

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: GBY1320

GN containers 1/ 3 - Depth 20 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/3 Depth 20 mm GBY1320

1. General Information

Thank you for choosing the GN Containers 1/3 Depth 20 mm GBY1320. This product is designed for professional kitchen use, providing a durable and versatile solution for food storage, preparation, and service. Engineered to meet high standards, these containers are ideal for various foodservice applications.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for commercial kitchen use. Do not use for purposes other than its intended use.
- Heat Resistance: The GN container is designed to withstand high temperatures. However, care should be taken when handling hot contents. Always use heat-resistant gloves.
- Sharp Edges: Be cautious of sharp edges when handling the containers. They should not be subjected to impact or dropped.
- Cleaning: Ensure that the product is cleaned regularly to prevent the growth of bacteria. Follow the cleaning procedures described below.
- Storage: Store the containers in a cool, dry place away from direct sunlight to prevent warping or damage.
- Food Safety: Always adhere to food safety guidelines when using this product to store or prepare food.

3. Product Specifications

- Model Number: GBY1320
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 16.5 x 26.5 x 2 cm (1/3 GN)
- Depth: 20 mm
- Weight: 0.5 kg
- Capacity: Suitable for a variety of food items
- Temperature Range: -40°C to +300°C (suitable for freezer and oven use)

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the GN Container from its packaging. Inspect it for any damage that may have occurred during shipping.
2. Location: Place the container on a flat, stable surface in your kitchen or food preparation area.
3. Usage Preparation: Ensure all surfaces of the container are clean and free from dust or contaminants before use.

5. Operation

- Filling: Fill the GN Container with food items as needed, ensuring not to exceed its capacity.
- Temperature Control: For hot food, ensure the product is suitable for the temperature range indicated. For cold storage, ensure it is placed inside a refrigeration unit when not in use.
- Lid Usage: If available, use a compatible lid to cover the container during storage to preserve freshness.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the container after each use. Use warm soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly with clean water.
- Deep Cleaning: For tough stains, a mild abrasive cleaner can be used. Avoid using steel wool or harsh chemicals as it may scratch the surface.
- Drying: Dry the container completely before storing it to prevent corrosion.

7. Troubleshooting

- Stains or Discoloration: If stains persist, use a specialized stainless steel cleaner. If the container is warped, do not attempt to reshape it; replace it with a new unit.
- Odor Retention: If odors linger, soak the container in a mixture of baking soda and water for several hours before cleaning.

8. Disposal

Dispose of the GN Container in accordance with local regulations for metal recycling. Ensure all food residues are removed before disposal.

9. Contact

For inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and for choosing GGM Gastro as your trusted kitchen solutions provider.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/3, Tiefe 20 mm - GBY1320

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GN-Behälter 1/3, Tiefe 20 mm - GBY1320 entschieden haben. Dieser Behälter ist für Gastronomie- und Lebensmittelservices konzipiert und eignet sich hervorragend zur Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieser Behälter ist ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder spitzen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie den Behälter nicht in der Mikrowelle oder im Backofen, um eine Schmelz- oder Brandgefahr zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Behälter vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Beschädigte Behälter dürfen nicht verwendet werden.
- Halten Sie den Behälter von offenen Flammen oder heißen Oberflächen fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polypropylen
- Abmessungen: 325 x 176 x 20 mm
- Temperaturbeständig von -40 °C bis +90 °C
- Stapelbar: Ja
- Geeignet für Spülmaschine: Ja
- Mikrowellengeeignet: Nein
- Farbe: Transparent

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie vor der Montage, ob alle Teile unversehrt sind.
2. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Verunreinigungen ist.
3. Platzieren Sie den GN-Behälter auf einer stabilen, flachen Oberfläche.
4. Verwenden Sie den Behälter in gastronomischen Einrichtungen oder Kühlräumen, die biologischen Sicherheitsstandards entsprechen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
5. Stapeln Sie keine schweren Objekte auf dem Behälter, um Verformungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Befüllen Sie den GN-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Verwenden Sie passende Deckel, um die Frische der Lebensmittel zu bewahren.
- Stellen Sie sicher, dass die Temperaturbedingungen während des Betriebs innerhalb der empfohlenen Spanne liegen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen können.
- Zur desinfizierenden Reinigung können Sie mildes Desinfektionsmittel verwenden.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich, bevor Sie ihn zur Aufbewahrung ablegen.

7. Fehlersuche

- Sollte der Behälter Risse aufweisen, verwenden Sie ihn nicht.
- Bei Schwierigkeiten mit der Stapelbarkeit könnte der Behälter überlastet sein. Reduzieren Sie das Gewicht.
- Bei Unsicherheiten in der Nutzung oder Pflege, kontaktieren Sie den Support.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der Entsorgung sauber und frei von Lebensmitteln ist.

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

Vielen Dank, dass Sie sich für GBY1320 entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro GN Containers 1/3 Diepte 20 mm (GBY1320)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de GGM Gastro GN Containers 1/3 Diepte 20 mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een ideale oplossing voor het bewaren en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd de container uit de buurt van open vlammen of andere warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat de container op een vlakke ondergrond staat tijdens gebruik om omvallen te voorkomen.
- Controleer de container regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde of versleten containers.
- Voor het reinigen dient het product volledig te zijn afgekoeld om brandwonden te voorkomen.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron of oven.
- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met schurende materialen om krassen te voorkomen.
- Bewaar het product buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afmetingen: 1/3 GN
- Diepte: 20 mm
- Capaciteit: afhankelijk van voedselinhoud
- Geschikt voor voedselbehoud

4. Opzet en Installatie

1. Plaats de GN container op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat uw werkomgeving schoon en georganiseerd is voordat u begint.
3. Vul de container met het gewenste voedsel, maar zorg ervoor dat u de maximale vulcapaciteit niet overschrijdt.
4. Controleer of de deksel (indien van toepassing) goed aansluit om voedselverspilling te voorkomen.

5. Bediening

- Deze GN container is eenvoudig in gebruik; vul de container met voedsel en gebruik deze voor opslag in een koel- of diepvriesomgeving.
- Voor het serveren, verwijder de container uit de opslag en gebruik deze direct.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de container grondig af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container lekt
Oplossing: Controleer of de deksel goed afsluit en vervang deze indien nodig.
- Probleem: De container is vervormd
Oplossing: Vermijd overmatige hitte of druk waardoor de container kan vervormen. Vervang indien nodig de container.

8. Afvoer

- Zorg ervoor dat de container niet in de reguliere afvalstroom terechtkomt.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling of speciale afvalprocedures voor roestvrij staal.

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

Bedankt voor uw aankoop. Geniet van het gebruik van uw GGM Gastro GN container!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 1/3 de Profundidad 20 mm

1. Información General

Este contenedor GN 1/3 de profundidad 20 mm está diseñado para su uso en cocinas comerciales y profesionales. Fabricado con materiales de alta calidad, este producto garantiza durabilidad y cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este contenedor está destinado exclusivamente para la conservación y presentación de alimentos.
- Temperatura: No exponer a temperaturas superiores a 70°C ni a temperaturas bajo cero.
- Cuidado al Manipular: Evite superficies afiladas y objetos punzantes que puedan dañar el contenedor.
- Limpieza: Antes de usar, asegúrese de que esté completamente limpio y libre de residuos.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz solar directa.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GBY1320
- Dimensiones: 1/3 GN (20 mm de profundidad)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Ideal para usar en platos fríos y calientes
- Resistencia: A prueba de corrosión, resistente a altas temperaturas

4. Instalación y Configuración

Para instalar correctamente el contenedor GN:

1. Elija un área de trabajo adecuada, asegurándose de que esté limpia y seca.
2. Coloque el contenedor en la superficie, asegurándose de que esté nivelado.
3. Si se utilizará en un baño maría, asegúrese de que el agua no supere el nivel superior del contenedor.
4. Verifique que el contenedor esté correctamente colocado antes de añadir alimentos.

5. Operación

- Uso: Coloque los alimentos preparados dentro del contenedor, asegurándose de no sobrecargarlo.
- Para mantener la temperatura, cubra el contenedor con la tapa correspondiente cuando no esté en uso.
- Evite abrir el contenedor innecesariamente para conservar la temperatura y frescura de los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No utilice esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda desinfectar el contenedor regularmente, especialmente en un entorno comercial.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para apilar: Asegúrese de que no haya objetos extraños en la base del contenedor.
- Manchas en la superficie: Utilice una mezcla de agua y vinagre para eliminar manchas difíciles.
- Daños visibles: Si el contenedor presenta daños, considere reemplazarlo para garantizar la seguridad alimentaria.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del contenedor GN, gestione la eliminación de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. El acero inoxidable es reciclable y puede ser depositado en el contenedor correspondiente.

9. Contacto

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

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CONTENEUR GN 1/3 PROFONDEUR 20 MM

1. Informations Générales

Le conteneur GN 1/3 profondeur 20 mm est conçu pour un usage professionnel dans le domaine de la restauration. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et résistance à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le conteneur à des températures supérieures à 300 °C.
- Évitez les chocs violents qui pourraient endommager le produit.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs pour éviter de rayer la surface.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de contenants chauds.
- Gardez le conteneur hors de portée des enfants.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser le produit.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1/3 GN
- Profondeur : 20 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Utilisation : Compatible avec les chauffages et refroidisseurs à induction, convient aux cuisines professionnelles.

4. Installation et Mise en Service

- Assurez-vous que la surface où vous placez le conteneur est stable et propre.
- Pour les tables GN, assurez-vous que le conteneur est bien inséré et maintenu en place sans jeu.
- Ne pas empiler d'autres contenants sur le conteneur sans vérifier la capacité de charge.

5. Fonctionnement

- Ce conteneur est conçu pour stocker divers aliments tels que des sauces, des légumes ou des plats préparés.
- Pour les aliments chauds, veillez à ne pas dépasser la température maximale recommandée.
- Utilisez le conteneur dans un environnement propre et sain.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air libre.
- Évitez de mettre le conteneur au lave-vaisselle, car cela pourrait altérer son fini.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente de la rouille, vérifiez qu'il n'a pas été exposé à l'humidité excessive.
- Pour une déformation possible, ne pas surcharger le conteneur lors de son utilisation.
- Inspections régulières doivent être effectuées pour s'assurer qu'il n'y ait pas de dommages visibles.

8. Élimination

- Le conteneur doit être recyclé conformément aux réglementations locales sur les déchets ménagers.
- Ne pas jeter le conteneur dans des endroits non désignés pour les déchets métalliques.

9. Contact

Pour toute demande ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitori GN 1/3, Profondità 20 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per i Contenitori GN 1/3, Profondità 20 mm. Questo prodotto è progettato per offrire soluzioni di conservazione alimentare efficienti e sicure. Realizzati in acciaio inox di alta qualità, questi contenitori sono ideali per uso commerciale e domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Corretto: Utilizzare i contenitori esclusivamente per il trasporto e la conservazione di alimenti.
- Evita il Surriscaldamento: Non esporre a fonti di calore diretto.
- Maneggiare con Cura: I bordi possono essere affilati. Usare guanti protettivi se necessario.
- Pulizia: Lavare prima dell'uso. Seguire sempre le istruzioni di pulizia.
- Materiale: Assicurarsi che il contenitore non sia danneggiato prima dell'uso per garantire la sicurezza alimentare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1/3 GN
- Profondità: 20 mm
- Capacità: Adatta per diverse applicazioni di servizio e conservazione
- Resistenza: Resistente a temperature estreme da -40°C a 300°C
- Lavabile in Lavastoviglie: Sì

4. Installazione e Montaggio

1. Preparazione: Assicurati di avere una superficie piana e pulita.
2. Posizionamento: Colloca il contenitore GN in un luogo stabile, lontano da fonti di calore.
3. Utilizzo: Il contenitore è pronto per essere utilizzato non richiede montaggio.

5. Operazione

- Per l'uso del contenitore, riempirlo con gli alimenti desiderati.
- Coprire con un coperchio adeguato per mantenere la freschezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire dopo ogni uso con acqua calda e detergente delicato.
- Può essere lavato in lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporre per evitare la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Danneggiato: Se il contenitore presenta ammaccature o graffi, non utilizzarlo per alimenti.
- Difficoltà di pulizia: Utilizzare una spugna non abrasiva e un detergente per rimuovere macchie persistenti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in metallo. Il contenitore è riciclabile e non deve essere gettato con i rifiuti normali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania