

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: GBY23200G

GN container perforated 2/3 - Depth 200 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 2/3 Depth 200 mm (GBY23200G)

1. General Information

The GN Container Perforated 2/3 Depth 200 mm (GBY23200G) is designed for professional kitchens and food service establishments. Constructed from high-quality materials, this versatile container is ideal for storing, displaying, and transporting food products.

2. Safety Information

- Always handle the GN container with clean hands to prevent contamination.
- Ensure that the container is compatible with the equipment used (e.g., ovens, refrigerators).
- Do not exceed the recommended maximum temperature for the material.
- Avoid stacking the containers excessively to prevent damage or accidents.
- Use caution when handling hot foods and liquids.
- Ensure the container is placed on a stable surface to avoid spills.

3. Product Specifications

- Model: GBY23200G
- Type: GN Container Perforated
- Depth: 200 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Finish: Smooth, easy-to-clean surface
- Dishwasher Safe: Yes
- Temperature Range: Suitable for temperature from -40°C to +300°C

4. Setup and Installation

- Before first use, wash the container with warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Place the container on a clean, stable surface.
- Ensure that perforations are not blocked for optimal airflow and drainage.
- The container can be stacked with other GN containers of compatible size for efficient storage.

5. Operation

- Fill the container with food items ensuring even distribution for proper ventilation.
- Use the container in conjunction with appropriate lids (if needed) to maintain food temperature and hygiene.
- When used in heated environments, monitor the food regularly to ensure appropriate serving temperatures.

6. Cleaning and Maintenance

- Recommended cleaning after each use.
- Wash by hand with a non-abrasive sponge and mild dish soap, or place in the dishwasher for convenience.
- Regularly inspect the container for any signs of wear or damage.
- Store the container in a dry place to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- If food items are sticking to the surface, ensure adequate cleaning and consider using non-stick liners.
- For any dents or issues with the container, contact customer support for advice on repair or replacement.
- If the container warps or shows discoloration after exposure to heat, discontinue use and contact support.

8. Disposal

- Dispose of the GN container in accordance with local regulations.
- If the container is damaged beyond repair, recycle if possible, as it is made from stainless steel.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das GN-Container Perforiert 2/3 Tiefe 200 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Containers! Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre gastronomischen Anforderungen zu erfüllen und eine sichere und effiziente Lagerung von Lebensmitteln zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschrift: Verwenden Sie den GN-Container nur für den vorgesehenen Zweck.
- Temperaturbereich: Der Container ist für Temperaturen von -40 °C bis +70 °C geeignet.
- Nicht überfüllen: Achten Sie darauf, den Container nicht über die empfohlene Kapazität hinaus zu füllen, um das Risiko von Überlaufen oder Beschädigungen zu minimieren.
- Handhabung: Tragen Sie Handschuhe, wenn der Container in Kontakt mit extrem heißen oder kalten Lebensmitteln kommt.
- Reinigung: Verwenden Sie ausschließlich für Lebensmittel zugelassene Reinigungsmittel.
- Aufbewahrung: Lagern Sie den Container an einem kühlen, trockenen Ort, der vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: GN-Container Perforiert 2/3
- Tiefe: 200 mm
- Material: 18/10 Edelstahl
- Gewicht: ca. 1,3 kg
- Farbe: Edelstahl
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis +70 °C
- Perforation: Ja, für optimale Luftzirkulation und Drainage

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den GN-Container vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie, ob der Container auf Schäden oder Mängel untersucht wurde.
2. Reinigen Sie den Container gründlich mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
3. Stellen Sie den Container auf eine stabile und saubere Oberfläche, vorzugsweise in einem Bereich, der leicht zugänglich ist.
4. Sorgen Sie dafür, dass der Container dort aufgestellt wird, wo er bei Bedarf leicht bewegt werden kann.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Container nur mit den vorgesehenen Lebensmitteln oder Zutaten und beachten Sie dabei die maximalen Füllmengen.
- Verwenden Sie den Container in Übereinstimmung mit den Temperaturanforderungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Container nicht direkter Hitze oder offenem Feuer ausgesetzt wird.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Container nach jedem Gebrauch mit warmem, seifigem Wasser und spülen Sie ihn gründlich ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Container nach der Reinigung gut ab, um Wasserflecken zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen oder Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Container riecht unangenehm.
- Lösung: Reinigen Sie den Container gründlich und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.
- Problem: Der Container ist beschädigt.
- Lösung: Bringen Sie den Container zur Reparatur oder ersetzen Sie ihn.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Container gemäß Ihren örtlichen Vorschriften. Edelstahl kann in den meisten Recyclingzentren wiederverwertet werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN Container Geperforeerd 2/3 Diepte 200 mm (Art. nr. GBY23200G)

1. Algemene Informatie

Deze GN container geperforeerd is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en keuken. Het biedt een efficiënte oplossing voor het opslaan en serveren van voedsel, met verbeterde luchtcirculatie dankzij de geperforeerde bodem.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de GN container uitsluitend voor het opslaan en bereiden van voedsel.
- Hittebestendigheid: De container is hittebestendig tot een temperatuur van 100°C. Vermijd direct contact met vlammen of andere heat sources.
- Ongeschikt voor magnetron: Deze container is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Reiniging: Zorg ervoor dat de container altijd goed gereinigd en gedroogd is voor opslag om schimmel en bacteriegroei te voorkomen.
- Voorzichtigheid: Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de container na het koken of het verwarmen van voedsel.

3. Productspecificaties

- Producttype: GN Container
- Afmetingen: 2/3
- Diepte: 200 mm
- Materiaal: RVS
- Kleur: Zilver
- Type: Geperforeerd
- Capaciteit: 6.5 Liter

4. Setup en Installatie

1. Locatie: Kies een vlakke, stabiele ondergrond in de keuken voor het plaatsen van de GN container.
2. Reiniging: Voor eerste gebruik, was de container met warm, zeepsop en spoel grondig af.
3. In gebruik nemen: Plaats de container in een geschikte GN-standaard of op een rek, zodat deze veilig en gemakkelijk toegankelijk is voor gebruik.

5. Bediening

- Vul de GN container met voorbereid voedsel.
- Zorg ervoor dat de perforaties aan de onderzijde niet geblokkeerd zijn voor een goede luchtcirculatie.
- Bij gebruik in een verwarmingsomgeving, houdt de temperatuur onder de 100°C.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatige reiniging: Na elk gebruik, reinig de container met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Afdrogen: Droog de container grondig af met een schone, droge doek om vlekken en oxidatie te voorkomen.
- Opslag: Bewaar de container op een droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht en vocht.

7. Probleemoplossing

- Vlekken: Als er vlekken of corrosie ontstaan, gebruik een staalborstel of een speciaal roestvrij staal reinigingsmiddel.
- Verlies van Elastisch: Controleer regelmatig op tekenen van slijtage. Bij slijtage, vervang de container indien nodig.

8. Afvoer

De GN container is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke richtlijnen voor recycling van roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op:

- 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 200 mm

1. Información General

El contenedor GN perforado 2/3 de 200 mm de profundidad es un producto de alta calidad diseñado para facilitar la cocción, almacenamiento y presentación de alimentos. Fabricado en acero inoxidable, ofrece durabilidad y resistencia a la corrosión, haciéndolo adecuado para su uso en cocinas comerciales y domésticas.

2. Información de Seguridad

- Este producto está fabricado con materiales que cumplen con las normativas de seguridad alimentaria.
- Evite el contacto con fuentes directas de fuego o calor extremo, ya que puede deformarse.
- No usar utensilios afilados o abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Inspeccione el contenedor regularmente para detectar cualquier signo de daño o desgaste. No utilice un recipiente dañado.
- Lave el contenedor antes del primer uso y después de cada uso para asegurar la higiene.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 2/3 GN, 200 mm de profundidad
- Perforaciones: Aumenta la circulación de aire y facilita el drenaje, ideal para alimentos fritos y al vapor.
- Resistencia a temperaturas: Desde -40 °C hasta +300 °C.
- Apto para lavavajillas.

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el contenedor en una superficie estable y plana.
2. Verifique que el área de trabajo esté limpia y seca.
3. Asegúrese de que el contenedor esté vacío antes de iniciar la preparación de alimentos.
4. Si va a utilizarlo en hornos o calentadores, ajuste la temperatura según las indicaciones del fabricante de los alimentos.

5. Operación

- Para cocción, llene el contenedor con los alimentos deseados.
- Si se utiliza para el almacenamiento, asegúrese de que los alimentos estén completamente enfriados antes de cubrirlo o cerrarlo.
- Almacene en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua caliente y jabón suave después de cada uso.
- Para manchas persistentes, utilice un limpiador suave y una esponja no abrasiva.
- Se recomienda secar completamente el contenedor después de lavarlo para evitar manchas de agua.
- No sumerja en agua hirviendo directamente y evite cambios bruscos de temperatura.

7. Solución de Problemas

- El contenedor no drena adecuadamente: Verifique si las perforaciones están obstruidas con restos de alimentos y límpielas si es necesario.
- Daños visibles o deformaciones: Si presenta alguna deformidad, no lo utilice y considere reemplazarlo.
- Dificultades para la limpieza: Aplique un poco de bicarbonato de sodio en las áreas afectadas antes de lavarlo.

8. Eliminación

Este contenedor está fabricado de acero inoxidable, que es reciclable. Cuando ya no sea útil, lleve el recipiente a un centro de reciclaje autorizado. No lo deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU RÉCIPIENT GN PERFORÉ 2/3 PROFONDEUR 200 MM

1. Informations Générales

Le récipient GN perforé 2/3 profondeur 200 mm est un accessoire de cuisine professionnel conçu pour le stockage et la manipulation des aliments. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et résistance à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le récipient uniquement pour son usage prévu.
- Ne pas surcharger le récipient afin d'éviter les accidents.
- Évitez le contact avec des substances corrosives.
- Assurez-vous que le récipient est propre avant de l'utiliser.
- Évitez de placer le récipient directement sur une flamme ouverte ou une source de chaleur.
- Porter des gants de protection lors de la manipulation de récipients chauds.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Dimensions: 325 x 265 x 200 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: 1,6 kg
- Capacité: 5,4 litres
- Perforations: Oui, pour le drainage des liquides
- Compatible avec: Équipements de cuisine de la série GN

4. Installation et Mise en Place

1. Placez le récipient sur une surface plane et stable.
2. Vérifiez que le récipient est propre et exempt de débris.
3. Si nécessaire, empilez le récipient avec d'autres récipients compatibles.
4. Assurez-vous que les perforations sont orientées vers le bas pour un drainage approprié.

5. Opération

1. Remplissez le récipient avec des aliments appropriés.
2. Utilisez des ustensiles adaptés pour manipuler les aliments à l'intérieur.
3. Pour les aliments chauds, manipulez avec précaution et utilisez des gants de protection si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le récipient à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez et séchez soigneusement le récipient pour éviter les taches d'eau.
- Inspectez régulièrement pour déceler tout signe de corrosion ou de dommages.

7. Dépannage

- Problème: Le récipient ne se vide pas correctement.
Solution: Vérifiez que les perforations ne sont pas obstruées.
- Problème: La surface est rouillée.
Solution: Évitez d'utiliser des produits corrosifs et nettoyez immédiatement toute éclaboussure.

8. Élimination

Les matériaux en acier inoxydable peuvent être recyclés. Veuillez vous conformer aux réglementations locales concernant l'élimination des déchets. Ne pas jeter le récipient dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le récipient GN perforé 2/3 profondeur 200 mm !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN Perforato 2/3 di Profondità 200 mm (GBY23200G)

1. Informazioni Generali

Il Contenitore GN Perforato 2/3 di Profondità 200 mm è progettato per l'uso in cucine professionali, ristoranti, catering e altre applicazioni gastronomiche. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, offre resistenza alla corrosione, facilità di pulizia e durabilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo:

Assicurarsi che il contenitore sia utilizzato solo per lo scopo previsto. Non utilizzare in forno o microonde a temperature superiori a quelle raccomandate.

- Manipolazione:

Indossare guanti protettivi durante la manipolazione per evitare tagli o ferite.

- Pulizia:

Utilizzare detergenti non abrasivi e spugne morbide per evitare graffi sulla superficie.

- Stoccaggio:

Conservare il contenitore in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità

- Dimensioni: 2/3 GN, profondità 200 mm

- Compatibilità: Adatto a tutti i sistemi GN standard

- Caratteristiche: Perforazioni per il drenaggio dei liquidi, resistenza alle alte temperature

- Peso: 1.3 kg

4. Setup e Installazione

- Passaggio 1: Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.

- Passaggio 2: Assicurarsi che il contenitore sia compatibile con il sistema GN.

- Passaggio 3: In caso di installazione in una cucina a induzione, verificare che sia adatto per l'uso su piani di cottura.

- Passaggio 4: Se necessario, collegare il contenitore a qualsiasi sistema di drenaggio previsto.

5. Funzionamento

Inserire gli alimenti all'interno del contenitore. Le perforazioni consentono un migliore drenaggio dei liquidi. Seguire le istruzioni di temperatura raccomandate per gli alimenti contenuti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il contenitore con acqua calda e detergente non corrosivo.

- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.

- Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo per prevenire la corrosione.

- Controllare regolarmente il contenitore per eventuali segni di usura o danneggiamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenitore presenta macchie ostinate.

Soluzione: Utilizzare una pasta di bicarbonato di sodio e acqua per rimuovere le macchie.

- Problema: Il contenitore è deformato.

Soluzione: Contattare il supporto clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il contenitore in linea con le normative locali sui rifiuti. L'acciaio inox è riciclabile e dovrebbe essere conferito presso i punti di raccolta appropriati.

9. Contatti

Per assistenza, domande o reclami:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania