

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: 30X40-90

Vacuum bag - smooth - 300 x 400 mm - 90 µm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Vacuum Bag Flat 300x400 mm 90 um 30x40 90

1. General Information

The Vacuum Bag Flat 300x400 mm 90 um is designed for commercial food packaging and preservation. This high-quality vacuum bag provides exceptional strength and durability, allowing for extended food storage life while preserving freshness and flavor.

2. Safety Information

- Intended Use: The vacuum bags are designed exclusively for food storage. Ensure that the bags are used within the specified temperature and compatibility guidelines.
- Heat Resistance: Do not expose the bags to temperatures exceeding 90°C during cooking processes.
- Chemical Exposure: Avoid prolonged contact with sharp objects and aggressive chemicals to preserve integrity.
- Children Safety: Keep bags out of reach of children to avoid suffocation hazards.
- Food Safety: Ensure that food items are cooled to room temperature before sealing to avoid steam buildup.

3. Product Specifications

- Size: 300 x 400 mm
- Thickness: 90 um
- Material: High barrier polyester/nylon
- Micron Rating: 90
- Temperature Range: -40°C to +90°C
- Usage: Suitable for vacuum sealers

4. Setup and Installation

1. Prepare the vacuum sealer according to the manufacturer's instructions.
2. Select the appropriate vacuum bag size. Ensure the bag is clean and free from defects.
3. Open the vacuum bag and place food items inside, allowing sufficient space for sealing.
4. Insert the open end of the bag into the vacuum sealer. Ensure the bag is lay flat without wrinkles to ensure proper sealing.
5. Follow the vacuum sealer's operating instructions to vacuum and seal the bag.

5. Operation

- Ensure that the vacuum sealer is plugged in and operational.
- Place the products inside the bag while avoiding the sealing edge.
- Select the appropriate vacuum and sealing options on the machine.
- Once sealing is complete, check the seal for any gaps or inconsistencies.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, clean the vacuum sealer according to the manufacturer's guidelines.
- Wipe down any surfaces that come into contact with food with a damp cloth.
- Inspect bags for wear or damage; do not reuse damaged bags.

7. Troubleshooting

- Bag Not Sealing: Ensure the bag is not wet or contaminated at the sealing edge. Clean the sealing area of the vacuum sealer.
- Air Leaks: Check for punctures in the bag and reseal if necessary. Ensure the bag was placed properly within the sealer.
- Machine Malfunction: Refer to the vacuum sealer's manual for specific troubleshooting tips.

8. Disposal

- Dispose of vacuum bags in accordance with local regulations.
- Do not incinerate the bags. If recycling options are available, ensure they meet the local recycling guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Vakuumbbeutel Flach 300x400 mm 90 µm

1. Allgemeine Informationen

Der Vakuumbbeutel Flach 300x400 mm 90 µm von GGM Gastro ist ideal für die Aufbewahrung, Konservierung und zum Sous-Vide-Garen. Die Beutel sind aus hochwertigem, BPA-freiem Material hergestellt und bieten eine luftdichte Versiegelung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für Lebensmittel geeignet.
- Erwärmung: Nicht direkt über der Hitzequelle oder beim Grillen verwenden.
- Lagerung: Lagern Sie die Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Vermeidung von Beschädigungen: Berücksichtigen Sie scharfe Kanten oder spitze Gegenstände beim Befüllen.
- Erwachsene Aufsicht: Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit den Vakuumbbeuteln spielen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktmaß: 300 x 400 mm
- Material: 90 µm dickes, BPA-freies Material
- Verpackungseinheit: 100 Stück pro Rolle
- Verwendung: Vakuumverpackung für Lebensmittel

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Vakuumbbeutel aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Vakuumiermaschine entsprechend Funktionen und Anleitung installiert ist.
3. Füllen Sie den Beutel mit den Lebensmitteln, jedoch nicht mehr als 2/3 voll, um einen optimalen Verschluss zu gewährleisten.
4. Legen Sie den offenen Beutel in die Vakuumkammer der Maschine und schließen Sie den Deckel.
5. Starten Sie den Vakuumierungsprozess gemäß den Anweisungen der Maschine.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass alle Geräte ordnungsgemäß angeschlossen und funktionsfähig sind.
- Halten Sie die Beutel sauber und trocken, um eine perfekte Versiegelung zu garantieren.
- Nach dem Vakuumieren bewahren Sie die Lebensmittel in geeigneten Kühl- oder Gefrierschränken auf.

6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie die Außenseite der Vakuumbbeutel gegebenenfalls mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Vakuumiermaschine regelmäßig gereinigt wird, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung die Beuteloberfläche auf Risse oder Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Problem: Beutel schließen nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt in der Maschine platziert ist und ob er nicht zu voll gefüllt ist.
- Problem: Lebensmittel verderben im Vakuum.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel frisch und nicht bereits verdorben waren, bevor Sie sie vakuumieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die leeren Vakuumbbeutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Vermeiden Sie das Verbrennen, da schädliche Gase entstehen können.

9. Kontakt

Für Fragen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Vacuumzakken

1. Algemene Informatie

Deze vacuumzakken zijn ontworpen voor het verpakken van voedsel en andere producten. De zakken zijn gemaakt van hoogwaardige materialen die zorgen voor een optimale versheid en houdbaarheid van uw voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vacuumzakken uitsluitend voor het verpakken van voedsel dat geschikt is voor vacuümverpakking.
- Controleer de zakken op beschadigingen voordat u ze gebruikt. Gebruik geen beschadigde zakken.
- Bewaar de zakken op een koele, droge plek, uit de buurt van directe zonnestralen en warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat de zakken goed afgesloten zijn voor het vacuümverpakken om lekkages te voorkomen.
- Houd de zakken buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik nooit de zakken in een magnetron of oven, tenzij specifiek aangegeven door de fabrikant.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 400 mm
- Dikte: 90 µm
- Aantal per verpakking: 30 stuks
- Materiaal: BPA-vrij kunststof

4. Installatie en Setup

- Plaats de vacuumzak in de juiste vacuümverpakking machine volgens de instructies van de fabrikant.
- Zorg ervoor dat de openingen van de zak volledig in de vacuümpomp zijn geplaatst.
- Sluit de machine volgens de gebruiksaanwijzing.
- Zorg ervoor dat er geen lucht in de zak blijft tijdens het vacuüm proces.

5. Bediening

- Na de installatie en het plaatsen van de zak, druk op de startknop van de machine om het vacuüm proces te starten.
- Controleer regelmatig het vacuümniveau om ervoor te zorgen dat de zak goed is afgesloten.
- Zodra het proces is voltooid, verwijdert u de zak voorzichtig uit de machine.

6. Reinigen en Onderhoud

- Reinig de vacuümverpakking machine na elk gebruik om resten te verwijderen en de levensduur te verlengen.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om de buitenkant van de machine schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van scherpe of schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.

7. Probleemoplossing

- De zakse sluit niet goed: Controleer de opening van de zak en zorg ervoor dat deze niet gevuld is met voedsel of vloeistoffen.
- Geen vacuüm: Controleer of de zak goed is geplaatst en of er geen luchtlekken zijn.
- De machine maakt een vreemd geluid: Zet de machine uit en controleer op eventuele obstructies in de vacuümpomp.

8. Afvoer

- Gooi gebruikte vacuumzakken weg in overeenstemming met lokale richtlijnen voor afvalbeheer.
- De zakken kunnen met het reguliere huishoudafval worden afgevoerd.

9. Contact

Als u meer informatie of ondersteuning nodig heeft, kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Plana 300x400 mm 90 µm

1. Información General

La Bolsa de Vacío Plana 300x400 mm 90 µm está diseñada para conservar alimentos, prolongar su frescura y evitar el deterioro. Ideal para uso doméstico y profesional, estas bolsas ofrecen una excelente calidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo para envasado al vacío de alimentos.
- Temperatura de uso: No exceda los 50°C al manipular alimentos calientes.
- Peligro de asfixia: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Material no comestible: No consumir la bolsa ni utilizarla como envase directo para alimentos no envasados al vacío.
- Dañado o defectuoso: No utilizar si la bolsa está rasgada o dañada, esto puede comprometer la eficacia del sellado.
- Electrodomésticos: Asegúrese de que la bolsa es compatible con su sellador al vacío.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 300x400 mm
- Grosor: 90 µm
- Material: Polietileno y poliamida (PA/PE)
- Uso: Cuidado de alimentos, almacenamiento al vacío

4. Instalación y Configuración

1. Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca.
2. Prepare su sellador al vacío según las instrucciones del fabricante.
3. Coloque los alimentos en la bolsa, asegurándose de no sobrecargarla.
4. Inserte la bolsa en la máquina selladora de acuerdo con las indicaciones del fabricante, asegurándose de que esté alineada correctamente.
5. Inicie el proceso de sellado, ajustando la configuración según las recomendaciones del fabricante.
6. Una vez el proceso finalice, retire la bolsa del sellador y verifique que el sellado esté completo.

5. Funcionamiento

- La bolsa debe ser utilizada con un sellador al vacío adecuado.
- Siga las instrucciones específicas del sellador para obtener los mejores resultados.
- Almacene las bolsas selladas en un lugar fresco y seco.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Las bolsas de vacío son desechables y no deben limpiarse para reutilización.
- No lave las bolsas en lavavajillas ni las limpie con detergentes.

7. Solución de Problemas

- Filtraciones de aire: Verifique que la bolsa esté correctamente sellada.
- Dificultades de sellado: Asegúrese de que la bolsa no está húmeda y que el sellador está limpio y en buenas condiciones.
- Daños visibles: Descarte cualquier bolsa dañada inmediatamente.

8. Eliminación

- Las bolsas de vacío deben ser desechadas de acuerdo a la normativa local de residuos.
- No incinere ni tire a fuentes de agua.
- Consulte las directrices de reciclaje para plásticos en su área.

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 l'utilisateur

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Sac sous Vide Plat 300x400 mm 90 µm. Cet accessoire est conçu pour le stockage sous vide d'aliments afin de prolonger leur durée de conservation tout en préservant leur goût et leur texture.

2. Informations de sécurité

- Précautions d'utilisation :

- Ne pas utiliser les sacs sous vide pour des aliments chauds ou des liquides bouillants.
- Ne pas utiliser pour le stockage de produits chimiques ou d'aliments non destinés à la consommation.
- Vérifiez toujours l'intégrité du sac avant utilisation ; ne pas utiliser si endommagé.

- Utilisation de l'appareil :

- Ne pas surcharger les sacs, pour éviter les fuites.
- Évitez le contact avec les bords tranchants.

- Conservation :

- Stockez les sacs dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière directe du soleil.

- En cas d'incident :

- Si un produit provoque une allergie ou une irritation, contactez un médecin immédiatement.

3. Aperçu et spécifications du produit

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : 300 x 400 mm
- Épaisseur : 90 µm
- Matériau : Polyéthylène et nylon de haute qualité
- Convient aux systèmes de mise sous vide

4. Installation et configuration

1. Préparation : Assurez-vous d'avoir un appareil de mise sous vide compatible.
2. Choix du sac : Prenez un sac sous vide propre et assurez-vous qu'il n'est pas déchiré.
3. Remplissage : Placez les aliments à l'intérieur du sac en laissant un espace suffisant (environ 5 cm) en haut.
4. Fermeture : Utilisez l'appareil de mise sous vide pour aspirer l'air et sceller le sac hermétiquement.
5. Vérification : Assurez-vous que le sac est bien scellé et qu'il n'y a pas d'air à l'intérieur.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le Sac sous Vide Plat :

- Remplissez le sac comme indiqué.
- Utilisez votre appareil de mise sous vide pour retirer l'air du sac et sceller.
- Conservez les sacs dans le réfrigérateur ou le congélateur selon vos besoins.

6. Nettoyage et entretien

- Les sacs sous vide ne sont pas réutilisables pour des aliments crus ou périssables.
- Nettoyez les surfaces de l'appareil de mise sous vide après utilisation.
- Conservez les sacs dans un endroit propre et sec pour éviter toute contamination.

7. Dépannage

- Fuite d'air : Vérifiez le sac pour des déchirures ; si le sac est endommagé, jetez-le.
- Sac mal scellé : Assurez-vous que l'appareil de mise sous vide fonctionne correctement et que le sac est bien positionné.
- Mauvaise conservation : Si les aliments se détériorent rapidement, vérifiez que le sac est bien scellé et que les aliments sont stockés correctement.

8. Élimination

- Les sacs usagés doivent être jetés dans les ordures ménagères.
- Ne pas jeter dans les recyclages standard. Consultez votre centre de déchets local pour toute directive spécifique sur l'élimination des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Borsa Sottovuoto Piana 300x400 mm 90 µm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per la Borsa Sottovuoto Piana 300x400 mm 90 µm. Questa borsa è progettata per conservare alimenti e altri oggetti in modo sicuro e efficace, prolungandone la freschezza e preservandone la qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per alimenti approvati e materiali inerti.
- Non utilizzare per alimenti ad alta temperatura o liquidi caldi.
- Assicurarsi che la borsa non sia stata danneggiata prima dell'uso. Controllare che non ci siano buchi o rotture.
- Evitare il contatto con oggetti taglienti o perforanti.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Borsa Sottovuoto Piana 300x400 mm, spessore 90 µm.

- Dimensioni: 300 x 400 mm
- Spessore: 90 µm
- Resistente al congelamento
- Completamente senza BPA
- Adatta per sous-vide e cottura a bassa temperatura

4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi di avere a disposizione una macchina per il sottovuoto compatibile.
- Posizionare la borsa piana sulla superficie di lavoro.
- Riempire la borsa con gli alimenti, lasciando almeno 5 cm di spazio dal bordo superiore per consentire la chiusura ermetica.
- Assicurarsi che non ci siano oggetti o residui sul bordo della borsa.
- Inserire il bordo aperto della borsa nella macchina per il sottovuoto seguendo le istruzioni specifiche del produttore.

5. Funzionamento

- Accendere la macchina per il sottovuoto.
- Selezionare il ciclo di vuoto appropriato per la vostra borsa e gli alimenti.
- Avviare il ciclo e attendere la completa chiusura della borsa.
- Rimuovere la borsa solo dopo che il processo è completo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Non riutilizzare le borse dopo il contatto con carne cruda o alimenti altamente grassi.
- Pulire eventuali fuoriuscite all'esterno della borsa con un panno umido.
- Conservare le borse in un ambiente asciutto e pulito, lontano da fonti di calore.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la borsa non si sigilla correttamente, controllare che la confezione non sia danneggiata e che la macchina funzioni correttamente.
- Se il vuoto non è sufficiente, assicurarsi che non ci siano oggetti sul bordo della borsa che ostacolano la chiusura.
- In caso di perdite o difetti visibili, non utilizzare la borsa e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire la borsa secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel suolo o nell'acqua. Verificare se la borsa è riciclabile secondo le indicazioni del proprio comune.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania