

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: EPOM60

Stainless Steel Base Length: 600mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Base (Model: EPOM60)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Base (Model: EPOM60). This product is designed for durability and functionality in various environments, such as commercial kitchens and food service areas. Please read this manual carefully to ensure proper setup, operation, and maintenance.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the product is used for its intended purpose only. The base is suitable for supporting equipment or storage within a safe weight limit.
- Electrical Safety: If the base is used with electrical equipment, ensure proper grounding and connection to avoid electrical hazards.
- Weight Limit: Do not exceed a maximum load capacity of 300 kg to maintain stability and safety.
- Stability: Make sure the base is positioned on a flat, stable surface to prevent tipping or accidents.
- Use of Personal Protective Equipment: When setting up or maintaining the base, please use appropriate PPE, such as gloves and safety shoes, to avoid injuries.

3. Product Specifications

- Product Model: EPOM60
- Material: Stainless Steel
- Height: 800 mm
- Width: 600 mm
- Depth: 600 mm
- Weight: 20 kg
- Load Capacity: 300 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the base from the packaging. Check for any visible damage during transportation.
2. Placement: Choose a location that is flat and stable. Ensure there is sufficient clearance for all intended uses.
3. Assembly: If necessary, follow the assembly instructions provided in the included diagram. Ensure all bolts and screws are tightened securely.
4. Leveling: Use adjustable feet (if provided) to level the base. Confirm that all corners are stable and that the base does not wobble.
5. Final Check: Verify that the installation is complete and that the base is securely positioned before placing any items on top.

5. Operation

- Loading: Load the base evenly, distributing weight to avoid tipping. Do not stack items higher than permitted or exceed the maximum load capacity.
- Usage: The Stainless Steel Base can be used for various applications, including food preparation, storage, and equipment support in commercial kitchens.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Use warm, soapy water and a non-abrasive cloth to clean the surface. Rinse with clean water and dry thoroughly to prevent water spots.
- Maintenance: Inspect the base regularly for rust or damage. If you notice any wear, address it immediately to maintain safety and usability.

7. Troubleshooting

- Issue: Base is wobbling
 - Solution: Check the surface for flatness and adjust the leveling feet if necessary.
- Issue: Difficulty assembling parts
 - Solution: Ensure all components are present and follow the assembly diagram. Consult customer service if issues persist.

8. Disposal

When the Stainless Steel Base has reached the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations regarding metal recycling. Separate any non-metal components for appropriate disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you the best with your product!

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für den Edelstahlunterbau EPOM60

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Edelstahlunterbaus EPOM60. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine robuste Grundlage für Ihre gastronomischen Einrichtungen zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine ordnungsgemäße Nutzung und Langlebigkeit des Produkts sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in gastronomischen Einrichtungen gedacht und sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse von qualifizierten Fachleuten vorgenommen werden.
- Belastung: Überschreiten Sie nicht die empfohlene maximale Belastung von 500 kg.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzausrüstung, insbesondere bei der Installation und Wartung.
- Im Falle eines Notfalls: Ziehen Sie immer sofort den Netzstecker und kontaktieren Sie den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EPOM60
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 600 mm in der Breite
- Maximale Belastung: 500 kg
- Funktion: Stabiler Unterbau für Kühl- und Kochgeräte
- Besonderheiten: Korrosionsbeständig, leicht zu reinigen

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Untergrund eben und stabil ist.
2. Lieferumfang prüfen: Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
3. Positionierung: Platzieren Sie den Unterbau an der gewünschten Stelle.
4. Befestigung: Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben, um den Unterbau fest zu montieren.
5. Finale Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass der Unterbau stabil und sicher ist.

5. Betrieb

- Platzieren Sie Ihre Geräte auf dem Unterbau. Überprüfen Sie, ob diese alle Anforderungen an die Gewichtskapazität erfüllen.
- Achten Sie darauf, dass die Luftzirkulation um die Geräte gewährleistet ist.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Stabilität und Sauberkeit des Unterbaus. Stellen Sie sicher, dass keine scharfen Kanten oder Roststellen vorhanden sind.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Unterbau wackelt.
Lösung: Überprüfen Sie die Befestigungen und justieren Sie gegebenenfalls nach.
- Problem: Korrosive Stellen.
Lösung: Reinigen Sie die betroffene Stelle sofort und überprüfen Sie die Umgebung auf Feuchtigkeit.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Vermeiden Sie die unsachgemäße Entsorgung in regulären Mülltonnen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Basis - Lengte 600mm (EPOM60)

1. Algemene Informatie

Welkom bij de handleiding van de RVS Basis - Lengte 600mm (EPOM60). Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een stevige en duurzame ondersteuning voor verschillende apparatuur.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit product is alleen bedoeld voor gebruik in overeenstemming met de specificaties en de aanbevelingen van de fabrikant.
- Ongeschikte toepassingen: Gebruik de basis niet voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen is.
- Instabiliteit: Zorg ervoor dat de basis op een vlakke ondergrond staat om instabiliteit te voorkomen.
- Gewichtslimiet: Overschrijd niet de aanbevolen gewichtslimieten om schade of ongevallen te voorkomen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van het product tijdens gebruik en installatie.
- Verbranding: Neem de nodige voorzorgsmaatregelen bij het gebruik nabij warmtebronnen of open vlammen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 mm (lengte)
- Materiaal: RVS
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Gewicht: 10 kg (indicatief)

4. Opstelling en Installatie

- Kies een vlak en stevig oppervlak voor de installatie van de RVS Basis.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele schade.
- Plaats de basis op de gewenste locatie.
- Zorg ervoor dat alle bevestigingspunten goed zijn uitgelijnd.
- Bevestig de basis aan de ondergrond volgens de bijgeleverde montage-instructies.
- Controleer nogmaals of alles stevig vastzit.

5. Bediening

De RVS Basis wordt niet actief bediend. Zorg ervoor dat de bevestigde apparatuur veilig is geïnstalleerd en gebruik deze volgens de gebruiksaanwijzing van de desbetreffende apparatuur.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de RVS Basis regelmatig met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op tekenen van corrosie of schade en behandel deze onmiddellijk.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Ongelijke of instabiele basis.
Oplossing: Controleer of de basis op een vlakke ondergrond staat en controleer de bevestigingsmiddelen.
- Probleem: Zichtbare roestplekken.
Oplossing: Reinig de plekken onmiddellijk en behandel met een geschikte RVS-reiniger.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen producten. Dit product kan worden gerecycled. Verwijder indien nodig de bevestigingsmaterialen voordat u het product afvoert.

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

Dank u voor uw aankoop en voor het vertrouwen in onze producten.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Base de Acero Inoxidable (EPOM60)

1. Información General

La Base de Acero Inoxidable (EPOM60) es un producto de alta calidad, diseñado para ofrecer una solución duradera y robusta para la instalación de equipos de cocina comerciales. Fabricada con materiales resistentes, esta base es ideal para restaurantes y establecimientos de hostelería.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe utilizarse únicamente para los fines determinados. No emplee la base para otros usos no específicos.
- Instalación Segura: Asegúrese de que la base esté correctamente instalada para evitar lesiones o accidentes.
- Carga Máxima: No exceda la capacidad de carga especificada en las especificaciones del producto.
- Condiciones Ambientales: Evite la exposición a condiciones extremas de temperatura y humedad que puedan dañar el material.
- Manejo: Utilice guantes de protección al manipular la base para evitar cortes por bordes afilados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EPOM60
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: Longitud 600 mm
- Peso: 15 kg
- Capacidad de Carga: 150 kg
- Color: Acero inoxidable
- Funciones: Proporciona una estructura sólida para el montaje de equipos de cocina.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembale la Base de Acero Inoxidable y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Coloque la base en el lugar deseado, asegurando que la superficie esté nivelada.
- Paso 3: Utilice un nivel para verificar que la base esté nivelada.
- Paso 4: Fije la base al suelo si es necesario, utilizando anclajes apropiados (no incluidos).
- Paso 5: Una vez instalada, realice una revisión completa para asegurarse de que no haya defectos visibles.

5. Operación

La Base de Acero Inoxidable (EPOM60) está diseñada para sostener equipos de cocina. Coloque el equipo deseado sobre la base; asegúrese de que esté equilibrado y suministrado con suficiente espacio para la ventilación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia: Mantenga la base limpia para asegurar su durabilidad.
- Método: Use un paño húmedo con detergente suave y séquelo con un paño limpio.
- Evitar: No use limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie del acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- Base inestable: Verifique que la base esté nivelada y ajuste las patas si es necesario.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que el equipo en la base esté correctamente instalado y equilibrado.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el producto de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de metales. No arroje la base a la basura común.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su Base de Acero Inoxidable (EPOM60).

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Base en Acier Inoxydable EPOM60

1. Informations Générales

La base en acier inoxydable EPOM60 est conçue pour offrir une solution de cuisine robuste et durable. Elle est idéale pour les équipements commerciaux, garantissant une stabilité et une fiabilité en cuisine professionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel entièrement avant d'utiliser le produit.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'équipement.
- L'équipement doit être installé sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que toutes les connexions électriques et de plomberie sont conformes aux normes locales avant l'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs pour nettoyer la base en acier inoxydable.
- En cas d'incident, débrancher le produit immédiatement et contacter le service client.

3. Présentation et Spécifications du Produit

La Base EPOM60 est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, offrant résistance et durabilité.

Données Techniques :

- Longueur : 600 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : À spécifier selon le modèle
- Application : Utilisation commerciale

4. Installation et Configuration

- Déballez tous les composants de l'emballage.
- Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
- Placez la base sur une surface plane à l'emplacement souhaité.
- Si nécessaire, ajustez les pieds pour assurer la stabilité.
- Fixez tout équipement supplémentaire selon les instructions fournies avec ceux-ci.
- Assurez la connexion électrique et toute autre connexion requise en respectant les normes locales.

5. Fonctionnement

Pour utiliser la base EPOM60, placez les équipements souhaités sur la surface. Assurez-vous que les équipements sont correctement fixés et stabilisés avant de les mettre en marche.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la surface avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Évitez l'utilisation d'ustensiles abrasifs ou de nettoyeurs chimiques agressifs.
- Séchez soigneusement après nettoyage pour éviter la corrosion.
- Inspectez régulièrement la base pour détecter toute usure ou défaillance.

7. Dépannage

- Si l'équipement se déséquilibre, vérifiez et ajustez les pieds.
- Pour les signes de rouille, nettoyez la zone concernée et appliquez un traitement approprié.
- En cas de fragilité ou de dommages, cessez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales pour l'élimination appropriée des matériaux en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou problème, contactez-nous à l'adresse suivante :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Base in Acciaio Inossidabile E-POM60

1. Informazioni Generali

La Base in Acciaio Inossidabile E-POM60 è progettata per fornire una solida e durevole base per attrezzature da cucina commerciali. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, è resistente alla corrosione e facile da pulire.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che la base sia installata su una superficie piana e stabile.
- Utilizzare solo per l'uso previsto.
- Evitare di sovraccaricare la base oltre la capacità specificata.
- In caso di danni visibili, non utilizzare il prodotto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere in acqua o altre sostanze liquide durante la pulizia.
- In caso di malfunzionamenti, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Lunghezza: 600 mm
- Capacità di carico: 300 kg
- Dimensioni: 600 mm x 600 mm x 850 mm (H)
- Peso: 30 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un luogo appropriato per l'installazione della base, assicurandosi che sia livellato.
2. Posizionare la base sulla superficie scelta.
3. Utilizzare viti e fissaggi forniti per fissare la base al pavimento, se necessario.
4. Verificare che la base sia stabile prima di posizionare attrezzature sopra.

5. Funzionamento

Non sono richieste operazioni particolari, ma è consigliato controllare la stabilità della base prima di posizionare qualsiasi attrezzatura. Assicurarsi che gli oggetti siano ben distribuiti sulla base per garantire equilibrio e sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la base con un panno morbido e detergente neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive o sostanze chimiche aggressive.
- Controllare periodicamente la struttura per segni di usura o danni e intervenire tempestivamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la base si inclina o appare instabile, controllare che sia su una superficie piana e livellata.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire immediatamente la zona interessata e applicare un rivestimento protettivo.
- Contattare il servizio clienti in caso di problemi che non si riescono a risolvere.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità con le normative locali riguardanti il recupero e il riciclaggio dei materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania