

# ggmgastro

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

## SKU: GBY23100G

**GN container perforated 2/3 - Depth 100 mm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 2/3 Depth 100 mm (Model: GBY23100G)

## 1. General Information

The GN Container Perforated 2/3 Depth 100 mm is designed for professional kitchen use. It is ideal for commercial applications including buffet service, food preparation, and storage. The perforated design allows for optimal drainage and ventilation, making it suitable for storing or displaying various food items.

## 2. Safety Information

- Always ensure the container is used within its weight limit to avoid breakage or accidents.
- Use appropriate protective gear (gloves, aprons) while handling hot items.
- Avoid using sharp utensils that may scratch or damage the surface of the container.
- Ensure the container is free of cracks or damage before use to prevent food contamination.
- Only use approved cleaning agents that do not contain corrosive elements to maintain integrity.

## 3. Product Specifications

- Model: GBY23100G
- Depth: 100 mm
- Dimensions: 325 x 265 mm (2/3 GN)
- Material: Stainless Steel
- Finish: Perforated
- Usage: Suitable for hot and cold food
- Dishwasher Safe: Yes
- Temperature Resistance: Up to 300°C (572°F)

## 4. Setup and Installation

- Ensure the workspace is clean and dry.
- Select a stable and flat surface for the container.
- Inspect the container for any visible damage before placing it into service.
- To maximize drainage, position the container at a slight angle if required when using it in a setup.
- For deeper integration into a buffet setup, place the GN Container into a compatible GN well or heating element, ensuring it fits securely.

## 5. Operation

- Place the GN container on a temperature-insulated surface if filled with hot foods.
- Fill the container according to your recipe or intended use, ensuring not to exceed the container's weight limit.
- If using for display (e.g., in a buffet), arrange food items attractively and checked regularly for temperature compliance and freshness.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, empty the container and rinse with hot water.
- Clean with a mild detergent and a soft sponge to avoid scratching the surface.
- For stubborn residues, soak the container in warm soapy water before cleaning.
- Rinse thoroughly and allow to air dry or wipe with a lint-free cloth.
- Regularly inspect for any signs of wear and tear.

## 7. Troubleshooting

- Container is Discolored: This may occur with high acidic foods. Use a stainless steel cleaner to restore shine.
- Container is Damaged: If you notice any cracks or dents, discontinue use and replace the container immediately to prevent contamination.
- Food Sticking to Surface: Ensure proper cleaning and consider using a food-safe oil before using with sticky items.

## 8. Disposal

- Recycle the container where possible. Stainless steel is fully recyclable.
- Dispose of non-recyclable components responsibly according to local regulations.

## 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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für perforierte GN-Container 2/3 Tiefe 100 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres perforierten GN-Containers 2/3 Tiefe 100 mm. Dieses qualitativ hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihren Anforderungen in der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung gerecht zu werden. Der Container ist ideal für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur gemäß Anleitung: Der GN-Container ist ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck gedacht.
- Brandgefahr: Halten Sie den Container von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Vermeidung von Beschädigungen: Vermeiden Sie einen Sturz des Containers, da dies zu Verletzungen oder Produkten Schäden führen kann.
- Lebensmittelsicherheit: Der Container ist lebensmittelecht. Verwenden Sie ihn jedoch nicht für die Lagerung von nicht lebensmitteltauglichen Substanzen.
- Temperaturbeständigkeit: Der Container ist für Temperaturen bis 100°C geeignet. Meiden Sie extreme Temperaturwechsel.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die das Material beschädigen könnten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 2/3 Größe, Tiefe 100 mm
- Kapazität: Optimal für die Lagerung von Lebensmitteln
- Einsatzbereich: Gastronomie, Catering, Lebensmittelverarbeitung
- EAN/UPC: 1234567890123 (Beispiel)

## 4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund zur Platzierung des GN-Containers.
2. Stellen Sie sicher, dass der Container an einem Ort steht, der vor starken Temperaturschwankungen und direkten Hitzequellen geschützt ist.
3. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob der Container frei von Beschädigungen oder Verunreinigungen ist.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den Container mit Lebensmitteln, aber vermeiden Sie Überfüllung.
- Der Container kann in Kühl- und Warmhaltesystemen verwendet werden.
- Beachten Sie die maximale Temperaturbegrenzung von 100°C.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jeder Benutzung den Container gründlich mit warmem Seifenwasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Containers auf Risse oder Beschädigungen.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Container ist deformiert.  
Lösung: Überprüfen Sie die Verwendungsweise. Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen.
- Problem: Lebensmittel bleiben an der Oberfläche haften.  
Lösung: Verwenden Sie ein Trennmittel oder Öl, wenn nötig.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Container gemäß den örtlichen Gesetzen zur Abfallentsorgung.
- Edelstahl kann recycelt werden. Stellen Sie sicher, dass der Container in den richtigen Recyclingbehälter gegeben wird.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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 Perforeerd 2/3 Diepte 100 mm (GBY23100G)

## 1. Algemene Informatie

De GGN-container perforated 2/3 diepte 100 mm (model GBY23100G) is ontworpen voor optimaal gebruik in professionele keukens en horeca. Deze container is perfect voor het bewaren en serveren van voedsel, met een focus op functionaliteit en hygiëne.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor de aangegeven doeleinden en volgens de richtlijnen in deze handleiding.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen. Plaats de container niet direct op een open vlam of in een oven.
- Reinig de container vóór en na elk gebruik met geschikte schoonmaakmiddelen om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer de container regelmatig op eventuele beschadigingen. Gebruik geen beschadigde containers.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen wanneer deze niet in gebruik is.

## 3. Productspecificaties

- Model: GBY23100G
- Afmetingen: 32,5 x 26,5 x 10 cm
- Spanning: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: 4,5 liter
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor afwasmachine: Ja
- Kleur: Zilver

## 4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de werkplek vlak en schoon is voor de installatie van de container.
2. Plaats de container op een stevige ondergrond, in de buurt van de benodigde apparatuur.
3. Controleer of er voldoende ruimte is voor ventilatie rondom de container.
4. Gebruik de container alleen in combinatie met andere GGN-producten voor de beste resultaten.

## 5. Gebruik

- Vul de container alleen tot de aanbevolen vulcapaciteit om zichtbaar vervuiling te voorkomen.
- Voor het beste resultaat, gebruik de container voor zowel het koken als het houden van voedsel op de juiste temperatuur.
- Vermijd het gebruiken van scherpe voorwerpen op de binnenkant van de container om krassen te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm zeepwater of in de afwasmachine.
- Voor hardnekkige etensresten, laat de container een tijdje weken voordat je deze schoonmaakt.
- Controleer regelmatig op roest of andere tekenen van slijtage en neem indien nodig contact op met de fabrikant.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De container is moeilijk te reinigen.  
Oplossing: Gebruik een mild schurende spons en laat de container weken in warm water.
- Probleem: Schade of roest op de container.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies over vervanging.

## 8. Afvalverwerking

Verwijder de container op een ecologisch verantwoorde manier. Het roestvrijstalen materiaal is recyclebaar. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor specifieke regels en procedures.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

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 Perforado 2/3 Profundidad 100 mm (GBY23100G)

## 1. Información General

El contenedor GN perforado 2/3 de profundidad 100 mm es un producto diseñado para facilitar la refrigeración y el almacenamiento de alimentos en cocinas profesionales. Fabricado con materiales de alta calidad, es apto para uso en restaurantes, caterings y otros establecimientos gastronómicos.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso profesional.
- No exponga el contenedor a temperaturas extremas fuera del rango recomendado.
- Evite el uso de utensilios afilados que puedan rayar la superficie.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Al manipular el contenedor, use guantes si es necesario para evitar cortes o quemaduras.
- Revise el contenedor regularmente para asegurarse de que no haya daños que comprometan su uso.
- Limite el uso de productos químicos agresivos durante la limpieza para evitar daños al material.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2/3 GN
- Profundidad: 100 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Resistencia a temperaturas: -40 °C a +300 °C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Perforaciones: Para una mejor circulación del aire y drenaje de líquidos.

## 4. Instalación y Montaje

1. Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca.
2. Coloque el contenedor en un área accesible, alejado de fuentes de calor y luz solar directa.
3. Para la instalación en frigoríficos o vitrinas, asegúrese de que se puedan abrir y cerrar correctamente.
4. Verifique que el contenedor esté nivelado y estable antes de usarlo.
5. Si es necesario, manipule el contenedor con cuidado para evitar daños a otras superficies.

## 5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no exceder el límite de capacidad.
- Utilice el contenedor en un entorno controlado de temperatura para mantener la frescura de los alimentos.
- Asegúrese de que el contenedor esté cerrado adecuadamente cuando no esté en uso para evitar contaminación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor a mano o en el lavavajillas después de cada uso.
- Utilice un detergente suave y una esponja no abrasiva para eliminar residuos.
- Seque completamente el contenedor antes de almacenarlo para evitar la corrosión.
- Inspeccione regularmente el contenedor para identificar cualquier signo de daño o desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- Si el contenedor presenta manchas persistentes, intente usar una mezcla de bicarbonato de sodio y agua.
- Si el contenedor está deformado, revise las condiciones de almacenamiento y manipulación.
- Para otros problemas no especificados, contacte con el servicio de atención al cliente utilizando los datos proporcionados.

## 8. Disposición

- Al final de su vida útil, elimine el contenedor de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de metales.
- No arroje el contenedor en la basura común.
- Considere la posibilidad de reciclar el acero inoxidable en un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Para preguntas, asistencia o más información, póngase en contacto:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU CONTENEUR GN PERFORÉ 2/3 PROFONDEUR 100 MM

### 1. Informations générales

Le conteneur GN perforé 2/3 profondeur 100 mm est conçu pour le stockage et la présentation des aliments dans les cuisines professionnelles. Il est fabriqué en matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et conformité aux normes de sécurité alimentaire.

### 2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser le conteneur près de sources de chaleur directe ou de flammes.
- Assurez-vous que le conteneur est correctement installé et stable.
- Ne pas surcharger le conteneur au-delà de sa capacité maximale pour éviter les risques de basculement.
- Laver le conteneur avant la première utilisation pour éliminer toute poussière ou résidu.
- Évitez les produits chimiques corrosifs lors du nettoyage.

### 3. Présentation et spécifications du produit

- Type: Conteneur GN perforé
- Dimensions: 2/3 (en mm)
- Profondeur: 100 mm
- Matériau: Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Résistance à la chaleur: Oui
- Compatibilité: Convient pour les lave-vaisselle
- Capacité: Conformément aux dimensions, conçu pour un usage professionnel

### 4. Installation et mise en place

- Choisissez un emplacement stable et à l'abri de l'humidité.
- Assurez-vous que la surface est propre.
- Placez le conteneur sur la surface choisie.
- Vérifiez la stabilité du conteneur avant de l'utiliser pour stocker des aliments.
- En cas de montage avec d'autres équipements, suivez les instructions spécifiques fournies pour chaque produit.

### 5. Fonctionnement

- Utilisez le conteneur pour conserver et présenter des aliments.
- Insérez le conteneur dans les systèmes de stockage ou de présentation selon les besoins.
- Respectez les normes de température pour le stockage des aliments afin de garantir leur sécurité.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air libre.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité du conteneur pour détecter tout dommage.

### 7. Dépannage

- Si le conteneur est déformé ou présente des signes de rouille, ne l'utilisez pas et remplacez-le.
- En cas de mauvaise odeur, assurez-vous d'un nettoyage adéquat.
- Pour toute autre anomalie, contactez le service client.

### 8. Élimination

- En cas de nécessité, débarrassez-vous du conteneur conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas le conteneur dans des décharges non autorisées.

### 9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à:

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 Perforato 2/3 Profondità 100 mm

## 1. Informazioni generali

Il contenitore GN perforato 2/3 con una profondità di 100 mm è progettato per ottimizzare l'efficienza nella conservazione e preparazione degli alimenti. È realizzato in acciaio inox di alta qualità, offre una resistenza eccellente alla corrosione e un'adeguata capacità di drenaggio, rendendolo ideale per l'utilizzo in cucina commerciale e ristorazione.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Assicuratevi di indossare sempre guanti protettivi quando maneggiate oggetti acuti o contenitori caldi.
- Non sovraccaricate il contenitore oltre la sua capacità massima per evitare rotture o deformazioni.
- Evitare di utilizzare utensili metallici che potrebbero graffiare la superficie.
- Non posizionare il contenitore su superfici calde o in prossimità di fiamme libere.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche tecniche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni esterne: 354 x 176 x 100 mm
- Capacità: 2/3 GN
- Profondità: 100 mm
- Tipo: Perforato per il drenaggio delle liquidi
- Utilizzo: Adatto per forno, frigorifero e lavastoviglie

## 4. Installazione e setup

- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
- Posizionare il contenitore GN nel luogo designato.
- Verificare che il contenitore sia stabile e non presenti oscillazioni.
- Non sovrapporre altri contenitori senza la corretta separazione.

## 5. Operazione

- Utilizzare il contenitore per conservare gli alimenti freschi o per cuocere al forno.
- Dopo l'uso, è consigliabile lasciarlo raffreddare prima di sollevarlo, soprattutto se utilizzato in forno.
- Per evitare contaminazioni, utilizzare utensili puliti durante il prelievo degli alimenti.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e detersivo delicato dopo ogni utilizzo.
- È consigliabile non utilizzare pagliette abrasive o utensili che possano graffiare il materiale.
- Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo per evitare la formazione di ruggine.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se il contenitore presenta dei segni di ruggine, assicurarsi di asciugarlo correttamente dopo il lavaggio.
- In caso di deformazioni, non forzarlo, ma sostituirlo per garantire la sicurezza.
- Qualora il contenitore non drena correttamente, verificare che i fori non siano otturati.

## 8. Smaltimento

- Il contenitore GN perforato è riciclabile. Verificare le normative locali per il corretto smaltimento.
- Non abbandonare nel coinvolgimento di rifiuti non riciclabili.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania