

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: GBY13100G

GN container perforated 1/3 - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: GN Container Perforated 1/3 Depth 100 mm

1. General Information

The GN Container Perforated 1/3 Depth 100 mm is designed for use in commercial foodservice environments. Ideal for storing and serving various food items, this container is made from durable materials that ensure longevity and ease of use. It is suitable for both hot and cold food items and is compatible with standard GN systems.

2. Safety Information

- Always handle the container with care to avoid injury or damage.
- Do not use the container on open flames or direct heat sources.
- Ensure the container is thoroughly dry before storing to prevent bacterial growth.
- Avoid using abrasive cleaners or tools that could scratch the surface.
- For best performance, do not exceed the recommended temperature range.

3. Product Specifications

- Model: GBY13100G
- Depth: 100 mm
- Container Type: Perforated
- Compatibility: GN standard
- Material: High-quality stainless steel
- Temperature Range: -40°C to 300°C
- Dimensions: 325 x 176 mm

4. Setup and Installation

1. Ensure the working area is clean and free from obstructions.
2. Place the GN Container on a stable surface.
3. Confirm that the container fits securely within existing GN setups or racks.
4. If using in refrigeration or heating units, ensure the units are compatible with GN container dimensions.
5. After placement, check that the perforated sections are unobstructed to allow for adequate drainage and airflow.

5. Operation

- Use the container for storing ingredients or prepared food items.
- When using for cooking or heating, ensure lids (if applicable) are suitable for the intended use to avoid warping or melting.
- Always monitor food temperatures to maintain safety standards.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the container after each use with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid harsh chemicals that may damage the surface.
- For tough stains, soak in a mixture of water and vinegar before scrubbing.
- Rinse thoroughly to remove all soap and buildup.
- Dry completely before storage to prevent rust or corrosion.

7. Troubleshooting

- Stains or discoloration: Use a non-abrasive cleaner and cloth to restore the shine.
- Warping: Ensure not to expose the container to extreme temperature changes.
- Odor retention: Clean with baking soda paste and let it sit for a while before rinsing.

8. Disposal

- At the end of its lifecycle, dispose of the GN Container in accordance with local waste management regulations.
- Due to the stainless steel material, consider recycling options where available.

9. Contact

For additional support or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro GN-Behälter perforiert, 1/3, Tiefe 100 mm (GBY13100G)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GGM Gastro GN-Behälters perforiert, 1/3, Tiefe 100 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Anforderungen in der gastronomischen Anwendung zu erfüllen. Vor der Verwendung lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Der Behälter ist für den Einsatz in gewerblichen Küchen und Buffetediensten konzipiert.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, die den Behälter beschädigen könnten.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor dem Kontakt mit Lebensmitteln sauber und hygienisch ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Schäden sofort entsorgen.
- Halten Sie den Behälter von Feuerquellen fern.
- Bei der Handhabung des Behälters verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GN-Behälter perforiert, 1/3, Tiefe 100 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 325 mm x 176 mm x 100 mm
- Füllmenge: 3,5 L
- Geeignet für: Geschirrspüler
- Temperatur-Sicherheitsbereich: -40 °C bis 300 °C
- Gewicht: 0,89 kg

4. Setup und Installation

- Reinigen Sie den Behälter vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert wird.
- Vermeiden Sie einen Kontakt mit der direkten Wärmequelle.
- Der Behälter kann direkt in vorhandene GN-Behälter-Stellen integriert werden.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln, wobei Sie sicherstellen, dass keine Überschüttung erfolgt.
- Verwenden Sie den Behälter zum Lagern, Servieren oder Zubereiten von Lebensmitteln.
- Bei Verwendung im Kühlschrank oder in der Mikrowelle beachten Sie die angegebenen Temperaturgrenzen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch den Behälter mit warmem Seifenwasser abspülen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme.
- Der Behälter ist spülmaschinenfest. Stellen Sie sicher, dass er sicher und stabil im Geschirrspüler platziert ist.
- Trocknen Sie den Behälter nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Sollte der Behälter Defekte aufweisen (z.B. Risse oder Verfärbungen), stellen Sie den Gebrauch sofort ein.
- Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

8. Entsorgung

- Der Behälter ist aus recycelbarem Edelstahl gefertigt. Entsorgen Sie ihn gemäß den örtlichen Vorschriften für Wertstoffe.
- Achten Sie darauf, den Behälter umweltfreundlich zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GBY13100G Perforated GN Container 1/3 Diepte 100 mm

1. Algemene Informatie

De GBY13100G Perforated GN Container is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cateraars en keukenomgevingen. Deze container is perfect voor het efficiënt opslaan en presenteren van voedsel, met uitstekende ventilatie dankzij de perforaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container alleen voor de beoogde doeleinden.
- Vermijd blootstelling aan scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- De container is geschikt voor gebruik bij temperaturen van -40°C tot 70°C.
- Reinig de container regelmatig met niet-agressieve schoonmaakmiddelen om accumulatie van bacteriën te voorkomen.
- Laat de container niet onbeheerd achter in de buurt van kinderen.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor specifieke veiligheidsrichtlijnen en productinformatie.

3. Productspecificaties

- Type: Perforated GN Container
- Afmetingen: 1/3 (325 x 176 mm)
- Diepte: 100 mm
- Materiaal: Polypropyleen
- Geschikt voor temperatuur: -40°C tot 70°C
- Perforatie: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer of de container niet beschadigd is.
2. Plaats de GN-container op een stabiele, vlakke ondergrond in de keuken.
3. Zorg ervoor dat de perforaties aan de onderzijde van de container goed worden geventileerd.
4. Sluit de container af met een deksel indien nodig, maar zorg ervoor dat de perforaties vrij blijven voor luchtcirculatie.

5. Bediening

- Vul de GN-container met voedsel of ingrediënten, zorg ervoor dat deze gelijkmatig verdeeld zijn om de luchtcirculatie te optimaliseren.
- Sluit de container af met een deksel indien het voedsel moet worden bewaard.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de container na elk gebruik grondig af met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Laat de container volledig drogen voordat je deze opbergt of opnieuw gebruikt.

7. Problemen oplossen

- Probleem: De container lekt.
 - Oplossing: Controleer en vervang indien nodig de deksel of beveiliging.
- Probleem: De container is vervormd.
 - Oplossing: Controleer de temperatuur; niet blootstellen aan temperaturen boven 70°C.

8. Afvalverwerking

- Deze GN-container is recyclebaar.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van plastic producten.

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 del Producto: Contenedor GN Perforado 1/3 Profundidad 100 mm

1. Información General

El Contenedor GN Perforado 1/3 Profundidad 100 mm es un accesorio indispensable para la conservación y presentación de alimentos en la industria gastronómica. Fabricado con materiales de alta calidad, este contenedor garantiza durabilidad y resistencia a temperaturas variadas.

2. Información de Seguridad

- Este producto es únicamente para uso profesional en entornos gastronómicos.
- No exponga el contenedor a fuentes de calor extremo o llamas abiertas.
- Asegúrese de que el contenedor esté seco y limpio antes de su uso para evitar contaminaciones.
- Maneje con cuidado para evitar cortes o lesiones; se recomienda el uso de guantes al manipular.
- No utilizar utensilios afilados que puedan dañar la estructura del contenedor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1/3
- Profundidad: 100 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Uso: Compatible con sistemas de cocción y almacenamiento profesional
- Apto para lavavajillas
- Resistencia a temperaturas de -40°C a 300°C

4. Configuración e Instalación

- Antes de usar el contenedor, asegúrese de que esté limpio y libre de residuos.
- Coloque el contenedor en una superficie plana y estable en la cocina.
- Asegúrese de que el contenedor se ajuste adecuadamente en el área de almacenamiento o en la estación de trabajo.
- Para uso en agua, asegúrese de que el contenedor sea utilizado en un entorno adecuado, evitando sumergir por completo en líquidos que superen la capacidad de los orificios de drenaje.

5. Operación

- Para la preparación de alimentos, llene el contenedor con los ingredientes deseados, asegurándose de no sobrecargarlo.
- Evite colocar alimentos calientes directamente en el contenedor si ha estado en un ambiente frío.
- Use el contenedor para marinar o almacenar ingredientes, retirando el exceso de líquido para asegurar la frescura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el contenedor a mano o en el lavavajillas con detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie del acero inoxidable.
- Inspeccione regularmente el contenedor en busca de signos de desgaste o daños para garantizar su seguridad.

7. Resolución de Problemas

- Si el contenedor presenta deformaciones, asegúrese de que no ha sido expuesto a temperaturas extremas de manera inadecuada.
- Si el contenedor se ensucia fácilmente, verifique el método de limpieza que está utilizando.
- Para cualquier otra anomalía, contacte con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, asegúrese de disponer del contenedor de manera responsable.
- Trate de reciclar el contenedor de acero inoxidable de acuerdo a las normativas locales.
- Consulte con las autoridades locales para el reciclaje adecuado de los materiales.

9. Contacto

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Conteneur GN Perforé 1/3, Profondeur 100 mm

1. Informations Générales

Le conteneur GN perforé 1/3, profondeur 100 mm, est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, assurant durabilité et résistance à la corrosion. Ce produit est idéal pour le stockage et la présentation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce conteneur est destiné uniquement à un usage professionnel. Ne pas utiliser pour des aliments non destinés à la consommation.
- Manipulation : Utilisez des gants protecteurs lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Température : Ne pas exposer le conteneur à des températures extrêmes au-delà des spécifications fournies.
- Nettoyage : Utilisez des produits de nettoyage non abrasifs pour éviter d'endommager la surface.
- Rangement : Conservez à l'abri des liquides ou des substances corrosives.

3. Présentation et Caractéristiques

- Référence : GBY13100G
- Type : Conteneur GN perforé
- Dimension : 1/3
- Profondeur : 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Adapté pour une utilisation à température ambiante et réfrigération.

4. Installation et Mise en Place

1. Préparation : Assurez-vous d'avoir un espace de travail propre et sec.
2. Vérification : Inspectez le conteneur pour détecter tout dommage avant utilisation.
3. Placement : Positionnez le conteneur sur une surface plane et stable dans votre cuisine ou votre espace de service.
4. Équipement compatible : Vérifiez que le conteneur s'adapte aux équipements de cuisine GN.

5. Fonctionnement

Le conteneur GN perforé permet une circulation de l'air autour des aliments. Idéal pour les légumes, les viandes ou les produits de boulangerie. Assurez-vous de le couvrir si nécessaire pour maintenir la fraîcheur des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Directives de nettoyage : Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Stockage : Laissez sécher complètement le conteneur avant de le ranger.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement pour des signes d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Dommages visibles : Si le conteneur est fissuré ou déformé, ne l'utilisez pas et contactez le service à la clientèle.
- Difficulté de nettoyage : En cas de taches persistantes, utilisez un nettoyant spécifique pour acier inoxydable.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez le conteneur conformément aux réglementations locales sur les déchets. L'acier inoxydable est recyclable ; veuillez le remettre à un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN Perforato 1/3 Profondità 100 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del contenitore GN perforato 1/3 di profondità 100 mm. Questo prodotto è progettato per l'uso nella ristorazione e nell'industria alimentare, ideale per la conservazione e la presentazione degli alimenti. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, è resistente e facile da pulire.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare solo per scopi per cui è stato progettato. Non sovraccaricare il contenitore oltre il limite raccomandato.
- Contatto con Alimenti: Assicurarsi che il contenitore sia adatto all'uso alimentare e conforme alle normative europee.
- Maneggio: Prestare attenzione quando si maneggia il contenitore caldo. Utilizzare presine o guanti protettivi.
- Pulizia: Assicurarsi che il contenitore sia completamente freddo prima di procedere alla pulizia.
- Sostituzione: Sostituire il contenitore in caso di danni evidenti o deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 1/3 GN
- Profondità: 100 mm
- Caratteristiche: Base perforata per favorire la circolazione dell'aria e drenare i liquidi.
- Resistenza alle Temperature: Da -40°C a +300°C.

4. Installazione e Configurazione

1. Trovare una superficie piana e stabile per posizionare il contenitore.
2. Assicurarsi che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso.
3. Se si utilizza in un sistema di ristorazione, posizionare il contenitore all'interno del supporto GN appropriato.
4. Verificare che il contenitore non sia bloccato e possa essere facilmente rimosso quando necessario.

5. Operazione

- Prima dell'uso, eseguire un'ispezione visiva per assicurarsi che il contenitore non presenti danni.
- Posizionare gli alimenti nel contenitore fino al limite consigliato.
- Evitare di sovraccaricare il contenitore per garantire una buona circolazione dell'aria.
- Può essere utilizzato anche in combinazione con coperchi GN per la conservazione.

6. Pulizia e Manutenzione

1. Lasciare raffreddare completamente il contenitore dopo l'uso.
2. Lavare il contenitore con acqua calda e detergente neutro.
3. Per macchie ostinate, utilizzare una spugna non abrasiva.
4. Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o lasciare asciugare all'aria.
5. Conservare in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Danno Visibile: Se il contenitore presenta graffi o deformazioni, smettere di usarlo e sostituirlo.
- Difficoltà nella pulizia: Se ci sono residui difficili da rimuovere, utilizzare un detergente specifico per acciaio inox o una soluzione di aceto e acqua.

8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali di smaltimento dei metalli.
- Non gettare il contenitore nell'indifferenziato.
- Riciclare il contenitore se possibile per contribuire alla sostenibilità ambientale.

9. Contatti

Per qualsiasi ulteriore informazione o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania