

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: GBY2365

GN container 2 /3 - Depth 65 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/3 Depth 65 mm (Model: GBY2365)

1. General Information

The GN Container 2/3 Depth 65 mm is designed for professional kitchens and food service environments. Suitable for storing, displaying, and transporting food items, this container enhances efficiency and organization in culinary operations.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always handle the container with clean hands or gloves. Ensure the surface it is placed on is clean and stable.
- Temperature Specifications: The GN container is safe for use in temperatures ranging from -40°C to 80°C. Avoid exposing the container to extreme temperature changes.
- Food Safety: Use only for food-grade applications. Ensure that food stored does not exceed safety guidelines and local regulations.
- Avoid Sharp Objects: Do not use sharp utensils that may scratch or damage the container's interior.
- Chemical Safety: Avoid using harsh chemicals for cleaning, as they may compromise the material integrity.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Depth: 65 mm
- Dimensions: 325 x 265 x 65 mm
- Capacity: Varies based on food type
- Heat Resistance: Up to 80°C
- Cold Resistance: Down to -40°C
- Compatible with food storage systems and refrigeration units.

4. Setup and Installation

- Placement: Choose a clean, dry, and stable surface. Ensure that it is free from any contaminants.
- Stacking: When stacking GN containers, ensure that each container is fully supported to avoid tipping.
- Storage: When not in use, store the GN container in a dry place, away from direct sunlight.

5. Operation

- Before use, ensure the container is clean and free from any residual substances.
- Fill the container with food items, ensuring proper separation and organization for optimal freshness.
- When transporting, ensure that the lid is securely fastened if applicable, to prevent spillage.
- Monitor temperature conditions to maintain food safety standards while in use.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wash with warm soapy water using a soft sponge or cloth. Rinse thoroughly and dry.
- Sanitizing: For hygienic purposes, periodically sanitize with food-safe cleaning solutions.
- Inspect for Damage: Regularly check for scratches or dents that may affect hygiene. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Container Warping: Avoid exposing the container to sudden temperature changes. If warping occurs, discontinue use.
- Rust Stains: Regular cleaning and immediate drying after washing can prevent rust. Use stainless steel cleaner as needed.
- Food Odors: Clean thoroughly with a mixture of baking soda and water to neutralize odors.

8. Disposal

- Dispose of in accordance with local regulations. Stainless steel is recyclable; please recycle where facilities are available.

9. Contact

For inquiries or assistance, please reach out to us at:

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

Thank you for purchasing the GN Container 2/3 Depth 65 mm. We appreciate your business and hope this product enhances your culinary experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GN Container 2/3 Tiefe 65mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren GN Container 2/3 mit einer Tiefe von 65 mm entschieden haben. Dieser Behälter ist ideal für Gastronomiebetriebe und sorgt für die ansprechende und sichere Aufbewahrung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie den GN Container nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Container nach dem Erhitzen anfassen.
- Halten Sie den Container von offenen Flammen und anderen Hitzequellen fern.
- Reinigen Sie den Container regelmäßig, um Hygienevorschriften einzuhalten.
- Bei Rissen oder Beschädigungen des Containers, verwenden Sie ihn nicht weiter und entsorgen Sie ihn gemäß den Vorschriften.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Der GN Container 2/3 tief 65 mm bietet eine sichere und hygienische Aufbewahrung Ihrer Lebensmittel.

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 325 x 265 x 65 mm
- Füllvolumen: 3 l
- Temperaturbeständig: -40 °C bis +300 °C
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

Um den GN Container korrekt einzurichten:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Container gründlich vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
3. Überprüfen Sie, ob der Container unbeschädigt ist.
4. Platzieren Sie den Container in einen passenden GN-Rahmen oder eine entsprechende Halterung.
5. Stellen Sie sicher, dass der Container sicher eingerastet ist und nicht wackelt.

5. Betrieb

Um den GN Container zu betreiben:

- Füllen Sie den Container mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Verwenden Sie Deckel, wenn nötig, um die Frische zu erhalten.
 - Lagern Sie den Container bei den empfohlenen Temperaturen gemäß den Vorschriften für die Lebensmittelaufbewahrung.

6. Reinigung und Wartung

Für eine effektive Reinigung:

- Reinigen Sie den GN Container nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Spülen Sie den Container gründlich ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, die die Oberfläche beschädigen könnten.

7. Fehlerbehebung

Im Falle von Problemen:

- Überprüfen Sie, ob der Container ordnungsgemäß sitzt und sich in gutem Zustand befindet.
- Bei unzureichender Haltbarkeit von Lebensmitteln, überprüfen Sie die lagermäßigen Temperaturen.
- Bei weiteren Bedenken wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den GN Container gemäß Ihren örtlichen Vorschriften. Edelstahl kann recycelt werden; beachten Sie die entsprechenden Recyclingrichtlinien in Ihrer Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGN-container 2/3 diepte 65 mm

1. Algemene Informatie

Deze GGN-container 2/3 met een diepte van 65 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze container is ideaal voor het bewaren van verschillende soorten voedsel en voldoet aan de hoogste hygiëne- en kwaliteitsstandaarden.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de container op een vlakke, stabiele ondergrond wordt geplaatst om kantelen te voorkomen.
- Gebruik de container alleen voor de bedoelde toepassing en volg alle richtlijnen voor voedselveiligheid.
- Vermijd contact met scherpe objecten om schade aan de container te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang de container indien nodig.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de container niet in een oven of magnetron.
- Was de container vóór en na gebruik grondig met warm zeepwater om kruisbesmetting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Type: GGN-container
- Diepte: 65 mm
- Afmetingen: 326 x 265 mm
- Materiaal: Polypropyleen
- Kleur: Transparant
- Geschikt voor temperatuur: -40°C tot +90°C

4. Opstelling en Installatie

1. Kies een geschikte plek om de container te plaatsen, zorg ervoor dat deze vlak en stabiel is.
2. Maak de container schoon met warm zeepwater vóór het eerste gebruik.
3. Vul de container met voedsel of ingrediënten, zorg ervoor dat u de vulhoogte niet overschrijdt.
4. Dek de container af met een overeenkomstig deksel voor optimale opslag.
5. Controleer of de container goed aangedrukt en luchtdicht is afgesloten.

5. Bediening

- Gebruik de GGN-container voor het opslaan van gekoelde, bevroren of warme gerechten.
- Bij het verplaatsen van de container, altijd met twee handen tillen om te voorkomen dat hij valt of kantelt.
- Bij gebruik in een koelruimte, zorg voor voldoende luchtcirculatie rondom de container.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de container na elk gebruik schoon met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Vermijd agressieve chemicaliën en schurende middelen die de container kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op verzakte of gebroken delen en vervang deze indien nodig.
- Bewaar de container op een droge plaats wanneer deze niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container accepteert geen deksel.
Oplossing: Controleer of de container correct is gevuld en of er geen verouderd voedsel in zit dat de sluiting verstoort.
- Probleem: De container vertoont scheuren of beschadigingen.
Oplossing: Stop met het gebruik van de container en vervang deze om de levensmiddelenveiligheid te waarborgen.

8. Afvoer

- Gooi de container weg in overeenstemming met lokale afvoerrichtlijnen.
- Scheid materialen indien mogelijk voor recycling en zorg voor een milieuvriendelijke afvoer.
- Verricht de afvoer van de container pas na het schoonmaken en het verwijderen van al het voedsel.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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 65 mm GBY2365

1. Información General

Gracias por elegir el Contenedor GN 2/3 de 65 mm de profundidad GBY2365. Este producto está diseñado para ofrecer una solución eficiente y práctica para el almacenamiento de alimentos en entornos comerciales de cocina. Asegúrese de seguir todas las instrucciones y pautas de seguridad para garantizar un uso seguro y óptimo del producto.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está destinado únicamente para el almacenamiento de alimentos. No use el contenedor para otros fines.
- Material seguro: Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- Temperaturas extremas: Asegúrese de no exponer el contenedor a temperaturas superiores a 300°C o inferiores a -40°C.
- Manipulación: Utilice guantes o utensilios apropiados al manipular el contenedor caliente.
- Almacenamiento: No apile más de cinco contenedores uno encima del otro para evitar deformaciones.
- Inspección previa: Verifique regularmente el contenedor en busca de signos de daño o desgaste y retírelo de uso si se encuentra defectuoso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GBY2365
- Dimensiones: 32.5 cm x 26.5 cm
- Profundidad: 65 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Aproximadamente 3.5 litros
- Uso: Apto para horno y refrigeración
- Resistencia a temperaturas: De -40°C a 300°C

4. Instalación y Configuración

1. Limpieza inicial: Antes de usar, lave el contenedor con agua caliente y jabón, enjuague bien y deje secar.
2. Ubicación: Coloque el contenedor en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor directas.
3. Accesorios: Si utiliza tapas o accesorios adicionales, asegúrese de que sean compatibles con el modelo GBY2365.

5. Funcionamiento

- Almacenamiento de alimentos: Llene el contenedor con alimentos preparados o ingredientes, asegurándose de no sobrecargarlo.
- Uso en hornos: Asegúrese de que el contenedor esté etiquetado como apto para horno al cocinar.
- Congelación: Para almacenamiento a largo plazo, puede colocar el contenedor en el congelador.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después del uso: Lave el contenedor a mano con un detergente suave o colóquelo en el lavavajillas.
- Desinfección: Realice una desinfección regular del contenedor utilizando soluciones adecuadas para superficies en contacto con alimentos.
- Revisión de daños: Inspeccione el contenedor regularmente y repare cualquier daño o rasguño.

7. Resolución de Problemas

- Deformaciones: Si el contenedor se deforma, no lo fuerce en su forma original. Retírelo de uso y contáctenos.
- Manchas resistentes: Si hay manchas difíciles, use un limpiador no abrasivo adecuado para acero inoxidable.

8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos y reciclaje. El acero inoxidable es reciclable; respete las regulaciones ambientales al desechar.

9. Contacto

Para más información, dudas o asistencia técnica, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le conteneur GN 2/3, profondeur 65 mm

1. Informations générales

Le conteneur GN 2/3, avec une profondeur de 65 mm, est un accessoire de cuisine essentiel pour le stockage et la présentation des aliments. Conçu pour s'adapter à tous les équipements de cuisine professionnels, il offre une capacité optimale tout en garantissant une excellente durabilité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation uniquement prévue : Utilisez ce produit exclusivement pour le stockage et la présentation des aliments.
- Manipulation : Portez des gants appropriés lors de la manipulation de conteneurs chauds ou lourds pour éviter les brûlures ou les blessures.
- Températures d'utilisation : Ne dépassez pas les températures recommandées. Vérifiez les spécifications du produit concernant le réchauffement et le refroidissement.
- Entretien : Inspectez régulièrement le conteneur pour des signes d'usure ou de dommages. Tout produit endommagé ne doit pas être utilisé.
- Éviter l'eau stagnant : Ne laissez pas le conteneur dans l'eau pendant des périodes prolongées, car cela peut affaiblir sa construction.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : GN 2/3
- Profondeur : 65 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Température d'utilisation : -20 °C à 300 °C
- Capacité : Adapté à divers aliments, y compris les liquides chauds et froids.

4. Installation et mise en place

1. Choisissez l'emplacement : Sélectionnez un endroit stable et résistant à la chaleur pour le conteneur.
2. Vérifiez l'équipement : Assurez-vous que l'équipement de cuisine (four, cuisinière, etc.) est adapté pour accueillir le conteneur GN.
3. Nettoyage préalable : Lavez le conteneur avant la première utilisation avec un détergent doux et de l'eau chaude.
4. Positionnez le conteneur : Placez le conteneur dans l'équipement choisi en vous assurant qu'il est bien en sécurité.

5. Fonctionnement

- Remplissage : Remplissez le conteneur avec les aliments à la température appropriée.
- Contrôle de la température : Utilisez un thermomètre pour vérifier que les aliments sont maintenus à la température recommandée.
- Surveillance : Vérifiez régulièrement que le conteneur est correctement positionné et qu'il n'y a pas de débordement.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Lavez le conteneur après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant alimentaire après le lavage pour garantir une hygiène maximale.
- Séchage : Laissez le conteneur sécher complètement avant de le stocker pour éviter la moisissure.

7. Résolution des problèmes

- Problème de déformation : Si le conteneur se déforme, vérifiez la température et évitez les températures extrêmes. Remplacez si nécessaire.
- Odeur persistante : Si une odeur persiste après le nettoyage, essayer de le faire tremper dans une solution de vinaigre et d'eau.

8. Élimination

Recyclage : Ce produit en acier inoxydable peut être recyclé. Amenez-le à un centre de recyclage approprié pour une élimination responsable.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: GN Container 2/3 - Profondità 65 mm (GBY2365)

1. Informazioni Generali

Il GN Container 2/3 di GGM Gastro è progettato per la conservazione e la preparazione di alimenti. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, offre una grande resistenza e durata, rendendolo ideale per ristoranti, catering e utilizzo domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per lo scopo previsto. Non utilizzare per scopi non alimentari.
- Lavarsi le mani prima di maneggiare il prodotto.
- Evitare di esporre il contenitore a temperature estreme o a fonti di calore diretto.
- Non utilizzare spugne abrasive o materiali chimici aggressivi per la pulizia.
- Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su superfici stabili e sicure durante l'uso.
- Non sovraccaricare il contenitore oltre la capacità raccomandata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 2/3
- Profondità: 65 mm
- Capacità: Conforme agli standard GN (Gastronorm)
- Utilizzo: Compatibile con sistemi di refrigerazione e riscaldamento

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il contenitore dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Lavare il contenitore con acqua calda e sapone neutro.
3. Asciugare il contenitore completamente prima dell'uso.
4. Posizionare il contenitore nella posizione desiderata all'interno del sistema di conservazione o preparazione.
5. Assicurarsi che il contenitore si inserisca correttamente nel sistema per evitare fuoriuscite o sversamenti.

5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per conservare ingredienti freschi o piatti pronti.
- Assicurarsi che il coperchio (se fornito) sia ben sigillato per mantenere la freschezza.
- Monitorare la temperatura del contenuto per garantire la sicurezza alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, sciacquare il contenitore con acqua calda.
- Pulire con una spugna morbida e detersivo delicato.
- Non utilizzare mai pagliette metalliche o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare accuratamente dopo la pulizia prima di riportarlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Danno fisico: In caso di graffi o ammaccature, ispezionare il contenitore. Non utilizzare se compromesso.
- Difficoltà di adattamento: Verificare che non ci siano ostruzioni nel sistema di conservazione o riscaldamento.
- Ritenzione di odori: Lavare in acqua calda e detersivo. Annusare il contenitore dopo la pulizia.

8. Smaltimento

Il contenitore è riciclabile. Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti il riciclaggio dei metalli. Non gettarlo nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare GGM Gastro:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania