

ggmgastro

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

SKU: GBY2320

GN container 2 /3 - Depth 20 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/3 Depth 20 mm

1. General Information

The GN Container 2/3 Depth 20 mm is designed for efficient food storage, transport, and presentation. This container is made from high-quality stainless steel, ensuring durability and resistance to corrosion, making it ideal for both commercial and home cooking environments.

2. Safety Information

- This container is intended for food contact only. Do not use for any other purpose.
- Always handle the container with care, especially when holding hot or cold items.
- Ensure the container is placed on a stable, flat surface to prevent accidental tipping.
- Do not expose the container to extreme temperature changes to avoid deformation.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot containers to prevent burns.
- Keep the container out of reach of children when it contains hot food.
- Regularly inspect the container for any signs of damage; do not use damaged items.

3. Product Specifications

- Model: GN Container 2/3 Depth 20 mm
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 354 x 325 x 20 mm
- Weight: 0.969 kg
- Resistance: Suitable for temperatures ranging from -20°C to +80°C
- Dishwasher Safe: Yes
- Stackable: Yes

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the GN Container from its packaging.
2. Initial Inspection: Check for any visible damage or defects. If noticed, contact customer service.
3. Cleaning: Before first use, wash the container with warm soapy water and rinse thoroughly.
4. Placement: Choose a suitable location for storing your container when not in use, ensuring it is dry and clean.
5. Compatibility: Verify the container fits in your existing food storage systems (such as refrigerators, heat trays, etc.).

5. Operation

- Filling: Place food items in the container, ensuring not to overfill.
- Heating/Cooling: For heating, the container can be placed in an oven (up to 80°C). For cooling, it is safe to use in refrigeration.
- Regular Checking: Monitor food temperature if left for extended periods to ensure food safety standards are met.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the GN Container with warm soapy water or place in a dishwasher.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, which may scratch the surface.
- Dry the container entirely to prevent water spots and maintain its shine.
- Store the container stackable with other GN Containers to save space.

7. Troubleshooting

- Rust Symptoms: If you notice rust forming, clean the container immediately using a non-abrasive cleaner. Ensure it is completely dry after washing.
- Deformation: If the container has warped, avoid using it as it may no longer fit properly in standard multi-tier systems. Contact customer service for a replacement.
- Stains: Persistent stains can be removed with baking soda paste applied and left for a few minutes before washing.

8. Disposal

Dispose of the GN Container responsibly. Since it is made of stainless steel, it can be recycled. Check with local recycling services for proper disposal methods. Do not discard in regular waste bins.

9. Contact

For further assistance, please reach out:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GN Container 2/3 Depth 20 mm. We hope it serves you well in your food storage needs.

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für GN-Behälter 2/3 Tief 20 mm (GBY2320)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GN-Behälter 2/3 Tief 20 mm (GBY2320) entschieden haben. Dieses Produkt wurde sorgfältig entwickelt, um höchste Qualität und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß den Anweisungen: Verwenden Sie den GN-Behälter ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke.

- Temperaturbeständigkeit: Der Behälter ist temperaturempfindlich und sollte nicht über die empfohlene Temperaturgrenze hinaus erhitzt oder gekühlt werden.

- Vermeiden von Stößen: Der Behälter sollte vor Stößen und Stürzen geschützt werden, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Reinigungsmittel: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel. Scharfe Chemikalien oder abrasive Reinigungsmittel können die Oberfläche schädigen.

- Lebensmittelsicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Behälter bei der Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln immer sauber und hygienisch ist.

- Sicherer Umgang: Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit heißen Speisen umgehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GN-Behälter 2/3 Tief 20 mm (GBY2320)

- Material: Edelstahl

- Maße: 325 mm x 265 mm x 20 mm

- Fassungsvermögen: Ca. 2,5 Liter

- Temperaturbereich: -40 °C bis 300 °C

- Spülmaschinenfest: Ja

- Mikrowellengeeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Wahl des Standortes: Stellen Sie sicher, dass der GN-Behälter auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert wird, um ein Umkippen zu vermeiden.

2. Vorbereitung: Vor der Verwendung reinigen Sie den Behälter gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.

3. Anpassung: Bei Bedarf kann der GN-Behälter in vorhandene Gastronomietische oder -einheiten integriert werden.

5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter mit geeigneten Lebensmitteln, bis zur empfohlenen Füllhöhe.

- Verwenden Sie den Behälter in Verbindung mit geeigneten GN-Abdeckungen oder Folien, um die Frische der Lebensmittel zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jeder Verwendung spülen Sie den GN-Behälter mit warmem Wasser aus und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel.

- Vermeiden Sie abrasive Schwämme, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

- Trocknen Sie den Behälter gründlich, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Behälter verformt sich bei hohen Temperaturen.

- Lösung: Überwachen Sie die Temperatur und verwenden Sie den Behälter nicht über dem empfohlenen Temperaturbereich.

- Problem: Schwierigkeiten bei der Reinigung.

- Lösung: Nutzen Sie einen weichen Schwamm und mildes Reinigungsmittel zur schonenden Reinigung.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlabfälle. Achten Sie darauf, dass er nicht zusammen mit herkömmlichem Kunststoffabfall entsorgt wird.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf des GN-Behälters 2/3 Tief 20 mm (GBY2320) und wünschen viel Freude bei dessen Nutzung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-container 2/3 diepte 20 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GN-container 2/3 diepte 20 mm. Deze container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Hij is ideaal voor het opslaan en serveren van voedsel, en voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van kwaliteit en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de GN-container alleen voor voedselbereidingen en -opslag.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Houd buiten het bereik van kinderen.
- De container is niet brandbaar, maar moet wel uit de buurt van open vuur worden gehouden.
- Reinig de container regelmatig om de voedselveiligheid te waarborgen.
- Controleer de container regelmatig op zwakke plekken of breuken voordat u deze gebruikt.

3. Productspecificaties

Technische gegevens:

- Producttype: GN-container
- Afmetingen: 2/3 van 325 x 176 x 20 mm
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen constructie
- Temperatuurbereik: Tot 70 graden Celsius
- Geschikt voor: Vriezer, oven en vaatwasser

4. Installatie en Setup

1. Plaats de GN-container op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de container goed toegankelijk is en niet in de buurt van hittebronnen of vochtige omgevingen staat.
3. Controleer of de container vrij is van schade voordat u deze in gebruik neemt.
4. Indien nodig, gebruik een GN-deksel voor optimale versheid en hygiëne.

5. Gebruik

- Vul de GN-container met de gewenste voedselproducten.
- Zorg ervoor dat de inhoud gelijkmatig verdeeld is om de warmte- en koelingseffectiviteit te verbeteren.
- Gebruik de container in overeenstemming met de aanbevolen temperatuurbereiken voor het onderhouden van voedselveiligheid.
- Volg normale procedures voor het opdienen en opslaan van voedsel om besmetting te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de GN-container na elk gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende materialen die de oppervlakte kunnen krassen.
- De container is vaatwasmachinebestendig; volg de instructies voor gebruik in de vaatwasser.
- Inspecteer de container regelmatig op slijtage of beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container heeft een vreemde geur.
Oplossing: Was de container grondig met azijn en water om geuren te neutraliseren.
- Probleem: Container is beschadigd.
Oplossing: Stop het gebruik van de container en neem contact op met onze klantenservice.
- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer op scheuren of gaten. Neem contact op bij schade.

8. Afvoer

Bij het wegdoen van de GN-container moet u de lokale regelgeving voor het weggooien van roestvrijstaal volgen. De container kan worden gerecycled; zorg ervoor dat deze schoon is voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor verdere vragen of opmerkingen 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 2/3 - Profundidad 20 mm

1. Información General

Este contenedor GN 2/3 de 20 mm de profundidad está diseñado para su uso en cocinas comerciales y establecimientos de hostelería. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, es ideal para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Su diseño permite una excelente distribución del calor y una fácil limpieza.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está destinado exclusivamente para su uso en entornos de cocina. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Manipulación segura: Utilice guantes al manipular el contenedor cuando esté caliente para evitar quemaduras.
- Prevención de accidentes: Asegúrese de que el contenedor esté colocado en una superficie estable para evitar caídas.
- Almacenamiento: Mantenga el contenedor en un lugar seco y fresco para evitar la corrosión.
- Compatibilidad: Asegúrese de que el contenedor sea compatible con los equipos de refrigeración y cocción que utiliza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 20 mm de profundidad, 325 mm de ancho, 530 mm de largo
- Capacidad: Aprox. 2.5 litros
- Peso: 0.7 kg
- Aptitud para lavavajillas: Sí
- Resistente a temperaturas extremas: Sí

4. Instalación y Configuración

- Colocación: Coloque el contenedor en un área plana y estable lejos de fuentes de calor directas hasta que esté listo para su uso.
- Pruebas de compatibilidad: Antes de usar, asegúrese de que el contenedor encaje adecuadamente en su unidad de refrigeración o calentamiento.
- Limpieza inicial: Lave el contenedor con agua caliente y jabón antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.

5. Operación

- Para el almacenamiento de alimentos, llene el contenedor hasta su capacidad adecuada y cierre apropiadamente si es necesario.
- Evite sobrecargar el contenedor, ya que podría dificultar el mantenimiento de la temperatura adecuada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el contenedor con agua caliente y un detergente suave.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Se recomienda desinfectar el contenedor periódicamente para mantener estándares de higiene.

7. Solución de Problemas

- Dificultades de encaje: Si el contenedor no encaja en su unidad, verifique que esté utilizando el tamaño correcto.
- Descoloración: Puede aparecer decoloración si se expone a temperaturas extremas. Esto no afecta su rendimiento ni seguridad.
- Dificultades en la limpieza: Si tiene dificultades para limpiar el contenedor, remójelo en agua caliente durante unos minutos antes de lavar.

8. Eliminación

- Reciclaje: Este producto es reciclable. Asegúrese de desecharlo en un centro de reciclaje adecuado según las normativas locales de manejo de residuos.
- Desecho seguro: No arroje el contenedor en el vertedero sin asegurarse de que se sigan las regulaciones de residuos metálicos en su área.

9. Contacto

Para asistencia adicional o consultas, comuníquese con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Conteneur GN 2/3, Profondeur 20 mm (GBY2320)

1. Informations Générales

Le conteneur GN 2/3 à profondeur de 20 mm (GBY2320) de GGM Gastro est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales et les services de restauration. Ce conteneur est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, garantissant durabilité et fonctionnalité pour le stockage et le service des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation exclusive : Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement.
- Ne pas surcharger : Ne pas dépasser le poids maximum recommandé pour éviter tout risque de chute ou de déformation.
- Température : Ne pas exposer à des températures extrêmes. Ne pas utiliser au-dessus de 120°C.
- Manipulation : Utiliser des gants de protection lorsque vous manipulez des aliments chauds ou des liquides.
- Risque de brûlure : Évitez le contact direct avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Entretien : Nettoyez régulièrement pour éviter l'accumulation de bactéries.
- Stockage : Conservez dans un endroit sec et frais pour prolonger la durée de vie du produit.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : 325 mm x 265 mm x 20 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 0.9 kg
- Compatible avec : Normes gastronorm

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le conteneur de son emballage en assurant de ne pas endommager le produit.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles ou de pièces manquantes.
3. Placement : Positionnez le conteneur sur une surface stable, à une hauteur pratique pour l'utilisation.
4. Accessoires : Si des accessoires sont fournis, assurez-vous de les installer conformément aux instructions du fabricant.
5. Prêt à l'emploi : Le conteneur est prêt à être utilisé après l'installation.

5. Fonctionnement

- Utilisation : Remplissez le conteneur de nourriture tout en respectant le poids maximum.
- Stockage : Placez le conteneur dans un réfrigérateur ou un autre équipement de stockage approprié si nécessaire.
- Étiquetage : Toujours étiqueter les conteneurs pour une identification facile et pour assurer des pratiques de sécurité alimentaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Stérilisation : Pour un nettoyage en profondeur, stérilisez avec des solutions appropriées.
- Stockage : Séchez complètement avant de ranger pour éviter toute oxydation.

7. Dépannage

- Rouille ou tache visible : Utilisez une pâte de nettoyage douce pour l'acier inoxydable.
- Difficulté à empiler : Assurez-vous que les conteneurs sont de tailles compatibles et que la surface est plane.
- Dommages physiques : Si le conteneur est endommagé, ne pas continuer à l'utiliser et le remplacer dès que possible.

8. Élimination

Le conteneur GN 2/3 doit être mis au rebut conformément aux règles locales de recyclage des métaux. Ne jetez pas dans les décharges non autorisées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 2/3 Profondità 20 mm (Codice: GBY2320)

1. Informazioni Generali

Questo contenitore GN 2/3 con profondità di 20 mm è progettato per l'uso professionale nella ristorazione. È ideale per la conservazione di cibi, pasti e ingredienti, garantendo praticità e funzionalità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: utilizzabile esclusivamente per la conservazione e la preparazione di alimenti.
- Maneggiare con cura per evitare tagli o lesioni.
- Non utilizzare su fiamme libere o in forno.
- Lavare accuratamente prima del primo utilizzo.
- Non esporre a temperature superiori a 70°C.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensione: 2/3 GN
- Profondità: 20 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Resistenti alla corrosione
- Lavabile in lavastoviglie
- Idoneo per temperature fino a 70°C
- Certificato per l'uso alimentare

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo asciutto e pulito per il contenitore.
2. Posizionare il contenitore su una superficie piana.
3. Verificare che il contenitore sia ben pulito prima dell'uso.
4. Non sovraccaricare il contenitore oltre il limite raccomandato.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per conservare cibi in modo ordinato.
- Assicurarsi che il cibo sia coperto e sigillato per mantenerne la freschezza.
- Adatto per il trasporto di cibi caldi e freddi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare una spugna morbida per evitare graffi.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Evitare detersivi aggressivi che possano danneggiare il materiale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta segni di usura, controllare per eventuali crepe.
- Se il contenitore non mantiene la freschezza degli alimenti, assicurarsi che sia ben chiuso.
- In caso di difficoltà nella pulizia, provare con un detersivo specifico per acciaio inossidabile.

8. Smaltimento

Il contenitore GN è riciclabile. Contattare le autorità locali per informazioni sul corretto smaltimento del materiale in acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania