

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: GBY2340G

GN container perforated 2/3 - Depth 40 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: GN Container Perforated 2/3 Depth 40 mm (GBY2340G)

1. General Information

The GN Container Perforated 2/3 Depth 40 mm (GBY2340G) is designed for efficient food storage and preparation in commercial kitchen settings. Its perforated design allows for optimal drainage and air circulation, making it ideal for holding food items such as vegetables, fruits, and seafood. This product complies with EU general product safety regulations and is intended for professional use in restaurants, catering services, and food service operations.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is meant for food storage and preparation only. Do not use for any other purpose.
- Food Safety: Always ensure that the containers are made from safe materials and free from contaminants. Regularly inspect for any defects or damages.
- Temperature Resistance: The GN container can withstand temperatures ranging from -40°C to +85°C. Do not expose it to extreme temperature changes.
- Avoid Overloading: Do not exceed the weight limit which could lead to damage or personal injury.
- Sharp Edges: Handle with care to avoid cuts or injuries from sharp edges or the perforated sections.
- Cleaning Precautions: Use appropriate cleaning agents as recommended to avoid chemical reactions.

3. Product Specifications

- Model: GBY2340G
- Dimensions: 325 x 265 x 40 mm
- Material: Polypropylene
- Color: Transparent
- Perforations: Yes
- Depth: 40 mm
- Temperature Range: -40°C to +85°C
- Suitable for: Dishwasher, freezer

4. Setup and Installation

- Ensure that the workspace is clean and free of obstructions.
- Position the container where it will be used, ensuring it is accessible and not on the floor to avoid contamination.
- If being stacked, ensure they are placed securely and evenly to prevent tipping.
- Verify that the surface is stable and can support the weight of the container when filled.

5. Operation

- Place the GN container on a flat and stable surface.
- For best results, load food items that require drainage into the container.
- Avoid overcrowding to ensure the best air circulation and cooling.
- Monitor food items regularly to maintain freshness.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, empty the container of all food items.
- Clean the container using warm, soapy water, or place it in the dishwasher.
- Avoid using abrasive scrubbers which may scratch the surface.
- Regularly inspect for damage and replace if necessary.
- Store in a clean and dry space to prevent moisture accumulation.

7. Troubleshooting

- Container Warping: If the container has warped, do not attempt to reshape it under heat. Replace with a new container.
- Breakage: Should the container break or crack, discontinue use and dispose of the item safely.
- Odor Retention: If any odors are present, soak in a solution of baking soda and water before washing again.

8. Disposal

- Dispose of the container in accordance with local waste management regulations.
- If the product is no longer usable, it should be recycled where facilities exist.

9. Contact

For any queries or assistance with the GN Container Perforated 2/3 Depth 40 mm (GBY2340G), please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN-Behälter (perforiert) 2/3 (Tiefe 40 mm) - GBY2340G

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GN-Behälters (perforiert) 2/3 (Tiefe 40 mm) - GBY2340G. Dieses Produkt ist ideal für die Gastronomie und das Catering. Es garantiert die bestmögliche Handhabung und Aufbewahrung von Lebensmitteln, während es eine optimale Luftzirkulation gewährleistet.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Risiken zu vermeiden:

- Verwenden Sie den GN-Behälter nur für den vorgesehenen Zweck: zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.
- Lagern Sie den Behälter nicht in unmittelbarem Kontakt mit offenen Flammen oder heißen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass der GN-Behälter nicht herunterfällt, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Seien Sie beim Umgang mit heißen Lebensmitteln vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Der Behälter ist nicht mikrowellengeeignet. Verwenden Sie ihn nicht in der Mikrowelle.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um die Hygiene und Sicherheit Ihrer Lebensmittel zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modellnummer: GBY2340G
- Abmessungen: 2/3 GN, Tiefe 40 mm
- Material: Edelstahl
- Oberfläche: Perforiert
- Hitzebeständig: Ja, bis 300 °C
- Spülmaschinengeeignet: Ja
- Geeignet für:
 - Gastronomiebetriebe
 - Catering-Dienste
 - Buffets

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den GN-Behälter vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Behälter auf sichtbare Schäden oder Mängel, bevor Sie mit der Verwendung fortfahren.
3. Stellen Sie den GN-Behälter auf eine stabile, trockene Oberfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände im Inneren des Behälters sind, bevor Sie ihn in den Kühlschrank, die Speisekammer oder andere Aufbewahrungsorte einsetzen.

5. Betrieb

- Füllen Sie den GN-Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln, wobei Sie darauf achten, dass die Belüftungslöcher nicht verdeckt werden.
- Verwenden Sie den Behälter in Kühlschränken oder bei der Buffetpräsentation, um eine optimale Lagerung und Servierbarkeit der Lebensmittel zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

1. Nach der Verwendung spülen Sie den GN-Behälter zunächst mit heißem Wasser ab.
2. Verwenden Sie eine milde Spülmittel-Lösung, um den Behälter gründlich zu reinigen.
3. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder Scheuermittel, die die Oberfläche des Edelstahl beschädigen könnten.
4. Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen oder verwenden Sie ein sauberes Tuch.
5. Lagern Sie den Behälter an einem trockenen und sauberen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der GN-Behälter ist verformt.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Behälter übermäßiger Hitze ausgesetzt wurde. Nutzen Sie den Behälter nicht, wenn er beschädigt ist.
- Problem: Lebensmittel bleiben nicht frisch.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Belüftungslöcher frei sind. Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Kühltemperatur einhalten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl. Trennen Sie vorher alle nicht-Edelstahlteile.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren GN-Behälter (perforiert) 2/3 (Tiefe 40 mm) entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GN Container Geperforeerd 2/3 Diepte 40 mm

1. Algemene Informatie

De GN Container geperforeerd 2/3 diepte 40 mm is ontworpen voor professionele keukens en biedt een ideale oplossing voor het bewaren en serveren van voedsel. Dit product is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en is duurzaam en robuust voor dagelijks gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de container niet wordt blootgesteld aan extreme temperaturen boven de 250°C.
- Gebruik de container alleen in combinatie met nachtkastjes of houders die geschikt zijn voor GN containers.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen binnenin de container om beschadigingen te voorkomen.
- Draag altijd handschoenen bij het hanteren van hete of gekookte materialen om brandwonden te voorkomen.
- Hou de container uit de buurt van kinderen en zorg voor een veilige opslag wanneer deze niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 40 mm (diepte), 2/3 GN formaat
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voldoet aan: Europese veiligheidsnormen
- Gebruikstemperatuur: Tot 250°C
- Capaciteit: Geschikt voor een verscheidenheid aan voedingsmiddelen
- Gewicht: 1,2 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de GN container op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container goed wordt ondersteund en niet over de rand van een tafel of werkblad steekt.
- Bij gebruik in een warmhoudunit, zorg ervoor dat de unit goed is ingesteld volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant.
- Voor gebruik in een voedselverwerkingsomgeving, volg de HACCP-richtlijnen om voedselveiligheid te waarborgen.

5. Bedieningsinstructies

- Plaats het voedsel gelijkmatig in de container en zorg ervoor dat deze niet overvol is.
- Bij het gebruik van de container in een warmhoudunit, controleer regelmatig de temperatuur om de voedselveiligheid te waarborgen.
- Gebruik geschikte deksels (niet inbegrepen) om de versheid van het voedsel te behouden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de GN container na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Spoel de container grondig af en droog deze direct om oxidatie te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang beschadigde containers om voedselveiligheid te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Container is moeilijk te reinigen: Probeer een mengsel van baking soda en water voor hardnekkige vlekken.
- Roestvorming: Zorg voor een goede droging na reiniging en vermijd langdurig contact met water.
- Vervorming van de container: Dit kan optreden bij blootstelling aan extreme temperatuurvariaties. Vermijd snelle temperatuursveranderingen.

8. Afvalverwerking

- Dit product is recyclebaar. Lever het in bij een recyclingpunt dat geschikt is voor metalen producten.
- Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking om ervoor te zorgen dat het materiaal op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

El Contenedor GN Perforado 2/3 con una profundidad de 40 mm es un accesorio indispensable para la cocina profesional, diseñado para facilitar la preparación, almacenamiento y servicio de alimentos. Este contenedor es ideal para mantener la calidad de los ingredientes y permitir una mejor circulación del aire.

2. Información de Seguridad

- Utilizar únicamente en entornos de cocina profesional.
- No llenar el contenedor más allá de su capacidad nominal para evitar derrames.
- Mantener fuera del alcance de niños y personas no capacitadas.
- Verificar que el contenedor esté limpio y seco antes de su uso.
- No utilizar objetos puntiagudos para evitar perforaciones o daños en el material.
- Cumplir con las normativas de higiene y seguridad alimentaria locales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- DIMENSIONES: 2/3 GN
- PROFUNDIDAD: 40 mm
- MATERIAL: Acero inoxidable
- RESISTENCIA TÉRMICA: Adecuado para temperaturas de -40 °C a 300 °C
- APTO PARA LAVAVAJILLAS: Sí
- USO: Ideal para alimentos tanto fríos como calientes

4. Configuración e Instalación

- Limpie el contenedor con agua y detergente antes de la primera utilización.
- Coloque el contenedor en una superficie plana y estable en su área de trabajo.
- Asegúrese de que el contenedor esté correctamente ventilado y que no haya obstrucciones alrededor.
- Para el uso en hornos o refrigeradores, verifique que el equipo sea compatible con las dimensiones del contenedor.

5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no exceder su capacidad.
- Si es necesario, cubra con tapas compatibles para mantener la frescura.
- Utilice utensilios no afilados para transferir alimentos y evitar daños al contenedor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el contenedor después de cada uso con agua caliente y detergente.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione regularmente el contenedor para detectar signos de desgaste o daños.
- Almacene en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

- Si el contenedor presenta corrosión, verifique las condiciones de uso.
- En caso de deformación, asegúrese de no someter a altas temperaturas si el contenedor no es apto.
- Contacte con el servicio de atención al cliente si experimenta problemas no resueltos.

8. Eliminación

- El contenedor debe ser reciclado de acuerdo a las normativas locales de reciclaje de acero inoxidable.
- No deseche el contenedor en la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Bac GN Perforé de 2/3 de profondeur 40 mm. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine et en restauration, offrant une solution efficace pour le stockage et le service des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est destiné uniquement à un usage professionnel. Ne pas utiliser pour des applications domestiques.
- Températures extrêmes: Ne pas exposer à des températures supérieures à 70°C ou inférieures à -20°C.
- Manipulation: Utilisez des gants appropriés lors de la manipulation du bac pour éviter les coupures ou blessures.
- Nettoyage: Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de produits chimiques agressifs pour nettoyer le bac. Préférez des nettoyeurs doux et non corrosifs.
- Risque de glissement: Utilisez sur des surfaces plates et stables pour éviter tout basculement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: 325 x 176 mm
- Profondeur: 40 mm
- Poids: 0,75 kg
- Caractéristiques: Perforé pour une ventilation optimale

4. Installation et Mise en place

1. Déballage: Retirez soigneusement le bac de son emballage en veillant à ne pas rayer ou endommager la surface.
2. Inspection: Vérifiez que le bac ne présente pas de défauts. En cas de dommage, contactez le service client.
3. Placement: Placez le bac à un endroit stable et sécurisé, de préférence sur une surface plane.
4. Usage: Assurez-vous que le bac est bien ventilé et placé de manière à éviter le renversement.

5. Fonctionnement

- Remplissez le bac avec les aliments appropriés.
- Évitez de dépasser la capacité de poids maximale.
- Utilisez des couvercles compatibles si nécessaire pour le stockage.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez le bac après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.
- Lavez avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.
- Séchez complètement avant le stockage pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème: Le bac a des taches visibles.
 - Solution: Utilisez un nettoyeur non abrasif pour enlever les taches.
- Problème: Le bac est déformé.
 - Solution: Ne pas utiliser de produit déformé pour éviter les risques. Contactez le service client pour plus d'informations.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales en matière de recyclage et de décharge. Le bac en acier inoxydable est recyclable. Veuillez le déposer dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou réclamation, veuillez contacter notre service clients :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il contenitore GN perforato GBY2340G è progettato per l'uso professionale in strutture di ristorazione, come ristoranti, hotel e catering. Questo prodotto consente una facile gestione degli alimenti grazie alla sua costruzione perforata che facilita la circolazione dell'aria e la rimozione dell'umidità.

Informazioni sulla Sicurezza

1. Sicurezza generale: Utilizzare il prodotto solo per i fini previsti.
2. Maneggio: Evitare di toccare il contenitore con mani bagnate o umide per ridurre il rischio di scivolamento.
3. Pulizia: Assicurarsi che il contenitore sia completamente freddo prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
4. Usura: Controllare periodicamente il contenitore per eventuali segni di usura o danni. Non utilizzare un contenitore danneggiato.
5. Temperatura: Non esporre il contenitore a temperature superiori a quelle indicate.
6. Materiale: Verificare che il contenitore sia compatibile con gli alimenti e le sostanze impiegate. Utilizzare solo materiali approvati per il contatto con gli alimenti.
7. Uso in forno: Questo contenitore non è progettato per l'uso in forno o per applicazioni che richiedono una cottura diretta.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Contenitore GN perforato
- Dimensioni: 2/3
- Profondità: 40 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Caratteristiche: Resistente alla corrosione e facile da pulire
- Utilizzo: Adatto per conservazione e presentazione di cibi

Installazione e Setup

1. Assicurarsi di avere a disposizione uno spazio pulito e sicuro per posizionare il contenitore.
2. Rimuovere il contenitore dalla confezione, facendo attenzione a eventuali spigoli vivi.
3. Prima di utilizzare il contenitore, lavarlo con acqua calda e sapone neutro, risciacquare e asciugare.
4. Disporre il contenitore su una superficie piana e stabile.

Operazione

1. Utilizzare il contenitore per disporre e servire alimenti.
2. Grazie alla sua struttura perforata, il contenitore favorisce la ventilazione degli alimenti.
3. Assicurarsi di non superare la capacità massima raccomandata per evitare sovraccarichi.

Pulizia e Manutenzione

1. Dopo l'uso, pulire il contenitore con una spugna morbida e detergente non abrasivo.
2. Non utilizzare pagliette metalliche o detersivi abrasivi.
3. Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo.
4. Controllare regolarmente il contenitore per eventuali segni di danni e sostituirlo se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- In caso di problemi durante l'uso, controllare se il contenitore è stato utilizzato secondo le istruzioni.
- Contattare il servizio clienti se si verificano danni o difetti.

Smaltimento

Smaltire il contenitore secondo le normative locali vigenti per il riciclo dei materiali. Non gettare il contenitore nell'indifferenziata se è in acciaio inossidabile, ma optare per il riciclo.

Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania