

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: GBY13200G

GN container perforated 1/3 - Depth 200 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: GN Container Perforated 1/3 Depth 200 mm

1. General Information

The GN Container Perforated 1/3 Depth 200 mm is designed for professionals in the food service industry, providing a versatile solution for both storage and cooking. Designed to comply with the highest standards of quality and safety, this container is ideal for efficient food preparation and serving.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the container is used only as intended. It is not suitable for direct exposure to open flames.
- Thermal Safety: Allow the container to cool before handling. Use heat-resistant gloves when removing from hot environments.
- Chemical Safety: Avoid exposing the container to corrosive substances to prevent damage.
- Child Safety: Keep the container out of reach of children to prevent accidents.
- Hygiene: Regularly clean and sanitize the container to maintain food safety standards.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1/3 Size, Depth: 200 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: Not specified
- Finish: Perforated for optimal drainage
- Compatibility: Suitable for use with GN systems and accessories

4. Setup and Installation

1. Unpack the container and inspect for damage before use.
2. Ensure that the working surface is clean and level.
3. Place the GN container on the designated GN shelf or in the GN workstation.
4. Ensure that the container is stable and positioned securely.
5. Use appropriate GN lids or covers compatible with the container for protection.

5. Operation

- This container is designed for hot or cold food storage and can be used in steam tables, ovens, or refrigerated environments.
- Ensure proper temperature control when using for hot or cold food items.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the GN container after each use to prevent food contamination.
- Use warm soapy water and a non-abrasive sponge for cleaning.
- Rinse thoroughly and allow to air dry or wipe with a clean towel.
- Avoid using steel wool or harsh chemicals that may scratch the surface.
- Inspect regularly for signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is warping or dented.
Solution: Check for exposure to extreme temperatures. Replace if severely damaged.
- Issue: Staining or discoloration present.
Solution: Use a food-safe stainless steel cleaner to restore appearance.
- Issue: Incomplete drainage of contents.
Solution: Ensure perforations are not blocked. Clean with a soft brush if necessary.

8. Disposal

- This product is made from recyclable materials. At the end of its life, dispose of the GN container in accordance with local recycling regulations. Ensure that all food residues are removed before disposal.

9. Contact

For any inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

End of Manual.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für GN-Behälter (perforiert) 1/3, Tiefe 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Der GN-Behälter (perforiert) 1/3, Tiefe 200 mm, wurde entwickelt, um eine optimale Lagerung und Präsentation Ihrer Speisen zu gewährleisten. Er ist ideal für gewerbliche Küchen und Restaurants, um die Qualität und Frische Ihrer Lebensmittel zu bewahren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Behälter nicht in Kombination mit Temperaturen über 100 °C.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht zu überfüllen, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Lagern Sie den Behälter an einem trockenen, kühlen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GN-Behälter (perforiert) 1/3, Tiefe 200 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1/3 GN Standardgröße
- Tiefe: 200 mm
- Einsatzbereich: Gewerbliche Küchen, Catering
- Besonderheiten: Perforierte Struktur zur optimalen Luftzirkulation und Minimierung von Stauansäure.

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie den GN-Behälter auf Schäden vor der Verwendung.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Platzieren Sie den Behälter in die gewünschte Kühlungseinheit oder auf die Buffet-Station.

5. Betrieb

- Befüllen Sie den GN-Behälter mit Lebensmitteln bis zur empfohlenen Füllhöhe.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur der Lebensmittel.
- Verwenden Sie den Behälter für Präsentation oder Lagerung gemäß den gesetzlichen Hygienevorschriften.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und scheuernde Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Behälter vollständig, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter rostet.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Behälter nach der Reinigung vollständig trocken ist. Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
- Problem: Der Behälter passt nicht in die Kühlung.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Abmessungen des Behälters und der Kühlung. Möglicherweise benötigen Sie eine andere Größe.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass der Behälter zuvor gründlich gereinigt wurde.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen 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 Perforated 1/3 Diepte 200 mm

1. Algemene Informatie

Deze GGN-container is ontworpen voor foodservice professionals. Het perforerende ontwerp maakt het ideaal voor het bewaren van voedsel in verschillende omstandigheden, waardoor een efficiënte luchtcirculatie mogelijk is.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor het bewaren van voedsel.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op schade of verslechtering van het materiaal.
- Gebruik de container niet in de oven of magnetron.
- Zorg ervoor dat de container afkoelt voordat je deze reinigt.

3. Productspecificaties

- Afmetingen:
 - Diepte: 200 mm
 - Grootte: 1/3 GN
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: 2.5 liter
- Gewicht: 1.5 kg
- Geschikt voor temperaturen van -40°C tot +80°C
- Perforaties voor luchtcirculatie

4. Installatie en Montage

1. Plaats de GGN-container op een stevige en vlakke ondergrond.
2. Vul de container op met voedselwaren, zorg ervoor dat deze niet overvol is.
3. Positioneer de container in de koelkast of opslagruimte, indien nodig met een deksel (apart verkrijgbaar).

5. Gebruik

- Gebruik de GGN-container voor opslag in de koelkast, diepvriezer of voor het bereiden van gerechten.
- Zorg ervoor dat je de container op een veilige manier beheert om morsen te voorkomen.
- Wanneer de container in gebruik is, houd deze uit de buurt van extreme hittebronnen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de container na elk gebruik met warm zeepwater.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de container goed af voordat je deze opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container lekt.
Oplossing: Controleer op beschadigingen. Vervang de container indien nodig.
- Probleem: De container is moeilijk te reinigen.
Oplossing: Laat de container enige tijd weken in warm zeepwater voordat je deze schoonmaakt.

8. Afvoer

- Gooi de container weg in overeenstemming met lokale voorschriften voor de afvoer van roestvrij staal.
- Recycling is aanbevolen om de impact op het milieu te minimaliseren.

9. Contact

Neem voor vragen of ondersteuning contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 1/3 Profundidad 200 mm

1. Información General

El Contenedor GN Perforado 1/3 Profundidad 200 mm es un recipiente diseñado para uso profesional en cocinas y entornos de catering. Este producto está hecho de acero inoxidable de alta calidad, lo que garantiza durabilidad y resistencia a la corrosión. Ideal para el almacenamiento y presentación de alimentos, permite una adecuada circulación del aire y drenaje de líquidos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este contenedor está destinado exclusivamente para el almacenamiento de alimentos. No utilizar para productos químicos o tóxicos.
- **Calor y Frío:** Puede ser utilizado en temperaturas de -40 °C a +300 °C. Evitar cambios bruscos de temperatura que puedan dañar el material.
- **Manipulación:** Utilizar guantes de protección al manipular el contenedor caliente para evitar quemaduras.
- **Limpieza:** Limpiar regularmente siguiendo las pautas indicadas en este manual para evitar la proliferación de bacterias.
- **Almacenamiento:** En caso de no estar en uso, almacenar en un lugar seco y alejado de la luz solar directa.

3. Visión General y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** 1/3 de tamaño GN
- **Profundidad:** 200 mm
- **Capacidad:** Varía según el tamaño del contenedor
- **Características:** Diseño perforado para mejorar el drenaje; apto para uso en horno, refrigerador y lavavajillas.

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el contenedor de su embalaje, asegurándose de no dañar el producto.
2. **Verificación:** Revise que no haya daños visibles en el contenedor antes de empezar a usar.
3. **Ubicación:** Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
4. **Uso:** Asegúrese de que el contenedor esté limpio y seco antes de usarlo para almacenar alimentos.

5. Operación

- **Uso en Cocina:** Coloque alimentos en el contenedor, asegurando que no exceda la capacidad recomendada para evitar derrames.
- **Ajustes de Temperatura:** El contenedor puede utilizarse en refrigeración o en horno según sus necesidades, recordando que debe ajustarse a las temperaturas recomendadas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Lavar con agua caliente y jabón suave. Se puede utilizar un lavavajillas.
- **Desinfección:** Recomendamos desinfectar el contenedor periódicamente, especialmente al cambiar el tipo de alimento que se almacena.
- **Revisar por Daños:** Inspeccionar regularmente el contenedor para detectar cualquier signo de desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El contenedor se deforma al exponerlo a altas temperaturas.
Solución: Asegúrese de no pasar de la temperatura máxima recomendada.
- **Problema:** Difícil de limpiar.
Solución: Deje en remojo el contenedor con agua caliente y detergente antes de limpiarlo.

8. Eliminación

El contenedor es reciclable, asegúrese de desecharlo en un contenedor adecuado para metales. No arroje este producto a la basura normal. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de residuos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos por correo electrónico a info@gmgastro.com, por teléfono al 0800 7000 220, o visite nuestra dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit GN Container Perforé 1/3 Profondeur 200 mm

1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour l'utilisation et l'entretien du GN Container Perforé 1/3. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales et offre une solution efficace pour le stockage et la présentation des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le produit uniquement pour le stockage alimentaire.
- Ne pas exposer le GN container à des températures supérieures à celles recommandées.
- Évitez tout choc mécanique pouvant endommager le produit.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Ne pas immerger le conteneur dans l'eau sans avoir vérifié les spécifications de compatibilité.
- En cas de dommage, retirez le produit du service pour éviter tout risque.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GN Container Perforé 1/3
- Profondeur : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 325 x 176 x 200 mm
- Poids : 1,2 kg
- Capacité : Adaptée pour divers aliments, permettant la circulation de l'air pour maintenir la fraîcheur.
- Caractéristiques : Résistant aux agents de nettoyage, possibilité de lavage au lave-vaisselle.

4. Configuration et Installation

1. Sélectionnez un emplacement stable pour placer le GN container.
2. Assurez-vous que la surface est propre et sèche.
3. Placez le conteneur à l'endroit choisi et assurez-vous qu'il est de niveau.
4. Si nécessaire, empilez avec d'autres conteneurs en respectant les capacités de charge recommandées.

5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments souhaités, en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
- Pour maintenir la qualité des aliments, couvrez le conteneur si nécessaire.
- Changez régulièrement les aliments pour assurer leur fraîcheur.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à la main avec de l'eau chaude et du détergent doux ou placez-le dans un lave-vaisselle.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez le conteneur après nettoyage pour éviter la formation de taches d'eau.

7. Dépannage

- Problème : Le conteneur a une odeur persistante.
- Solution : Nettoyez avec du bicarbonate de soude et de l'eau, puis rincez soigneusement.
- Problème : Rayures visibles sur la surface.
- Solution : Utilisez un nettoyant non abrasif et un chiffon doux pour minimiser les dommages.

8. Élimination

- En fin de vie, éliminez le GN container conformément aux réglementations locales en matière de traitement des déchets.
- Le matériel étant en acier inoxydable, il peut être recyclé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Contenitore GN Perforato 1/3 Profondità 200 mm. Questo contenitore è progettato per l'uso in ambienti professionali di ristorazione, offrendo soluzioni pratiche e funzionali per la conservazione e la preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo per lo scopo previsto nel contesto di ristorazione.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità massima indicata.
- Maneggiare con cura per evitare di graffiare o danneggiare il prodotto.
- Non utilizzare strumenti appuntiti all'interno del contenitore per evitare rotture.
- Lavare a mano o in lavastoviglie, seguendo i requisiti di temperatura.
- Non esporre il contenitore a fonti di calore diretto per evitare deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Contenitore GN Perforato 1/3 profondità 200 mm ha le seguenti specifiche tecniche:

- Dimensioni: 325 x 176 x 200 mm
- Materiale: Inossidabile
- Capacità: 2.5 litri
- Caratteristiche: Facile da pulire e resistente alla corrosione.

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Lavare il contenitore con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.
3. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che il contenitore sia asciutto prima di riempirlo con alimenti.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per riporre ingredienti o piatti pronti.
- Il design perforato consente una corretta circolazione dell'aria e una rapida dissipazione del calore.
- Adatto per l'uso in frigoriferi e piani di lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con acqua calda e detersivo delicato o in lavastoviglie a una temperatura non superiore a 80°C.
- Asciugare bene con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta deformazioni, controllare se è stato esposto a fonti di calore e ripristinare la forma manualmente se necessario.
- In caso di graffi, utilizzare smalto semplice per rivestire la superficie, se opportuno.

8. Smaltimento

- Il contenitore è riciclabile in acciaio inossidabile. Smaltire secondo le normative locali di gestione dei rifiuti.
- Non gettare il contenitore nel normale sacco della spazzatura.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.