

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: GPP16150

Polypropylene GN container 1/6 - milky - depth 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Polypropylene GN Containers 1/6 - Milky Depth 150mm (GPP16150)

1. General Information

Thank you for choosing the Polypropylene GN Containers 1/6 - Milky Depth 150mm (GPP16150). This high-quality food storage solution is designed to meet the needs of both professional and home chefs, enabling safe and efficient storage of a variety of food items. The container is crafted from durable polypropylene, providing superior strength and chemical resistance.

2. Safety Information

- Food Safety Compliance: This product complies with food safety regulations and is suitable for contact with food.
- Temperature Resistance: The container can withstand temperatures from -40°C to +90°C. However, avoid exposing it to extreme temperature changes.
- Use with Care: Do not use the container for storage of liquids at temperatures above 90°C to prevent deformation.
- Avoid Sharp Objects: Do not use metal utensils or objects that may scratch or damage the surface.
- Keep Out of Reach of Children: This product is not a toy. Ensure it is stored safely away from children.
- Cleaning and Sanitization: Thoroughly clean and sanitize before first use and before storing different food types.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 1/6 GN
- Depth: 150mm
- Material: Polypropylene
- Color: Milky
- Temperature Range: -40°C to +90°C
- Stackable: Yes
- Recyclable: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack the Container: Carefully remove the GN container from its packaging. Check for any signs of damage.
2. Storage Location: Choose a clean, dry location for the container. Ensure it is easily accessible for filling and cleaning.
3. Stacking (if applicable): If using multiple containers, stack them securely to ensure stability. Avoid overstacking above the manufacturer's recommendation.

5. Operation

- Filling the Container: Fill the container with food items, ensuring not to exceed the maximum fill line.
- Sealing: If applicable, use a compatible lid to seal the container. Ensure the lid is securely fastened to maintain freshness.
- Use in Refrigeration or Freezer: The container is safe for use in refrigeration and freezers. Ensure to allow space for expansion when freezing liquids.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the container after each use. Use warm, soapy water and a soft sponge to prevent scratching.
- Dishwasher Safe: This product is dishwasher-safe. Place it on the top rack for optimal results.
- Inspect for Damage: Regularly check for any cracks or damage. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Warping or Deformation: If the container has warped, it may have been exposed to extreme temperatures. Allow the container to return to room temperature and check if any functional improvements are noticed.
- Stains or Odors: If staining occurs, baking soda can help remove stubborn stains. Allow the container to soak in a mixture of baking soda and water, then scrub lightly.

8. Disposal

When the container reaches the end of its lifecycle, dispose of it responsibly. The polypropylene material is recyclable. Check local recycling facilities for their guidelines on plastic disposal to ensure proper recycling.

9. Contact

For any inquiries or support related to the Polypropylene GN Containers 1/6 - Milky Depth 150mm (GPP16150), please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro for your culinary storage solutions!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Polypropylen GN-Behälter – GPP16150

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Polypropylen GN-Behälters (GPP16150). Dieser Behälter ist ideal für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln in Gastronomiebetrieben. Er zeichnet sich durch seine hohe Qualität und seine Vielseitigkeit aus.

2. Sicherheitsinformationen

- Der Behälter ist für die Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet und muss den allgemeinen Hygienevorschriften entsprechen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Kanten und Spitzen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Behälter nur im vorgesehenen Temperaturbereich -20°C bis +90°C.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter auf einer stabilen und ebenen Oberfläche platziert wird, um ein Umkippen zu verhindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GPP16150
- Material: Polypropylen
- Abmessungen: 1/6 GN, 150 mm tief
- Temperaturbeständigkeit: -20°C bis +90°C
- Farbe: Milchig
- Stapelbar: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Mikrowellengeeignet: Ja
- Lebensmittelecht: Ja

4. Aufbau und Installation

- Vor der ersten Verwendung den Behälter gründlich reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter trocken und frei von Verunreinigungen ist.
- Platzieren Sie den Behälter auf einer stabilen Unterlage.
- Bei der Verwendung in einer GN-Schublade sicherstellen, dass er richtig eingelegt ist, um ein Verrutschen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Füllen Sie den Behälter mit Lebensmitteln bis zur empfohlenen Füllhöhe.
- Decken Sie den Behälter bei Bedarf mit einem passenden Deckel ab.
- Nutzen Sie den Behälter für die kalte und warme Buffetpräsentation, indem Sie die entsprechenden Temperaturen einhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Der Behälter kann ebenfalls in der Spülmaschine gereinigt werden (bitte den oberen Korb verwenden).
- Lagern Sie den Behälter an einem trockenen Ort und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung, um Materialverfärbungen zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Behälter deformiert sich.
Lösung: Überprüfen Sie die verwendete Temperatur. Der Behälter sollte nicht über die empfohlene Temperaturgrenze hinaus erhitzt werden.
- Problem: Deckel passt nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie, ob Sie den passenden Deckel für das GN-Modell verwenden.

8. Entsorgung

- Der Behälter sollte gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle entsorgt werden.
- Vermeiden Sie die Entsorgung in regulärem Müll.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen können Sie uns kontaktieren:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Polypropyleen GN-containers (1/6) - Diepte 150mm

1. Algemene Informatie

De Polypropyleen GN-container (1/6) van GGM Gastro is ontworpen voor het veilig en efficiënt bewaren, serveren en transporteren van voedsel. Deze container is vervaardigd uit hoogwaardig polypropyleen, dat voldoet aan de professionele normen voor voedselveiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik en Opslag: Bewaar de container op een droge en koele plaats, weg van direct zonlicht.
- Warmtebestendigheid: De container is bestand tegen temperaturen van -20°C tot +100°C. Vermijd contact met direct vuur of verwarmde oppervlakken.
- Voedselveiligheid: De container is gemaakt van voedselveilige materialen en is vrij van BPA en andere schadelijke chemicaliën.
- Schade: Controleer de container regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde containers.
- Gebruik met Chemische Producten: Vermijd het gebruik van agressieve chemische schoonmaakmiddelen bij het reinigen van de container.

3. Productspecificaties

- Model: GPP16150
- Afmetingen: 1/6 grootte, 150 mm diepte
- Materiaal: Polypropyleen
- Temperatuurbereik: -20°C tot +100°C
- Kleur: Melkwit

4. Setup en Installatie

1. Inspectie: Controleer de container op eventuele schade voordat u deze in gebruik neemt.
2. Reiniging: Was de container met warm zeepwater en spoel grondig af voor het eerste gebruik.
3. Plaatsing: Zet de container op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Vullen: Vul de container met voedsel of ingrediënten, zorg ervoor dat u de maximale vulcapaciteit niet overschrijdt.

5. Bediening

- Gebruik de GN-container voor het bewaren of serveren van een verscheidenheid aan voedselproducten.
- Voor het bewaren van warme voedingsmiddelen, zorg ervoor dat de temperatuur binnen het veilige bereik blijft.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reiniging: Na gebruik moet de container onmiddellijk worden gereinigd met warm zeepwater en een niet-schurende spons.
- Vaatwasmachine: De container is vaatwasmachinebestendig, maar voor de levensduur wordt handreiniging aanbevolen.
- Opbergen: Zorg ervoor dat de container volledig droog is voordat u deze opbergt.

7. Problemen Oplossen

- Container Lekt: Controleer op scheuren of gaten. Indien gevonden, gebruik de container niet.
- Kleurverandering: Dit kan optreden door blootstelling aan sterke kleuren van voedsel. Dit is normaal en heeft geen invloed op de voedselveiligheid.
- Vervorming: Bij blootstelling aan hoge temperaturen kan de container vervormen. Vermijd contact met hete oppervlakken.

8. Afvoer

- Recycling: De container kan worden gerecycled. Controleer lokale richtlijnen voor recycling om te zorgen voor een juiste afvoer.
- Afval: Als de container niet meer bruikbaar is, gooi deze dan weg volgens de geldende regelgeving in uw gebied.

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: Contenedores GN de Polipropileno 1/6 Profundidad 150 mm

1. Información General

Felicitaciones por la adquisición de los Contenedores GN de Polipropileno 1/6 con una profundidad de 150 mm. Este producto está diseñado para un uso eficiente en la industria de la gastronomía y la restauración, garantizando durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para el almacenamiento y transporte de alimentos.
- Temperatura: No utilizar en temperaturas superiores a 100 °C ni inferiores a -20 °C.
- Contactos químicos: Evitar el contacto con sustancias agresivas que puedan dañar el polipropileno.
- Manipulación: Utilizar guantes al manipular objetos calientes para evitar quemaduras.
- Cuidado: Inspeccionar regularmente el producto para detectar signos de daño. No utilizar si hay grietas o deformaciones visibles.
- Higiene: Asegurarse de que el contenedor esté limpio antes de usarlo para almacenar alimentos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Polipropileno
- Dimensiones: 1/6 GN, 150 mm de profundidad
- Resistencia: Adecuado para uso a temperaturas entre -20 °C y 100 °C.
- Color: Transparente
- Capacidad: Optimizada para almacenamiento eficiente en espacios gastronómicos.
- Apropiado para: Lavavajillas, microondas (sin tapa), y refrigeradores.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Antes de utilizar, limpie el contenedor con agua tibia y detergente suave.
- Paso 2: Seque bien el contenedor con un paño limpio.
- Paso 3: Coloque el contenedor en un lugar seguro y plano en el área de trabajo para evitar caídas.

5. Operación

- Utilice el contenedor para almacenar ingredientes o preparaciones. Asegúrese de no sobrepasar la capacidad máxima recomendada.
- Al almacenar alimentos, utilice tapas adecuadas para asegurar la frescura y evitar contaminaciones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el contenedor a mano con agua tibia y jabón o colóquelo en el lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan raspar la superficie del polipropileno.
- Almacene en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

7. Resolución de Problemas

- Problema: Olor persistente.
- Solución: Lave el contenedor con una solución de bicarbonato de sodio y agua.
- Problema: Daño visible.
- Solución: Retire el contenedor de uso y considere su reemplazo.

8. Eliminación

- Deseche el contenedor de acuerdo a las normativas locales sobre plásticos. Asegúrese de reciclar donde sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des conteneurs GN en polypropylène 1/6 - Profondeur 150 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les conteneurs GN en polypropylène 1/6 de GGM Gastro. Fabriqués à partir de matériaux de haute qualité, ces conteneurs sont conçus pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration et assurer un stockage efficace et hygiénique des aliments.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement : Ce produit n'est pas destiné à un usage au four ou au micro-ondes.
- Utilisation appropriée : Destiné uniquement au stockage des aliments. Ne pas utiliser pour des produits chimiques ou corrosifs.
- Températures : Ne pas exposer à des températures supérieures à 80°C.
- Manipulation : Manipulez les conteneurs avec soin pour éviter les chocs ou les chutes.
- Nettoyage : Utilisez des détergents doux et évitez les nettoyeurs abrasifs pour prévenir les rayures.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau : Polypropylène
- Dimensions : 1/6 GN – Profondeur 150 mm
- Capacité : Adapté pour le stockage de divers aliments
- Résistance à la chaleur : Maximum 80°C
- Design : Empilable et léger, facilitant le stockage
- Couleur : Transparent

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le conteneur de son emballage.
2. Inspection : Vérifiez que le conteneur n'est pas endommagé. En cas de défaut, ne pas utiliser.
3. Placement : Placez le conteneur sur une surface plane et stable à une distance des sources de chaleur.

5. Fonctionnement

1. Remplissage : Remplissez le conteneur avec les aliments uniquement jusqu'à 3/4 de sa capacité pour permettre l'expansion.
2. Stockage : Conservez les conteneurs dans un réfrigérateur ou un congélateur lorsque cela est nécessaire.
3. Empilage : Empilez les conteneurs vides pour un rangement pratique.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Rincez avec de l'eau claire.
- Laissez sécher à l'air avant de ranger.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs chimiques agressifs.

7. Résolution de Problèmes

- Problème : Le conteneur se déforme.
- Solution : Vérifiez que la température ne dépasse pas les 80°C.
- Problème : Difficulté à empiler les conteneurs.
- Solution : Assurez-vous qu'ils sont bien alignés lors de l'empilement.

8. Élimination

Les conteneurs en polypropylène peuvent être recyclés. Veuillez suivre les réglementations locales en matière de recyclage et d'élimination des déchets.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro et utilisez nos produits en toute confiance.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitori GN in Polipropilene 1/6 Profondità 150mm (GPP16150)

1. Informazioni Generali

Ringraziamo per l'acquisto dei Contenitori GN in Polipropilene 1/6 Profondità 150mm (GPP16150). Questo prodotto è stato progettato per soddisfare le esigenze del settore della ristorazione, combinando funzionalità e durata. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Precluso: Non utilizzare il contenitore per scopi diversi da quelli previsti.
- Temperatura di Utilizzo: Può essere utilizzato in un intervallo di temperatura da -40°C a +90°C.
- Materiale: Realizzato in polipropilene di alta qualità, certificato per uso alimentare.
- Manutenzione: Assicurarsi che il prodotto sia pulito e privo di contaminanti prima e dopo l'uso.
- Contatto con Alimenti: Verificare che non ci siano alterazioni nel materiale. In caso contrario, non utilizzare il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Contenitore GN in Polipropilene 1/6
- Codice Prodotto: GPP16150
- Dimensioni: 176 x 108 x 150 mm
- Profondità: 150 mm
- Materiale: Polipropilene (PP)
- Colorazione: Milky (opaco)
- Resistenza alle Temperature: -40°C a +90°C
- Set di Contenitori: Adatto per uso in cucina commerciale e per la conservazione alimentare.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il contenitore dalla confezione con attenzione.
2. Ispezionare il contenitore per eventuali danni o difetti.
3. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore diretto.
4. Se utilizzato in un sistema GN, assicurarsi che sia correttamente posizionato all'interno del piano di lavoro o del refrigeratore.

5. Funzionamento

- Il contenitore è progettato per la conservazione dei cibi e può essere utilizzato in forni a microonde e sale refrigerate.
- Assicurarsi di coprire il contenitore con un coperchio adeguato (se disponibile) quando si conserva il cibo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con acqua calda e sapone oppure metterlo in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporlo per evitare la formazione di muffe.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Deformazione del contenitore.
Soluzione: Assicurarsi di non superare i limiti di temperatura raccomandati. Evitare di esporre il contenitore a fonti di calore eccessive.
- Problema: Odori persistenti.
Soluzione: Pulire il contenitore con una soluzione di acqua e aceto, quindi risciacquare accuratamente.

8. Smaltimento

Quando il contenitore raggiunge la fine della sua vita utile, smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti plastici. Non gettarlo nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per domande, supporto o ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Ci auguriamo che i nostri prodotti soddisfino le tue aspettative e contribuiscano al tuo successo in cucina.