

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: GBY2465

### GN container 2 / 4 - Depth 65 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GN Container 2/4 Depth 65 mm (GBY2465)

## 1. General Information

The GN Container 2/4 Depth 65 mm (Model: GBY2465) is designed for commercial kitchen use, specifically for food storage, preparation, and serving. It is constructed to endure high-performance use while meeting the demands of food service environments.

## 2. Safety Information

- Ensure the container is clean and dry before use to avoid cross-contamination.
- Do not stack more than the recommended number of containers to prevent them from tipping or collapsing.
- Handle with care to avoid injury from sharp edges or after exposure to high heat.
- Do not use the container above its specified temperature limits to avoid deformation.
- Always use heat-resistant gloves when handling hot containers.
- Keep out of reach of children to prevent accidents.

## 3. Product Specifications

- Model: GBY2465
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 264 x 162 x 65 mm
- Capacity: Approximately 2.4 liters
- Suitable for temperatures: -40°C to +300°C
- Dishwasher safe: Yes
- Freezer safe: Yes
- Oven safe: Yes

## 4. Setup and Installation

- Step 1: Remove the GN container from the packaging.
- Step 2: Inspect the container for any defects or damage. If found, do not use and contact customer service.
- Step 3: Place the container on a stable work surface or inside a compatible GN rack or chafing dish.
- Step 4: Ensure that the container is properly aligned and stable to prevent any spills.
- Step 5: The container is ready for use upon inspection.

## 5. Operation

- Use the GN container for storing, preparing, or serving food.
- Fill the container as per capacity guidelines, ensuring there is enough space to avoid overflow.
- For best practices, store food at recommended temperatures and durations to ensure safety and quality.
- When using in an oven, ensure it is within the temperature limits specified.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the GN container after each use with warm soapy water and a soft cloth or sponge.
- Avoid abrasive cleaners or pads that may scratch the surface.
- The container is dishwasher safe; place on the top rack to prevent warping.
- Regularly inspect for scratches or dents that could harbor bacteria, and replace as necessary.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Container is warped or misshapen.  
Solution: Ensure not to exceed the maximum temperature limits. Replace if damaged.
- Issue: Difficulty stacking or aligning with other GN containers.  
Solution: Check compatibility with other containers or GN equipment; avoid overloading.
- Issue: Persistent staining.  
Solution: Use a gentle abrasive cleaner or baking soda paste to lift stains without damaging.

## 8. Disposal

- Dispose of the GN container responsibly.
- If damaged beyond repair, contact local waste management services for proper disposal of stainless steel.
- Do not dispose of in regular household waste.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produkt handbuch für GN-Container 2/4 Tiefe 65 mm (GBY2465)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GN-Containers 2/4 Tiefe 65 mm (GBY2465). Dieser hochwertige Container ist ideal zur Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben und Küchen. Er wurde entwickelt, um maximalen Komfort und Funktionalität zu bieten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Dieser Container sollte nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Erwärmung und Kühlen: Stellen Sie sicher, dass der Container nicht überhitzt wird oder Temperaturen unter dem empfohlenen Bereich ausgesetzt ist.
- Schneid- und Stechgefahr: Achten Sie darauf, scharfe Objekte fernzuhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie den Container außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen oder Unfälle zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, die das Material beschädigen könnten.
- Lagertemperatur: Lagern Sie den Container nicht bei extremen Temperaturen, um Verformungen zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktcode: GBY2465
- Typ: GN-Container 2/4
- Tiefe: 65 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Temperaturbereich: -20 °C bis 100 °C
- Maße: 325 x 265 mm

## 4. Einrichtung und Installation

1. Reinigung: Vor der ersten Verwendung reinigen Sie den Container gründlich mit warmem Seifenwasser.
2. Platzierung: Stellen Sie den Container auf eine stabile, ebene Fläche.
3. Aufbewahrung: Füllen Sie den Container mit geeigneten Lebensmitteln und decken Sie ihn mit einem passenden Deckel ab.
4. Temperaturüberwachung: Stellen Sie sicher, dass der Container in einem geeigneten Umfeld platziert wird, um die Temperaturanforderungen zu erfüllen.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den Container mit frischen Lebensmitteln.
- Verwenden Sie geeignete Deckel und Abdeckungen.
- Überwachen Sie die Temperatur regelmäßig, um die Frische der Lebensmittel zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie Überladung, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch reinigen Sie den Container mit warmem, seifigem Wasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Lassen Sie den Container nach der Reinigung gründlich trocknen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

## 7. Fehlersuche

Problem: Container riecht unangenehm

Lösung: Gründlich reinigen und an der Luft trocknen lassen.

Problem: Container beschädigt

Lösung: Überprüfen Sie den Container auf Risse oder Verformungen und ersetzen Sie ihn bei Bedarf.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den GN-Container gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, umweltfreundlich zu handeln und alles ordnungsgemäß zu recyceln.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen können Sie uns kontaktieren:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GN-container 2/4 Diepte 65 mm (GBY2465)

## 1. Algemene Informatie

Deze GN-container is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is vervaardigd uit hoogwaardige materialen. Het product is geschikt voor het bewaren, serveren en bereiden van voedsel volgens de geldende normen en richtlijnen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Controleer altijd op beschadigingen voor gebruik. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen die beschadiging kunnen veroorzaken.
- De container is bestand tegen temperaturen van -40°C tot +70°C.
- Reinig de container regelmatig om hygiëne te waarborgen.
- Vermijd directe blootstelling aan vuur of intense hitte om vervorming te voorkomen.
- Houd buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: GN-container 2/4 Diepte 65 mm
- Afmetingen: 530 x 325 x 65 mm
- Materiaal: RVS 18/10
- Verpakkingseenheid: 1 stuk

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de GN-container op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de container goed kan afvoeren en niet overstroomt.
- Sluit de container aan op de energiebron als deze elektrische functies heeft.
- Volg de instructies van de fabrikant voor eventuele accessoires of aanvullend materiaal.

## 5. Bediening

- Vul de container met voedsel totdat het niveau de aanbevolen capaciteit bereikt.
- Gebruik de juiste deksel of afdekking om de voedselveiligheid te waarborgen.
- Monitor de temperatuur indien nodig voor de juiste opslag van bederfelijke waren.
- Volg alle hygiënenormen bij het bedienen van het voedsel in deze container.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de container schoon met een mild schoonmaakmiddel en warm water na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op roest of andere vormen van slijtage en reinig deze indien nodig.
- Zorg ervoor dat de container volledig droog is voordat deze wordt opgeborgen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.  
Oplossing: Controleer de afdichting en vervang deze indien nodig.
- Probleem: Container is vervormd.  
Oplossing: Vermijd het gebruik van extreme temperaturen en hitte.
- Probleem: Vlekken blijven op de container zitten.  
Oplossing: Gebruik een speciaal roestvrijstalen reinigingsmiddel.

## 8. Afvoeren

- Dit product is recyclebaar en kan worden afgevoerd volgens de lokale voorschriften voor metallisch afval.
- Zorg ervoor dat de container volledig schoon is voordat u deze recycleert.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op met:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedor GN 2/4, Profundidad 65 mm

## 1. Información General

Bienvenido al manual del Contenedor GN 2/4 con una profundidad de 65 mm. Este producto está diseñado para proporcionar almacenamiento seguro y eficiente de alimentos en entornos de catering y restauración. La serie GN es conocida por su durabilidad y calidad, ideal para la conservación óptima de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este contenedor está destinado únicamente para el almacenamiento de alimentos. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Temperatura: Evite exponer el contenedor a temperaturas extremas.
- Cuidado y manejo: Maneje el contenedor con cuidado para evitar caídas o golpeteos que puedan causar daños.
- Limpieza: Limpie el contenedor antes y después de cada uso para asegurar la sanidad.
- Revisión: Inspeccione regularmente el contenedor en busca de grietas o daños. Si está dañado, no lo utilice.
- Materiales: Asegúrese de que no haya contacto con productos químicos que puedan dañarlo. Siga las pautas de seguridad alimentaria al utilizarlo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GN 2/4
- Profundidad: 65 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Resistencia térmica: -40°C a +300°C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Dimensiones: 265 x 325 mm
- Capacidad: 3.5 L
- Uso: Almacenamiento de alimentos calientes y fríos.

## 4. Configuración e Instalación

1. Coloque el contenedor sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que el área esté limpia y seca antes de comenzar el almacenamiento de alimentos.
3. Si va a apilar varios contenedores, verifique que sean del mismo tamaño.
4. Configure el contenedor con otras bandejas GN según sea necesario para sus requisitos específicos.

## 5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos preparados, asegurándose de no sobrellenarlo.
- Utilice tapas adecuadas para un almacenamiento óptimo y para mantener la temperatura.
- Mantenga una adecuada rotación de alimentos usando una política FIFO (Primero en entrar, primero en salir).

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Se recomienda lavar el contenedor a mano con agua caliente y detergente suave.
- Puede utilizar el lavavajillas para una limpieza más eficaz.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: Daños visibles en el contenedor.  
- Solución: No lo utilice y contáctenos para obtener asesoría.
- Problema: No mantiene la temperatura adecuada.  
- Solución: Asegúrese de que la tapa esté sellada correctamente y revise el equipo de almacenamiento.

## 8. Eliminación

Este contenedor es reciclable. Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normativas locales para el reciclaje de acero inoxidable y metales. No lo arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, no dude en contactarnos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Conteneur GN 2/4, Profondeur 65 mm - GBY2465

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le conteneur GN 2/4 de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans le secteur de la restauration. Fabriqué en acier inoxydable, il est robuste et durable, facilitant la conservation de vos aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le conteneur près de sources de chaleur directe.
- Éviter les chocs violents qui peuvent endommager le produit.
- Toujours utiliser des gants appropriés lors de la manipulation d'objets chauds.
- Vérifier que le conteneur est propre et sec avant de l'utiliser pour stocker des aliments.
- Ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs pour le nettoyage, car cela pourrait endommager la surface.
- Conformez-vous à toutes les réglementations alimentaires locales en matière d'hygiène et de sécurité.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions externes : 264 x 162 x 65 mm
- Profondeur : 65 mm
- Compatibilité : Adapté pour les cuisines professionnelles et commerciales.
- Poids : 0.75 kg
- Capacité : Idéal pour les plats chauds ou froids.

## 4. Installation et Configuration

1. Assurez-vous que la surface sur laquelle vous comptez placer le conteneur est propre et stable.
2. Positionnez le conteneur GN 2/4 à l'endroit désiré.
3. Si le conteneur doit être utilisé avec un bain-marie ou des équipements similaires, vérifiez les connexions et que les appareils sont correctement installés.
4. Effectuez une vérification visuelle pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.

## 5. Fonctionnement

- Remplissez le conteneur avec les aliments préparés.
- Si nécessaire, couvrez le conteneur avec un couvercle compatible pour maintenir la température et la qualité des aliments.
- Étiquetez les aliments en cas de stockage prolongé.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le conteneur à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez abondamment et séchez avec un chiffon propre.
- Évitez de laisser des résidus alimentaires brûlés; nettoyez immédiatement pour éviter des taches.
- Inspectez régulièrement pour des signes de corrosion ou d'usure.

## 7. Dépannage

- Problème potentiel : Le conteneur présente des taches ou des résidus.  
Solution : Nettoyez avec un nettoyant doux et non abrasif.
- Problème potentiel : Difficulté à empiler avec d'autres conteneurs.  
Solution : Vérifiez la compatibilité des dimensions et réalignez si nécessaire.

## 8. Élimination

- Ce produit peut être recyclé conformément aux règlements en matière d'élimination des déchets métalliques.
- Ne le jetez pas avec les déchets ménagers standard.
- Consultez les directives locales de recyclage pour l'acier inoxydable.

## 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation concernant le conteneur GN 2/4, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le conteneur GN 2/4 de GGM Gastro!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN 2/4 Profondità 65 mm

## 1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il nostro Contenitore GN 2/4 con profondità di 65 mm. Questo prodotto è progettato per soddisfare le vostre esigenze di cucina professionale, garantendo durata e versatilità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti.
- Non esporre a fonti di calore diretto.
- Evitare l'uso di utensili metallici per prevenire graffi e danni.
- Assicurarsi che il contenitore sia stabile e non sovraccarico.
- Lavare a mano con detersivi non abrasivi per prolungare la vita del prodotto.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Tipo: Contenitore GN
- Dimensioni: 2/4
- Profondità: 65 mm
- Materiale: Inossidabile
- Certificato per uso alimentare
- Resistente a temperature fino a 300°C
- Facilmente impilabile

## 4. Installazione e montaggio

- Assicurarsi che lo spazio di archiviazione sia pulito e asciutto.
- Posizionare il contenitore su una superficie piana.
- Se necessario, utilizzare guanti per una manipolazione sicura.
- Non sovraccaricare il contenitore per evitare rotture.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il contenitore per la conservazione di alimenti caldi o freddi.
- Può essere posizionato in frigorifero, congelatore o forni.
- Assicurarsi che il coperchio, se utilizzato, sia accuratamente sigillato per mantenere la freschezza.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con miele neutro e asciugare con un panno morbido.
- Evitare detersivi abrasivi che possono danneggiare la superficie.
- Riporre in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se il contenitore presenta ruggine o macchie, pulirlo con una soluzione di aceto e acqua.
- Controllare se il contenitore è deformato. Se sì, sostituirlo.
- Per problemi di pulizia persistenti, consultare professionisti del settore.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il contenitore nella spazzatura domestica.
- Riciclare secondo le normative locali sui metalli inossidabili.
- Contattare le autorità locali per la corretta gestione dei rifiuti.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania