

# 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: GBY1265G

### GN container with holes 1/2 - Depth 65 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 65 mm (GBY1265G)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GN Container with Holes 1/2 Depth 65 mm (GBY1265G). This product is designed for efficient food storage, preparation, and display. It is part of our premium range of gastronomy products, engineered to meet the highest industry standards.

## 2. Safety Information

- Always handle the container with clean and dry hands to prevent contamination.
- Ensure the container is free from cracks or damages before usage. A damaged container may lead to leaks and spoilage of contents.
- This container is not suitable for use in a microwave or conventional oven.
- Avoid placing hot items directly into the container. Allow items to cool to room temperature first.
- Keep out of reach of children to prevent potential accidents or choking hazards.
- Use appropriate personal protective equipment when handling hot or heavy items stored in the container.
- Do not stack containers if they contain hot food, as this may cause burns.

## 3. Product Specifications

- Model: GBY1265G
- Type: GN Container with Holes
- Size: 1/2
- Depth: 65 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Temperature Resistance: -40°C to + 300°C
- Dishwasher Safe: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Remove the container from packaging and inspect for any damage.
2. Ensure your work surface is clean and sanitized.
3. Place the container on a flat, stable surface or within a gastronomy setup that accommodates a 1/2 size.
4. If stacking with other containers, always use hatches and lids designed for GN containers to maintain hygiene.

## 5. Operation

1. Fill the container with food items ensuring it does not exceed the rim.
2. Use appropriate lids or covers as necessary to protect food items.
3. Store in appropriate temperature conditions according to the food guidelines for safety.
4. Always label containers to identify contents and dates for proper food rotation.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the container after each use with warm soapy water.
- It is dishwasher safe; for best results, place it in the top rack.
- Avoid abrasive cleaners and scrubbers that could scratch the surface.
- Dry thoroughly before storing to prevent water spots and ensure longevity.

## 7. Troubleshooting

- If you notice leaks, inspect for cracks and replace if necessary.
- If the container does not fit in the storage unit or countertop, ensure you are using the correct compatible size.
- Persistent odors can be treated by soaking in a solution of vinegar and water.

## 8. Disposal

The GN Container is made of recyclable materials. When the product has reached the end of its life cycle, dispose of it responsibly by recycling or following local waste management guidelines.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro for your culinary needs.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro GN-Behälter mit Löchern (1/2) Tiefe 65 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro GN-Behälters mit Löchern! Dieses praktische und vielseitige Produkt ist ideal für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben und Küchen. Der Behälter produziert gleichmäßige Ergebnisse und gewährleistet eine optimale Nutzung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß den Anweisungen: Verwenden Sie den Behälter nur wie im Handbuch beschrieben.
- Hitzebeständigkeit: Der Behälter ist bis zu einer Temperatur von 100°C hitzebeständig. Verwenden Sie ihn nicht bei Übertemperaturen.
- Kantenschutz: Bitte achten Sie beim Umgang mit dem Behälter auf scharfe Kanten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um persönliche Hygiene und Nahrungsmittelsicherheit zu gewährleisten.
- Lagerung: Bewahren Sie den Behälter an einem trockenen Ort auf, fern von direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: GN-Behälter mit Löchern 1/2 Tiefe 65 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 32,5 x 26,5 x 6,5 cm
- Fassungsvermögen: 5,2 Liter
- Einsatzbereich: Ideal für kalte und warme Speisen
- Eigenschaften: stapelbar, leicht zu reinigen, korrosionsbeständig

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie den GN-Behälter aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Platzierung: Stellen Sie den Behälter auf eine stabile, waagerechte Oberfläche.
3. Kompatibilität: Vergewissern Sie sich, dass der Behälter für die verwendete GN-Behältergröße kompatibel ist.
4. Befüllung: Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln, achten Sie dabei auf den maximalen Fassungsvermögen.

## 5. Betrieb

- Benutzung: Verwenden Sie den Behälter für die Präsentation, Lagerung oder den Transport von Lebensmitteln.
- Temperatur: Achten Sie darauf, dass die Temperaturen im empfohlenen Bereich für die jeweiligen Lebensmittel liegen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie den Behälter mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen: Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen, um Wasserrückstände zu vermeiden.
- Inspektion: Prüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Verfärbungen und ersetzen Sie den Behälter bei Bedarf.

## 7. Fehlerbehebung

- Probleme mit der Reinigung: Bei hartnäckigen Rückständen verwenden Sie einen weichen Schwamm oder spezielle Reinigungsmittel.
- Geruch oder Flecken: Vor der erneuten Verwendung gründlich reinigen und nicht gewaschen lassen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl- und Lebensmittelverpackungen. Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittelreste zurückbleiben, bevor Sie den Behälter entsorgen.

## 9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Probleme haben, kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-container met gaten 1/2 - Diepte 65 mm

## 1. Algemene informatie

De GN-container met gaten 1/2 (model GBY1265G) is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is geschikt voor het opslaan en serveren van voedsel in buffetten, restaurants en andere cateringomgevingen. Deze container is vervaardigd uit hoogwaardig, voedselveilig materiaal dat voldoet aan de Europese regelgeving.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container uitsluitend voor het bewaren en serveren van voedsel.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Controleer de container regelmatig op eventuele slijtage of beschadigingen.
- Houd de container uit de buurt van directe vlammen of extreme hittebronnen.
- Was de container altijd voordat je deze gebruikt om voedsel te bewaren.
- Volg de instructies op de verpakking voor veilig gebruik en onderhoud.

## 3. Productspecificaties

- Model: GBY1265G
- Afmetingen: 325 x 265 x 65 mm
- Materiaal: Kunststof, voedselveilig
- Capaciteit: Geschikt voor 1/2 GN hoogte 65 mm
- Kleur: Doorzichtig met geperforeerde gaten
- Geschikt voor gebruik bij temperaturen van -40°C tot +70°C
- Recycleerbaar

## 4. Installatie en opzet

1. Zorg voor een vlakke en stabiele ondergrond voor de container.
2. Plaats de container in de gewenste omgeving (bijv. koelruimte of buffet).
3. Indien nodig, gebruik meerdere containers samen voor een gestapelde opstelling.
4. Zorg ervoor dat de luchtcirculatie rondom de container niet wordt belemmerd.

## 5. Bediening

- Vul de container met voedsel dat geschikt is voor opslag.
- Voor optimale hygiëne, gebruik een schone lepel of tang om het voedsel te verplaatsen.
- Sluit de container af met een deksel indien beschikbaar, om verontreiniging te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Was de container met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen of -materialen.
- Check regelmatig op beschadigingen en vervang indien nodig.
- Bewaar de container op een droge en koele plaats wanneer deze niet in gebruik is.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt  
Oplossing: Controleer op scheuren of gaten, vervang de container indien nodig.
- Probleem: Container is moeilijk schoon te maken  
Oplossing: Laat de container een kort tijdje weken in warm zeepsop en gebruik een zachte spons.
- Probleem: Voedsel blijft plakken  
Oplossing: Gebruik een licht olieachtige spray of vet bij het opslaan van voedsel zoals rijst of pap.

## 8. Afvoer

- Deze container is recyclebaar.
- Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking bij het weggooien van de container.
- Gooi de container weg als deze beschadigd is of niet meer voldoet aan de hygiëne-eisen.

## 9. Contact

Voor meer informatie 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 65 mm (GBY1265G)

## 1. Información General

Este contenedor GN con agujeros está diseñado para el almacenamiento y la preparación de alimentos en entornos profesionales, como restaurantes y cocinas comerciales. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza seguridad y durabilidad.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto debe utilizarse únicamente para el almacenamiento y la preparación de alimentos.
- No exponga el contenedor a fuentes de calor directas o fuego.
- Evite el contacto con productos químicos agresivos que puedan dañar el material.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Inspeccione el contenedor regularmente en busca de daños y no utilice si está agrietado o roto.
- Lave el contenedor antes de su primer uso y después de cada uso para evitar la contaminación.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: GBY1265G
- Tipo: Contenedor GN con agujeros
- Dimensiones: 325 x 265 x 65 mm
- Capacidad: 2.5 litros
- Material: Polipropileno de grado alimentario
- Resistencia a temperaturas: de -40 °C a 100 °C
- Aprobado para uso en lavavajillas y microondas.

## 4. Instalación y Configuración

- Coloque el contenedor sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que no haya objetos pesados sobre el contenedor.
- Si se utiliza en un sistema de almacenamiento en pilas, acomode otros contenedores GN de manera que no se sobresalgan ni caigan.
- Verifique que el contenedor esté limpio y seco antes de almacenar alimentos.

## 5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados. Asegúrese de no sobrecargar.
- Si utiliza el contenedor en un baño maría, asegúrese de que el agua no supere el borde del contenedor.
- Usar pinzas o utensilios para evitar el contacto directo con los alimentos si se trata de productos listos para servir.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor a mano con jabón suave y agua caliente o en el lavavajillas.
- No utilice estropajos abrasivos ni limpiadores químicos agresivos.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Inspeccione regularmente el contenedor para detectar cualquier signo de desgaste o daño.

## 7. Solución de Problemas

- Si el contenedor presenta goteo, verifique que la tapa o sellos estén en su lugar.
- Si se encuentra hendidado o agrietado, deséchelo de inmediato.
- En caso de dificultad para apilar o almacenar, reajuste la disposición de los otros contenedores.

## 8. Desecho

- Este producto es reciclable.
- Siga las regulaciones locales para el reciclaje de plásticos.
- No deseche en el medio ambiente; asegúrese de que se elimine de manera responsable.

## 9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le contenant GN avec trous 1/2 profondeur 65 mm (GBY1265G)

## 1. Informations Générales

Le contenant GN avec trous 1/2 profondeur 65 mm (modèle GBY1265G) est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales et les espaces de restauration. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il offre durabilité et résistance à la corrosion, garantissant ainsi une longue durée de vie.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue: Ce produit est conçu uniquement pour le stockage et la manipulation d'aliments dans des environnements professionnels.
- Interdiction d'utilisation excessive: Ne pas surcharger le contenant au-delà de sa capacité spécifiée pour éviter tout dommage ou blessure.
- Précautions à prendre: Manipulez avec soin pour éviter les coupures sur les bords. Utilisez des gants si nécessaire pour protéger vos mains.
- Nettoyage: Toujours débrancher tout équipement connecté avant le nettoyage. Utilisez uniquement des produits de nettoyage non corrosifs.
- Stockage: Ranger dans un endroit sec pour éviter l'accumulation d'humidité.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: GBY1265G
- Profondeur: 65 mm
- Type: Contenant GN avec trous
- Dimensions: 1/2 GN
- Matériaux: Acier inoxydable
- Capacité: Adapté aux environnements de restauration
- Caractéristiques: Conception perforée pour une circulation d'air optimale

## 4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable et à niveau sur un plan de travail ou un chariot de service.
2. Vérification: Assurez-vous que le contenant est propre et exempt de débris avant l'utilisation.
3. Fonctionnement: Placer le contenant dans la zone de préparation des aliments.

## 5. Fonctionnement

- Remplissage: Remplissez le contenant avec les aliments souhaités, en respectant les niveaux de remplissage recommandés.
- Utilisation: Le contenant est conçu pour être utilisé dans les réfrigérateurs, bains-marie ou autres équipements de cuisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien: Après chaque utilisation, rincer à l'eau chaude savonneuse et rincer à l'eau claire. Laissez sécher à l'air.
- Entretien régulier: Vérifiez régulièrement l'état du contenant pour détecter tout dommage ou corrosion. Remplacez si nécessaire.

## 7. Résolution des Problèmes

- Corrosion visible: Nettoyez immédiatement et appliquez un produit anticorrosion si nécessaire.
- Problèmes de taille: Assurez-vous de choisir le bon modèle pour vos besoins spécifiques.

## 8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Le produit en acier inoxydable peut généralement être recyclé.

## 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

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro contenitore GN con fori, 1/2 profondità 65 mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti della ristorazione, offrendo un'ottima soluzione per la conservazione degli alimenti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti e in conformità con le normative locali.
- Non esporre a temperature superiori a quelle raccomandate.
- Evitare il contatto con superfici affilate o abrasive.
- Non immergere in acqua calda, particolari agenti chimici o detergenti aggressivi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danneggiamento e sostituirlo se necessario.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 325 x 265 mm
- Profondità: 65 mm
- Tipo: 1/2 GN con fori
- Capacità: Variabile in base all'uso
- Risposta termica: Resistente a temperature da -40°C a 300°C
- Utilizzabile in: Lavastoviglie, forno e freezer

### 4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che sia pulito e asciutto prima di utilizzarlo.
5. Se utilizzato in un sistema di servizio caldo/freddo, assicurarsi che i fori siano orientati correttamente per garantire la circolazione dell'aria o dell'acqua.

### 5. Funzionamento

- Usare il contenitore per conservare e servire alimenti.
- È progettato per facilitare il drenaggio dei liquidi attraverso i fori.
- Assicurarsi di riempire il contenitore solo fino alla capacità raccomandata per evitare fuoriuscite.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con un detergente non abrasivo o in lavastoviglie.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici forti che potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inox.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenitore presenta macchie o segni di corrosione.  
Soluzione: Pulire con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.
- Problema: Colletti di liquidi nel contenitore.  
Soluzione: Controllare che i fori non siano ostruiti.
- Problema: Il contenitore è deformato.  
Soluzione: Sostituirlo se l'elemento non è più utilizzabile.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il contenitore in conformità con le normative locali di raccolta differenziata.
- Gli oggetti in acciaio inossidabile possono essere riciclati. Assicurarsi di rimuovere ogni residuo alimentare prima dello smaltimento.

### 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania