

# 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: GBY1220G

### GN container with holes 1/2 - Depth 20 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 20 mm (GBY1220G)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GN Container with Holes 1/2 Depth 20 mm (GBY1220G). This product is designed for efficient food storage and transportation in professional kitchens. Its unique design allows for effective ventilation and drainage, ideal for foods that require optimised cooling or hot holding.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This container is intended for commercial kitchen use. It should not be used for storage or cooking of non-food items.
- Temperature Limit: Do not expose the container to temperatures exceeding 90°C (194°F) to prevent warping.
- Placement: Ensure that the container is placed on a stable and flat surface to avoid spills or accidents.
- Handling: Use caution when handling hot content as the container may become hot. Always use protective gear (e.g., gloves) when necessary.
- Food Safety: Follow local food safety guidelines when storing and handling food products. Regularly inspect the container for signs of damage or wear.

## 3. Product Specifications

- Model: GBY1220G
- Material: Polypropylene (PP)
- Depth: 20 mm
- Size: 1/2 GN (Gastronorm)
- Features: Contains holes for ventilation/drainage

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the container from the packaging. Inspect for any damage that may have occurred during shipping.
2. Placement: Place the container on a flat, stable surface within your kitchen or storage area. Ensure adequate space for airflow around the container.
3. Ventilation: If using in a refrigeration unit, ensure that the airflow is not obstructed by the container for efficient cooling of contents.
4. Loading: Fill the container to the desired level without exceeding the maximum load specifications.

## 5. Operation

- It is recommended to pre-chill the container prior to use with perishable items to maintain optimal temperatures.
- When using for hot food, ensure that food is at the appropriate serving temperature before placing it in the container to avoid rapid cooling.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the container after each use with warm, soapy water and a soft cloth or sponge. Avoid abrasive cleaners that might scratch the surface.
- Rinse thoroughly with clean water to remove soap residue.
- Ensure the container is dry before storing.

## 7. Troubleshooting

- Container Warping: If the container appears warped, check the usage temperature and ensure it has not been subjected to excessive heat.
- Cleaning Issues: For stubborn stains, soak the container in warm soapy water before cleaning. If stains persist, a mild bleach solution can be used; however, rinse thoroughly after use.

## 8. Disposal

The GN Container is made from recyclable polypropylene. Please dispose of the container in accordance with local recycling guidelines. Do not dispose of in regular waste if recycling is available.

## 9. Contact

For further information or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. We hope you enjoy your GN Container with Holes 1/2 Depth 20 mm (GBY1220G).

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter mit Löchern 1/2 Tiefe 20 mm - GBY1220G

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GN-Behälters mit Löchern 1/2 Tiefe 20 mm. Dieser Behälter wurde entwickelt, um eine effiziente Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln zu gewährleisten. Der Behälter eignet sich ideal für Gastronomie und Catering und ist kompatibel mit gängigen GN-Systemen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln verwenden.
- Hitzebeständigkeit: Der Behälter ist hitzebeständig, verwenden Sie ihn jedoch nicht über 90 °C.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Schäden: Verwenden Sie den Behälter nicht, wenn er beschädigt ist; dies könnte die Lebensmittelsicherheit gefährden.
- Lagerung: Lagern Sie den Behälter an einem kühlen, trockenen Ort, um Verformungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GN-Behälter mit Löchern 1/2 Tiefe 20 mm
- Material: Polypropylen
- Abmessungen: 325 x 265 x 20 mm
- Fassungsvermögen: 2,5 Liter
- Temperaturbereich: -20 °C bis 90 °C
- Farbauswahl: Transparent

## 4. Einrichtung und Installation

- Reinigen Sie den Behälter vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass die Lageregalplätze sauber und stabil sind.
- Platzieren Sie den GN-Behälter auf einem geeigneten Regal oder in einem GN-Wagen.
- Vermeiden Sie unsachgemäße Belastung, um ein Umkippen des Behälters zu verhindern.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter nicht über die empfohlene Füllhöhe, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Behälter gemäß den Anwendungshinweisen für optimale Ergebnisse.
- Überwachen Sie die Temperatur im Lagerbereich, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch den Behälter mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie weiche Schwämme oder Tücher, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Behälter vollständig, bevor Sie ihn lagern.
- Regelmäßige Inspektion auf Risse oder andere Schäden durchführen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Behälter hat Risse.  
- Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung und Lagerung; bei starken Schäden den Behälter ersetzen.
- Problem: Lebensmittelsicherheit gefährdet.  
- Lösung: Alle betroffenen Lebensmittel entsorgen und den Behälter gründlich reinigen.

## 8. Entsorgung

- Der GN-Behälter ist recycelbar. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Kunststoffprodukten.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der Entsorgung sauber und frei von Lebensmittelresten ist.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN Container met Hopen (1/2) - Diepte 20 mm

## 1. Algemene Informatie

Deze GN container met gaten is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Het product is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, met een focus op duurzaamheid en functionaliteit. Deze container is perfect voor het bewaren van voedsel en het bevorderen van de luchtcirculatie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor zijn bedoelde doel.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang indien nodig.
- Houd de container buiten bereik van kinderen.
- Reinig de container regelmatig om bacteriegroei te voorkomen.
- Volg de richtlijnen voor temperatuur en milieu om de voedselveiligheid te waarborgen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 325 x 265 x 20 mm
- Capaciteit: 2,5L
- Eigenschappen: Geschikt voor gebruik in de vaatwasser en oven
- Kleur: Zilver
- Vulniveau:  $\frac{3}{4}$

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de container op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de container volledig droog is vóór gebruik.
3. Wanneer u de container in een stoomoven of andere apparaten plaatst, volg dan de richtlijnen van de fabrikant om oververhitting te voorkomen.
4. Controleer of de positieverdeling van de producten in de container gelijkmatig is om de stabiliteit te waarborgen.

## 5. Gebruik

- Vul de container met voedselproducten, zorg ervoor dat deze gelijkmatig zijn verdeeld.
- Deze container is ideaal voor het bewaren van ingrediënten die luchtcirculatie vereisen.
- Voor een optimale voedselveiligheid, bedek de container indien nodig met een geschikt deksel of folie.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende pads, om schade aan de afwerking te voorkomen.
- U kunt de container veilig in de vaatwasser plaatsen voor grondige reiniging.
- Droog de container goed af na het reinigen om vlekken te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Roestvorming  
Oplossing: Controleer of de container goed droog is na gebruik en vermijd langdurig contact met vochtige omgevingen.
- Probleem: Beschadiging van de container  
Oplossing: Controleer op scherpe voorwerpen en vervang de container indien nodig.
- Probleem: Slechte geur na gebruik  
Oplossing: Reinig de container grondig en gebruik een mengsel van water en azijn om eventuele geurtjes te verwijderen.

## 8. Afvoer

- De GN container is recyclebaar en moet worden weggegooid volgens de lokale afvalbeheer regelgeving.
- Scheid het roestvrij staal van ander afval voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN con Agujeros 1/2 Profundidad 20 mm

## 1. Información General

El Contenedor GN con Agujeros 1/2 Profundidad 20 mm es un elemento esencial para la cocina profesional, diseñado para optimizar la preparación y el almacenamiento de alimentos. Este contenedor está fabricado con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y facilidad de limpieza.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este contenedor está destinado exclusivamente para uso culinario. No lo utilice para fines no previstos.
- Calor: Evite el contacto directo con fuentes de calor extremas. No exponer a temperaturas superiores a 80°C.
- Manipulación: Utilice siempre guantes o utensilios adecuados para evitar quemaduras o lesiones.
- Limpieza: Asegúrese de que el contenedor esté completamente frío antes de limpiarlo. Utilice productos de limpieza no abrasivos para evitar arañazos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1/2 GN
- Profundidad: 20 mm
- Material: Polipropileno
- Agujeros: Sí, para una mejor circulación del aire y drenaje de líquido.
- Aptitud: Apto para el lavavajillas y temperaturas de -20°C a 80°C.

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el contenedor de su embalaje y verifique que no haya daños visibles.
- Paso 2: Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Si se va a utilizar junto con otros contenedores, asegúrese de seguir las normas de apilamiento para evitar que se deslicen.

## 5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no exceder la capacidad máxima.
- Utilice tapas compatibles si se requiere almacenamiento prolongado.
- Asegúrese de etiquetar los contenedores según sea necesario para la identificación rápida.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se recomienda secar bien el contenedor antes de guardarlo para prevenir deterioro.

## 7. Solución de Problemas

- Manchas Persistentes: Si persisten las manchas, intente remojar el contenedor en una solución de bicarbonato de sodio y agua.
- Olores: Para eliminar olores, lave con vinagre blanco diluido y agua.
- Deformaciones: Si el contenedor se deforma, evite calentar a temperaturas extremas o utilizar en el microondas.

## 8. Eliminación

- Dispose el contenedor de acuerdo con las regulaciones locales de gestión de desechos. Asegúrese de que no afecte al medio ambiente.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros a través de:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Conteneur GN avec trous 1/2, profondeur 20 mm (GBY1220G)

## 1. Informations Générales

Le conteneur GN avec trous 1/2 est conçu pour un usage professionnel en cuisine. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est parfait pour la conservation et la présentation des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Destiné uniquement à un usage alimentaire.
- Chaleur : Ne pas exposer à des températures supérieures à 300°C.
- Lavage : Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Stockage : Gardez le produit dans un endroit sec pour éviter la rouille.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lorsque le conteneur est chaud.

## 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : GN avec trous 1/2
- Profondeur : 20 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 325 x 265 mm
- Certifications : Conforme aux normes de sécurité alimentaire.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le conteneur de son emballage avec soin.
2. Contrôle : Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Placement : Positionnez le conteneur sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
4. Connexion : Si vous utilisez le conteneur avec d'autres équipements, suivez les instructions spécifiques pour chaque appareil.

## 5. Fonctionnement

- Remplissage : Remplissez le conteneur avec des aliments appropriés, en respectant les limites de capacité.
- Cuisson / Conservation : Utilisez le conteneur pour cuire ou conserver des aliments selon vos besoins.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant alimentaire pour la sécurité.
- Séchage : Séchez complètement le conteneur avant de le ranger.

## 7. Dépannage

- Poids des aliments : Si le conteneur se déforme, réduisez le poids des aliments.
- Taches : Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour enlever les taches tenaces.
- Rouille : Inspectez et appliquez un traitement de rouille si nécessaire.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le conteneur dans des décharges ordinaires. Recyclez le conteneur en acier inoxydable conformément aux réglementations locales sur le recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN con Fori - Profondità 20 mm (GBY1220G)

## 1. Informazioni Generali

Il contenitore GN con fori è progettato per una migliore circolazione dell'aria e per il drenaggio dei liquidi. È ideale per conservare e servire alimenti, realizzato in acciaio inox di alta qualità, resistente e facile da pulire.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi di maneggiare il prodotto con cura per prevenire lesioni causate da bordi taglienti.
- Non utilizzare il contenitore con temperature superiori a 70°C per prevenire deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Eseguire controlli regolari per verificare eventuali segni di usura o danni.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide per la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GBY1220G
- Dimensioni: 1/2 GN
- Profondità: 20 mm
- Materiale: Acciaio Inox
- Capacità: Ottimizzata per la conservazione di alimenti freschi e cotti
- Uso: Idoneo per l'uso in ristoranti, catering e altre strutture alimentari.

## 4. Installazione e Configurazione

- Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il contenitore.
- Assicurarsi che il contenitore sia pulito prima dell'uso.
- Verificare che i fori siano orientati correttamente per garantire un ottimale drenaggio.
- Evitare l'uso di materiali eccessivamente pesanti che potrebbero danneggiare il contenitore.

## 5. Funzionamento

- Versare gli alimenti nel contenitore, evitando di sovraccaricarlo.
- Utilizzare coperchi appropriati per facilitare la conservazione e garantire freschezza.
- Monitorare la temperatura degli alimenti per garantire sicurezza alimentare.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il contenitore con acqua calda e sapone.
- Per macchie ostinate, utilizzare una soluzione di aceto e acqua.
- Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo.
- Controllare regolarmente per eventuali segni di corrosione e agire di conseguenza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta perdite, assicurarsi che i fori non siano ostruiti.
- In caso di deformazione, non utilizzare finché non è stato riparato o sostituito.
- Per qualsiasi problema non risolvibile, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Il contenitore è interamente riciclabile.
- Seguire le norme locali per lo smaltimento dei materiali metallici.
- Non abbandonare il prodotto nell'ambiente, smaltire in modo responsabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania