

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: GBY11200G

GN container perforated 1/1 - Depth 200 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 200 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro GN Container Perforated 1/1 Depth 200 mm. This high-quality container is designed for professional kitchens and is suited for various culinary tasks such as holding and serving food. Its perforated design allows for optimal drainage and ventilation, making it ideal for storing ingredients such as vegetables or seafood.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for commercial kitchen use only. Do not use for purposes other than its intended function.
- Material Safety: Constructed from durable stainless steel, the GN container is resistant to corrosion and rust. Ensure that it is not exposed to harsh chemicals that may damage the material.
- Handling: Always handle the GN container with care. Use heat-resistant gloves when handling hot containers to avoid burns.
- Cleaning: Regularly clean the GN container to prevent buildup of food residues and bacteria. Follow the cleaning instructions provided in this manual.
- Storage: Ensure that the container is stored in a dry area to prevent moisture accumulation and maintain hygiene.

3. Product Specifications

- Model: GN Container Perforated 1/1
- Material: Stainless Steel
- Depth: 200 mm
- Dimensions: 530 x 325 mm
- Weight: 2.31 kg
- Finish: Brushed Stainless Steel

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the GN container from the packaging. Inspect for any damage that may have occurred during transit.
2. Location: Place the GN container on a flat, stable surface in your kitchen or food preparation area.
3. Compatibility: Ensure that the GN container fits your existing GN racks, shelves, or refrigeration units. The standard 1/1 size is designed to fit in most GN equipment.
4. Usage: The GN container is ready for use upon placement. Ensure you do not overload the container beyond its capacity for safety and performance.

5. Operation

- Filling: Fill the container with food items to the desired level without exceeding its capacity. The perforations will facilitate drainage and airflow.
- Transportation: Use appropriate equipment (e.g., food trolleys) to transport the container if needed. Ensure it is secure during transport.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, rinse the container with warm water and mild detergent. Use a non-abrasive sponge to avoid scratching the surface.
- Deep Cleaning: For deeper cleaning, submerge the container in a mixture of warm water and vinegar. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Inspection: Regularly inspect the container for signs of wear or damage. Address any issues immediately to maintain safety standards.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is warping or bending.
 - Solution: Ensure that the container is not exposed to extreme heat or heavy weight beyond its intended capacity.
- Issue: Stains or discoloration.
 - Solution: For persistent stains, use a stainless-steel cleaner and follow cleaning instructions.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the GGM Gastro GN Container in accordance with local regulations regarding stainless steel products. Recyclable materials should be deposited in designated recycling points.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding your GGM Gastro GN container, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Container perforiert 1/1 (Tiefe: 200 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Containers perforiert 1/1. Dieses Produkt eignet sich ideal für die professionelle Gastronomie und gewährleistet eine optimale Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Container nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Container auf einer stabilen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Container beim Befüllen nicht überladen wird.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die das Material beschädigen könnten.
- Halten Sie den Container von offenen Flammen oder heißen Oberflächen fern.
- Bei Beschädigung des Containers sofort nicht mehr verwenden und entsprechend entsorgen.
- beachten Sie die Hygienevorschriften und reinigen Sie den Container regelmäßig.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: GN-Container perforiert 1/1
- Abmessungen: 530 x 325 mm
- Tiefe: 200 mm
- Material: Edelstahl
- Eigenschaften: perforiert für optimale Luftzirkulation
- Temperaturbereich: -20°C bis +100°C
- Spülmaschinenfest und rostfrei

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Inspektion: Überprüfen Sie den Container auf Beschädigungen.
3. Platzierung: Stellen Sie den Container an einem trockenen, stabilen Ort oder in einem Kühlschrank.
4. Zubehör: Wenn Zubehörteile vorhanden sind, folgen Sie den spezifischen Anweisungen zur Installation.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Container sicher steht, bevor Sie ihn befüllen.
- Füllen Sie den Container gleichmäßig, um ein übermäßiges Gewicht auf einer Seite zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Container in Einklang mit den Lebensmittelsicherheitsstandards.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Container nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsutensilien, um Kratzer zu verhindern.
- Trocknen Sie den Container nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigung.

7. Fehlersuche

- Problem: Container rostet
Lösung: Überprüfen Sie die Reinigung und Lagerbedingungen. Edelstahl sollte in trockenen Bedingungen aufbewahrt werden.
- Problem: Beschädigungen/Verformungen
Lösung: Verwenden Sie keine übermäßige Kraft oder Hitze. Bei sichtbaren Schäden den Container ersetzen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN-Container in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Der Container kann auch zum Recycling gegeben werden, wenn er aus Edelstahl ist.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Perforated GN Container 1/1 Diepte 200 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Perforated GN Container 1/1 met een diepte van 200 mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële omgevingen zoals restaurants, cateringbedrijven en keukens. De container is geschikt voor het opslaan en bereiden van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de container op een vlakke en stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik de container alleen voor de beoogde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op afwijkingen of schade aan de container. Bij schade, gebruik de container niet.
- Reinig de container grondig voordat u voedsel plaatst om kruisbesmetting te voorkomen.
- Volg lokale richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne.

3. Productspecificaties

- Model: GN Container Perforated 1/1
- Diepte: 200 mm
- Afmetingen: 530 x 325 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor een standaard GN 1/1 rek.
- Gewicht: 1,2 kg

4. Setup en Installatie

- Verwijder de container uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Plaats de container op een stabiele en vlakke plaats in uw keuken of opslagruimte.
- Zorg ervoor dat de container niet in de buurt van open vlammen of hittebronnen staat.
- Indien u meerdere containers gebruikt, stapel deze niet hoger dan aanbevolen om stabiliteit te waarborgen.

5. Bediening

- Vul de container met voedsel zoals aanbevolen. Zorg ervoor dat de perforaties niet verstopt raken om een goede luchtcirculatie te bevorderen.
- De container is geschikt voor gebruik bij koeling of in een warmhoudbak.
- Volg de richtlijnen voor voedselveiligheid bij het bewaren van voedingsmiddelen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de afwerking van de container kunnen beschadigen.
- Laat de container drogen voordat u deze opbergt om schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig weer op slijtage of beschadiging.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer op scheuren of beschadigingen. Gebruik de container niet als deze beschadigd is.
- Probleem: Voedsel zit vast aan de container.
Oplossing: Gebruik een niet-schurende spons en warm water om de container schoon te maken.

8. Afvoer

- Deze container is recyclebaar; gooi het weg in overeenstemming met de lokale regelgeving voor recycling van metaal.
- Zorg ervoor dat de container volledig schoon is voordat u deze afvoert.

9. Contact

Voor 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: CONTENEDOR GN PERFORADO 1/1 PROFUNDIDAD 200 MM

1. Información General

El contenedor GN perforado de 1/1 con una profundidad de 200 mm es un accesorio esencial para cocinas profesionales. Diseñado para el uso en la preparación y almacenamiento de alimentos, este contenedor está fabricado con material de alta calidad que asegura durabilidad y resistencia a altas temperaturas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está diseñado únicamente para uso en cocinas comerciales. No debe ser utilizado en microondas o para almacenar alimentos extremadamente ácidos.
- Manipulación: Tenga cuidado al manipular el contenedor cuando esté caliente. Utilice guantes de cocina o agarraderas para evitar quemaduras.
- Limpieza: Asegúrese de que el contenedor esté completamente enfriado antes de limpiarlo. Evite usar limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacenamiento: Guarde el contenedor en un lugar seco y limpio para evitar contaminaciones.
- Revisiones regulares: Inspeccione el contenedor regularmente en busca de daños o deformaciones que puedan comprometer su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 530 x 325 x 200 mm
- Volumen: 20 litros
- Peso: 2.5 kg
- Perforaciones: Diseñado con perforaciones para facilitar el drenaje de líquidos.
- Resistencia térmica: Aptos para temperaturas de hasta 300 °C.
- Compatibilidad: Compatible con todas las estanterías y sistemas de almacenamiento GN convencionales.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el contenedor de su embalaje y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Paso 2: Coloque el contenedor en la superficie de trabajo o en el área de almacenamiento deseada.
- Paso 3: Si lo va a utilizar con otros contenedores GN, asegúrese de que todos sean del mismo tamaño para garantizar estabilidad.
- Paso 4: Verifique que el área alrededor del contenedor esté libre de obstrucciones y sea segura para el uso.

5. Operación

- Uso en la cocina: Coloque los alimentos en el contenedor para prepararlos o almacenarlos. Asegúrese de no sobrecargar el contenedor para evitar derrames.
- Retiro de alimentos: Use utensilios adecuados para evitar dañar el contenedor y prevenir la contaminación de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua caliente y detergente suave.
- Se puede limpiar en lavavajillas, asegurando que no exceda la temperatura máxima recomendada.
- Evite el uso de productos químicos fuertes o abrasivos.
- Seque completamente antes de almacenar.

7. Resolución de Problemas

- Deformaciones o daños: Si el contenedor presenta deformaciones, no lo utilice. Contáctenos para asesoramiento.
- Dificultades de limpieza: Si hay residuos adheridos, remoje en agua caliente con detergente antes de fregar.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el contenedor de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. El acero inoxidable es reciclable.

9. Contacto

Para consultas adicionales, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit GBY11200G

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Conteneur Perforé GBY11200G. Ce produit est conçu pour les professionnels de la restauration qui exigent une qualité et une fonctionnalité optimales.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le produit uniquement selon les instructions fournies.
- Ne pas surcharger le conteneur afin d'éviter des dommages ou des blessures.
- Évitez le contact avec des objets tranchants pour prévenir les perforations et les blessures.
- Ne pas placer le conteneur directement sur une source de chaleur sans protection.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Utilisez des gants appropriés lors du nettoyage pour éviter les coupures ou les éraflures.
- Inspectez régulièrement le conteneur pour détecter tout dommage. En cas de dommage, retirez-le immédiatement de l'utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GBY11200G
- Type : Conteneur Perforé
- Dimensions : 1/1
- Profondeur : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable

4. Installation et Configuration

1. Déballez le conteneur et inspectez-le pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez le conteneur sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que les perforations sont orientées vers le bas pour un drainage efficace.
4. Évitez de placer des objets lourds sur le conteneur avant qu'il ne soit rempli.

5. Opération

- Remplissez le conteneur avec les aliments ou ingrédients désirés.
- Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas le bord du conteneur.
- Utilisez le conteneur dans des environnements appropriés, tels que des réfrigérateurs, des cuisines ou des stations de service.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à la main avec de l'eau chaude et du savon.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air.
- Vérifiez régulièrement les perforations et la structure pour toute accumulation de résidus.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente des signes de rouille ou de dommages, ne l'utilisez pas.
- Pour tout problème ayant trait à la fonctionnalité, contactez notre service client.

8. Élimination

- Ce produit est recyclable. Veuillez le disposer conformément aux réglementations locales sur le recyclage.
- Ne jetez pas le conteneur aux ordures ménagères.

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 200 mm

1. Informazioni Generali

Il Contenitore GN Perforato 1/1 con profondità di 200 mm è un prodotto progettato per l'uso professionale in cucine commerciali e ristoranti. Questo contenitore è ideale per la conservazione e la presentazione di alimenti, garantendo una corretta circolazione dell'aria e un'efficace drenaggio dei liquidi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per il corretto scopo previsto.
- Assicurarsi che il prodotto sia pulito e privo di residui alimentari prima di utilizzarlo.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre il limite di capacità consigliato.
- Evitare l'uso di utensili appuntiti o taglienti che possono graffiare o danneggiare il contenitore.
- Non esporre il contenitore a temperature superiori a 300°C o inferiori a -20°C.
- Manipolare con attenzione per prevenire ustioni o ferite.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 530 x 325 x 200 mm
- Capacità: 15 litri
- Tipo: Perforato, per una migliore ventilazione e drenaggio
- Resistente a temperature da -20°C a +300°C
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie piana e stabile per l'uso del contenitore.
2. Assicurarsi che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso.
3. Posizionare il contenitore guida sul ripiano o nella cucina, assicurandosi di avere accesso facile.
4. Non impilare altro carico sopra il contenitore per garantire la stabilità e la sicurezza.

5. Operazione

- Versare gli alimenti o gli ingredienti desiderati nel contenitore, assicurandosi di non superare il livello massimo raccomandato.
- Utilizzare il contenitore per la conservazione in frigorifero o la presentazione su buffet.
- Assicurarsi che il contenitore sia sempre maneggiato con attrezzatura da cucina approvata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il contenitore con acqua calda e detergente non abrasivo dopo ogni uso.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Il contenitore è lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarlo a mano per preservarne la qualità.
- Asciugare completamente prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta segni di ruggine o danni, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza clienti.
- In caso di deformazione, evitare di utilizzare il contenitore in forno o in altre alte temperature.
- Se gli alimenti si attaccano, provare ad utilizzare spray antiaderente o rivestimenti alimentari approvati per la cucina.

8. Smaltimento

- Il contenitore deve essere smaltito secondo le normative locali per i materiali in acciaio inossidabile.
- Non abbandonare il contenitore nell'ambiente. Riciclare se possibile.

9. Contatti

Per assistenza o domande sul prodotto, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania