

# ggmgastro

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

## SKU: GBY12100

### GN containers 1/ 2 - Depth 100 mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GN Containers 1/2 Depth 100 mm

### 1. General Information

The GN Containers 1/2 Depth 100 mm are high-quality gastronomy containers designed for food storage, preparation, and presentation in professional kitchens. These containers are made from durable materials, ensuring longevity and efficiency in a variety of culinary environments.

### 2. Safety Information

- Usage: Ensure that the GN containers are used for their intended purpose only. They are designed for food storage and should not be used for any non-food items.
- Temperature Limits: The GN containers are suitable for temperatures up to 300°C and are freezer safe down to -40°C. Avoid exposing them to extreme temperature changes to prevent warping.
- Sharp Edges: Handle with care, as the edges can be sharp. Always use protective gloves when necessary.
- Cleaning: Always ensure the container is cleaned properly before and after use to avoid cross-contamination. Use non-abrasive cleaners to maintain surface integrity.
- Storage: Store containers in a dry area when not in use, avoiding direct sunlight which may cause discoloration over time.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 325 x 265 x 100 mm
- Volume: 4.5 liters
- Temperature Range: -40°C to +300°C
- Stackable: Yes
- Dishwasher Safe: Yes
- Compatibility: Fits standard 1/2 GN racks

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the GN container from the packaging. Inspect for any damage.
2. Placement: Position the container on a stable, flat surface or within a GN rack designed for the container size.
3. Usage Preparation: Ensure the container is clean and dry before adding any food items. If stacking, ensure weight is evenly distributed among containers.

### 5. Operation

- Place the food items into the GN container, ensuring that they do not exceed the maximum fill level.
- Cover with appropriate lids or film if needed for food preservation.
- When placing in heating or cooling equipment, ensure that container is compatible with the equipment to ensure efficient operation.
- Always monitor food temperatures to maintain safety standards.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Wash the GN containers with warm soapy water after each use.
- Avoid using abrasive sponges or harsh chemicals that can damage the surface.
- For stubborn stains, soak the container in a vinegar solution before cleaning.
- Dry containers thoroughly before stacking to prevent moisture buildup.

### 7. Troubleshooting

- Warping Issues: If the container has warped, check for exposure to extreme temperature fluctuations. Replace if structural integrity is compromised.
- Staining: For discolorations or stains, repeat cleaning process and use a stainless steel cleaner if necessary.
- Rusting: Ensure containers are dried properly and stored in a dry area to prevent rust.

### 8. Disposal

- The GN containers can be disposed of in accordance with local regulations for stainless steel recycling. Ensure that containers are cleaned prior to disposal to avoid contamination.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/2 Tiefe 100 mm (GBY12100)

## 1. Allgemeine Informationen

Der GN-Behälter 1/2 Tiefe 100 mm (Modell GBY12100) ist ein hochwertiges Küchengerät, das für die Aufbewahrung von Lebensmitteln und Zutaten in Gastronomiebetrieben entwickelt wurde. Er entspricht den Anforderungen der Gastronomie und bietet eine ausgezeichnete Lösung für die Organisation und Lagerung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht über die empfohlene maximale Füllhöhe hinaus gefüllt wird, um Überlaufen und Kontamination zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Behälter nicht in der Mikrowelle oder im Ofen.
- Berühren Sie den Behälter nicht mit scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kontakt mit stark sauren oder alkalischen Lebensmitteln sollte vermieden werden, um eine chemische Reaktion zu verhindern.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um Bakterienwachstum und Geruchsbildung zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 325 x 265 x 100 mm
- Fassungsvermögen: 5,6 Liter
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis +300 °C
- Stapelbar: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Reinigen Sie den GN-Behälter vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Lassen Sie den Behälter vollständig trocknen, bevor Sie ihn lagern oder verwenden.
- Platzieren Sie den Behälter auf einer stabilen, ebenen Oberfläche oder in einem GN-Regal.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um den Behälter herum vorhanden ist, um die Luftzirkulation zu ermöglichen.
- Lagern Sie den Behälter in einem kühlen, trockenen Bereich, fern von direkter Sonneneinstrahlung und Wärmequellen.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Schließen Sie den Deckel, um die Frische der Lebensmittel zu erhalten.
  - Verwenden Sie den Behälter in Kühlvitrinen oder Speisekammern gemäß den Vorschriften für die Lebensmittelsicherheit.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der Lagerung vollständig trocken ist.
- Prüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Schäden oder Abnutzung.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn der Behälter rostet, überprüfen Sie, ob er mit gefährlichen Chemikalien in Kontakt gekommen ist.
- Bei Verfärbungen reinigen Sie den Behälter gründlich mit einer Lösung aus Wasser und Essig.
- Bei Beschädigungen kontaktieren Sie den Händler oder Hersteller für Unterstützung.

## 8. Entsorgung

- Der GN-Behälter ist recycelbar. Bitte entsorgen Sie ihn gemäß den örtlichen Vorschriften zum Recycling von Metall.
- Werfen Sie den Behälter nicht im Hausmüll weg, es sei denn, er ist stark beschädigt und kann nicht mehr verwendet werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GN Container 1/2 Diepte 100 mm - GBY12100

## 1. Algemene Informatie

De GN Container 1/2 Diepte 100 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Deze container is ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel. Het product is gemaakt van hoogwaardig materiaal dat voldoet aan de EU-voorschriften voor voedselveiligheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container alleen voor het bewaren en serveren van voedsel.
- Zorg ervoor dat de container niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen of direct zonlicht om vervorming te voorkomen.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de container regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde containers.
- Reinig de container vóór het eerste gebruik en na elke gebruikperiode om kruisbesmetting te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 32,5 x 26,5 x 10 cm
- Diepte: 100 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Gewicht: 0,9 kg

## 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de GN-container op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de container niet in de buurt van warmtebronnen staat.
3. Kies een plek waar de container gemakkelijk toegankelijk is voor personeel.
4. Controleer of de container goed is geplaatst voordat u deze begint te vullen.

## 5. Bediening

- Vul de container met voedsel, zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is.
- Gebruik de container voor zowel koud als warm voedsel, maar houd de temperatuurzones in acht.
- Sluit de container goed af om de versheid van het voedsel te behouden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de GN-container na elk gebruik met warm water en milde afwasmiddel.
- Vermijd schurende materialen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Steriliseer de container indien nodig voor extra hygiëne.
- Controleer regelmatig op roest of andere beschadigingen en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.  
Oplossing: Controleer op beschadigingen en vervang indien nodig.
- Probleem: Container is vervormd.  
Oplossing: Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen; vervang de container.
- Probleem: Voedsel blijft niet vers.  
Oplossing: Controleer dat de container goed is afgesloten en de juiste temperatuur wordt gehandhaafd.

## 8. Afvoer

- Deze GN-container is recyclebaar.
- Zorg ervoor dat de container goed gerecycled wordt volgens de lokale voorschriften.
- Gooi niet gerecycleerde materialen weg in de daarvoor bestemde afvalbakken.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedores GN 1/2 Profundidad 100 mm

## 1. Información General

Los contenedores GN 1/2 de profundidad 100 mm son ideales para el almacenamiento y la presentación de alimentos en restaurantes, buffets y catering. Fabricados en acero inoxidable de alta calidad, estos contenedores aseguran durabilidad y resistencia a la corrosión.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Estos contenedores están diseñados exclusivamente para su uso en entornos de catering y servicios de alimentos. Utilice únicamente con alimentos.
- Temperaturas: No exponga los contenedores a temperaturas extremas que puedan comprometer su integridad.
- Manipulación: Utilice guantes al manipular los contenedores calientes para evitar quemaduras.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor después de cada uso para prevenir la contaminación de alimentos.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa y fuentes de calor.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 325 x 265 x 100 mm
- Capacidad: 3.8 litros
- Referencia: GBY12100
- Aptitud para lavavajillas: Sí
- Aptitud para horno: Sí
- Temperatura mínima: -20 °C
- Temperatura máxima: 300 °C

## 4. Configuración e Instalación

1. Limpie el área de instalación donde se ubicará el contenedor.
2. Asegúrese de que la superficie esté nivelada y adecuada para el soporte de contenedores.
3. Coloque el contenedor en el área deseada.
4. Verifique que el contenedor esté limpio y seco antes de usar.

## 5. Operación

1. Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no sobrepasar el límite de capacidad.
2. Si se requiere una temperatura específica, utilice el contenedor en un equipo de temperatura controlada.
3. Para servir, utilice utensilios adecuados para evitar dañar el contenedor.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Para manchas difíciles, use esponjas no abrasivas.
- Se puede limpiar en un lavavajillas.
- Asegúrese de secar completamente antes de almacenar.

## 7. Solución de Problemas

- Manchas persistentes: Intente usar un detergente específico para acero inoxidable.
- Deformaciones: No use el contenedor a temperaturas superiores a las recomendaciones del fabricante.
- Ruidosos al apilar: Asegúrese de apilar correctamente para evitar el roce entre contenedores.

## 8. Desecho

Siga las regulaciones locales para el desecho de productos de acero inoxidable. Generalmente, el acero inoxidable se clasifica como material reciclable.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Conteneur GN 1/2 de Profondeur 100 mm

## 1. Informations Générales

Le conteneur GN 1/2 de profondeur 100 mm est conçu pour la préparation, le stockage et le service d'aliments. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est résistant à la corrosion et approprié pour une utilisation dans des environnements de cuisine professionnelle.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer le conteneur à des températures supérieures à celles recommandées par le fabricant.
- Évitez de créer des chocs thermiques en passant d'une température extrême à une autre rapidement.
- Ne pas utiliser des nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Gardez le conteneur hors de portée des enfants lorsqu'il contient des aliments chauds.
- Assurez-vous que le conteneur est stable lorsqu'il est rempli pour éviter les renversements.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 325 x 265 x 100 mm
- Profondeur : 100 mm
- Capacité : 3,2 litres
- Poids : 0,8 kg
- Résistant aux chocs
- Compatible avec les équipements GN standard

## 4. Installation et Mise en Place

1. Choisissez un emplacement sur une surface stable et propre.
2. Déballez le conteneur et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Assurez-vous que tous les accessoires nécessaires sont présents.
4. Si le conteneur est empilable, alignez les coins pour une installation stable.
5. Faites le remplissage du conteneur en évitant de dépasser son encombrement maximal.

## 5. Fonctionnement

- Le conteneur peut être utilisé pour conserver des aliments chauds ou froids.
- Pour des aliments chauds, préchauffez le conteneur avant l'utilisation si nécessaire.
- Pour des aliments froids, assurez-vous qu'ils sont correctement refroidis avant de les placer dans le conteneur.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez bien et séchez immédiatement pour éviter toute corrosion.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives ou des produits chimiques agressifs.

## 7. Dépannage

- Si le conteneur présente des taches difficiles à nettoyer, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau.
- Si le conteneur est déformé, évitez d'appliquer une pression excessive pour le redresser, car cela pourrait causer davantage de dommages.
- Pour toute anomalie, contactez le service client.

## 8. Élimination

- En fin de vie, assurez-vous de recycler le conteneur conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- L'acier inoxydable est recyclable, alors déposez-le dans un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Il contenitore GN 1/2 profondità 100 mm è progettato per la conservazione e la presentazione di alimenti in conformità con le norme di sicurezza alimentare. Realizzato con materiali di alta qualità, è resistente e durevole, ideale per ristoranti, catering e servizi di ristorazione.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per la conservazione e la presentazione di alimenti.
- Non esporre a fiamme libere o fonti di calore dirette.
- Assicurarsi che il contenitore sia posizionato su superfici piane e stabili per evitare ribaltamenti.
- Durante il lavaggio, utilizzare guanti per proteggere le mani e evitare ustioni o tagli.
- Non utilizzare materiali affilati per raschiare o pulire il contenitore, poiché potrebbero graffiarlo.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Controllare regolarmente il contenitore per eventuali segni di usura o danneggiamento; se trovati, sostituire immediatamente.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni esterne: 325 x 265 mm
- Profondità: 100 mm
- Capacità: 4,5 litri
- Materiale: Acciaio inossidabile 18/10
- Resistente alle macchie e alla corrosione
- Adatto per lavastoviglie
- Gamma di temperatura: -40°C a +300°C

### Installazione e Setup

1. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che non ci siano oggetti o materiali infiammabili nelle vicinanze.
3. Se previsto, utilizzare il coperchio appropriato per il contenitore per garantire una conservazione sicura degli alimenti.
4. Verificare che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso.

### Operazione

- I contenitori sono progettati per essere utilizzati in combinazione con fornelli, fornelli a induzione e armadietti refrigerati.
- Inserire gli alimenti nel contenitore fino al limite raccomandato per evitare fuoriuscite.
- Coprire il contenitore con un coperchio adeguato per preservare la freschezza degli alimenti.
- Monitorare frequentemente la temperatura degli alimenti se conservati in ambienti non refrigerati.

### Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con un detergente delicato o posizionarlo nella lavastoviglie.
- Asciugare il contenitore con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.
- Evitare l'uso di spugne abrasive.
- Controllare la presenza di graffi o deformazioni e sostituire se necessario.

### Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta perdite, controllare il coperchio e assicurarsi che sia correttamente sigillato.
- Se il contenitore è deformato, evitare di utilizzare elevate temperature e sostituirlo.
- Contattare il servizio clienti se si manifestano problemi persistenti.

### Smaltimento

Smaltire il contenitore secondo le normative locali sui rifiuti. Se il contenitore è danneggiato o non più utilizzabile, assicurarsi di riciclarlo secondo le linee guida per la gestione dei metalli.

### Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania