

# 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: GBY1365G

### GN container perforated 1/3 - Depth 65 mm



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for GN Container Perforated 1/3 Depth 65 mm (Model: GBY1365G)

## 1. General Information

The GN Container Perforated 1/3 Depth 65 mm (Model: GBY1365G) is designed for professional kitchen use, providing superior performance for food storage and preparation. This container is made from high-quality stainless steel, ensuring durability and resistance to corrosion, making it ideal for restaurants, catering services, and food service operations.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This container is intended for food storage and preparation only. Do not use for any other purposes.
- Heat Resistance: The container can withstand temperatures from -20°C to +300°C. Do not expose to direct flames.
- Avoid Sharp Objects: Do not use sharp utensils that may scratch or damage the surface.
- Cleaning Precautions: Avoid using abrasive cleaners or steel wool that might scratch the surface.
- Handling: Use heatproof gloves when handling hot containers. Ensure hands are dry to avoid slippage.

## 3. Product Specifications

- Model: GBY1365G
- Type: GN Container Perforated
- Depth: 65 mm
- Dimensions: 325 x 176 mm
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: -20°C to +300°C
- Compliance: Meets hygiene and safety standards

## 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the container from the packaging. Inspect for any visible damage.
2. Placement: Place the container in the desired location, ensuring it is stable and will not tip over.
3. Storage Conditions: Store away from direct heat sources and in a cool, dry area.

## 5. Operation

- Filling: Ensure that the container is not overfilled. Leave space for proper airflow around food items.
- Lid Usage: When applicable, use a compatible lid to cover the container to keep food fresh.
- Temperature Monitoring: For safety, use a thermometer to ensure food is stored at safe temperatures.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wash the container with warm soapy water and rinse thoroughly.
- Disinfection: Use a food-safe disinfectant regularly to maintain hygiene.
- Storage: Ensure the container is completely dry before storing to prevent rust and corrosion.

## 7. Troubleshooting

- Rust Formation: If rust appears, remove it with a mild abrasive and ensure the container is dried properly after cleaning.
- Dents and Scratches: Minor dents can often be minimized by gentle tapping with a soft mallet. Scratches do not affect function.
- Bending or Warping: If the container appears bent or warped, ensure it is not subjected to extreme temperature changes or heavy weight when storing.

## 8. Disposal

- Recycling: The stainless steel material is recyclable. Dispose of responsibly at a recycling facility.
- Environment: Do not dispose of in regular waste. Take the container to a scrap metal recycler if no longer needed.

## 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

Thank you for choosing the GN Container Perforated 1/3 Depth 65 mm (Model: GBY1365G). We appreciate your business and hope our product enhances your kitchen efficiency.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter Perforiert 1/3 Tiefe 65 mm (GBY1365G)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Behälters Perforiert 1/3 Tiefe 65 mm. Dieser Behälter ist ideal für die Lagerung, den Transport und die Präsentation von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck: Der GN-Behälter ist nur für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln geeignet.
- Hitzebeständigkeit: Der Behälter ist hitzebeständig bis 100 °C. Verwenden Sie ihn nicht in einem Ofen oder auf einer Heizquelle.
- Kühlschranks- und Gefriersicherheit: Der Behälter kann im Kühlschrank und Gefriergerät verwendet werden. Achten Sie darauf, dass er nicht extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird.
- Vorsicht bei der Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GBY1365G
- Material: Polypropylen (PP)
- Abmessungen: 325 x 176 x 65 mm (L x B x H)
- Fassungsvermögen: 1,5 Liter
- Farbe: Transparent
- Temperaturbeständig: -20 °C bis +100 °C
- Perforation: Ja, zur besseren Luftzirkulation

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes: Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und frei von Verunreinigungen ist.
2. Reinigen des Behälters: Vor der ersten Verwendung sollte der Behälter gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel gereinigt werden.
3. Platzierung: Der Behälter kann in einem passenden GN-Rahmen oder in einem Kühlschrank platziert werden.
4. Befüllen: Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln, achten Sie dabei auf die maximale Füllhöhe.

## 5. Betrieb

Der GN-Behälter Perforiert 1/3 sollte immer gemäß den Lebensmittelsicherheitsstandards verwendet werden. Verwenden Sie geeignete Lebensmittelbehälter, um eine Kontamination zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch reinigen: Der Behälter sollte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Spülmaschinenfest: Der Behälter ist spülmaschinenfest. Plazieren Sie ihn auf dem oberen Regal der Spülmaschine.
- Lufttrocknen: Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen, bevor Sie ihn lagern.

## 7. Fehlersuche

- Verfärbungen: Wenn der Behälter verfärbt ist, reinigen Sie ihn mit einer Mischung aus Wasser und Essig.
- Risse: Überprüfen Sie den Behälter regelmäßig auf Risse. Bei Beschädigung den Behälter sofort ersetzen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfall. Recyceln Sie, falls möglich.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für Ihren Einkauf!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro GN-container Perforated 1/3 Diepte 65 mm

## 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro GN-container perforated 1/3 diepte 65 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Deze container is perfect voor het bewaren en serveren van voedsel, met speciale perforaties voor een optimale luchtcirculatie en drainage.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container uitsluitend voor voedseltoepassingen.
- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met open vuur of extreme hittebronnen.
- Gebruik de container niet voor het bewaren van chemische stoffen of niet-voedsel gerelateerde items.
- Controleer vóór elk gebruik op schade of vervormingen die de functionaliteit kunnen beïnvloeden.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Gebruik geschikte handschoenen bij het hanteren van de container, vooral bij het reinigen.

## 3. Productspecificaties

- Model: GN-container perforated 1/3
- Diepte: 65 mm
- Afmetingen: 325 x 176 mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor diverse toepassingen in de horeca
- Materiaal: RVS (roestvrij staal), duurzaam en eenvoudig schoon te maken

## 4. Opstelling en Installatie

- Zorg ervoor dat uw werkoppervlak schoon en droog is voordat u de GN-container plaatst.
- Plaats de container op een stabiele en vlakke ondergrond voor optimale stabiliteit.
- Voor gebruik in een warmhoud- of koelsysteem, plaats de GN-container in de daarvoor bestemde ruimte.
- Zorg ervoor dat de perforaties zich op de juiste manier boven de verpakking van voedsel bevinden om een goede luchtcirculatie te waarborgen.

## 5. Bediening

- Vul de GN-container met de gewenste voedselproducten tot aan de rand.
- Zorg ervoor dat producten die opgeslagen worden compatibel zijn met de temperatuur en omgeving.
- Voor het serveren, gebruik een geschikte lepel of spatel om voedsel uit de container te verwijderen.
- Vermijd het laten vallen van zware voorwerpen in de container om beschadiging te voorkomen.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de container na elk gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen om krassen te vermijden.
- Zorg ervoor dat u de container grondig afspoelt en laat drogen voordat u deze opbergt.
- Controleer regelmatig op roest of andere tekenen van schade om de levensduur te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Vuil of vlekken zijn moeilijk te verwijderen.  
Oplossing: Laat de container een tijdje weken in warm zeepsop voordat u schoonmaakt.
- Probleem: Container is vervormd.  
Oplossing: Controleer op schade voor het gebruik en vervang indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

- De GN-container is volledig recyclebaar.
- Zorg ervoor dat u de container op de juiste manier afvoert volgens lokale recyclevoorschriften.
- Werk samen met uw lokale afvalbeheerder om de beste manier van afvalverwerking te bepalen.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 1/3 Profundidad 65 mm

## 1. Información General

El Contenedor GN Perforado 1/3 de 65 mm es un recipiente profesional diseñado para facilitar el almacenamiento y la manipulación de alimentos en entornos de cocina comercial. Este producto es ideal para su uso en buffets, restaurantes y catering, permitiendo una excelente circulación de aire y drenaje óptimo de líquidos.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto ha sido fabricado de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes.
- No sobrecargue el contenedor; respete la capacidad máxima recomendada para evitar daños o accidentes.
- Evite el contacto directo con fuentes de calor.
- Al manipular el contenedor, utilice guantes de protección si se encuentra caliente.
- Limpie cualquier derrame inmediatamente para evitar resbalones.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GN Perforado 1/3
- Profundidad: 65 mm
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 325 x 176 mm
- Peso: 0,62 kg
- Resistencia a temperaturas de -40 °C hasta +300 °C
- Apto para lavavajillas

## 4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que la superficie donde se colocará el contenedor esté limpia y seca.
- Para apilar el contenedor, alinee las lengüetas de los bordes con los contenedores compatibles.
- No coloque el contenedor sobre superficies irregulares para evitar inestabilidad.

## 5. Operación

- Utilice el contenedor para almacenar alimentos preparados o semipreparados.
- Para maximizar la eficiencia, asegúrese de que los alimentos estén fríos al colocarlos en el contenedor.
- Siga las normas de higiene y manipulación de alimentos al utilizar el contenedor.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Puede ser limpiado en el lavavajillas; asegúrese de seguir las recomendaciones del fabricante.
- Inspeccione el contenedor regularmente para detectar signos de daño o desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- Si el contenedor muestra signos de deformación, asegúrese de no estar usándolo bajo condiciones de temperatura extremas o excesiva carga.
- Si hay residuos difíciles de limpiar, sumérgalo en agua caliente con detergente durante unos minutos antes de limpiar.

## 8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Por favor, deséchelo de acuerdo con las normativas de reciclaje locales.
- No arroje el contenedor en basura común.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte, por favor contacte:

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

Agradecemos su elección de nuestro producto. Para más información, no dude en contactarnos.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Conteneur GN Perforé 1/3 - 65 mm de profondeur

## 1. Informations générales

Ce manuel fournit des instructions complètes pour le Conteneur GN Perforé 1/3 - 65 mm. Ce produit est conçu pour les professionnels de la restauration, offrant une solution pratique et efficace pour le stockage des aliments.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas immerger le conteneur dans l'eau; ne pas le soumettre à des températures extrêmes.
- Toujours manipuler avec soin pour éviter les coupures.
- Éviter l'utilisation d'ustensiles pointus qui pourraient endommager le conteneur.
- Vérifiez régulièrement l'état du conteneur pour éviter les blessures dues à des pièces endommagées.
- Gardez hors de portée des enfants.

## 3. Aperçu et spécifications du produit

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: 1/3 GN
- Profondeur: 65 mm
- Capacité: 2,5 litres
- Poids: 0,5 kg
- Caractéristiques: Aliments en sécurité, non corrosif, convient à des températures de -20 à +100 degrés Celsius.

## 4. Configuration et installation

- Assurez-vous que la surface sur laquelle le conteneur sera placé est propre et sèche.
- Si le conteneur est intégré dans une station de service, vérifiez que la taille est conforme aux dimensions requises (1/3 GN).
- Placez le conteneur dans le compartiment approprié de votre équipement de restauration.
- S'assurer que les perforations sont orientées vers le bas pour un drainage optimal.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le conteneur pour stocker des aliments préparés ou des ingrédients.
- Ne pas remplir à ras bord; laisser de l'espace pour la circulation de l'air.
- Veillez à respecter les normes de température et d'hygiène lors de la manipulation des aliments.

## 6. Nettoyage et maintenance

- Laver le conteneur avec de l'eau tiède et un détergent doux après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher à l'air libre.
- Inspectez régulièrement pour tout signe d'usure ou de dommage.

## 7. Dépannage

- Si le conteneur présente des signes de rouille ou de corrosion, n'utilisez pas et remplacez-le immédiatement.
- En cas de déformation visible, évitez de charger des nourritures lourdes pour prévenir des accidents.
- Si des résidus alimentaires persistent, recommencez le processus de nettoyage.

## 8. Élimination

- Le conteneur en acier inoxydable peut être recyclé. Ne jetez pas avec les déchets ménagers.
- Suivez les recommandations locales concernant l'élimination des métaux.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN Perforato 1/3 Profondità 65 mm GBY1365G

## 1. Informazioni Generali

Il contenitore GN perforato 1/3 di profondità 65 mm GBY1365G è progettato per soddisfare le esigenze di conservazione e presentazione degli alimenti nei ristoranti e nelle cucine commerciali. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, questo contenitore è resistente e durevole.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Idoneo:** Utilizzare solo per il raffreddamento o la cottura di alimenti. Non utilizzare il contenitore per sostanze chimiche o materiali non alimentari.
- **Maneggio Attento:** Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano il contenitore caldo.
- **Ispezione Regolare:** Controllare regolarmente il contenitore per eventuali segni di danneggiamento o deterioramento. Non utilizzare se danneggiato.
- **Pulizia:** Assicurarsi che il contenitore sia pulito e disinfettato prima di ogni utilizzo.
- **Batteri e Contaminazione:** Evitare di lasciare il contenitore a temperatura ambiente per lunghi periodi. Rispettare le linee guida sulla sicurezza alimentare.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Dimensione:** 1/3 GN
- **Profondità:** 65 mm
- **Peso:** 0,5 kg
- **Disponibilità:** Perforato per una migliore circolazione dell'aria e drenaggio dei liquidi.

## 4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
- Posizionare il contenitore in un'area stabile e sicura.
- Se il contenitore deve essere montato in un sistema di conservazione, seguire le istruzioni specifiche del sistema per una corretta installazione.
- Aggiungere il contenitore al sistema (ad es. frigorifero, vetrina espositiva) assicurandosi che sia ben supportato.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore GBY1365G per conservare ingredienti o piatti pronti.
- Assicurarsi di non sovraccaricare il contenitore, mantenendo una distribuzione uniforme dei pesi.
- In caso di cottura, utilizzare il contenitore solo nei forni o nelle attrezzature approvate.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Evitare l'uso di pagliette metalliche o prodotti chimici aggressivi per non danneggiare la superficie.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.
- Conservare il contenitore in un luogo asciutto e pulito.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se si verifica ruggine o macchie, controllare se avete utilizzato detersivi non appropriati. Ripristinare la superficie con un trattamento di pulizia adeguato.
- Se ci sono danni strutturali, astenersi dall'uso e contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il contenitore secondo le normative locali sui rifiuti e il riciclaggio dei metalli.
- Non abbandonare il contenitore in discariche non autorizzate.

## 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.