

# ggmgastro

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

## SKU: GBY2120

### GN container 2 /1 - Depth 20 mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GN Container 2/1 Depth 20 mm (GBY2120)

### 1. General Information

The GN Container 2/1 Depth 20 mm (model GBY2120) is designed for professional kitchen use and food storage. It complies with the highest standards of safety and hygiene, facilitating efficient food preparation and serving in commercial kitchens.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for storing and serving food in commercial kitchens. It is not suitable for use in microwave ovens.
- Temperature Range: The container can withstand temperatures from -40°C to +70°C. Do not expose to extreme temperature changes.
- Handling Instructions: Always use heat-resistant gloves when handling hot containers.
- Cleaning: Only use non-abrasive cleaning materials to avoid scratching the surface.
- Storage: Store the container in a dry, cool place away from direct sunlight to prevent material degradation.
- Inspection: Regularly inspect the container for signs of damage or wear. Do not use if any damage is found.

### 3. Product Specifications

- Model: GBY2120
- Dimensions: 530 x 325 x 20 mm
- Material: Polypropylene
- Depth: 20 mm
- Color: Grey
- Temperature Resistance: -40°C to +70°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Stackable: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the GN container from its packaging. Ensure there are no visible defects.
2. Placement: Place the container on a flat, stable surface in your kitchen. Ensure it is within reach to facilitate easy access during food preparation and service.
3. Organizing: Use with compatible lids and insert pans for optimal organization in your kitchen.

### 5. Operation

- Using the Container: Fill the container with food items, ensuring to leave some space for expansion, if necessary.
- Temperature Management: Monitor the temperature of stored items to ensure they remain within the safety range.
- Serving: When serving food directly from the container, use appropriate utensils to avoid contamination.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, wash the container with warm soapy water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.
- Dishwasher Safe: The container can be safely placed in the dishwasher; ensure it is on the appropriate cycle.
- Storing: Ensure the container is completely dry before stacking or storing to prevent mold or odors.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Container is warped or damaged.
  - Solution: Discontinue use and replace the container. Inspect routinely to avoid potential hazards.
- Problem: Discoloration or staining from food.
  - Solution: Soak with a solution of vinegar and baking soda before washing, or use specific food-safe stain removal products.

### 8. Disposal

- Recycling: This GN Container is made of recyclable materials. Dispose of according to local recycling regulations.
- General Waste: If damaged beyond repair, dispose of in accordance with your local waste management guidelines.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für GN-Behälter 2/1 Tiefe 20 mm (GBY2120)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GN-Behälters 2/1 Tiefe 20 mm (GBY2120) von GGM Gastro. Dieser Behälter ist ideal für die Aufbewahrung, Zubereitung und den Transport von Lebensmitteln. Er entspricht den höchsten Qualitätsstandards und ist für den professionellen Einsatz in Gastronomie und Catering geeignet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorgaben: Dieser GN-Behälter ist ausschließlich zur Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke.
- Hitzebeständigkeit: Achten Sie darauf, den Behälter nicht über die empfohlenen Temperaturen hinaus zu erhitzen oder zu kühlen.
- Überprüfen Sie auf Schäden: Vor jedem Gebrauch prüfen Sie den Behälter auf Risse oder Beschädigungen, um Verletzungen oder Kontaminationen zu vermeiden.
- Reinigung: Halten Sie den Behälter sauber, um die Hygieneanforderungen zu erfüllen. Verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel.
- Handhabung: Bei der Handhabung heißer Speisen verwenden Sie immer Schutzhandschuhe und geeignete Werkzeuge, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 53,5 x 32,5 x 2 cm
- Kapazität: 2/1 GN
- Tiefe: 20 mm
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +300°C
- Küchenverwendung: Spülmaschinenfest und grillfest

## 4. Einrichtung und Installation

1. Unterlage vorbereiten: Stellen Sie sicher, dass die Unterlage sauber und stabil ist.
2. Zur Benutzung vorbereiten: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Behälter auf Unversehrtheit.
3. Platzierung: Stellen Sie den Behälter an einen geeigneten Ort, wo er vor extremen Temperaturen und direkten Sonnenstrahlen geschützt ist.
4. Temperatur überprüfen: Bei Verwendung im Kühlschrank oder im Ofen, stellen Sie die Temperatur vor der Nutzung ein.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, die empfohlenen Mindest- und Höchsttemperaturen während der Lagerung einzuhalten.
- Verwenden Sie passende Abdeckungen, wenn der Behälter nicht unmittelbar verwendet wird, um die Lebensmittel frisch zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch reinigen: Spülen Sie den Behälter mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- In der Spülmaschine reinigen: Der Behälter ist spülmaschinenfest; verwenden Sie daher die obere Schublade der Spülmaschine.
- Regelmäßige Kontrolle: Überprüfen Sie den Behälter regelmäßig auf Spuren von Abnutzung oder Beschädigungen.

## 7. Fehlerbehebung

- Behälter verformt: Verwenden Sie den Behälter nicht bei extremen Temperaturschüben. Lassen Sie ihn sich langsam anpassen.
- Rostbildung: Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel und trocknen Sie den Behälter gründlich nach der Reinigung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfalltrennung. Edelstahl kann recycelt werden. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Materialien.

## 9. Kontakt

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

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding GPMGastro GN Container 2/1 Diepte 20 mm

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GPMGastro GN Container 2/1 met een diepte van 20 mm. Deze container is ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel in professionele keukens en is ontworpen volgens de hoogste normen van kwaliteit en functionaliteit.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Deze container is uitsluitend bedoeld voor culinair gebruik. Voorkom gebruik buiten de voorgeschreven toepassing.
- Temperatuur: De container is geschikt voor gebruik bij temperaturen van -20°C tot +100°C. Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen.
- Reiniging: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen om de container te reinigen, dit kan schade veroorzaken.
- Vuurgevaar: Deze container is niet geschikt voor gebruik in een oven, op een kookplaat of in de magnetron.
- Opslag: Zorg ervoor dat de container op een droge en stabiele ondergrond wordt opgeslagen om val- en breekgevaar te minimaliseren.
- Kinderen: Houd de container buiten het bereik van kinderen en gebruik deze alleen onder toezicht van verantwoordelijke volwassenen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 325 x 530 x 20 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Type: GN Container 2/1
- Diepte: 20 mm
- Veiligheidstemperatuur: -20°C tot +100°C
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: 6 liter (afhankelijk van de inhoud en de aard van het voedsel)

### 4. Installatie en Setup

1. Ontpakken: Verwijder de GN container uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Controle: Inspecteer de container op scherpe randen of defecten.
3. Opslag: Plaats de container in een schone, droge ruimte, bij voorkeur in een koelkeuken, en zorg ervoor dat deze toegankelijk is voor gebruik.
4. Compatibiliteit: Controleer of de container past in uw bestaande GN rekken of apparatuur.

### 5. Gebruik

- Vul de container met voedsel dat u wilt bewaren of serveren.
- Sluit de container af met een deksel indien nodig.
- Plaats de container in de koel- of warmhoudomgeving zoals vereist.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Was de container met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Spoel grondig af met helder water en laat drogen.
- Vermijd het gebruik van metalen schuurmiddelen of agressieve chemische detacheringen.

### 7. Probleemoplossing

Probleem: Bladeren in de container zijn gebogen of beschadigd.

Oplossing: Controleer op onjuiste stapelwijze of overbelasting en vervang beschadigde onderdelen indien nodig.

Probleem: Vlekken blijven achter na reiniging.

Oplossing: Gebruik een geschikte roestvrij staalreiniger voor hardnekkige vlekken.

### 8. Afvoeren

Deze GN container kan na gebruik gerecycled worden. Zorg ervoor dat de container schoon is voordat u deze inlevert bij een recyclepunt. Raadpleeg lokale richtlijnen voor het afvoeren van roestvrij staal.

### 9. Contact

Voor verdere vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop van de GPMGastro GN Container 2/1. Wij wensen u veel gebruiksgemak!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 2/1 - Profundidad 20 mm (GBY2120)

## 1. Información General

El Contenedor GN 2/1 de 20 mm de profundidad es una solución ideal para la conservación y presentación de alimentos en entornos de cocina profesional. Este contenedor es compatible con los estándares gastronómicos y es adecuado para el uso en línea de buffet, catering y servicios de entrega. Fabricado con materiales de alta calidad, este producto garantiza durabilidad y eficiencia en su uso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice el contenedor únicamente para su propósito previsto, que es el almacenamiento y presentación de alimentos.
- Temperaturas Extremas: Evite exponer el contenedor a temperaturas superiores a 85 °C o inferiores a -20 °C.
- Manipulación: Use guantes al manipular el contenedor caliente para evitar quemaduras.
- Superficie de Apoyo: Coloque el contenedor sobre superficies estables y resistentes al calor.
- Inspección: Revise regularmente el contenedor en busca de grietas, deformaciones o daños. No use un contenedor dañado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Dimensiones: 530 x 325 x 20 mm
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 1,5 kg
- Resistencia a temperaturas: -20 °C a 85 °C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Certificación: APERO

## 4. Configuración e Instalación

1. Elección de Ubicación: Seleccione un área de trabajo limpia y nivelada para la instalación del contenedor.
2. Limpieza Previa: Asegúrese de que el área esté libre de contaminantes y de que el contenedor esté limpio antes de su uso.
3. Colocación: Coloque el contenedor en la estación deseada. Asegúrese de que no haya objetos que puedan interferir con el acceso.

## 5. Operación

- Cargar Alimentos: Llena el contenedor por capas, evitando sobrecargarlo.
- Temperatura: Mantenga los alimentos a la temperatura adecuada utilizando una base térmica o refrigeración si es necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave el contenedor con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de productos químicos agresivos.
- Secado: Seque completamente antes de guardar.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, evitando la exposición prolongada a la luz solar directa.

## 7. Solución de Problemas

- Deformación: Si el contenedor se deforma tras el uso, evite la exposición a temperaturas extremas y vuelva a la forma original al calentar ligeramente.
- Fugas: Si se encuentra alguna fuga o acumulación de líquidos, revise el sellado de los alimentos y ajuste según sea necesario.

## 8. Desecho

Al final de su vida útil, asegúrese de desechar el contenedor de manera responsable. Consulte con las autoridades locales sobre la eliminación correcta del acero inoxidable y los residuos de cocina.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas sobre el producto, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Conteneur GN 2/1 Profondeur 20 mm

## 1. Informations Générales

Le conteneur GN 2/1 profondeur 20 mm est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il garantit une durabilité et une résistance aux chocs thermiques. Ce conteneur est idéal pour le maintien et la présentation des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

Veillez respecter les mesures de sécurité suivantes :

- Ne pas exposer le conteneur à des températures extrêmes sans précautions appropriées.
- Manipulez avec soin pour éviter les coupures ou les brûlures.
- Ne pas immerger le conteneur dans des liquides corrosifs.
- Évitez le surstockage qui pourrait entraîner une déformation.
- Assurez-vous que le conteneur est sec avant de le ranger.
- Suivez les codes de sécurité alimentaire en vigueur pour le stockage des aliments.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques :

- Dimensions : 530 x 325 x 20 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Adapté aux standards GN
- Poids : 1,6 kg

## 4. Installation et Mise en Place

- Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
- Placez le conteneur sur un plan de travail stable ou à l'intérieur d'un chariot de service.
- Vérifiez que le conteneur est bien adapté à votre équipement de stockage (réfrigérateur, bain-marie, etc.).
- Ne pas empiler d'autres conteneurs sur celui-ci jusqu'à ce qu'il soit correctement rempli.

## 5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments choisis.
- Utilisez des couvercles GN appropriés pour maintenir la chaleur ou la fraîcheur des aliments.
- Étiquetez le conteneur avec la date de préparation pour suivre la durée de conservation.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez soigneusement et séchez le conteneur avant de le ranger.
- Vérifiez régulièrement l'état général du conteneur pour détecter les signes d'usure.

## 7. Dépannage

En cas de problèmes tels que des déformations ou des taches, veuillez suivre ces conseils :

- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif et une éponge douce.
- Si le conteneur est déformé, vérifiez qu'il n'a pas été exposé à des températures excessives.

## 8. Élimination

- Conformément à la réglementation de l'UE, recyclez le conteneur en acier inoxydable via les voies appropriées pour le recyclage des métaux.

- Ne jetez pas le conteneur dans les déchets ménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 2/1 Profondità 20 mm (Codice: GBY2120)

## 1. Informazioni Generali

Il Contenitore GN 2/1 a profondità 20 mm è progettato per uso professionale nella ristorazione e nella conservazione degli alimenti. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, offre resistenza, durabilità e un'eccellente conduttività termica, garantendo una conservazione sicura e igienica degli alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Corretto: Assicurarsi di utilizzare il contenitore esclusivamente per alimenti.
- Resistenza al Calore: Non esporre il contenitore a temperature superiori a quelle consigliate.
- Sottili Maneggiamenti: Evitare di forzare o colpire il contenitore per prevenire deformazioni.
- Pulizia: Utilizzare solo detersivi non abrasivi per la pulizia.
- Bordo Tagliente: Prestare attenzione ai bordi del contenitore, possono essere affilati.
- Sicurezza Elettrica: Non utilizzare il contenitore in combinazione con apparecchiature elettriche senza le debite precauzioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensione: GN 2/1
- Profondità: 20 mm
- Capacità: 6,25 litri
- Peso: 1,6 kg
- Resistente alla Corrosione: Sì
- Temperatura di Lavoro: -20 °C a +300 °C

## 4. Installazione e Configurazione

- Passo 1: Scegliere un'area piana e pulita per posizionare il contenitore.
- Passo 2: Assicurarsi che il contenitore sia asciutto prima dell'uso.
- Passo 3: Se necessario, utilizzare un supporto appropriato per garantire stabilità.
- Passo 4: Verificare che il contenitore sia vuoto e privo di detriti all'interno prima di ogni utilizzo.

## 5. Funzionamento

- Riempimento: Riempire il contenitore con gli alimenti da conservare, mantenendo un margine di sicurezza per evitare fuoriuscite.
- Coprire: Utilizzare un coperchio GN adeguato per sigillare il contenitore se necessario.
- Conservazione: Posizionare il contenitore negli armadi frigoriferi o negli appositi sistemi di conservazione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Lavare con acqua calda e sapone neutro. Risciacquare bene e asciugare.
- Manutenzione Regolare: Controllare periodicamente il contenitore per segni di usura o danni e sostituire se necessario.
- Microbiologica: Si consiglia di disinfettare il contenitore settimanalmente per garantire la sicurezza alimentare.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Macchie permanenti sul contenitore.  
Soluzione: Utilizzare un detersivo specifico per acciaio inox.
- Problema: Deformazione del contenitore.  
Soluzione: Evitare esposizioni a temperature estreme e non sovraccaricare il contenitore.
- Problema: Difficoltà in chiusura.  
Soluzione: Assicurarsi che il coperchio sia compatibile e pulito.

## 8. Smaltimento

Il contenitore in acciaio inox è riciclabile. Si consiglia di smaltirlo presso strutture autorizzate, seguendo le normative locali sullo smaltimento dei metalli. Non gettare nel cassonetto normale, per garantire una corretta gestione dei rifiuti.

## 9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania