

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: GBY21200G

GN container perforated 2/1 - Depth 200 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 2/1 Depth 200 mm (GBY21200G)

1. General Information

The GN Container Perforated 2/1 Depth 200 mm is designed for versatile food storage and handling within professional kitchens, catering facilities, and restaurants. Its perforated design allows for optimal air circulation, making it ideal for chilling, storage, and transport of various food items.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed for commercial food handling and storage. Do not use for purposes other than intended.
- Temperature Limits: Ensure the container is used within the recommended temperature range to avoid deformation or damage.
- Sharp Edges: Handle with care as edges may be sharp. Always wear protective gloves when necessary.
- Stacking: Do not overload containers when stacking. Ensure stability to prevent accidents or spills.
- Cleaning: Follow recommended cleaning procedures. Failure to do so may result in contamination or damage to the container.
- Storage: Store in a dry and clean environment away from direct sunlight and heat sources to maintain product integrity.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 2/1 Size
- Depth: 200 mm
- Perforation: Yes
- Weight: Not specified

4. Setup and Installation

1. Inspect the container upon delivery for any visible damage. If damaged, do not use and contact supplier.
2. Wash the container before first use with mild detergent and hot water.
3. Rinse thoroughly to ensure no detergent remains.
4. Allow the container to air dry completely before use.

5. Operation

1. Use the GN Container for storing food ingredients. Fill the container without exceeding recommended capacity.
2. When using for chilling, place in a refrigerator or freezer as needed, ensuring not to obstruct any vents.
3. For transporting food items, ensure the lid is securely fitted or use appropriate covers.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean after each use with warm soapy water or recommended food-safe cleaning agents.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbers to prevent scratching the stainless steel surface.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Regularly check for any signs of wear or damage, and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Problem: Container is misshapen.
Solution: Ensure it is used within specified temperature limits. Avoid subjecting to extreme temperatures.
- Problem: Food retains an odor after cleaning.
Solution: Ensure thorough rinsing and drying. A mixture of vinegar and water may help to eliminate persistent odors.

8. Disposal

Dispose of the container in accordance with local regulations regarding materials and recycling. Stainless steel is recyclable; ensure it is taken to a suitable recycling facility.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter perforiert 2/1 Tiefe 200 mm GBY21200G

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Behälters perforiert 2/1 Tiefe 200 mm GBY21200G. Dieser Behälter ist ideal für die professionelle Gastronomie und sorgt für eine sichere und effiziente Aufbewahrung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Verwendung dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Der Behälter ist nur für die Aufbewahrung aufgehobener Lebensmittel geeignet.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder spitzen Gegenständen, um Schäden am Behälter zu verhindern.
- Erhitzen oder Einfrieren Sie den Behälter nicht über die empfohlene Höchsttemperatur.
- Verwenden Sie den Behälter nicht in der Mikrowelle oder im Ofen, sofern nicht speziell angegeben.
- Lagern Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: GN-Behälter perforiert 2/1 Tiefe 200 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 200 mm
- Volumen: 8,0 Liter
- Einsatzbereich: Gastronomie, Catering
- Temperaturbeständigkeit: -20 °C bis +100 °C
- Spülmaschinengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

Der GN-Behälter ist sofort einsatzbereit. Befolgen Sie diese Schritte zur optimalen Einrichtung:

1. Entfernen Sie den Behälter aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Transportschäden.
2. Spülen Sie den Behälter vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.
3. Trocknen Sie den Behälter gründlich ab.
4. Platzieren Sie den Behälter an einem sicheren und stabilen Ort in Ihrer Küche oder Vorratsraum.
5. Stellen Sie sicher, dass der Behälter leicht erreichbar ist und nicht in der Nähe von Wärmequellen aufbewahrt wird.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter nicht über die angegebene maximale Füllhöhe.
- Verwenden Sie den Behälter nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Achten Sie beim Transport des Behälters auf Stabilität und Sicherheit.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch im Geschirrspüler oder von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen und ersetzen Sie den Behälter bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Bei Schwierigkeiten, die Leistung des Behälters zu akzeptieren, überprüfen Sie, ob er richtig gewaschen und nicht beschädigt ist.
- Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl. Der Behälter kann als Recyclingmaterial behandelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN Containera Perforated 2/1 Diepte 200 mm

1. Algemene Informatie

Deze GN container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Het perforatontwerp zorgt voor een optimale luchtcirculatie en drainage van vloeistoffen, wat bijdraagt aan de versheid van uw voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de container nooit wordt gebruikt voor het opbergen van gevaarlijke materialen of stoffen.
- Gebruik de container uitsluitend voor de bedoelde toepassingen zoals aangegeven in deze handleiding.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de container regelmatig op beschadigingen voordat u deze gebruikt. Beschadigde container vervangen om verwondingen of contaminatie te voorkomen.
- De container kan warm worden bij gebruik in ovens of warmhouders; gebruik altijd geschikte ovenwant of handschoenen.
- Gebruik geen scherpe objecten om te voorkomen dat de perforaties worden beschadigd.
- Reinig de container na gebruik volgens de aangegeven instructies om bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: GBY21200G
- Afmetingen: 2/1 GN
- Diepte: 200 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurbestendig: Van -40°C tot +300°C
- Geschikt voor: Vaatwasser, oven, en koelapparatuur

4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en vrij van obstakels is.
- Plaats de GN container op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de container is voor luchtcirculatie.
- Indien nodig, bevestig de container in een warmhoud- of koelapparaat volgens de richtlijnen van de fabrikant.
- Controleer of de container goed is geïnstalleerd en stevig staat voordat u deze gebruikt.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de GN container met de gewenste voedingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat perforaties niet worden geblokkeerd om een optimale ventilatie te garanderen.
- Plaats de container in de oven, koelunit of voorgeregistreerde apparatuur zoals gespecificeerd in de producthandleidingen.
- Houd rekening met de aanbevolen temperaturen en zorg voor een goede bewaartijd.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de GN container na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -sponsen om krassen te voorkomen.
- Voor hardnekkige vlekken kan een mengsel van azijn en water worden gebruikt.
- Controleer regelmatig op slijtage en beschadigingen; vervang de container indien nodig.
- Zorg ervoor dat de container goed droog is voor opslag.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Voedsel blijft nat na gebruik in de container.
Oplossing: Controleer of de perforaties niet zijn geblokkeerd.
- Probleem: De container is vervormd of beschadigd.
Oplossing: Stop met gebruik en vervang de container om de veiligheid te waarborgen.
- Probleem: Ongewenste geuren.
Oplossing: Zorg voor een grondige reiniging met een zuiver middel.

8. Afvoer

- Als de container aan het einde van zijn levensduur is, dien deze te worden weggegooid in overeenstemming met lokale afvalverwerkingsvoorschriften.
- Roestvrije staalcontainers zijn vaak recyclebaar; controleer bij uw lokale recyclecentrum.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 2/1 - Profundidad 200 mm (GBY21200G)

1. Información General

Este contenedor GN perforado de acero inoxidable es ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Su diseño permite una adecuada circulación del aire, lo que ayuda a mantener la frescura de los productos almacenados. Es un componente esencial en cualquier cocina profesional o comercial.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este contenedor está diseñado exclusivamente para el almacenamiento de alimentos. No utilice el producto para otros fines.
- **Manipulación:** Use guantes de resistente al calor o utensilios al manipular el contenedor caliente.
- **Limpieza:** Evite el uso de limpiadores abrasivos o herramientas que puedan rayar la superficie del acero inoxidable.
- **Condiciones de Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** 530 x 325 mm
- **Profundidad:** 200 mm
- **Peso:** 1.5 kg
- **Capacidad:** Acepta contenedores compatibles GN de 1/2
- **Uso:** Apto para uso en horno y refrigerador

4. Instalación y Configuración

1. **Verificación:** Asegúrese de que el contenedor GN y todos los accesorios estén en buenas condiciones antes de la instalación.
2. **Colocación:** Coloque el contenedor en su espacio designado dentro del área de trabajo, asegurándose de que esté nivelado y estable.
3. **Conexión:** Si utiliza el contenedor en conjunto con otros equipos (ej. calentadores), asegúrese de seguir las instrucciones específicas para cada equipo.

5. Operación

- Para almacenar alimentos, simplemente introduzca el alimento en el contenedor. Asegúrese de cerrarlo adecuadamente si tiene cubierta.
- Para la cocción, coloque el contenedor directamente en un horno apropiado, asegurándose de que la temperatura y el tiempo de cocción sean los correctos para cada tipo de alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor después de cada uso con agua caliente y jabón suave.
- Enjuague bien y seque inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Realice una comprobación regular para detectar signos de corrosión o daño y realice reparaciones o sustituciones según sea necesario.

7. Resolución de Problemas

- **Dificultad para limpiar:** Si el contenedor tiene manchas persistentes, use un limpiador específico para acero inoxidable. No use estropajos abrasivos.
- **Dañado o deforme:** Si el contenedor está dañado, no lo use y comuníquese con el servicio de atención al cliente para consultar acerca de reparaciones o reemplazos.

8. Eliminación

Cuando el contenedor ya no sea útil, elimínelo de manera responsable. Recicle el acero inoxidable en un centro de reciclaje adecuado según las regulaciones locales de residuos.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Conteneur GN Perforé 2/1 - Profondeur 200 mm

1. Informations Générales

Le conteneur GN perforé 2/1 à une profondeur de 200 mm est conçu pour le stockage et la présentation d'aliments dans un environnement de restauration. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il est idéal pour une utilisation dans les cuisines professionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas exposer le conteneur à des températures extrêmes.
- Tenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Utiliser des gants de protection lors de la manipulation après chauffage.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.
- Vérifier régulièrement l'état du conteneur. En cas de dommages, ne pas utiliser.
- Ne pas plonger le conteneur directement dans l'eau bouillante.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Conteneur GN perforé
- Dimensions : 2/1
- Profondeur : 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Caractéristiques : Résistant à la chaleur, facile à nettoyer, conception perforée pour la circulation de l'air.

4. Installation et Configuration

- Placez le conteneur sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que le conteneur est vide et propre avant utilisation.
- Évitez les zones humides pour prévenir la corrosion.
- Pour un stockage prolongé, recouvrez le conteneur avec un couvercle approprié.

5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments appropriés.
- Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas le niveau maximum pour éviter les débordements.
- Utilisez des ustensiles adaptés pour servir les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez abondamment à l'eau claire et séchez avec un chiffon propre.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de brosses dures.
- Vérifiez périodiquement l'intégrité du produit.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente des déformations, ne pas l'utiliser et contacter le service client.
- En cas de corrosion, arrêter l'utilisation et demander un remplacement.

8. Élimination

- Ne pas jeter le conteneur aux ordures ménagères.
- Recyclez l'acier inoxydable en le déposant dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro contenitore GN perforato 2/1 con una profondità di 200 mm (Codice prodotto: GBY21200G). Questo prodotto è stato progettato per offrire un'ottima superficie di drenaggio e per facilitare la preparazione e la conservazione degli alimenti.

Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto sia utilizzato esclusivamente per scopi alimentari.
- Non esporre il contenitore a fiamme libere o fonti di calore diretto.
- Utilizzare solo utensili non abrasivi per evitare danni alla superficie.
- Verificare che il contenitore non sia danneggiato prima dell'uso; in caso di danni, non utilizzarlo.
- Lavarsi le mani prima di maneggiare il contenitore o gli alimenti.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2/1
- Profondità: 200 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Caratteristiche: Perforato per una migliore ventilazione e drenaggio.
- Temperatura di utilizzo: Fino a 300°C.
- Lavabile in lavastoviglie.

Installazione e Setup

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione e ispezionarlo per eventuali danni.
2. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il contenitore poggi su un supporto resistente al calore, se necessario.
4. Se utilizzato in un sistema di cottura, seguire le istruzioni specifiche del produttore per l'installazione nel dispositivo.

Operazione

1. Utilizzare il contenitore per la preparazione e la cottura di diversi alimenti.
2. Evitare di sovraccaricare il contenitore per garantire una cottura uniforme.
3. Dopo l'uso, attendere che il contenitore si raffreddi prima di maneggiarlo.

Pulizia e Manutenzione

1. Dopo l'uso, lavare il contenitore con acqua calda e sapone neutro.
2. Utilizzare una spugna morbida per rimuovere i residui di cibo.
3. È possibile lavare il contenitore in lavastoviglie per una pulizia più profonda.
4. Asciugare accuratamente il contenitore prima di riporlo.

Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta segni di ruggine o danneggiamento, interrompere immediatamente l'uso.
- In caso di difficoltà nell'uso, consultare le istruzioni del produttore o contattare il servizio clienti.

Smaltimento

- Questo prodotto è realizzato in acciaio inox e può essere riciclato.
- Smaltire secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania