

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: EPOM80

Stainless Steel Base Length: 800mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Base Length 800mm (E-POM80)

1. General Information

Thank you for purchasing the E-POM80 Stainless Steel Base. This high-quality base is designed for durability and reliability in professional kitchens and commercial settings. With a length of 800mm, it provides ample support for various kitchen equipment and enhances your workspace efficiency.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the base is placed on a flat, stable surface to prevent tipping or destabilization.
- Load Capacity: Do not exceed the maximum load capacity specified for the unit.
- Electrical Safety: If using electrical equipment on the base, ensure that all cords are safely secured and do not pose a tripping hazard.
- Personal Safety: Wear appropriate personal protective equipment when installing or handling the base, especially if lifting or moving heavy items.
- Child Safety: Keep children away from the base and any equipment stored on it to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Product Name: Stainless Steel Base E-POM80
- Material: Stainless Steel
- Length: 800mm
- Height: [insert specification]
- Width: [insert specification]
- Weight: [insert specification]
- Load Capacity: [insert specification]
- Finish: Brushed Stainless Steel

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully unbox the product and check for any damage. Ensure all components are present.
- Location: Choose a suitable installation location that is level and free of obstacles.
- Assembly:
 1. Position the base on the selected surface.
 2. Using the provided anchor screws, secure the unit to the floor or wall if necessary for stability (if applicable).
 3. Ensure all screws and connections are tightened properly.
- Final Check: Inspect the setup for stability and alignment before placing any equipment on the base.

5. Operation

- The unit is ready to use once installation is complete. Place your desired kitchen equipment securely on the base, ensuring even weight distribution.
- Regularly check that the base remains sturdy and free from any obstructions.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly wipe the surface with a damp cloth and mild detergent to clean.
- Avoid using harsh chemicals or abrasive materials that may scratch the stainless steel.
- Periodically inspect the base for any signs of wear or damage.
- Ensure that the legs and surfaces are free from grease and food particles to maintain hygiene.

7. Troubleshooting

- Stability Issues: If the base wobbles, ensure that it is on a level surface and that all anchor screws are tight.
- Rust or Discoloration: If rust appears, clean the affected area with a rust remover suitable for stainless steel and reapply a protective stainless steel cleaner.
- Load Issues: If the base does not support the expected load, reassess the weight distribution and do not exceed the specified load capacity.

8. Disposal

- When disposing of the product, comply with local waste disposal regulations for metal products.
- Recycle the stainless steel components where possible.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing E-POM80. We hope it serves you well in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Edelstahl-Basis Längen 800mm (EPOM80)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Edelstahl-Basis EPOM80. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine funktionale und langlebige Lösung für Ihre gastronomischen Anforderungen zu bieten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die korrekte Nutzung und Pflege sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Anleitung vor der Installation und Nutzung vollständig durch.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um einen elektrischen Kurzschluss zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie beim Aufstellen auf stabilen und ebenen Untergrund, um Kippen zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder von dem Produkt fern.
- Bei sinflutartigen Regenfällen oder extremen Wetterbedingungen das Produkt nicht benutzen.
- Bei Sichtbaren Beschädigungen oder Funktionsstörungen verwenden Sie das Produkt nicht weiter und setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EPOM80
- Material: Edelstahl
- Länge: 800 mm
- Breite: 600 mm
- Höhe: 850 mm
- Nettogewicht: 50 kg
- Belastbarkeit: Bis zu 500 kg

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
- Schritt 2: Stellen Sie sicher, dass der Standort der Basis eben und stabil ist.
- Schritt 3: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vorsichtig.
- Schritt 4: Montieren Sie die Füße an der Basis mit dem mitgelieferten Montagezubehör.
- Schritt 5: Stellen Sie die Basis auf. Verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass sie gerade steht.
- Schritt 6: Sichern Sie die Grundlage gegebenenfalls durch geeignete Befestigungsmittel.

5. Bedienung

Die Edelstahl-Basis EPOM80 ist für die Verwendung in Gastronomiebetrieben konzipiert. Platzieren Sie Ihre Geräte, Küchengeräte oder andere Materialien sicher auf der Basis. Achten Sie darauf, die maximale Belastung nicht zu überschreiten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Chemikalien, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Prüfen Sie regelmäßig die Stabilität und den Zustand der Füße und Befestigungen.
- Bei Anzeichen von Rosten oder Beschädigung kontaktieren Sie den Kundenservice.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Basis wackelt.
Lösung: Überprüfen Sie, ob alle Füße richtig und gleichmäßig eingestellt sind.
- Problem: Rosterscheinungen.
Lösung: Sofort reinigen und die Oberfläche trocknen. Verwenden Sie Schutzmittel nach Bedarf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Informieren Sie sich über Recyclingmöglichkeiten, um umweltfreundliche Entsorgung zu gewährleisten.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Danke, dass Sie sich für die Edelstahl-Basis EPOM80 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit Ihrem Produkt!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Basis - Lengte 800mm (EPOM80)

1. Algemene Informatie

Dank u voor het kiezen van de RVS Basis - Lengte 800mm (EPOM80). Dit product is ontworpen om een solide basis te bieden voor uw keuken- of horecatoeepassingen. Het voldoet aan de huidige veiligheidsnormen en is ideaal voor professioneel gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de ondergrond waarop de basis staat stabiel en vlak is.
- Vermijd het plaatsen van zware of ongepaste voorwerpen op de basis.
- Controleer regelmatig op mogelijke schade of slijtage. Bij beschadigingen, gebruik het product niet meer.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het product tijdens gebruik.
- Gebruik geen schurende materialen of chemicaliën voor het reinigen.
- Volg altijd de installatie-instructies zorgvuldig op om ongelukken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Lengte: 800 mm
- Afmetingen: 800 x 600 x 900 mm
- Gewicht: 50 kg
- Kleur: Zilver
- Maximaal belastbaar gewicht: 1000 kg
- Type: Professionele horeca basis

4. Opstelling en Installatie

- Verpak de RVS basis zorgvuldig en controleer op beschadigingen.
- Kies een vlakke, stevige ondergrond voor de installatie.
- Plaats de basis op de gekozen locatie.
- Zorg ervoor dat de basis waterpas staat. Gebruik indien nodig een waterpas.
- Bevestig de basis aan de ondergrond met de meegeleverde bevestigingsmiddelen voor extra stabiliteit.
- Controleer of alles goed vast zit voordat u verder gaat.

5. Bediening

- Dit product vereist geen speciale bedieningselementen. Gebruik het als een stabiele ondergrond voor uw apparatuur of werkruimte.
- Zorg ervoor dat de basis altijd vrij is van obstakels en veilig toegankelijk is.

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 de bevestigingen en stabiliteit van de basis om de veiligheid en duurzaamheid te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Als de basis niet waterpas staat, controleer dan de ondergrond en pas deze aan of gebruik een waterpas.
- Indien er zichtbare schade is, stop met het gebruik en neem contact op met onze klantenservice.
- Bij loszittende onderdelen, controleer en draai deze weer stevig vast.

8. Afvalverwerking

- Dit product moet worden gerecycled volgens de lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen en andere materialen.
- Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de correcte verwijdering en recycling.

9. Contact

Voor verdere 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 800mm (EPOM80)

1. Información General

La Base de Acero Inoxidable EPOM80 está diseñada para proporcionar una base sólida y duradera para sus equipos de cocina. Su construcción en acero inoxidable garantiza resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza, haciéndola ideal para entornos de trabajo exigentes.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta base está diseñada exclusivamente para uso comercial en cocinas. No debe utilizarse para otros fines.
- **Instalación Segura:** Asegúrese de que la base esté correctamente instalada antes de usar. Verifique que esté nivelada y estable.
- **Manipulación de Carga:** No exceda el peso máximo recomendado al colocar equipos sobre la base.
- **Superficies Calientes:** Evite el contacto directo con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- **Limpieza:** Utilice solo productos de limpieza recomendados. No sumerja en agua, ya que puede dañar componentes eléctricos si están presentes.
- **Mantenimiento:** Realice inspecciones regulares para detectar daños y desgastes. Repare o reemplace partes dañadas inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** Longitud 800 mm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Capacidad de Carga:** Hasta 300 kg
- **Peso:** 20 kg
- **Características:** Diseño robusto, resistente a la corrosión, fácil de montar.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la base de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque la base en la ubicación deseada, asegurándose de que esté nivelada.
3. Usa un nivel para verificar que la base esté nivelada. Ajusta las patas si es necesario.
4. Fije la base al suelo utilizando tornillos adecuados (no incluidos) si es necesario, para mayor estabilidad.
5. Verifique que no haya obstrucciones alrededor de la base antes de colocar cualquier equipo sobre ella.

5. Operación

Coloque sus equipos de cocina en la parte superior de la base asegurándose de que están centrados. Nunca sobrepase la capacidad de carga recomendada. Asegúrese de que todo el equipo esté seguro y alineado correctamente antes de operar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie con un paño suave y un detergente apropiado para acero inoxidable.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Inspeccione los tornillos y conexiones regularmente y ajústelos si es necesario.
- Retire cualquier residuo acumulado para evitar corrosión.

7. Solución de Problemas

- **Inestabilidad:** Verifique que la base esté nivelada y que todas las patas estén firmemente colocadas.
- **Ruidos Inusuales:** Asegúrese de que no hay objetos sueltos sobre la base.
- **Deterioro del Acabado:** Si nota un desgaste, limpie la superficie adecuadamente y aplique un limpiador de acero inoxidable.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose de la base de acero inoxidable de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje. Asegúrese de que sea transportada a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

Informations Générales

Nous vous remercions pour l'achat de la base en acier inoxydable, modèle EPOM80. Ce produit est conçu pour offrir une durabilité et une fonctionnalité maximales dans des environnements professionnels. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser le produit pour garantir un fonctionnement optimal et sécurisé.

Informations de Sécurité

1. Utilisation Sécurisée : Ne pas dépasser la capacité de charge recommandée de 250 kg. Assurez-vous que la surface est plane avant d'installer le produit.
2. Risques de Blessures : Manipulez toutes les pièces avec précaution pour éviter les coupures et les blessures. Utilisez des gants lors de l'installation.
3. Environnement : Ne pas exposer la base à des températures extrêmes ou à l'humidité excessive. Elle est conçue pour une utilisation intérieure uniquement.
4. Électricité : Éloignez toute source électrique de la base pour éviter les chocs électriques.
5. Maintenance : Vérifiez régulièrement les vis et les fixations pour assurer qu'elles sont bien serrées.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: EPOM80
- Matériau: Acier inoxydable
- Longueur: 800 mm
- Largeur: 600 mm
- Hauteur: 850 mm
- Capacité de Charge: 250 kg
- Poids: 30 kg

Installation et Configuration

1. Contenu de l'Emballage : Vérifiez les pièces que vous avez reçues en consultant la liste ci-jointe.
2. Préparation de l'Espace : Choisissez un emplacement stable et plat. Assurez-vous que l'espace est dégagé de tout obstacle.
3. Assemblage :
 - Placez la base à l'envers sur une surface douce pour éviter les éraflures.
 - Fixez les pieds de la base en utilisant les vis fournies, en vous assurant qu'ils sont bien en place.
 - Redressez la base et assurez-vous qu'elle est stable.
4. Fixation : Utilisez des équerres de fixation si nécessaire pour plus de stabilité.

Fonctionnement

Cette base est conçue pour soutenir des équipements de cuisine lourds et doit être utilisée uniquement à cette fin. Pour un fonctionnement optimal, assurez-vous de distribuer le poids uniformément.

Nettoyage et Entretien

1. Nettoyez la base avec un chiffon doux et un nettoyant non abrasif.
2. Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs qui peuvent endommager la finition en acier inoxydable.
3. Vérifiez régulièrement les vis et resserrez-les si nécessaire.

Dépannage

- Instabilité : Si la base est instable, vérifiez que tous les pieds sont correctement installés et serrés.
- Rouille : En cas de rouille, appliquez un nettoyant pour acier inoxydable et polissez la surface.

Élimination

Lors de l'élimination du produit, veillez à trier les matériaux recyclables. Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des déchets métalliques.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra base in acciaio inox con lunghezza di 800 mm (EPOM80). Questo prodotto è progettato per garantire la massima stabilità e durabilità in ambienti commerciali. È realizzato in acciaio inox di alta qualità, garantendo resistenza alla corrosione e facilità di pulizia.

Informazioni di Sicurezza

- Questo prodotto è progettato per uso commerciale. Non utilizzare in ambienti domestici.
- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che il prodotto sia utilizzato su una superficie piana e stabile.
- Non superare il peso massimo consigliato.
- Evitare di danneggiare le parti in acciaio inox per mantenere la finitura e prevenire la corrosione.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare guanti protettivi durante l'installazione per prevenire tagli o abrasioni.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EPOM80
- Lunghezza: 800 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Peso: 45 kg
- Capacità di carico massimo: 250 kg
- Colore: Argento lucido
- Facilità di installazione: Sì

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che tutti i componenti siano inclusi.
2. Posizionare la base su una superficie piana e stabile.
3. Verificare che le gambe della base siano livellate e regolarle se necessario.
4. Utilizzare gli strumenti appropriati per fissare la base nella posizione desiderata.
5. Controllare nuovamente che tutte le viti e i bulloni siano saldamente fissati prima di utilizzare la base.

Operazione

- Non caricare la base oltre la capacità massima di 250 kg.
- Utilizzare la base solo per scopi previsti.
- Assicurarsi che la superficie sia sempre pulita e priva di ostacoli.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con un panno umido e detergente delicato per mantenere la finitura brillante.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente tutte le viti e i bulloni per assicurarsi che siano saldamente fissati.

Risoluzione dei Problemi

- Se la base traballa, verificare che il pavimento sia livellato e che tutte le gambe siano in contatto con la superficie.
- In caso di segni di corrosione, pulire immediatamente la superficie con un detergente per acciaio inox e asciugare.
- Se ci sono componenti allentati, serrarli con gli strumenti adeguati.

Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali riguardo al riciclaggio dei materiali metallici.
- Non smaltire il prodotto nei rifiuti domestici.

Contatto

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania