

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: GBY2365G

GN container perforated 2/3 - Depth 65 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GN Container Perforated 2/3 Depth 65 mm (Model: GBY2365G)

1. General Information

The GN Container Perforated 2/3 Depth 65 mm is designed for professional kitchen use. Made from high-quality stainless steel, it is ideal for food storage, preparation, and serving. The perforation allows for proper drainage and ventilation, making it suitable for various food types. This product is compliant with the General Product Safety Regulation (GPSR) ensuring safety and reliability in professional environments.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended solely for use in commercial kitchens.
- Inspection: Before each use, inspect for any signs of damage or wear. Discontinue use if damaged.
- Handling: Use protective gloves when handling to avoid cuts or abrasions.
- Cleaning: Ensure the container is completely cleaned before and after each use to avoid cross-contamination.
- Temperature: Do not expose the container to extreme temperature variations beyond specified limits.
- Storage: Store in a dry and cool environment to preserve the integrity of the material.

3. Product Specifications

- Model: GBY2365G
- Dimensions: 325 x 265 x 65 mm
- Material: Stainless steel
- Depth: 65 mm
- Use: Multi-purpose food storage
- Perforation: Yes, for effective drainage

4. Setup and Installation

1. Remove the GN container from the packaging.
2. Thoroughly wash the container with warm soapy water and rinse with clean water.
3. Ensure the container is completely dry before use.
4. Place the GN container on a stable surface, such as a countertop, shelf, or within a GN bracket.
5. If stacking, ensure compatibility with other GN containers to maintain stability.

5. Operation

- The GN Container is ready for use in food storage and preparation.
- Place food items within the container, ensuring that perforated areas allow for adequate drainage if required.
- Regularly monitor food temperature and storage conditions for food safety compliance.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean after each use with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Avoid using bleach or harsh chemicals that may damage the surface.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- Regularly inspect for signs of wear and maintain by storing properly.

7. Troubleshooting

- Issue: Container shows signs of rust.
 - Solution: Ensure it is completely dry before storage. Use a stainless-steel cleaner as needed.
- Issue: Container is warped or deformed.
 - Solution: Avoid exposing to extreme heat sources. Replace if integrity is compromised.

8. Disposal

This product is made from stainless steel and is recyclable. Dispose of in accordance with local regulations regarding metal products. Ensure the product is cleaned to prevent contamination during disposal.

9. Contact

For any inquiries or support regarding the GN Container Perforated 2/3 Depth 65 mm, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro GN-Behälter Perforiert, 2/3, Tiefe 65 mm (Artikelnummer: GBY2365G)

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro GN-Behälter perforiert ist ein hochqualitatives, lebensmittelechtes Produkt, das speziell für den gewerblichen Einsatz in Gastronomiebetrieben entwickelt wurde. Er erfüllt die hohen Standards der europäischen Produktverordnung und ist für die Aufbewahrung sowie Präsentation von Lebensmitteln geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Der Behälter ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch geeignet und darf nicht im häuslichen Umfeld eingesetzt werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter stabil auf einer ebenen Fläche platziert ist.
- Bei der Reinigung des Behälters dürfen keine scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Halten Sie den Behälter von offenen Flammen und extremen Temperaturen fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Artikelbezeichnung: GN-Behälter perforiert
- Größe: 2/3
- Tiefe: 65 mm
- Material: Edelstahl
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +300°C
- Spülmaschinenfest und geeignet für den Einsatz in der Gastronomie.

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Behälter auf einer stabilen, glatten Oberfläche.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob der Behälter frei von Beschädigungen ist.
- Es sind keine speziellen Installationsschritte erforderlich, der Behälter ist sofort einsatzbereit.

5. Betrieb

- Laden Sie den Behälter je nach Bedarf mit Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass die perforierten Bereiche für die Belüftung und den Wasserabfluss verwendet werden.
- Verwenden Sie den Behälter in Verbindung mit GN-Behältern und -Systemen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie den Behälter mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Bei Anzeichen von Rost oder Korrosion wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Sichte Beschädigungen vor der ersten Verwendung und melden Sie diese falls notwendig.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Behälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahlabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter vollständig entleert und gereinigt ist, bevor Sie ihn entsorgen.

9. Kontakt

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-container geperforeerd 2/3 diepte 65 mm (GBY2365G)

1. Algemene Informatie

Deze GN-container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en catering. Het product is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en is geperforeerd om een betere afvoer van vloeistoffen te garanderen. De container is geschikt voor verschillende toepassingen, zoals het bewaren, serveren en koken van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor de beoogde doeleinden.
- Verhit de container niet zonder voedsel erin, om vervorming of schade te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de container, vooral wanneer deze heet is.
- Houd de container uit de buurt van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of corrosie; gebruik geen beschadigde containers.
- Reinig de container na elk gebruik om bacteriegroei te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: GBY2365G
- Type: Geperforeerde GN-container
- Afmetingen: 2/3
- Diepte: 65 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor: Professionele horeca en catering

4. Installatie en Opstelling

- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vlak is voordat u de GN-container plaatst.
- Plaats de container op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat deze niet kan omvallen.
- Indien nodig, gebruik een GN-standaard voor extra stabiliteit.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de container met voedsel tot de aanbevolen vulhoogte.
- Plaats de container in een gastrobak of oven indien nodig.
- Gebruik geschikte gereedschappen om het voedsel eruit te halen, om krassen te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende spons of chemische middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de container volledig af voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op afwijkingen of beschadigingen en neem indien nodig maatregelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vervorming van de container.
Oplossing: Controleer de temperatuur en zorg ervoor dat de container niet leeg wordt verwarmd.
- Probleem: Korrosie op het oppervlak.
Oplossing: Controleer regelmatig en zorg voor juiste reiniging en onderhoud.

8. Afvoer

Wanneer de container versleten is of niet meer bruikbaar is, zorg er dan voor dat u deze op een milieuvriendelijke manier afvoert. Breng de container naar een recyclingpunt voor metalen materialen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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 65 MM

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el uso, instalación y mantenimiento del contenedor GN perforado 2/3 de profundidad 65 mm. Este producto es ideal para la preparación y almacenamiento de alimentos en entornos profesionales de catering y cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este contenedor está diseñado exclusivamente para uso en aplicaciones de catering y cocina. No utilizar para ningún otro propósito.
- **Superficies Calientes:** Evite el contacto directo con fuentes de calor o llamas abiertas.
- **Manipulación:** Use guantes al manejar el contenedor si ha estado en contacto con temperaturas extremas.
- **Almacenamiento de Alimentos:** Asegúrese de que los alimentos almacenados sean seguros y no superen la fecha de caducidad.
- **Limpieza:** Mantenga el contenedor limpio para evitar contaminación cruzada. Limpie según las instrucciones de mantenimiento.
- **Inspección Regular:** Revise periódicamente el estado del contenedor para asegurarse de que no presente daños que puedan comprometer la seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones Externas:** 354 x 162 x 65 mm
- **Capacidad:** 2/3 GN
- **Agujeros de Drenaje:** Perforaciones para un drenaje eficiente
- **Resistencia Temperatura:** Apta para temperaturas de -40 °C a +300 °C
- **Compatibilidad:** Apto para uso en hornos, refrigeradores y congeladores

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que el área de instalación esté limpia y libre de contaminantes.
2. Coloque el contenedor GN en una superficie plana y estable.
3. Si se usará dentro de otro dispositivo (como un horno o refrigerador), asegúrese de que sea compatible con las dimensiones y requerimientos del dispositivo.
4. Verifique que las perforaciones no estén obstruidas para garantizar un correcto drenaje.

5. Operación

- Para utilizar el contenedor, simplemente colóquelo en la posición deseada y llénelo con alimentos según sea necesario.
- Asegúrese de no sobrecargar el contenedor para evitar derrames.
- Para alimentos sensibles a la temperatura, utilice el contenedor con el equipo adecuado (hornos, refrigeradores).

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor antes de su primer uso y luego después de cada uso.
- Se recomienda usar un detergente suave y una esponja no abrasiva.
- No utilizar limpiadores ácidos ni abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El contenedor presenta signos de corrosión.
Solución: Inspeccione las áreas afectadas, limpie y aplique un acondicionador de acero inoxidable.
- **Problema:** Las perforaciones están obstruidas.
Solución: Limpie las perforaciones con un cepillo suave o un palillo para desatascar.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Una vez que haya llegado al final de su vida útil, procese el contenedor de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, por favor, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CONTENANT GN PERFORÉ 2/3 PROFONDEUR 65 MM

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Contenant GN Perforé 2/3 Profondeur 65 mm. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées en matière de sécurité et de performance dans la cuisine professionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation en cuisine professionnelle. Ne pas utiliser pour des fins non prévues.
- Manipulation: Toujours manipuler avec soin. Utiliser des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Température: Ce contenant résiste à des températures dans une plage sûre. Ne pas exposer à des températures extrêmes sans précautions.
- Produits chimiques: Éviter le contact avec des produits chimiques corrosifs.
- Rangement: Ranger dans un endroit sec et frais, éloigné des sources de chaleur.
- Utilisation au lave-vaisselle: Vérifier que le produit est compatible avec le lave-vaisselle avant de l'utiliser dans cet appareil.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type de produit: Contenant GN Perforé
- Dimensions: 2/3
- Profondeur: 65 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: Légère
- Couleur: Acier
- Utilisation: Idéal pour le stockage des aliments, cuisson à la vapeur et drainage.

4. Configuration et Installation

- Déballage: Retirer le produit de l'emballage avec soin. Vérifier l'absence de dommages.
- Installation: Placer le contenant sur une surface plane et stable. Éviter de le poser sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- Accessoires: Aucun accessoire n'est requis pour une installation.

5. Fonctionnement

Placer les aliments dans le contenant selon les instructions de votre recette. Pour l'utilisation au bain-marie ou à la vapeur, s'assurer que l'eau ne déborde pas dans le contenant.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Utiliser de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Éviter les nettoyeurs corrosifs.
- Séchage: Sécher immédiatement après nettoyage pour éviter la rouille.
- Entretien: Inspecter régulièrement le contenant pour détecter d'éventuels dommages ou signes d'usure.

7. Dépannage

- Problème: Contenant rouillé.
Solution: Éviter le contact prolongé avec l'eau et assurer un bon séchage après nettoyage.
- Problème: Ne s'adapte pas aux étagères GN.
Solution: Vérifiez les dimensions de l'étagère et assurez-vous qu'elles correspondent à celles du contenant.

8. Élimination

Assurez-vous de recycler ce produit conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne pas jeter dans la nature.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à:

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

Merci d'avoir choisi notre produit et de respecter ces instructions pour une utilisation optimale.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN Perforato 2/3 Profondità 65 mm

1. Informazioni Generali

Il Contenitore GN Perforato 2/3 Profondità 65 mm è progettato per facilitare la conservazione e il servizio di alimenti in ambienti professionali, come cucine di ristoranti e mense. È realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità per garantire durata e resistenza alla corrosione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il contenitore solo per scopi alimentari. Non utilizzare per sostanze chimiche o materiali non alimentari.
- Sicurezza del materiale: Assicurarsi che il contenitore non sia esposto a temperature estreme oltre il limite specificato.
- Maneggiamento: Indossare guanti se il contenitore viene utilizzato in condizioni di calore estremo o se è stato riscaldato.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare il contenitore al di sopra della sua capacità massima per evitare rotture o deformazioni.
- Pulizia: Seguire le istruzioni di pulizia per evitare il deterioramento del materiale.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e pulito per prevenire contaminazione e danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Peso: 0.89 kg
- Dimensioni: 35.5 x 32.5 x 6.5 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Profondità: 65 mm
- Tipo: Contenitore GN perforato 2/3
- Utilizzo: Per la conservazione e presentazione di alimenti caldi e freddi

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il contenitore non sia a contatto diretto con fonti di calore per evitare deformazioni.
3. Utilizzare i supporti adeguati per garantire che il contenitore rimanga stabile, se necessario.
4. Controllare che il contenitore sia pulito e privo di detriti prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Il contenitore può essere utilizzato per conservare una varietà di alimenti.
- Assicurarsi che gli alimenti siano posizionati in modo uniforme per una corretta circolazione dell'aria.
- Evitare di coprire i fori di drenaggio presenti nel contenitore per prevenire l'accumulo di umidità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e detersivo delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie dell'acciaio inossidabile.
- Risciacquare bene e asciugare completamente prima di riporre.
- Controllare regolarmente il contenitore per eventuali segni di usura o danneggiamenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il contenitore è deformato.
Soluzione: Evitare il contatto con fonti di calore e non sovraccaricare il contenitore.
- Problema: Difficoltà nella pulizia.
Soluzione: Provare a utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile o un ammollo in acqua calda.

8. Smaltimento

- Il contenitore è riciclabile. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli.
- Non gettare il contenitore tra i rifiuti normali per preservare l'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania