

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: GBY21100G

GN container perforated 2/1 - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 2/1 Depth 100 mm (Model: GBY21100G)

1. General Information

Thank you for choosing the GN Container Perforated 2/1 Depth 100 mm (Model: GBY21100G). This high-quality container is designed for professional kitchen use, ideal for storing, transporting, and serving food. The perforated design allows for optimal drainage and airflow, making it suitable for various food types.

2. Safety Information

- **WARNING:** Ensure that the container is placed on a stable surface to prevent tipping.
- The container is designed for hot and cold food; avoid exposing it to extreme temperature changes to prevent warping.
- Handle the container with care to avoid cuts from sharp edges.
- Do not overload the container beyond its maximum capacity, as this may cause damage or injury.
- Always use heat-resistant gloves when handling hot contents.
- Regularly inspect the container for signs of damage. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Model: GBY21100G
- Type: GN Container, Perforated
- Dimension: 2/1 (Length: 530 mm, Width: 325 mm)
- Depth: 100 mm
- Material: Stainless Steel
- Finish: Polished
- Temperature Resistance: -40 °C to +300 °C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Ensure the work surface is clean and dry.
- Place the GN container on the desired area of use.
- For optimal performance, position the container so that there is adequate airflow around it.
- If stacking multiple containers, ensure that they are aligned properly to prevent tipping or damage.

5. Operation

- Before use, ensure the container is clean and free of any substances.
- For hot applications, preheat if necessary, following the guidelines for temperature resistance.
- Fill the container as per your requirement, ensuring not to exceed the maximum capacity.
- For frying or baking, ensure that the container is compatible with the equipment being used.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the GN container with warm soapy water and a soft cloth or sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or materials that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to dry completely before storing.
- Regularly inspect for any signs of wear and tear.

7. Troubleshooting

- Issue: Difficult to stack with other GN containers.
Solution: Ensure that the containers are of the same compatibility and dimensions. Align properly when stacking.
- Issue: Container has developed a dent.
Solution: If the dent does not affect the function, it is safe for continued use. For severe dents, contact customer service for replacement options.

8. Disposal

- At the end of the product's life cycle, dispose of it responsibly.
- As this product is made from stainless steel, it is recyclable.
- Ensure that all local regulations and guidelines for material disposal are followed.

9. Contact

For any questions or technical support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. We hope you enjoy using the GN Container Perforated 2/1 Depth 100 mm.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro GN-Behälter perforiert 2/1, Tiefe 100 mm (GBY21100G)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GN-Behälter perforiert 2/1 von GGM Gastro entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für die Gastronomie und dient zur optimalen Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln. Der Behälter ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, um Langlebigkeit und Hygiene zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte befolgen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten:

- Verwenden Sie den GN-Behälter nicht ohne den entsprechenden Deckel oder Behälter.
- Berühren Sie den Behälter nicht mit nassen Händen, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Heben des Behälters nur geeignete Hilfsmittel.
- Lassen Sie den Behälter nicht fallen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Der Behälter ist nicht für den Einsatz in Mikrowellen oder herkömmlichen Öfen geeignet.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GN-Behälter perforiert 2/1
- Abmessungen: 530 x 325 x 100 mm
- Material: Edelstahl
- Perforierte Oberfläche für optimale Luftzirkulation
- Temperaturbeständig von -40 °C bis + 300 °C
- Spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der GN-Behälter auf einer stabilen und sauberen Oberfläche platziert wird.
- Reinigen Sie den Behälter vor der ersten Nutzung mit warmem Seifenwasser.
- Überprüfen Sie, ob der Behälter gleichmäßig auf der Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Platzieren Sie die gewünschten Lebensmittel gleichmäßig auf dem Behälter.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Behälter zur Lagerung oder Präsentation von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, die zulässige Maximallast nicht zu überschreiten.
- Überwachen Sie regelmäßig den Zustand der Lebensmittel, um Frische zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie den Behälter gründlich trocknen, bevor Sie ihn stapeln oder lagern.

7. Fehlersuche

- Wenn der Behälter sich verformt zeigt, überprüfen Sie die Temperaturbedingungen, unter denen er verwendet wird.
- Bei festhängenden Lebensmitteln verwenden Sie heißes Wasser, um die Lebensmittel zu lösen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl.
- Der Behälter ist recyclebar.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GGN Container Perforated 2/1 Diepte 100 mm

1. Algemene Informatie

De GGN-container is een perforerende container ontworpen voor de professionele horeca-omgeving. Dit product is ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel in de gastronomie, waarbij de perforaties helpen bij een snelle afvoer van vocht.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor de opslag en presentatie van voedsel.
- Gebruik de container niet voor andere doeleinden zoals het bewaren van niet-food producten.
- Zorg ervoor dat de container niet beschadigd is voor gebruik. Controleer op scherpe randen of breuken.
- Stel de container niet bloot aan extreme temperaturen en vermijd contact met open vuur.
- Handhaaf altijd een goede hygiëne bij het gebruik, reinigen en opslaan van de container.
- Raadpleeg de richtlijnen van uw lokale gezondheidsdienst als u vragen heeft over voedselveiligheid.

3. Productspecificaties

- Model: GBY21100G
- Afmetingen: 2/1 formaat
- Diepte: 100 mm
- Materiaal: Kunststof
- Perforaties: Ja

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat het installatiegebied schoon en vrij van obstructies is.
2. Plaats de GGN-container op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Gebruik indien nodig iets om de container veilig te klemmen of te bevestigen, zodat deze niet omvalt.
4. Controleer of de perforaties correct zijwaarts uitlijnen om een goede luchtcirculatie te waarborgen.
5. De container is klaar voor gebruik bij de juiste plaatsing.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de container met voedselproducten. Zorg ervoor dat de producten onder de rand van de container blijven voor optimale bescherming en presentatie.
- Vermijd overbezetting om een goede luchtcirculatie te behouden.
- Gebruik de container in combinatie met andere GGN-producten voor de beste resultaten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm, zeepachtig water en een zachte spons.
- Gebruik nooit schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de container grondig af voordat je deze weer opbergt om schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer op scheuren of gaten. Vervang de container indien nodig.
- Probleem: Container is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Probeer een vette of hardnekkige aanslag voor te weken met warm water voor reiniging.

8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar.
- Gooi de container weg volgens de lokale voorschriften voor het recyclen van kunststof.
- Houd rekening met de milieu-impact en vermijd onnodige afvalproductie.

9. Contactgegevens

Voor meer informatie of vragen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO: CONTENEDOR GN PERFORADO 2/1 PROFUNDIDAD 100 MM (GBY21100G)

1. Información General

Gracias por elegir el Contenedor GN Perforado 2/1 de GGM Gastro. Este producto está diseñado para el almacenamiento y la presentación de alimentos en cocinas comerciales. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y un rendimiento óptimo.

2. Información de Seguridad

- Este contenedor es para uso profesional solamente.
- No coloque el contenedor en el horno o en un microondas.
- Evite el contacto con superficies afiladas para prevenir daños en el producto.
- No sobrecargue el contenedor para evitar deformaciones.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños.
- Revise el contenedor periódicamente para detectar cualquier daño o desgaste.
- Limpie el contenedor antes y después de cada uso para mantener la higiene.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GBY21100G
- Dimensiones: 2/1 GN (325 x 530 mm)
- Profundidad: 100 mm
- Material: Acero inoxidable
- Aptitud: Resistente a temperaturas de -20 a +95 °C
- Capacidad: Perforado para un óptimo flujo de aire y drenaje.
- Recomendaciones: Uso en frigoríficos, vitrinas, y otros equipos de refrigeración.

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el contenedor en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que el área esté limpia y libre de objetos punzantes.
3. Si planea apilar los contenedores, asegúrese de que sean del mismo tamaño y modelo.
4. Si se utiliza en equipos de refrigeración, colóquelo en el lugar designado, asegurando una correcta circulación de aire.

5. Operación

- Use el contenedor para almacenar alimentos ya preparados o ingredientes.
- Evite llenar el contenedor hasta el borde para facilitar el almacenamiento y la circulación del aire.
- Siga las pautas de almacenamiento de alimentos para asegurar la frescura y la seguridad alimentaria.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar para prevenir la corrosión.
- Inspeccione regularmente en busca de signos de desgaste y limpie cualquier residuo.

7. Solución de Problemas

- Dañado: Si el contenedor está abollado o perforado, no lo use y contáctenos para una evaluación.
- Dificultades en el apilamiento: Asegúrese de que todos los contenedores apilados sean del mismo tamaño y diseño.
- Sabor u olor extraño: Limpie adecuadamente con agua y vinagre, si es necesario.

8. Eliminación

- Este producto debe ser reciclado de acuerdo a las leyes locales.
- No arroje el contenedor a la basura convencional.
- Infórmese sobre las estaciones de reciclaje cercanas que aceptan acero inoxidable.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Conteneur GN Perforé 2/1 - Profondeur 100 mm

1. Informations Générales

Le Conteneur GN Perforé 2/1 avec une profondeur de 100 mm est conçu pour un stockage et une manipulation pratiques des aliments dans les cuisines professionnelles. Fabriqué dans un matériau de haute qualité, ce conteneur est idéal pour les aliments qui nécessitent une bonne circulation de l'air.

2. Informations de Sécurité

- Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher les surfaces chaudes sans protections appropriées.
- Ne pas immerger le conteneur dans l'eau bouillante pour éviter la déformation.
- Toujours utiliser le conteneur sur des surfaces planes et stables pour éviter les renversements.
- S'assurer que le conteneur est propre avant utilisation pour éviter toute contamination des aliments.
- Ne pas utiliser avec des produits chimiques abrasifs ou corrosifs qui pourraient endommager le conteneur.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Conteneur GN Perforé 2/1
- Dimensions : 530 mm x 325 mm x 100 mm
- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Conformité : Normes de sécurité alimentaire européennes
- Compatible avec la plupart des systèmes de cuisines professionnelles.

4. Installation et Mise en Service

- Retirer le conteneur de l'emballage et inspecter pour tout dommage visible.
- Placer le conteneur sur une surface stable.
- S'assurer que le conteneur est propre avant de l'utiliser pour la première fois.
- Si nécessaire, laver à l'eau chaude savonneuse et rincer soigneusement.
- Il est prêt à l'emploi après nettoyage.

5. Fonctionnement

- Utiliser le conteneur pour stocker des aliments prêts à l'emploi, des ingrédients ou des plats.
- Ne pas surcharger le conteneur pour éviter de compromettre sa structure.
- Le conteneur peut être placé dans des équipements de réfrigération ou de cuisson appropriés.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Éviter les éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Pour des taches tenaces, utiliser un nettoyeur doux avec un chiffon doux.
- Ranger le conteneur dans un endroit sec pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Si le conteneur est déformé, ne pas utiliser.
- Vérifier les bords et les perforations pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués par des résidus alimentaires.
- Pour toute autre anomalie, arrêter l'utilisation et consulter le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter dans les ordures ménagères.
- Éliminer conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux.
- Si le conteneur est endommagé, vérifiez les options de retour ou de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN Perforato 2/1 Profondità 100 mm

1. Informazioni Generali

Il Contenitore GN Perforato 2/1 con una profondità di 100 mm è progettato per l'uso professionale in ambienti di ristorazione e cucina. Questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, garantendo durata e resistenza alla corrosione. È ideale per la conservazione e il servire di alimenti, consentendo una corretta circolazione dell'aria e un drenaggio efficace dei liquidi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il contenitore solamente per scopi previsti da questo manuale.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre le capacità raccomandate.
- Evitare il contatto diretto con fiamme o fonti di calore estreme.
- Non utilizzare utensili appuntiti o abrasivi che possono danneggiare la superficie.
- Tenere il contenitore lontano da bambini e animali domestici durante l'uso o la pulizia.
- Assicurarsi che il contenitore sia posizionato su superfici stabili per prevenire cadute.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: GN 2/1
- Profondità: 100 mm
- Tipo di perforazione: Sì, per drenaggio
- Capacità: Ideale per uso in cucina commerciale
- Resistenza Termica: Adatto per temperature da -20 °C a 300 °C

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Se necessario, lavare il contenitore con acqua calda e sapone neutro.
3. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
4. Assicurarsi che sia completamente asciutto prima di riporvi gli alimenti.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per marinare, conservare o servire cibi.
- Assicurarsi che le aperture siano orientate per favorire un'efficace ventilazione e drenaggio.
- Per la conservazione, è possibile coprire il contenitore con un coperchio compatibile.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi.
- Asciugare accuratamente il contenitore dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.
- Controllare regolarmente per eventuali segni di usura e sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Segni di ruggine
Soluzione: Ispezionare e asciugare bene dopo la pulizia. Evitare l'esposizione all'umidità.
- Problema: Difficoltà nel drenaggio
Soluzione: Controllare che le perforazioni non siano ostruite. Pulire con uno spazzolino per ristabilire il flusso.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il riciclaggio degli oggetti in metallo. Il contenitore può essere riciclato come acciaio inossidabile, riducendo l'impatto ambientale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania