

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: GBY1220

GN containers 1/ 2 - Depth 20 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/2 Depth 20 mm

1. General Information

Thank you for choosing the GN Containers 1/2 Depth 20 mm. This product is designed for food storage and service in a professional kitchen environment. It is crafted from high-quality materials to ensure durability and reliability.

2. Safety Information

- Intended Use: This container is intended for food storage and service only. Do not use it for any other purposes.
- Temperature Limits: Do not expose the container to temperatures exceeding -20°C to +100°C.
- Sharp Objects: Avoid using sharp utensils that could scratch or damage the surface of the container.
- Heat Sources: Keep the container away from direct heat sources (e.g. stovetops, ovens).
- Stacking: Ensure that the containers are stacked correctly when in use to avoid tipping or falling.
- Cleaning: Always ensure that the container is cool before cleaning.

3. Product Specifications

- Material: Plastic
- Dimensions: 325 x 265 x 20 mm
- Volume: 2.5 L

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the GN container from the packaging. Inspect for any visible damages.
2. Placement: Position the GN container on a stable surface. Ensure it is level to prevent tipping.
3. Stacking: If stacking, align the containers properly to ensure stability.

5. Operation

1. Loading Food: Place food items into the GN container, ensuring not to exceed the recommended fill level.
2. Covering: Use a compatible lid to cover the container to maintain food freshness, if necessary.
3. Refrigeration/Heating: Store in a refrigerator or use an appropriate heating method, ensuring adherence to the temperature limits provided.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash the container with warm soapy water and a soft cloth. Rinse thoroughly.
- Dishwasher Safe: The container is safe to clean in a dishwasher using a low-temperature cycle.
- Check for Damage: Regularly inspect the container for cracks or warping. Replace if damage is found.

7. Troubleshooting

- Container Cracking/Splitting: This may occur if the container is exposed to extreme temperatures. Check temperature guidelines.
- Food Odors: If food odors persist, wash with a solution of baking soda and water to neutralize odors.
- Staining: Some food items may cause staining. Use a non-abrasive cleaner specifically designed for plastics.

8. Disposal

When the GN container reaches the end of its lifespan, dispose of it according to local regulations regarding plastic waste. Do not dispose of in general waste if recycling options are available.

9. Contact

For further assistance, please contact customer service at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGN-Behälter 1/2 Tiefe 20 mm

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Die GGN-Behälter 1/2 Tiefe 20 mm sind ideal für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln im Gastronomiebereich. Diese Behälter sind aus hochwertigem Kunststoff gefertigt und speziell für den intensiven Einsatz in der Küche konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieser Behälter ist ausschließlich zur Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder spitzen Gegenständen, die den Behälter beschädigen könnten.

- Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht überhitzt wird. Er ist nur bis zu einer maximalen Temperatur von 70°C geeignet.

- Lassen Sie den Behälter nicht in der Nähe von Wärmequellen stehen.

- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Behälters und ersetzen Sie ihn, falls Risse oder Beschädigungen auftreten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GGN-Behälter 1/2 Tiefe 20 mm

- Material: Polypropylen

- Abmessungen: 325 x 265 x 20 mm

- Temperaturbereich: -40°C bis 70°C

- Stapelbar: Ja

- Spülmaschinenfest: Ja

- Geeignet für: Kalte und warme Speisen

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und frei von Verunreinigungen ist.

- Platzieren Sie den Behälter auf einer stabilen, flachen Oberfläche.

- Vergewissern Sie sich, dass der Behälter vor der Verwendung gereinigt und trocken ist.

- Der Behälter kann in Kühl- und Gefrierschränken sowie in Wärmegeräten verwendet werden.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln. Überfüllen Sie den Behälter nicht.

- Decken Sie den Behälter bei Bedarf mit einem passenden Deckel ab, um die Frische der Lebensmittel zu bewahren.

- Überwachen Sie die Temperatur der Lebensmittel, um sicherzustellen, dass sie im sicheren Temperaturbereich bleiben.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter vor und nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -tools, die das Material beschädigen könnten.

- Der Behälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch sollten hohe Temperaturen vermieden werden.

7. Fehlerbehebung

Problem: Der Behälter ist beschädigt.

Lösung: Überprüfen Sie den Behälter regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Rissen oder Spuren von Abnutzung.

Problem: Lebensmittel bleiben nicht frisch.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig abgedeckt ist und in dem geeigneten Temperaturbereich gelagert wird.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, den Behälter vor der Entsorgung zu reinigen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR GN-CONTAINERS 1/2 DIEPTE 20 MM

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GN-containers 1/2 diepte 20 mm. Deze containers zijn ideaal voor de opslag en presentatie van voedsel in professionele keukens. Ze zijn vervaardigd uit hoogwaardig materiaal en voldoen aan de EU-voedselveiligheidsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de containers alleen voor hun bedoelde doel.
- Zorg ervoor dat de containers schoon en droog zijn voordat je ze gebruikt.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de containers kunnen beschadigen.
- Houd de containers weg van open vlammen en hittebronnen.
- Reinig de containers grondig voor en na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het materiaal kunnen aantasten.

3. Productspecificaties

- Model: GBY1220
- Afmetingen: 1/2 GN (325 x 265 mm)
- Diepte: 20 mm
- Materiaal: High-quality roestvrij staal
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Temperatuurbestendigheid: Tot -40°C tot + 300°C

4. Setup en Installatie

- Plaats de GN-container op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met scherpe randen of andere obstakels.
- Als je meerdere containers gebruikt, zorg er dan voor dat ze goed stapelbaar zijn en niet onstabiel worden.
- Gebruik altijd passende deksels voor de containers wanneer je ze niet in gebruik hebt.

5. Bediening

- Vul de GN-container met de gewenste voedingswaren.
- Sluit de container met een geschikt deksel om versheid te behouden en contaminatie te voorkomen.
- Controleer regelmatig of de container goed afgesloten is om te zorgen voor maximale voedselveiligheid.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, maak de container schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel goed af en laat drogen.
- Vermijd schurende materialen die het oppervlak van de container kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang de container indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container raakt gemakkelijk beschadigd.
Oplossing: Gebruik zachte schoonmaakmaterialen en vermijd contact met scherpe objecten.
- Probleem: Container lekt of sluit niet goed.
Oplossing: Controleer of het juiste deksel wordt gebruikt en of het goed vastzit.

8. Afvalverwijdering

- Dit product kan gerecycled worden. Controleer de lokale richtlijnen voor recycling van roestvrij staal.
- Disposeer niet van de container in het gewone huishoudelijk afval.

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 de Producto - Contenedores GN 1/2 Profundidad 20 mm

1. Información General

Los contenedores GN 1/2 de profundidad 20 mm son diseñados para uso en cocinas comerciales y profesionales. Estos contenedores son ideales para la preparación y el almacenamiento de alimentos, y son compatibles con diversos sistemas de refrigeración y exhibición.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para el almacenamiento y manipulación de alimentos en entornos de cocina.
- Temperatura: No exponga los contenedores a temperaturas extremas, ni al fuego directamente.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar los contenedores antes y después de cada uso para evitar la contaminación de alimentos.
- Caídas: Evite dejar los contenedores en bordes de superficies. Las caídas pueden causar lesiones.
- Uso con Utensilios: No utilizar utensilios afilados que puedan rayar o dañar la superficie del contenedor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo: Contenedor GN 1/2
- Profundidad: 20 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Variable según el uso
- Resistencia a Temperaturas: Desde -20°C a 100°C
- Dimensiones: 325 mm x 265 mm x 20 mm
- Apto para Lavavajillas: Sí

4. Instalación y Montaje

1. Preparación del Área: Asegúrese de que el área donde se colocarán los contenedores esté limpia y seca.
2. Colocación: Sitúe el contenedor en un estante, mesa de trabajo o refrigerador. Asegúrese de que esté nivelado para evitar derrames.
3. Compatibilidad: Verifique que el contenedor sea compatible con los equipos existentes (hornos, refrigeradores, etc.) en términos de tamaño y clasificación de calor.

5. Operación

- Uso: Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no sobrepasar la capacidad, para permitir la correcta circulación del aire si se utiliza en un refrigerador.
- Temperatura: Monitoree la temperatura del almacenaje o exhibición de los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, lave el contenedor con agua y jabón suave. Enjuague bien y deje secar al aire.
- Limpieza Profunda: Para desinfección, puede utilizar una solución de blanqueador diluido o limpiadores específicos para acero inoxidable.
- Revisión: Inspeccione regularmente el contenedor en busca de signos de daño o corrosión.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para Limpiar: Si el contenedor presenta manchas difíciles, intente con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Humedad: Si nota acumulación de humedad en el interior, revise la temperatura de almacenamiento y ajuste según sea necesario.
- Daños: En caso de daños visibles, impida el uso inmediato hasta que se realice la reparación o reemplazo.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales. Los contenedores de acero inoxidable son reciclables. Recuerde separar los residuos según las normativas de tratamiento de metales en su localidad.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contacten a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des bacs GN 1/2 profondeur 20 mm

1. Informations générales

Bienvenue dans le monde des bacs GN 1/2 (gastronomique) de 20 mm de profondeur de GGM Gastro. Ces bacs sont conçus pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration, offrant à la fois praticité et durabilité pour la conservation et la présentation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser ce produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Manipulation : Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de bacs chauds ou contenant des produits alimentaires en température.
- Nettoyage : Utiliser uniquement des produits de nettoyage non abrasifs pour éviter d'endommager la surface.
- Contrôle de la température : Maintenir les aliments à des températures sûres pour éviter des risques de contamination. Suivre les directives de sécurité alimentaire.

3. Aperçu et spécifications du produit

Spécifications techniques

- Dimensions : 325 x 265 x 20 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Deep : 20 mm
- Compatible avec : Équipements de cuisine GN standards
- Facilité de nettoyage : Matériau résistant et facile à entretenir

4. Installation et configuration

1. Préparation : Assurez-vous que la surface de votre cuisine est propre et sèche avant d'installer les bacs.
2. Compatibilité avec les équipements : Vérifiez que le bac GN est compatible avec les équipements de cuisson ou de refroidissement que vous utilisez.
3. Placement : Placez le bac sur l'équipement prévu (régulateur, four, etc.) en vous assurant qu'il est Stable et bien en place.
4. Connexion : Si le bac est utilisé avec des équipements, suivez les instructions du fabricant de l'appareil pour la connexion des accessoires.

5. Fonctionnement

- Remplissage : Remplissez le bac avec les ingrédients ou les plats préparés sans dépasser la capacité maximale de déversement.
- Chauffage et refroidissement : Ajustez la température selon les spécifications de votre plat et suivez les instructions de votre appareil.
- Surveillance : Vérifiez régulièrement la température et l'état des aliments pour garantir leur sécurité.

6. Nettoyage et entretien

1. Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, rincez le bac à l'eau tiède et utilisez un détergent doux.
2. Séchage : Essuyez le bac avec un chiffon doux avant de le ranger.
3. Évitements des produits abrasifs : Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de produits chimiques agressifs.

7. Dépannage

- Problème de compatibilité : Assurez-vous que le bac est de la taille appropriée pour votre équipement.
- Dommages physiques : Inspectez le bac pour tout dommage. Un bac endommagé ne doit plus être utilisé.
- Difficulté de nettoyage : Vérifiez que les méthodes de nettoyage utilisées sont conformes aux recommandations.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Recyclez toujours lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitori GN 1/2 Profondità 20 mm

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN 1/2 con profondità di 20 mm è progettato per un uso professionale nella preparazione e presentazione di alimenti. Realizzato in materiale di alta qualità, questo contenitore è resistente, durevole e adatto a diverse applicazioni in cucina e nella ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il contenitore solo per alimenti.
- Non esporre a fonti di calore diretto per lungo tempo.
- Evitare il contatto con oggetti affilati per prevenire graffi o danni.
- Non utilizzare il contenitore in microonde o in forno.
- Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione se il contenitore è stato in contatto con alimenti caldi.
- Assicurarsi che il contenitore sia posizionato stabilmente per prevenire cadute.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 325 x 265 mm
- Profondità: 20 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Resistente alle macchie e facile da pulire
- Adatto per lavastoviglie
- Capacità: 1/2 GN

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che non ci siano oggetti in bilico sopra il contenitore.
- Verificare che il contenitore sia completamente asciutto prima di collocare alimenti al suo interno.
- Se utilizzato in un sistema di servizio caldo, assicurarsi che sia allineato correttamente con gli altri contenitori.

5. Operazione

- Riempire il contenitore con alimenti secondo le normative di sicurezza alimentare.
- Utilizzare utensili puliti per evitare la contaminazione.
- Monitorare la temperatura degli alimenti, se necessario, per garantire la sicurezza alimentare.
- In caso di utilizzo in un buffet, sostituire gli alimenti ogni due ore per garantire freschezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Per macchie persistenti, utilizzare un detergente non abrasivo.
- Risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno pulito.
- Non utilizzare pagliette metalliche o spugne abrasive per evitare graffi sul contenitore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore è deformato, evitare di utilizzarlo per alimenti.
- In caso di perdite, controllare la chiusura del coperchio, se presente, o la compatibilità con altri contenitori.
- Se il materiale appare scolorito, valutare la possibilità di sostituirlo.

8. Smaltimento

- Seguendo le normative locali per il riciclaggio, smaltire il contenitore in acciaio inox in modo appropriato.
- Non gettare i contenitori nella spazzatura domestica se possono essere riciclati.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania