

# 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: GBY16100

### GN containers 1/ 6 - Depth 100 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 1/6 Depth 100 mm (GBY16100)

## 1. General Information

The GN Container 1/6 Depth 100 mm (GBY16100) is a high-quality gastronorm container designed for efficient food storage, transport, and serving. Made from durable materials, this container is versatile and suitable for various culinary applications.

## 2. Safety Information

- Always use the GN container in accordance with recommended temperature limits.
- Do not expose the container to extreme temperature fluctuations to prevent warping or damage.
- Ensure the container is clean and free from contaminants before use.
- Avoid using metal utensils that could scratch the surface of the container.
- Do not stack heavy containers on top of the GN container to prevent deformation.
- Keep the container out of reach of small children to avoid accidental injuries.
- Use caution when handling hot foods to prevent burns.

## 3. Product Specifications

- Model: GBY16100
- Size: 1/6
- Depth: 100 mm
- Material: Stainless steel
- Compatible with standard gastronorm racks
- Dishwasher safe

## 4. Setup and Installation

1. Ensure the installation area is clean and free of debris.
2. Place the GN container on a stable surface or designated gastronorm rack.
3. Check that the container is aligned properly for optimal use.
4. If using in a refrigerator or warming unit, ensure proper ventilation around the container.
5. The container is ready for use once secure and stable.

## 5. Operation

- Fill the GN container with the desired food item, ensuring it does not exceed the maximum fill line to prevent spills.
- If using for hot foods, preheat the container if necessary.
- Always use appropriate lids or covers to maintain food temperature and prevent contamination.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the GN container after each use to maintain hygiene.
- Use warm soapy water or a mild detergent; for stubborn stains, a non-abrasive cleaner may be used.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a soft cloth.
- Avoid using steel wool or harsh chemicals that can damage the container's surface.
- Store the container in a clean, dry place when not in use.

## 7. Troubleshooting

- If the container shows signs of warping: Ensure it is not exposed to extreme temperatures. Replace if damaged.
- If the container retains odors: Clean with a mixture of vinegar and water, then rinse thoroughly.
- If there is discoloration: Use a stainless steel cleaner and follow manufacturer instructions.

## 8. Disposal

- Dispose of the GN container in accordance with local waste disposal regulations.
- Stainless steel containers can typically be recycled. Ensure they are clean before recycling.

## 9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/6 Tiefe 100 mm (GBY16100)

## 1. Allgemeine Informationen

Der GN-Behälter 1/6 mit einer Tiefe von 100 mm ist ein unverzichtbares Zubehör in der Gastronomie und Lebensmittelzubereitung. Er ist ideal für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln in Buffets, Gastronomiebetrieben und Catering-Umgebungen. Der Behälter besteht aus hochwertigem Material, das sowohl eine lange Lebensdauer als auch eine einfache Handhabung gewährleistet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Vor der Verwendung des Behälters auf Risse oder Beschädigungen prüfen.
- Nur für Temperaturen von -40°C bis +210°C geeignet.
- Bei der Handhabung des Behälters Handschuhe tragen, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Nicht mit scharfen Gegenständen oder Reinigungsmitteln in Kontakt bringen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Für weitere Informationen und Sicherheitshinweise die Herstelleranweisungen beachten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: GN-Behälter 1/6
- Modellnummer: GBY16100
- Abmessungen: 162 x 108 x 100 mm
- Material: Edelstahl
- Maximaltemperatur: +210°C
- Minimaltemperatur: -40°C
- Stapelbar und hygienisch, ideal für Küchen und Buffets.
- Geeignet für die Verwendung in Kühl- und Gefriergeräten.

## 4. Einrichtung und Installation

- Der GN-Behälter ist sofort einsatzbereit und erfordert keine besondere Installation.
- Vor der Inbetriebnahme den Behälter gründlich reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert wird.
- Bei Verwendung in einer Heizquelle darauf achten, dass der Behälter den vorgesehenen Temperaturen standhält.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln und schließen Sie ihn gegebenenfalls mit einem passenden Deckel.
- Der Behälter kann in Gastronomietheken, bei Buffets oder im Kühlschrank eingesetzt werden.
- Achten Sie darauf, die maximalen Füllhöhen und Temperaturen einzuhalten, um eine optimale Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor der ersten Verwendung und nach jeder Benutzung gründlich reinigen.
- Der Behälter kann mit warmem Seifenwasser von Hand gereinigt oder in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer zu verhindern.
- Regelmäßig auf Beschädigungen prüfen und den Behälter bei Bedarf ersetzen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Risse oder Beschädigungen am Behälter.  
Lösung: Überprüfen Sie den Behälter vor der Verwendung immer auf Schäden. Bei Beschädigungen nicht verwenden.
- Problem: Lebensmittelverfärbungen oder -gerüche im Behälter.  
Lösung: Gründliche Reinigung durchführen oder desinfizieren.

## 8. Entsorgung

- Der GN-Behälter ist vollständig recycelbar.
- Entsorgen Sie den Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl und anderen Materialien.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-containers 1/6 diepte 100 mm (GBY16100)

## 1. Algemene Informatie

Deze GN-container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca, geschikt voor het bewaren en serveren van voedsel. Het product is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor een lange levensduur en optimale hygiëne.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container uitsluitend voor voedselopslag en bereiding.
- Controleer de container regelmatig op beschadigingen of vervormingen.
- Vermijd het gebruik van de container in de magnetron of oven.
- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met scherpe voorwerpen om krassen te voorkomen.
- Houd de container buiten bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 1/6 (100 mm diep)
- Capaciteit: Past in standaard GN-racks
- Temperatuurbestendigheid: Tot 300 °C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

## 4. Setup en Installatie

- Plaats de GN-container in een geschikte GN-rack die voldoet aan de standardeisen.
- Zorg ervoor dat de container goed is uitgelijnd en stevig op zijn plaats staat.
- Controleer of de container vrij is van stof en vuil voordat je deze gebruikt.

## 5. Werking

- Vul de GN-container met voedsel tot de aanbevolen vulhoogte.
- Plaats de container in een GN-rack in de koelkast of op een andere temperatuurregelingstool indien nodig.
- Gebruik een deksel of folie om voedsel vers te houden en kruisbesmetting te voorkomen.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig de GN-container na elk gebruik met warm, zeepsop en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of staalwol, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Voor hardnekkige vlekken kan een mild schuurmiddel worden gebruikt.
- Droog de container grondig af voordat je deze opbergt.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlekken op de container  
Oplossing: Gebruik een milde ontvetter en een zachte doek om vlekken te verwijderen.
- Probleem: Container past niet goed in het rack  
Oplossing: Controleer of het rack geschikt is voor de afmetingen van de GN-container.

## 8. Afvoer

Zorg ervoor dat de GN-container aan het einde van zijn levensduur op een verantwoorde manier wordt afgevoerd. Roestvrij staal kan worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over recyclingmogelijkheden.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 1/6 - Profundidad 100 mm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Contenedor GN 1/6 de GGM Gastro. Este contenedor está diseñado para el almacenamiento y presentación de alimentos en entornos comerciales como restaurantes, caterings y buffets. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y practicidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está destinado únicamente para el almacenamiento de alimentos. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Alto calor: Evite el contacto con superficies calientes y fuentes de calor directas para prevenir deformaciones o daños en el contenedor.
- Temperaturas extremas: No exponga el contenedor a temperaturas superiores a 100 °C o inferiores a -20 °C.
- Limpieza: Utilice únicamente productos de limpieza seguros y adecuados para utensilios de almacenamiento de alimentos.
- Inspección periódica: Revise regularmente el contenedor para detectar cualquier signo de daño o desgaste. Si se encuentra dañado, no utilice el producto.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo de producto: Contenedor GN 1/6
- Dimensiones: 176 x 162 x 100 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Aprox. 1,5 litros
- Apto para lavavajillas: Sí
- Resistencia a temperaturas: De -20 °C a +100 °C
- Peso: 0,5 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el contenedor de su embalaje.
2. Limpie el contenedor con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso.
3. Asegúrese de que el área de almacenamiento esté limpia y seca.
4. Coloque el contenedor en un lugar adecuado dentro de la nevera o el área de servicio, asegurando que esté accesible para el personal.

## 5. Operación

- Para almacenar alimentos, llene el contenedor según la capacidad recomendada.
- Utilice tapas adecuadas para mantener la frescura de los alimentos y evitar la contaminación.
- Asegúrese de respetar las normas de temperaturas para el almacenamiento seguro de alimentos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el contenedor después de cada uso con agua tibia y jabón.
- Para manchas difíciles, se recomienda el uso de un limpiador específico para acero inoxidable.
- No utilice abrasivos ni estropajos duros que puedan dañar la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- Deformaciones o daños visibles: No utilice el contenedor y contacte con nuestro servicio de atención al cliente.
- Dificultad para apilar con otros contenedores: Asegúrese de utilizar productos de la misma línea y tamaño compatible.

## 8. Eliminación

Este producto es reciclable. Al final de su vida útil, elimínelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y residuos. No lo deseche en la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Por favor, siga todas las instrucciones para asegurar un uso y cuidado adecuados de su contenedor GN 1/6.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit GBY16100

### 1. Informations générales

Le GBY16100 est un conteneur GN d'une profondeur de 100 mm, conçu pour le stockage et la présentation des aliments. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce conteneur est durable et idéal pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ce produit est conçu uniquement pour un usage alimentaire. Ne l'utilisez pas pour d'autres applications.
- Chauffage : Ne pas placer sur une source de chaleur directe (comme un feu ouvert) pour éviter les déformations.
- Manipulation : Portez toujours des gants de protection lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Nettoyage : Utilisez uniquement des nettoyeurs non abrasifs pour éviter d'endommager la surface.
- Rangement : Stockez dans un endroit sec et frais pour éviter la corrosion.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : GBY16100
- Dimensions : Standard GN, 1/6, profondeur 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Adapté pour divers types d'aliments
- Caractéristiques : Résistant à la chaleur, facile à nettoyer, empilable

### 4. Installation et configuration

1. Choisissez un emplacement approprié sur votre surface de travail.
2. Assurez-vous que la zone est propre et sèche.
3. Pour les conteneurs empilables, alignez-les correctement pour un stockage sécurisé.
4. Si vous utilisez un couvercle, veillez à ce qu'il s'adapte correctement pour éviter les fuites.

### 5. Fonctionnement

- Placez les aliments dans le conteneur GN.
- Assurez-vous que le couvercle est bien fermé, si applicable.
- Étiquetez le conteneur si nécessaire pour une identification facile.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavez à la main ou au lave-vaisselle avec des détergents doux.
- Évitez les brosses abrasives qui peuvent rayer la surface.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter les taches d'eau.

### 7. Dépannage

- Problème : Le conteneur présente des signes de corrosion.  
- Solution : Nettoyez avec un produit spécifique pour l'inox et stockez dans un endroit sec.
- Problème : Difficulté à empiler.  
- Solution : Assurez-vous que les conteneurs sont de la même taille et bien alignés.

### 8. Élimination

Ce produit peut être recyclé conformément aux réglementations en matière de recyclage des métaux. Veuillez vous renseigner auprès de votre collectivité locale pour les procédures de recyclage appropriées.

### 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 di Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Congratulazioni per aver acquistato il contenitore GN 1/6 con profondità di 100 mm. Questo prodotto è progettato per la conservazione e la presentazione degli alimenti in modo sicuro ed efficace. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il contenitore solo per il suo scopo previsto.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità specificata.
- Tenere lontano il contenitore da fiamme libere e fonti di calore.
- Se il contenitore è danneggiato, non utilizzarlo.
- Lavarsi sempre le mani prima di maneggiare alimenti.
- Utilizzare guanti quando si maneggiano prodotti caldi.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Contenitore GN 1/6
- Profondità: 100 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: 1,5 litri
- Dimensioni esterne: 176 mm x 108 mm
- Resistente a temperature da -40°C a +300°C
- Lavabile in lavastoviglie

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso.
4. Unire eventuali coperchi compatibili se necessari.

### 5. Operazione

- Riempire il contenitore con alimenti solidi o liquidi, senza superare la capacità massima.
- Utilizzare il contenitore in combinazione con apparecchiature di riscaldamento o refrigerazione compatibili.
- Seguire le linee guida sui tempi di esposizione ai diversi range di temperatura.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone.
- Per rimuovere macchie persistenti, utilizzare un detergente non abrasivo.
- Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie, ma controllare le specifiche prima di procedere.
- Asciugare completamente il contenitore dopo il lavaggio per preservarne la qualità.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore non si adatta correttamente in un apparecchio, controllare le dimensioni specificate.
- Eventuali deformazioni devono essere segnalate e il contenitore non deve essere utilizzato fino alla risoluzione del problema.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire il contenitore in acciaio inossidabile secondo le normative locali in materia di riciclaggio. Non gettare il prodotto insieme ai rifiuti domestici.

### 9. Contatto

Per domande o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania