

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: GBY21100

GN container 2 /1 - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: GN Container 2/1 Depth 100 mm (GBY21100)

1. General Information

Thank you for purchasing the GN Container 2/1 Depth 100 mm. This product is designed for professional kitchen environments, offering flexibility and efficiency for food storage, preparation, and service. Please read this manual thoroughly to ensure proper usage and maintenance.

2. Safety Information

- General Safety: This product is intended for use in professional kitchens. Ensure all users understand operational procedures before use.
- Material Safety: The container is made of high-quality stainless steel that is resistant to corrosion and rust.
- Handling: Use protective gloves when handling to avoid sharp edges. Ensure containers are positioned securely to prevent spills.
- Thermal Safety: Avoid exposure to extreme temperature changes. Allow hot contents to cool slightly before transferring to prevent burns.
- Cleaning Safety: Use appropriate cleaning agents. Ensure the product is completely dry before storage.
- Child Safety: Keep out of reach of children to prevent any accidents.

3. Product Specifications

- Model: GN Container 2/1
- Depth: 100 mm
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 325 x 530 mm (W x L)
- Capacity: 14 Liters
- Operating Temperature: -20°C to +100°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Place the GN container on a stable surface, ensuring it is easily accessible but not in a high-traffic area.
- Ensure that the surface is clean and dry.
- Position the container such that the sides are not subjected to heavy impacts to maintain integrity.
- Avoid stacking containers that exceed recommended weight limits.
- If used in a refrigerated environment, ensure that airflow is not obstructed around the container.

5. Operation

- The GN container can be used for storing food items at both hot and cold temperatures as per its operating temperature range.
- When filling, avoid overfilling to prevent spillage. Use food covers or lids when necessary to maintain freshness.
- For service, ensure that the contents are temperature compliant per health regulations for food safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the container after each use to prevent cross-contamination.
- Use warm, soapy water or a dishwasher for cleaning. Avoid abrasive cleaners that may scratch surfaces.
- Dry the container completely with a soft cloth before storage.
- Regularly inspect the container for any signs of wear or damage. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is rusting
Solution: Ensure that the container is dried properly after cleaning and not stored in damp areas.
- Issue: Container is deformed
Solution: Avoid exposure to extreme temperatures and heavy impacts. Replace if the container is significantly damaged.

8. Disposal

- Dispose of the GN container in accordance with local regulations.
- Stainless steel is recyclable. Consider recycling options instead of throwing away.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GN Container 2/1 Depth 100 mm. Proper use and maintenance will ensure long-lasting performance.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 2/1 Tiefe 100 mm

1. Allgemeine Informationen

Der GN-Behälter 2/1 mit einer Tiefe von 100 mm ist ideal für die gastronomische Verwendung und sorgt für eine optimale Lagerung von Lebensmitteln. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet dieser Behälter hervorragende Haltbarkeit und Hygiene. Der Behälter ist kompatibel mit verschiedenen Gastronomie-Systemen und ist einfach zu verwenden und zu reinigen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Behälter nur für die vorgesehenen Lebensmittelanwendungen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder abrasiven Materialien, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der Verwendung sauber und trocken ist.
- Lagern Sie den Behälter an einem sicheren Ort, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Der Behälter sollte nicht auf offenen Flammen oder direkten Wärmequellen platziert werden.
- Halten Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 100 mm
- Kapazität: 8,5 Liter
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +300°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- BPA-frei: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie den GN-Behälter aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
2. Überprüfen Sie den Behälter auf Beschädigungen oder Mängel, bevor Sie ihn verwenden.
3. Platzieren Sie den Behälter in einem geeigneten Gastro-Setup, wie z.B. einem Kühl- oder Heißhaltetisch.
4. Stellen Sie sicher, dass der Behälter sicher und stabil steht, um ein Umkippen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter nicht überfüllt ist, um ein Auslaufen zu verhindern.
- Überwachen Sie die Temperatur des Behälters regelmäßig, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um die Oberfläche des Edelstahlbehälters nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Behälter in einem trockenen Ort, wenn er nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Behälter ist verrostet.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Reinigungsmethoden und vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Problem: Der Behälter passt nicht richtig in das System.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Abmessungen und stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen Behältertyp verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass alle Lebensmittelreste entfernt sind, bevor Sie ihn entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GNM-container 2/1 Diepte 100 mm - GBY21100

1. Algemene Informatie

Deze GNM-container 2/1 diepte 100 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en voor het bewaren van voedselproducten. Het product is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en voldoet aan de hoogste voedselveiligheidsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze container is alleen bedoeld voor het veilig opslaan en serveren van voedsel.
- Vermijd het gebruik van scherpe of geslepen voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Gebruik de container niet om voedsel in de magnetron of oven te verwarmen, tenzij anders aangegeven.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op schade, zoals krassen of deuken, en vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2/1 (inschuifmaat)
- Diepte: 100 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Capaciteit: Geschikt voor standaard GN-laden
- Warmtebestendigheid: Tot 300°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat het werkoppervlak schoon en vlak is voordat u de container plaatst.
2. Plaats de GNM-container op een stabiele ondergrond of in de GN-lade waar deze veilig en stevig kan staan.
3. Controleer of de container goed aansluit bij andere GN-containers en zorg ervoor dat de luchtcirculatie niet wordt belemmerd.
4. Bij gebruik in een professionele omgeving, zorg ervoor dat de container goed toegankelijk is voor medewerkers.

5. Bediening

- Gebruik de container voor het opslaan van zowel koude als warme voedingswaren.
- Sluit de container altijd af met een geschikte deksel of folie om voedselverspilling en contaminatie te voorkomen.
- Bij gebruik voor serveren, zorg ervoor dat de container goed is gevuld om voedselbeschadiging te vermijden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken.
- Het is vaatwasmachinebestendig; volg de instructies van uw vaatwasmachine voor optimaal resultaat.
- Droog de container grondig af om watervlekken te voorkomen.
- Bewaar de container op een droge en koele plaats.

7. Probleemoplossing

- Vlekken op het oppervlak: Reinig met een niet-schurend middel en een zachte doek.
- Druppeltjes of condens: Dit kan optreden bij veranderende temperaturen. Zorg voor een constante temperatuur.
- Schade aan de container: Inspecteer regelmatig op slijtage en schakel de container uit de circulatie als er schade is.

8. Afvoer

- Deze container kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd in overeenstemming met lokale voorschriften voor roestvrij staal.
- Zorg ervoor dat de container op de juiste manier wordt gerecycled waar mogelijk.

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 del Producto: Contenedor GN 2/1 Profundidad 100 mm (GBY21100)

1. Información General

El contenedor GN 2/1 de profundidad 100 mm está diseñado para el almacenamiento y la preparación de alimentos en entornos profesionales y comerciales. Este producto es adecuado para su uso en cocinas industriales, buffets y eventos de catering.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el contenedor, asegúrese de que esté limpio y en buenas condiciones.
- No sobrecargue el contenedor para evitar deformaciones o rupturas.
- Evite el contacto directo con fuentes de calor intenso.
- No utilice utensilios afilados que puedan rayar o dañar la superficie del contenedor.
- Al manipular alimentos calientes, utilice guantes de cocina apropiados.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños.
- Siga las regulaciones de higiene y seguridad alimentaria pertinentes.
- En caso de daño físico, retire el contenedor del uso inmediato y contacte al servicio de atención al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de calidad alimentaria.
- Dimensiones: 534 mm x 325 mm x 100 mm.
- Capacidad: Ideal para almacenar hasta 10 litros de alimentos.
- Uso: Apto para horno y refrigerador.
- Resistencia a Temperaturas: Desde -40 °C hasta +300 °C.
- Compatibilidad: Se puede utilizar con tapas GN y accesorios compatibles.

4. Instalación y Configuración

1. Limpie el área donde se colocará el contenedor.
2. Inserte el contenedor en la unidad de almacenamiento o en el espacio asignado.
3. Asegúrese de que el contenedor esté nivelado y estable.
4. Verifique que el contenedor no esté en contacto con fuentes de calor.
5. Si utiliza tapas, asegúrese de que encajen correctamente para mantener la frescura de los alimentos.

5. Operación

- Coloque los alimentos dentro del contenedor, asegurándose de no exceder la capacidad recomendada.
- Si se utiliza para el almacenamiento en frío, cúbralo con una tapa apropiada.
- Para el almacenamiento en caliente, asegúrese de que ha sido precalentado adecuadamente, si corresponde.
- Evite abrir el contenedor con frecuencia para mantener la temperatura interna.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos o limpiadores químicos fuertes.
- Seque con un paño suave.
- Inspeccione regularmente en busca de signos de daño o desgaste.
- Almacene en un lugar seco cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- Deformación del contenedor: Evite sobrecargarlo.
- Dificultad para limpiar: Pruebe con detergente más fuerte o una solución de vinagre.
- Corrosión o manchas: Revise las condiciones de almacenamiento y limpieza. Si persiste, contacte al servicio al cliente.

8. Eliminación

- Este contenedor es reciclable.
- Asegúrese de seguir las normativas locales para la eliminación de acero inoxidable.
- Lleve el contenedor a un centro de reciclaje designado.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Conteneur GN 2/1 Profondeur 100 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Conteneur GN 2/1 de profondeur 100 mm. Ce produit est conçu pour convenir à des applications professionnelles dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Il est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévue : Ce conteneur est conçu pour le stockage et le transport d'aliments. Ne pas l'utiliser à des fins non prévues.
- Risque de Brûlure : Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection appropriée.
- Manipulation : Porter des gants de protection lors de la manipulation de contenants chauds ou lourds pour éviter les blessures.
- Nettoyage : Utiliser uniquement des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager le conteneur.
- Stockage : Stocker dans un endroit frais et sec. Éviter les endroits humides.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'intégrité du conteneur pour détecter tout signe d'usure ou de dommage. Ne pas utiliser un conteneur endommagé !

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Type de Produit : Conteneur GN 2/1
- Profondeur : 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions internes : 530 x 325 x 100 mm
- Dimensions externes : 530 x 325 x 100 mm
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 300 °C
- Capacité : Environ 8.5 litres
- Poids: 1.5 kg

4. Installation et Mise en Route

1. Déballage : Retirez le conteneur de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
2. Placement : Placez le conteneur sur une surface stable et propre.
3. Accessoires : Assurez-vous d'avoir tous les accessoires nécessaires, tels que couvercles ou séparateurs, si applicables.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Remplissez le conteneur avec les aliments souhaités. Utilisez un couvercle pour conserver la chaleur et la fraîcheur.
- Chauffage : Pour le chauffage, placez le conteneur dans un bain-marie ou une étagère chauffante.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Désinfection : Désinfectez avec un produit recommandé par les normes sanitaires locales.
- Stockage : Assurez-vous que le conteneur soit complètement sec avant de le ranger.

7. Dépannage

- Problème : Odeur persistante
- Solution : Nettoyer à fond et désinfecter.
- Problème : Détérioration du matériau
- Solution : Inspectez régulièrement et remplacez si nécessaire.

8. Élimination

Pour jeter le conteneur, suivez les règlements locaux d'élimination des déchets. Ne pas jeter dans le feu. Recyclez si possible, notamment les matériaux métalliques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre conteneur GN !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'utente per il contenitore GN 2/1 profondità 100 mm GBY21100. Questo prodotto è progettato per l'uso in ambienti culinari professionali e garantisce prestazioni elevate e durata nel tempo. Assicuratevi di leggere attentamente tutte le informazioni contenute in questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo corretto: Utilizzare solo per scopi previsti. Evitare il contatto con elementi riscaldati e superfici abrasive.
- Sicurezza personale: Indossare guanti protettivi durante la manipolazione del contenitore caldo per evitare scottature.
- Stabilità: Assicuratevi che il contenitore sia posizionato su una superficie stabile per prevenire ribaltamenti.
- Pulizia: Seguire le istruzioni di pulizia per evitare la contaminazione degli alimenti.
- Rimozione dei componenti: Non tentare di smontare il prodotto o modificare la sua struttura originale.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Contenitore GN 2/1
- Dimensioni: 530 mm x 325 mm
- Profondità: 100 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: Adatto per una varietà di alimenti e preparazioni in cucina.
- Compatibilità: Compatibile con altri contenitori GN di dimensioni 2/1.

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Scegliere un'area stabile e piana per posizionare il contenitore.
2. Verifica dell'integrità: Controllare il contenitore per eventuali danni prima dell'uso.
3. Accessori: Se si utilizzano accessori, seguire le istruzioni specifiche per l'installazione di tali componenti.

5. Operazione

- Riempimento: Riempire il contenitore con gli alimenti desiderati. Non superare la capacità consigliata.
- Utilizzo in cucina: Utilizzare il contenitore per la preparazione e la conservazione degli alimenti in conformità con le norme igieniche.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Lavare a mano con acqua calda e detergente delicato. Evitare prodotti chimici aggressivi.
- Asciugatura: Asciugare completamente con un panno morbido per prevenire macchie e corrosione.
- Controllo periodico: Ispezionare regolarmente il contenitore per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Macchie persistenti: Se si notano macchie, provare a utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Danni fisici: In caso di danni strutturali, interrompere l'uso immediatamente e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il contenitore in accordo con le normative locali per i rifiuti. L'acciaio inossidabile è riciclabile; si consiglia di portarlo presso un centro di riciclaggio qualificato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

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

Grazie per aver scelto il contenitore GN 2/1 profondità 100 mm GBY21100. Segui tutte le istruzioni per garantire un utilizzo sicuro e duraturo del prodotto.