

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: GPCP14100S

Polycarbonate GN container 1/4 - Black - Depth 100 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Polycarbonate GN Container 1/4 - Black Depth 100 mm (GPCP14100S)

1. General Information

Thank you for purchasing the Polycarbonate GN Container 1/4 - Black Depth 100 mm (GPCP14100S). This product is designed for commercial food storage and service, ensuring durability and functionality in professional kitchen environments. Please read this manual carefully to ensure correct usage of the product.

2. Safety Information

- Intended Use: This container is designed for food storage purposes only. It is not intended for any other use.
- Temperature Resistance: Do not expose the container to temperatures exceeding 100°C.
- Avoid Sharp Objects: Avoid using sharp utensils that may scratch or damage the surface of the container.
- Chemical Exposure: Do not use chemical cleaners that are harsh or abrasive as they can damage the surface.
- Safe Handling: Always handle the container with care to prevent possible drops or impacts that could result in breakage.

3. Product Specifications

- Model: GPCP14100S
- Dimensions: 1/4 GN (Gastronorm)
- Depth: 100 mm
- Material: Polycarbonate
- Color: Black
- Compliance: Meets food safety standards

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the GN container from the packaging. Ensure that it is intact and free from any damages.
2. Placement: Choose a stable, flat surface or GN rack for placement. Ensure that the area is clean and free from contaminants.
3. Stacking (if applicable): If stacking with other GN containers, ensure that they are compatible and properly aligned to prevent tipping.

5. Operation

- The GN container can be used to store various food items including ingredients, pre-prepared meals, or leftovers.
- It is recommended to label the container for easy identification of contents.
- Use a lid or cover if available to maintain freshness and prevent cross-contamination.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Wash the container using mild soapy water or a dishwasher on a gentle cycle. Avoid using abrasive scrubbers.
- Drying: Allow the container to air dry completely before storing to prevent moisture buildup.
- Inspection: Regularly check for any signs of wear, scratches, or damages. Replace if any damage is found.

7. Troubleshooting

- Issue: Container appears warped or damaged.
 - Solution: Discontinue use immediately. Check for impact damage or exposure to extreme temperatures.
- Issue: Difficult to clean.
 - Solution: Soak the container in warm soapy water before scrubbing gently with a soft sponge.

8. Disposal

- Dispose of the container in accordance with local regulations regarding plastic materials. It is recommended to recycle if the material is accepted in your local recycling program.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy efficient and safe food storage!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Polycarbonat GN-Behälter 1/4 Schwarz, Tiefe 100 mm (GPCP14100S)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf des Polycarbonat GN-Behälters 1/4 Schwarz, Tiefenmaß 100 mm. Dieses Produkt ist ideal für die gastronomische Nutzung und gewährleistet eine sichere und praktische Lagerung von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Vermeiden Sie es, den Behälter extremen Temperaturänderungen auszusetzen.
- Nicht im Mikrowellenherd oder im Backofen verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt, um Kratzer und Risse zu vermeiden.
- Halten Sie den Behälter außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Behälter regelmäßig, um Bakterienwachstum zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Polycarbonat
- Farbe: Schwarz
- Abmessungen: 265 x 162 x 100 mm
- Volumen: 2,5 Liter
- Temperaturbeständigkeit: -40 °C bis 100 °C
- Spülmaschinenfest und bruchsicher
- Stapelbar für einfachen Transport und Lagerung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von dem GN-Behälter.
2. Überprüfen Sie den Behälter auf Schäden oder Risse.
3. Stellen Sie sicher, dass die Fläche, auf der der Behälter platziert wird, sauber und stabil ist.
4. Platzieren Sie den Behälter an dem vorgesehenen Ort und füllen Sie ihn vor der Verwendung nur mit geeigneten Lebensmitteln.
5. Bei Verwendung in tiefgekühlten oder heißen Umgebungen stellen Sie sicher, dass die Temperaturgrenzen nicht überschritten werden.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Behälter zur Aufbewahrung, Präsentation oder Verarbeitung von Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, den Behälter regelmäßig auf Verschleiß und Beschädigungen zu überprüfen.

6. Reinigung und Wartung

- Der Behälter ist spülmaschinenfest. Alternativ können Sie ihn mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Behälter nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Bei Rissen oder Brüchen im Behälter: Bitte nicht verwenden und gemäß den Entsorgungsanweisungen entsorgen.
- Bei Verfärbungen: Reinigung mit speziellen Lebensmittel-reinigenden Mitteln versuchen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht in die Umwelt gelangt.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung können Sie uns kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Polycarbonaat GN-container 1/4 Zwart Diepte 100 mm

1. Algemene Informatie

De polycarbonaat GN-container 1/4 zwart met een diepte van 100 mm is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze container is ideaal voor het bewaren, bereiden en serveren van voedsel. Door het gebruik van hoogwaardig polycarbonaat is de container zowel lichtgewicht als duurzaam.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik voor voedselopslag: Deze container is uitsluitend bedoeld voor het opslaan van voedsel en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
- Hittebestendigheid: De container is bestand tegen temperaturen van -40 °C tot 100 °C. Vermijd echter langdurige blootstelling aan extreme temperaturen.
- Vermijd schokken: Hoewel de container duurzaam is, kan deze breken als deze wordt blootgesteld aan sterke schokken of zware stoten.
- Reinigen: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of materialen die de oppervlakken van de container kunnen beschadigen.
- Buiten bereik van kinderen houden: Deze container bevat geen gevaarlijke onderdelen, maar is niet bedoeld voor gebruik door kleine kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Polycarbonaat
- Kleur: Zwart
- Afmetingen: Gn 1/4
- Diepte: 100 mm
- Temperatuurbereik: -40 °C tot 100 °C
- Geschikt voor commerciële vaatwassers: Ja

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en vlak is.
2. Verwijder de container uit de verpakking en inspecteer deze op eventuele schade.
3. Plaats de GN-container op een geschikte ondergrond, zoals een koel- of serveertafel.
4. Vul de container met voedsel of ingrediënten volgens de richtlijnen voor voedselveiligheid.
5. Indien nodig, dek de container af met een geschikte deksel of folie om de inhoud te beschermen.

5. Gebruik

- Vul de container niet meer dan driekwart vol om uitzetten van de inhoud te accommoderen.
- Gebruik bij voorkeur een passende deksel om de versheid te behouden.
- Vermijd het plaatsen van zware voorwerpen bovenop de container tijdens opslag om vervorming te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende middelen en gebruik een zachte spons of doek.
- Laat de container drogen aan de lucht of veeg af met een schone, droge doek.
- Controleer regelmatig op scheuren of beschadigingen en vervang de container indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container breekt bij gebruik.
 - Oplossing: Controleer of de container is blootgesteld aan schokken of extreme temperaturen. Vervang indien beschadigd.
- Probleem: Container verliest zijn vorm.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de container niet overbelast is en niet wordt blootgesteld aan directe hittebronnen.

8. Afvalverwerking

Deze polycarbonaat container is recyclebaar. Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking om de container op de juiste manier te recyclen. Gooi de container niet bij het reguliere afval.

9. Contact

Voor 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 de Policarbonato 1/4 Negro (Profundidad 100 mm) - GPCP14100S

1. Información General

El contenedor GN de policarbonato 1/4 negro (GPCP14100S) es un recipiente versátil ideal para la manipulación, almacenamiento y presentación de alimentos en entornos gastronómicos. Fabricado con material de policarbonato de alta calidad, este contenedor es resistente y duradero, apto para uso en cocinas comerciales y restaurantes.

2. Información de Seguridad

- No exponer el contenedor a temperaturas extremas. Respete los rangos de temperatura indicados.
- Asegúrese de que el contenedor esté seco antes de almacenarlo para evitar la acumulación de humedad.
- Evite el uso de utensilios afilados que puedan rayar o dañar el material.
- Lave el contenedor a mano o en lavavajillas, pero no use limpiadores abrasivos.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Policarbonato
- Color: Negro
- Dimensiones: 1/4 GN
- Profundidad: 100 mm
- Apto para temperaturas de -40°C a 100°C
- Resistente a impactos y diseñado para un uso intensivo

4. Configuración e Instalación

No se requiere configuración ni instalación especial para este producto. Simplemente desenvuelva el contenedor y esté listo para su uso. Asegúrese de lavarlo adecuadamente antes de la primera utilización.

5. Operación

El contenedor GN se utiliza para la preparación, presentación y almacenamiento de alimentos. Para usarlo:

- Llene el contenedor con los alimentos deseados, asegurándose de no sobrepasar la capacidad máxima.
- Si se requiere, cubra con una tapa adecuada para mantener la frescura de los alimentos.
- Para el calentamiento, asegúrese de que el contenedor sea adecuado para microondas si desea usar este método.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor con agua tibia y jabón suave.
- Para el lavavajillas, coloque en el estante superior.
- Seque completamente después de lavar y almacene en un lugar seco.
- Inspeccione regularmente el contenedor para detectar signos de desgaste.

7. Solución de Problemas

- Si el contenedor presenta decoloración, esto es normal tras un uso prolongado. No afecta su calidad.
- Si se producen fisuras o roturas, deseche el contenedor y sustitúyalo por uno nuevo.
- Si hay dificultad para retirar la tapa, asegúrese de no haber creado un vacío.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Por favor, coloque el contenedor en el contenedor de reciclaje correspondiente según las regulaciones locales.
- No deseche en la basura común.

9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Conteneur GN en polycarbonate 1/4 - Profondeur 100 mm

1. Informations Générales

Le conteneur GN en polycarbonate 1/4 est conçu pour un usage professionnel dans la cuisine et le secteur de la restauration. Fabriqué à partir de polycarbonate de haute qualité, il est durable, résistant aux chocs et à des températures extrêmes.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser pour des aliments ouverts à des températures supérieures à 100°C ou inférieures à -20°C.
- Manipulation : Toujours manipuler le conteneur avec soin pour éviter les éclats ou les cassures.
- Lavage : Évitez les produits de nettoyage abrasifs. Utilisez une éponge douce et des détergents non corrosifs.
- Stockage : Stockez dans un endroit où il n'y a pas de risque de choc mécanique.
- Étiquetage : Vérifiez régulièrement que le conteneur est propre et en bon état pour garantir la sécurité alimentaire.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type : Conteneur GN 1/4
- Matériau : Polycarbonate
- Profondeur : 100 mm
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 100°C
- Résistance au froid : Jusqu'à -20°C
- Couleur : Noir
- Dimensions extérieures : 265 x 162 mm
- Capacité : Varie selon l'utilisation

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le conteneur de son emballage avec précaution.
2. Inspection : Vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de défauts visibles.
3. Placement : Placez le conteneur sur une surface plane. Assurez-vous qu'il n'est pas exposé à la chaleur directe ou à des surfaces brûlantes.
4. Accessoires : Si des couvercles ou des accessoires sont inclus, installez-les en suivant les instructions spécifiques.

5. Fonctionnement

- Remplissage : Remplissez le conteneur avec les aliments en veillant à ne pas dépasser la capacité recommandée.
- Fermeture : Utilisez un couvercle approprié pour préserver la fraîcheur des aliments.
- Température : Veillez à surveiller la température des aliments si le conteneur est utilisé pour la conservation.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage à la main : Lavez à l'eau tiède avec un détergent doux puis rincez abondamment.
- Lavage en machine : Compatible avec le lave-vaisselle, cependant, recommandez un cycle doux pour préserver la transparence.
- Séchage : Laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un chiffon doux.

7. Dépannage

- Problème : Rayures ou ternissement
Solution : Évitez les produits nettoyants abrasifs. Utilisez des produits spécifiques pour le polycarbonate.

- Problème : Fissures
Solution : Vérifiez les conditions d'utilisation. Les fissures ne peuvent pas être réparées ; remplacez le conteneur si nécessaire.

8. Élimination

Le conteneur en polycarbonate est recyclable. Suivez les règlements locaux concernant le recyclage et la gestion des déchets. Ne jetez pas le conteneur dans les déchets ménagers.

9. Contact

- Pour plus d'informations et d'assistance, veuillez contacter :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitore GN in Policarbonato 1/4 Nero Profondità 100 mm

1. Informazioni Generali

Il contenitore GN in policarbonato 1/4 nero con profondità di 100 mm è progettato per l'uso in ristoranti, cucine industriali, e servizi di catering. Fabricato in materiale di alta qualità, resistente agli urti e al calore, questo prodotto garantisce maggiore durata e sicurezza durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Designato:** Questo contenitore è progettato esclusivamente per l'uso in ambito alimentare. Non utilizzarlo per scopi non conformi.
- **Resistenza al Calore:** La temperatura massima consigliata per l'uso è di 100°C. Evitare il contatto diretto con fiamme libere o piastre riscaldanti.
- **Gestione del Prodotto:** Maneggiare con cautela per evitare rotture e scheggiature. Indossare guanti protettivi se necessario.
- **Pulizia:** Utilizzare detergenti non abrasivi per la pulizia. Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero danneggiare la superficie.
- **Stoccaggio:** Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Materiale:** Policarbonato
- **Dimensioni:** 1/4 GN
- **Profondità:** 100 mm
- **Colore:** Nero
- **Resistenza agli Urti:** Alta
- **Temperatura Massima di Utilizzo:** 100°C
- **Compatibilità con Lavastoviglie:** Sì

4. Installazione e Setup

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il contenitore.
2. Assicurarsi che il contenitore non sia esposto a fonti di calore dirette.
3. Aprire il contenitore e assicurarsi che non ci siano scheggiature o danni visibili prima dell'uso.
4. Se utilizzato in un sistema di vagliatura, posizionare il contenitore secondo le indicazioni del produttore.

5. Operazione

- Riempire il contenitore con alimenti o ingredienti appropriati.
- Assicurarsi che siano rispettate le norme igieniche durante la manipolazione degli alimenti.
- Utilizzare utensili adeguati per evitare graffi e danni al contenitore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il contenitore con acqua calda e un detergente non abrasivo.
- Rimuovere le macchie ostinate utilizzando un panno morbido.
- Asciugare completamente il contenitore prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Il contenitore presenta crepe o scheggiature.
Soluzione: Non utilizzare il contenitore e sostituirlo immediatamente.
- **Problema:** Il contenitore non mantiene la temperatura.
Soluzione: Assicurarsi di non superare la temperatura massima consigliata e controllare eventuali danni.

8. Smaltimento

Il contenitore GN in policarbonato deve essere smaltito secondo le normative locali riguardanti i rifiuti plastici. Non gettare nel normale rifiuto domestico. Contattare un punto di raccolta per rifiuti plastici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania