

# 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: GBY1320G

### GN container perforated 1/3 - Depth 20 mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GN Container Perforated 1/3 Depth 20 mm (GBY1320G)

### 1. General Information

The GN Container Perforated 1/3 Depth 20 mm (GBY1320G) is designed for efficient storage and transportation of food ingredients in professional kitchens. Constructed from high-quality materials, this container offers durability and convenience, making it an essential tool for chefs and food service professionals.

### 2. Safety Information

- Usage: This product is intended for food storage and should only be used for this purpose.
- Temperature: Safe for temperatures ranging from -40°C to +70°C. Do not expose to direct flame or heat sources.
- Cleaning: Prior to first use and after each use, thoroughly clean the container to avoid contamination.
- Storage: Store in a cool, dry place. Avoid stacking with heavy objects that could deform the container.
- Sharp Objects: Avoid using sharp utensils that could scratch or damage the surface.

### 3. Product Specifications

- Material: Polypropylene
- Dimensions: 325 x 176 x 20 mm
- Weight: 0.45 kg
- Depth: 20 mm
- Perforation: Yes

### 4. Setup and Installation

- Step 1: Remove the container from packaging.
- Step 2: Inspect the container for any damages. Ensure that the perforations are clear of any obstructions.
- Step 3: Place the GN container on a clean, flat surface. Ensure the area is free from contaminants.
- Step 4: If stacking with other GN containers, ensure that they are of compatible sizes.

### 5. Operation

- Usage: Place food items within the container as needed. The perforated design allows for optimal air circulation, keeping food fresh.
- Transport: Use appropriate racks or shelves to transport the container, ensuring stability.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash with warm, soapy water and a soft cloth. Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Dishwasher Use: Safe for use in commercial dishwashers. Ensure to place on the top rack.
- Regular Checks: Periodically check for any cracks or signs of wear. Replace if damaged.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Container has become deformed.
  - Solution: Ensure proper storage. Avoid stacking heavy items on top.
- Issue: Difficulty cleaning the perforations.
  - Solution: Use a small brush or toothpick to clear any food particles stuck in the perforations.

### 8. Disposal

Properly dispose of the container according to local regulations for plastic waste. Do not incinerate. Recycle where applicable.

### 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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro GN-Behälter Perforiert 1/3 Tiefe 20 mm (GBY1320G)

## 1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro GN-Behälter Perforiert 1/3 Tiefe 20 mm (GBY1320G) ist ein hochwertiger Behälter aus Edelstahl, der für die Gastronomie entwickelt wurde. Er eignet sich ideal zum Lagern und Servieren von Lebensmitteln, da er über eine perforierte Struktur verfügt, die eine optimale Belüftung und Entwässerung ermöglicht.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Behälter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht überhitzt und vor offenem Feuer geschützt ist.
- Scharfe Gegenstände oder Chemikalien vermeiden, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Bei der Handhabung des Behälters Handschuhe tragen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter nicht unter schweren Gegenständen gedrückt oder fallengelassen wird.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1/3 GN (genaue Maße entnehmen Sie bitte den technischen Daten auf der Webseite)
- Tiefe: 20 mm
- Einsatzbereich: Gastronomie, Catering, Buffet
- Eigenschaften: perforiert, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den Behälter aus der Verpackung und überprüfen Sie ihn auf Beschädigungen.
2. Platzieren Sie den Behälter an einem geeigneten, stabilen Ort in Ihrem Kühlschrank oder Ihrer Kühlvitrine.
3. Stellen Sie sicher, dass die perforierten Löcher nach unten zeigen, um eine effektive Entwässerung zu gewährleisten.
4. Vermeiden Sie die Gegner zwischen Behältern zu stapeln, die zu einer Überbelastung führen könnten.
5. Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln, die für die Verwendung geeignet sind.

## 5. Betrieb

- Der GGM Gastro GN-Behälter sollte nur in Verbindung mit anderen kompatiblen Gastronomieprodukten genutzt werden.
- Achten Sie darauf, die maximale Füllhöhe nicht zu überschreiten.
- Regelmäßig den Inhalt auf Frische und Sicherheit überprüfen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Spülen Sie den Behälter mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch.

## 7. Fehlersuche

- Wenn der Behälter Flecken oder Verfärbungen aufweist, überprüfen Sie die Reinigungsmethoden und verwenden Sie geeignete Mittel.
- Bei unsicherem Zustand oder Beschädigungen den Behälter nicht mehr verwenden und den Kundenservice kontaktieren.
- Sollten die Löcher verstopfen, diese mit einer geeigneten Bürste reinigen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Behälter gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Der Behälter sollte nicht im Restmüll entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GNM Container Geperforeerd 1/3 Diepte 20 mm

## 1. Algemene Informatie

Deze GNM container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Met een geperforeerde structuur zorgt deze container ervoor dat vocht en damp efficiënt kunnen ontsnappen, wat bijdraagt aan de versheid van uw ingrediënten. Het compacte formaat maakt het mogelijk om efficiënt gebruik te maken van uw opslagruimte.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container uitsluitend voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de container is gereinigd voordat deze in contact komt met voedsel.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Let op dat de container niet in de buurt van vuur of hoge temperaturen wordt geplaatst.
- Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen welke compatibel zijn met de materialen van de container.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1/3 GN, 20 mm Diepte
- Materiaal: Polypropyleen
- Type: Geperforeerd
- Geschikt voor horeca en catering
- Vaatwasmachinebestendig tot 90°C

## 4. Installatie en Opstelling

- Verwijder de container uit de verpakking.
- Plaats de container op een stevige, vlakke ondergrond in uw koelruimte, oven of op het werkblad.
- Zorg ervoor dat de container voldoende ruimte heeft voor ventilatie en dat hij niet overbeladen is.
- Voor geperforeerde containers, zorg ervoor dat de perforaties vrij zijn van obstakels voor een optimale luchtcirculatie.

## 5. Bediening

- Vul de container met voedselproducten, rekening houdend met de maximale vulcapaciteit.
- Sluit de container indien nodig af met een deksel om de versheid te behouden.
- Voor het gebruik in een oven, zorg ervoor dat de container geschikt is voor de temperatuur die u gaat gebruiken.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de container na elk gebruik schoon, bij voorkeur met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kan een niet-schurende schoonmaakborstel worden gebruikt.
- De container is geschikt voor de vaatwasser, maar handwas behoudt de levensduur beter.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De container is vervormd.  
Oplossing: Vermijd blootstelling aan hoge temperaturen buiten het voorgestelde bereik. Vervang de container indien ernstig vervormd.
- Probleem: Vlekken blijven achter na het reinigen.  
Oplossing: Probeer een ander schoonmaakmiddel of een niet-schurende borstel.

## 8. Afvalverwerking

Afhankelijk van de lokale regelgeving, kan de container, zodra deze aan het einde van zijn levensduur is, worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke verwijderingsinstructies.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

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

## 1. Información General

El contenedor GN perforado 1/3 con una profundidad de 20 mm es un accesorio esencial para la cocina profesional, diseñado para facilitar la gestión y almacenamiento de ingredientes y alimentos. Este contenedor es compatible con sistemas de almacenamiento estándar GN y cumple con las normativa de seguridad alimentaria.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este contenedor está diseñado únicamente para almacenamiento de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Temperaturas: No exponer a temperaturas extremas (más de 70°C o menos de -20°C) para evitar deformaciones.
- Manipulación: Utilizar guantes de protección si el contenedor ha estado expuesto a altas temperaturas.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor antes del primer uso y después de cada uso para evitar contaminaciones cruzadas.
- Almacenamiento: No apilar objetos pesados sobre el contenedor cuando no esté en uso.
- Inspección: Revisar regularmente el contenedor en busca de grietas o deformaciones. Reemplazar si se encuentra dañado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GN Perforado 1/3
- Profundidad: 20 mm
- Dimensiones: 325 mm x 176 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Aproximadamente 2.5 litros
- Uso: Apto para lavavajillas
- Certificaciones: CE, conforme a la normativa de seguridad alimentaria.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el contenedor de su embalaje con cuidado y asegúrese de que no esté dañado.
2. Coloque el contenedor en un área limpia y seca, preferiblemente sobre una superficie plana.
3. Si va a utilizar el contenedor en un sistema GN, asegúrese de que encaje adecuadamente y esté nivelado.
4. Para uso en servicio, asegúrese de que los utensilios utilizados estén limpios y sean seguros para el contacto con alimentos.

## 5. Operación

- Puede utilizarse para almacenar y drenar alimentos como hortalizas, frutas y carnes.
- Para la operación, coloque el contenedor en un frigorífico o en un área de trabajo fresca y mantenga los alimentos cubiertos hasta su uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Asegúrese de enjuagar bien para eliminar cualquier residuo de detergente.
- El contenedor es apto para el lavavajillas, pero se recomienda el lavado a mano para un mejor cuidado.
- Secar completamente antes de almacenar.

## 7. Resolución de Problemas

- Deformación del contenedor: Verificar si ha estado expuesto a temperaturas extremas. No utilizar si está deformado.
- Dificultad para apilar: Asegúrese de que el contenedor no esté dañado y que los sistemas GN sean compatibles.

## 8. Eliminación

- De acuerdo con la normativa local, si el contenedor ya no es utilizable, recíclalo o elimínalo adecuadamente como metal.
- No arrojar en vertederos sin cumplir las regulaciones de disposición de desechos.

## 9. Contacto

Para asistencia adicional, por favor, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - GBY1320G Conteneur GN Perforé 1/3 Profondeur 20 mm

## 1. Informations Générales

Le conteneur GN perforé GBY1320G est conçu pour un stockage optimal des aliments tout en assurant une circulation d'air efficace. Il est adapté pour une utilisation dans des cuisines professionnelles, des buffets et d'autres établissements alimentaires. Fabriqué en matériau durable, il répond aux normes de sécurité alimentaire.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Normale : Utilisez uniquement le conteneur pour des aliments destinés à la consommation. Ne pas dépasser la capacité maximale.
- Chaleur : Ne placez pas le conteneur directement sur une source de chaleur. Utilisez le conteneur dans des conditions de température recommandées.
- Nettoyage : Utilisez des produits de nettoyage non abrasifs pour éviter de rayer la surface.
- Rangement : Assurez-vous que le conteneur est complètement sec avant de le ranger pour éviter le développement de moisissures.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type de produit : Conteneur GN perforé
- Dimensions : 1/3 (320 x 176 mm)
- Profondeur : 20 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Caractéristiques : Résistance aux produits chimiques et à la chaleur

## 4. Configuration et Installation

- Retirez le conteneur de son emballage.
- Inspectez le produit pour détecter d'éventuels dommages.
- Placez le conteneur à l'endroit souhaité dans la cuisine ou sur un plan de travail.
- Si nécessaire, sécurisez le conteneur à un support pour éviter les basculements.

## 5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments. Assurez-vous de ne pas dépasser la limite de remplissage.
- Utilisez le conteneur conformément aux normes de température spécifiques aux aliments.
- Évitez de couvrir le conteneur pendant le stockage pour assurer une bonne circulation de l'air.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à la main à l'aide d'eau chaude et de détergent doux.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou abrasifs sur la surface.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air avant de ranger.

## 7. Dépannage

En cas de problème avec le conteneur :

- Si le conteneur présente des signes de corrosion, remplacez-le immédiatement.
- Pour des questions de performance (par exemple, si les aliments ne restent pas frais), assurez-vous que le conteneur est utilisé correctement et qu'il n'est pas endommagé.

## 8. Élimination

- Le conteneur est recyclable. Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination appropriée des matériaux métalliques.

## 9. Contact

Pour toute demande d'assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Contenitore GN Perforato 1/3 Profondità 20 mm

## 1. Informazioni Generali

Il Contenitore GN Perforato 1/3 Profondità 20 mm è un accessorio fondamentale per la conservazione e il servizio di alimenti in ambito ristorativo e di catering. Realizzato in acciaio inossidabile, è progettato per garantire la massima igiene e durata nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi alimentari.
- Verificare che il contenitore non sia danneggiato prima dell'uso.
- Non esporre il contenitore a temperature superiori a quelle consigliate.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Non immergere in acqua se non utilizzato per il lavaggio.
- Pulire sempre il contenitore prima e dopo l'uso per prevenire contaminazioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1/3 GN
- Profondità: 20 mm
- Design: Perforato per favorire la circolazione dell'aria e drenare i liquidi.
- Idoneità per lavastoviglie: Sì
- Resistenza al calore: Fino a 100°C

## 4. Installazione e Configurazione

1. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
2. Posizionare il contenitore GN perforato su una superficie piana e stabile.
3. Se utilizzato in combinazione con altri contenitori GN, assicurarsi che siano compatibili in dimensioni e materiali.
4. Non impilare il contenitore durante la cottura o la conservazione per evitare deformazioni.

## 5. Operazione

- Utilizzare il contenitore per porzionare, cuocere o conservare alimenti secondo necessità.
- Assicurarsi che il prodotto non sia sovraccarico per garantire una corretta circolazione dell'aria.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone o utilizzare una lavastoviglie per una pulizia facile.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Asciugare completamente il prodotto dopo la pulizia per prevenire macchie d'acqua o ossidazione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta macchie persistenti, provare a trattarlo con una soluzione di aceto e acqua.
- In caso di deformazioni, evitare di utilizzare il prodotto fino a quando non è ripristinato la sua forma originale.
- Contattare l'assistenza clienti se si riscontrano problemi di fabbricazione.

## 8. Smaltimento

Il contenitore GN perforato è riciclabile. Assicurarsi di smaltirlo secondo le normative locali riguardanti il riciclaggio dei metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania