

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: GBY11150G

GN container perforated 1/1 - Depth 150 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 1/1 Depth 150 mm

1. General Information

The GN Container Perforated 1/1 Depth 150 mm is designed for professional use in kitchens, buffets, and catering services. It is constructed from high-quality stainless steel, ensuring durability and longevity in a busy environment. This container is ideal for storing, serving, and cooling various food types while maintaining optimal hygiene.

2. Safety Information

- **General Safety:** Ensure that the product is used only in accordance with the guidelines provided in this manual. Improper use may result in injury or damage.
- **Handling:** When handling the container, do not use sharp objects that may scratch or damage the surface. Always use appropriate protective gear, such as gloves, when handling hot items.
- **Electrical Safety:** The GN container is not electrical; however, when used in conjunction with electrical appliances, follow the safety instructions provided with those devices.
- **Cleaning Precautions:** Use appropriate cleaning agents suitable for stainless steel. Avoid using abrasive materials that can scratch the surface.
- **Storage:** Store the container in a dry place where it will not be accidentally damaged.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Depth:** 150 mm
- **Type:** Perforated
- **Size:** GN 1/1

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the GN Container from the packaging. Ensure that there are no shipping damages.
2. **Inspection:** Check for any defects or damage. Do not use if the product is compromised.
3. **Placement:** Place the container on a stable surface in your kitchen or serving area. Ensure that it is level to prevent spillage.
4. **Compatibility Check:** Ensure that the container fits your GN equipment, such as heated or refrigerated units, before use.

5. Operation

- The GN Container is designed for food storage, preparation, and serving. It can be used in both hot and cold conditions.
- Ensure that food placed in the container is prepared in line with safety and hygiene regulations.
- Always ensure that the lid (if applicable) is securely placed to preserve food quality.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the container with warm, soapy water and a soft cloth or sponge.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Avoid using harsh chemicals or abrasive materials that could damage the stainless steel surface.
- Regularly check for any signs of rust or wear and address immediately to maintain hygiene standards.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Container does not fit in GN equipment.
 - **Solution:** Verify the dimensions of your equipment to ensure compatibility.
- **Issue:** Rust spots appear.
 - **Solution:** Clean the rust spots with a stainless steel cleaner and dry the container completely.
- **Issue:** Stains do not come off.
 - **Solution:** Use a specialized stainless steel cleaner to remove stubborn stains.

8. Disposal

At the end of its useful life, dispose of the GN Container in accordance with local regulations regarding stainless steel recycling. Check with local authorities for appropriate disposal methods.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro GN-Behälter perforiert 1/1, Tiefe 150 mm (Art.-Nr. GBY11150G)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim GGM Gastro GN-Behälter. Dieser hochwertige perforierte Behälter wurde entwickelt, um die Verwaltung von Lebensmitteln in professionellen Küchen zu optimieren. Der verwendete Edelstahl sorgt für Langlebigkeit und einfache Reinigung.

2. Sicherheitsinformationen

- Schutz vor Verbrennungen: Behälter können beim Gebrauch heiß werden. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe.
- Rutschgefahr: Achten Sie beim Umgang mit Flüssigkeiten darauf, dass der Bereich trocken ist.
- Korrekte Handhabung: Heben Sie den Behälter immer mit beiden Händen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lebensmittelsicherheit: Halten Sie sich an die Hygienevorschriften beim Umgang mit Lebensmitteln.
- Nicht für den Einsatz in Mikrowellen: Verwenden Sie den Behälter nicht in Mikrowellen oder anderen Geräten, die nicht für Metallwaren geeignet sind.
- Kindersicherheit: Das Produkt sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Artikelnummer: GBY11150G
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 150 mm
- Kapazität: 20 Liter
- Anwendungen: Geeignet für die Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln.

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen, ebenen Oberfläche platziert ist.
2. Überprüfen Sie vor der Verwendung die Unversehrtheit des Behälters.
3. Bei Verwendung in einem GN-System, stellen Sie sicher, dass der Behälter korrekt in das GN-Rahmenwerk integriert ist.
4. Reinigen Sie den Behälter mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, bevor Sie ihn mit Lebensmitteln befüllen.

5. Bedienung

- Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln unter Beachtung der richtigen Lagerungstemperaturen.
- Verwenden Sie den Behälter für die Zubereitung, Präsentation oder Lagerung von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, dass die perforierten Öffnungen keine Lebensmittel blockieren, um eine ordnungsgemäße Belüftung sicherzustellen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch sollten Sie den Behälter mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder -schwämmen, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vollständig trocken ist, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Behälter rostet.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Behälter ordnungsgemäß gereinigt und getrocknet wird.
- Problem: Schwierigkeiten beim Stapeln.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper zwischen den Behältern sind.

8. Entsorgung

Dieser Behälter ist aus Edelstahl gefertigt und kann recycelt werden. Bitte entleeren und reinigen Sie den Behälter vor der Entsorgung. Stellen Sie sicher, dass Sie örtliche Vorschriften zur Entsorgung von Metallabfällen befolgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding GN-container Perforated 1/1 Diepte 150 mm

1. Algemene Informatie

De GN-container perforated 1/1 met een diepte van 150 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. De container is ideaal voor het serveren en bewaren van voedsel terwijl vocht kan ontsnappen, waardoor de versheid en voedselkwaliteit worden behouden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container alleen voor het beoogde doel en binnen de aangegeven temperatuurlimieten.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen bij het schoonmaken om beschadiging te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de container niet in direct contact komt met open vuur of zeer hoge temperaturen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen; gebruik geen beschadigde containers.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen wanneer deze heet is.

3. Productspecificaties

- Model: GBY11150G
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afmetingen: 530 mm x 325 mm x 150 mm
- Type: Perforated
- Diepte: 150 mm
- Geschikt voor: Bakwaars en het bewaren van voedsel
- Geschikt voor professioneel gebruik

4. Installatie en Setup

1. Zorg voor een schone, vlakke en stevige ondergrond voor het plaatsen van de GN-container.
2. Plaats de container op een stabiele tafel of in een gastronom-omgeving.
3. Controleer of de container goed is uitgelijnd en niet wiebelt.
4. Indien meerdere containers worden gebruikt, zorg dan dat deze goed passen in het toegewezen gebied zonder dat ze elkaar overlappen.

5. Bediening

- Vul de GN-container met voedsel tot aan de aangegeven vullijn.
- Zorg ervoor dat de perforaties goed zichtbaar zijn voor een effectieve luchtcirculatie.
- Sluit de container af indien nodig met een geschikte deksel om voedselverontreiniging te voorkomen.

6. Reinigen en Onderhoud

- Reinig de GN-container na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een niet-schurend spons of doek om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- Laat de container volledig drogen voor het opbergen.
- Controleer regelmatig op roest of andere vormen van corrosie en behandel deze onmiddellijk.

7. Probleemoplossing

- Als de container niet goed past in de gastronom, controleer dan de afmetingen en zorg ervoor dat deze geschikt is voor uw stelling.
- Bij problemen met beschadiging van het materiaal, neem contact op met de klantenservice voor advies.

8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar. Zorg ervoor dat u de container weggooit volgens de lokale richtlijnen voor afvalscheiding.
- In geval van beschadiging, kan het RVS worden ingeleverd bij recyclingcentra die metaal accepteren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 1/1 - Profundidad 150 mm

1. Información General

El Contenedor GN Perforado 1/1 de GGM Gastro es un utensilio de cocina diseñado para facilitar la preparación, almacenamiento y servicio de alimentos. Con su estructura robusta y perforaciones estratégicas, este contenedor permite una mejor circulación del aire y un drenaje eficiente, ideal para ingredientes que requieren una presentación y conservación óptimas.

2. Información de Seguridad

- Utilice el contenedor solo para el propósito previsto.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños.
- No exponga el contenedor a temperaturas extremas que puedan dañarlo.
- Evite golpes o caídas que puedan comprometer la integridad del contenedor.
- Use guantes de protección si manipula el contenedor recién salido de un horno o máquina de calefacción.
- Al limpiar el contenedor, no utilice limpiadores abrasivos o utensilios que puedan rayar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 530 x 325 x 150 mm
- Capacidad: 10 litros
- Apto para lavavajillas: Sí
- Resistencia a temperaturas de -20°C a 300°C

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que el área donde se utilizará el contenedor esté limpia y libre de obstrucciones.
2. Retire el contenedor de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
3. Coloque el contenedor en la superficie deseada, asegurándose de que esté nivelado.
4. Si se utiliza en un sistema de buffet o en un coche de cocina, asegúrese de que esté bien asegurado para evitar movimientos durante el transporte.

5. Operación

- Cargue el contenedor con los alimentos o ingredientes deseados siguiendo las instrucciones de preparación.
- Coloque el contenedor en la unidad de almacenamiento, calentamiento o refrigeración adecuada, según sea necesario.
- Monitoree la temperatura y las condiciones del alimento según el tipo de producto almacenado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Para una limpieza profunda, el contenedor es apto para el lavavajillas.
- Seque el contenedor inmediatamente después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- Realice inspecciones periódicas para detectar signos de desgaste o daño.

7. Resolución de Problemas

- Si el contenedor presenta deformaciones, no lo utilice y contáctenos para más información.
- Si las perforaciones parecen obstruidas, asegúrese de limpiarlas regularmente para mantener la funcionalidad adecuada.
- Para problemas de higiene, asegúrese de seguir rigurosamente los protocolos de limpieza.

8. Eliminación

- Siga las leyes locales y regulaciones de reciclaje al desechar el contenedor.
- El acero inoxidable es reciclable; consulte con su centro de reciclaje local para las instrucciones adecuadas.

9. Contacto

Para más información, no dude en contactar con nosotros:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. Su satisfacción y la calidad de nuestros productos son nuestras prioridades.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Conteneur GN perforé 1/1, profondeur 150 mm

1. Informations générales

Le conteneur GN perforé 1/1, profondeur 150 mm, est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales. Ce produit est idéal pour la préparation, le stockage et le service des aliments. Il est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour assurer une durabilité et une fonctionnalité optimales.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé conformément aux instructions du fabricant.
- Choc et chute : Évitez de laisser tomber le conteneur car cela peut causer des dommages.
- Températures élevées : Ne placez pas le conteneur directement sur une source de chaleur ou dans un four à micro-ondes.
- Produits chimiques : Évitez le contact avec des produits de nettoyage corrosifs qui pourraient endommager le matériau.
- Stockage : Ne empilez pas les conteneurs de manière excessive pour éviter les chutes.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Type de produit: Conteneur GN perforé
- Dimensions: 1/1 (530 x 325 mm)
- Profondeur: 150 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Résistance à la température: Jusqu'à 300°C
- Caractéristiques supplémentaires: Conception perforée pour une circulation d'air optimale.

4. Mise en place et installation

1. Retirez le conteneur et les accessoires de l'emballage.
2. Assurez-vous que la surface de travail est propre et stable.
3. Placez le conteneur sur la surface souhaitée, en veillant à ce qu'il soit bien positionné.
4. Pour les applications nécessitant plusieurs conteneurs, empilez uniquement ceux qui sont conçus pour être empilés.

5. Fonctionnement

- Ce conteneur est conçu pour le stockage et la préparation des aliments. Il doit être utilisé avec des ustensiles appropriés pour éviter les dommages.
- Pour une meilleure performance, évitez de surcharger le conteneur.

6. Nettoyage et entretien

- Toujours nettoyer le conteneur après chaque utilisation.
- À la main : Utilisez un détergent doux et une éponge non abrasive.
- En machine : Convient au lave-vaisselle. Assurez-vous que le conteneur est bien positionné pour éviter d'autres objets.

7. Dépannage

- Problème de déformation : Si le conteneur est déformé, ne pas l'utiliser. Contacter le service client.
- Accumulation de taches : Utilisez des nettoyants spécifiques aux surfaces en acier inoxydable pour éliminer les taches.

8. Élimination

Le conteneur GN perforé est recyclable. Veuillez vous assurer de le jeter dans le bon système de recyclage conformément aux réglementations locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN Perforato 1/1 Profondità 150 mm

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN perforato 1/1 con una profondità di 150 mm è progettato per la conservazione e la presentazione degli alimenti. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, il contenitore è ideale per l'uso professionale in cucine e ristoranti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, assicurarsi di leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze.
- Non utilizzare il contenitore su fiamme libere o in forni a microonde.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: acciaio inossidabile
- Dimensioni: GN 1/1
- Profondità: 150 mm
- Caratteristiche: perforato per una migliore circolazione dell'aria e drenaggio dei liquidi
- Resistente alle alte temperature

4. Installazione e Setup

- Prima di utilizzare il contenitore, lavarlo con acqua calda e detergente neutro.
- Asciugare accuratamente il contenitore prima di riporlo.
- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che sia inserito correttamente all'interno di sistemi di raffreddamento o cottura, se utilizzato in combinazione con altri elettrodomestici.

5. Operazione

- Utilizzare il contenitore per la conservazione di alimenti freschi o per la preparazione di piatti.
- Assicurarsi di non sovraccaricare il contenitore per una corretta circolazione dell'aria.
- Monitorare la temperatura degli alimenti conservati per garantire la sicurezza alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con acqua calda e detergente neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non graffiare la superficie.
- Asciugare completamente il contenitore dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.
- Controllare frequentemente il contenitore per eventuali danni o deformazioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta segni di ruggine, contattare il servizio clienti.
- Se il contenitore non si adatta correttamente al sistema di raffreddamento, verificare le dimensioni e le specifiche del prodotto.
- Se si notano odori sgradevoli, pulire il contenitore accuratamente e garantire una corretta ventilazione.

8. Smaltimento

- Non gettare il contenitore nell'ambiente.
- Assicurarsi di smaltire il prodotto secondo le normative locali sul riciclo dei metalli.
- Portare il contenitore in un centro di raccolta per metalli per un corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania