



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

**SKU: GPPL11**

**Polypropylene containers GN 1/1 - milky - height 7mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Polypropylene Containers GN 1/1 Milky - Height 7mm

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Polypropylene Container GN 1/1 Milky. This high-quality container is designed for the storage and transportation of food products. Made from durable polypropylene material, it is suitable for use in various commercial and professional kitchens.

### 2. Safety Information

- Food Safety: Ensure the container is food-grade and compliant with relevant food safety regulations.
- Temperature Limits: Do not expose the container to temperatures exceeding 100°C (212°F) to maintain its integrity.
- Avoid Sharp Objects: Use utensils that will not scratch or damage the container's surface.
- Handling Precautions: Use gloves or suitable protective measures when handling hot contents to avoid burns.
- Storage: Store in a cool, dry place, away from direct sunlight.
- Cleaning: Follow the cleaning guidelines to maintain hygiene and prevent contamination.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Polypropylene Container GN 1/1 Milky
- Material: Polypropylene (PP)
- Height: 7 mm
- Dimensions: GN 1/1 configuration
- Color: Milky
- Temperature Resistance: Up to 100°C (212°F) for short periods.
- Usage: Suitable for food storage and transportation.

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Container: Carefully remove the container from its packaging.
2. Inspect for Damage: Check for any visible damages. If damaged, do not use and contact customer service.
3. Placement: Place the container on a flat, stable surface, ensuring it is away from edges to prevent falls.
4. Preparation for Use: Rinse the container with clean water before the first use to remove any manufacturing residues.

### 5. Operation

- Filling the Container: Fill the container with food products while ensuring not to exceed the maximum capacity.
- Sealing: If applicable, use a lid or cover that fits securely to prevent spillage and contamination.
- Heating/Cooling: If used for heating, ensure it is heated within the recommended temperature limits.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning Procedure:
  - Wash the container with warm, soapy water after each use.
  - Rinse thoroughly with clean water to remove any soap residues.
  - For stubborn stains, a soft scrubber may be used. Avoid abrasive materials.
- Drying: Allow the container to air dry completely before stacking or storing.
- Inspection: Regularly check for signs of wear and tear. Discontinue use if any damage is found.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Container warping during heating.
  - Solution: Ensure the heating temperature does not exceed 100°C (212°F).
- Problem: Difficulties in cleaning persistent stains.
  - Solution: Try soaking the container in warm water with mild detergent for a few minutes before scrubbing.
- Problem: Container cracks or chips.
  - Solution: Inspect for usage against sharp objects and store properly when not in use.

### 8. Disposal

Dispose of the container in accordance with local waste management regulations. Polypropylene is recyclable; check for recycling options in your area. If unsure, contact local waste authorities for guidance.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team.

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Gerät

## 1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln in professionellen Gastronomiebetrieben zu helfen. Es kombiniert ein benutzerfreundliches Design mit hoher Effizienz und Zuverlässigkeit, um die Anforderungen des Gastronomiesektors zu erfüllen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das gesamte Handbuch vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Benutzung auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb, insbesondere in Gegenwart von Kindern.
- Verwenden Sie keine defekten Kabel oder Steckdosen.
- Lassen Sie Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.
- Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften.

## 3. Produktspezifikationen

- Abmessungen: [Technische Daten hier einfügen]
- Spannung: [Technische Daten hier einfügen]
- Leistung: [Technische Daten hier einfügen]
- Kapazität: [Technische Daten hier einfügen]

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
- Stellen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort auf, der vor Feuchtigkeit geschützt ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den angegebenen Spannungsspezifikationen entspricht.
- Überprüfen Sie, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Betreiben Sie das Gerät zunächst ohne Inhalt, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Wählen Sie die gewünschten Einstellungen gemäß der Art der Lebensmitt zubereitung.
- Beobachten Sie den Betrieb des Geräts und stellen Sie sicher, dass keine abnormalen Geräusche oder Vibrationen auftreten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch zur Reinigung der Oberflächen.
- Reinigen Sie die Arbeitsflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse auf Schäden und Verschmutzung.
- Führen Sie mindestens einmal im Monat eine gründliche Wartung durch, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät geht nicht an: Überprüfen Sie die Stromversorgung und das Netzkabel.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Gerät befinden.
- Ungleichmäßige Erwärmung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber ist und ordnungsgemäß funktioniert.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie alle Batterien und anderen nicht mehr benötigten Teile ordnungsgemäß.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Polypropyleen Containers GN 1/1 - Melkachtig - Hoogte 7mm

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Polypropyleen Container GN 1/1. Dit product is speciaal ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en foodservice sector. De container is ideaal voor het bewaren, vervoeren en serveren van voedsel.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de container alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- De container kan gevaarlijk zijn als deze wordt blootgesteld aan extreme temperaturen of chemicaliën.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de container kunnen beschadigen.
- Houd de container buiten het bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Controleer de container regelmatig op eventuele beschadigingen voordat u deze gebruikt.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: GN 1/1
- Hoogte: 7 mm
- Materiaal: Polypropyleen
- Temperatuurbereik: -20°C tot +100°C
- Capaciteit:
- Geschikt voor vaatwasser: Ja
- Geschikt voor magnetron: Ja

## 4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is.
2. Haal de container uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
3. Plaats de container op een vlakke ondergrond.
4. Indien u de container bij andere GN-systemen plaatst, zorg ervoor dat deze goed aansluit en stabiel is.

## 5. Gebruik

- Vul de container met de gewenste inhoud, waarbij u rekening houdt met de maximale capaciteit.
- Sluit de container goed af indien nodig.
- Voor het serveren kan de container direct uit de koelkast of de diepvries worden gehaald, zolang deze niet boven de maximale temperatuur wordt verwarmd.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinigen met warm zeepsop is aanbevolen.
- Geschikt voor vaatwasmachine reiniging; volg de instructies van uw vaatwasmachine.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Controleer na elke reiniging op eventuele schade en versterk waar nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De container lekt.  
Oplossing: Controleer of de container goed is gesloten. Inspecteer op scheuren of beschadigingen.
- Probleem: De container is vervormd.  
Oplossing: Dit kan zijn veroorzaakt door extreme temperatuur. Laat de container afkoelen en probeer deze voorzichtig te herstellen of vervang deze indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

- Deze container is volledig recyclebaar.
- Gooi de container weg met het regulier plastic afval, volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop. We wensen u veel gebruiksplezier met uw Polypropyleen Container GN 1/1.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Contenedores de Polipropileno GN 1/1 Índice de 7mm

## 1. Información General

Los contenedores de polipropileno GN 1/1 son ideales para el almacenamiento y la presentación de alimentos. Fabricados con polipropileno de alta calidad, estos recipientes ofrecen resistencia y durabilidad, lo que los convierte en una elección excelente para cocinas comerciales y profesionales.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el recipiente esté limpio y seco antes de usarlo.
- No exponga a temperaturas extremas superiores a 100°C o inferiores a -20°C.
- Evite el contacto directo con fuentes de fuego o calor.
- Utilice utensilios de cocina apropiados para evitar raspaduras o daños en el material.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No use el recipiente para líquidos que contengan alcohol en altas concentraciones.
- En caso de daños visibles, como fisuras o deformaciones, retire el producto del uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Polipropileno
- Dimensiones: GN 1/1
- Altura: 7 mm
- Color: Lechoso
- Resistencia térmica: -20°C a 100°C
- Apto para: Lavavajillas y microondas
- Capacidad: Varía según el volumen deseado
- Embalaje: Surtido en paquetes.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el contenedor de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione el contenedor para asegurarse de que no haya daños.
3. Lave el recipiente con agua y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación.
4. Asegrese de que el área de uso esté limpia y seca.
5. Coloque el contenedor en la superficie deseada, asegurándose de que esté estable.

## 5. Operación

- Llene el contenedor con los alimentos a almacenar.
- Cubra el contenedor con su tapa correspondiente si está disponible.
- Si se usa en el microondas, asegúrese de que el contenedor esté etiquetado como apto para microondas.
- Mantenga el contenedor a temperaturas adecuadas para preservar la calidad del alimento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y jabón suave o en lavavajillas.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque el recipiente completamente antes de almacenarlo.
- Inspeccione periódicamente el contenedor y descártelo si muestra signos de desgaste.

## 7. Solución de Problemas

- Fugas: Verifique que el contenedor esté bien cerrado.
- Deformación: Evite el uso a altas temperaturas y no sobrecargue el recipiente.
- Olores persistentes: Lave el contenedor con vinagre blanco y agua, luego enjuague bien.

## 8. Disposición

Ponga el contenedor en el contenedor de reciclaje adecuado. Verifique las regulaciones locales sobre la eliminación de plásticos. No queme el producto.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Por favor, conserve este manual para futuras referencias.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des Conteneurs en Polypropylène GN 1/1 - Milky - Hauteur 7mm

---

## 1. Informations générales

Les conteneurs en polypropylène GN 1/1 sont conçus pour le stockage et le transport de divers aliments. Fabriqués en polypropylène durable, ces conteneurs sont idéaux pour les environnements professionnels tels que les cuisines de restaurants, les traiteurs et les services de restauration.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas exposer les conteneurs à des températures supérieures à 100°C pour éviter la déformation.
- Toujours s'assurer que le conteneur est propre avant de l'utiliser pour stocker des aliments.
- Vérifier l'intégrité du conteneur avant usage, ne pas utiliser s'il présente des fissures ou des dommages visibles.
- Évitez le contact avec des produits chimiques agressifs pour prévenir toute dégradation du matériau.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : GN 1/1
- Hauteur : 7 mm
- Matériau : Polypropylène (PP)
- Couleur : Milky
- Température d'utilisation : -20°C à +90°C
- Capacité : Idéale pour le stockage alimentaire dans la restauration.

## 4. Installation et mise en place

1. Retirer le conteneur de son emballage.
2. Inspecter le conteneur pour toute défaillance ou dommage.
3. Placer le conteneur sur une surface plane et stable pour le stockage.
4. S'assurer que le conteneur est vide et propre avant de l'utiliser.

## 5. Fonctionnement

Les conteneurs peuvent être utilisés pour la conservation, la préparation et le transport des aliments. Ils s'intègrent dans des systèmes de stockage GN standards, facilitant une manipulation efficace.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laver à l'eau tiède et avec un détergent doux après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs pour le nettoyage.
- Éviter l'utilisation de javel ou de produits chimiques agressifs.
- Sécher complètement avant de stocker.

## 7. Dépannage

- Si le conteneur présente une odeur désagréable, effectuer un nettoyage approfondi.
- Si le conteneur se déforme, ne pas l'utiliser pour des aliments chauds et vérifier les conditions de stockage.
- En cas de fissures ou de dommages, jeter le conteneur conformément aux consignes de disposition et ne pas l'utiliser.

## 8. Élimination

Ne pas jeter dans les déchets non recyclables. Se conformer aux réglementations locales pour le recyclage du polypropylène. Assurez-vous que le conteneur est propre avant de le recycler.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Contenitori in Polipropilene GN 1/1 Altezza 7mm

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di utilizzo dei contenitori in polipropilene GN 1/1, progettati per la conservazione e la gestione degli alimenti. Questi contenitori sono realizzati in materiale di alta qualità, garantendo resistenza e durata nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare solo per gli scopi previsti, ovvero la conservazione di alimenti.
- **Temperatura:** Non esporre a temperature superiori a 100°C.
- **Manipolazione:** Indossare guanti protettivi se ci si aspetta un contatto con materiali caldi.
- **Usura:** Controllare il contenitore per danni prima dell'uso; non utilizzare se danneggiato.
- **Lavaggio:** Utilizzare detersivi non corrosivi per la pulizia; evitare l'uso di spugne abrasive.
- **Sicurezza Alimentare:** Assicurarsi che i contenitori siano idonei per il contatto con gli alimenti e che soddisfino le normative alimentari vigenti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

I contenitori in polipropilene GN 1/1 sono progettati per soddisfare le esigenze di ristorazione professionale.

- **Dimensioni:** GN 1/1
- **Altezza:** 7 mm
- **Materiale:** Polipropilene
- **Colore:** Opaco

## 4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile per l'uso del contenitore.
2. Assicurarsi che il contenitore sia pulito e asciutto prima dell'uso.
3. Se combinato con coperchi o accessori, seguire le istruzioni specifiche del produttore per il montaggio.
4. Disporre il contenitore in modo che non sia vicino a fonti di calore elevate.

## 5. Operazione

1. Riempire il contenitore con gli alimenti desiderati, mantenendo il livello sotto il bordo.
2. Se necessario, coprire il contenitore con un coperchio compatibile.
3. Conservare in un luogo appropriato, seguendo le linee guida per la temperatura degli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il contenitore a mano con acqua calda e sapone.
- Per la lavastoviglie, controllare che sia indicato come lavabile in lavastoviglie.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Ispezionare regolarmente per segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Il contenitore perde.
- **Soluzione:** Controllare se ci sono crepe o rotture. Sostituire se necessario.
- **Problema:** Odore persistente.
- **Soluzione:** Lavare con aceto o bicarbonato di sodio, quindi risciacquare accuratamente.

## 8. Smaltimento

Il contenitore in polipropilene è riciclabile. Seguire le normative locali per il riciclo dei plastici. Non abbandonare nel terreno o nello spazio pubblico.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania