

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: GBY1265

GN containers 1/ 2 - Depth 65 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/2 Depth 65 mm

1. General Information

The GN Containers 1/2 Depth 65 mm are designed for professional use in food service environments, offering durability and versatility for food storage, cooking, and serving. Made from high-quality materials, these containers meet rigorous industry standards, ensuring optimal performance in commercial kitchens.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle containers with care. Ensure they are placed on a stable surface to prevent spills or accidents.
- Temperature Limits: These containers are designed for use in temperatures ranging from -20°C to +100°C. Do not expose to extreme temperature changes.
- Food Safety: Only use containers for food storage that complies with local food safety regulations. Ensure food is cooled appropriately before storage.
- Chemical Interaction: Avoid using abrasive cleaning materials or chemicals that may degrade the container's surface.
- Breakage Hazard: Inspect containers for cracks or damage before use. Do not use damaged containers to prevent contamination.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Ensure that containers are used by trained personnel in a commercial setting.

3. Product Specifications

- Model: GN Container 1/2 Depth
- Depth: 65 mm
- Material: Polypropylene (PP)
- Temperature Range: -20°C to +100°C
- Capacity: Varies based on size and dimensions
- Compatible Accessories: Lids and dividers for enhanced storage options

4. Setup and Installation

1. Unpack the GN Containers from the packaging.
2. Inspect each container for any signs of damage or defects.
3. Ensure the surface area where the containers will be stored is clean and dry.
4. Align the containers for easy access and optimal space utilization in storage or serving areas.
5. If using lids, securely place them on the containers ensuring a tight fit to maintain freshness and prevent contamination.

5. Operation

- Use the GN Containers as intended for food storage, including refrigeration and heat applications.
- Ensure that food items are properly sealed or covered to maintain hygiene during storage.
- When heating or reheating, ensure that containers are microwave-safe if applicable.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean containers before and after each use.
- Use warm, soapy water and a soft cloth or sponge to clean the inside and outside surfaces.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool, or other materials that may scratch the surface.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is warped or deformed.
Solution: Check for exposure to high temperatures. Replace if damaged.
- Issue: Residue or stains do not come off.
Solution: Soak in vinegar or a baking soda solution, then scrub gently.
- Issue: Lids do not fit securely.
Solution: Check for warps or damage; replace as necessary.

8. Disposal

Dispose of GN Containers in accordance with local regulations. Recycle where possible to minimize environmental impact. Ensure all residual food waste is removed before disposal.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro GN-Behälter 1/2 Tiefe 65 mm

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro GN-Behälter 1/2 Tiefe 65 mm ist ein hochwertiges Küchenzubehör, das für die Aufbewahrung und den Transport von Lebensmitteln konzipiert wurde. Dieser Behälter aus rostfreiem Stahl gewährleistet Langlebigkeit und Hygiene in professionellen Küchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Behälter nur für die beabsichtigten Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht überhitzt wird, um Verformungen zu vermeiden.
- Halten Sie den Behälter von offenen Flammen und starken Wärmequellen fern.
- Bei Kontakt mit scharfen Gegenständen kann der Behälter zerkratzen oder beschädigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Behälter spielen, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1/2 GN, Tiefe 65 mm
- Verwendung: geeignet für Gastronomiebetriebe und die Gastronomie
- Spülmaschinenfest: Ja
- Temperaturbeständig: bis zu 300 °C

4. Einrichtung und Installation

- Vor der ersten Verwendung reinigen Sie den Behälter gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie den Behälter anschließend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ihn.
- Stellen Sie den Behälter an einen stabilen, sauberen Ort in Ihrer Küche.
- Überfüllen Sie den Behälter nicht, um ein Auslaufen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln, achten Sie darauf, dass diese im Behälter gleichmäßig verteilt sind.
- Verwenden Sie den Behälter in Verbindung mit GN-Deckeln für optimale Frische und Lagerung.
- Überwachen Sie die Temperatur der Inhalte, um sicherzustellen, dass sie in einem sicheren Bereich gelagert werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder raue Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Der Behälter kann im Geschirrspüler gereinigt werden, beachten Sie jedoch die Herstelleranweisungen.

7. Fehlersuche

- Wenn der Behälter verbogen oder beschädigt ist, stellen Sie sicher, dass er nicht überhitzt wurde.
- Bei Schwierigkeiten mit der Stabilität sollte der Behälter auf einer ebenen Fläche stehen.
- Überprüfen Sie den Behälter regelmäßig auf Risse oder Schlagstellen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl-Recycling.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der Entsorgung gründlich gereinigt wurde.

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro GN-Containers 1/2 Diepte 65 mm GBY1265

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro GN-container 1/2 diepte 65 mm (model GBY1265). Deze container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel. De GN-container is vervaardigd uit hoogwaardige materialen en biedt uitstekende duurzaamheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container uitsluitend zoals bedoeld, voor het opslaan en serveren van voedsel.
- Raadpleeg de richtlijnen voor temperatuur en opslag om bederf te voorkomen.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen. De container is geschikt voor zowel koeling als het gebruik in verwarmde omgevingen.
- Controleer de container regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik geen beschadigde containers.
- Zorg ervoor dat de container goed afgesloten is om besmetting van voedsel te voorkomen.
- Was handen grondig vóór het hanteren van voedsel en containers.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 265 x 65 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Geschikt voor temperaturen tussen -40°C en +300°C
- Geschikt voor vaste en vloeibare voedingsmiddelen
- Geschikt voor vaatwasmachines
- Kleur: Zilver

4. Setup en Installatie

1. Zorg voor een schone en droge werkruimte.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de GN-container.
3. Controleer de container op eventuele beschadigingen.
4. Plaats de GN-container in de gewenste koel- of verwarmingsruimte.
5. Zorg ervoor dat de container vlak staat en niet om kan vallen.
6. Vul de container met voedselproducten en zorg voor een goede afsluiting.

5. Bediening

- Plaats de GN-container in een ongerepte omgeving om de kwaliteit van de opgeslagen voedingsmiddelen te behouden.
- Gebruik de container voor het serveren of opslaan van voedsel in een professionele omgeving.
- Controleer regelmatig de inhoud van de container en zorg voor een goede etikettering om kwaliteitsbewaking te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de GN-container na elk gebruik grondig schoon.
- Gebruik een mild reinigingsmiddel en een zachte spons om de container schoon te maken.
- Voorkom het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of -sponsen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de container zorgvuldig af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Inspecteer de container regelmatig op eventuele schade of slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container lekt.
Oplossing: Controleer of de container goed afgesloten is en controleer op beschadigingen.
- Probleem: Container is vervormd.
Oplossing: Vermijd gebruik bij extreme temperaturen boven de specificaties. Vervang indien nodig.
- Probleem: Moeilijk te reinigen.
Oplossing: Gebruik een mild schoonmaakmiddel en laat hardnekkige vlekken een tijdje inweken.

8. Afvalverwerking

- Gooi de GN-container niet zomaar weg.
- Zorg ervoor dat deze gerecycled wordt waar mogelijk, vooral als het materiaal roestvrij staal is.
- Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling in uw regio.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedores GN 1/2 Profundidad 65 mm

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones esenciales para el uso adecuado, la instalación y el mantenimiento de los Contenedores GN 1/2 de 65 mm de profundidad. Este producto está diseñado para uso en entornos gastronómicos profesionales, proporcionando una solución eficiente para el almacenamiento y la presentación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto es exclusivo para el almacenamiento de alimentos.
- Temperaturas: No exponga el contenedor a temperaturas superiores a 100 °C o inferiores a -20 °C.
- Material: Asegúrese de que el contenedor no esté dañado antes de su uso. En caso de daños, no use el producto.
- Manipulación: Utilice guantes de protección al manejar el producto caliente.
- Limpieza: Evite usar productos abrasivos que puedan dañar el acabado. Utilice limpiadores no corrosivos.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco alejado de fuentes de calor.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: GN 1/2
- Profundidad: 65 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Dependiendo del tipo de comida, consulte la guía de capacidad.
- Resistencia a temperaturas: de -20 °C a 100 °C.
- Apto para lavavajillas: Sí
- Dimensiones: 325 mm x 265 mm

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que el área de trabajo está limpia y seca.
2. Retire el contenedor de su embalaje y verifique que no haya daños.
3. Coloque el contenedor en un área plana y estable.
4. Si va a apilar otros contenedores, asegúrese de que sean compatibles y de que las dimensiones y pesos estén dentro de los límites recomendados.

5. Operación

- Utilice el contenedor para almacenar y servir alimentos.
- Asegúrese de respetar las normas de higiene al llenar y vaciar el contenedor.
- Para calentar alimentos, asegúrese de que el contenedor sea apto para el método de calentamiento utilizado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el contenedor con agua tibia y detergente no abrasivo después de cada uso.
- Para manchas difíciles, use una esponja suave.
- Evite el uso de productos de limpieza que contengan cloro o ácidos agresivos.

7. Solución de Problemas

- Manchas persistentes: Utilice una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para remojar las áreas afectadas.
- Deformaciones: Si el contenedor se deforma, revise las temperaturas de uso, y no lo exponga a cambios bruscos de temperatura.

8. Eliminación

Siga las normas locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. Se recomienda reciclar el material siempre que sea posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

Fin del Manual

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Conteneurs GN 1/2 Profondeur 65 mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Conteneur GN 1/2 Profondeur 65 mm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour le stockage et la présentation d'aliments dans les cuisines commerciales. Il respecte les normes de sécurité de l'Union européenne.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser le conteneur dans les limites de température spécifiées.
- Ne pas surcharger le conteneur pour éviter tout accident et maintenir la fonctionnalité.
- Éviter le contact direct avec des sources de chaleur.
- Utiliser des gants de sécurité lors du nettoyage pour éviter les coupures potentielles.
- Garder hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Inox
- Dimensions : 325 x 265 x 65 mm
- Capacité : 2,33 litres
- Résistant aux températures : de -20 °C à +300 °C
- Convient pour le lave-vaisselle

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement le conteneur GN 1/2.
2. Vérifiez que toutes les pièces soient présentes et en bon état.
3. Nettoyez le conteneur avec un détergent doux et de l'eau chaude avant la première utilisation.
4. Placez le conteneur sur des surfaces planes et stables, loin des sources de chaleur.
5. Assurez-vous que les conteneurs ne soient pas empilés de manière instable.

5. Fonctionnement

- Pour un stockage optimal, assurez-vous de toujours couvrir le conteneur lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Ne remplissez pas le conteneur au-delà de sa capacité maximale.
- Étiquetez les aliments au besoin pour une identification rapide.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez le conteneur avec un détergent doux après chaque utilisation.
- Utilisez une éponge douce pour éviter les rayer.
- Pour un nettoyage en profondeur, placez-le dans le lave-vaisselle.

7. Dépannage

- S'il y a des signes de déformation, ne pas utiliser le conteneur.
- Pour des fissures ou des dommages visibles, remplacez le conteneur.
- Si des odeurs persistent après nettoyage, réessayez le nettoyage avec du bicarbonate de soude.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères.
- Recyclez ce produit conformément aux réglementations locales sur les déchets métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 1/2 Profondità 65 mm - GBY1265

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Contenitore GN 1/2 Profondità 65 mm - GBY1265. Questo prodotto è progettato per l'uso professionale in cucine commerciali, ristoranti e varie attività di catering. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, offre resistenza e durata.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solamente il prodotto per scopi previsti.
- Evitare il contatto diretto con fiamme o fonti di calore per prevenire danni.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie del contenitore.
- Lavare le mani prima di maneggiare il contenitore per garantire l'igiene.
- In caso di lesioni da uso improprio, contattare un medico immediatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GBY1265
- Tipo: Contenitore GN 1/2
- Profondità: 65 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 325 x 265 mm
- Capacità: Variabile in base al contenuto
- Resistente alle temperature da -40°C a +300°C

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo asciutto e stabile per posizionare il contenitore GN.
2. Evitare posizioni esposte a luce solare diretta o fonti di calore.
3. Assicurarsi che il contenitore sia fissato su una superficie piana.
4. Non sovraccaricare il contenitore oltre il livello massimo raccomandato.
5. Prima dell'uso, pulire il contenitore con una soluzione detergente neutra e asciugare.

5. Funzionamento

- Posizionare il contenitore GN in un luogo idoneo.
- Riempire il contenitore con il prodotto desiderato.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso se previsto, per mantenere freschi gli alimenti.
- Monitorare la temperatura quando si utilizzano alimenti caldi o freddi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il contenitore con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Evitare l'uso di utensili metallici o pagliette abrasive.
- Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo.
- Verificare periodicamente per segni di usura e sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenitore presenta ruggine.
- Soluzione: Controllare l'esposizione a umidità e sostituire se necessario.
- Problema: Il contenitore si deforma.
- Soluzione: Non superare la capacità massima di carico e mantenere lontano da fonti di calore eccessive.

8. Smaltimento

Quando non è più utilizzabile, smaltire il contenitore in modo appropriato. L'acciaio inossidabile può essere riciclato. Seguire le normative locali per il riciclo e lo smaltimento dei rifiuti.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto tecnico, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.