

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: GBY2320G

GN container perforated 2/3 - depth 20 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 20 mm (GBY2320G)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro GN Container Perforated 2/3 Depth 20 mm (GBY2320G). This product is designed for professional kitchen use, offering a durable solution for food storage and preparation. Its perforation allows for effective drainage and ventilation, making it ideal for various culinary applications.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always handle the GN container with care to prevent injury. Use appropriate protective gear when handling hot or sharp items.
- **Thermal Safety:** Exercise caution when using the container with hot foods. Allow items to cool before placing them in the container.
- **Weight Limits:** Do not exceed the maximum weight capacity of the container to avoid spillage or collapse.
- **Cleaning and Maintenance:** Always ensure the container is cleaned and dried properly to prevent bacterial growth. Do not use abrasive materials that could damage the surface.
- **Chemical Safety:** Any cleaning agents used must be food-safe and suitable for use with stainless steel. Always follow the manufacturer's instructions for proper use.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of children when in use to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Model: GBY2320G
- Depth: 20 mm
- Material: Stainless steel
- Type: Perforated GN container 2/3

4. Setup and Installation

- Before use, wash the GN container with warm, soapy water to remove any manufacturing residues. Rinse thoroughly and dry.
- Place the GN container on a stable, flat surface, ensuring it is adequately supported to prevent tipping.
- If stacking with other GN containers, ensure they are compatible and nests securely. Avoid overloading to maintain stability.

5. Operation

- The GN container can be used for storing, cooking, or serving food.
- When using for cooking, ensure that the container is placed in a compatible cooking appliance such as a steam oven or combi oven.
- Monitor food temperatures regularly when in use to ensure food safety standards are maintained.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the GN container after each use. Use a mild detergent with warm water and a soft sponge or cloth.
- For tough stains, a mixture of baking soda and water can be used as a gentle abrasive cleaner.
- Rinse the container thoroughly and dry with a soft cloth.
- Regularly check for signs of wear or damage. Replace the container if the integrity has been compromised.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Container is discolored or stained.
 - **Solution:** Use a suitable stainless steel cleaner to restore appearance.
- **Issue:** Container has a strong odor.
 - **Solution:** Wash thoroughly with a mixture of vinegar and water. Rinse and dry completely.
- **Issue:** Container is warped.
 - **Solution:** Do not use or apply heat to the warped container. Replace if the damage is significant.

8. Disposal

- Dispose of the GN container in accordance with local regulations regarding stainless steel.
- Ensure any parts that may be hazardous are disposed of safely and responsibly.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you the best in your culinary endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Container perforiert 2/3 Tiefe 20 mm (GBY2320G)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GN-Containers perforiert 2/3 Tiefe 20 mm. Dieser hochwertige Behälter eignet sich hervorragend zur Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben, Catering und Buffets.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die Lagerung von Lebensmitteln verwenden.
- Temperatur: Nicht für den Einsatz bei Temperaturen über 70 °C oder unter -20 °C geeignet.
- Stabilität: Behälter immer auf einer stabilen, ebenen Fläche benutzen.
- Reinigung: Vor der ersten Verwendung und nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- Schäden: Beschädigte Behälter nicht verwenden, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Art.-Nr.: GBY2320G
- Tiefe: 20 mm
- Größe: 2/3 GN
- Material: Edelstahl, rostfrei
- Perforation: Ja
- Temperaturbeständig: Ja, bis 70 °C
- Spülmaschinentauglich: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den GN-Container vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Behälter auf Beschädigungen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen und ebenen Fläche platziert ist.
4. Der Behälter ist sofort einsatzbereit, reinigen Sie ihn vor der ersten Verwendung gründlich.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln, die für die Lagerung geeignet sind.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht zu überfüllen, um eine angemessene Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Verwenden Sie den Behälter in Kombination mit passenden Deckeln für eine optimale Lagerung.

6. Reinigung und Wartung

- Geschirrspüler: Der Behälter kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Handreinigung: Mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Verfärbungen oder Flecken
- Lösung: Bei hartnäckigen Flecken eine Mischung aus Essig und Wasser verwenden.
- Problem: Beschädigungen
- Lösung: Bei Schäden den Behälter nicht verwenden und sich an den Kundenservice wenden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den GN-Container gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Bei der Entsorgung auf umweltfreundliche Praktiken achten.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den GN-Container perforiert 2/3 Tiefe 20 mm entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Benutzung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - GN Container Perforated 2/3 Diepte 20 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GN Container Perforated 2/3 Diepte 20 mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca, ideaal voor het bewaren en serveren van voedsel. De perforaties zorgen voor een goede luchtcirculatie en drainage, wat de versheid van uw producten bevordert.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen volgens de richtlijnen in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het product niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen boven de aanbevolen limieten.
- Controleer het product regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Bij het reinigen, gebruik geen schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 35,5 cm x 20,5 cm x 2 cm
- Capaciteit: Geschikt voor 2/3 GN opstellingen
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Diepte: 20 mm
- Perforaties: Ja, voor luchtcirculatie

4. Setup en Installatie

- Zorg ervoor dat uw werkoppervlak schoon en vlak is.
- Plaats de GN container op een stabiele ondergrond, weg van scherpe randen en kans op omvallen.
- Controleer of de container goed in de GN standaard past.

5. Bediening

- Vul de GN container met voedsel naar wens.
- Zorg ervoor dat de perforaties vrij blijven voor een optimale luchtcirculatie.
- Gebruik het deksel indien nodig voor het bewaren van de versheid.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de GN container schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen en staalwol.
- Droog de container goed af na reiniging om vlekken te voorkomen.
- Controleer de container regelmatig op eventuele slijtage of beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Als voedsel in de container niet vers blijft, controleer dan of de perforaties niet geblokkeerd zijn.
- Bij verkleuring of vlekken, gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal.
- Neem contact op met de klantenservice als er problemen blijven bestaan.

8. Afvoer

- Dit product kan worden gerecycled. Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van metalen en andere materialen.
- Zorg ervoor dat de container volledig schoon is voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact op met:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN Perforado 2/3 Profundidad 20 mm (GBY2320G)

1. Información General

El contenedor GN perforado 2/3 de 20 mm es ideal para el almacenamiento y servicio de alimentos, diseñado para ofrecer una óptima circulación de aire y drenaje. Este producto es adecuado para uso en entornos de cocina comercial y se ajusta a las normativas de seguridad necesarias.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el contenedor sea utilizado únicamente para fines para los que fue diseñado.
- Mantenga el contenedor fuera del alcance de los niños.
- No use el contenedor en temperaturas extremas superiores a 70°C o inferiores a -20°C.
- No sumerja el contenedor en agua hirviendo o lo exponga a fuentes directas de calor.
 - Verifique el contenedor regularmente en busca de daños; no utilice contenedores que presenten grietas, deformaciones o cualquier tipo de daño.
- Limpie el contenedor antes y después de cada uso para garantizar la seguridad alimentaria.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Polipropileno
- Dimensiones externas: 35.5 x 20.7 x 20 cm
- Profundidad: 20 mm
- Número de muescas: 6
- Capacidad: Ideal para productos frescos
- Clasificación de temperatura: -20°C a 70°C
- Apto para lavavajillas: Sí

4. Configuración e Instalación

1. Limpie la superficie donde se va a colocar el contenedor.
2. Asegúrese de que esté seco y libre de cualquier residuo.
3. Coloque el contenedor en la superficie deseada, asegurándose de que esté nivelado y estable.
4. Si se va a utilizar en un sistema de refrigeración, asegúrese de que haya suficiente flujo de aire en torno al contenedor.
5. Evite apilar otros elementos sobre el contenedor para garantizar su correcta ventilación.

5. Operación

- Coloque los alimentos en el contenedor asegurándose de que no excedan el nivel recomendado.
- Para recoger los alimentos, use utensilios limpios y secos.
- Evite el contacto directo de los alimentos con el fondo del contenedor si está utilizando para el drenaje.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Enjuague bien con agua limpia y deje secar al aire.
- Verifique que no haya acumulaciones de residuos en las perforaciones.

7. Solución de Problemas

- El contenedor se deforma: Asegúrese de no someterlo a temperaturas extremas.
- Escape de líquidos: Asegúrese de que los alimentos no estén demasiado húmedos y de que el fondo del contenedor no esté bloqueado.
- Olores: Limpie a fondo el contenedor después de cada uso con agua y jabón.

8. Eliminación

- El contenedor es reciclable. Consulte las directrices locales de reciclaje para desecharlo adecuadamente.
- No lo arroje a la basura normal si es posible reciclarlo.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Conteneur GN Perforé 2/3 Profondeur 20 mm (GBY2320G)

1. Informations Générales

Le Conteneur GN Perforé 2/3 Profondeur 20 mm est un produit conçu pour un usage professionnel dans le domaine de la restauration. Il est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, garantissant durabilité et sécurité alimentaire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation recommandée : Ne pas utiliser le conteneur pour des aliments non conformes à son usage prévu.
- Température : Ne pas exposer le conteneur à des températures extrêmes.
- Manipulation : Utiliser des gants de protection lors de la manipulation d'objets chauds.
- Éviter l'eau stagnante : Pour des raisons d'hygiène, ne laissez pas de l'eau stagner dans le conteneur.
- Rangement : Stocker à une température ambiante, à l'abri de l'humidité.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit : Conteneur GN
- Profondeur : 20 mm
- Dimensions : 325 x 265 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité 18/10
- Caractéristiques : Perforé pour un égouttage efficace des liquides
- Utilisation : Idéal pour le stockage et la présentation de plats chauds et froids

4. Installation et Mise en Place

1. Retirer le conteneur de son emballage.
2. Vérifier qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Placer le conteneur sur une surface de cuisine stable, propre et sèche.
4. Si nécessaire, utiliser un support adéquat pour maintenir le conteneur dans la position souhaitée.

5. Fonctionnement

Le Conteneur GN Perforé peut être utilisé dans les cuisines professionnelles pour contenir et égoutter divers aliments. Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale du conteneur pour garantir une utilisation efficace.

6. Nettoyage et Entretien

- Laver le conteneur après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Utiliser une éponge douce pour éviter les rayures.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Rincer abondamment à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.

7. Dépannage

- Problème : Le conteneur présente des taches.
- Solution : Nettoyer avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Problème : Le conteneur est endommagé.
- Solution : Ne pas utiliser le conteneur. Contacter le service client.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez le conteneur en respectant les réglementations locales sur les déchets. Les matériaux en acier inoxydable peuvent être recyclés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Contenitore GN Perforato 2/3 Profondità 20 mm - GBY2320G

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN perforato 2/3 di profondità 20 mm GBY2320G è progettato per l'uso in cucine professionali e ristoranti. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, questo prodotto è ideale per la conservazione e la presentazione di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Il contenitore è progettato per resistere a temperature elevate, ma evitare il contatto diretto con fiamme vive.
- Non utilizzare utensili abrasivi o prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il contenitore sia asciutto e privo di residui alimentari prima di riporlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 2/3 GN
- Profondità: 20 mm
- Capacità: Ottimale per conservazione e presentazione di alimenti
- Resistente a temperature da -40°C a +300°C
- Facile da pulire e igienizzare

4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi di avere a disposizione un'area di lavoro pulita e asciutta.
- Posizionare il contenitore su un piano stabile e adeguato.
- Verificare che il contenitore sia compatibile con gli accessori GN esistenti.
- Per i contenitori impilabili, assicurarsi che siano impilati correttamente per evitare cadute.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per la conservazione di alimenti a temperatura controllata, come per refrigerazione o riscaldamento.

- Se si utilizzano coperture o coperchi, assicurarsi che siano ben fissati per mantenere l'integrità degli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie su ciclo delicato.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire macchie d'acqua.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per preservare la finitura in acciaio inox.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta deformazioni, evitare di utilizzare fonti di calore eccessive.
- Se ci sono macchie persistenti, provare a dentare con un prodotto specifico per acciaio inossidabile.
- Se il contenitore perde, verificare la compatibilità con gli accessori utilizzati.

8. Smaltimento

- Smaltire il contenitore in accordo con le normative locali riguardanti i materiali in acciaio inossidabile.
- Non abbandonare il contenitore nell'ambiente; utilizzarlo in centri di raccolta per materiali riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania