

# ggmgastro

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

## SKU: GBY21200

### GN container 2 /1 - Depth 200 mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GN Container 2/1 Depth 200 mm (GBY21200)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GN Container 2/1 Depth 200 mm. This product is designed for professional kitchen use and is ideal for storing, transporting, and serving food in various catering environments.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the container in accordance with the manufacturer's guidelines to ensure safe usage.
- Handling: Exercise caution when handling hot foods. The container may become hot during use.
- Cleaning: Ensure the container is cool before cleaning. Use appropriate cleaning agents and follow safety instructions.
- Storage: Store the container in a dry place when not in use. Avoid placing heavy objects on top of it to prevent deformation.
- Compatibility: This container is designed for use with suitable heating and refrigeration equipment. Ensure compatibility before use.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent accidental injuries.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 530 x 325 x 200 mm
- Depth: 200 mm
- Weight: 2.5 kg
- Capacity: Approximately 17 liters
- Temperature Resistance: -40 °C to +300 °C

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the container. Inspect for any visible damage and ensure all parts are included.
2. Placement: Choose a stable surface for placing the container. Make sure it's level to avoid spillage.
3. Equipment Compatibility: Before use, check that the container fits in the intended heating or cooling equipment.
4. Preparation for Use: Rinse the container with warm water and mild detergent before its first use to remove any residues from manufacturing.

### 5. Operation

- Filling: Fill the container without exceeding its maximum capacity. Ensure a proper seal to maintain food temperature.
- Heating/Cooling: Place the container in the heating/cooling equipment as appropriate. Monitor food temperature regularly.
- Serving: Use insulated gloves when handling the container when filled with hot food.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the container after every use with warm, soapy water. Rinse thoroughly with clean water.
- Deep Cleaning: For thorough sanitation, wash using a dishwasher (compatible) or a non-abrasive sponge for manual cleaning.
- Storage: Ensure the container is completely dry before storing it away to prevent rust and bacteria growth.

### 7. Troubleshooting

- Deformation: If the container becomes misshapen:
  - Do not attempt to force it back into shape.
  - Check for proper storage techniques and avoid stacking heavy items on it.
- Staining: For stubborn stains, soak the container in a mixture of baking soda and water before cleaning.
- Odor: If the container retains odors, wash it with a solution of vinegar and water and let it air dry.

### 8. Disposal

- Dispose of the container in accordance with local regulations. Stainless steel can be recycled. Check with local recycling facilities for appropriate disposal methods.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

For warranty and service inquiries, refer to the product documentation. Thank you for choosing GGM Gastro!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für GN-Behälter 2/1 Tiefe 200 mm

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Behälters 2/1 mit einer Tiefe von 200 mm. Dieser Behälter eignet sich ideal für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen optimal zu nutzen und die Sicherheit zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verpackung beachten: Bewahren Sie Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.
- Sichere Handhabung: Verwenden Sie immer geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen an den Händen zu vermeiden, insbesondere wenn der Behälter heiß ist.
- Temperaturen: Der Behälter ist für Temperaturen von -40 bis 300 °C geeignet. Überlasten Sie die Temperaturgrenzen nicht, um Verformungen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Nicht für die Mikrowelle: Dieser Behälter ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Reinigung: Verwenden Sie nur zugelassene Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 520 x 325 x 200 mm (L x B x H)
- Kapazität: 8,5 Liter
- Gewicht: 2,0 kg
- Temperaturbereich: -40 bis 300 °C
- Eignung: Spülmaschinenfest

### 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie vorsichtig den GN-Behälter aus der Verpackung und prüfen Sie ihn auf Beschädigungen.
2. Aufstellen: Platzieren Sie den Behälter auf einer stabilen und ebenen Oberfläche, die das Gewicht und die Temperaturunterschiede tragen kann.
3. Vorbereiten: Sorgen Sie dafür, dass der Behälter vollständig trocken ist, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.
4. Befüllen: Stellen Sie sicher, dass der Behälter die empfohlene maximale Füllhöhe nicht überschreitet.

### 5. Bedienung

- Verwenden Sie den GN-Behälter in Kühl- oder Warmhaltevitrienen.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter immer mit einem geeigneten Deckel verschlossen ist, wenn er nicht verwendet wird, um die Frische der Lebensmittel zu garantieren.

### 6. Reinigung und Wartung

1. Manuelle Reinigung: Spülen Sie den Behälter mit warmem Wasser und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
2. Spülmaschineneignung: Der GN-Behälter kann in einer gewerblichen Spülmaschine gereinigt werden, stellen Sie jedoch sicher, dass dies den Herstellerrichtlinien entspricht.
3. Lagern: Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Verfärbungen: Verwenden Sie für die Reinigung spezielle Edelstahlreiniger.
- Verformungen: Lagern Sie bei extremen Temperaturen oder laden Sie den Behälter nicht übermäßig.
- Gerüche: Reinigen Sie den Behälter gründlich, um Geruchsbildung zu vermeiden.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, umweltfreundlich zu handeln und den Behälter nicht in den normalen Hausmüll zu werfen.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen können Sie sich jederzeit an uns wenden:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGN Container 2/1 Diepte 200 mm - GBY21200

## 1. Algemene Informatie

De GGN Container 2/1 diepte 200 mm is ontworpen voor professionele keukentoeepassingen. Deze container is ideaal voor het opslaan, bereiden en serveren van voedsel. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt het duurzaamheid en uitstekende hygiënische eigenschappen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is alleen bedoeld voor gebruik in professionele keukens.
- Zorg ervoor dat de container niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen of direct vuur.
- Gebruik de container niet voor het opslaan van chemicaliën of gevaarlijke stoffen.
- Houd de container buiten bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Bij schade niet gebruiken.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 530 x 325 x 200 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Diepte: 200 mm
- Geschikt voor: GN 2/1 standaarden
- Capaciteit: Tot 10 liter
- Temperatuurbestendigheid: -40°C tot +300°C
- Gewicht: 2,1 kg

## 4. Installatie en Opstelling

1. Zorg voor een schone en vlakke ondergrond voor installatie.
2. Plaats de container op een stabiele oppervlakte zonder risico van omvallen.
3. Zorg ervoor dat de container niet in een bereik van hete kookplaten of open vuur wordt geplaatst.
4. Controleer of er voldoende ventilatie rondom de container is om condensatie te voorkomen.
5. Bevestig de deksel indien inbegrepen voor optimale versheid van de inhoud.

## 5. Bediening

- Gebruik de container voor het opslaan van voedsel en ingrediënten.
- Bij gebruik als kookcontainer, zorg ervoor dat deze volledig wordt afgedekt wanneer nodig.
- Volg de richtlijnen voor voedselveiligheid bij het hanteren van levensmiddelen.
- Gebruik altijd geschikte keukengerei om beschadiging van de container te voorkomen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Inspecteer de container regelmatig op gebruikssporen en reinig intensief indien nodig.
- Bewaar de container op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container raakt snel koud.

Oplossing: Controleer de omgevingstemperatuur en zorg ervoor dat de container niet in de buurt van koude luchtstromen staat.

- Probleem: Vijzelbepalingen zijn niet goed.

Oplossing: Controleer of de container correct is geplaatst en dat er geen obstructies zijn.

- Probleem: Vlekken zijn moeilijk te verwijderen.

Oplossing: Probeer een mengsel van azijn en water, of een speciaal roestvrij staal reinigingsmiddel.

## 8. Afvoer

Afvoer van het product dient te gebeuren in overeenstemming met lokale wet- en regelgeving. Roestvrij staal is recyclebaar, dus lever het in bij een gespecialiseerd recyclepunt indien mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of verdere informatie, neem contact op met:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 2/1 (Profundidad 200 mm)

## 1. Información General

El contenedor GN 2/1 de 200 mm de profundidad es ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos en entornos de cocina profesional. Diseñado para cumplir con los estándares de calidad y seguridad, este producto es perfecto para restaurantes, caterings y otros servicios de alimentación.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Recomendado:** Este contenedor está diseñado exclusivamente para uso en entornos de cocina. No debe utilizarse para otros fines.
- **Temperaturas:** Puede ser utilizado en temperaturas adecuadas para la conservación de alimentos. Evite exponer a temperaturas extremas que puedan causar deformaciones.
- **Manipulación:** Siempre use guantes al manipular el contenedor caliente o en contacto con alimentos a altas temperaturas para evitar quemaduras.
- **Limpieza:** Asegúrese de limpiar el contenedor regularmente para evitar la acumulación de residuos que puedan causar contaminación.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco, evitando la exposición directa a la luz solar.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 530 x 325 mm
- **Profundidad:** 200 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Compatibilidad:** Estándar GN 2/1, apto para la mayoría de los sistemas de cocción y almacenamiento
- **Resistencia:** Resistente a impactos y temperaturas extremas
- **Capacidad:** Ideal para la conservación de alimentos en grandes cantidades

## 4. Instalación y Configuración

- **Paso 1:** Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave antes del primer uso.
- **Paso 2:** Asegúrese de que la superficie donde se colocará el contenedor esté nivelada y limpia.
- **Paso 3:** Coloque el contenedor en la superficie seleccionada, asegurándose de que no esté en un área de paso para evitar accidentes.
- **Paso 4:** Si se utilizará en un sistema de refrigeración, asegúrese de que el contenedor esté correctamente ajustado para maximizar la eficiencia térmica.

## 5. Operación

- Para la conservación de alimentos, asegúrese de llenar el contenedor adecuadamente sin sobrepasar los bordes.
- Al utilizar el contenedor en un sistema de cocción, siga las instrucciones del fabricante para un rendimiento óptimo.
- Monitoree regularmente la temperatura de los alimentos almacenados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor después de cada uso con agua caliente y detergente.
- Para manchas más difíciles, utilice un estropajo suave y productos de limpieza no abrasivos.
- Asegúrese de secar completamente antes de almacenar.
- Inspeccione el contenedor regularmente en busca de signos de desgaste y reemplácelo si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- **Deformaciones:** Si el contenedor se deforma, evite exponerlo a altas temperaturas de manera prolongada.
- **Dificultades con la limpieza:** Use productos de limpieza específicos para acero inoxidable si las manchas son persistentes.
- **Problemas de compatibilidad:** Asegúrese de que el contenedor sea compatible con su equipo de cocina.

## 8. Eliminación

- El contenedor está fabricado en acero inoxidable, lo que lo hace reciclable.
- Por favor, disponga del contenedor de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y residuos.
- Evite la eliminación directa en vertederos cuando sea posible.

## 9. Contacto

Para preguntas o más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

- **Correo electrónico:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit GN Container 2/1 Profondeur 200 mm

## 1. Informations Générales

Le GN Container 2/1 est conçu pour des applications professionnelles dans les cuisines commerciales et les services de restauration. Ce produit est construit en acier inoxydable de haute qualité pour assurer durabilité et résistance à la corrosion. Il est idéal pour le stockage, la cuisson et la présentation des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement toutes les instructions avant utilisation.
- Ne pas utiliser le conteneur à des températures supérieures à sa capacité maximale.
- Évitez d'utiliser des matériaux abrasifs pour le nettoyage.
- Manipuler avec soin et tenir hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que le conteneur est correctement installé et stable pendant l'utilisation.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2/1
- Profondeur : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Variable selon les besoins
- Facilité de nettoyage : Oui
- Résistance à la chaleur : Oui
- Empilable : Oui

## 4. Installation et Mise en Place

1. Choisissez un emplacement stable et propre pour le conteneur.
2. Assurez-vous que la surface est suffisamment capable de supporter le poids du conteneur rempli.
3. Installez le conteneur à une hauteur confortable pour un accès facile.
4. Si nécessaire, utilisez des accessoires compatibles pour maintenir le conteneur en place.

## 5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments préparés, en les étiquetant si nécessaire.
- Utilisez un couvercle approprié pour couvrir le conteneur lors du stockage.
- Pour une utilisation au four, assurez-vous que le conteneur est adapté à des températures élevées.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les produits de nettoyage abrasifs.
- Séchez complètement avant de ranger.
- Inspectez régulièrement pour détecter les signes d'usure ou de dommages.

## 7. Dépannage

- Si le conteneur présente des fuites, vérifiez les joints et assurez-vous qu'ils sont en bon état.
- En cas de déviation de la qualité, vérifiez la température de stockage et les conditions environnementales.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le conteneur dans une décharge normale. Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination appropriée des produits en acier inoxydable.
- Vous pouvez également envisager le recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 2/1 Profondità 200 mm

## 1. Informazioni Generali

Il contenitore GN 2/1 con una profondità di 200 mm è progettato per un utilizzo professionale in cucine industriali e ristoranti. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, è ideale per la conservazione e la presentazione di alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il contenitore solo per scopi previsti. Non utilizzare per sostanze chimiche o materiali infiammabili.
- Maneggiamento: Indossare guanti protettivi durante la manipolazione di oggetti caldi o congelati per evitare ustioni o congelamenti.
- Pulizia: Assicurarsi di scollegare il contenitore da qualsiasi fonte di calore o di elettricità prima della pulizia.
- Stoccaggio: Non sovraccaricare il contenitore. Assicurarsi che sia posizionato su una superficie stabile e piana.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GN 2/1
- Profondità: 200 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 530 x 325 mm
- Capacità: Alta resistenza per utilizzo professionale
- Temperatura di esercizio: Resistente a temperature da -20°C a +100°C

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Scelta di una superficie piana e stabile.
2. Utilizzo: Assicurarsi che il contenitore sia appropriato per il tipo di alimento da conservare.
3. Rivestimento: Se necessario, aggiungere un rivestimento di protezione per alimenti.

## 5. Operazione

- Posizionare gli alimenti nel contenitore GN, assicurandosi di non sovraccaricare.
- Sigillare con coperchi compatibili per preservare la freschezza.
- Monitorare la temperatura interna se utilizzato in collegamento con sistemi di refrigerazione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire con un panno morbido e detersivi non abrasivi.
- Evitare l'uso di spugne metalliche che possono graffiare la superficie.
- Dopo il lavaggio, asciugare completamente per prevenire la formazione di ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenitore presenta segni di ossidazione.  
- Soluzione: Ripulire con un detersivo specifico per acciaio inox e asciugare immediatamente.
- Problema: Difficoltà nella chiusura del coperchio.  
- Soluzione: Controllare che il coperchio e il contenitore siano allineati correttamente.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inox. Questo materiale è riciclabile e dovrebbe essere portato presso centri di raccolta autorizzati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto tecnico o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania