

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: EPOM90

Stainless Steel Base Length: 900mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Stainless Steel Base Length 900mm (EPOM90)

1. General Information

The GGM Gastro Stainless Steel Base Length 900mm (EPOM90) is designed for durable and efficient use in professional kitchens. Crafted from high-quality stainless steel, it provides a sturdy foundation for various kitchen equipment and ensures longevity in performance.

2. Safety Information

- **General Safety:** This product is intended for use in commercial environments. Ensure proper usage as per the specifications to avoid injury.
- **Installation Safety:** During installation, ensure that the surface is stable and level. Use appropriate tools and avoid excessive force to prevent damage or personal injury.
- **Operation Safety:** Ensure the area around the base is clear of obstacles. Do not overload the base beyond its specified capacity.
- **Cleaning Safety:** Use non-corrosive cleaning agents. Always disconnect power to any connected equipment before cleaning.
- **Maintenance Safety:** Regularly check for loose fittings and structural integrity. If repairs are needed, contact a qualified technician.
- **Emergency Procedures:** In the event of a hazardous situation, such as a spill or equipment malfunction, follow emergency procedures and disconnect power.

3. Product Specifications

- Model: EPOM90
- Material: Stainless Steel
- Base Length: 900mm
- Dimensions: L 900mm x D 600mm x H 850mm
- Weight: 45 kg
- Load Capacity: Max. 300 kg

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a stable and level surface in your kitchen away from heat sources.
2. **Unpacking:** Carefully remove the product from its packaging, ensuring not to damage any components.
3. **Assembly:**
 - Attach the legs to the base using the provided screws and tools.
 - Ensure all screws are tightened and the assembly is stable.
4. **Positioning:** Place the assembled base in the desired location, ensuring it is level. Use spacers if necessary.
5. **Securing:** If required, secure the base to the wall or floor using appropriate anchoring methods to prevent tipping.
6. **Final Check:** Confirm that the base is stable and secure before placing any equipment on it.

5. Operation

To operate efficiently, ensure that the base is used to support kitchen equipment as intended. Do not exceed the specified load capacity. Regularly check the stability and alignment of your equipment.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Use a soft cloth and a mild cleaning solution. Rinse with clean water and dry with a microfiber cloth to avoid water spots.
- **Maintenance:** Inspect the base regularly for any signs of wear or rust. Tighten any loose screws. If damaged, discontinue use and contact customer service for assistance.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Base wobbles or is unstable.
 - **Solution:** Check leg adjustments and ensure the floor is level. Adjust or shim as needed.
- **Issue:** Rust or discoloration appears.
 - **Solution:** Clean immediately using appropriate cleaners. Regular maintenance can prevent rust formation.
- **Issue:** Product is not holding weight as specified.
 - **Solution:** Verify the load capacity is not exceeded. Distribute weight evenly across the base.

8. Disposal

When disposing of the GGM Gastro Stainless Steel Base, follow local regulations regarding metal recycling and waste disposal. Ensure all components are disposed of responsibly to minimize environmental impact.

9. Contact

For additional information, support, or inquiries, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahlbasis EPOM90

1. Allgemeine Informationen

Die Edelstahlbasis EPOM90 ist eine hochwertige, stabile Grundlage, die für den Einsatz in Gastronomiebetrieben konzipiert ist. Sie bietet eine zuverlässige Unterstützung für verschiedene Küchengeräte und sorgt für eine sichere Arbeitsumgebung.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte verwenden Sie die Edelstahlbasis nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Basis auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder feuchten Bedingungen, um Korrosion zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass keine schweren Gegenstände auf die Basis gelegt werden, die ihre Stabilität gefährden könnten.
- Halten Sie den Bereich um die Edelstahlbasis frei von Hindernissen, um Stürze und Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Edelstahlbasis EPOM90
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 900 mm (Länge)
- Gewicht: 45 kg
- Tragfähigkeit: bis zu 300 kg
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Installationsbereich sauber und frei von Schmutz ist.
- Heben Sie die Edelstahlbasis vorsichtig an und platzieren Sie sie an der gewünschten Stelle.
- Verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass die Basis eben steht.
- Befestigen Sie ggf. zusätzliche Sicherheitsvorrichtungen, um die Stabilität zu erhöhen.

5. Bedienung

- Stellen Sie die gewünschten Küchengeräte auf die Edelstahlbasis.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Geräte sicher und stabil positioniert sind.
- Wenn Geräte auf der Basis verwendet werden, überprüfen Sie regelmäßig die Stabilität.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Edelstahlfläche regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und scheuernde Materialien, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Basis regelmäßig auf lose Teile oder Anzeichen von Verschleiß.

7. Fehlersuche

- Bei Stabilitätsproblemen: Überprüfen Sie die Standfläche und stellen Sie sicher, dass die Basis eben ist.
- Bei sichtbaren Schäden: Setzen Sie sich umgehend mit dem Kundendienst in Verbindung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Edelstahlbasis gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Achten Sie darauf, dass nur autorisierte Stellen mit der Entsorgung beauftragt werden.

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 Basis 900 mm - EPO-M90

1. Algemene Informatie

De RVS Basis 900 mm (EPO-M90) is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en horeca. Deze basis biedt een stevige en duurzame ondersteuning voor uw apparatuur en werkruimte.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze RVS basis is alleen bedoeld voor professioneel gebruik.
- Zorg ervoor dat de basis op een vlakke ondergrond staat om stabiliteit te waarborgen.
- Houd deze basis uit de buurt van vochtige omgevingen om corrosie te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Bij het installeren van andere apparatuur op de basis, zorg ervoor dat het gewicht niet de maximale belasting overschrijdt.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen bij het hanteren en installeren van de basis.

3. Product Specificaties

- Materiaal: RVS
- Lengte: 900 mm
- Afmetingen (B x D x H): 900 x 700 x 800 mm
- Gewicht: 30 kg
- Maximaal draagvermogen: 250 kg
- Kleur: Glanzend RVS

4. Installatie en Setup

- Plaats de RVS basis op een stevige, vlakke ondergrond.
- Controleer of de basis stabiel staat en gebruik desgewenst een waterpas om dit te verifiëren.
- Bevestig de standaardbevestigingen indien nodig aan de onderkant van de basis voor extra stabiliteit.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte is rondom de basis voor ventilatie en toegang tot apparatuur.
- Als andere apparatuur op de basis wordt geïnstalleerd, volg dan de specifieke installatie-instructies van die apparatuur.

5. Bediening

- Deze basis dient als ondersteunende structuur voor apparatuur zoals ovens, combi-steamers of andere gastro-keukenapparatuur.
- Zorg ervoor dat de apparatuur goed is geïnstalleerd volgens de bijbehorende handleiding.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de RVS basis schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende materialen die krassen kunnen veroorzaken op het RVS oppervlak.
- Controleer regelmatig op afscheuringen of loszittende bevestigingen en maak deze indien nodig vast.

7. Probleemoplossing

- Problemen met stabiliteit: Controleer of de ondergrond vlak is en of alle poten goed zijn afgesteld.
- Vlekken op het oppervlak: Probeer een speciaal RVS reinigingsmiddel om deze te verwijderen.
- Losse onderdelen: Controleer regelmatig of alle bevestigingen goed vastzitten en trek deze aan indien nodig.

8. Afvoer

- Dit product is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalverwerking voor richtlijnen over recycling of afvoer van RVS materialen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Base de Acero Inoxidable 900mm (EPOM90)

1. Información General

La Base de Acero Inoxidable 900mm (EPOM90) está diseñada para ofrecer una solución robusta y duradera para diferentes aplicaciones en el sector de la gastronomía. Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, esta base proporciona estabilidad y resistencia para el equipamiento de cocina. Ideal para ser utilizada en restaurantes, catering y otras instalaciones relacionadas con la preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Esta base está diseñada para uso profesional y debe ser utilizada únicamente para el propósito previsto.
- **Manipulación:** Al manipular el producto, use guantes de seguridad para evitar cortes y lesiones.
- **Instalación:** Asegúrese de que la base esté colocada en una superficie plana y estable.
- **Carga Máxima:** No exceda la carga máxima recomendada; consulte las especificaciones para más información.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente la base en busca de daños o corrosión.
- **Peligro Eléctrico:** Mantenga la base alejada de fuentes de electricidad y agua.

3. Visión General y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Longitud:** 900 mm
- **Uso:** Para soportar equipos de cocina y otros elementos
- **Carga máxima:** 150 kg
- **Dimensiones:** 900 mm x 600 mm x 850 mm
- **Color:** Acero inoxidable brillante

4. Configuración e Instalación

1. **Verifique el Contenido:** Asegúrese de que todos los componentes estén presentes: base de acero inoxidable, patas ajustables y manual de instrucciones.
2. **Seleccionar Ubicación:** Elija un lugar en el que la superficie sea plana y nivelada.
3. **Instalación de Patas:** Fije las patas ajustables en la parte inferior de la base utilizando el kit de tornillos incluido.
4. **Ajuste:** Asegúrese de que las patas estén firmemente instaladas y ajustadas para nivelar la base.
5. **Pruebas:** Después de la instalación, verifique la estabilidad de la base aplicando una ligera presión.

5. Operación

- Coloque el equipo o elementos que desee soportar sobre la base de manera uniforme.
- Evite concentrar cargas pesadas en un solo punto.
- Asegúrese de que la base esté siempre en una posición estable y equilibrada durante su uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Limpie la superficie de la base con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.
- **Desinfección:** Para la sanidad, utilice un desinfectante adecuado para acero inoxidable.
- **Inspección:** Revise periódicamente la base para detectar signos de daño o desgaste.
- **Pintura:** No use productos abrasivos que puedan rayar la superficie.

7. Solución de Problemas

- **Inestabilidad:** Si la base se encuentra inestable, verifique que todas las patas estén ajustadas correctamente.
- **Oxidación:** Si aparece cualquier signo de oxidación, limpie inmediatamente y aplique un abrillantador para acero inoxidable.
- **Daños Estructurales:** Si se detectan daños, retire la base de uso y contáctenos para más asesoramiento.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la base, elimine el producto de acuerdo con los requisitos de reciclaje locales. El acero inoxidable es reciclable; consulte las pautas locales para reciclar metales.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la Base en Acier Inoxydable 900 mm (EPOM90)

1. Informations Générales

Ce produit est une base en acier inoxydable de 900 mm, conçue pour offrir une solution robuste et durable pour le support d'équipements de cuisine. Elle est idéale pour les applications dans les environnements professionnels, tels que les restaurants et les cuisines industrielles.

2. Informations de Sécurité

Veillez à respecter les instructions suivantes pour garantir une utilisation sécurisée du produit :

- Ne pas dépasser la charge maximale recommandée.
- Toujours installer sur une surface plane et stable.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques abrasifs pour le nettoyage.
- Gardez l'aire de travail propre pour éviter les accidents.
- Manipulez avec soin pour éviter les blessures lors de l'installation ou du déplacement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Marque: GGM Gastro
- Modèle: EPOM90
- Dimensions: Longueur 900 mm, Hauteur variable selon installation
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: 35 kg
- Capacité de charge maximale: 200 kg
- Utilisation: Intérieur uniquement, pour équipements de cuisine
- Certifications: Conformes aux normes de sécurité et d'hygiène de l'UE

4. Installation et Configuration

Pour installer le produit, suivez les étapes ci-dessous :

1. Déballez soigneusement la base et assurez-vous que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez la base sur une surface plane.
3. Assurez-vous que la base est de niveau en utilisant un niveau à bulle.
4. Fixez la base au sol si nécessaire pour plus de stabilité.
5. Installez l'équipement de cuisine désiré sur la base en veillant à respecter la capacité de charge.

5. Opération

Après l'installation, assurez-vous que tous les équipements sont correctement fixés. Utilisez la base en acier inoxydable pour supporter vos appareils de cuisine et suivez les instructions spécifiques de ces appareils pour une utilisation correcte.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la surface avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez d'utiliser des tampons à récurer ou des produits abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement les fixations et vis pour assurer qu'ils sont bien serrés.
- Essuyez toute éclaboussure immédiatement pour éviter la corrosion.

7. Résolution des Problèmes

- Si la base présente des signes de rouille, nettoyez la zone affectée immédiatement.
- En cas de déséquilibre, vérifiez à nouveau le nivellement et la stabilité de la base.
- En cas de problème structurel, veuillez cesser d'utiliser le produit et contacter le service client.

8. Élimination

Ce produit est recyclable. Veuillez le déposer dans les points de collecte de matériaux recyclables ou dans un centre de tri approprié, conformément à votre législation locale en matière de déchets.

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Base in Acciaio Inossidabile EPOM90. Questo prodotto è progettato per offrire resistenza e durata, garantendo un'ottima stabilità per i vostri dispositivi gastronomici. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti.
- Non posizionare la base su superfici irregolari.
- Assicurarsi che il prodotto sia completamente assemblato prima dell'uso.
- Tenere lontano da campeggi, fiamme e fonti di calore dirette.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o strumenti che possano graffiare la superficie.
- In caso di danni al prodotto, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.
- Seguire tutti i requisiti di sicurezza locali e nazionali durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EPOM90
- Lunghezza: 900 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Capacità di carico: 300 kg
- Peso: 50 kg
- Colore: Acciaio Inossidabile Lucido
- Utilizzo: Interno ed Esterno
- Garanzia: 2 anni

4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi di avere tutti i componenti necessari all'interno della confezione.
- Posizionare la base su una superficie piana.
- Allineare i supporti con i fori preforati e inserire le viti fornite.
- Utilizzare un cacciavite per fissare le viti in modo sicuro.
- Dopo il montaggio, controllare che tutti i componenti siano ben saldi.

5. Funzionamento

- Dopo l'installazione, la base è pronta per l'uso.
- Posizionare i dispositivi gastronomici sulla base, assicurandosi che siano ben supportati.
- Controllare periodicamente la stabilità e la sicurezza del montaggio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con un panno umido e un detergente delicato.
- Non utilizzare materiali abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Asciugare bene dopo la pulizia per evitare macchie d'acqua.
- Controllare regolarmente la presenza di ruggine e applicare un rivestimento protettivo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la base presenta instabilità, verificare che tutte le viti siano ben serrate.
- In caso di ruggine, pulire l'area interessata e applicare un trattamento antiruggine.
- Contattare il servizio clienti per ulteriori problemi o domande.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguendo le normative locali, portare il prodotto a un centro di riciclaggio autorizzato.
- Rimuovere qualsiasi componente elettrica presente prima dello smaltimento.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania