

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: GPCP12100

Polycarbonate GN 1/2 - clear - height of 100mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Polycarbonate GN 1/2 Clear Height of 100mm

General Information

The Polycarbonate GN 1/2 Clear Height of 100mm is a high-quality gastronorm container designed to meet the rigorous demands of commercial kitchens. It features robust polycarbonate construction, ensuring durability and resistance to impact and temperature extremes. Ideal for both storage and transport of various food items, this container is perfect for practical, efficient kitchen management.

Safety Information

- Intended Use: This product is designed for food storage and transport in professional kitchen environments. Any other use may pose safety risks.
- Temperature Resistance: This container is suitable for temperatures ranging from -40°C to +100°C. Avoid exposing the container to extreme thermal shocks.
- Handling: Use caution when handling hot food items to prevent burns. Wear appropriate protective gear as necessary.
- Cleaning: Clean the container regularly to prevent contamination and ensure food safety. Only use non-abrasive cleaning agents.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight to prevent warping and discoloration.

Product Specifications

- Material: Polycarbonate
- Size: GN 1/2
- Height: 100mm
- Temperature Range: -40°C to +100°C
- Transparency: Clear
- Dishwasher Safe: Yes
- BPA Free: Yes

Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the product from its packaging. Ensure no pieces are damaged.
2. Positioning: Place the GN container on a flat, stable surface away from direct heat sources.
3. Stacking: If stacking multiple containers, ensure they are of the same dimensions to prevent instability.
4. Use with Lids: When using lids, ensure they fit tightly to maintain the quality of the stored food.

Operation

1. Filling: Fill the container with food items without exceeding the maximum fill line, if applicable.
2. Lidding: If sealing, ensure the lid is securely fastened to prevent spills.
3. Transport: When moving the container, hold it from the bottom and avoid dropping or sliding on rough surfaces.

Cleaning and Maintenance

1. Initial Clean: Before first use, wash the container with warm soapy water and rinse thoroughly.
2. Dishwasher Use: Place in the dishwasher for cleaning, ensuring it is securely positioned to prevent movement.
3. Regular Maintenance: Inspect regularly for scratches or damage that could harbor bacteria. Replace if necessary.
4. Storage: Once cleaned, store in a clean, dry place to avoid contamination.

Troubleshooting

- Problem: Container is warping or cracking
 - Solution: Avoid exposing to extreme temperatures. Replace if damage persists.
- Problem: Stains remaining after cleaning
 - Solution: Use a vinegar solution or specialized plastic cleaner, avoiding abrasive materials.

Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. As polycarbonate is recyclable, check for recycling facilities in your area that accept this material.

Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Polycarbonat GN 1/2 (Höhe 100mm) – GPCP12100

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GPCP12100 Polycarbonat GN 1/2 entschieden haben. Dieses professionelle Gastronomieprodukt wurde entwickelt, um den Anforderungen in der Küche gerecht zu werden. Es ist ideal für die Aufbewahrung, die Präsentation und das Servieren von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Produkt wurde aus hochwertigem Polycarbonat gefertigt, das bruchsicher und langlebig ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht über der maximalen Temperatur von 100°C.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht in direktem Kontakt mit offenen Flammen oder Heizquellen steht.
- Vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Gegenständen, um Kratzer zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt sicher und stabil aufgestellt ist, um ein Umkippen oder Herunterfallen zu verhindern.
- Bei Verwendung im Kühl- oder Gefrierbereich: Temperaturverträglichkeit bis -40°C.
- Bei Beschädigung oder Abnutzung des Produkts sollte dieses sofort ersetzt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Polycarbonat GN 1/2
- Modellnummer: GPCP12100
- Material: Polycarbonat
- Abmessungen: 325mm x 265mm
- Höhe: 100mm
- Temperaturbereich: -40°C bis +100°C
- Bruchsicher: Ja
- Lebensmittelgeeignet: Ja

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen vor der ersten Verwendung.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche, auf der das GN-Fach platziert wird, sauber und eben ist.
- Platzieren Sie das GN-Fach der gewählten Größe auf der Arbeitsfläche oder in das entsprechende Küchensystem.
- Wenn Sie mehrere GN-Fächer verwenden, stellen Sie sicher, dass diese sicher übereinander gestapelt sind.

5. Betrieb

- Füllen Sie das GN-Fach mit den gewünschten Lebensmitteln, achten Sie dabei auf die maximal empfohlene Füllhöhe.
- Verwenden Sie die GN-Fächer in Verbindung mit Wärme- oder Kühlgeräten, um die Lebensmitteltemperatur aufrechtzuerhalten.
- Nutzen Sie geeignete Abdeckungen, um die Frische der Lebensmittel zu garantieren und Kontamination zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das GN-Fach nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Schwämme oder Tücher zur Reinigung.
- Vermeiden Sie Bleichmittel oder aggressive Reinigungsmittel, die das Material beschädigen könnten.
- Trocknen Sie das GN-Fach gut ab, bevor Sie es lagern oder erneut verwenden.

7. Fehlersuche

- Problem: Das GN-Fach zeigt Risse oder Verfärbungen.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und die Art der verwendeten Reinigungsmittel. Bei schwerwiegenden Beschädigungen sollte das Produkt ersetzt werden.
- Problem: Schwierigkeiten beim Stapeln.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Fächer entsprechend ihrer Größenordnung gestapelt sind und nicht überbelastet werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Bitte recyceln Sie das Produkt, wenn möglich, um die Umwelt zu schützen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Polycarbonate GN 1/2 Clear - Hoogte van 100mm

1. Algemene Informatie

De Polycarbonate GN 1/2 Clear met een hoogte van 100mm is een duurzame en veelzijdige gastronomcontainer, ontworpen voor professioneel gebruik in de voedingsindustrie. Dit product biedt uitstekende transparantie en is bestand tegen hoge temperaturen en schokken.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is ontworpen om veilig te gebruiken binnen de gespecificeerde temperatuur- en druklimieten.
- Gebruik de gastronomcontainer niet in een oven of op een directe warmtebron.
- Bij gebruik voor het bewaren van voedsel, zorg ervoor dat de container goed wordt afgesloten om besmetting te voorkomen.
- Bij breuk van de container, zorg ervoor dat je voorzichtig omgaat met de scherpe randen en onmiddellijk opruimt.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Polycarbonaat
- Afmetingen: GN 1/2
- Hoogte: 100mm
- Kleur: Doorzichtig
- Temperatuurbereik: -40°C tot 100°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja
- Stapelbaar: Ja
- Inhoud: [Inhoudspecificatie moet worden gecontroleerd op de website of productinformatie]

4. Installatie en Setup

1. Controleer de verpakking op eventuele beschadigingen voordat u het product opent.
2. Verwijder de Polycarbonate GN container zorgvuldig uit de verpakking.
3. Plaats de container op een stabiele ondergrond, weg van directe warmtebronnen en scherpe voorwerpen.
4. Indien van toepassing, gebruik een deksel om de inhoud te beschermen tegen vervuiling.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de container met voedsel of ingrediënten, maar zorg ervoor dat deze niet boven de aanbevolen vulcapaciteit wordt gevuld.
- Sluit de container goed af met een deksel voor een optimale versheid.
- Indien nodig, verwarming of koeling van de inhoud kan plaatsvinden binnen de gespecificeerde temperatuur.

6. Reiniging en Onderhoud

- Voor het reinigen, gebruik milde zeep en warm water.
- De container is vaatwasmachinebestendig; plaats hem op de bovenste rek om schade te voorkomen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en schuursponsjes die de oppervlakte kunnen krassen.
- Controleer de container regelmatig op eventuele schade of slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De container is gebroken of beschadigd.
 - Oplossing: Gooi de container weg en vervang deze door een nieuwe.
- Probleem: Voedsel lekt uit de container.
 - Oplossing: Controleer of de deksel goed is bevestigd en of er geen scheuren in de container zijn.

8. Afvoer

- Gooi de Polycarbonate GN container overeenkomstig de lokale regelgeving voor kunststofafval weg.
- Door de container in de juiste afvalstroom te deponeren, helpt u het milieu te beschermen.

9. Contact

Voor aanvullende informatie of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Bezoek ook onze website voor meer productinformatie en updates.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: GN 1/2 Clear Policarbonato GPCP12100

1. Información General

El GN 1/2 Clear Policarbonato GPCP12100 es un recipiente diseñado para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Fabricado en policarbonato duradero y seguro para alimentos, este producto es ideal para uso en restaurantes, caterings y en el hogar.

2. Información de Seguridad

- Este producto es apto para temperaturas de hasta 100 °C y puede ser utilizado en descongelación, refrigeración y almacenamiento en frío.
- Evite el contacto directo con fuentes de calor para prevenir deformaciones.
- Asegúrese de no utilizar utensilios afilados que puedan rayar o dañar la superficie del policarbonato.
- Mantenga el producto fuera del alcance de niños pequeños.
- No utilizar en microondas o horno convencional.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Policarbonato
- Dimensiones: GN 1/2 (320 x 265 mm)
- Altura: 100 mm
- Resistente a impactos y fácil de limpiar
- Apto para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

1. Retire el recipiente del embalaje con cuidado.
2. Antes de usar, lave el recipiente con agua tibia y jabón neutro, enjuague bien y seque.
3. Coloque el recipiente en un lugar estable y plano en su área de trabajo.
4. Si va a apilar más recipientes, asegúrese de que estén diseñados para su apilamiento adecuado y que no excedan la altura recomendada.

5. Operación

- Use el recipiente para almacenar alimentos líquidos o sólidos.
- Para maximizar la frescura, cubra el recipiente con una tapa hermética si es necesario.
- Evite llenar el recipiente hasta el borde para prevenir derrames.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón o coloque en el lavavajillas en la rejilla superior.
- No use detergentes abrasivos ni estropajos duros, ya que pueden rayar la superficie.
- Seque con un paño suave o deje secar al aire.

7. Solución de Problemas

- Si el recipiente presenta manchas difíciles, remoje con una solución de agua tibia y vinagre.
- Si se deforma por calor, deje enfriar y forme nuevamente con cuidado.
- Para rajaduras menores, el uso de cinta adhesiva resistente puede ofrecer una solución temporal.

8. Eliminación

Se recomienda desechar este producto en un punto de reciclaje adecuado. El policarbonato es reciclable y promover la sostenibilidad es importante.

9. Contacto

Para más información, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le GN 1/2 Polycarbonate

1. Informations générales

Le GN 1/2 en polycarbonate est un récipient de haute qualité conçu pour la conservation et le service des aliments dans divers environnements, y compris les cuisines commerciales et les buffets. Fabriqué à partir de polycarbonate durable, ce produit est résistant aux chocs et aux températures extrêmes.

2. Informations de sécurité

- Ne pas exposer à des températures supérieures à 100°C.
- Évitez de laisser le produit à proximité de sources de chaleur directe pour prévenir la déformation.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour éviter les rayures.
- Se laver soigneusement les mains avant de manipuler les aliments.
- Manipulez avec soin pour éviter les chutes et les impacts.
- Ne pas utiliser dans un four ou au micro-ondes.
- Vérifiez régulièrement l'état du récipient pour détecter des signes d'usure.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Type de produit : Récipient de cuisine en polycarbonate
- Dimension : GN 1/2
- Hauteur : 100 mm
- Matériau : Polycarbonate transparent
- Résistance à la température : de -40°C à 70°C
- Poids : légèreté pour un usage facile

4. Installation et mise en place

1. Choisissez une surface plane et propre pour placer le récipient.
2. Assurez-vous que l'espace d'utilisation est libre de toutes sources de chaleur directs.
3. Si le produit est empilé avec d'autres récipients, veillez à ne pas dépasser la capacité de charge pour éviter les déformations.
4. Placez le récipient là où il est facilement accessible pour une utilisation rapide et pratique.

5. Fonctionnement

Le GN 1/2 peut être utilisé pour stocker, servir ou présenter divers aliments. Utilisez-le pour les salades, les sauces ou les plats cuisinés. Il est important de respecter les limites de température pour garantir la sécurité alimentaire.

6. Nettoyage et entretien

- Laver le récipient à l'eau tiède savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincer abondamment à l'eau claire.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle, car cela pourrait altérer le polycarbonate.
- Laissez sécher complètement à l'air libre pour éviter l'accumulation de bactéries.

7. Dépannage

- Si le produit se déforme : Évitez de l'exposer à des températures extrêmes et rangez-le correctement.
- Si des rayures apparaissent : Utilisez uniquement des ustensiles en plastique lors de la manipulation.
- Pour toute réaction indésirable avec les aliments : Contactez le service client pour assistance.

8. Élimination

Le récipient en polycarbonate doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant les plastiques. Contactez votre centre de recyclage local pour plus d'informations sur l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Vaschetta Polycarbonate GN 1/2

1. Informazioni Generali

La vaschetta Polycarbonate GN 1/2 è un accessorio essenziale per la conservazione e la presentazione degli alimenti. Realizzata in polycarbonato resistente, questa vaschetta è progettata per soddisfare gli standard professionali del settore della ristorazione e della gastronomia.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per il servizio di alimenti freddi o caldi fino a 100°C.
- Non esporre a temperature superiori alle specifiche indicate.
- Non utilizzare in forno o microonde.
- Tenere lontano da fiamme o fonti di calore diretto.
- Manipolare con cura per evitare scheggiamenti o rotture.
- Non lavare con prodotti chimici aggressivi o pagliette abrasive.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GPCP12100
- Materiale: Polycarbonato
- Dimensioni: 325 x 265 x 100 mm
- Capacità: 3,5 litri
- Colore: Trasparente
- Resistenza alla temperatura: fino a 100°C
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la vaschetta dalla confezione.
- Assicurarsi che non ci siano danni visibili prima dell'uso.
- Posizionare la vaschetta su una superficie piana e stabile.
- Se necessario, utilizzare la vaschetta in combinazione con coperchi o altri accessori compatibili per garantire una conservazione ottimale degli alimenti.

5. Operazione

- Riempire la vaschetta con gli alimenti desiderati.
- Utilizzare all'interno di un sistema di vetrina refrigerata o in combinazione con un barattolo di ghiaccio per mantenere la temperatura degli alimenti.
- Evitare di sovraccaricare la vaschetta oltre le sue capacità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare prima dell'uso con acqua calda e sapone.
- Lavare in lavastoviglie utilizzando il ciclo delicato.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive per prevenire graffi.
- Asciugare con un panno morbido per evitare la formazione di aloni.

7. Risoluzione dei Problemi

Se si riscontrano problemi, controllare quanto segue:

- Segni di danni o crepe nella vaschetta: in tal caso, non utilizzare e contattare il fornitore.
- Verificare che i cibi non superino la temperatura massima di utilizzo.
- Se gli alimenti non rimangono alla temperatura desiderata, verificare il corretto posizionamento della vaschetta nel sistema di conservazione.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali in materia di raccolta differenziata. Contattare il comune per indicazioni specifiche sullo smaltimento della plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania