

# 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: GBY2140G

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



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro GN Container Perforated 2/1 Depth 40 mm

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro GN Container Perforated 2/1 Depth 40 mm. This container is designed for professionals in the culinary industry, providing a practical solution for food storage and display. Constructed from high-quality materials, it ensures durability and efficiency in a commercial kitchen environment.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the container with care. It is essential to prevent injuries by ensuring that your hands are dry and free of any materials that could cause slippage while handling.
- Heat Resistance: This product can withstand high temperatures; however, avoid exposing it to direct flames or extreme heat beyond its specifications.
- Cleaning Precautions: When cleaning, use appropriate detergents suited for kitchenware. Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- Storage Safety: Store in a cool, dry place when not in use. Ensure the container is not stacked too high to prevent tipping over.
- Children: Keep the product out of reach of children to prevent accidental injury or misuse.

### 3. Product Specifications

- Model: GN Container Perforated 2/1
- Depth: 40 mm
- Material: Stainless Steel
- Surface Finish: Brushed
- Perforation: Yes
- Alignment: Standard

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the GN container from the packaging. Inspect for any damage during shipping.
2. Cleaning: Before first use, wash the container with warm, soapy water and rinse thoroughly.
3. Placement: Place the GN container on a stable surface, ensuring it is level and secure.
4. Food Preparation: Depending on your use case, you may choose to insert partitioning or other accessories designed for GN containers.
5. Ready for Use: The container is now ready for food storage or cooking applications.

### 5. Operation

- Use the GN container for storing and serving food items. It is designed for optimal heat distribution and preserving food quality.
- Suitable for use in steam tables, refrigerators, and ovens.
- Handle with care when filled with hot or cold food to prevent burns or spills.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the container after each use. Soak in warm, soapy water and scrub gently with a non-abrasive sponge.
- For tough stains, soak with vinegar or baking soda for a few minutes before scrubbing.
- Do not use metal scrapers or steel wool as these may scratch the surface.
- Dry thoroughly to prevent water spots and maintain the appearance of the stainless steel.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Container retains food odors.
  - Solution: Clean thoroughly with a baking soda paste and rinse well.
- Issue: Container appears discolored.
  - Solution: Use a stainless-steel cleaner or vinegar to restore its shine.
- Issue: Container is bent or warped.
  - Solution: Inspect for proper storage; avoid stacking too heavily.

### 8. Disposal

When the GN container reaches the end of its lifecycle, dispose of it responsibly. As it is made of stainless steel, it can be recycled. Check with local recycling regulations for proper disposal.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter perforiert 2/1, Tiefe 40 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zur Bedienungsanleitung des GN-Behälters perforiert 2/1 mit einer Tiefe von 40 mm. Dieses Produkt wurde speziell für die Gastronomie entwickelt und bietet eine zuverlässige Lösung zum Lagern, Kochen und Servieren von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie den GN-Behälter nur für die angegebenen Anwendungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der Verwendung sauber und unbeschädigt ist.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht über seine maximale Belastbarkeit zu beladen.
- Bei der Handhabung heißer Speisen oder Flüssigkeiten sind Schutzhandschuhe zu tragen.
- Der Behälter muss von Kindern ferngehalten werden.
- Verwenden Sie den Behälter nicht in der Mikrowelle oder im Backofen, wenn die Spezifikationen dies nicht zulassen.

## 3. Produktüberblick und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 530 x 325 x 40 mm
- Kapazität: 6.5 Liter
- Perforation: Ja
- Hitzebeständig: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den GN-Behälter aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie den Behälter auf Schäden oder Verunreinigungen.
3. Reinigen Sie den Behälter mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
4. Stellen Sie den Behälter an einen geeigneten Ort in Ihrer Küche oder Lagerraum.
5. Der Behälter kann in einem GN-System verwendet oder auf einem Regal gelagert werden.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Bei der Anwendung auf einem GN-System achten Sie darauf, dass die Ausrichtung korrekt ist.
- Verwenden Sie geeignete Abdeckungen, um die Frische der Lebensmittel zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Behälter nach der Reinigung gründlich ab.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Behälter ist verformt.
- Lösung: Überprüfen Sie die Verwendung Temperatur und Bedingungen.
- Problem: Lebensmittel kleben am Behälter.
- Lösung: Verwenden Sie beim Kochen oder Lagern genügend Öl oder Fette.

## 8. Entsorgung

Der GN-Behälter kann als Metallabfall entsorgt werden. Bitte befolgen Sie die lokalen Entsorgungsrichtlinien für Metallverpackungen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- 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 Perforated 2/1 Diepte 40 mm - GBY2140G

## 1. Algemene Informatie

Deze GN container is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, catering en andere eetgelegenheden. De perforaties in de container zorgen voor optimale luchtcirculatie en drainage, ideaal voor het bewaren van voedsel dat een afvoer van overtollig vocht vereist.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Controleer de container bij ontvangst op eventuele schade of defecten. Gebruik de container niet als deze beschadigd is.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om de netstructuur van de container te beschermen.
- De container is geschikt voor gebruik in koelkasten en warmhoudsystemen, maar mag niet direct op een warmtebron geplaatst worden.
- Volg een goede hygiënepraktijk bij het gebruik en onderhoud van de container, vooral bij voedselopslag.

## 3. Productspecificaties

- Model: GBY2140G
- Type: Perforated GN Container
- Afmetingen: 530 x 325 mm
- Diepte: 40 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Temp. weerstand: tot 200°C

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de GN container op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container goed kan ventileren en niet in de buurt van een directe hittebron staat.
- Voor gebruik in de koelkast of warmhoudsystemen, plaats de container in de daarvoor bestemde ruimte.
- Vul de container met voedsel dat aan de houdbaarheidsnormen voldoet.

## 5. Bediening

- Vul de container met voedsel tot maximaal de aangegeven vulcapaciteit.
- Maak de deksel goed vast indien van toepassing en zorg ervoor dat de container goed gesloten is bij opslag of transport.
- Houd de container goed in de gaten op handhaving van de juiste temperaturen voor de opslag van voedsel.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen die krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak van de container.
- Spoel de container grondig af met schoon water en laat deze drogen om roest te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De container heeft een slechte geur.  
Oplossing: Reinig de container grondig met een mengsel van water en azijn en laat deze goed drogen.
- Probleem: Voedsel plakt aan de container.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de container goed is gereinigd en overweeg om een beetje olie aan te brengen vóór gebruik.

## 8. Afvalverwerking

- Neem de container in acht volgens de lokale regelgeving voor afvalverwerking.
- Roestvrij staal is recyclebaar. Lever afgedankte containers in bij de juiste recyclingfaciliteiten.

## 9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons bereiken op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

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

## 1. Información General

Gracias por elegir el Contenedor GN Perforado 2/1 Profundidad 40 mm de GGM Gastro. Este producto está diseñado para la adecuada conservación y presentación de alimentos en entornos de cocina profesional. Asegúrese de leer este manual en su totalidad antes de utilizar el producto para garantizar un uso seguro y efectivo.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está destinado exclusivamente para uso en entornos de cocina y catering. No use el contenedor para otros fines.
- Manipulación: Siempre use guantes al manipular un contenedor caliente para evitar quemaduras.
- Superficies: Asegúrese de colocar el contenedor en superficies estables y adecuadas para evitar vuelcos o caídas.
- Temperatura máxima: Este contenedor está diseñado para soportar temperaturas de hasta 100 °C. Evite el contacto directo con llamas o fuentes de calor intensas.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el contenedor antes y después de cada uso para prevenir la contaminación de alimentos.
- Almacenamiento: Guarde el contenedor en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa y fuentes de humedad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GN Perforado 2/1
- Dimensiones: 530 x 325 mm
- Profundidad: 40 mm
- Material: Acero inoxidable de calidad alimentaria
- Apto para lavavajillas: Sí
- Uso en horno: Sí, hasta 100 °C
- Color: Acero inoxidable

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire el contenedor de su embalaje y verifique que no hay daños visibles.
2. Lave el contenedor con agua tibia y jabón antes de su primer uso.
3. Coloque el contenedor en la zona de trabajo adecuada, asegurándose de que esté nivelado y estable.
4. Si se utilizará en una estantería de almacenamiento, asegúrese de que la estantería sea compatible con las dimensiones del contenedor.

## 5. Operación

- El contenedor GN perforado se puede utilizar para cocinar, almacenar y servir alimentos.
- Asegúrese de que los alimentos estén correctamente colocados en el contenedor para mantener su frescura y evitar el derrame.
- Puede utilizar el contenedor en una zona de enfriamiento, un horno o en cualquier sistema de servicio de alimentos que cumpla con los estándares de seguridad alimentaria.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor en agua tibia con detergente suave y una esponja no abrasiva.
- Para eliminar manchas difíciles, se puede usar un limpiador de acero inoxidable.
- No utilice estropajos metálicos ni productos químicos agresivos.
- Se recomienda secar el contenedor al aire o con un paño limpio tras la limpieza para prevenir manchas de agua.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Manchas o restos de alimentos difíciles de quitar.
  - Solución: Use un limpiador fuerte para acero inoxidable o remoje el contenedor en agua caliente con detergente durante 30 minutos antes de limpiar.
- Problema: Deformaciones visibles.
  - Solución: Verifique que el contenedor no haya estado en contacto con temperaturas extremas o llamas abiertas. Si está dañado, deje de usarlo inmediatamente.

## 8. Desecho

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de deshacerse de él de manera responsable. El contenedor es reciclable. Llévelo a un centro de reciclaje que acepte acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para consultas o más información, no dude en contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DE PRODUIT POUR CONTENEUR GN PERFORÉ 2/1 PROFONDEUR 40 MM

### 1. Informations Générales

Le conteneur GN perforé 2/1 profondeur 40 mm est conçu pour le stockage et la présentation des aliments dans les cuisines professionnelles et les établissements de restauration. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant résistance et durabilité.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le conteneur à des températures supérieures à 300°C.
- Évitez un contact direct avec les flammes nues ou les sources de chaleur intense.
- Lavez soigneusement le conteneur avant la première utilisation.
- Ne pas immerger le conteneur dans une solution corrosive ou dans des nettoyants abrasifs.
- Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation après chauffage.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Type de produit : Conteneur GN perforé
- Dimensions : 2/1 (à une profondeur de 40 mm)
- Matériau : Acier inoxydable
- Utilisation : Professionnelle, adaptés aux cuisines commerciales
- Résistance aux températures : jusqu'à 300°C

### 4. Installation et Mise en Place

- Assurez-vous que le conteneur est propre avant l'installation.
- Positionnez le conteneur sur une surface stable.
- Vérifiez que le conteneur est adapté à votre équipement de cuisson et de stockage.
- Pour une mise en place dans un système de chaleur, veillez à respecter les dimensions compatibles avec votre unité.

### 5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec des aliments appropriés de manière uniforme.
- Utilisez-le dans des équipements tels que les étagères de cuisson, réfrigérateurs ou vitrines chauffantes.
- Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale de poids pour éviter des déformations.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les éponges abrasives pour ne pas rayer la surface.
- Rincez à l'eau claire et séchez immédiatement pour éviter les taches d'eau.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité du conteneur pour des signes de corrosion ou de déformation.

### 7. Dépannage

- Si le conteneur présente des déformations, vérifiez si la charge maximale a été dépassée.
- En cas de rouille, nettoyez avec un produit anti-rouille et suivez les instructions d'entretien.
- Pour toute défaillance apparente, contactez le service clientèle.

### 8. Élimination

- En fin de vie, le conteneur doit être recyclé ou éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Veuillez vous renseigner auprès de votre municipalité sur les normes de recyclage des métaux.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse suivante :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti! Questo manuale è progettato per fornirti tutte le informazioni necessarie per l'uso del Contenitore GN Perforato 2/1, profondità 40 mm (GBY2140G). Per garantire un utilizzo sicuro e ottimale del prodotto, ti preghiamo di leggere attentamente questo manuale prima di procedere all'installazione e all'uso.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Usa il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Maneggia il prodotto con cura; condizioni di temperatura estrema possono causare ustioni o lesioni.
- Evita di sovraccaricare il contenitore.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi per la pulizia.
- Tieni il contenitore lontano da sostanze chimiche aggressive.
- Assicurati che il contenitore sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Segui sempre le normative per la sicurezza alimentare.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Contenitore GN Perforato 2/1 offre una ventilazione ottimale per la conservazione degli alimenti.

#### Dati tecnici:

- Dimensioni: 2/1 GN
- Profondità: 40 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Resistente a temperature da -20°C a +300°C
- Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie.

### Installazione e Montaggio

1. Scegliere un'area di lavoro pulita e piana.
2. Assicurati che il contenitore GN sia asciutto e privo di detriti prima dell'installazione.
3. Se necessario, fissare il contenitore al supporto o al sistema di stoccaggio seguendo le istruzioni specifiche del produttore.
4. Verifica che il contenitore sia stabile e sicuro prima di caricarlo con alimenti.

### Operazione

- Inserire gli alimenti nel contenitore secondo le normative di salute e sicurezza.
- Utilizzare il contenitore per conservare o servire alimenti, assicurandosi che non superi le capacità raccomandate per garantire prestazioni ottimali.
- Evitare di esporre il contenitore a colpi o urti.

### Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore GN con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavato in lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporlo per prevenire la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente il contenitore per segni di usura o danni.

### Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta deformazioni, sostituirlo immediatamente.
- In caso di difficoltà nella pulizia o formazione di macchie persistenti, utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile.

### Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli articoli di acciaio inossidabile. È consigliabile riciclare il prodotto quando possibile.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.