

ggmgastro

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

SKU: GBY23150G

GN container perforated 2/3 - Depth 150 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro GN Container Perforated 2/3 Depth 150 mm (GBY23150G)

1. General Information

The GGM Gastro GN Container Perforated 2/3 Depth 150 mm (GBY23150G) is designed for professional kitchen use, providing an efficient solution for storing and serving food. Made from high-quality materials, this container ensures durability and functionality in food service operations.

2. Safety Information

- Always check the container for any damage before use. Do not use if there are visible cracks or defects.
- Ensure the container is suitable for the intended use, especially concerning temperature limitations.
- Handle with care to avoid injuries; edges may be sharp.
- Do not expose the container to extreme changes in temperature to prevent warping or damage.
- Keep out of reach of children when in use to avoid accidents.
- Clean the container thoroughly before the first use and after each use to prevent cross-contamination.

3. Product Specifications

- Model: GBY23150G
- Type: Perforated GN Container
- Depth: 150 mm
- Dimensions: 354 x 176 mm (2/3 GN)
- Material: Stainless Steel
- Finish: Polished
- Heat Resistance: Up to 600°C
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

- Place the GN container on a stable surface in a clean area.
- Ensure the surface is dry to prevent slipping.
- No assembly is required. The container is ready to use upon proper handling and cleaning.
- Ensure it is compatible with your food service equipment, such as refrigerators or steam tables, for optimal performance.

5. Operation

- Load the container with food items, ensuring that the perforations do not obstruct airflow.
- Use the container in accordance with food safety standards.
- For steaming applications, place the container above the water level to prevent submersion.
- After use, store the GN container in a clean, dry place to prolong its lifespan.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the container with warm water and a mild detergent after each use.
- Avoid using abrasive cleaners or scour pads, which can scratch the surface.
- Rinse thoroughly and allow it to air dry or wipe with a soft cloth.
- Regularly inspect for signs of wear or corrosion and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Problem: Container is warped or damaged.
Solution: Do not use the container and contact customer service for assistance.
- Problem: Food is sticking to the surface.
Solution: Ensure proper cleaning or use a compatible non-stick spray or oil for cooking.
- Problem: Container does not fit in equipment.
Solution: Verify dimensions against equipment specifications.

8. Disposal

- Dispose of the container according to local regulations regarding stainless steel recycling.
- Ensure it is cleaned of all food residues prior to disposal.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: GN-Behälter Perforiert 2/3, Tiefe 150 mm (Artikelnummer: GBY23150G)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GN-Behälter Perforiert 2/3, Tiefe 150 mm entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für die Gastronomie und Lebensmittelaufbewahrung konzipiert und bietet eine hervorragende Lösung für die Organisation und Präsentation von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitsvorkehrungen:

- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der Verwendung gründlich gereinigt wird.
- Verwenden Sie den Behälter nur für seine vorgesehenen Zwecke.
- Lagern Sie keine heißen Lebensmittel, die über die empfohlene Temperatur hinausgehen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, die den Behälter beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen, um Verletzungen oder Kontaminationen zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelnummer: GBY23150G
- Abmessungen: 2/3 GN Format
- Tiefe: 150 mm
- Material: Edelstahl
- Perforiertes Design: Ja
- Verwendung: Gastronomie, Buffets, Catering

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort für den GN-Behälter trocken und sauber ist.
- Platzieren Sie den Behälter auf einer stabilen Oberfläche.
- Bei Verwendung in einem Kühlschrank oder einer Kühlvitrine, stellen Sie sicher, dass der Behälter die richtige Unterstützung hat, um das Gewicht der Lebensmittel auszuhalten.
- Prüfen Sie nach der Platzierung, dass der Behälter stabil steht und sicher ist.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den GN-Behälter für die Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln bei optimalen Temperaturen.
- Achten Sie darauf, den Deckel beim Lagern von Lebensmitteln zu verwenden, um die Frische zu erhalten.
- Für die Präsentation im Buffetbereich sollten die Lebensmittel auf Zimmertemperatur gebracht werden, um die beste Qualität zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie den Behälter gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Führen Sie regelmäßige Inspektionen auf sichtbare Schäden oder Abnutzung durch.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Risse oder Beschädigungen am Behälter.
Lösung: Setzen Sie den Behälter nicht mehr in den Gebrauch und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Problem: Lebensmittel werden nicht optimal gekühlt.
Lösung: Überprüfen Sie die Kühlvorrichtung und stellen Sie sicher, dass der Behälter an einem kühlen Ort aufbewahrt wird.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den geltenden Vorschriften für Edelstahl-Recycling. Das Produkt gehört in den Metall-Recyclingstrom. Überprüfen Sie lokale Vorschriften für die ordnungsgemäße Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GN Container Perforated 2/3 Diepte 150 mm

1. Algemene Informatie

Deze GN container met perforaties, afmetingen 2/3 diepte 150 mm, is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, buffetten en catering. Het biedt een uitstekende oplossing voor voedselopslag en -service.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product voldoet aan de richtlijnen van de Algemene Verordening Productveiligheid (GPSR).
- Zorg ervoor dat het product niet wordt blootgesteld aan temperaturen hoger dan 70°C.
- Gebruik de container alleen voor voedingsmiddelen; vermijd contact met agressieve chemicaliën of oplosmiddelen.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de container regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik geen beschadigde containers.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Afmetingen: 2/3 (325 x 176 mm)
- Diepte: 150 mm
- Perforaties: Ja
- Geschikt voor gebruik in temperatuur van -20°C tot +70°C

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat u een schone en stevige ondergrond heeft voor de container.
2. Plaats de GN container op een vlakke service- of koelingsunit.
3. Controleer of de container goed is geplaatst en niet wiebelt.
4. Vul de container met voedsel indien nodig en dek af met een geschikte deksel voor hygiëne.

5. Werking

- Gebruik de GN container voor het opslaan en serveren van verschillende voedingsmiddelen.
- De perforaties zorgen voor een goede luchtcirculatie, wat bederfelijke producten vers houdt.
- Volg de voedselveiligheidsrichtlijnen bij het serveren van voedsel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de GN container na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel af met schoon water en laat grondig drogen.
- Vermijd schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op roest of andere beschadigingen, vooral in commerciële omgevingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer op gaten of scheuren. Vervang indien nodig.
- Probleem: Container is moeilijk te reinigen.
Oplossing: Gebruik een minder krachtig reinigingsmiddel of een zachte spons.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van roestvrij staal. Dit product is recyclebaar. Zorg ervoor dat het op een juiste manier wordt afgevoerd in overeenstemming met de geldende milieuregels.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 2/3, Profundidad 150 mm

1. Información General

El Contenedor GN Perforado 2/3 es un utensilio esencial para la cocina profesional, diseñado para un fácil almacenamiento y manejo de alimentos. Este contenedor está fabricado con materiales de alta calidad que aseguran durabilidad y cumplimiento con las normativas de seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Utilice el contenedor solo para alimentos destinados al consumo.
- Asegúrese de que el contenedor esté limpio antes de usarlo.
- No exponga el contenedor a temperaturas extremas fuera de sus especificaciones.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños.
- Inspeccione regularmente el contenedor por señales de daño.
- Siga las instrucciones de uso y mantenimiento para evitar lesiones o accidentes.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2/3 GN
- Profundidad: 150 mm
- Material: Acero inoxidable, apto para uso alimentario
- Apto para lavavajillas
- Resistencia a altas temperaturas
- Perforaciones para una mejor circulación del aire y drenado de líquidos

4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca antes de la instalación.
- Coloque el contenedor en el área designada, asegurándose de que esté nivelado.
- Verifique que el contenedor esté correctamente alineado y seguro antes de usarlo.

5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no sobrepasar su capacidad de carga.
- Coloque el contenedor en un espacio de almacenamiento adecuado como un refrigerador o un mueble de cocina.
- Mantenga el contenedor a una temperatura segura según el tipo de alimento almacenado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- Se recomienda el uso de un estropajo suave para evitar rayones.
- Puede colocarse en el lavavajillas para una limpieza exhaustiva.
- Almacene en un lugar seco y seguro después de la limpieza.

7. Solución de Problemas

- Si el contenedor presenta signos de daño, de inmediato deje de utilizarlo.
- Descartar el contenedor si presenta deformaciones que comprometan su uso.
- En caso de dudas, contáctenos para asistencia adicional.

8. Eliminación

- El contenedor al final de su vida útil debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales.
- No arroje el contenedor a la basura convencional.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Conteneur GN Perforé 2/3 Profondeur 150 mm (Modèle GBY23150G)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Conteneur GN Perforé 2/3 profondeur 150 mm. Ce produit est conçu pour un usage professionnel en cuisine, parfait pour la conservation et la présentation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Utiliser uniquement dans un environnement de cuisine professionnel.
- Ne pas utiliser si le produit est endommagé.
- Éviter le contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Ne pas immerger ou exposer à une forte humidité des parties électriquement alimentées (le cas échéant).
- Gardez tous les éléments non utilisés hors de portée des enfants.
- Utilisez des gants de protection lors du nettoyage pour éviter des coupures ou des éraflures.
- En cas d'urgence, veuillez suivre les procédures de sécurité en place dans votre établissement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : GBY23150G
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 2/3 taille GN, profondeur 150 mm
- Capacité : Idéal pour contenir des aliments liquides ou solides
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 300°C
- Poids : 1.5 kg

4. Installation et mise en place

- Vérifiez que l'emplacement choisi pour le conteneur est stable et à niveau.
- Assurez-vous que le conteneur est propre avant utilisation.
- Installez le conteneur dans un réfrigérateur ou une zone de préparation à une température appropriée.
- Assurez-vous que le conteneur est placé à une distance suffisante des sources de chaleur directs.

5. Fonctionnement

- Préparez vos aliments en fonction de vos besoins de stockage.
- Remplissez le conteneur sans dépasser la capacité pour garantir une bonne circulation de l'air.
- Fermez le conteneur avec un couvercle approprié si nécessaire pour protéger les aliments.
- Étiquetez le conteneur avec la date et le contenu pour un usage optimal.

6. Nettoyage et maintenance

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez soigneusement et laissez sécher à l'air avant le stockage.
- Inspectez régulièrement le conteneur pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- En cas de corrosion ou de décoloration, retirez les aliments et nettoyez immédiatement.
- Si le conteneur ne s'adapte pas à l'espace prévu, vérifiez les dimensions fournies.
- Pour toute autre question technique, veuillez contacter notre service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le conteneur avec les déchets ménagers.
- Veuillez suivre les réglementations locales sur la gestion des déchets et recycler les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN perforato 2/3 con profondità di 150 mm è un accessorio indispensabile per i professionisti della ristorazione. Progettato per garantire una distribuzione ottimale del calore e della ventilazione, questo contenitore è ideale per la conservazione e la preparazione di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per scopi alimentari e in ambienti professionali.
- Non esporre a fonti di calore diretto oltre i limiti di temperatura specificati.
- Evitare l'uso di utensili taglienti che possano danneggiare il contenitore.
- Lavarsi le mani prima di manipolare il prodotto e indossare guanti se necessario.
- Assicurarsi che il contenitore sia posizionato su superfici stabili per prevenire cadute.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 2/3 GN
- Profondità: 150 mm
- Capacità: Alta resistenza alle abrasioni e alla corrosione
- Adatto per lavastoviglie

4. Installazione e Setup

1. Verificare che il contenitore sia integro e privo di difetti.
2. Pulire il contenitore con un detergente non abrasivo.
3. Posizionare il contenitore nel piano di lavoro o nel banco frigo desiderato.
4. Assicurarsi che il contenitore si adatti correttamente alle guide GN delle attrezzature utilizzate.

5. Operazione

- Utilizzare il contenitore per conservare ingredienti freschi o preparazioni alimentari.
- Riempire il contenitore solo fino al livello consigliato per garantire una circolazione dell'aria adeguata.
- Posizionare il contenitore in apparecchiature di raffreddamento o riscaldamento secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore con acqua calda e detergente non abrasivo dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di spugne metalliche o materiali abrasivi.
- Asciugare completamente il contenitore per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta segni di corrosione, verificarne l'utilizzo e la manutenzione.
- In caso di deformazioni, sostituire il prodotto per garantire la sicurezza degli alimenti.
- Contattare il servizio clienti per assistenza in caso di difetti di fabbricazione.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Non gettare il contenitore nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania