

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: GBY19100

GN containers 1/ 9 - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Containers 1/9 Depth 100mm

1. General Information

The GN Containers 1/9 Depth 100mm are designed for professional use in kitchens, cafes, and restaurants. These containers are ideal for food storage, serving, and preparation, ensuring that food remains fresh and secure. They are compatible with various GN systems and are perfect for a range of culinary applications.

2. Safety Information

- Ensure that the GN containers are placed on a stable and secure surface to prevent spills or accidents.
- These containers are designed for food storage; do not use them for non-food items.
- Avoid exposure to extreme temperature changes; do not place hot containers in cold environments, and vice versa.
- Handle the containers with care to prevent dropping or damaging them.
- Always use appropriate tools or utensils when handling food in these containers to maintain hygiene.
- Regularly check for any cracks or deformities in the containers, as damaged containers can compromise food safety.

3. Product Specifications

- Product Name: GN Containers 1/9 Depth 100mm
- Material: Stainless Steel
- Depth: 100mm
- Dimensions: 176 x 108 mm
- Weight: 0.5 kg
- Temperature Resistance: -40°C to +300°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Microwave Safe: No
- Freezer Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Unpack the GN containers from their packaging, ensuring all items are accounted for.
- Inspect each container for signs of damage or defects.
- Place the GN containers on a clean, dry surface in your kitchen or storage area.
- Ensure there is adequate space around the containers for easy access and proper ventilation.
- If stacking, ensure the containers are compatible and properly aligned to avoid tipping.

5. Operation

- Before use, wash the containers with warm soapy water and rinse thoroughly.
- When filling the containers, avoid overfilling to allow for food expansion when freezing.
- Use appropriate lids to cover the containers when storing food, ensuring they fit securely.
- For serving, lift the containers carefully using both hands to prevent spillage.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the containers with warm soapy water or place them in a dishwasher.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads to prevent scratching the surface.
- Allow the containers to dry completely before stacking or storage.
- Regularly inspect for any signs of wear and replace if necessary to maintain food safety standards.

7. Troubleshooting

- If containers become stained, soak them in a mixture of baking soda and warm water before washing.
- For odors, wash with vinegar or lemon juice to neutralize them.
- If lids do not fit properly, check for any warping or damage and replace if needed.

8. Disposal

- Dispose of containers in accordance with local regulations.
- Stainless steel is recyclable; ensure to recycle if the containers are no longer usable.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 1/9 Tiefe 100 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Behälters 1/9 Tiefe 100 mm. Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt und ist für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Catering und anderen gastronomischen Einrichtungen konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzungshinweise: Verwenden Sie den GN-Behälter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Hitzebeständigkeit: Der Behälter darf in Öfen und Mikrowellen verwendet werden, jedoch ist direkte Flamme zu vermeiden.
- Reinigungshinweise: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche des Behälters nicht zu beschädigen.
- Lagerung: Lagern Sie den Behälter an einem kühlen, trockenen Ort, um Verfärbungen oder Beschädigungen durch Sonnenlicht zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Behälter von kleinen Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GN-Behälter 1/9
- Tiefe: 100 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 176 x 108 mm (B x T)
- Kapazität: 1,7 L
- Temperaturbereich: -40 °C bis +300 °C

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Ablagerungen ist.
- Platzierung: Stellen Sie den GN-Behälter auf eine stabile, nicht brennbare Oberfläche.
- Kompatibilität: Vergewissern Sie sich, dass der Behälter mit den vorhandenen GN-Schubladen oder -Regalen kompatibel ist.

5. Betrieb

- Befüllung: Füllen Sie den Behälter gleichmäßig mit Lebensmitteln, um eine Überhitzung oder Überladung zu vermeiden.
- Temperaturkontrolle: Überprüfen Sie regelmäßig die Innentemperatur der Speisen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach dem Gebrauch den Behälter mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie den Behälter regelmäßig, insbesondere nach der Verwendung mit rohen Lebensmitteln.
- Lagerung: Trocknen Sie den Behälter gründlich ab und lagern Sie ihn an einem sauberen, trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Verfärbung: Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder hohe Temperaturen, um Verfärbungen zu verhindern.
- Geruchsbildung: Bei Geruchsbildung reinigen Sie den Behälter gründlich mit einer Mischung aus Wasser und Essig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Behälter gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Nicht in den Hausmüll werfen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding GGM Gastro GN Containers - Diepte 100 mm

1. Algemene informatie

De GGM Gastro GN-containers zijn ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca, ideaal voor het bewaren en serveren van levensmiddelen. Deze containers zijn vervaardigd uit hoogwaardige materialen die voldoen aan de vereisten voor voedselveiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-containers alleen voor het bewaren van voedsel.
- Controleer de containers regelmatig op beschadigingen. Beschadigde containers mogen niet worden gebruikt.
- Vermijd hoge temperaturen bij het reinigen, om vervorming van de container te voorkomen.
- Houd de containers buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen om de containers te reinigen.
- Volg bij het opbergen van de containers altijd de richtlijnen voor voedselveiligheid.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diepte: 100 mm
- Afmetingen: 1/9
- Geschikt voor hoge temperaturen
- Roestvrij staal met een geborstelde afwerking
- Blijft hygiënisch en bestand tegen corrosie

4. Installatie en opstelling

1. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is.
2. Plaats de GN-container op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de container niet direct in contact komt met hittebronnen of scherpe voorwerpen.
4. Als er meerdere containers worden gebruikt, stapel ze dan zo dat de stabiliteit gewaarborgd blijft.

5. Bediening

- Vul de GN-container met voedselproducten. Zorg ervoor dat de container niet te vol is om morsen te voorkomen.
- Gebruik de container met een geschikte deksel voor optimale bescherming van het voedsel.
- Vermijd het overladen van de container om een goede luchtdoorlaatbaarheid te garanderen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de GN-container na elk gebruik. Gebruik warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel grondig af en laat drogen voor gebruik.
- Voor hardnekkige vlekken kan een zachte spons worden gebruikt.
- Vermijd de vaatwasser voor de lange levensduur van de container.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlekken blijven achter na het reinigen.
Oplossing: Gebruik een mild schuurmiddel en een zachte spons.
- Probleem: Container vervormd.
Oplossing: Vermijd het plaatsen van de container in de buurt van hoge temperaturen. Vervormde containers zijn niet veilig voor voedselopslag en moeten worden vervangen.

8. Afvoer

- Afvalstoffen moeten in overeenstemming met de lokale wetgeving worden afgevoerd. Roestvrij staal kan vaak gerecycled worden, controleer bij uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 1/9 D 100 mm

1. Información General

El Contenedor GN 1/9 de 100 mm de profundidad es un recipiente versátil y resistente, ideal para almacenar y servir alimentos en restaurantes, caterings y cocinas industriales. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, este contenedor ofrece durabilidad y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el contenedor esté correctamente etiquetado antes de su uso.
- No sobrecargue el contenedor para evitar deformaciones y garantizar la estabilidad.
- No exponga el contenedor a temperaturas extremas superiores a 300°C.
- Mantenga el contenedor alejado de fuentes directas de calor y llamas abiertas.
- Nunca utilice utensilios afilados que puedan dañar el interior del contenedor.
- Utilice guantes de protección al manejar el contenedor caliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1/9
- Profundidad: 100 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Adecuado para alimentos sólidos y líquidos
- Apto para lavavajillas
- Resistente a la corrosión y fácil de limpiar

4. Configuración e Instalación

- Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que el área de almacenamiento o servicio esté limpia y seca.
- Si se apilan otros contenedores, asegúrese de que el tamaño sea compatible.
- No use el contenedor en un microondas, horno o freidora a menos que esté específicamente diseñado para ello.

5. Operación

- Utilice el contenedor para almacenar una variedad de alimentos, como salsas, ensaladas y comida preparada.
- Asegúrese de tapar el contenedor con su tapa correspondiente, si aplica, para mantener la frescura de los alimentos.
- Al servir alimentos, utilice utensilios adecuados para evitar rayones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con detergente suave y agua caliente o colóquelo en el lavavajillas.
- Evite el uso de materiales abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente el contenedor después de la limpieza para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Si el contenedor presenta manchas o corrosión, refriegue con una pasta de bicarbonato de sodio y agua.
- Verifique si el contenedor se deforma; si esto ocurre, no lo fuerce en su uso y considere su reemplazo.
- Si notas olores persistentes, asegúrate de limpiar adecuadamente con vinagre y bicarbonato.

8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado adecuadamente al final de su vida útil.
- Verifique las normativas locales para la eliminación de acero inoxidable.
- Nunca arroje el producto en la basura regular, ya que puede ser reciclable.

9. Contacto

Para más información o consultas, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Conteneur GN 1/9, profondeur 100 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Conteneur GN 1/9, profondeur 100 mm. Ce produit est parfait pour le rangement et la préparation d'aliments dans les cuisines professionnelles. Il est conçu pour offrir durabilité et praticité tout en respectant les normes de sécurité en vigueur.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit doit être utilisé uniquement pour la préparation et le stockage d'aliments.
- Température : Peut être utilisé dans une plage de température de -40°C à +70°C.
- Lavage : Compatibilité avec le lave-vaisselle - s'assurer que la machine ne dépasse pas les températures mentionnées.
- Manipulation : Évitez les chocs et les impacts qui pourraient endommager le conteneur.
- Produits Chimiques : Ne pas utiliser avec des produits chimiques abrasifs pour le nettoyage.
- Surveillance : Ne jamais laisser le produit à portée des enfants sans surveillance.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type de Produit : Conteneur GN
- Dimensions : 1/9
- Profondeur : 100 mm
- Matériel : Acier inoxydable
- Caractéristiques : Résistant aux chocs, facile à empiler, compatible avec les cuisines professionnelles.

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Ouvrez l'emballage avec soin et retirez le conteneur.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y ait pas de dommages visibles. En cas de défaut, ne pas utiliser et contacter le fournisseur.
3. Placement : Placez le conteneur sur une surface plane et stable dans votre cuisine.
4. Équipement Complémentaire : Assurez-vous d'utiliser le conteneur avec des équipements compatibles (par exemple, des couvercles GN appropriés).

5. Fonctionnement

- Ce conteneur est conçu pour stocker une variété d'aliments. Assurez-vous de le remplir raisonnablement pour éviter les débordements.
- Si utilisé dans un bain-marie, assurez-vous que l'eau ne dépasse pas le bord du conteneur.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Lavez le conteneur avec de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez de rayer la surface.
- Stérilisation : Pour un usage professionnel, stérilisez régulièrement le conteneur selon les protocoles en vigueur.
- Rangement : Séchez complètement avant de ranger pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : Le conteneur présente des marques ou des rayures.
- Solution : Utilisez un polish spécifique pour inox pour atténuer les marques.
- Problème : Ne s'adapte pas aux autres équipements GN.
- Solution : Vérifiez que les dimensions des autres équipements sont conformes aux normes GN.

8. Élimination

- Lorsque le conteneur arrive en fin de vie, veuillez le recycler conformément aux réglementations locales concernant les matériaux en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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

Il contenitore GN 1/9 profondità 100 mm è progettato per l'uso in cucine commerciali e ristorazione. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, garantisce durata, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia. È ideale per la conservazione degli alimenti e può essere utilizzato in combinazione con una varietà di apparecchiature da cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il contenitore solo per il suo scopo previsto.
- Non esporre il contenitore a fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Evitare il contatto diretto con sostanze chimiche aggressive.
- Non utilizzare utensili abrasivi o spugne che possano graffiare la superficie del contenitore.
- Assicurarsi che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Tenere il contenitore fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: GN 1/9
- Profondità: 100 mm
- Capacità: Adatta per conservazione alimentare
- Resistente a temperature da -40°C a +300°C
- Idoneo per lavastoviglie
- Certificato per uso alimentare

4. Installazione e Setup

- Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il contenitore.
- Assicurarsi che il contenitore sia allineato con altre unità di stoccaggio, se necessario.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre il limite di peso raccomandato per evitare danni.

5. Operazione

- Riempire il contenitore con gli alimenti desiderati, lasciando spazio per la chiusura.
- Coprire il contenitore con un coperchio adeguato per evitare contaminazioni.
- Monitorare la temperatura degli alimenti conservati per garantire la sicurezza alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare un detergente non abrasivo per mantenere la finitura.
- Asciugare bene dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Ispezionare regolarmente il contenitore per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta ruggine o macchie, provvedere immediatamente alla pulizia e al mantenimento.
- Assicurarsi che il contenitore non sia deformato, in caso di deformazioni, sostituirlo.
- Se si riscontrano perdite con il coperchio, verificare che sia posizionato correttamente.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del contenitore, smaltirlo secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli.
- Non abbandonare il contenitore in luoghi pubblici o in natura.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania