

# 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: GBY2140

### GN container 2/1 - Depth 40 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/1 Depth 40 mm (GBY2140)

## 1. General Information

The GN Container 2/1 Depth 40 mm (GBY2140) is a high-quality gastronomic container designed for professional kitchens. Constructed from stainless steel, it offers durability and resistance to corrosion, ensuring longevity and performance in various culinary applications.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for the storage and preparation of food items only. Do not use for any other purposes.
- Health and Safety: Ensure hands are washed thoroughly before handling food products. Always use gloves when handling hot containers.
- Handling: The stainless steel container can become hot during use. Use heat-resistant gloves when handling.
- Storage: Do not stack containers when they are filled with hot food to prevent burns.
- Cleaning: Ensure the container is cooled to room temperature before cleaning to avoid thermal shock.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 530 x 325 x 40 mm
- Capacity: 5.3 L
- Material: Stainless Steel
- Finish: Bright polished
- Temperature Resistance: -40°C to +300°C

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the GN Container from the packaging and check for any damages.
2. Position the container on a flat, stable surface in your kitchen.
3. Ensure the workspace is clean and free from any contaminants before placing food items into the container.
4. If using in conjunction with a GN rack or other GN containers, ensure compatibility with the dimensions and stacking guidelines.

## 5. Operation

- Lift the container using the provided handles for easy maneuverability.
- For best results, fill the container evenly without exceeding its capacity.
- Utilize appropriate covers when storing food to maintain temperature and prevent contamination.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the GN Container with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- Rinse thoroughly with clean water to remove any detergent residue.
- Dry completely before storing to prevent water spots and maintain the polished finish.
- Regularly inspect the container for signs of wear or damage.

## 7. Troubleshooting

- Container Warping: If the container is warped, check that it has not been exposed to extreme temperatures beyond its specifications. Replace if necessary.
- Stains or Discoloration: Use a stainless steel cleaner to restore the appearance. Avoid bleach or ammonia-based cleaners.
- Food Odors: Soak the container in a mixture of vinegar and water to eliminate odors.

## 8. Disposal

When disposing of the GN Container, please consider recycling options. Stainless steel can be recycled effectively, contributing to environmental sustainability. Check local regulations for proper disposal methods.

## 9. Contact

For further information, assistance or inquiries, please reach out to us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Container 2/1, Tiefe 40 mm - GBY2140

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produktmanual für den GN-Container 2/1 mit einer Tiefe von 40 mm (GBY2140). Dieser Container ist speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie, zum Beispiel in Restaurants oder Caterings, konzipiert. Er ist geeignet für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln und zeichnet sich durch hohe Qualität und Langlebigkeit aus.

## 2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Nutzung dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Punkte:

- Verwenden Sie den GN-Container ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Container auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen oder Herunterfallen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, keine scharfen Gegenstände zu verwenden, die den Container beschädigen könnten.
- Reinigen Sie den Container regelmäßig, um Bakterienwachstum zu verhindern.
- Vermeiden Sie extreme Temperatureinwirkungen, die den Container verformen können.

## 3. Produktübersicht und Technische Daten

Der GN-Container 2/1 mit einer Tiefe von 40 mm hat folgende technische Spezifikationen:

- Abmessungen: 530 x 325 x 40 mm
- Material: Edelstahl
- Temperaturbeständigkeit: -20°C bis +100°C
- Spülmaschinengeeignet
- Hitzebeständig bis 300°C im Ofen

## 4. Einrichtung und Installation

Der GN-Container muss nicht installiert werden. Befolgen Sie bitte diese Schritte zur optimalen Nutzung:

1. Nehmen Sie den Container aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie den Container vor der ersten Nutzung gründlich.
3. Stellen Sie sicher, dass der Container auf einer stabilen Oberfläche steht.
4. Platzieren Sie die gewünschten Lebensmittel in den Container.

## 5. Bedienung

Um den GN-Container zu verwenden:

1. Füllen Sie den Container mit den gewünschten Lebensmitteln.
2. Decken Sie den Container bei Bedarf mit einem passenden Deckel ab.
3. Lagern Sie den Container im Kühlschrank oder halten Sie ihn an einem geeigneten Platz zur Präsentation bereit.

## 6. Reinigung und Wartung

Um eine lange Lebensdauer des GN-Containers zu gewährleisten:

- Reinigen Sie den Container nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Schwämme oder Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Lassen Sie den Container nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie ihn lagern.

## 7. Fehlersuche

Sollten Sie Probleme mit dem GN-Container feststellen:

- Überprüfen Sie, ob der Container beschädigt ist. Bei Beschädigungen verwenden Sie den Container nicht.
- Stellen Sie sicher, dass der Container korrekt und stabil auf einer Oberfläche steht.
- Bei weiteren Fragen kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Container gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Recyceln Sie das Material, wenn möglich, um Umweltbelastungen zu minimieren.

## 9. Kontakt

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

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor GN Container 2/1 Diepte 40 mm

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GN Container 2/1 Diepte 40 mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt de ideale oplossing voor het bewaren en serveren van voedsel. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, garandeert deze container duurzaamheid en efficiëntie.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Houd het product buiten het bereik van kinderen. Gebruik het product alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Brandgevaar: Vermijd het gebruik nabij open vlammen of hete oppervlakken om brandgevaar te minimaliseren.
- Scherpe Randen: Wees voorzichtig bij het hanteren van de container om snijwonden te voorkomen.
- Reiniging: Maak de container altijd goed schoon voor gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Temperatuur: Gebruik de container binnen de aangegeven temperatuurgrenzen om schade aan het product te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 530 x 325 x 40 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Hygiënisch: Ja, gemakkelijk te reinigen
- Temperatuurbestendigheid: Van -40°C tot 300°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Capaciteit: 5,5 liter

### 4. Opstelling en Installatie

1. Inspectie: Controleer de container op eventuele schade of vervormingen voordat u deze gebruikt.
2. Plaatsing: Zet de container op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Bevestiging: Zorg ervoor dat indien een deksel of gaatje gebruikt wordt deze goed vastzit.
4. Temperatuur aanpassing: Als u de container voor het eerst gebruikt, laat deze dan acclimatiseren in een omgeving met normale temperatuur voor optimale resultaten.

### 5. Bediening

Plaats de container in de gewenste omgeving en vul deze met voedsel of ingrediënten. Zorg ervoor dat de container niet overvol is om morsen te voorkomen. Sluit de container met een deksel indien beschikbaar.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de container na elk gebruik grondig schoon met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Vermijd schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de container en vervang indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlekken blijven achter na het reinigen.
  - Oplossing: Gebruik een zuurvrije schoonmaakoplossing en wrijf zachtjes over de vlek.
- Probleem: De container lekt.
  - Oplossing: Controleer op scheuren of beschadigingen. Indien aanwezig, vervang de container.

### 8. Afvoer

Neem de container aan het einde van de levensduur in overeenstemming met lokale afvalverordening. Roestvrij staal kan worden gerecycled, dus zorg ervoor dat je dit op de juiste manier doet.

### 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 2/1 Profundidad 40 mm GBY2140

## 1. Información General

El contenedor GN 2/1 con profundidad de 40 mm GBY2140 es un accesorio ideal para la conservación y presentación de alimentos en cocinas profesionales. Fabricado con materiales de alta calidad, este contenedor es adecuado para mantener la frescura y la calidad de sus productos alimenticios.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este contenedor está diseñado exclusivamente para su uso en entornos de cocina profesional. No utilice el producto para fines distintos a los recomendados.
- Temperaturas: Este contenedor es apto para temperaturas de -40 °C a 300 °C. No exponga el contenedor a fuentes de calor directas.
- Manipulación: Siempre utilice guantes de protección al manejar el contenedor, especialmente cuando esté caliente.
- Higiene: Asegúrese de que el producto esté limpio antes de usarlo. Evite el contacto con superficies contaminadas.
- Daños: Inspeccione el contenedor regularmente para detectar cualquier daño. No utilice el producto si presenta grietas o deformaciones visibles.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: GBY2140
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 53 x 32,5 x 4 cm
- Profundidad: 40 mm
- Capacidad: 8,1 litros
- Peso: 1,5 kg
- Apto para Lavavajillas: Sí
- Resistente a Ácidos: Sí
- Aislamiento Térmico: No

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el contenedor en una superficie plana y estable que esté libre de humedad y fuentes de calor directas.
2. Comprobación: Asegúrese de que el contenedor esté limpio y seco antes de la primera utilización.
3. Montaje: No requiere montaje adicional. Puede ser utilizado directamente después de la limpieza inicial.

## 5. Operación

- Uso: Llene el contenedor con los alimentos deseados. Asegúrese de no sobrepasar la capacidad máxima.
- Temperaturas: Puede utilizarse en refrigeradores y hornos. Asegúrese de seguir los límites de temperatura especificados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el contenedor con jabón suave y agua tibia. También puede ser lavado en lavavajillas.
- Desinfección: Use un desinfectante adecuado después de cada uso para asegurar la higiene.
- Almacenamiento: Guarde el contenedor en un lugar seco y limpio para evitar la acumulación de humedad y contaminantes.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: El contenedor presenta un olor desagradable.  
Solución: Lave y desinfecte el contenedor adecuadamente. Si el olor persiste, reduzca el tiempo de almacenamiento de ciertos alimentos.
- Problema: El contenedor se deforma después del uso.  
Solución: Asegúrese de no exponer el contenedor a temperaturas extremas y de no forzarlo al apilar otros utensilios.

## 8. Eliminación

Dispose del contenedor de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Dado que el material es acero inoxidable, puede ser reciclado. No arroje el producto a la basura común.

## 9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, no dude en contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Conteneur GN 2/1 - Profondeur 40 mm

## 1. Informations Générales

Le conteneur GN 2/1 - Profondeur 40 mm est conçu pour les professionnels de la restauration qui recherchent une solution de stockage alimentaire efficace et durable. Ce conteneur est idéal pour la conservation des aliments chauds et froids, garantissant une qualité optimale.

## 2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement dans des environnements de cuisine professionnels.
- Veuillez vous assurer que le conteneur n'entre pas en contact avec des objets tranchants pour éviter des dommages.
- Ne pas exposer à des températures supérieures à celles spécifiées dans les instructions.
- Éviter l'utilisation de produits abrasifs lors du nettoyage pour préserver la surface.
- Toujours manipuler le conteneur avec des gants de protection pour éviter les brûlures ou coupures.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Dimensions : 530 x 325 x 40 mm
- Capacité : 5.5 litres
- Poids : 1.2 kg
- Résistant aux températures : -40 °C à +300 °C
- Facile à empiler et à maintenir.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
2. Assurez-vous que la surface où le conteneur sera placé est propre et sèche.
3. Positionnez le conteneur sur la surface en s'assurant qu'il est stable.
4. Si le conteneur est empilé, vérifiez qu'il est correctement aligné pour éviter les chutes.

## 5. Utilisation

- Remplissez le conteneur avec les aliments à stocker.
- Fermez le couvercle hermétiquement pour assurer la conservation.
- Pour un usage en cuisine, placez le conteneur dans un four à bain-marie ou un réfrigérateur selon le besoin.

## 6. Nettoyage et Maintenance

- Laissez refroidir le conteneur avant le nettoyage.
- Lavez-le à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives.
- Séchez soigneusement pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Si des taches persistent, utilisez un nettoyant doux à base de vinaigre.
- En cas de déformation, ne pas utiliser et contacter le service client.

## 8. Élimination

- Ce produit est recyclable. Veuillez le jeter conformément à la réglementation locale sur les déchets.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez 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 40 mm

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Contenitore GN 2/1 Profondità 40 mm di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per soddisfare le elevate esigenze di ristoranti, ristorazione e applicazioni commerciali. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, questo contenitore offre durabilità e resistenza alla corrosione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il contenitore solo per i fini previsti.
- Evitare di sovraccaricare il contenitore oltre il limite di carico raccomandato.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi per pulire la superficie per prevenire danni.
- Tenere lontano dalle fonti di calore estreme.
- Non immergere il contenitore in acqua o in altri liquidi per prolungati periodi di tempo.
- Manipolare con cautela per evitare infortuni.
- Verificare regolarmente il contenitore per segni di usura o danni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 530 x 325 x 40 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile 18/10
- Capacità: 6 litri
- Compatibilità: Adatto per una vasta gamma di contenitori standard GN
- Caratteristiche speciali: Resistente al calore, facile da pulire

## 4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che l'area di installazione sia stabile e livellata.
- Posizionare il contenitore GN su una superficie adatta, lontano da fonti di calore e umidità.
- Verificare che non ci siano ostruzioni o materiali infiammabili nelle vicinanze.
- Non richiede un'installazione complessa; il contenitore è pronto per l'uso immediato.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per riporre alimenti, ingredienti o altri materiali secondo le normative alimentari.
- Assicurarsi che i coperchi (se utilizzati) siano sicuri durante l'uso.
- Controllare periodicamente la temperatura degli alimenti conservati, se necessario.

## 6. Manutenzione e Pulizia

- Lavare a mano con acqua calda e sapone.
- Per la pulizia profonda, utilizzare detergenti non abrasivi.
- Evitare di utilizzare spugne abrasive o pagliette che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia per prevenire macchie d'acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta perdite, controllare le guarnizioni o le chiusure.
- In caso di deformazioni visibili, evitare di utilizzare il contenitore e contattare il supporto.
- Per qualsiasi disagio o malfunzionamento, consultare il nostro servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Il contenitore è riciclabile; si consiglia di smaltirlo in modo ecologico, in conformità con le normative locali sul riciclaggio.

- Non disperdere nel territorio, seguire le indicazioni locali per i rifiuti metallici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro!