

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: GBY13150G

GN container perforated 1/3 - Depth 150 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 1/3 Depth 150 mm

1. General Information

The GN Container Perforated 1/3 Depth 150 mm is designed for food service efficiency and hygiene. Made from high-quality stainless steel, this container is suitable for both commercial and home kitchen use, perfect for culinary applications including food storage and cooking.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the GN container is used exclusively for its intended purpose. Improper use may pose risks of injury or damage.
- Sharp Edges: The edges of the container may be sharp. Handle with care to prevent cuts and injuries.
- Hot Surfaces: The container may become hot when used in an oven or heated environment. Use protective gloves when handling.
- Cleaning: When cleaning, avoid using abrasives that can scratch the surface. Allow the container to cool before cleaning to prevent burns.
- Food Safety: Ensure that the container is thoroughly cleaned before and after use to prevent cross-contamination of food.

3. Product Specifications

- Model: GN Container Perforated 1/3 Depth
- Dimensions: 325 x 176 x 150 mm
- Material: Stainless Steel
- Depth: 150 mm
- Perforation: Yes (for drainage and ventilation)
- Finish: Polished stainless steel
- Temperature Resistance: Up to 300°C

4. Setup and Installation

1. Remove the GN container from the packaging and inspect for any damage.
2. Place the GN container onto a stable surface where it will be used.
3. Ensure that the container is positioned securely and not near any hot surfaces unless intended for use.
4. If stacking, ensure the containers are aligned properly to avoid tipping or sliding.

5. Operation

1. Use the GN container to hold food items, ensuring not to exceed the maximum capacity.
2. When cooking, place the container directly within a preheated oven, ensuring it is suitable for high heat.
3. For storage, ensure that the container is covered or sealed when necessary to maintain food freshness.

6. Cleaning and Maintenance

1. Clean the GN container after each use.
2. Use warm soapy water and a soft sponge to gently scrub the surface.
3. For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water applied with a soft cloth.
4. Rinse thoroughly and dry with a clean cloth to prevent water spots.
5. Store in a dry area to prevent rusting or corrosion.

7. Troubleshooting

- Stains or Discoloration: Use a non-abrasive cleaner and a soft scrub pad. Avoid harsh chemicals.
- Container Warping: Ensure not to expose the container to excessive heat beyond its resistance capacity.
- Odor Retention: Clean thoroughly after use and utilize baking soda for tough odors.

8. Disposal

- Dispose of the container responsibly. Stainless steel is recyclable; consider taking it to a local recycling facility.
- Ensure any food remnants are disposed of separately before recycling.

9. Contact

For further assistance, please reach out to:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGN-Container perforiert 1/3, Tiefe 150 mm (GBY13150G)

1. Allgemeine Informationen

Produktbezeichnung: GGN-Container perforiert 1/3

Artikelnummer: GBY13150G

Material: Edelstahl

Abmessungen: 1/3 GN, Tiefe 150 mm

Verwendungszweck: Ideal für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Erhitzen: Der Container ist hitzebeständig, jedoch sollten extreme Temperaturschwankungen vermieden werden.
- Scharfe Kanten: Der Container könnte scharfe Kanten aufweisen. Vorsicht bei der Handhabung.
- Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.
- Aufbewahrung: An einem trockenen Ort lagern, um Korrosion zu vermeiden.
- Erstprüfung: Vor der Verwendung auf Schäden überprüfen. Beschädigte Produkte nicht verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Tiefe: 150 mm
- Abmessung: 1/3 GN
- Perforation: Ja, zur besseren Luftzirkulation
- Hitzebeständig: Ja, bis zu 300 °C

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Vor der Verwendung den Container aus der Verpackung nehmen.
- Schritt 2: Überprüfen Sie den Container auf sichtbare Schäden.
- Schritt 3: Reinigen Sie den Container mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Schritt 4: Trocknen Sie den Container gründlich ab.
- Schritt 5: Den Container an einem geeigneten Arbeitsplatz oder Kühlraum platzieren, um eine sichere Lagerung der Lebensmittel zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Container zur Lagerung, Präsentation oder Zubereitung von Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass die perforierten Löcher nicht blockiert sind, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Verwenden Sie nur geeignete Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch sollte der Container mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Den Container gründlich abspülen und trocken wischen.
- Mindestens einmal pro Woche eine tiefere Reinigung durchführen.

7. Fehlersuche

- Problem: Korrosion.

Lösung: Lagern Sie den Container an einem trockenen Ort und vermeiden Sie den Kontakt mit salzigen oder sauren Substanzen.

- Problem: Geruchsbildung.

Lösung: Gründlich reinigen und auslüften lassen.

8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung des Containers gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl er handeln.
- Separates Recycling von Metallprodukten fördern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGN Container Geperforeerd 1/3 Diepte 150 mm

1. Algemene Informatie

De GGN Container Geperforeerd 1/3 Diepte 150 mm is een hoogwaardig product ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Het biedt een handige oplossing voor het bewaren en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de container op een stevige, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Reinigen met zachte schoonmaakmiddelen om de integriteit van het materiaal te waarborgen.
- Houd de container uit de buurt van kinderen of onbevoegden om letsel te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Afmetingen: 1/3 GN, 150 mm diep
- Gewicht: 0,75 kg
- Warmtebestendig: Ja
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Voedselveilig: Ja

4. Installatie en Opstelling

1. Controleer voor gebruik of de container vrij is van beschadigingen.
2. Plaats de container op een vlak en stabiel oppervlak.
3. Zorg ervoor dat de geperforeerde bodem naar beneden is gericht voor een optimale luchtcirculatie.
4. Indien nodig, positioneer de container in een specifieke gastronom (GN) opstelling.

5. Bediening

- Vul de container met het gewenste voedsel of ingrediënten.
- Zorg ervoor dat de hoeveelheid in de container niet boven de rand uitsteekt voor optimale presentatie en hygiëne.
- Gebruik de container binnen de aanbevolen temperatuurgrenzen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Spoel de container na elk gebruik af met warm water.
- Gebruik een mild afwasmiddel en een zachte spons om eventuele voedselresten te verwijderen.
- Niet krassen met schurende materialen om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Voor een diepere reiniging, is de container vaatwasmachinebestendig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container lekt of is beschadigd.
Oplossing: Inspecteer de container op scheuren of gaten. Vervang de container indien nodig.
- Probleem: Moeite met reinigen.
Oplossing: Gebruik een mengsel van azijn en water voor hardnekkige vlekken, gevolgd door een grondige spoeling.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking. De container kan worden gerecycled als het RVS is beschadigd of niet meer in gebruik.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 1/3 Profundidad 150 mm

1. Información General

El Contenedor GN Perforado 1/3 de 150 mm es un producto de alta calidad diseñado para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Su diseño perforado permite la circulación de aire, lo que ayuda a mantener los alimentos frescos y en condiciones óptimas.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para uso en entornos de catering y cocina. No utilizar en aplicaciones no recomendadas.
- Temperatura: No exponer a temperaturas extremas. Asegurarse de que el contenedor no esté en contacto directo con fuego o fuentes de calor.
- Manipulación: Al manipular el contenedor, utilizar guantes para evitar cortes o lesiones. No llenar el contenedor más allá de su capacidad.
- Limpieza: Asegurarse de limpiar el contenedor a fondo antes de su primer uso para evitar la contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1/3 GN
- Profundidad: 150 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Características: Perforaciones para una mejor ventilación y drenaje
- Capacidad: Diseñado para adaptarse a sistemas de almacenamiento GN estándar.

4. Instalación y Configuración

1. Retire el contenedor del embalaje.
2. Verifique que no haya daños visibles.
3. Coloque el contenedor en el área de trabajo o en el refrigerador.
4. Asegúrese de que esté nivelado y estable.
5. Si se usan múltiples contenedores, apílelos adecuadamente para evitar accidentes.

5. Operación

- Uso General: Coloque los alimentos en el contenedor asegurándose de no sobrecargarlo.
- Refrigeración: Coloque el contenedor en el refrigerador si los alimentos requieren frío.
- Transporte: Utilice tapas adecuadas para transportar el contenedor si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- No utilizar estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Permita que el contenedor se seque completamente antes de almacenarlo.
- Realice una revisión regular de los contenedores para asegurarse de que no haya daños.

7. Solución de Problemas

- Contenedor oxidado: Si se observa óxido, limpie inmediatamente con un limpiador de acero inoxidable apropiado.
- Dificultad para apilar: Asegúrese de que el contenedor esté alineado y que no haya obstrucciones en el área de apilamiento.
- Fugas: Verifique que el contenedor no tenga perforaciones dañadas. Si hay daños, considere reemplazarlo.

8. Eliminación

- Este producto está hecho de materiales reciclables. Al final de su vida útil, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje.
- No deseche en vertederos sin haber verificado si es reciclable.

9. Contacto

Para más información, consultas o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Conteneur GN Perforé 1/3 Profondeur 150 mm

1. Informations Générales

Le conteneur GN perforé 1/3 profondeur 150 mm est un élément essentiel pour la restauration, offrant une excellente solution pour le stockage et la présentation des aliments. Conçu pour une utilisation professionnelle, ce conteneur est compatible avec la plupart des systèmes de buffet et peut être utilisé dans des environnements de cuisine exigeants.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce produit uniquement pour des applications alimentaires.
- Assurez-vous que le conteneur soit propre avant chaque utilisation.
- Ne surchargez pas le conteneur, respectez la capacité maximale recommandée.
- Évitez de placer des objets tranchants ou aigus à l'intérieur pour éviter des dommages.
- Ne pas exposer le conteneur à des températures extrêmes ou à des sources de chaleur directes.
- Conservez le conteneur hors de portée des enfants.
- En cas de dommages visibles, n'utilisez pas le conteneur et contactez le service clientèle.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Type : Conteneur GN perforé
- Dimensions : 1/3 (200 x 150 mm)
- Profondeur : 150 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Résistant à la corrosion
- Compatible avec les chauffe-plats et réfrigérateurs standard
- Lave-vaisselle sûr

4. Installation et Mise en Place

- Retirez le conteneur de son emballage et inspectez-le pour détecter tout dommage.
- Avant l'utilisation, lavez le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment.
- Placez le conteneur sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que le conteneur soit compatible avec votre équipement de cuisine actuel (buffets, chauffe-plats, réfrigérateurs, etc.).

5. Fonctionnement

- Chargez le conteneur avec les aliments préparés, en évitant de le surcharger.
- Placez le conteneur dans le buffet ou l'équipement de cuisson selon vos besoins de service.
- Surveillez les températures des aliments pour garantir leur sécurité.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, laissez le conteneur refroidir.
- Lavez-le à la main avec une éponge douce et un nettoyant non abrasif, ou placez-le au lave-vaisselle.
- Séchez le conteneur complètement avant de le ranger pour éviter la corrosion.
- Inspectez régulièrement le conteneur pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

- En cas de déformation, ne pas tenter de redresser manuellement le conteneur; contactez le service clientèle.
- En cas de taches tenaces, utilisez un nettoyant spécifique pour acier inoxydable.
- Si des odeurs persistent, faites tremper le conteneur dans une solution d'eau et de vinaigre pendant quelques heures.

8. Élimination

- Ce produit est en acier inoxydable et peut être recyclé.
- Suivez les directives locales pour le recyclage de matériaux métalliques.
- Ne jetez pas le conteneur dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Contenitore GN Perforato 1/3 Profondità 150 mm di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale, garantendo sicurezza, durabilità e funzionalità ottimali. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Evitare l'esposizione diretta a fonti di calore estreme.
- Assicurarsi che il contenitore sia adeguatamente supportato durante l'uso.
- Non utilizzare un detergente abrasivo per la pulizia.
- Maneggiare con cura per evitare lesioni o danni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di eventuali anomalie, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Nome prodotto: Contenitore GN Perforato 1/3 Profondità 150 mm

Materiale: Acciaio Inossidabile

Dimensioni: GN 1/3 (325 x 176 mm)

Profondità: 150 mm

Tipo: Perforato per una migliore circolazione dell'aria

Resistente alle macchie e facile da pulire

Adatto per uso in lavastoviglie

Setup e Installazione

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non vi siano danni.
2. Assicurarsi di avere un'area di lavoro pulita e sicura.
3. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
4. Verificare che il contenitore sia compatibile con l'attrezzatura di cucina esistente.
5. Non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità consigliata.

Operazione

- Utilizzare il contenitore per conservare, congelare o servire alimenti.
- Assicurarsi che gli alimenti siano sempre coperti o protetti per evitare contaminazioni.
- Non utilizzare il contenitore in forni o microonde, a meno che non specificato.

Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con un detergente delicato o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o strumenti di pulizia che possano graffiare.
- Asciugare il contenitore con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Controllare regolarmente il contenitore per segni di usura, sostituire se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se si nota una deformazione o danno, non utilizzare il contenitore.
- Per eventuali problemi di funzionamento, consultare il servizio clienti per assistenza.
- Monitorare l'uso del contenitore per segni di deterioramento.

Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali.
- Non smaltire nel normale rifiuto domestico. Favorire il riciclo dei materiali quando possibile.

Contatti

Per domande o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Conservare questo manuale per riferimento futuro. Grazie per la vostra fiducia in GGM Gastro.