

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: 12HP150

**(6 pieces) CAMBRO | H-PAN™ Heat-resistant GN containers 1/1 - Amber -
Depth 65 mm**

6x



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

EN ENGLISH

Product Manual for 6 Pieces Cambro H-Pan™ Heat Resistant GN Containers 1/1 Amber Depth 65 mm (12HP150)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cambro H-Pan™ Heat Resistant GN Containers. These high-quality containers are designed for food storage and preparation, providing versatility and durability essential for professional kitchens. Made from heat-resistant materials, they are perfect for hot food storage and can withstand a temperature range suitable for various kitchen applications.

2. Safety Information

- Warning: Always handle hot containers with caution. Use appropriate gloves or mitts when removing from heat sources to prevent burns.
- Storage: Ensure containers are placed on a stable, dry surface to prevent tipping and spillage.
- Compatibility: Do not use with sharp utensils that may scratch or damage the container.
- Cleaning: Follow the cleaning instructions to avoid damaging the surface. Do not use abrasive cleaners or scrubbers.
- Temperature Limitations: The containers are designed to withstand temperatures from -40°F to 375°F (-40°C to 190°C). Avoid exceeding these limits to maintain integrity.

3. Product Specifications

- Model: 12HP150
- Material: Amber Polycarbonate
- Size: 1/1 GN
- Depth: 65 mm
- Heat Resistance: Up to 375°F (190°C)
- Color: Amber
- Stackable: Yes
- Capacity: Varies based on food type
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Preparation:

- Unpack the containers carefully, ensuring no damage has occurred during transit.
- Inspect for any manufacturing defects or irregularities.

2. Location Setup:

- Choose a designated storage area that is dry, clean, and easily accessible for frequent use.
- Ensure your workspace is organized to avoid any accidents.

3. Stacking:

- To stack containers, ensure they are clean and dry. Align the rims and gently press down to avoid damage.

5. Operation

- Using the Containers:

1. Fill the container with food items, ensuring not to exceed the maximum fill line.
2. If using in a heating unit, ensure the temperature is within the specified limits.
3. Always secure the lid (if applicable) during heating or storage to maintain freshness.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning:

- After each use, wash the containers with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- For dishwasher use, place containers on the top rack.

- Maintenance:

- Store in a dry area free from direct sunlight to prevent discoloration.
- Regularly inspect for signs of wear or damage. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is warped or misshapen.

- Solution: Ensure you are not exceeding the maximum temperature. Allow the container to cool completely before storing.

- Issue: Stains or odors persist after cleaning.

- Solution: Use a baking soda paste to remove stains or odors. Rinse thoroughly and air dry.

8. Disposal

When no longer in use, dispose of the Cambro H-Pan™ containers responsibly:

- Check local regulations for plastic disposal.
- If possible, recycle the containers at designated recycling facilities.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Cambro H-Pan™

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Cambro H-Pan™ in der 6-teiligen Hitze beständigen GN-Behälter-Ausführung entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Anforderungen der Gastronomie zu erfüllen und eine hervorragende Leistung in professionellen Küchen zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Dieser Behälter ist ausschließlich für den vorgesehenen Zweck innerhalb der Gastronomie gedacht. Jede andere Verwendung ist nicht zulässig und kann zu Schäden führen.
- Hitzebeständigkeit: H-Pan™ Behälter sind hitzebeständig bis 70 °C. Verwenden Sie keine übermäßigen Temperaturen, um Verformungen oder das Schmelzen des Materials zu vermeiden.
- Vermeidung von Stößen: Handhaben Sie die Behälter mit Sorgfalt. Vermeiden Sie Stöße oder Fallenlassen, um Beschädigungen zu verhindern.
- Reinigung: Nutzen Sie geeignete Reinigungsmittel, die mit dem Material verträglich sind. Scharfe, scheuernde Materialien sollten vermieden werden, um Kratzer zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Name: Cambro H-Pan™
- Material: Polycarbonat
- Farbe: Amber
- Größe: 1/1 GN
- Tiefe: 65 mm
- Hitzebeständigkeit: Bis zu 70 °C
- Kapazität: 6 Teile
- Lebensmittelzulassung: Ja

4. Setup und Installation

1. Entpacken Sie alle Teile der H-Pan™.
2. Überprüfen Sie auf Beschädigungen oder fehlende Teile.
3. Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist.
4. Wenn Sie den Behälter für das Warmhalten verwenden, platzieren Sie ihn sicher in der wärmeübertragenden Geräte oder im Wasserbad.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Cambro H-Pan™ gleichmäßig mit Lebensmitteln, um Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Nutzen Sie geeignete Abdeckungen (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Frische der Speisen zu erhalten.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht über die maximal empfohlene Füllhöhe zu befüllen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Behälter vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder aggressive Chemikalien.
- Trocknen Sie den Behälter vollständig, bevor Sie ihn wieder verwenden oder lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Behälter verformt sich.
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperaturen und verwenden Sie den Behälter nur innerhalb der angegebenen Limits.
- Problem: Haftende Lebensmittel.
- Lösung: Fetten Sie den Behälter vor dem Befüllen leicht ein oder verwenden Sie Pergamentpapier.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Cambro H-Pan™ gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, umweltfreundliche Entsorgungsmethoden zu verwenden.

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 Cambro H Pan TM hittebestendige GN-containers 1/1 - Amber, Diepte 65 mm (12HP150)

1. Algemene Informatie

De Cambro H Pan TM hittebestendige GN-containers zijn ontworpen om warmte en voedselveiligheid te combineren. Deze containers zijn ideaal voor het bewaren, vervoeren en serveren van voedingsmiddelen in commerciële omgevingen zoals restaurants, cateringdiensten en buffetten.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze containers zijn uitsluitend bestemd voor het bewaren en serveren van voedsel en niet voor andere doeleinden.
- Vermijd direct contact met vuur of andere warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat de containers niet worden blootgesteld aan extreme temperatuurschommelingen om barsten te voorkomen.
- Gebruik de container niet als snijplank om beschadiging te voorkomen.
- Bij het vullen met warme voeding, laat de container niet onbeheerd achter.

3. Productspecificaties

- Merk: Cambro
- Type: H Pan TM
- Materiaal: Hittebestendig kunststof
- Afmetingen: 1/1 GN
- Diepte: 65 mm
- Kleur: Amber
- Compatibel met standaard GN-voedselcontainers en chafing dishes
- Hittebestendig tot 100°C

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de Cambro H Pan TM container op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de container volledig schoon en droog is voor gebruik.
3. Indien nodig, plaats de container in een voedselwarmer of onder een warmtescherm om de temperatuur van de inhoud te behouden.
4. Voor optimaal gebruik, gebruik de container met geschikte deksel (apart verkrijgbaar).

5. Bediening

- Vul de container met voedsel, zorg ervoor dat deze niet tot de rand gevuld is om morsen te voorkomen.
- Dek de container af met een geschikte deksel voor voedselveiligheid en hygiëne.
- Als de container wordt gebruikt voor het serveren, zorg er dan voor dat deze op een veilige plaats staat om ongevallen te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de container schoon na elk gebruik met warm water en milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende middelen die de kunststof kunnen beschadigen.
- Spoel de container grondig af en laat deze volledig drogen voor de volgende gebruik.
- Inspecteer de container regelmatig op scheuren of beschadigingen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Bij het alsmat blijven vastzitten van de deksel: controleer op voedselresten die de sluiting kunnen hinderen.
- Als de container vervormd lijkt: controleer de temperatuur; container is mogelijk blootgesteld aan extreme hitte of kou.
- Bij hardnekkige vlekken, probeer een mengsel van azijn en water voor het schoonmaken.

8. Afvalverwerking

- Bij het afstaan of weggooien van de container, volg de plaatselijke richtlijnen voor recycling van kunststof.
- Zorg ervoor dat de container volledig schoon en vrij van voedselresten is voordat u deze weggeeft.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedores Cambro H Pan TM Resistente al Calor GN 1/1

1. Información General

Los Contenedores Cambro H Pan TM están diseñados para el almacenamiento y presentación de alimentos. Son ideales para uso en restaurantes, comedores y catering, garantizando durabilidad y resistencia a altas temperaturas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para el almacenamiento de alimentos. No lo exponga a fuentes de calor directo no autorizadas.
- Temperaturas: Aunque los contenedores son resistentes al calor, no deben ser utilizados en hornos o microondas. La temperatura máxima de uso es de 100°C.
- Manipulación: Use guantes para evitar quemaduras al manipular contenedores calientes.
- Limpieza y mantenimiento: Evite el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacenamiento: Mantenga los contenedores en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de humedad y calor excesivo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: 12HP150
- Material: Policarbonato resistente al calor
- Capacidad: 6,5 cm de profundidad
- Dimensiones: 1/1 GN
- Color: Ámbar
- Uso: Apto para servicios de buffet y almacenamiento en línea de producción de alimentos.
- Resistencia: A altas temperaturas y golpes.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el contenedor de su embalaje y examine que no presente daños.
2. Colocación: Ubique el contenedor en una superficie plana y nivelada.
3. Compatibilidad: Asegúrese de que los compartimentos donde se utilizarán los contenedores son compatibles con el tamaño GN 1/1.
4. Preparación para su uso: Puede enjuagar el contenedor con agua tibia antes de llenarlo con alimentos, aunque no es obligatorio.

5. Operación

- Para usar el Contenedor Cambro H Pan TM, simplemente rellene con los alimentos de su elección.
- Asegúrese de no sobrepasar la capacidad máxima recomendada.
- Al servir, utilice utensilios adecuados para evitar daños al borde del contenedor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lavado: Lave a mano con agua tibia y detergente suave o en lavavajillas a temperatura baja.
- Secado: Deje secar al aire o seque con un paño limpio. No deje los contenedores expuestos a la luz solar directa para evitar decoloración.
- Revisión: Inspeccione regularmente el estado del contenedor para asegurar que no haya rasgaduras o deformaciones.

7. Solución de Problemas

- Deformación: Si el contenedor se deforma, no lo exponga a altas temperaturas inmediatamente. Deje que alcance temperatura ambiente.
- Manchas: Las manchas más persistentes pueden requerir un tratamiento con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Ruidos al apilar: Asegúrese de que los contenedores estén colocados adecuadamente uno dentro del otro sin forzarlos.

8. Eliminación

- El producto es reciclable. Para desechar, úselo en un punto de reciclaje adecuado para plásticos. Asegúrese de seguir las regulaciones locales de eliminación de residuos.

9. Contacto

Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Conteneurs GN Cambro H-Pan

1. Informations Générales

Le conteneur GN Cambro H-Pan est conçu pour le stockage, la préparation et la présentation des aliments. Fabriqué en polycarbonate de haute qualité, il est résistant à la chaleur et aux chocs, offrant ainsi une durabilité exceptionnelle dans les environnements de cuisine professionnels.

2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement pour des aliments et des boissons.
- Ne pas exposer à des températures supérieures à 100°C (212°F).
- Éviter tout contact avec des objets pointus pour prévenir les rayures.
- Ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs ou de nettoyants agressifs.
- Garder hors de portée des enfants pendant l'utilisation.
- Vérifier régulièrement l'état du conteneur pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Dimensions : 1/1
- Profondeur : 65 mm
- Capacité : 12 HP150
- Matériau : Polycarbonate
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 100°C (212°F)
- Couleur : Ambre
- Caractéristiques additionnelles : Résistant aux chocs, empilable, compatible avec divers systèmes de stockage.

4. Installation et Mise en Place

- Déballer le conteneur en prenant soin de ne pas endommager le produit.
- Laver soigneusement le conteneur à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- S'assurer que le conteneur est sec avant de le remplir d'aliments.
- Placer le conteneur sur une surface stable ou dans un équipement de refroidissement ou de cuisson compatible.
- Veillez à respecter les limites de température de fonctionnement.

5. Fonctionnement

- Remplir le conteneur avec les aliments ou ingrédients désirés.
- Couvrir avec le couvercle approprié si nécessaire pour le stockage.
- Ne pas dépasser la capacité maximale du conteneur pour assurer une répartition uniforme de la chaleur.
- Utiliser lors de la cuisson ou du réchauffage conformément aux instructions de votre équipement.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver à la main ou dans le lave-vaisselle à des températures ne dépassant pas 60°C (140°F).
- Éviter les nettoyants corrosifs; utiliser une éponge douce pour le nettoyage.
- Inspecter régulièrement pour des craquelures ou des dommages.
- Stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente des fissures ou des déformations, ne pas l'utiliser.
- En cas de décoloration ou de déformation due à l'utilisation excessive de chaleur, envisager de remplacer le conteneur.
- Pour toute autre question, veuillez contacter le service client indiquée ci-dessous.

8. Élimination

- Jeter le conteneur conformément aux réglementations locales sur les déchets plastiques.
- Ne pas jeter dans les flammes.
- Vérifier si le conteneur peut être recyclé dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Congratulazioni per aver scelto il Contenitore Cambro H Pan TM resistente al calore. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione e conservazione, garantendo la massima praticità e sicurezza. È fondamentale seguire attentamente questo manuale per assicurarsi un utilizzo corretto e sicuro.

Informazioni di Sicurezza

1. Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente per l'uso nella ristorazione e nella conservazione di alimenti.
2. Temperature: Resistenti a temperature comprese tra -40 °C e +70 °C.
3. Manutenzione: Controllare regolarmente il contenitore per eventuali segni di usura o danni.
4. Materiale: Assicurarsi che il materiale non venga a contatto con sostanze chimiche aggressive.
5. Bicolore: Per evitare confusione, utilizzare i contenitori di colori diversi per differenti categorie di alimenti.
6. Non utilizzare sotto fiamma diretta o su superfici di cottura.
7. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Cambro H Pan TM
- Tipo: Contenitore GN
- Dimensioni: 1/1
- Profondità: 65 mm
- Colore: Ambra
- Quantità: 6 pezzi
- Materiale: Policarbonato resistente al calore
- Capacità: Ottimizzata per la ristorazione professionale

Setup e Installazione

1. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
2. Rimuovere il contenitore dalla confezione e controllare la presenza di eventuali danni.
3. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che il coperchio (se utilizzato) sia correttamente allineato e sigillato.
5. Non sovraccaricare i contenitori oltre la loro capacità designata.

Operazione

1. Utilizzare il contenitore per la conservazione e il servizio di vari alimenti.
2. Non pour direttamente liquidi estremamente caldi.
3. Seguire le linee guida alimentari per quanto riguarda la conservazione sicura e la temperatura degli alimenti.

Pulizia e Manutenzione

1. Pulire il contenitore dopo ogni utilizzo.
2. Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro. Non utilizzare pagliette abrasive.
3. Per la sterilizzazione, si consiglia di immergere in una soluzione di acqua calda e disinfettante approvato.
4. Asciugare all'aria o con un panno morbido prima di riporre.

Risoluzione dei Problemi

1. Problema: Il contenitore ha crepe.
Soluzione: Non utilizzare il contenitore danneggiato e sostituirlo immediatamente.
2. Problema: Il coperchio non si adatta correttamente.
Soluzione: Verificare se il coperchio è danneggiato o sporco; pulire o sostituire se necessario.

Smaltimento

Seguire le leggi locali e le normative per il corretto smaltimento del prodotto al termine della sua vita utile. Non disperdere il contenitore nell'ambiente.

Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania