

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: GBY2120G

GN container perforated 2/1 - Depth 20 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 2/1 Depth 20 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the GN Container Perforated 2/1 Depth 20 mm. This container is designed for professional use in kitchens, restaurants, and catering applications. It allows for optimal air circulation and draining of liquids, making it ideal for storing and displaying food.

2. Safety Information

- Usage Safety: Only use the container for its intended purpose. Do not overload beyond specified capacity. Ensure that the container is not exposed to extreme temperatures or rapid temperature changes.
- Handling: Always handle the container with clean hands or wear gloves to prevent contamination. Be cautious of sharp edges while washing or handling the container.
- Material Safety: The container is made from food-safe materials. It is important to check for any signs of wear or damage before using.
- Storage Safety: Store the container in a dry, cool place away from direct sunlight to prevent warping or deterioration. Avoid stacking heavy items on top of it.

3. Product Specifications

- Product Name: GN Container Perforated 2/1 Depth 20 mm
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 530 x 325 x 20 mm
- Perforation: Yes
- Capacity: Depends on the food type and volume.

4. Setup and Installation

- Ensure the area where the GN Container will be placed is clean and dry.
- Position the GN Container on a stable, flat surface.
- If using in conjunction with a gastronorm system, ensure it fits securely within the designated GN slots.
- Confirm that ventilation is unrestricted if using in heated or refrigerated environments.

5. Operation

- Place the food inside the container, ensuring not to exceed recommended capacity.
- Use in conjunction with compatible lids or covers as required for your application.
- The perforated design allows for drainage, making it suitable for storing marinated or wet foods.
- Always check food temperatures if used with hot items.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the GN Container after every use. Use warm soapy water and a soft cloth or sponge to avoid scratching.
- For stubborn stains, a non-scratch scouring pad may be used. Rinse thoroughly to remove any detergent residue.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads that might damage the surface.
- Ensure the container is completely dry before storing to prevent any buildup of moisture.

7. Troubleshooting

- Issue: Container is bent or deformed.
Solution: Check for excessive weight or improper stacking. Replace if structural integrity is compromised.
- Issue: Food is leaking from the container.
Solution: Ensure that the food is not exceeding capacity and identify if the perforation is appropriate for the food type.
- Issue: Container appears discolored or stained.
Solution: Confirm that proper cleaning methods were used. For deep stains, soaking in a vinegar solution may help.

8. Disposal

- When the GN Container is no longer usable, dispose of it in accordance with local regulations regarding metal waste.
- If possible, recycle the stainless steel material to promote environmental sustainability.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

Thank you for choosing the GN Container Perforated 2/1 Depth 20 mm. We hope it serves you well in your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für GGM Gastro GN-Container Perforiert 2/1 Tiefe 20 mm (Artikel: GBY2120G)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro GN-Container Perforiert entschieden haben. Dieser Container ist speziell für die Gastronomie konzipiert und eignet sich hervorragend für die Aufbewahrung und das Servieren von Lebensmitteln. Dank seines robusten Designs und der Perforationen unterstützt er die optimale Luftzirkulation und verhindert das Anhaften von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschrift: Verwenden Sie den GN-Container nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Hitze und kalte Stoffe: Setzen Sie den Container niemals extremen Temperaturen aus, die über die empfohlenen Einsatzbereiche hinausgehen (nicht für direkte Hitzequellen geeignet).
- Rutschfeste Oberfläche: Stellen Sie sicher, dass der Container auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche platziert wird.
- Schutzmaßnahmen: Tragen Sie beim Umgang mit heißen Speisen geeignete Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vorsicht bei Beschädigung: Überprüfen Sie den Container regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GN-Container Perforiert 2/1
- Artikelnummer: GBY2120G
- Abmessungen: 20 mm tief
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Geeignet für: GN-Behälter der Größe 2/1
- Perforationen: Ja, zur verbesserten Luftzirkulation
- Max. Temperatur: Bis zu 300 °C im Backofen
- Waschmaschinengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Sorgen Sie dafür, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Verunreinigungen ist.
2. Entpacken: Öffnen Sie vorsichtig die Verpackung und entfernen Sie den GN-Container.
3. Überprüfung: Überprüfen Sie den Container auf Beschädigungen.
4. Platzierung: Stellen Sie den Container an einem geeigneten Ort in Ihrer Küche oder Ihrem Gastronomiebetrieb auf. Achten Sie darauf, dass der Container stabil steht.
5. Einstellung für den Verwendungszweck: Teilen Sie den Container nach Bedarf in separate Bereiche, falls Sie verschiedene Lebensmittelarten verwenden.

5. Betrieb

Der GN-Container ist bereit für den Einsatz, nachdem er richtig installiert und platziert wurde. Füllen Sie den Container mit den gewünschten Lebensmitteln und verwenden Sie ihn entsprechend den Lebensmittel-Sicherheitsrichtlinien. Beachten Sie, dass die Perforationen den Luftstrom fördern und die Frische der Lebensmittel verlängern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie den GN-Container nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie den Container regelmäßig, um bakterielle Kontamination zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie den Container an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Container lässt sich nicht richtig stapeln.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Container beschädigt ist oder ob die Stapeloptionen korrekt verwendet werden.
- Problem: Lebensmittel haften im Container.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Container vor dem Befüllen sauber und trocken ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Container gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Der Container ist aus Edelstahl gefertigt und kann im Recyclingprozess wiederverwertet werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GBY2120G GN-container Perforated 2/1 Diepte 20 mm

1. Algemene Informatie

De GBY2120G GN-container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Deze perforated container is ideaal voor het efficiënt bereiden, opslaan en serveren van voedsel. Gemaakt van duurzaam roestvrij staal, biedt het een betrouwbare oplossing voor al uw kookbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met open vuur of directe hittebronnen.
- Houd de container uit de buurt van kinderen en kwetsbare personen.
- Controleer de container regelmatig op slijtage of beschadiging. Verwijder bij beschadigde containers onmiddellijk uit gebruik.
- Gebruik alleen met aanbevolen accessoires en onderdelen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Afmetingen: 530 x 325 x 20 mm
- Capaciteit: Perforaties voor luchtcirculatie en drainage
- Geschikt voor: Commerciële vaatwassers en ovengebruik

4. Installatie en Setup

1. Verwijder de GN-container uit de verpakking.
2. Reinig de container grondig voor het eerste gebruik met warm water en milde zeep.
3. Plaats de container op een vlakke, stabiele ondergrond of in een geschikte GN-bak.
4. Zorg ervoor dat de container vrij is van obstructies voor een goede luchtcirculatie.

5. Gebruik

- Vul de GN-container met voedsel of ingrediënten volgens uw behoeften.
- Plaats de container in een passende oven of koelkast.
- Zorg ervoor dat u bij het gebruik van de container altijd geschikte beschermers gebruikt om te voorkomen dat u uzelf brandwonden of verwondingen toebrengt.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de GN-container na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen agressieve chemische stoffen of schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat de container drogen aan de lucht of veeg deze af met een schone, droge doek.
- Controleer regelmatig op roest of corrosie en behandel dit onmiddellijk.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De GN-container roest.

Oplossing: Controleer of de container goed wordt onderhouden en niet in contact met agressieve reinigingsmiddelen komt.

- Probleem: De container is vervormd.

Oplossing: Zorg ervoor dat de container niet wordt blootgesteld aan extreme temperatuurverschillen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de GN-container dient u rekening te houden met de lokale wetgeving inzake recycling en afvalbeheer. Het roestvrij staal kan gerecycled worden; neem contact op met uw lokale recyclecentrum voor overleg.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario del Contenedor GN Perforado 2/1 - Profundidad 20 mm

1. Información General

El contenedor GN perforado 2/1 con una profundidad de 20 mm es ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos en cocinas profesionales. Diseñado para facilitar la circulación del aire y el drenaje de líquidos, este producto es perfecto para la preparación de ensaladas, verduras al vapor y otros métodos de cocción.

2. Información de Seguridad

- Este producto solo debe ser utilizado en entornos de cocina profesional.
- Mantenga el contenedor alejado de fuentes de calor directas para evitar deformaciones.
- No sobrecargue el contenedor, ya que podría provocar lesiones o daños al producto.
- Evite el contacto con bordes afilados y superficies calientes.
- Asegúrese de que el contenedor esté seco antes de utilizarlo con productos alimenticios.
- Lave el contenedor adecuadamente antes del primer uso y después de cada uso para evitar contaminaciones.
- Para la manipulación, use guantes si el contenedor ha estado en contacto con alimentos calientes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 2/1
- Profundidad: 20 mm
- Uso: Apto para alimentos
- Resistencia térmica: -20°C a +300°C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Perforaciones: Permiten el drenaje de líquidos

4. Configuración e Instalación

Coloque el contenedor en una superficie plana y estable. Asegúrese de que el área esté libre de contaminantes. Para el uso en refrigeradores o calentadores, coloque el contenedor en la repisa adecuada según su tamaño. Separe adecuadamente los diferentes tipos de alimentos para evitar la contaminación cruzada.

5. Operación

- Coloque los alimentos deseados dentro del contenedor sin sobrecargar.
- Para uso en parrillas o cocinas, asegúrese de que el contenedor esté seguro en su lugar.
- Monitoree la temperatura al cocinar para garantizar que los alimentos se preparen de manera adecuada y segura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y detergente y enjuague bien.
- Es apto para lavavajillas, pero se recomienda lavarlo a mano para mayor durabilidad.
- Inspeccione regularmente el contenedor en busca de signos de daño o desgaste.
- Almacène en un lugar seco y bien ventilado.

7. Solución de Problemas

- Desperfectos visibles: Si se encuentra algún daño, retire el contenedor de uso y contacte al servicio al cliente.
- Dificultad para apilar: Asegúrese de que no haya objetos en la parte superior que puedan interferir con el apilamiento adecuado del contenedor.

8. Eliminación

Deseche el contenedor de acuerdo con las regulaciones de reciclaje de acero inoxidable de su localidad. No lo arroje a la basura. Asegúrese de que esté limpio y libre de contaminantes antes de desecharlo.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia relacionada con el producto, por favor comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Conteneur GN Perforé 2/1 Profondeur 20 mm (GBY2120G)

1. Informations Générales

Ce conteneur GN perforé 2/1 est conçu pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et les établissements de restauration. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il offre durabilité et résistance à la corrosion, parfait pour le stockage ou la cuisson de divers aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement à des températures et pressions appropriées.
- Ne pas surcharger le conteneur pour éviter tout risque de déformation ou de dommage.
- Manipulez avec précaution pour éviter les blessures dues aux bords coupants ou à des surfaces chaudes.
- Évitez tout contact avec des produits chimiques agressifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GBY2120G
- Type : Conteneur GN Perforé
- Dimensions : 530 x 325 mm (2/1)
- Profondeur : 20 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Caractéristiques : Perforations pour un drainage adéquat, compatible avec les systèmes de réchaud GN.

4. Configuration et Installation

- Retirez le conteneur de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
- Lavez le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
- Placez le conteneur sur une surface ferme et stable.
- Assurez-vous qu'il est compatible avec le matériel de cuisine que vous utilisez (réchaud GN, étagères, etc.).

5. Fonctionnement

- Utilisez le conteneur pour stocker ou cuire des aliments.
- Assurez-vous que le conteneur est en adéquation avec la chaleur apportée par le système de cuisson.
- Ne pas mettre d'aliments chauds directement dans un conteneur froid.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver après chaque utilisation avec un détergent doux et un chiffon non abrasif.
- Évitez les nettoyants à base d'acide qui peuvent endommager la surface.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si le conteneur présente des déformations, vérifiez qu'il n'a pas été exposé à des températures excessives.
- En cas de corrosion, vérifiez l'utilisation et le nettoyage pour éviter les produits chimiques agressifs.
- Contactez le service client si des fissures ou des dommages structurels sont constatés.

8. Élimination

- Ne jetez pas le conteneur dans les déchets ménagers.
- Recyclez-le conformément aux réglementations en vigueur en matière de recyclage des métaux.
- Consultez les directives locales pour l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN Perforato 2/1 Profondità 20 mm (GBY2120G)

1. Informazioni Generali

Il Contenitore GN Perforato 2/1 con una profondità di 20 mm è progettato per la conservazione e la preparazione di cibi in ambienti professionali come ristoranti, catering e cucine commerciali. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, offre durabilità e resistenza alla corrosione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Si raccomanda di utilizzare il prodotto in conformità con le normative di sicurezza alimentare.
- Evitare l'uso di utensili metallici che possano graffiare la superficie interna.
- Non esporre il contenitore a temperature superiori a quelle consigliate.
- Tenere il contenitore lontano da fonti di calore diretto per prevenirne il danneggiamento.
- Assicurarsi che il contenitore sia completamente asciutto prima di riporlo per prevenire la crescita di batteri.
- Non utilizzare il prodotto in un forno a microonde o in forni convenzionali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 20 mm di profondità, 2/1 GN
- Tipo di prodotto: Contenitore perforato
- Capacità: Adatto per una varietà di utilizzi in cucina, dalla conservazione alla presentazione dei cibi.
- Facilità di pulizia: Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

1. Assicurati che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
2. Colloca il contenitore GN perforato in un'area adeguata in cui possa essere facilmente accessibile durante, prima, e dopo la preparazione dei cibi.
3. Verificare che il contenitore sia posizionato stabilmente per evitare ribaltamenti accidentali.
4. Assicurati che ci sia sufficiente spazio per l'accesso e la movimentazione facile degli alimenti.

5. Operazione

- Posizionare alimenti o ingredienti nel contenitore secondo necessità.
- Utilizzare il contenitore per la marinatura, la refrigerazione o il raffreddamento di alimenti.
- Non superare i carichi di peso consigliati per evitare deformazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore immediatamente dopo l'uso con acqua calda e detergente delicato.
- Per macchie persistenti, utilizzare un detergente in crema non abrasivo.
- Non utilizzare pagliette di metallo o scrubber abrasivi.
- Asciugare accuratamente il contenitore prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Macchie di ruggine o corrosione.
Soluzione: Assicurati di asciugare il contenitore completamente dopo il lavaggio. Evita l'uso di detersivi aggressivi.
- Problema: Deformazione del contenitore.
Soluzione: Non sovraccaricare il contenitore e non esporlo a temperature eccessive.

8. Smaltimento

Il prodotto è riciclabile. Al termine della sua vita utile, smaltisci il contenitore nel rispetto delle normative locali sul riciclaggio per i metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.