

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: GBY1340G

GN container perforated 1/3 - Depth 40 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: GN Container Perforated 1/3 Depth 40 mm (GBY1340G)

1. General Information

Thank you for choosing the GN Container Perforated 1/3 Depth 40 mm (GBY1340G). This versatile container is designed for commercial kitchens, catering services, and food storage. It allows optimal air circulation and drainage, making it ideal for storing fresh produce or prepared foods.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed exclusively for use in food service applications.
- Temperature Warning: Do not expose the container to extreme temperatures. This product is suitable for temperatures from -20°C to +100°C.
- Sharp Edges: Take care while handling the container as the edges may be sharp.
- Cleaning: Use non-abrasive cleaners to maintain its surface. Avoid damaging the product during cleaning.
- Children: Keep the container out of reach of children when in use to prevent accidental injuries.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight.

3. Product Specifications

- Model Number: GBY1340G
- Material: Polypropylene
- Color: Transparent
- Dimensions: 325 x 176 x 40 mm
- Weight: 0.38 kg
- Capacity: 2.5 L
- Perforation: Yes

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the GN Container from its packaging.
2. Inspection: Check the container for any damage or defects. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Positioning: Place the container on a flat, stable surface to ensure safety and prevent tipping.
4. Stacking: If stacking multiple containers, ensure they are aligned properly to prevent accidental slips.

5. Operation

- Filling the Container: Fill the container with food items, ensuring not to exceed its capacity.
- Covering: If a cover is available, secure it properly to maintain freshness.
- Transport: Use appropriate food-safe methods to move the container as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wash the container with warm soapy water after each use. Rinse thoroughly.
- Deep Cleaning: Periodically, use a mixture of vinegar and water for a deep clean to remove any stubborn stains or odors.
- Drying: Allow the container to air dry completely before storing.

7. Troubleshooting

- Stains or Odors: If stains or odors persist after cleaning, soak the container in a baking soda solution for 30 minutes, then clean as usual.
- Cracks or Damage: If the product shows signs of cracking or damage, discontinue use immediately and contact customer service for guidance.

8. Disposal

This product is recyclable. Please dispose of it according to local waste regulations. If the container is not recyclable, ensure to discard it in a safe manner, preventing any environmental hazards.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Dieses Handbuch beschreibt die Verwendung und Wartung des GN-Behälters mit perforierten Eigenschaften, Modell GBY1340G. Der Behälter eignet sich hervorragend für die Lagerung und Kühlung von Lebensmitteln und erfüllt die geltenden Sicherheitsstandards gemäß der Verordnung (EU) über die allgemeine Produktsicherheit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die Lagerung von Lebensmitteln geeignet.
- Temperatur: Maximaler Temperatureinsatzbereich: -40°C bis +70°C.
- Hitzebeständigkeit: Der Behälter ist für die Verwendung in Kühlschränken, Gefrierschränken und Wärmeschubladen ausgelegt.
- Vermeidung von Schäden: Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Kanten oder chemischen Reinigungsmitteln.
- Kindersicherheit: Bewahren Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Reparaturen: Verwenden Sie den Behälter nicht, wenn er beschädigt ist oder Risse aufweist.
- Erste Hilfe: Bei Hautkontakt mit scharfen Kanten des Behälters reinigen und bei Bedarf einen Arzt aufsuchen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GBY1340G
- Material: Polypropylen (PP)
- Betriebstemperatur: -40°C bis +70°C
- Abmessungen: 325 x 265 x 40 mm
- Fassungsvermögen: 2,5 Liter
- Gewicht: 0,35 kg
- Eigenschaften: Perforiert für bessere Luftzirkulation und Feuchtigkeitsabfluss

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Behälter.
- Schritt 2: Überprüfen Sie den Behälter auf Beschädigungen.
- Schritt 3: Stellen Sie den Behälter an einem geeigneten Ort in Ihrem Kühlschrank oder Ihrer Lagerung. Es sollte genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden sein.
- Schritt 4: Füllen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Behälter und stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht überfüllt ist.

5. Bedienung

- Füllung: Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel gleichmäßig im Behälter verteilt sind.
- Temperaturüberwachung: Stellen Sie sicher, dass die verwendete Lagertemperatur im empfohlenen Bereich liegt.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Der GN-Behälter kann mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Bei Schäden entsorgen Sie den Behälter.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter hat einen Riss oder eine Beschädigung.
Lösung: Nicht weiter verwenden und sicher entsorgen.
- Problem: Verunreinigungen bleiben nach der Reinigung.
Lösung: Erhöhen Sie die Wassertemperatur und reinigen Sie gründlich.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Recyceln Sie, wenn möglich.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen können Sie uns kontaktieren:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GGN Container Geperforeerd 1/3 Diepte 40 mm

1. Algemene Informatie

De GGN Container Geperforeerd 1/3 Diepte 40 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Dit product is ideaal voor het bewaren en presenteren van voedsel. Gemaakt van hoogwaardig materiaal dat voldoet aan de veiligheidsnormen.

2. Veiliginformatie

- Gebruik het product alleen voor de beoogde doeleinden.
- Voorkom contact met scherpe objecten die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen die het materiaal kunnen aantasten.
- Zorg ervoor dat de container niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade; vervang het product indien nodig.
- Bewaar de container op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 176 x 40 mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Materiaal: Hoogwaardige RVS
- Kleur: Zilver

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de container uit de verpakking.
2. Controleer de container op eventuele schade of defecten.
3. Plaats de container op een vlakke ondergrond of in een relevante GN-houder.
4. Zorg ervoor dat de container goed weerbestendig is, als deze wordt gebruikt in een buitenomgeving.
5. Vul de container met de gewenste inhoud, rekening houdend met de maximaal aangegeven capaciteit.

5. Bediening

De GGN container is eenvoudig te gebruiken. Plaats de geperforeerde container in een bijpassende GN-houder en vul deze met voedsel of ingrediënten. Zorg ervoor dat de inhoud gelijkmatig verdeeld is voor optimale luchtcirculatie.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinigen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen om krassen te voorkomen.
- Droog de container volledig af na reiniging om watervlekken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op corrosie of beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Product vertoont roest.

Oplossing: Controleer op achtergebleven watervlekken, gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen en droog de container goed af na gebruik.

- Probleem: Container is vervormd.

Oplossing: Zorg ervoor dat de container niet aan extreme temperaturen wordt blootgesteld en vervang deze indien beschadigd.

8. Afvoer

Houd u aan de plaatselijke richtlijnen voor het afvoeren van metalen producten. Zorg ervoor dat de container op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Contenedor GN Perforado 1/3 Profundidad 40 mm (GBY1340G)

1. Información General

El contenedor GN perforado 1/3 de 40 mm es un accesorio de cocina esencial, diseñado para facilitar el almacenamiento y la manipulación de alimentos en entornos profesionales. Fabricado con materiales de alta calidad, este contenedor asegura durabilidad y eficiencia en su uso diario.

2. Información de Seguridad

- Utilice este producto únicamente para su propósito designado, que es el almacenamiento de alimentos.
- Asegúrese de que el contenedor esté limpio y seco antes de cada uso.
- Evite el contacto con objetos afilados que puedan dañar el contenedor.
- No exponga el contenedor a temperaturas extremas sin una evaluación adecuada de su capacidad.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de niños pequeños para prevenir accidentes.
- Lave el contenedor inmediatamente si entra en contacto con sustancias químicas.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: GBY1340G
- Tipo: Contenedor perforado
- Dimensiones: 1/3 GN
- Profundidad: 40 mm
- Material: Acero inoxidable, apto para alimentos
- Agujeros perforados: Para un mejor drenaje y circulación del aire.

4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que el área de instalación esté limpia y libre de obstáculos.
- Coloque el contenedor en la superficie de trabajo deseada, asegurando que esté nivelado.
- Verifique que el contenedor esté adecuadamente soportado y no haya riesgo de caída.

5. Operación

- Para cargar el contenedor, asegúrese de utilizar utensilios adecuados que no dañen el material.
- Llénelo hasta el límite indicado para evitar derrames.
- Almacene los alimentos en el contenedor en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Use esponjas suaves para evitar rayones.
- Enjuague con agua limpia y deje secar al aire.
- Inspeccione regularmente el contenedor en busca de signos de desgaste y sustitúyalo si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Problema: El contenedor se deforma.
Solución: Asegúrese de no almacenar objetos pesados que excedan la capacidad recomendada.
- Problema: Manchas difíciles de quitar.
Solución: Remoje el contenedor en una solución de agua y vinagre antes de lavarlo.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Siga las normativas locales para la correcta eliminación del acero inoxidable. No lo deseche con residuos comunes.

9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, contacte a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Conteneur GN Perforé 1/3 Profondeur 40 mm

1. Informations Générales

Le conteneur GN perforé 1/3 profondeur 40 mm est conçu pour une utilisation professionnelle dans le secteur de la restauration. Il est idéal pour le stockage et la présentation des aliments, permettant une circulation optimale de l'air et une excellente évacuation des liquides.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas surcharger le conteneur au-delà de ses capacités recommandées.
- Éviter de placer des aliments chauds directement sur des surfaces froides pour prévenir les chocs thermiques.
- Utiliser uniquement avec des équipements compatibles pour éviter les risques d'accident.
- Ne pas utiliser le conteneur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Toujours suivre les procédures de nettoyage et maintenance pour garantir la sécurité sanitaire.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Conteneur GN perforé
- Dimensions : 1/3 (20 x 32.5 cm)
- Profondeur : 40 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Capacité : Volume standard pour les applications culinaires
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 300°C
- Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et Configuration

1. Vérifiez que la surface de travail est propre et stable.
2. Placez le conteneur GN à l'endroit souhaité dans votre cuisine professionnelle.
3. Assurez-vous que le conteneur soit à une distance sécuritaire des sources de chaleur.
4. Vérifiez l'intégrité du conteneur avant utilisation pour tout dommage visible.

5. Fonctionnement

Le conteneur GN peut être utilisé pour stocker des aliments solides et liquides. Pour une meilleure performance, assurez-vous qu'il est correctement positionné et qu'il ne déborde pas. Pour les aliments chauds, attendez qu'ils aient légèrement refroidi avant de les placer à l'intérieur.

6. Entretien et Nettoyage

- Lavez le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez à l'eau claire et laissez sécher à l'air ou essuyez avec un chiffon propre.
- Inspectez régulièrement pour détecter les signes d'usure.

7. Dépannage

Si vous remarquez des déformations, des fuites ou tout autre problème pendant l'utilisation :

- Vérifiez que le conteneur n'est pas surchargé.
- N'utilisez pas de conteneurs endommagés.
- Si un problème persiste, contactez notre service client.

8. Élimination

En fin de vie, le conteneur GN doit être recyclé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Privilégiez le traitement des matériaux recyclables.

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: Contenitore GN Perforato 1/3 - Profondità 40 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del contenitore GN perforato 1/3 con profondità di 40 mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di ristoranti, catering e altre imprese del settore alimentare, grazie alla sua alta qualità e funzionalità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare esclusivamente per la conservazione e il servizio di alimenti.
- Materiali: Assicurarsi che il contenitore sia privo di sostanze nocive e conforme alle normative sulla sicurezza alimentare.
- Manipolazione: Indossare guanti quando si maneggiano contenitori caldi o contenenti alimenti caldi per evitare scottature.
- Ostacoli: Non posizionare il contenitore vicino a fonti di calore dirette o in luoghi umidi per prevenire deformazioni.
- Pulizia: Seguire le istruzioni di pulizia per evitare danni e garantire la sicurezza alimentare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Contenitore GN perforato
- Dimensioni: GN 1/3
- Profondità: 40 mm
- Materiale: Inox di alta qualità
- Resistenza alla temperatura: Da -20°C a +300°C
- Utilizzabile in: Forni, frigoriferi, banchi di lavoro
- Facilmente lavabile: Idoneo per lavastoviglie
- Certificazioni: Conforme alle normative europee sulla sicurezza alimentare

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere il contenitore dall'imballaggio.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Lavare il contenitore con acqua calda e detergente per garantire la pulizia.
4. Posizionare il contenitore su un piano di lavoro o in un armadio frigorifero per l'uso.

5. Operazione

Per un corretto utilizzo:

- Riempire il contenitore con alimenti non oltre il livello massimo consentito.
- Evitare di sovraccaricare il contenitore per non compromettere la sua struttura.
- Utilizzare utensili appropriati per servire o prelevare alimenti dal contenitore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone non abrasivo.
- Può essere utilizzato in lavastoviglie per una pulizia efficace.
- Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo per evitare l'accumulo di umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Deformazioni: Non utilizzare il contenitore a temperature superiori a 300°C.
- Macchie persistenti: Utilizzare detergenti specifici per acciaio inox per rimuovere macchie.
- Rottura o crepe: Contattare il servizio clienti per assistenza e informazioni sulla garanzia.

8. Smaltimento

Riciclare il contenitore secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Non gettare nel rifiuto indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Grazie per aver scelto il nostro contenitore GN perforato. Assicurati di seguire tutte le istruzioni per garantire un uso corretto e una lunga durata del prodotto.