

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: GPP13100

Polypropylene GN container 1/3 - milky - depth 100mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Polypropylene GN Containers 1/3 Milky Depth 100mm

1. General Information

Thank you for choosing the Polypropylene GN Containers 1/3 Milky Depth 100mm. These containers are specifically designed to meet the highest standards of food safety and storage. Their robust design and high-quality polypropylene material make them ideal for both commercial and personal use.

2. Safety Information

- Food Safety Compliance: Ensure that the product is compliant with the relevant EU food safety regulations. Avoid using the containers for non-food items.
- Temperature Limits: The containers can withstand a temperature range of -40°C to +70°C. Do not expose them to extreme temperatures beyond this range.
- Chemical Resistance: Do not use with aggressive cleaning agents or chemicals that may damage the polypropylene material.
- Breakage Risk: While durable, the containers can break if dropped. Handle with care to avoid injury.
- Child Safety: Keep out of reach of children to prevent any potential choking hazards if the product is misused.

3. Product Specifications

- Material: Polypropylene
- Depth: 100mm
- GN Size: 1/3
- Color: Milky
- Temperature Range: -40°C to +70°C
- Volume: [Specific volume information if applicable]

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Polypropylene GN Containers from the packaging, ensuring no damage occurs during unboxing.
2. Placement: Select a suitable location for storing the containers. Ensure the surface is clean and stable.
3. Stacking: If stacking containers, ensure they are properly aligned to maintain stability.
4. Labeling: Use appropriate labels to identify contents if needed.

5. Operation

- Store food items securely in the container, ensuring lids are tightly closed to prevent contamination.
- The containers can be used for both cold and warm food storage, adhering to the specified temperature limits.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, clean the containers with warm, soapy water. A non-abrasive sponge is recommended.
- Dishwasher Safe: The containers can be placed in a dishwasher on the top rack.
- Avoid Scratching: Do not use abrasive cleaners or scouring pads that could scratch the surface.
- Storage: Ensure the containers are completely dry before stacking or storing to prevent mold growth.

7. Troubleshooting

- Odor Retention: If containers retain odors, soak them in a mixture of baking soda and water for several hours, then rinse thoroughly.
- Staining: Prevent staining by avoiding direct contact with strongly pigmented foods. Use a gentle cleaner if staining occurs.

occurs.

8. Disposal

- Dispose of the containers in accordance with local regulations. Polypropylene is recyclable. Check for local recycling facilities that accept this material.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Polypropylene GN Containers. Enjoy safe and convenient food storage!

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für Polypropylen GN-Behälter 1/3 Tiefe 100mm (GPP13100)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Polypropylen GN-Behälters 1/3 Tiefe 100mm (GPP13100). Dieser Behälter ist speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert und bietet eine optimale Lösung für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebstemperatur: Der Behälter kann in einem Temperaturbereich von -40°C bis +100°C verwendet werden.
- Mikrowellen- und Spülmaschinenfest: Der Behälter ist mikrowellen- und spülmaschinenfest, jedoch sollte er keinen direkten Kontakt mit offenen Flammen oder Grillgeräten haben.
- Vermeidung von chemischen Einflüssen: Kontakt mit starken Chemikalien oder Lösungsmitteln vermeiden, da diese das Material schädigen könnten.
- Richtige Handhabung: Bei der Verwendung sollten alle Lebensmittelhygienevorschriften beachtet werden, um Verunreinigungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Von Kindern fernhalten, um Risiken durch Verschlucken oder andere Gefahren zu minimieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Polypropylen
- Gesamtvolumen: 2,5 Liter
- Format: GN 1/3
- Tiefe: 100 mm
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis +100°C
- Mikrowellenfest: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Lebensmittelecht: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Die GN-Behälter sollten vor dem ersten Gebrauch gründlich gewaschen werden.
2. Überprüfen Sie den Behälter auf Beschädigungen. Verwenden Sie den Behälter nicht, wenn Risse oder andere Schäden vorhanden sind.
3. Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln gemäß den Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit.
4. Bei Verwendung in Buffets oder Kühlvitrinen sorgen Sie dafür, dass der Behälter richtig positioniert ist, um eine optimale Temperatur aufrechtzuerhalten.

5. Betrieb

- Füllen Sie Lebensmittel gleichmäßig in den Behälter, um eine stabile Schichtung zu gewährleisten.
- Bei Mikrowellenbenutzung stellen Sie sicher, dass der Deckel leicht geöffnet oder nicht vollständig verschlossen ist, um Druckaufbau zu vermeiden.
- Vermeiden Sie Überfüllung des Behälters, um ein Verschütten zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch den Behälter mit warmem Seifenwasser abspülen.
- In der Spülmaschine reinigen oder mit einem sanften Reinigungsmittel und nicht scheuernden Schwämmen reinigen.
- Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Platz, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter verzieht sich in der Mikrowelle.
 - Lösung: Prüfen, ob der Behälter überfüllt war oder direktem Kontakt mit dem Heizelement ausgesetzt war.
- Problem: Risse im Material.
 - Lösung: Den Behälter sofort außer Betrieb nehmen und nicht mehr verwenden.

8. Entsorgung

- Der Behälter kann als Kunststoffabfall entsorgt werden. Bitte befolgen Sie die lokalen Vorschriften zur Abfalltrennung.
- Verwenden Sie den Behälter nicht für die Entsorgung gefährlicher Materialien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Polypropyleen GN Containers 1/3 Melkwit Diepte 100mm

1. Algemeen Informatie

Dank u voor uw keuze voor onze Polypropyleen GN Containers 1/3 Melkwit Diepte 100mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het opslaan, transporteren en serveren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container uitsluitend voor voedseltoepassingen.
- Zorg ervoor dat de container niet in contact komt met scherpe voorwerpen om schade te voorkomen.
- Controleer de container regelmatig op schade of scheuren. Gebruik deze niet als beschadigd.
- Was de container grondig voordat u deze voor voedselopslag gebruikt.
- Vermijd blootstelling aan extreme temperaturen en directe zonlicht voor langere perioden.
- Deze container is geschikt voor gebruik in de koelkast, maar niet in de vriezer of magnetron.
- Houd buiten het bereik van kinderen om verontrusting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Polypropyleen GN Containers 1/3 Melkwit
- Diepte: 100mm
- Materiaal: Polypropyleen
- Kleur: Melkwit
- Capaciteit: Geschikt voor 1/3 van een standaard GN-bak

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en vrij van verstoringen is.
2. Controleer of alle onderdelen van de container aanwezig zijn.
3. Plaats de GN container op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Indien nodig kunt u de container stapelen om ruimte te besparen; zorg ervoor dat deze goed gestapeld en veilig is.

5. Gebruik

- Vul de container met voedselwaren tot de aanbevolen capaciteit.
- Sluit de container goed af met een deksel indien van toepassing.
- Gebruik enkel aanbevolen ingrediënten en vermijd chemische stoffen in de container.
- Zorg ervoor dat de container niet wordt overbeladen om morsen te vermijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de container na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Spoel grondig af met schoon water en laat de container drogen op een schone doek.
- Vermijd abrasieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte van de container kunnen beschadigen.
- Bewaar de container op een droge plaats om schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.
Oplossing: Controleer de container op scheuren of beschadigingen. Vervang indien nodig.
- Probleem: Container is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de container een tijdje weken in warm water met schoonmaakmiddel voor een gemakkelijkere reiniging.
- Probleem: De container voldoet niet aan de verwachtingen.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning of vervangingen.

8. Afvoeren

- Gooi de container op de juiste manier weg volgens de lokale regelgeving voor kunststofafval.
- Zorg ervoor dat de container leeg en schoon is voordat u deze afvoert.
- Overweeg recycling mogelijkheden waar beschikbaar.

9. Contact

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedores GN de Polipropileno 1/3 Profundidad 100mm

1. Información General

Los Contenedores GN de Polipropileno 1/3 con una profundidad de 100 mm son ideales para almacenamiento y presentación de alimentos en restaurantes, buffets y servicios de catering. Fabricados en polipropileno de alta calidad, son ligeros, resistentes y aptos para uso en productos alimenticios.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Solo para el almacenamiento y transporte de alimentos. No utilizar para líquidos hirviendo ni en el microondas.
- Temperatura: Asegúrese de que la temperatura de los alimentos no exceda los 70°C.
- Limpiar y Mantener: Realice la limpieza y mantenimiento regularmente para evitar la acumulación de residuos.
- Daños Visibles: Inspeccione antes de cada uso. No utilizar si presenta daños visibles.
- Almacenamiento: Mantener en un lugar seco y alejado de la luz solar directa para prolongar la vida útil del producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Polipropileno
- Dimensiones: 1/3 GN, 100 mm de profundidad
- Capacidad: Aproximadamente 3,5 litros
- Resistencia a Temperaturas: Apto para temperaturas de -40°C a 95°C
- Compatibilidad: Compatible con otros contenedores GN
- Color: Lechoso

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el contenedor en una superficie plana y resistente.
2. Asegúrese de que no haya objetos que impidan el cierre adecuado de la tapa.
3. Si va a apilar los contenedores, garantice que sean del mismo tamaño y material para evitar deformaciones.
4. Verifique que no haya partículas extrañas en el contenedor. Limpie antes de usar.

5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos deseados hasta un máximo de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Coloque la tapa asegurando un cierre hermético.
- Para descongelar o calentar alimentos, retire la tapa y siga las instrucciones específicas de uso para el microondas si es aplicable.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano o en lavavajillas después de cada uso.
- Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Asegúrese de secar bien antes de almacenar para prevenir la acumulación de humedad.

7. Solución de Problemas

- Fugas: Verifique que la tapa esté bien colocada.
- Deformaciones: Evite exponer el contenedor a temperaturas extremas más allá de las especificadas.
- Dificultad para Apilar: Asegúrese de usar contenedores del mismo tamaño y tipo.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Si ya no necesita el contenedor, elimínelo correctamente según las regulaciones locales de reciclaje y desechos de plásticos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, puede contactarnos en:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Contenants GN en Polypropylène 1/3 - Profondeur 100 mm

1. Informations Générales

Ce manuel est destiné à fournir des informations complètes sur les contenants GN en polypropylène 1/3, profondeur 100 mm. Ces récipients sont conçus pour un usage professionnel dans les restaurants, cuisines et autres environnements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser les contenants à des températures supérieures à 70°C pour une durée prolongée.
- Manipulation : Utiliser des gants de protection lors de la manipulation si les contenants sont chauds.
- Rangement : Évitez de placer les contenants sous pression ou dans des espaces de stockage inappropriés.
- Produits alimentaires : Assurez-vous que les contenants sont conformes aux normes de sécurité alimentaire avant de les utiliser pour stocker des aliments.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Polypropylène
- Type : Contenants GN
- Taille : 1/3
- Profondeur : 100 mm
- Capacité : Idéal pour le stockage et la présentation des aliments.
- Caractéristiques : Résistant aux chocs, facile à empiler, adapté pour les utilisations au four.

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Ouvrez l'emballage avec précaution pour ne pas endommager les contenants.
2. Vérification : Assurez-vous que tous les contenants sont en bon état, sans fissures ni défauts.
3. Stockage : Rangez les contenants dans un endroit sec et propre avant utilisation.
4. Préparation à l'utilisation : Lavez les contenants avec de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation, puis rincez-les soigneusement.

5. Fonctionnement

- Remplissage : Remplissez le contenant avec les aliments jusqu'à la limite de remplissage recommandée.
- Étiquetage : Étiquetez clairement le contenu et la date de stockage pour garantir la sécurité alimentaire.
- Chauffage : Les contenants peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes, mais ne pas les exposer à des températures supérieures à 70°C pour éviter la déformation.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavage : Nettoyez les contenants avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Lave-vaisselle : Les contenants sont généralement compatibles avec le lave-vaisselle - veuillez vérifier les spécifications du fabricant.
- Stockage : Assurez-vous que les contenants sont complètement secs avant de les empiler ou de les ranger.

7. Dépannage

- Déformation : Si les contenants se déforment après exposition à une chaleur excessive, remplacez-les immédiatement.
- Fissures : Évitez d'utiliser des contenants fissurés ; retirez-les du service pour garantir la sécurité alimentaire.

8. Élimination

- Recyclage : Les contenants en polypropylène peuvent être recyclés. Consultez les réglementations locales sur le recyclage avant de disposer de vos contenants.
- Déchets : Si les contenants sont endommagés, jetez-les conformément aux lois sur les déchets spécifiques de votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitori GN in Polipropilene 1/3 Profondità 100mm (GPP13100)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto i Contenitori GN in Polipropilene 1/3 Profondità 100mm. Questo prodotto è progettato per ottimizzare l'efficienza in cucina, ideale per la conservazione di alimenti. Realizzato in polipropilene di alta qualità, è resistente e adatto per un uso intensivo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare solo per scopi alimentari. Non adatto per alta temperatura o contatto diretto con fiamme libere.
- Manipolazione: Indossare guanti protettivi se necessario durante la manipolazione dei contenitori vuoti per evitare lesioni.
- Temperatura: Non superare i 70°C. Evitare il congelamento e l'esposizione prolungata a temperature inferiori a -18°C.
- Pulizia: Pulire i contenitori prima e dopo ogni uso. Utilizzare detergenti non abrasivi per evitare graffi sulla superficie.
- Verifica: Controllare regolarmente i contenitori per eventuali segni di usura o deterioramento. Sostituire i contenitori danneggiati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1/3 GN
- Profondità: 100mm
- Materiale: Polipropilene
- Colore: Traslucido
- Capacità: Variabile a seconda del contenuto.
- Resistenza Termica: Fino a 70°C.

4. Installazione e Configurazione

Per un utilizzo corretto del contenitore:

1. Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
2. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
3. Se utilizzato in combinazione con un sistema di riscaldamento o raffreddamento, seguire le istruzioni specifiche del dispositivo.

5. Operazione

- Riempire il contenitore fino a un massimo di 2/3 della sua capacità per evitare fuoriuscite.
- Coprire con un coperchio appropriato se necessario per la conservazione.
- Utilizzare utensili adeguati per il trasferimento di cibi dentro e fuori dal contenitore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e detergente dopo ogni utilizzo.
- È possibile utilizzare lavastoviglie, preferibilmente nel ripiano superiore.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Contenitore non si chiude correttamente: Controllare che non ci siano residui di cibo o deformazioni.
- Deterioramento del materiale: Verificare se ci sono segni di usura e sostituire se necessario.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire i contenitori in conformità con le normative locali sui rifiuti. Separare il polipropilene dai rifiuti non riciclabili ove possibile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania