für verschiedene gastronomische Anwendungen entwickelt wurde. Diese Basis ist in erster Linie für die Unterstützung von Küchengeräten oder -einrichtungen konzipiert und gewährleistet Stabilität und Langlebigkeit.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Edelstahlbasis auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert wird.
- Vermeiden Sie das Überladen der Basis mit schwereren Geräten, als in den technischen Daten angegeben.
- Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Halten Sie die Basis von Wasserquellen oder anderen Flüssigkeiten fern, um Ausrutschen zu vermeiden.
- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die Basis installieren oder verwenden.
- Verwenden Sie die Basis nur für den vorgesehenen Zweck.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Edelstahlbasis EPOM50
- Länge: 500 mm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Edelstahl (poliert)
- Maximale Tragfähigkeit: 150 kg
- Gewicht: 15 kg

### 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Installationsort sauber und trocken ist.
- Positionieren Sie die Edelstahlbasis an dem gewünschten Ort.
- Verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass die Basis gerade steht.
  - Befestigen Sie die Basis mit den mitgelieferten Schrauben oder Dübel an der Wand oder dem Boden, falls erforderlich.
- Überprüfen Sie nach der Installation die Stabilität der Basis, bevor Sie Geräte darauf platzieren.

### 5. Betrieb

- Platzieren Sie nur Geräte oder Ausstattungen mit einem Gewicht, das die maximale Tragfähigkeit nicht überschreitet.
- Achten Sie darauf, dass während des Betriebs genügend Platz um die Basis vorhanden ist, um einen sicheren Zugang zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Basis nur innerhalb der vom Hersteller empfohlenen Temperatur- und Feuchtigkeitsgrenzen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Edelstahlbasis regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie milde Seife oder spezielle Edelstahlreiniger, um die Oberfläche zu pflegen.
- Vermeiden Sie scheuernde Materialien, um Kratzer zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Verbindungen und Schrauben auf Festigkeit und ziehen Sie sie bei Bedarf an.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Die Basis wackelt.  
Lösung: Überprüfen Sie die Ebenheit des Bodens und die Stabilität der Befestigungen.
- Problem: Rostbildung.  
Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen und behandeln Sie sie mit einem geeigneten Edelstahlreiniger.
- Problem: Ungewöhnliche Geräusche.  
Lösung: Überprüfen Sie die Verbindungen und ziehen Sie lose Schrauben nach.

### 8. Entsorgung

- Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Edelstahl.
- Der Edelstahl kann recycelt werden. Stellen Sie sicher, dass die Basis vor der Entsorgung vollständig gereinigt ist.
- Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien entsprechend den lokalen Recyclingrichtlinien.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Basis - Lengte 500mm (EPOM50)

## 1. Algemene Informatie

De RVS basis (model EPOM50) is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt een stevige ondersteuning voor apparatuur en werkbladen. Het product is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en eenvoud in onderhoud.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de basis stevig en stabiel is geïnstalleerd voordat u apparatuur plaatst.
- Draag altijd geschikte beschermende uitrusting tijdens de installatie (handschoenen, veiligheidsschoenen).
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage aan de basis.
- Houd kinderen en onbenullige personen uit de buurt tijdens het gebruik en de installatie.
- Bij zware apparaten is het aan te raden met meerdere personen te tillen om letsel te voorkomen.
- Gebruik de basis enkel voor het beoogde gebruik zoals beschreven in deze handleiding.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Lengte: 500 mm
- Hoogte: 900 mm
- Dikte: 1,5 mm
- Gewicht: 10 kg
- Kleur: Zilver

## 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de RVS basis op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Controleer of alle benodigde onderdelen aanwezig zijn: schroeven, bouten, en montage materiaal.
3. Zorg ervoor dat de montagekit (indien nodig) en gereedschap (schroevendraaier, moersleutel) klaar liggen.
4. Bevestig de poten aan de basis met de bijgeleverde schroeven en bouten.
5. Controleer de stabiliteit door de basis voorzichtig te schudden. Als deze wiebelt, stel dan de poten bij.
6. Schroef de basis vast aan de ondergrond om te voorkomen dat deze verschuift bij gebruik.
7. Volg eventuele extra installatie-instructies voor bevestiging van apparatuur.

## 5. Bediening

- De RVS basis is ontworpen om verschillende apparatuur en werkbladen veilig te ondersteunen.
- Zorg ervoor dat alle apparaten correct zijn geïnstalleerd en dat de basis voldoende gewicht kan dragen.
- Houd de werkplek georganiseerd voor optimale veiligheid en efficiëntie.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de basis regelmatig schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op roest of slijtage en neem indien nodig direct actie om schade te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Basis wiebelt.  
Oplossing: Controleer of alle poten goed zijn afgesteld en vastgeschroefd.
- Probleem: Roestverschijnselen.  
Oplossing: Maak de basis grondig schoon en behandel roest met een speciaal roestverwijderaar.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van de RVS basis, zorg ervoor dat deze op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd. Neem contact op met lokale recyclingfaciliteiten voor de juiste procedures.

## 9. Contact

Voor vragen of zorgen over dit product kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Este producto es una base de acero inoxidable de 500 mm de longitud, diseñada para proporcionar una estructura sólida y duradera para diversas aplicaciones comerciales y de hostelería. Su diseño elegante y funcional lo convierte en una elección ideal para cocina y servicio profesional.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para su uso en entornos comerciales. No lo utilice para fines no especificados.
- Superficies Calientes: Evite el contacto directo con superficies calientes.
- Uso de Materiales: Solo utilice productos de limpieza que sean seguros para el acero inoxidable y no contengan cloro.
- Carga: No exceda los límites de peso recomendados.
- Montaje: Asegúrese de que la base esté correctamente instalada y asegurada antes de colocar cualquier equipo sobre ella.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Daños: Inspeccione el producto regularmente y no utilice si hay alguna parte dañada.
- Por favor, consulte a un profesional si no se siente seguro al instalar o usar este producto.

### 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud: 500 mm
- Color: Acero inoxidable
- Peso: [Detalles de peso específicos no proporcionados]
- Capacidad de carga: [Detalles de capacidad específicos no proporcionados]
- Aplicaciones: Uso en cocina, servicio de alimentos, y otros entornos comerciales.

### 4. Configuración e Instalación

- Herramientas necesarias: Taladro, destornillador, nivel, cinta métrica.
- Instrucciones de instalación:
  1. Retire el producto del embalaje y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
  2. Coloque la base en la ubicación deseada. Utilice el nivel para asegurarse de que esté nivelada.
  3. Marque las ubicaciones de los agujeros de los tornillos usando la base como plantilla.
  4. Perfore los agujeros marcados y coloque los anclajes según las instrucciones del fabricante.
  5. Alinee la base con los anclajes y fije con los tornillos proporcionados.
  6. Verifique que la base esté firmemente sujeta.

### 5. Funcionamiento

Una vez instalada, la base de acero inoxidable se puede utilizar para soportar equipos de cocina o áreas de trabajo. Asegúrese de distribuir el peso de manera uniforme para evitar inestabilidad.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie con un paño suave y productos de limpieza adecuados para acero inoxidable.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Limpie regularmente para evitar la acumulación de suciedad y residuos.
- Inspeccione periódicamente para detectar signos de corrosión o daño.

### 7. Solución de Problemas

- Inestabilidad: Verifique que la base esté nivelada y que todos los tornillos estén ajustados correctamente.
- Ruidos Inusuales: Asegúrese de que no haya objetos sueltos en la base.
- Corrosión: Limpie la superficie y utilice un sellante adecuado si es necesario.

### 8. Eliminación

Cuando el producto alcance el final de su vida útil, elimínelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos y reciclaje. El acero inoxidable es reciclable, así que considere llevarlo a un centro de reciclaje.

### 9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la base en acier inoxydable de 500 mm (EPOM50). Ce produit est conçu pour apporter une grande stabilité et durabilité à vos équipements de cuisine.

### 2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement le manuel avant l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'eau ou dans des environnements humides.
- Toujours s'assurer que le produit est correctement installé avant utilisation.
- Éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants sur la surface du produit.
- Vérifier régulièrement les fixations et les soudures pour s'assurer qu'elles sont en bon état.
- En cas de dommage, ne pas utiliser le produit et le remplacer immédiatement.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Base en acier inoxydable
- Longueur: 500 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: 10 kg
- Capacité de charge: 150 kg
- Usage: Usage commercial et domestique
- Normes de sécurité: Conforme aux réglementations de la sécurité générale des produits

### 4. Installation et Configuration

1. Assurez-vous que l'emplacement est niveau et stable.
2. Déballez soigneusement la base et inspectez le produit pour tout dommage.
3. Positionnez la base à l'endroit souhaité.
4. Utilisez un niveau à bulle pour garantir que la base est parfaitement droite.
5. Fixez les pieds de la base (si applicable) à l'aide des vis fournies.
6. Vérifiez que toutes les fixations sont serrées et sécurisées avant d'utiliser le produit.

### 5. Fonctionnement

- La base en acier inoxydable est conçue pour supporter des équipements de cuisine.
- Assurez-vous que le poids total sur la base ne dépasse pas la capacité de charge indiquée.
- Pour un usage optimal, placez des équipements de manière équilibrée sur la base.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement la surface avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs ou les éponges rugueuses qui pourraient rayer la surface.
- Inspectez régulièrement pour la rouille ou toute déformation; ce produit doit être maintenu sec et propre.

### 7. Dépannage

- Si la base semble instable, vérifiez si les supports sont correctement fixés.
- En cas de bruit anormal, vérifiez tous les boulons et vis pour s'assurer qu'ils sont sécurisés.
- Pour toute autre anomalie, veuillez contacter notre service client.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères.
- Recyclez l'acier inoxydable conformément aux réglementations locales sur les déchets métalliques.

### 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'EPOM50, la base in acciaio inox da 500 mm. Questo prodotto è progettato per fornire una base robusta e durevole, ideale per l'uso in ristoranti, cucine commerciali e altri settori alimentari. Assicura la stabilità e la sicurezza durante le operazioni di cucina.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare la base vicino a fonti di calore estreme o fiamme libere.
- Assicuratevi che il prodotto sia installato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Verifica regolarmente che tutte le parti siano sicure e in buone condizioni.
- Non sovraccaricare la base oltre il limite di carico specificato.
- Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione della base, in quanto gli spigoli possono essere affilati.
- Pulire immediatamente qualsiasi versamento per prevenire scivolamenti.
- Questa base è progettata per uso interno. Non esporre agli agenti atmosferici.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Base in acciaio inox EPOM50
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Lunghezza: 500 mm
- Uso: Commerciale
- Carico massimo: 200 kg
- Peso netto: 15 kg
- Colore: Acciaio inox lucido

### 4. Installazione e Setup

- Scegliere una posizione adeguata per la base, assicurandosi che la superficie sia piana e stabile.
- Posizionare la base nella posizione desiderata, controllando che sia livellata.
- Utilizzare il livello per assicurarsi che non ci siano inclinazioni.
- Fissare la base con i tasselli, se necessario, utilizzando il kit di montaggio fornito.
- Verificare che tutti i bulloni e le viti siano serrati correttamente.

### 5. Funzionamento

- Una volta installata, la base è pronta per l'uso. Assicurarsi di non superare il carico massimo raccomandato.
- Utilizzare solo attrezzature e oggetti compatibili con l'uso previsto della base.
- Non insistere su superfici instabili o non sicure.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la base regolarmente con un detergente neutro e una spugna morbida.
- Evitare l'uso di strumenti abrasivi o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare accuratamente la base dopo la pulizia per prevenire la formazione di macchie.
- Ispezionare regolarmente la base per eventuali segni di usura o danno.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La base traballa.  
Soluzione: Verificare che la superficie sia livellata e che tutti i bulloni siano serrati.
- Problema: Macchie sulla superficie.  
Soluzione: Utilizzare un detergente specifico per acciaio inox e pulire con una spugna morbida.
- Problema: Ruggine visibile.  
Soluzione: Pulire con un prodotto antiruggine specifico e applicare un rivestimento protettivo.

### 8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire l'acciaio inox in modo ecologico.
- Contattare il servizio di raccolta rifiuti locale per informazioni su come smaltirlo correttamente.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci al:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania