

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: G15X30X90

Vacuum bag - corrugated - 150 x 300 mm - 90 µm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Vacuum Bag Corrugated 150 x 300 mm 90 mm G15x30x90

1. General Information

Thank you for purchasing the Vacuum Bag Corrugated 150 x 300 mm 90 mm G15x30x90. This product is designed for efficient food storage solutions while maintaining freshness and quality. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure its optimal performance and your safety.

2. Safety Information

- Proper Use: This vacuum bag is intended solely for vacuum sealing food products. Do not use for any other purpose.
- Heat Resistance: Avoid placing the vacuum bag in direct contact with heat sources, such as stoves or open flames, to prevent melting or combustion.
- Chemical Exposure: Do not expose the vacuum bag to harsh chemicals or solvents which may damage the material.
- Storage Conditions: Store in a cool, dry place away from sharp objects that may puncture or damage the bag.
- Hygiene: Always ensure hands and surfaces are clean when handling the vacuum bag to prevent contamination.
- Compatibility: Use only with compatible vacuum sealers designed for corrugated bags.

3. Product Specifications

- Dimensions: 150 x 300 mm
- Width: 90 mm
- Material: High-quality, food-safe plastic
- Type: Corrugated vacuum bag
- Sealing Method: Thermal sealing

4. Setup and Installation

1. Prepare Vacuum Sealing Equipment: Ensure your vacuum sealing machine is compatible with corrugated vacuum bags.
2. Insert Food Items: Lay the food items flat in the vacuum bag, ensuring they fit within the dimensions without overstuffing.
3. Seal the Bag: Open the sealer and place the bag's opening into the vacuum chamber.
4. Vacuum and Seal: Follow your machine's instructions to vacuum and seal. Ensure no air remains before sealing.

5. Operation

To operate the vacuum bag effectively, ensure the following instructions are followed:

- Make sure the vacuum sealing machine is on and functioning before use.
- Place the filled vacuum bag into the vacuum sealer, ensuring the opening is properly aligned.
- Activate the vacuum process according to your machine's specifications.
- Monitor the sealing process to ensure it completes successfully.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning the Bags: Do not wash vacuum bags. If food residue is present, wipe clean with a damp cloth and store appropriately.
- Maintenance of Sealer: Regularly check the sealing machine for blockages and clean as per the manufacturer's guidance.

7. Troubleshooting

- Issue: Bag does not seal properly
 - Solution: Check bag alignment, ensure the sealer is clean, and retry sealing.
- Issue: Vacuum process fails
 - Solution: Check power supply and ensure the vacuum sealing machine is operational.

8. Disposal

Dispose of the vacuum bags in accordance with local waste management regulations. If recycling options are available, please follow those guidelines. Do not dispose of bags in fire as they may produce harmful fumes when burned.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Vacuum Bag Corrugated 150 x 300 mm 90 mm G15x30x90. We hope it serves your food storage needs effectively.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Vakuumbbeutel - Korrigiert 150 x 300 mm (90 mm) - G15x30x90

1. Allgemeine Informationen

Der Vakuumbbeutel Korrigiert 150 x 300 mm (90 mm) - G15x30x90 ist speziell entwickelt, um die Lebensmittel frisch zu halten, indem Luft entfernt wird, um Oxidation und das Wachstum von Bakterien zu verhindern. Die Beutel sind geeignet für verschiedene Anwendungen im gastronomischen Bereich und im Haushalt.

2. Sicherheitsinformationen

Der Vakuumbbeutel ist sicher in der Anwendung, wenn die folgenden Richtlinien beachtet werden:

- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Die Beutel dürfen nicht überhitzt oder direktem Feuer ausgesetzt werden.
- Vermeiden Sie scharfe Gegenstände, die die Beutel durchstechen oder beschädigen könnten.
- Die Beutel sind nicht für den direkten Kontakt mit heißen Lebensmitteln geeignet.
- Für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Bei der Verwendung von Vakuumiergeräten die Bedienungsanleitung des Geräts beachten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Vakuumbbeutel Korrigiert
- Maße: 150 x 300 mm
- Dicke: 90 mm
- Material: BPA-freies Kunststoffmaterial
- Verpackungseinheit: 100 Beutel pro Rolle
- Besonderheiten: Perfekt für Lebensmittelaufbewahrung und sous-vide Kochen

4. Einrichtung und Installation

Um den Vakuumbbeutel zu verwenden, befolgen Sie diese Schritte:

1. Entnehmen Sie einen Vakuumbbeutel von der Rolle.
2. Füllen Sie den Beutel mit den gewünschten Lebensmitteln, wobei Sie sicherstellen, dass der obere Rand des Beutels frei von Lebensmitteln bleibt, um eine ordnungsgemäße Versiegelung zu gewährleisten.
3. Legen Sie den offenen Rand des Beutels in das Vakuumiergerät gemäß dessen Anleitung und ziehen Sie die Klappe fest.
4. Starten Sie das Vakuumiergerät, um die Luft abzusaugen und den Beutel zu versiegeln.
5. Überprüfen Sie die Versiegelung visuell, um sicherzustellen, dass der Beutel richtig geschlossen ist.

5. Bedienung

Nach der Versiegelung des Vakuumbbeutels können Sie ihn zur Aufbewahrung in den Kühlschrank oder Gefrierschrank legen. Für die sous-vide Zubereitung stellen Sie sicher, dass der Beutel ordnungsgemäß versiegelt ist, bevor Sie ihn ins Wasserbad legen.

6. Reinigung und Wartung

Die Vakuumbbeutel sind für den einmaligen Gebrauch. Eine Wiederverwendung ist nicht empfohlen, da sie dadurch beschädigt werden können und die Lebensmittelsicherheit gefährdet wird. Halten Sie den Aufbewahrungsbereich sauber und trocken, um eine hygienische Nutzung zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Problem: Beutel lässt Luft eindringen.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Beutel ordnungsgemäß entfernt und versiegelt ist. Überprüfen Sie auf Löcher oder Risse.
- Problem: Beutel beschädigt während der Verwendung.
 - Lösung: Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände in der Nähe des Beutels.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die verwendeten Vakuumbbeutel gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Wiederverwendung wird nicht empfohlen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Vacuümzak Golfkarton 150 x 300 mm 90 mm G15x30x90

1. Algemene Informatie

Deze vacuümzak is ontworpen voor het veilig en efficiënt bewaren van voedsel en andere producten. De zak biedt een uitstekende lucht- en vochtbarrière, waardoor je producten langer vers blijven.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vacuümzakken uitsluitend voor de bedoelde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om beschadiging van de zak te voorkomen.
- Warmtebronnen en open vuur moeten uit de buurt van de vacuümzak worden gehouden.
- Volg de opslaginstructies om schimmel of bederf te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Product: Vacuümzak Golfkarton
- Afmetingen: 150 x 300 mm
- Dikte: 90 mm
- Model: G15x30x90
- Materiaal: Kunststof (geschikt voor voedselveiligheid)

4. Installatie en Inrichting

1. Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en droog is.
2. Neem de vacuümzak uit de verpakking.
3. Plaats de zak in de vacuümmachine volgens de instructies van de vacuümmachinefabrikant.
4. Vul de zak met het te vacuümverpakken product, zonder de zak volledig te overbelasten.
5. Sluit de zak goed af volgens de specificaties van je vacuümmachine.
6. Start de vacuümmachine en volg de aanwijzingen voor het vacuüm trekken en verzegelen.

5. Werking

Na installatie kun je de vacuümzak gebruiken door de voorbereide zak in de vacuümmachine te plaatsen, de zak te vullen met producten en de machine in te schakelen. Controleer of de sealing goed is uitgevoerd voordat je de zak opbergt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de vacuümzakken alleen schoon met een vochtige doek en milde zeep; gebruik geen schurende middelen.
- Zorg ervoor dat de vacuümzakken volledig droog zijn voordat je ze weer opbergt.
- Inspecteer regelmatig op scheuren of andere beschadigingen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De zak lekt lucht.
Oplossing: Controleer of de zak goed is verzegeld. Probeer een nieuwe zak indien nodig.
- Probleem: De zak is moeilijk te sluiten.
Oplossing: Controleer of de rand van de zak schoon en vrij van voedselresten is.

8. Afvoer

Afhankelijk van de geldende lokale voorschriften kunnen de vacuümzakken als plastic afval worden weggegooid. Zorg ervoor dat de zakken leeg en schoon zijn voordat je ze weggooit.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kun je ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Corrugada 150 x 300 mm - 90 mm (G15X30X90)

1. Información General

Gracias por elegir nuestras bolsas de vacío corrugadas G15X30X90. Este producto está diseñado para el almacenamiento eficiente de alimentos y otros productos, asegurando su frescura y calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para el almacenamiento al vacío de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Temperaturas: No exponer a temperaturas superiores a 70°C ni a fuentes de calor directas, ya que puede comprometer la integridad de la bolsa.
- Puntos cortantes: Evite usar objetos afilados cerca de la bolsa para prevenir rasgaduras o perforaciones.
- Almacenamiento: Mantenga las bolsas en un lugar seco y fresco, alejado de la luz solar directa para evitar deterioro.
- Desecho seguro: Dispose de las bolsas usadas de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No deseche en cuerpos de agua.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 150 x 300 mm
- Profundidad: 90 mm
- Material: Polietileno de alta calidad, libre de BPA
- Cantidad: Paquete de 100 unidades
- Uso: Apto para congelador y microondas
- Resistencia: Alta resistencia a la perforación y al desgarro

4. Instalación y Configuración

1. Preparación: Asegúrese de que la superficie donde planea trabajar esté limpia y seca.
2. Uso de la máquina de vacío: Conecte su máquina de sellado al vacío a una toma de corriente y enciéndala.
3. Colocación de la bolsa: Inserte el alimento dentro de la bolsa dejando suficiente espacio en la parte superior para el sellado.
4. Sellado: Coloque la abertura de la bolsa en la máquina de vacío y siga las instrucciones del fabricante para sellar la bolsa. Asegúrese de que la bolsa esté completamente sellada y libre de aire.

5. Operación

Una vez sellada, las bolsas están listas para el almacenamiento. Colóquelas en el congelador, refrigerador o despensa, según la necesidad. Para usar alimentos sellados, simplemente retire la bolsa del almacenamiento y ábrala.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Limpie cualquier derrame de alimentos en la superficie exterior de la bolsa antes de usarla.
- Mantenimiento de la máquina: Mantenga su máquina de vacío limpia y revisada para un funcionamiento óptimo. Consulte el manual de su máquina para instrucciones específicas de limpieza.

7. Solución de Problemas

- La bolsa no se sella correctamente: Asegúrese de que la bolsa esté limpia y que no haya restos de alimentos en la abertura. Reintente el sellado.
- Aparición de aire dentro de la bolsa: Verifique que la selladora esté funcionando correctamente. Puede que necesite revisar la calidad de la bolsa.

8. Eliminación

- Dispose de las bolsas usadas en el contenedor de residuos correspondiente. No se deben reciclar como plástico ordinario debido a su material específico. Siga las normativas locales para la eliminación de plásticos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
 - Teléfono: 0800 7000 220
 - Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania
- Estamos aquí para ayudarle en cualquier momento.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Sac de Vide Corrugé 150 x 300 mm, 90 mm (G15X30X90)

1. Informations Générales

Le sac de vide corrugué G15X30X90 est conçu pour le stockage et la conservation des aliments sous vide. Sa conception spéciale prolonge la durée de vie des produits alimentaires grâce à une barrière efficace contre l'humidité et l'air.

2. Informations de Sécurité

- a. Ne pas utiliser pour stocker des aliments chauds ou liquides.
- b. Évitez de surcharger le sac afin de garantir un scellage hermétique.
- c. Vérifiez toujours l'intégrité du sac avant utilisation.
- d. Ne pas utiliser des sacs endommagés ou usés.
- e. Gardez hors de portée des enfants.
- f. Ne pas réutiliser des sacs destinés à un usage unique.
- g. Pour les produits chauds, laissez les refroidir avant de les placer dans le sac.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Dimensions : 150 x 300 mm
- Épaisseur : 90 mm
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Résistance à la traction : Élevée
- Utilisation : Idéal pour le stockage alimentaire sous vide
- Compatible avec la plupart des machines de mise sous vide.

4. Installation et Mise en Place

- a. Parfait pour une utilisation avec des machines de mise sous vide standard.
- b. Placez le sac ouvert dans la chambre de la machine de mise sous vide.
- c. Ajustez la longueur du sac si nécessaire.
- d. Suivez les instructions spécifiques de votre appareil pour le scellage.
- e. Assurez-vous que le sac est correctement positionné pour éviter une absorption d'air.

5. Utilisation

- a. Remplissez le sac avec les aliments sans dépasser la capacité recommandée.
- b. Utilisez la machine de mise sous vide pour extraire l'air et sceller le sac.
- c. Conservez les sacs scellés dans un endroit frais et sec pour une durée de conservation optimale.

6. Nettoyage et Entretien

- a. Les sacs de vide sont à usage unique.
- b. Évitez de les laver ou de les réutiliser.
- c. Conservez-les dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe.

7. Dépannage

- a. Si le sac ne se scelle pas correctement, vérifiez l'alignement dans la machine.
- b. Si l'air entre dans le sac, assurez-vous qu'il n'est pas trop plein et que les bords sont propres.
- c. En cas de déchirure, jetez le sac et utilisez un nouveau sac.

8. Élimination

- a. Disposez des sacs usagés conformément aux règlements locaux sur les déchets.
- b. Ne pas incinérer le sac.
- c. Vérifiez les options de recyclage disponibles pour le polyéthylène.

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: Sacchetti per Vuoto Corrugati 150 x 300 mm 90 mm G15x30x90

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto i sacchetti per vuoto corrugati G15x30x90. Questi sacchetti sono progettati per conservare alimenti e altri oggetti, proteggendoli dall'umidità, dalla polvere e da altri contaminanti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Non utilizzare i sacchetti con materiali che superano le temperature di 70 °C.
- Non utilizzare i sacchetti per alimenti acidi o con alto contenuto di olio.
- Assicurarsi che i sacchetti non siano danneggiati prima dell'uso.
- Evitare il contatto diretto del sacchetto con fiamme libere o superfici calde.
- Tenere i sacchetti lontano dalla portata dei bambini per evitare soffocamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 150 x 300 mm
- Spessore: 90 mm
- Materiale: Corrugato
- Tipo di confezionamento: Sacchetti per vuoto

4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi di avere una macchina per il vuoto compatibile.
2. Aprire il sacchetto e posizionare l'oggetto da conservare all'interno, evitando di sovraccaricarlo.
3. Posizionare l'apertura del sacchetto nella macchina per il vuoto, seguendo le istruzioni del produttore per garantire una corretta sigillatura.
4. Attivare la macchina e attendere fino a quando non segnala la fine del processo di vuoto.

5. Funzionamento

Dopo aver sigillato il sacchetto, conservarlo in un luogo fresco e asciutto. Per riutilizzare, rimuovere l'oggetto dal sacchetto e pulire il sacchetto se necessario. Per la conservazione a lungo termine, è consigliabile mantenere i sacchetti in frigorifero o congelatore a seconda delle esigenze.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i sacchetti a mano in acqua fredda.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche.
- Assicurarsi che siano completamente asciutti prima di immagazzinarli.
- Non riutilizzare sacchetti danneggiati.

7. Risoluzione dei Problemi

- Sacchetto non si sigilla correttamente: Verificare che non ci siano oggetti all'interno del sacchetto che impediscono la chiusura.
- Bolle d'aria all'interno del sacchetto: Assicurarsi di aver rimosso tutta l'aria prima di sigillare.
- Sacchetto danneggiato: Non utilizzare e sostituire con un sacchetto nuovo.

8. Smaltimento

Smaltire i sacchetti in conformità alle normative locali per il riciclaggio e la gestione dei rifiuti. I sacchetti non devono essere gettati negli scarichi o nei rifiuti organici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania