

# 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: GBY23150

### GN container 2 /3 - Depth 150 mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GN Container 2/3 Depth 150 mm

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GN Container 2/3 Depth 150 mm. This high-quality container is designed for food storage and serving in commercial kitchens. Its durable construction and optimal dimensions make it suitable for a variety of applications.

### 2. Safety Information

- Always ensure the container is used within the temperature range specified in the product specifications to prevent deformation or damage.
- Do not expose the container to open flames or high heat sources as this may lead to melting or combustion of materials.
- Avoid using metal utensils that can scratch the surface; instead, use non-metal utensils to protect the container's integrity.
- Keep the container away from sharp objects and cutting tools when not in use to prevent injuries or damages.
- Always clean the container after each use to prevent the build-up of harmful bacteria.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 2/3 Size, Depth 150 mm
- Weight: 1.5 kg
- Maximum Operating Temperature: 80°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Freezer Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

- Remove the GN Container from its packaging and check for any visible damage. If any damage is present, do not use the container and contact customer service.
- Ensure that your work surface is clean and dry before placing the GN Container.
- Place the GN Container on a flat surface to ensure stability.
- If stacking multiple containers, ensure they are evenly aligned to prevent tipping.

### 5. Operation

- Fill the GN Container with food items as needed. Ensure not to exceed the maximum fill level to allow for expansion and prevent spills when heated or frozen.
- When using the container in a hot holding environment, make sure to monitor the temperature throughout service.
- Use the container as a serving dish or for storage as per your requirement, adhering to food safety standards.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the container with warm water to remove residues.
- Use a mild detergent and a soft sponge to clean the container; do not use scouring pads or abrasive cleaners.
- The container is dishwasher safe for convenience; ensure to place it securely in the dishwasher.
- Inspect the container regularly for any signs of wear or damage and replace it if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Container Warping: Ensure you are not exposing the container to temperatures exceeding 80°C. If warped, allow it to cool, and it may return to its original shape. If severe, replace the container.
- Stains or Food Residue: Soak the container in warm soapy water for a few minutes before cleaning. For persistent stains, a mixture of baking soda and water can help lift the discoloration.

### 8. Disposal

- Dispose of the GN Container in accordance with local regulations. Stainless steel can often be recycled. Ensure it is clean and free from food residues before disposal.

### 9. Contact

For support and inquiries, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GN Container 2/3 Depth 150 mm. We hope you have a great experience using our product!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Container 2/3 Tiefe 150 mm (GBY23150)

## 1. Allgemeine Informationen

Der GN-Container 2/3 Tiefe 150 mm (GBY23150) ist ein hochwertiges, vielseitiges Lager- und Servierbehältnis, das speziell für die Gastronomie entwickelt wurde. Er besteht aus rostfreiem Stahl, der korrosionsbeständig ist und eine lange Lebensdauer garantiert.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den GN-Container ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Container vor der Verwendung keine scharfen Kanten oder beschädigten Stellen aufweist.
- Halten Sie den Container außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen beim Umgang mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Container regelmäßig, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Bei der Verwendung im Kühlschrank oder Gefriergerät, stellen Sie sicher, dass der Container ordnungsgemäß mit Deckeln abgedeckt ist, um das Austrocknen der Inhalte zu vermeiden.

## 3. Produktüberblick und technische Daten

- Produktbezeichnung: GN-Container 2/3 Tiefe 150 mm
- Material: Rostfreier Stahl
- Abmessungen: 325 mm x 176 mm x 150 mm
- Volumen: 5,7 Liter
- Hitzebeständig: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der der GN-Container platziert wird, stabil und sauber ist.
- Bei Verwendung in Kombi-Dämpfern oder anderen gekochten Geräten, beachten Sie die Herstelleranweisungen für die Verwendung von GN-Containern.
- Nach dem Platzieren des Containers auf der Oberfläche, prüfen Sie, ob er sicher und stabil steht.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie den GN-Container zur Lagerung von Lebensmitteln bei verschiedenen Temperaturen (kalt oder warm).
- Achten Sie darauf, die maximal zulässige Füllhöhe nicht zu überschreiten.
- Nutzen Sie die passenden Deckel (separat erhältlich), um den Inhalt bei Bedarf frisch zu halten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jeder Benutzung den GN-Container gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Der Container kann in der Spülmaschine gereinigt werden, sofern die Herstelleranweisungen beachtet werden.
- Trocknen Sie den Container nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Container scheint zu lecken.  
Lösung: Überprüfen Sie die Dichtungen (sofern vorhanden) und stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt aufgesetzt ist.
- Problem: Der Container lässt sich schwer reinigen.  
Lösung: Bei hartnäckigen Flecken einweichen und sanft schrubben.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Container gemäß der örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass er vollständig gereinigt ist, bevor Sie ihn entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und 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 2/3 diepte 150 mm (GBY23150)

## 1. Algemene informatie

De GN-container 2/3 diepte 150 mm (GBY23150) is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Deze container is ideaal voor het opslaan, bereiden en serveren van voedsel. Gemaakt van hoogwaardig materiaal, biedt deze container duurzaamheid en veelzijdigheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor de voorgeschreven voedingsmiddelen.
- Vermijd direct contact met open vlammen of andere hittebronnen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen. Gebruik de container niet als deze gebroken of beschadigd is.
- Houd de container uit de buurt van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Bij gebruik in de oven of magnetron, volg de instructies van de fabrikant voor veilig gebruik.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren van verwarmde containers.

## 3. Productspecificaties

- Model: GBY23150
- Afmetingen: 350 x 265 x 150 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Diepte: 150 mm
- Geschikt voor: Professionele keuken
- Hittebestendig: Ja

## 4. Installatie en opstelling

1. Kies een geschikte en stevige ondergrond voor de GN-container.
2. Zorg ervoor dat de container droog en schoon is voordat u deze gaat gebruiken.
3. Plaats de GN-container op de gewenste plek binnen de keuken of serveerruimte.
4. Zorg ervoor dat de container goed toegankelijk is voor gebruik en reiniging.

## 5. Bedieningsinstructies

1. Vul de container met voedsel of ingrediënten tot de aanbevolen vulgraad.
2. Sluit de container af indien nodig om de versheid te behouden.
3. Plaats de container in een warmhoud- of koelomgeving, afhankelijk van de toepassing.
4. Volg altijd de voedselveiligheidsvoorschriften bij het gebruik van de container.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Spoel grondig af met helder water en laat aan de lucht drogen.
- Controleer regelmatig de staat van de container en verwijder eventuele voedselresten direct na gebruik.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.  
Oplossing: Controleer de afdichting en vervang deze indien nodig.
- Probleem: Container is moeilijk schoon te maken.  
Oplossing: Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel; schrob op de juiste manier en laat weken.

## 8. Afvoer

- Dit product is recyclebaar.
- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van roestvrij staal.
- Zorg ervoor dat de container volledig leeg en schoon is voordat u deze afvoert.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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: Recipiente GN 2/3 Profundidad 150 mm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Recipiente GN 2/3 de 150 mm de profundidad de GGM Gastro. Este recipiente ha sido diseñado para ofrecer la máxima durabilidad y versatilidad en la cocina profesional. Ideal para almacenamiento, presentación y transporte de alimentos, cumple con las normativas de seguridad alimentaria.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso en entornos de cocina profesional. No lo utilice para fines distintos a los previstos.
- Materiales: Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y al desgaste. Asegúrese de que no haya bordes afilados expuestos que puedan causar lesiones.
- Manipulación: Siempre utilice guantes o utensilios adecuados al manipular recipientes calientes.
- Limpieza: Siga las instrucciones de limpieza para evitar contaminantes. No use productos químicos abrasivos.
- Almacenamiento: Mantenga los recipientes en un lugar seco, fresco y alejado de fuentes de calor.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GN 2/3
- Profundidad: 150 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Adaptable a múltiples aplicaciones en cocina
- Dimensiones: 354 x 325 x 150 mm
- Resistencia: A temperaturas de -40 °C a +300 °C
- Apto para: Lavavajillas y uso en horno

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el recipiente en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor directas.
2. Verificación: Asegúrese de que el recipiente esté limpio y seco antes del primer uso.
3. Preparación: Si utiliza el recipiente por primera vez, se recomienda lavarlo con agua caliente y jabón suave, seguido de un enjuague con agua clara.
4. Uso: Asegúrese de que el recipiente esté colocado de manera segura en las bandejas o estantes de la cocina.

## 5. Operación

- Llena el Recipiente: Asegúrese de no llenar el recipiente hasta el borde para evitar derrames.
- Calentamiento/Enfriamiento: Puede utilizarse en condiciones de calor extremo (horno) o frío (congelador), respetando las temperaturas recomendadas.
- Monitorización: Verifique periódicamente la integridad del recipiente durante su operación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave con agua caliente y jabón después de cada uso. Utilice una esponja suave para evitar rayones.
- Desinfección: Desinfecte utilizando un producto aprobado para uso alimentario.
- Inspección Regular: Revise el recipiente en busca de deformaciones o corrosión. Sustitúyalo si presenta daños.

## 7. Solución de Problemas

- Si el recipiente está dañado: Retírelo inmediatamente de uso y organice su reemplazo.
- Si se presenta corrosión: Asegúrese de limpiar y secar adecuadamente después de cada uso.
- Para otros problemas, consulte al departamento de soporte de GGM Gastro.

## 8. Eliminación

- Material Reciclable: Este recipiente es completamente reciclable. Por favor, elimínelo de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales.
- No desechar en vertederos: Efectúe la disposición de acuerdo a las regulaciones ambientales.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consulta de piezas de repuesto, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por confiar en GGM Gastro. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour GGN Conteneur GN 2/3 Profondeur 150 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le conteneur GN 2/3 de profondeur 150 mm. Ce produit est conçu pour une utilisation dans des environnements de cuisine professionnels. Il est idéal pour stocker, préparer, et transporter des aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Ce conteneur est destiné à un usage commercial uniquement pour la conservation, la cuisson et le service d'aliments.
- Éviter les chocs : Ne pas laisser tomber le conteneur car cela pourrait causer des dommages.
- Température : Ne pas exposer à des températures dépassant 100°C pour une utilisation à long terme et à des températures inférieures à -20°C.
- Éviter les produits chimiques abrasifs : Pour le nettoyage, évitez les nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Risque d'incendie : Éloignez le conteneur des sources de chaleur excessive.

## 3. Aperçu et Spécifications du Produit

Données techniques :

- Dimensions extérieures : 354 x 265 x 150 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Idéale pour des portions variées
- Compatibilité : Compatible avec le système de bain-marie et les équipements de cuisine standard.

## 4. Installation et Mise en Place

1. Choisissez un emplacement : Sélectionnez un espace de travail propre et sec.
2. Vérifiez les accessoires : Assurez-vous que tous les accessoires nécessaires sont présents.
3. Positionnement : Placez le conteneur sur un plan de travail stable ou dans un appareil compatible.
4. Inspection : Vérifiez que le conteneur est propre avant utilisation.

## 5. Fonctionnement

- Remplissage : Remplissez le conteneur avec les aliments préparés sans dépasser la limite de capacité.
- Chauffage ou stockage : Utilisez le conteneur selon les besoins, pour conserver les aliments au chaud ou au froid.
- Transport : Utilisez des gants de cuisine lors du transport pour éviter les brûlures.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Désinfection : Désinfectez régulièrement pour éviter la contamination croisée.
- Éviter le lave-vaisselle : Ne pas utiliser de lave-vaisselle pour préserver l'intégrité du matériel.

## 7. Dépannage

Problème : Odeur persistante

- Solution : Lavez et désinfectez le conteneur. Laissez-le sécher complètement.

Problème : Détériorations visibles

- Solution : Inspectez régulièrement et remplacez si nécessaire.

## 8. Élimination

Pour l'élimination, suivez les réglementations locales concernant les matériaux recyclables. L'acier inoxydable peut souvent être recyclé.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Il contenitore GN 2/3 profondità 150 mm è progettato per l'uso in ambienti di ristorazione professionale. Realizzato in acciaio inossidabile, questo contenitore è ideale per la conservazione e la presentazione di alimenti. È compatibile con vari sistemi di incasso e risponde agli standard di qualità europei.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il contenitore solo per il suo scopo previsto, ossia la conservazione di alimenti.
- Assicurarsi che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso per evitare contaminazioni.
- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare la superficie.
- Evitare l'esposizione prolungata a temperature estreme.
- Non immergere in acqua calda o fredda per lunghi periodi possono deteriorare il materiale.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto e contattare il supporto.

### Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: GN 2/3
- Profondità: 150 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Resistente al calore fino a 300°C
- Facile da pulire e igienico

### Installazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il contenitore.
2. Assicurarsi che la superficie sia asciutta e priva di polvere.
3. Verificare che non ci siano oggetti o materiali infiammabili nelle vicinanze.
4. Posizionare il contenitore nella posizione desiderata, assicurandosi che sia ben supportato.
5. Se utilizzato in un sistema di incasso, seguire le istruzioni specifiche per il montaggio fornite dal produttore del sistema.

### Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per conservare cibi preparati, ingredienti o attrezzature da cucina.
- È possibile impilare il contenitore se necessario, per ottimizzare lo spazio in cucina.
- Controllare periodicamente la temperatura degli alimenti conservati per garantire la sicurezza alimentare.

### Pulizia e Manutenzione

- Pulire il contenitore dopo ogni utilizzo per garantire un ambiente igienico.
- Utilizzare detersivi non abrasivi e una spugna morbida per pulire la superficie.
- Non utilizzare candeggina o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente il contenitore per prevenire la formazione di ruggine.
- Conservare il contenitore in un luogo asciutto e fresco.

### Risoluzione dei Problemi

- Se si nota una deformazione del contenitore, verificare se è stato esposto a temperature estreme.
- Se il contenitore presenta macchie difficili da rimuovere, provare a utilizzare una miscela di bicarbonato di sodio e acqua.
- Per qualsiasi anomalia o problema, contattare il supporto clienti.

### Smaltimento

- Quando il contenitore non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali per i rifiuti metallici.
- Non gettare il contenitore nell'ambiente.

### Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania