

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: GBY21150

GN container 2 /1 - depth 150 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/1 Depth 150 mm (GBY21150)

1. General Information

The GN Container 2/1 Depth 150 mm is a high-quality gastronorm container designed for professional kitchens and food service operations. Made from durable materials, this container is perfect for holding, transporting, and serving various food items. Its standard dimensions ensure compatibility with a wide range of food service equipment.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for commercial use in food storage and preparation. It is not suitable for use in residential kitchens.
- Heat Resistance: Do not expose the container to temperatures exceeding 90°C (194°F) for prolonged periods to prevent deformation.
- Cold Storage: The container is suitable for refrigeration down to -40°C (-40°F). Ensure proper sealing to prevent contamination.
- Handling: Use protective gloves when handling hot contents to prevent burns.
- Cleaning: Ensure that the container is cooled before cleaning to avoid any risk of splashing.
- Food Safety: Always follow food safety regulations when storing and handling food to prevent contamination and foodborne illness.

3. Product Specifications

- Model: GN Container 2/1 Depth 150 mm
- Material: Stainless steel, grade 304
- Dimensions: 530 x 325 x 150 mm
- Capacity: Approximately 15 liters
- Weight: 2.2 kg
- Temperature Range: -40°C to +90°C
- Compatibility: Fits standard gastronorm racks and equipment

4. Setup and Installation

- Step 1: Remove the GN container from the packaging. Inspect for any visible damage or defects.
- Step 2: Set the container on a flat, stable surface in the kitchen or storage area.
- Step 3: Ensure that the container is compatible with the gastronorm racks or equipment you plan to use.
- Step 4: If stacking multiple containers, ensure they are properly aligned to avoid tipping.
- Step 5: Check that the container is clean and dry before use.

5. Operation

- Filling: When filling the container, ensure the contents do not exceed the rim to facilitate safe handling.
- Heating/Cooling: Place the container in appropriate heated or chilled environments as per food service requirements.
- Transporting: Use food-grade trolleys to transport the container to avoid spills and damage.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Rinse the container with warm water and mild detergent. Use a soft sponge or cloth to clean surfaces. Avoid abrasive cleaners.
- Deep Cleaning: For stubborn stains, a mixture of baking soda and water can be used. Rinse thoroughly after cleaning.
- Storage: Store the container in a clean, dry area when not in use. Stack containers if necessary, placing a clean cloth between to avoid scratches.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is warped after high-temperature use.
Solution: Avoid exposing the container to excessive heat. Replace if severely damaged.
- Issue: Difficulty stacking containers.
Solution: Ensure alignment is correct. Inspect for any bend or warp that could be preventing proper stacking.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the GN container in accordance with local regulations. The stainless steel material is recyclable, so take it to a recycling center that accepts metal products.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter 2/1 mit einer Tiefe von 150 mm (GBY21150)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter 2/1 entschieden haben. Dieser Behälter ist ideal für die Gastronomie und Lebensmittelaufbewahrung. Er bietet Haltbarkeit, Vielseitigkeit und einfache Handhabung. Der Behälter wurde aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und ist für den professionellen Einsatz konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Behälter nur für den vorgesehenen Zweck, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht über den empfohlenen Füllstand hinaus zu befüllen, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Lebensmitteln, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Der Behälter kann in sehr heißen Umgebungen verwendet werden; stellen Sie sicher, dass Sie geeignete Schutzhandschuhe tragen.
- Der Behälter ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle oder im Backofen geeignet.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 150 mm
- Fassungsvermögen: 12,5 L
- Geeignet für: Gastronomie und professionelle Küchen
- Temperaturbereich: -40 °C bis +300 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den GN-Behälter vorsichtig aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie den Behälter vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Seifenwasser.
3. Spülen Sie den Behälter sorgfältig aus und lassen Sie ihn trocknen.
4. Stellen Sie den Behälter auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche in Ihrer Küche oder im Gastronomiebereich.
5. Wenn Sie mehrere GN-Behälter stapeln möchten, stellen Sie sicher, dass sie korrekt ausgerichtet sind, um Störungen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Füllen Sie den GN-Behälter mit Lebensmitteln gemäß den Hygienestandards.
 - Verwenden Sie entweder einen Deckel oder eine Folie, um die darin befindlichen Speisen abzudecken, falls erforderlich.
 - Stellen Sie sicher, dass die Speisen bei den erforderlichen Temperaturen gelagert werden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung den Behälter mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, um Kratzer im Edelstahl zu vermeiden.
- Der GN-Behälter kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Schäden oder Verformungen und ersetzen Sie den Behälter bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter hat Rostflecken.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Behälter immer gut trocken ist und vermeiden Sie die Lagerung in feuchten Umgebungen.
- Problem: Der Behälter verformt sich.
 - Lösung: Vermeiden Sie extreme Temperaturänderungen und übermäßige Belastung.

8. Entsorgung

- Bei der Entsorgung des GN-Behälters beachten Sie die örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl und anderen Materialien.
- Trennen Sie Rohstoffe entsprechend den geltenden Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro GN-Container 2/1 Diepte 150 mm (GBY21150)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro GN-container 2/1 met een diepte van 150 mm is ontworpen voor het bewaren en serveren van voedsel. Deze container is ideaal voor professioneel gebruik in keukens, restaurants en cateringdiensten. Het ontwerp zorgt voor een efficiënte benutting van ruimte en verhoging van productiviteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Plaats de container niet op hete oppervlakken of in directe hittebronnen.
- Zorg ervoor dat de container niet blootgesteld wordt aan scherpe voorwerpen om beschadiging te voorkomen.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bij gebruik in de oven of vaatwasser, volg de instructies van de fabrikant op.
- Controleer de container regelmatig op schade of slijtage. Gebruik in geval van schade de container niet verder.

3. Productspecificaties

- Model: GN-container 2/1
- Diepte: 150 mm
- Afmetingen: 530 x 325 mm (l x b)
- Volume: 10,4 liter
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Koeling, diepvriezen en ovengebruik (tot 300°C)
- Gewicht: 2,1 kg

4. Installatie en Setup

1. Plaats de GN-container op een stabiele en vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de plaatsing zo is dat de container gemakkelijk toegankelijk is.
3. Vermijd plaatsen in de buurt van open vuur of andere warmtebronnen.
4. Controleer voor gebruik of de container schoon en vrij van beschadigingen is.
5. Indien nodig, was de container met warm water en milde zeep alvorens deze in gebruik te nemen.

5. Bedieningsinstructies

1. Vul de GN-container met voedsel, waarbij u ervoor zorgt dat deze niet overvol is.
2. Sluit de container af indien nodig om de versheid van het voedsel te behouden.
3. Gebruik de container in combinatie met andere GN-systemen voor een optimale prestatie in de keuken.
4. Volg de temperatuurrichtlijnen op voor het opslaan van verschillende soorten voedsel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een milde afwasmiddel.
- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de container altijd goed af om vlekken en roestvorming te voorkomen.
- Inspecteer de container regelmatig op schade en maak deze indien nodig grondig schoon.

7. Probleemoplossing

- Bij problemen met de container, zoals vervorming of roest, stop met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Controleer of de container goed is geplaatst en niet onderhevig is aan zware belasting.
- Indien de container niet goed sluit, controleer dan of er geen voedselresten de afdichting belemmeren.

8. Afvoer

- De container is gemaakt van recycleerbaar roestvrij staal.
- Bij het afvoeren dient u te voldoen aan de lokale richtlijnen voor recyclage en afvalbeheer.
- Lever de container in bij een recyclingpunt voor metalen indien deze niet meer gebruikt kan worden.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of service kunt u contact opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 2/1 de 150 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Contenedor GN 2/1 de una profundidad de 150 mm. Este producto está diseñado para el manejo eficiente de alimentos, preservando su frescura y calidad. Fabricado con materiales de alta durabilidad, este contenedor es ideal para el uso en restaurantes, catering y otras instalaciones de servicio de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este contenedor está destinado exclusivamente para el uso en entornos de cocina comercial y no debe ser utilizado para otros fines.
- Temperaturas: Asegúrese de que el contenedor no sea utilizado en temperaturas extremas, superiores a 80 °C o inferiores a -20 °C, para evitar deformaciones.
- Manipulación: Al manipular el contenedor, use guantes para evitar quemaduras o lesiones.
- Almacenamiento: Mantenga el contenedor en un área seca y ventilada para prevenir la acumulación de humedad.
- Limpieza: Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie del contenedor.
- Inspección Regular: Inspeccione regularmente el contenedor por signos de daño o desgaste. Si se detecta algún defecto, retire el contenedor de su uso inmediato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GN Contenedor 2/1
- Dimensiones: 530 x 325 mm
- Profundidad: 150 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad, adecuado para temperaturas de -20 °C a +80 °C
- Capacidad: Dependerá de la profundidad y el tipo de alimentos almacenados.
- Certificaciones: Cumple con las normativas de seguridad alimentaria.

4. Configuración e Instalación

1. Limpieza Inicial: Lave el contenedor con agua caliente y jabón antes de usarlo por primera vez.
2. Ubicación: Coloque el contenedor en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor directo.
3. Uso con Tapa: Para una mejor conservación de los alimentos, utilice la tapa correspondiente al contenedor.
4. Verificación: Asegúrese de que el contenedor esté completamente seco antes de almacenarlo.

5. Operación

- Utilice el contenedor para almacenar ingredientes y alimentos preparados.
- No sobrecargue el contenedor para asegurar una correcta circulación del aire si se utiliza para la refrigeración.
- Mantenga siempre la tapa bien cerrada para evitar la contaminación y mantener la frescura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos metálicos que puedan rayar la superficie.
- Después de lavar, enjuague bien y deje secar al aire.
- No deje el contenedor sumergido en agua durante periodos prolongados para evitar el daño a la estructura.

7. Solución de Problemas

- Deformación: Si el contenedor está deformado, evite usarlo para almacenar alimentos hasta que se haya restaurado su forma.
- Dificultad para cerrar la tapa: Verifique que no haya residuos en el borde del contenedor que impidan cerrar correctamente la tapa.
- Manchas: Utilice un limpiador suave si aparecen manchas difíciles, evitando productos abrasivos.

8. Eliminación

- De acuerdo con la normativa de gestión de residuos, el contenedor de acero inoxidable debe ser reciclado.
- Consulte los puntos de reciclaje locales para asegurarse de que se elimine de manera adecuada y responsable.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestro producto. Disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CONTENEUR GN 2/1 PROFONDEUR 150 MM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Conteneur GN 2/1 de profondeur 150 mm. Ce conteneur est conçu pour répondre aux normes de qualité les plus élevées, vous permettant de conserver et de servir vos aliments de manière efficace. Cet appareil respecte les réglementations de sécurité européenne applicables.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : N'utilisez le conteneur que pour les applications alimentaires prévues.
- Températures : Ne le soumettez pas à des températures extrêmes au-delà des limites spécifiées.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection si vous manipulez des aliments chauds.
- Nettoyage : Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de commencer le nettoyage.
- Enfants : Gardez hors de la portée des enfants.
- Dommages : Ne pas utiliser un conteneur endommagé. Vérifiez régulièrement l'intégrité du produit.
- Matériaux : Vérifiez que les matériaux ne réagissent pas avec les aliments.

3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 530 x 325 x 150 mm
- Capacité : 19,5 litres
- Poids : 2,2 kg
- Résistance maximale à la température : jusqu'à 100 °C
- Compatible avec les équipements GN standard.

4. Installation et Configuration

1. Retirez le conteneur de son emballage et examinez-le pour tout dommage.
2. Placez le conteneur sur une surface stable et plane.
3. Assurez-vous qu'il est facilement accessible pour le remplissage et le nettoyage.
4. Si le conteneur est empilé avec d'autres, assurez-vous qu'il est sécurisé pour éviter des accidents.

5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments souhaités, en laissant un espace adéquat au sommet.
- Utilisez des couvercles GN pour maintenir la température et l'hygiène.
- Ne jamais dépasser le niveau de remplissage recommandé pour éviter les débordements.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Rincez bien et laissez sécher à l'air libre.
- Vérifiez périodiquement les joints pour assurer leur étanchéité et leur propreté.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente des signes de corrosion, cessez son utilisation et contactez le service client.
- Pour les taches tenaces, utilisez un mélange d'eau et de vinaigre.
- Si vous constatez des fissures, n'utilisez pas le conteneur et remplacez-le immédiatement.

8. Élimination

- Ne jetez pas le conteneur avec les déchets domestiques.
- Renseignez-vous sur les dispositifs de recyclage dans votre région pour éliminer l'acier inoxydable de manière appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou demande de service, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 2/1 Profondità 150 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il Contenitore GN 2/1 con profondità di 150 mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione commerciale e offre una soluzione versatile per la conservazione e il servizio di alimenti. Assicurati di seguire tutte le istruzioni per un'operatività sicura e efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, assicurati che non ci siano danni visibili.
- Non utilizzare il contenitore per applicazioni non destinate.
- Evitare il contatto diretto con fonti di calore.
- Non immergere il contenitore in acqua bollente.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione se il contenitore è caldo.
- Seguire sempre le normative locali relative alla sicurezza alimentare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 530 x 325 mm
- Profondità: 150 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: 6,5 litri
- Resistente a temperature da -40°C a +300°C
- Compatibile con lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il contenitore dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Non sovraccaricare il contenitore con pesi eccessivi per evitare deformazioni.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per conservare alimenti cucinati o ingredienti freschi.
- Verificare che il coperchio (se presente) sia correttamente chiuso durante la conservazione.
- Utilizzare utensili appropriati per la rimozione e il riempimento degli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Può essere lavato in lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporlo.
- Controllare regolarmente il contenitore per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore perde, controllare che il coperchio sia ben chiuso.
- In caso di deformazione, non utilizzare il contenitore e considerare la sostituzione.

8. Smaltimento

- Non gettare il contenitore negli scarichi.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali in acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania