

# 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: GBY23200**

**GN container 2 /3 - Depth 200 mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GN Container 2/3 Depth 200 mm

### 1. General Information

The GN Container 2/3 Depth 200 mm is designed for professional kitchens and food service establishments. Ideal for storage, transportation, and serving of various food items, this container is made from high-quality stainless steel, ensuring durability and hygiene.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This container is designed for use in food storage and service. Do not use it for any other purposes.
- Temperature Limits: Do not expose the container to extreme temperature changes. It can withstand temperatures from -40°C to +300°C.
- Sharp Edges: Be cautious of sharp edges while handling. Always use gloves when necessary.
- Cleaning: Ensure the container is cleaned and sanitized after each use to prevent cross-contamination.
- Avoid Overloading: Do not exceed the maximum weight capacity to maintain structural integrity.
- Use of Covers: When stacking containers, ensure that covers are used to prevent spillage.

### 3. Product Specifications

- Material: High-quality stainless steel
- Dimensions: 354 x 162 x 200 mm
- Capacity: 6.5 L
- Weight: 2.5 kg
- Temperature Range: -40°C to +300°C
- Dishwasher Safe: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Remove the GN Container from its packaging and inspect for any visible damage.
2. The container is ready for immediate use; no assembly is required.
3. If stacking containers, ensure they are properly aligned and stable.

### 5. Operation

- Use the GN Container for storing food items at the appropriate temperatures.
- When serving, ensure the container is prominently displayed and easily accessible.
- For efficient usage, label the containers with contents and expiration dates if necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the container with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and allow it to air dry or dry with a clean cloth.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner.
- Do not use harsh chemicals or scrubbers that may scratch the surface.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Container dents or deformities.
  - Solution: Avoid dropping the container and do not overload it. If damaged, replace it.
- Problem: Stains or discoloration.
  - Solution: Use proper cleaning solutions as noted above. Repeated stains may require specific stainless steel cleaners.

### 8. Disposal

- Dispose of the container in accordance with local regulations regarding stainless steel recycling.
- Ensure it is emptied, cleaned, and free from food residues before disposal.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing the GN Container 2/3 Depth 200 mm. Your satisfaction is our priority.

# DE DEUTSCH

GGM Gastro GN-Behälter 2/3 Tiefe 200 mm - Benutzerhandbuch

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro GN-Behälter 2/3 Tiefe 200 mm entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für die Aufbewahrung und den Transport von Lebensmitteln und eignet sich hervorragend für Gastronomiebetriebe, Catering und Buffets.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Verwenden Sie den Behälter nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen, ebenen Oberfläche platziert ist.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen während der Handhabung.
- Bei der Verwendung von scharfen oder spitzen Gegenständen, z. B. beim Schneiden von Lebensmitteln, achten Sie darauf, den Behälter nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um Bakterienbildung zu verhindern.
- Halten Sie den Behälter vom Kindesbereich fern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: GN-Behälter 2/3
- Tiefe: 200 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 354 x 325 mm
- Geeignet für: Lebensmittellagerung bei -40°C bis +200°C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Zertifizierungen: DIN EN 631, LFGB, FDA

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vor der ersten Verwendung.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie den Behälter auf einer stabilen, sauberen Fläche oder in einem geeigneten Gastro-Rack.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit der heißen Quelle, wenn der Behälter in einem Warmhaltebereich eingesetzt wird.

## 5. Betrieb

- Befüllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln für die Lagerung.
- Stellen Sie sicher, dass der Inhalt nicht über den Rand des Behälters hinausgeht, um ein Auslaufen zu verhindern.
- Bei Verwendung im Warmhaltetemperaturbereich den Deckel sicher verschließen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den GN-Behälter nach jeder Verwendung mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie den Behälter gründlich aus und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Behälter ist verformt.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht überhitzt wurde oder unter extremen Bedingungen gelagert wurde. Versuchen Sie es erneut mit einer anderen Temperatur.
- Problem: Lebensmittel bleiben haften.  
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Feuchtigkeit, um das Festkleben zu verhindern.

## 8. Entsorgung

- Der GN-Behälter kann recycelt werden. Bitte entsorgen Sie ihn gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor der Entsorgung gereinigt wird.

## 9. Kontakt

Für Unterstützung oder Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN Container 2/3 Diepte 200 mm (GBY23200)

## 1. Algemene Informatie

De GN Container 2/3 Diepte 200 mm (GBY23200) is een hoogwaardige gastronorm container, ontworpen voor het bewaren, bereiden en serveren van voedsel. Deze container voldoet aan de strikte normen van kwaliteit en functionaliteit die worden vereist in professionele keukens.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de container alleen wordt gebruikt voor voedseltoepassingen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om beschadiging te voorkomen.
- Gebruik de container niet in de magnetron of oven, tenzij specifiek aangegeven.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Controleer de container regelmatig op beschadigingen en vervang deze indien nodig.
- Bij gebruik bij hoge temperaturen, gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Volg de richtlijnen voor temperatuurbehoud bij het opslag van levensmiddelen om voedselveiligheid te waarborgen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Afmetingen: 325 x 265 x 200 mm
- Capaciteit: 5,2 liter
- Temperatuurbereik: -20°C tot +100°C
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Geschikt voor voedselcontact: Ja

## 4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vrij van onnodige voorwerpen is.
- Plaats de GN container op een stevige en vlakke ondergrond.
- Indien u meerdere containers gebruikt, zorg ervoor dat ze goed op elkaar gestapeld zijn voor stabiliteit.
- Gebruik de container alleen binnen de gespecificeerde temperatuurlimieten om optimale prestaties te waarborgen.

## 5. Bediening

- Vul de container met voedselwaren tot de aanbevolen maximale vulcapaciteit van 5,2 liter.
- Voor optimale hygiëne, gebruik schone en droge handen of schoon gereedschap bij het hanteren van voedsel.
- Sluit de container af met een geschikte deksel indien de inhoud langdurig bewaard moet worden.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na gebruik, reinig de container met warm water en mild afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Spoel grondig af met schoon water en laat de container drogen voordat u deze weer opbergt.
- Inspecteer de container regelmatig op eventuele slijtage of schade.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De container is beschadigd.  
Oplossing: Controleer op scheuren of deuken en vervang indien nodig.
- Probleem: De container lekt.  
Oplossing: Controleer de sluitingen en zorg ervoor dat de container correct is afgesloten.
- Probleem: Vervuiling aan het oppervlak.  
Oplossing: Maak de container grondig schoon volgens de reinigingsinstructies.

## 8. Afvoer

- Afhankelijk van de lokale wetgeving, gooi de GN container weg via de reguliere afvalverwerking of recycle het indien mogelijk.
- Zorg ervoor dat de container leeg en schoon is voordat u deze weggooit voor een verantwoorde afvoer.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 2/3 Profundidad 200 mm

## 1. Información General

Gracias por elegir el Contenedor GN 2/3 de 200 mm de profundidad de GGM Gastro. Este dispositivo es ideal para la conservación y presentación de alimentos en entornos de cocina profesional. Fabricado con materiales de alta calidad, asegura durabilidad y eficacia en su uso diario.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe utilizarse exclusivamente para el almacenamiento de alimentos en condiciones de temperatura controlada.
- Temperatura: No exponga el contenedor a temperaturas extremas fuera de su rango de operación.
- Manipulación: Use guantes al manipular el contenedor caliente para evitar quemaduras.
- Limpieza: Asegúrese de que el contenedor esté frío antes de limpiarlo.
- Almacenamiento: Mantenga el contenedor en un lugar seco y limpio, alejado de fuentes de calor.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 354 x 325 mm
- Profundidad: 200 mm
- Uso: Apto para uso en horno, congelador y lavavajillas
- Capacidad: 5,5 L
- Resistente a: Temperaturas de -40 °C a 300 °C
- Normativa: Cumple con la normativa de higiene y seguridad alimentaria.

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el contenedor de su embalaje cuidando de no dañar el producto.
2. Verificación: Inspeccione el contenedor en busca de daños. Si encuentra alguno, no lo use y contáctenos.
3. Colocación: Coloque el contenedor en una superficie plana y resistente, alejado de fuentes de calor.
4. Accesorios: Si su producto incluye tapas o accesorios, asegúrese de que estén bien ajustados antes de su uso.

## 5. Operación

- Uso en Cocina: Coloque los alimentos en el contenedor y cubra con la tapa correspondiente si es necesario.
- Almacenamiento: Asegúrese de que el contenedor esté bien cerrado y etiquetado antes de almacenarlo en el refrigerador o congelador.
- Calentar: Si usa el contenedor en el horno, consulte las especificaciones de temperatura para evitar daños.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave el contenedor con agua caliente y jabón. También es apto para lavavajillas.
- Desinfección: Para mantener la higiene, desinfecte el contenedor periódicamente utilizando soluciones adecuadas.
- Secado: Seca el contenedor completamente antes de almacenarlo para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- Dificultades al apilar: Asegúrese de que no haya obstrucciones en la base.
- Rasguños o marcas: Utilice un limpiador de acero inoxidable adecuado para mantener el acabado.
- Incompatibilidad de tapas: Verifique que esté utilizando la tapa correcta para el modelo de contenedor.

## 8. Eliminación

El contenedor debe ser reciclado de acuerdo con las leyes locales sobre reciclaje de acero inoxidable. No deseche el producto en la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o reclamaciones, contáctenos a:

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

Agradecemos su elección y confianza en productos GGM Gastro.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit

### 1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel du produit pour le conteneur GN 2/3 de profondeur 200 mm (Référence : GBY23200). Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales, offrant une solution efficace pour la conservation et la présentation des aliments.

### 2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser le conteneur GN, veuillez lire attentivement les instructions suivantes pour garantir votre sécurité et celle de votre équipement :

- Ne pas exposer le conteneur à des températures supérieures à 90 °C.
- Évitez de laisser le conteneur en contact avec des surfaces abrasives ou tranchantes pour prévenir les dommages.
- Ne pas plonger le conteneur dans des liquides corrosifs.
- Gardez le conteneur hors de portée des enfants.
- En cas de bris, ne pas utiliser le conteneur et le remplacer immédiatement.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

Le conteneur GN 2/3 profondeur 200 mm est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, conçu pour durer tout en respectant les normes de sécurité alimentaire.

Spécifications techniques :

- Dimensions : 354 x 530 x 200 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Environ 5,5 litres
- Compatible avec : Systèmes de réfrigération GN
- Poids : 1,5 kg

### 4. Installation et mise en place

Pour installer le conteneur GN :

- Lavez le conteneur à l'eau chaude et au savon avant la première utilisation.
- Placez le conteneur dans le système GN ou sur une surface stable.
- Assurez-vous que le conteneur est bien en place et stable avant d'y ajouter des aliments.

### 5. Fonctionnement

Le conteneur GN est conçu pour le stockage et la présentation des aliments. Veuillez suivre ces étapes :

- Remplissez le conteneur avec les aliments désirés.
- Couvrez le conteneur avec un couvercle hermétique pour garantir la fraîcheur.
- Étiquetez le conteneur si nécessaire pour un bon suivi des aliments.

### 6. Nettoyage et entretien

Pour garantir la longévité de votre conteneur GN :

- Nettoyez-le après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Rincez le conteneur à l'eau claire et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.

### 7. Dépannage

En cas de problème avec votre conteneur GN :

- Vérifiez si le conteneur est endommagé. Si c'est le cas, ne l'utilisez pas.
- Assurez-vous qu'il est propre et sec pour une meilleure conservation des aliments.
- Si vous rencontrez des problèmes non résolus, contactez notre service client.

### 8. Élimination

Au terme de sa durée de vie, éliminez le conteneur GN conformément aux réglementations locales en matière de recyclage. Le conteneur étant en acier inoxydable, il peut être recyclé.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une excellente expérience avec votre conteneur GN 2/3 !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 2/3 Profondità 200 mm - GBY23200

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Contenitore GN 2/3 Profondità 200 mm - GBY23200. Questo prodotto è progettato per offrire una soluzione pratica e sicura per la conservazione di alimenti. Seguire attentamente le istruzioni fornite in questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare il contenitore, leggere tutte le istruzioni e le avvertenze.
- Utilizzare il contenitore solo per il suo scopo previsto.
- Non esporre il contenitore a fiamme libere o fonti di calore eccessivo.
- Non utilizzare il contenitore se è danneggiato o deformato.
- Lavare il contenitore prima del primo utilizzo.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GBY23200
- Dimensioni: 2/3 di GN
- Profondità: 200 mm
- Materiale: Acciaio Inox di alta qualità
- Temperatura massima: 100 °C
- Adatto per uso in frigorifero e freezer
- Facile da pulire e resistibile a macchie e odori

## 4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che l'area di installazione sia pulita e asciutta.
- Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
- Se si utilizza il contenitore in un sistema di riscaldamento, assicurarsi che sia compatibile con il dispositivo.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre il limite di capacità consigliato.

## 5. Operazione

- Per utilizzare il contenitore, riempirlo con alimenti in conformità con le normative sulla sicurezza alimentare.
- Coprire il contenitore con un coperchio adeguato per mantenere la freschezza degli alimenti.
- Per il riscaldamento, utilizzare un forno o un dispositivo adatto al contenitore in acciaio inox.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare il materiale.
- Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo per prevenire la formazione di ruggine.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta segni di danno, non utilizzarlo e contattare il supporto.
- In caso di difficoltà nell'uso del contenitore, consultare il manuale o contattare l'assistenza clienti.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il contenitore tra i rifiuti normali.
- Riciclare il materiale in base alle normative locali sul riciclaggio per l'acciaio inox.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, garantire assistenza o per segnalare un problema, contattarci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania