

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: GBY12150G

GN container with holes 1/2 - Depth 150 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container with Holes 1/2 Depth 150 mm (GBY12150G)

1. General Information

The GN Container with Holes 1/2 Depth 150 mm is designed for versatile use in food storage and service. This container facilitates efficient drainage and temperature regulation, making it ideal for various culinary applications.

2. Safety Information

- Always ensure that the container is used within the specified temperature range to avoid material degradation.
- Avoid using sharp utensils that may scratch or damage the container.
- Do not expose the container to open flames or direct heat sources.
- Ensure that the container is clean and dry before use to prevent food contamination.
- When cleaning, avoid using abrasive materials that could compromise the integrity of the container.

3. Product Specifications

- Model: GBY12150G
- Type: GN Container with Holes
- Size: 1/2
- Depth: 150 mm
- Material: High-quality food-safe plastic
- Temperature Range: -40°C to +95°C
- Weight: 0.66 kg

4. Setup and Installation

- Remove the GN Container from its packaging and inspect for any damages.
- Place the container on a stable surface.
- Ensure that the holes in the container are facing downwards for optimal drainage.
- If stacking with other GN containers, ensure that each one is securely aligned to maintain stability.

5. Operation

- Fill the container with food items as needed, ensuring not to exceed the maximum fill line (if any).
- Place the container in a refrigeration unit, steam table, or relevant setup as per your requirement.
- Monitor the temperature and replace food items as needed to maintain freshness.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, remove any leftover food items and rinse the container with warm water.
- Use mild detergent and a soft cloth or sponge to clean the interior and exterior surfaces.
- Ensure that all food residues are removed.
- Do not place the container in a dishwasher unless stated otherwise, as this may compromise the material.

7. Troubleshooting

- Problem: Container is warping or deformed.

Solution: Check that the container is not exposed to extreme temperatures or sharp objects. Avoid stacking too many containers to prevent pressure deformation.

- Problem: Staining or odor retention.

Solution: Soak the container in a mixture of baking soda and water for 30 minutes, then clean thoroughly.

8. Disposal

- Dispose of the container responsibly in accordance with local regulations. If the container is no longer usable, consider recycling options where available to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GN Container with Holes 1/2 Depth 150 mm. We wish you successful culinary endeavors and hope you enjoy using this product.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter mit Löchern 1/2 Tiefe 150 mm (Art.-Nr. GBY12150G)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Behälters mit Löchern 1/2 Tiefe 150 mm. Dieses Produkt eignet sich hervorragend für die Gastronomie und Lebensmittelzubereitung und gewährleistet höchste Hygienestandards.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Behälter nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf stabilen und ebenen Flächen platziert wird.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Prüfen Sie vor der Benutzung auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen nicht verwenden.
- Nicht für die Mikrowelle oder den Geschirrspüler geeignet (bitte die spezifischen Reinigungshinweise beachten).

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelnummer: GBY12150G
- Typ: GN-Behälter mit Löchern 1/2
- Tiefe: 150 mm
- Material: Edelstahl, rostfrei
- Abmessungen: 325 x 265 mm (L x B)
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 700 °C
- Spülmaschinenfest: Nein
- Einsatzbereich: Gastronomie, Catering, Buffet

4. Einrichtung und Installation

- Öffnen Sie die Verpackung und überprüfen Sie den GN-Behälter auf eventuelle Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass alle benötigten Zubehörteile vorhanden sind.
- Wählen Sie einen geeigneten Platz, der stabil und hitzebeständig ist.
- Positionieren Sie den GN-Behälter auf der Arbeitsfläche oder im GN-Ableger, und stellen Sie sicher, dass er sicher steht.

5. Betrieb

- Dieser GN-Behälter ist ideal für die Lagerung von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie ihn zum Marinieren, Lagern oder Präsentieren von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht zu überfüllen und lassen Sie Platz für die Belüftung.

6. Reinigung und Pflege

- Nach jedem Gebrauch den GN-Behälter mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie eine Lösung aus Essig und Wasser verwenden.

7. Fehlersuche

- Wenn der GN-Behälter rostet, überprüfen Sie den Ort der Lagerung. Lagern Sie ihn an einem trockenen, kühlen Ort.
 - Bei Verfärbungen kann dies durch unsachgemäße Reinigung verursacht werden. Verwenden Sie sanfte Reinigungsmittel.
- Bei Schäden oder Rissen im Material benutzen Sie das Produkt nicht weiter.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahlprodukte.
- Recyceln Sie, wo immer dies möglich ist, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-container met gaten 1/2 diepte 150 mm (GBY12150G)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GN-container met gaten 1/2 diepte 150 mm (GBY12150G). Deze container is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens, ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel met een uitstekende luchtcirculatie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor de beoogde doeleinden.
- Voorkom blootstelling aan scherpe of hete oppervlakken om brandwonden of verwondingen te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de container kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op schade; vervang indien nodig de container.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Volg de regelgeving omtrent voedselveiligheid en hygiëne tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: GBY12150G
- Type: GN-container met gaten
- Afmetingen: 325 x 265 x 150 mm
- Diepte: 150 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Niet van toepassing
- Power: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor 1/2 GN-formaat

4. Setup en installatie

1. Plaats de GN-container op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Controleer of de container goed lekt en er geen vervormingen zijn.
3. Indien nodig, reinig de container voor het eerste gebruik met milde zeep en warm water.
4. Zorg ervoor dat de container op de juiste temperatuur staat indien gebruikt voor het bewaren van warme of koude gerechten.

5. Bediening

- Vul de container met voedsel volgens uw behoeften.
- Zorg ervoor dat de luchtcirculatie niet wordt belemmerd door de inhoud.
- Gebruik de container voor opslag in de koelkast of voor het serveren van gerechten.

6. Reiniging en onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met milde zeep en een zachte spons.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Spoel de container grondig af en droog deze met een schone doek.
- Bewaar de container op een droge plaats om roest en corrosie te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer de container op beschadigingen of vervormingen. Vervang indien nodig.
- Probleem: Vuile of hardnekkige vlekken.
Oplossing: Gebruik een mengsel van zuiveringszout en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Gooi de container alleen weg wanneer deze niet langer bruikbaar is.
- Volg lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking. Roestvrij staal kan doorgaans worden gerecycled.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN con Agujeros 1/2 Profundidad 150 mm

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Contenedor GN con Agujeros 1/2 de profundidad 150 mm. Este producto es ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos en cocinas profesionales. Su diseño y material resistente garantizan durabilidad y eficiencia en el servicio.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este contenedor está diseñado exclusivamente para uso profesional en cocinas. No es adecuado para uso doméstico.
- Manipulación: Al manipular el contenedor caliente, utilice siempre guantes de cocina para prevenir quemaduras.
- Temperatura: Este producto es apto para temperaturas de -40 °C a 100 °C. Evite exponer el contenedor a temperaturas fuera de este rango.
- Lavado: Asegúrese de que el contenedor esté completamente seco antes de almacenarlo para evitar la formación de moho o bacterias.
- Daños: Inspeccione el contenedor regularmente. Si hay daños visibles, como grietas o deformaciones, no lo utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 325 x 265 x 150 mm
- Capacidad: 6.5 litros
- Agujeros: Presenta agujeros para permitir el drenaje de líquidos.
- Apto para lavavajillas: Sí
- Resistencia a temperaturas: -40 °C a 100 °C

4. Configuración e Instalación

1. Retire el contenedor de su embalaje.
2. Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave antes de su primer uso.
3. Coloque el contenedor GN en un área plana y estable en su estación de trabajo o refrigerador.
4. Asegúrese de que los agujeros en la base estén orientados hacia abajo para permitir el drenaje adecuado.

5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no sobrepasar la capacidad recomendada.
- Utilice tapas adecuadas para mantener la frescura de los alimentos.
- Para el almacenamiento en frío, asegúrese de que el contenedor esté a la temperatura adecuada antes de introducir los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor después de cada uso con agua tibia y detergente.
- Puede ser limpiado en un lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para prolongar su vida útil.
- Evite el uso de esponjas abrasivas o productos químicos fuertes que puedan dañar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Manchas persistentes: Si observa manchas difíciles, use una solución de bicarbonato de sodio y agua tibia para limpiar suavemente.
- Deformaciones: Si el contenedor se deforma, refrigérelo para que retome su forma original. Evite el uso de objetos afilados que puedan dañarlo.

8. Eliminación

Al final de su ciclo de vida, elimine este producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. El contenedor de acero inoxidable es reciclable. Asegúrese de llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas y servicio al cliente, contáctenos:

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

Gracias por elegir nuestro producto. ¡Compruebe la calidad y el rendimiento de nuestro Contenedor GN con Agujeros!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du conteneur GN avec trous - 1/2 profondeur 150 mm (GBY12150G)

1. Informations Générales

Ce conteneur GN (Gastronorme) avec trous est conçu pour le stockage et la présentation des aliments dans les cuisines professionnelles. Sa profondeur de 150 mm le rend idéal pour une variété d'utilisations. Fabriqué en acier inoxydable, il est durable et résistant à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez le conteneur uniquement pour les aliments et dans un environnement de restauration.
- Températures : Ne pas exposer à des températures supérieures à 100 °C ou inférieures à -40 °C.
- Manipulation : Usez de précautions lors de la manipulation chaude. Portez des gants de cuisine si nécessaire.
- Propreté : Assurez-vous que le conteneur est propre avant chaque utilisation pour éviter toute contamination alimentaire.
- Vérifications régulières : Inspectez régulièrement le conteneur pour détecter tout dommage. Ne pas utiliser si endommagé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Référence du produit : GBY12150G
- Dimensions : 1/2 GN
- Profondeur : 150 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : selon le modèle exact
- Caractéristiques spéciales : Troués pour permettre l'écoulement des liquides.

4. Installation et Mise en Place

1. Placez le conteneur sur une surface plane et stable.
2. Vérifiez que le conteneur est propre et exempt de débris.
3. Si nécessaire, empilez plusieurs conteneurs de manière sécurisée, en veillant à respecter la limite de poids pour éviter tout effondrement.
4. Stockez dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.

5. Fonctionnement

Utilisez le conteneur pour stocker ou servir des aliments. Assurez-vous que les aliments sont correctement couverts ou protégés pour éviter la contamination.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincer le conteneur après chaque utilisation.
- Laver avec un détergent doux et de l'eau tiède.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement après le nettoyage pour prévenir la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : Conteneur fissuré ou endommagé.
Solution : Ne plus utiliser et remplacer le conteneur.
- Problème : Accumulation de saleté ou d'odeur.
Solution : Nettoyer immédiatement avec un détergent approprié et laisser sécher à l'air.

8. Élimination

Ne jetez pas le conteneur dans les déchets ménagers. Il est recyclable. Amenez-le à un centre de recyclage approprié qui accepte les matériaux en acier inoxydable.

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 del Prodotto

Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale dell'utente per il Contenitore GN con Fori, Profondità 150 mm (Modello: GBY12150G). Questo prodotto è progettato per facilitare la conservazione e la manipolazione degli alimenti nel settore della ristorazione. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, controllare che il prodotto non presenti difetti. Utilizzare solo il contenitore per lo scopo previsto.
- Non esporre il contenitore a temperature superiori a quelle indicate nelle specifiche.
- Non utilizzare il prodotto con sostanze chimiche aggressive o detersivi abrasivi.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore diretto.
- Si raccomanda di indossare guanti protettivi durante la manipolazione per evitare lesioni.
- Il contenitore è idoneo al contatto con alimenti, rispettare sempre le normative igieniche in vigore.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inox
- Dimensioni: 1/2 GN
- Profondità: 150 mm
- Colore: Acciaio Inox
- Caratteristiche: Fori per il drenaggio, superficie liscia per una facile pulizia.

Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il contenitore su una superficie piana stabile.
3. Assicurarsi che il contenitore sia posizionato in un'area con una buona ventilazione e lontano da fonti di calore.
4. Se necessario, utilizzare supporti per garantire stabilità, soprattutto in caso di impilamento di più contenitori.

Funzionamento

- Il contenitore è progettato per la conservazione e la presentazione di alimenti.
- Utilizzare il prodotto per alimenti freddi o caldi fino a un massimo di 70°C.
- Dopo ogni utilizzo, pulire il contenitore e riporlo in un luogo asciutto e pulito.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e detersivo neutro.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Risciacquare bene e asciugare con un panno morbido.
- Controllare periodicamente per eventuali segni di usura o danni.

Risolvendo i Problemi

- Se il contenitore presenta segni di ruggine o danni, smettere di usarlo immediatamente.
- In caso di perdite o deformazioni, si consiglia di contattare il produttore per assistenza.
- Per qualsiasi problema con la qualità del prodotto, contattare il servizio clienti.

Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il contenitore in accordo con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- In caso di contenitori danneggiati, riciclare il materiale metallico se possibile.

Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania