

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: GBY1240G

GN container with holes 1/2 - Depth 40 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: GN Container with Holes 1/2 Depth 40 mm - GBY1240G

1. General Information

The GN Container with Holes 1/2 Depth 40 mm - GBY1240G is a high-quality gastronorm container designed for commercial kitchen applications. It offers optimal storage solutions for food items while promoting effective drainage and reducing moisture retention. This container is manufactured from durable materials, ensuring longevity and reliability in culinary environments.

2. Safety Information

- Use with Compatible Equipment: Ensure the container is used with compatible GN racks, heating, or cooling appliances.
- Temperature Limits: Do not expose the container to temperatures exceeding 100°C (212°F) for prolonged periods.
- Handling: Use proper lifting techniques. Avoid dropping or striking the container to prevent physical damage.
- Food Safety: Ensure containers are cleaned and sanitized according to food safety regulations before use.
- Chemical Compatibility: Avoid using harsh chemicals or abrasive cleaners that may damage the product.
- Child Safety: Keep out of reach of children to prevent accidental injury or misuse.

3. Product Specifications

- Model Number: GBY1240G
- Material: Polypropylene
- Dimensions: 325 x 265 x 40 mm (L x W x H)
- Volume: 2.6 liters
- Weight: 0.42 kg
- Color: Green
- Temperature Resistance: -40°C to 100°C
- Cooking Method: Suitable for use in ovens, microwaves, and refrigerators.

4. Setup and Installation

- Placement: Choose an appropriate workspace and ensure the surface is clean and level.
- Positioning the Container: Align the container with other GN containers on the same rack, ensuring it fits securely without obstruction.
- Stackability: Confirm that the containers can be stacked if necessary, ensuring they are stable to avoid accidents.

5. Operation

- Filling: Load the container with food items, ensuring items are evenly distributed for optimal drainage.
- Heating/Cooling: Place the filled container in the appropriate equipment to heat or cool according to guidelines.
- Monitoring: Regularly monitor food temperatures to maintain safety standards.

6. Cleaning and Maintenance

- Initial Rinse: Rinse containers with warm water immediately after use to prevent residue buildup.
- Cleaning: Use warm, soapy water and a soft cloth or sponge to clean the interior and exterior. Avoid scouring pads to prevent scratches.
- Sanitization: Sanitize with a food-safe sanitizing solution as per food safety guidelines.
- Drying: Allow the container to air dry completely before storage to prevent mold and odors.

7. Troubleshooting

- Staining or Odors: If food residues remain, use a baking soda paste or vinegar solution to treat stains and odors.
- Warping: If the container appears warped, avoid exposure to extreme heat or leave it in the sun. Replace if warping is severe.
- Cracks or Damage: Inspect regularly for cracks or damage. Discontinue use immediately and replace if needed.

8. Disposal

Dispose of the container in accordance with local regulations regarding plastic waste. Consider recycling options if available. Do not incinerate the product as it may release harmful fumes.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the GN Container with Holes 1/2 Depth 40 mm, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter mit Löchern 1/2 Tiefe 40 mm (GBY1240G)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Behälters mit Löchern 1/2 Tiefe 40 mm. Dieser Behälter eignet sich ideal für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln in gastronomischen Betrieben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Behälter nur gemäß den vorgesehenen Anwendungen.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter nicht überhitzt wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter bei der Verwendung auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Oberfläche des Behälters beschädigen könnten.
- Nach der Verwendung den Behälter nicht länger als nötig einer nassen Umgebung aussetzen, um Korrosion zu vermeiden.
- Überprüfen Sie den Behälter regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei festgestellten Schäden ist der Behälter nicht mehr zu verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: GN-Behälter mit Löchern 1/2 Tiefe 40 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 265 x 325 x 40 mm
- Kapazität: 4.5 Liter
- Hitzeresistenz: Bis 300 °C
- Geeignet für Spülmaschinen: Ja
- Eigenschaften: Rostfrei, leicht zu reinigen, hygienisch

4. Aufbau und Installation

- Der GN-Behälter wird ohne Montage geliefert und ist sofort einsatzbereit.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer sauberen, stabilen und ebenen Fläche positioniert ist.
- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, dass der Behälter keine sichtbaren Schäden aufweist.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den GN-Behälter, um verschiedene Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch oder Reste aufzubewahren.
- Der Behälter kann im Kühlschrank, Gefrierschrank oder im heißem Wasserbad verwendet werden.
- Beachten Sie die maximalen Temperaturgrenzen, um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jeder Verwendung mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Sie können den Behälter auch in der Spülmaschine reinigen.
- Trocknen Sie den Behälter nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Behälter verformt.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass Sie die maximalen Temperaturen nicht überschreiten.
- Problem: Rostflecken.
Lösung: Verwenden Sie den Behälter nicht länger in feuchter Umgebung. Überprüfen Sie die Lagerbedingungen.

8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung des GN-Behälters beachten Sie bitte die lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl.
- Recyceln Sie das Produkt, wo immer möglich, um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding GBY1240G GN-container met gaten

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GBY1240G GN-container met gaten. Deze container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. De formaties van de gaten zorgen voor een efficiënte luchtcirculatie en vochtregulatie, wat helpt bij het behoud van de versheid van uw levensmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container uitsluitend voor het bewaren van voedingsmiddelen.
- Vermijd contact met scherpe of scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- De container is hittebestendig echter, gebruik geen open vuur of directe hitte om deze container te verwarmen.
- Was de container voor het eerste gebruik grondig met een geschikt reinigingsmiddel.
- Houd rekening met allergieën bij het opslaan van voedingsmiddelen en zorg ervoor dat de container goed gereinigd is tussen verschillende soorten voedsel.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang de container indien nodig.

3. Productspecificaties

- Model: GBY1240G
- Afmetingen: 1/2 (325 x 265 mm)
- Diepte: 40 mm
- Materiaal: Polypropyleen (PP)
- Warmtebestendigheid: Tot 100 °C
- Capaciteit: Geschikt voor gebruik in een gastronom-systeem

4. Setup en Installatie

1. Kies een geschikte locatie voor het opslaan van uw GN-container, vrij van vocht en extreme temperaturen.
2. Zorg ervoor dat de oppervlaktes waarop u de container plaatst schoon en droog zijn.
3. Plaats de container eenvoudig op het gekozen oppervlak zonder extra montagematerialen.
4. Controleer of de container correct is geïnstalleerd en geen instabiliteit vertoont.

5. Bediening

- Vul de GN-container met de gewenste voedselproducten, zorg ervoor dat u de luchtcirculatie niet blokkeert.
- Sluit de container af indien nodig met een geschikte deksel, maar zorg ervoor dat voldoende ventilatie mogelijk blijft.
- Gebruik de container bij het koken of bewaren van voedsel bij temperaturen onder de 100 °C.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de GN-container na elk gebruik met warm, zeepachtig water en een zachte spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de container grondig af om schimmelvorming te voorkomen.
- Bewaar de container op een schone en droge locatie als deze niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container raakt vervormd.
Oplossing: Vermijd het plaatsen van zwaardere voorwerpen bovenop de container.
- Probleem: Geur of smaak van voedsel blijft hangen.
Oplossing: Grondig reinigen met een azijnoplossing en goed drogen.

8. Afvoer

- De GN-container is recyclebaar.
- Volg lokale richtlijnen voor het sorteren en recyclen van plastic afval.
- Bied de container aan bij het recyclingcentrum indien deze niet meer gebruikt kan worden.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen 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 40 mm (GBY1240G)

1. Información General

El Contenedor GN con Agujeros 1/2 Profundidad 40 mm es ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos en restaurantes, buffets y servicios de catering. Está diseñado para facilitar el drenaje y la circulación del aire, asegurando que los alimentos se mantengan frescos por más tiempo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este contenedor debe utilizarse exclusivamente para almacenar y servir alimentos.
- Temperaturas: Resistente a temperaturas de -40°C a 100°C. No exceda estas temperaturas.
- Manipulación: Utilizar guantes al manipular el contenedor cuando esté caliente para evitar quemaduras.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor adecuadamente antes de usarlo por primera vez.
- Almacenamiento: Mantenga el contenedor en un lugar seco y limpio, lejos de fuentes de calor y luz directa del sol.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Dimensiones: 325 x 265 x 40 mm
- Material: Polipropileno
- Color: Verde
- Tipo: Contenedor GN
- Agujeros: Sí

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Lave el contenedor con agua caliente y jabón antes de su primer uso.
- Paso 2: Seque completamente el contenedor.
- Paso 3: Coloque el contenedor en el área de servicio o almacenamiento deseado. Asegúrese de colocar superficies niveladas para evitar derrames.
- Paso 4: Cargue el contenedor con los alimentos preparados adecuadamente.

5. Operación

- Utilice el contenedor para almacenar y servir alimentos fríos o calientes.
- Asegúrese de que los alimentos no superen la capacidad máxima del contenedor.
- Evite apilar otros contenedores sobre el contenedor lleno para garantizar la seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor a mano o en lavavajillas en un ciclo suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione regularmente el contenedor para detectar cualquier daño o desgaste.

7. Solución de Problemas

- Problema: El contenedor pierde forma.
Solución: No exponga a temperaturas extremas por períodos prolongados.
- Problema: Manchas persistentes.
Solución: Use una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para limpiar las manchas.

8. Eliminación

Sigue las normativas locales para la eliminación de plásticos. Este producto es reciclable. Asegúrate de que esté limpio antes de reciclar.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Conteneur GN avec trous 1/2 Profondeur 40 mm

1. Informations Générales

Le Conteneur GN avec trous 1/2 profondeur 40 mm est conçu pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et les environnements de restauration. Il offre une solution efficace pour la préparation, le stockage et le service des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce conteneur est exclusivement conçu pour le stockage et le service des aliments. N'utilisez pas pour des fins non alimentaires.
- Températures : Ne dépassez pas les températures maximales et minimales recommandées. Évitez les chocs thermiques.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de la manipulation avec des aliments chauds pour éviter les brûlures.
- Nettoyage : Suivez les instructions de nettoyage pour éviter la contamination de nourriture.
- Surveillance : Ne laissez pas le conteneur à portée des enfants sans surveillance.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1/2 (325 x 265 mm)
- Profondeur : 40 mm
- Matériau : Polypropylène
- Résistant à la Température : De -40°C à +100°C
- Compatible avec : Éléments GN standard

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le conteneur de son emballage.
2. Nettoyage Initial : Lavez le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse puis rincez-le.
3. Installation en Cuisine :
 - Placez le conteneur sur des surfaces propres et sèches.
 - Assurez-vous qu'il est stable et sécurisé pour éviter les basculements.
4. Configurer pour le Stockage : Positionnez le conteneur dans un réfrigérateur ou un garde-manger, selon les besoins.

5. Fonctionnement

- Remplissage : Remplissez le conteneur avec les aliments souhaités sans le surcharger.
- Conservation : Utilisez des couvercles GN compatibles pour sceller les aliments.
- Transport : Utilisez des chariots ou des supports appropriés lors du transport pour garder le conteneur stable.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage Quotidien : Lavez à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez les récipients en acier.
- Désinfection : Après le lavage, désinfectez avec une solution appropriée.
- Inspection Régulière : Vérifiez régulièrement pour toute déformation ou usure du matériau.

7. Résolution des Problèmes

- Problème : Fuites
 - Solution : Vérifiez que le conteneur est correctement fermé et inspectez pour des fissures.
- Problème : Mauvaise odeur
 - Solution : Nettoyez et désinfectez le conteneur. Laissez sécher complètement avant stockage.

8. Élimination

- Éliminez le conteneur en conformité avec les réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas dans les cours d'eau ou l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

Fin du Manuel

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN con fori è progettato per una gestione efficiente degli alimenti in cucina. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è ideale per l'uso in ristoranti e servizi di catering. Garantisce un'ottima ventilazione e una conservazione ottimale degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare il contatto diretto con fonti di calore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide per la pulizia.
- Verificare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danni.
- In caso di danni, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 1/2
- Profondità: 40 mm
- Colore: Argento
- Fori per una migliore circolazione dell'aria
- Resistente alla corrosione e facile da pulire

4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che l'area di installazione sia pulita e priva di umidità.
- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Verificare che il contenitore sia livellato per garantire la stabilità.
- Non impilare altri contenitori sopra di esso senza fornire supporto adeguato.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per conservare ingredienti o alimenti preparati.
- Assicurarsi che gli alimenti siano coperti e conservati a temperature sicure.
- Controllare regolarmente il contenuto e sostituire gli alimenti deteriorati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e detergente delicato.
- Risciacquare abbondantemente per rimuovere residui di detergenti.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire la formazione di macchie.
- Evitare l'uso di strumenti abrasivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta ruggine o scolorimento, controllare se è stato esposto a sostanze chimiche aggressive.
- In caso di deformazioni, non utilizzare il contenitore ed eliminarlo.
- Se il contenitore non si adatta correttamente al sistema di stoccaggio, verificare le dimensioni.

8. Smaltimento

- Smaltire il contenitore in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Riciclare dove possibile, in quanto il materiale è riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania