

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: GBY11100G

GN container perforated 1/1 - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro GN Container Perforated 1/1 Depth 100 mm (GBY11100G)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro GN Container Perforated 1/1 Depth 100 mm. This product is designed for efficient food storage, transportation, and serving in commercial kitchen environments. The perforated design allows for optimal drainage, making it ideal for storing wet or marinated ingredients.

2. Safety Information

- Usage Warning: This product is intended for use in commercial kitchens and should not be used in household applications unless specified.
- Temperature Resistance: The container can withstand temperature ranges from -40°C to +80°C. Avoid exposing the container to extremes beyond these limits.
- Sharp Edges: The edges of the container may be sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Food Safety: Ensure that the container is clean and meet food safety standards before use. Regularly inspect for signs of wear or damage. Discontinue use if damaged.
- Cleaning: Follow the cleaning instructions to avoid contamination. Do not use abrasive cleaners or pads as they may scratch the surface.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight to maintain product integrity.

3. Product Specifications

- Model: GN Container Perforated 1/1
- Depth: 100 mm
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 530 x 325 mm
- Weight: 1.2 kg
- Temperature Range: -40°C to +80°C
- Perforation Size: 4 mm

4. Setup and Installation

1. Unpack the Container: Remove the GGM Gastro GN Container from the packaging, ensuring not to dispose of any components inadvertently.
2. Inspection: Check for any visible damage or defects. If any issues are present, do not use and contact customer service.
3. Placement: Place the container on a stable surface or in a GN rack compatible with 1/1 size containers.
4. Temperature Considerations: If using the container for hot food, pre-warm it slightly in a warm environment (no more than 80°C).
5. Usage Preparation: Ensure that all food products to be placed inside the container are prepared and ready for storage or service.

5. Operation

- Fill the container with the food items, leaving appropriate space if covering with a lid. Ensure food items are handled with sanitary equipment.
- For marinated or wet items, ensure that the liquid is drained adequately before storage to prevent overflow.
- If using in conjunction with other equipment (such as bains-marie), ensure compatibility and adherence to safety guidelines.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the container in warm soapy water. Rinse thoroughly with clean water.
- For thorough cleaning, the container can also be placed in a commercial dishwasher.
- Avoid using metal scrubbers or abrasive cleaners as this may damage the surface finish.
- Regularly inspect the container for signs of rust, distortion or other damages.

7. Troubleshooting

- Issue: Container leaking or holding water.
 - Solution: Check for cracks or damage to the container. If found, discontinue use and replace.
- Issue: Food sticking to the container.
 - Solution: Ensure that food items are adequately oiled or greased, and consider adjusting cooking/preparation methods.
- Issue: Difficulty in cleaning stains.
 - Solution: Use a non-abrasive cleaner or baking soda paste to lift stubborn stains.

8. Disposal

When disposing of this product, follow local regulations for recycling or disposal of stainless steel products. Ensure it is not thrown away with non-recyclable waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für GN-Container, perforiert, 1/1, Tiefe 100 mm (Gby11100g)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GN-Containers, perforiert, 1/1, Tiefe 100 mm. Dieses Produkt ist für den Einsatz in der Gastronomie und der Lebensmittelindustrie konzipiert, um eine optimale Lagerung und Handhabung von Lebensmitteln zu gewährleisten. Beachten Sie bitte alle Hinweise in dieser Bedienungsanleitung, um die Sicherheit und Langlebigkeit des Produkts sicherzustellen.

2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie den GN-Container nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Container auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie das Überfüllen des Containers, um ein Umkippen zu verhindern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um den Container zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.
- Halten Sie den Container von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Der Container darf nicht in der Mikrowelle oder im Ofen verwendet werden.
- Bei der Handhabung des Containers sind geeignete Schutzhandschuhe zu tragen, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: GN-Container, perforiert
- Größe: 1/1
- Tiefe: 100 mm
- Material: Edelstahl
- Einsatzbereich: Gastronomie, Lebensmittelindustrie
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 300 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Gewicht: 1,2 kg

4. Aufbau und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Vor der ersten Verwendung den Container gründlich reinigen.
- Platzieren Sie den GN-Container auf einem stabilen Regal oder einer Arbeitsfläche.
- Überprüfen Sie, ob der Container stabil steht, bevor Sie ihn mit Lebensmitteln füllen.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Container mit Lebensmitteln bis zur vorgesehenen Füllhöhe.
 - Achten Sie darauf, dass die perforierten Löcher nicht blockiert sind, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Lagern Sie den Container in einem Kühlschrank oder einer geeigneten Lagereinrichtung, wenn Lebensmittel aufbewahrt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Container nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reiniger oder Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie den Container gründlich aus und lassen Sie ihn vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut verwenden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Container rostet.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Reinigung und Trocknung nach der Nutzung. Verwenden Sie keinen scheuernden Reiniger.
- Problem: Container ist deformiert.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Container nicht überbelastet wurde. Prüfen Sie, ob der Container in der richtigen Temperatur verwendet wurde.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN-Container gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahlprodukten. Der Container kann recycelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GN-container Perforated 1/1 Diepte 100 mm

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw GN-container perforated 1/1 met een diepte van 100 mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is uitgevoerd in hoogwaardig roestvrij staal. Deze container is ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel en voldoet aan de hoogste normen van hygiëne en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container alleen voor het beoogde doel.
- Vermijd blootstelling aan scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Reinig de container regelmatig met geschikte schoonmaakmiddelen om bacterievorming te voorkomen.
- Laat de container niet vallen om letsel of schade te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage voordat u de container gebruikt.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 530 x 325 x 100 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: Geschikt voor GN 1/1 bakken
- Diepte: 100 mm
- Temperatuurbestendigheid: Tot 100°C (voor het bewaren van voedsel)
- Geschikt voor vaatwasmachine: Ja
- Gewicht: 1,2 kg

4. Setup en installatie

- Plaats de GN-container op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container goed wordt ondersteund en niet kantelt.
- Voor gebruik in een koel- of verwarmingssysteem: zorg ervoor dat de container goed is geplaatst om optimale temperatuurbeheersing te garanderen.
- Bij gebruik in een voedselbereidingsomgeving, zorg ervoor dat hij binnen handbereik is van de werkruimte.

5. Bediening

- Vul de container met de gewenste voedselproducten, zorg ervoor dat deze niet overvol is voor optimale luchtcirculatie.
- Gebruik geschikte dekking voor de container bij opslag.
- Monitorer regelmatig de staat en de temperatuur van de inhoud.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende sponzen of middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op roest of andere schade en vijl deze plekken goed af.
- Bij gebruik in een vaatwasmachine, zorg ervoor dat de container veilig is vastgezet.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container vertoont roestvlekken.
 - Oplossing: Controleer op het gebruik van hard water en reinig regelmatig met azijn of citroensap.
- Probleem: De container past niet in geselecteerde apparatuur.
 - Oplossing: Controleer de afmetingen opnieuw en zorg ervoor dat de juiste GN-maat wordt gebruikt.

8. Afvoer

- Deze GN-container kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled, aangezien hij van roestvrij staal is gemaakt.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over recycling en afvoer van metalen producten.
- Zorg ervoor dat de container geschikt wordt afgevoerd en niet in het milieu wordt gedumpt.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen, neem gerust contact op via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 1/1 Profundidad 100 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Contenedor GN Perforado 1/1 de 100 mm de profundidad de GGM Gastro. Este contenedor está diseñado para facilitar el almacenamiento y la presentación de alimentos en entornos comerciales como restaurantes, hoteles y caterings.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el producto, asegúrese de leer y comprender todas las instrucciones.
- El contenedor está fabricado en material de acero inoxidable de alta calidad, que es resistente a la corrosión pero debe ser manejado con cuidado para evitar daños.
- No sobrecargue el contenedor, ya que esto puede dañar el producto y causar accidentes.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- Use guantes al manipular alimentos calientes para evitar quemaduras.
- Limpie el producto con detergentes suaves y evite el uso de productos químicos agresivos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Tipo: Contenedor GN perforado
- Dimensiones: 1/1
- Profundidad: 100 mm
- Uso: Apto para hornos, bandejas de vapor y refrigeración
- Higiénico y fácil de limpiar
- Compatible con sistemas de almacenamiento GN estándar

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de tener suficiente espacio para colocar el contenedor en su área de trabajo.
2. Limpie la superficie donde se ubique el contenedor para evitar contaminaciones.
3. Coloque el contenedor en la superficie deseada o en el refrigerador/horno, asegurándose de que esté nivelado y estable.
4. Si se usará con un sistema de calor, confirme que la temperatura no exceda los límites del material inoxidable.

5. Operación

- Para almacenar alimentos, coloque los productos dentro del contenedor, asegurándose de no sobrecargarlo.
- Para utilizar en hornos o cocinas, coloque el contenedor en la bandeja correspondiente y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Controle la temperatura interna de los alimentos si se van a mantener calientes o fríos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Para eliminar manchas difíciles, puede utilizar bicarbonato de sodio disuelto en agua.
- Seque el contenedor después de lavarlo para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Si el contenedor presenta oxidación, verifique que se esté limpiando adecuadamente y que no esté en contacto prolongado con agua.
- Si se observa deformación, asegúrese de no haber excedido la capacidad de carga o las temperaturas recomendadas.

8. Eliminación

Este producto es completamente reciclable. Al final de su vida útil, lleve el contenedor a un centro de reciclaje adecuado. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel Produit GN Container Perforé 1/1, Profondeur 100 mm - GBY11100G

1. Informations Générales :

Le conteneur perforé GN 1/1 avec une profondeur de 100 mm est conçu pour la manipulation et le stockage d'aliments. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il assure une durabilité et une fonctionnalité optimale pour un usage professionnel en cuisine.

2. Informations de Sécurité :

- Ne pas exposer à des températures supérieures à 300°C.
- Toujours utiliser des gants ou des maniques lors de la manipulation de conteneurs chauds.
- Ne pas immerger dans l'eau bouillante ou utiliser dans des micro-ondes si non spécifié.
- Assurez-vous que le conteneur est correctement sec avant de le stocker.
- Vérifiez régulièrement l'état du produit pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs pour nettoyer la surface du conteneur.

3. Aperçu du Produit et Spécifications :

- Dimensions : 530 x 325 mm
- Profondeur : 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Type : Perforé
- Capacité : Idéal pour les aliments cuits à la vapeur
- Température maximale : 300°C
- Entretien : Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et Configuration :

1. Retirez le conteneur de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
2. Placez le conteneur sur une surface plane et stable.
3. S'assurer que l'espace où il sera utilisé est propre et exempt de débris.
4. Si utilisé dans un four ou un bain-marie, suivez les instructions de l'appareil pour une intégration correcte.

5. Fonctionnement :

- Utilisez le conteneur pour le stockage ou la cuisson d'aliments selon vos besoins.
- Pour un usage en bain-marie, remplissez le récipient inférieur d'eau et placez le conteneur perforé au-dessus.
- Vérifiez régulièrement la température et le niveau d'eau pour éviter le dessèchement.

6. Nettoyage et Entretien :

- Lavez à la main avec de l'eau savonneuse ou mettez le conteneur au lave-vaisselle.
- Essuyez avec un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs.
- Inspectez régulièrement pour détecter les signes d'usure ou d'altération de la surface.

7. Résolution des Problèmes :

- Si le conteneur présente des signes de rouille, cessez immédiatement de l'utiliser.
- En cas de déformation, ne pas tenter de redresser.
- Pour toute autre anomalie, contactez le support client.

8. Élimination :

- Éliminez le conteneur conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Si le produit est en fin de vie, recyclez-le pour réduire l'impact environnemental.

9. Contact :

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto per Contenitore GN Perforato 1/1 - Profondità 100 mm (GBY11100G)

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN perforato 1/1 con profondità di 100 mm è progettato per l'uso professionale in cucine commerciali e ristoranti. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, questo contenitore è ideale per la preparazione, il trasporto e la conservazione di alimenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo previsto: Il prodotto deve essere utilizzato esclusivamente per il trattamento e il servizio di alimenti.
- Temperatura: Non esporre il contenitore a temperature superiori a 300°C.
- Pulizia: Utilizzare solo detergenti non abrasivi e spugne morbide per evitare danni alla superficie.
- Manipolazione: Indossare guanti protettivi durante la manipolazione di contenitori caldi per evitare scottature.
- Stoccaggio: Assicurarsi che il contenitore sia asciutto e pulito prima di riporlo. Evitare di impilare contenitori ancora caldi.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Codice prodotto: GBY11100G
- Materiale: Acciaio inox
- Tipologia: Contenitore GN perforato
- Dimensioni: 1/1
- Profondità: 100 mm
- Caratteristiche: Facile da pulire, resistente alla corrosione, adatto all'uso in forni combinati.

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il contenitore non sia esposto a fonti di calore diretto durante il montaggio.
- Non sovraccaricare il contenitore per evitare danni strutturali.
- Prima di utilizzare il contenitore per la prima volta, lavarlo con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui di fabbrica.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per ospitare alimenti solidi o liquidi, assicurandosi che non superi la capacità raccomandata.
- Per la cottura, posizionare il contenitore nel forno pre-riscaldato o utilizzare in combinazione con altri elementi di cottura.
- Monitorare sempre la temperatura degli alimenti per garantire la sicurezza alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore dopo ogni uso con acqua calda e detergenti per metalli.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o pagliette di metallo.
- Asciugare completamente prima di riporre per prevenire la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente il contenitore per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Danni superficiali visibili.
Soluzione: Valutare la causa e utilizzare solo utensili di pulizia appropriati per prevenire ulteriori danni.
- Problema: Deformazione del contenitore.
Soluzione: Verificare l'uso corretto e non superare le capacità di temperatura o carico raccomandate.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile. Al termine della sua vita utile, smaltirlo secondo le normative locali riguardanti i rifiuti metallici.
- Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.