

# ggmgastro

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

## SKU: G30X40X90

**Vacuum bag - corrugated - 300 x 400 mm - 90 µm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Vacuum Bag Corrugated 300 x 400 mm 90 mm

## 1. General Information

The GGM Gastro Vacuum Bag Corrugated 300 x 400 mm 90 mm is designed for safe and efficient food storage, preserving freshness and preventing contamination. Ideal for use in commercial kitchens and food service establishments, these high-quality bags ensure optimal vacuum sealing.

## 2. Safety Information

- Intended Use: This product is exclusively designed for vacuum sealing food items.
- Do Not Overfill: Avoid overfilling the bags as this may compromise the seal and lead to food spoilage.
- Storage Temperature: Store vacuum-sealed items in a cool and dry environment to maintain quality.
- Disposal: After use, dispose of bags in accordance with local regulations.
- Avoid Sharp Objects: Do not use sharp objects to puncture the bags; this may cause leakage and contamination.
- Check for Damage: Before each use, inspect the vacuum bag for any signs of damage or wear. Do not use damaged bags.
- Not Microwave-Safe: These bags are not suitable for microwave use. Ensure proper heating methods are employed when reheating food.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 300 x 400 mm
- Height: 90 mm
- Material: High-quality corrugated material designed for durability and food safety

## 4. Setup and Installation

- Preparation: Ensure the vacuum sealing machine is fully operational and clean.
- Placing the Bag: Open the vacuum bag and place the food items inside, ensuring not to exceed the recommended capacity.
- Sealing: Place the open end of the bag into the vacuum sealing machine, ensuring it is positioned correctly for optimal sealing performance.
- Vacuum and Seal: Activate the vacuum function to remove air from the bag, then ensure the machine seals the bag properly.
- Check the Seal: After sealing, inspect the bag for a secure seal. If necessary, re-seal for enhanced food preservation.

## 5. Operation

- The vacuum bag should be equipped with a vacuum machine compatible with its dimensions. Follow the manufacturer's instructions for the machine to ensure proper operation.
- Ensure that the vacuum machine is set to the appropriate pressure for sealing food safely.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean vacuum sealing machines as per the manufacturer's guidelines to ensure longevity.
- Avoid washing the vacuum bags; they are designed for single use.
- Store unused vacuum bags in a cool, dry area, away from direct sunlight to prevent degradation.

## 7. Troubleshooting

- Poor Seal: Ensure the machine is functioning correctly. Check that the bag is inserted properly with no obstructions or wrinkles.
- Leaks: Inspect the bag for punctures or tears. Replace with a new bag if damaged.
- Inconsistent Vacuum: Check the vacuum machine's settings and ensure that no air is escaping. Clean the machine's sealing area if necessary.

## 8. Disposal

- The vacuum bags should be disposed of responsibly. Check local regulations regarding plastic waste and recycle if applicable. Do not incinerate or dispose of in water bodies.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für Vakuumbbeutel, gewellt 300 x 400 mm, 90 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Vakuumbbeutel, gewellt 300 x 400 mm, 90 mm entschieden haben. Dieser Vakuumbbeutel bietet eine sichere und effektive Lösung zur Lagerung von Lebensmitteln und anderen Materialien, die frisch und geschützt bleiben müssen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Verwendung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitshinweise

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie den Vakuumbbeutel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Chemikalien und Hitze: Lagern Sie den Beutel nicht in der Nähe von Chemikalien oder hitzequellenden Geräten.
- Körperverletzungsgefahr: Achten Sie darauf, dass der Beutel beim Öffnen nicht reißt, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Halten Sie den Beutel von Kindern fern, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.
- Lebensmittelsicherheit: Verwenden Sie den Vakuumbbeutel nicht für heiße Lebensmittel, die die Materialien schädigen oder schmelzen könnten.
- Haltbarkeit: Überprüfen Sie regelmäßig die Qualität des Beutels und verwenden Sie ihn innerhalb des angegebenen Haltbarkeitsdatums.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Vakuumbbeutel, gewellt
- Abmessungen: 300 x 400 mm
- Dicke: 90 mm
- Material: BPA-frei, lebensmittelecht
- Verpackungseinheit: (bitte spezifizieren, falls zutreffend)

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
2. Vakuumiergerät: Wenn Sie ein Vakuumiergerät verwenden, bereiten Sie es vorher vor, indem Sie es an eine Stromquelle anschließen und einrichten.
3. Beutel Füllen: Legen Sie das Lebensmittel oder Material, das vakuumiert werden soll, in den Beutel, und achten Sie darauf, nicht über die Fülllinie hinauszugehen.
4. Vakuumieren: Platzieren Sie die Öffnung des Beutels in das Vakuumiergerät und folgen Sie den Anweisungen Ihres Geräts, um den Vakuumprozess zu starten.
5. Versiegeln: Sichern Sie den Beutel durch den Versiegelungsmechanismus des Geräts.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Vakuumbbeutel, um Lebensmittel länger frisch zu halten.
- Beachten Sie, dass der Beutel bei der Anwendung mit einer Vakuumiermaschine richtig versiegelt werden muss.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach mehrfacher Verwendung den Beutel reinigen: Wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Lagern Sie den Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, fern von Licht und Wärmequellen.

## 7. Fehlersuche

- Vakuumfehler: Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig im Vakuumiergerät positioniert ist. Überprüfen Sie, ob die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.
- Undichtigkeit: Kontrollieren Sie den Beutel auf Risse oder Löcher.
- Kontaktieren Sie den Hersteller: Wenn Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Beutel gemäß den örtlichen Vorschriften zur Mülltrennung. Kunststoffe sind recyclebar wo angegeben.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 Vacuümzak Corrugated 300 x 400 mm 90 mm G30x40x90

## 1. Algemene Informatie

Deze vacuümzak is ontworpen voor het veilig en efficiënt verpakken van voedsel en andere producten. Met een afmeting van 300 x 400 mm en een zijde van 90 mm biedt deze zak uitstekende bescherming tegen vocht, lucht en andere invloeden van buitenaf.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit product is uitsluitend bestemd voor het verpakken van voedsel en niet voor andere doeleinden.
- Warmtebestendigheid: Vermijd blootstelling aan directe hittebronnen.
- Correcte opslag: Bewaar de zakken op een koele, droge plaats, uit de buurt van zonlicht en chemische stoffen.
- Schade: Controleer de zakken voor gebruik. Gebruik geen beschadigde of verouderde zakken om voedselveiligheid te garanderen.
- Kinderveiligheid: Houd producten buiten het bereik van kinderen. De zakken zijn niet bedoeld als speelgoed.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 400 mm
- Zijdelengte: 90 mm
- Materiaal: Corrugated plastic (of vergelijkbaar)
- Geschikt voor vacuümmachines

## 4. Installatie en Opstelling

1. Voorbereiding: Controleer of de vacuümverpakkingsmachine goed functioneert en schoon is.
2. Plaatsing van de zak: Neem een vacuümzak en zorg ervoor dat er geen scherpe randen of voorwerpen in de zak zijn.
3. Vullen: Vul de zak met de gewenste producten, maar zorg ervoor dat de ruimte aan de bovenkant van de zak voldoende is (minimaal 5 cm) om een goede afsluiting te garanderen.
4. Vacuüm afsluiten: Plaats de open bovenkant van de zak in de vacuümkamer van de machine volgens de instructies van de machinefabrikant.
5. Start de machine: Activeer de machine om het vacuüm proces te starten. Volg de gebruiksaanwijzing van de vacuümverpakkingsmachine voor het beste resultaat.

## 5. Bedieningsinstructies

- Zorg ervoor dat de zak goed in de machine is geplaatst.
- Selecteer het juiste programma op de vacuümverpakkingsmachine.
- Controleer of het vacuüm- en afsluitmechanisme goed werkt voor een veilige en efficiënte verpakking.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de vacuümverpakkingsmachine regelmatig volgens de richtlijnen van de fabrikant.
- Controleer op slijtage van de zakken en vervang deze indien nodig.
- Bewaar de zakken in een gesloten verpakking om ze schoon en ongebruikt te houden.

## 7. Probleemoplossing

- Geen vacuüm: Controleer of de zak correct in de machine is geplaatst en of er geen schade aan de zak is.
- Lekkende zakken: Zorg ervoor dat de zak volledig is afgesloten. Als de zak niet goed afsluit, probeer dan een nieuwe zak.
- Oververhitting van de machine: Laat de machine afkoelen en controleer de gebruiksaanwijzing voor herstartinstructies.

## 8. Afvoer

- Zorg ervoor dat gebruikte vacuümzakken niet in de natuur worden weggegooid.
- Volg de lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwijdering voor plastic producten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bolsa de Vacío Corrugada 300 x 400 mm 90 mm G30x40x90

## 1. Información General

Gracias por elegir la Bolsa de Vacío Corrugada de GGM Gastro. Este producto es ideal para el envasado y almacenamiento al vacío de alimentos, manteniendo su frescura y prolongando su vida útil.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para el envasado al vacío de alimentos. No utilizar para otros fines.
- **Precauciones:** Evitar el contacto de la bolsa con fuentes de calor y evitar la exposición a productos químicos agresivos.
- **Manipulación:** Manipule con cuidado para evitar el contacto con objetos afilados que puedan dañar la bolsa.
- **Almacenamiento:** Mantenga las bolsas en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños.
- **Inspección:** Antes de cada uso, revise las bolsas para asegurarse de que no tengan daños visibles.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 300 x 400 mm
- **Grosor:** 90 mm
- **Material:** Polietileno de alta calidad
- **Uso:** Apto para uso alimentario
- **Cantidad por paquete:** Varía según el vendedor

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la bolsa de vacío del paquete.
2. Asegúrese de que la superficie de la bolsa esté limpia y seca.
3. Coloque los alimentos que desea envasar dentro de la bolsa, dejando suficiente espacio en la parte superior para un sellado efectivo (aproximadamente 5 cm).
4. Introduzca la bolsa en la máquina de vacío siguiendo las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que la abertura superior de la bolsa esté colocada correctamente en el área de sellado de la máquina.
5. Cierre la máquina de vacío y presione el botón de inicio.
6. Una vez que el proceso esté completo, retire la bolsa y asegúrese de que esté sellada correctamente.

## 5. Funcionamiento

Para utilizar la bolsa de vacío corrugada, simplemente siga el proceso de envasado al vacío mencionado. Las bolsas están diseñadas para permitir que el aire sea extraído de manera efectiva, proporcionando un sellado hermético.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Las bolsas de vacío son desechables y no están diseñadas para ser reutilizadas. Sin embargo, asegúrese de mantener su área de almacenamiento limpia.
- Evite el contacto con sustancias químicas de limpieza fuertes.
- Almacene las bolsas en un lugar seco y fresco.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** La bolsa no se sella correctamente.  
**Solución:** Asegúrese de que la abertura de la bolsa esté colocada correctamente en la máquina y que no haya alimentos obstruyendo el área de sellado.
- **Problema:** La bolsa tiene fugas.  
**Solución:** Inspeccione la bolsa antes de usarla. Si hay un daño visible, no use la bolsa y deséchela.

## 8. Eliminación

Deseche las bolsas de vacío corrugadas de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No se deben tirar en el medio ambiente. Se recomienda depositar en el contenedor de plástico reciclable.

## 9. Contacto

Para más información, puede contactarnos a través de los siguientes medios:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Sac de vide ondulé 300 x 400 mm 90 mm G30x40x90

## 1. Informations générales

Le sac de vide ondulé G30x40x90 est conçu pour une conservation optimale des aliments. Fabriqué en matériaux de haute qualité, il est résistant et parfait pour le stockage des produits alimentaires frais ou cuisinés.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement pour les aliments.
- Vérifiez l'intégrité du sac avant l'utilisation. Ne pas utiliser s'il y a des signes de déchirure ou de dommage.
- Ne pas surcharger le sac afin d'éviter les déchirures.
- Évitez le contact avec des objets tranchants qui pourraient endommager le sac.
- Ne pas exposer le sac à des températures supérieures à celles spécifiées pour une utilisation sécuritaire.
- Tenir hors de portée des enfants.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Dimension : 300 x 400 mm
- Épaisseur : 90 mm
- Type : Sac de vide ondulé
- Matériau : Polyéthylène de haute qualité
- Résistance à la chaleur : Oui (ne pas dépasser 70°C)
- Compatible avec les appareils de mise sous vide standard.

## 4. Installation et configuration

- Assurez-vous que l'appareil de mise sous vide est positionné sur une surface plane et stable.
- Connectez l'appareil à une source d'alimentation électrique stable.
- Ouvrez l'appareil et insérez le sac de vide en vous assurant de suivre les instructions de l'appareil.
- Fermez le couvercle de l'appareil et choisissez le mode de mise sous vide souhaité.
- Appuyez sur le bouton de démarrage pour activer le processus. Assurez-vous que le processus est terminé avant d'ouvrir l'appareil.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le sac de vide, suivez ces étapes :

- Remplissez le sac avec les aliments souhaités sans dépasser la capacité maximale.
- Utilisez un appareil de mise sous vide pour retirer l'air et sceller le sac.
- Assurez-vous que le sac est correctement scellé pour éviter l'entrée d'air.
- Étiquetez le sac avec la date de stockage avant de le conserver.

## 6. Nettoyage et entretien

- Ne pas laver le sac après utilisation.
- Pour les sacs réutilisables, essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Conservez les sacs dans un endroit sec et frais.
- Évitez l'exposition directe à la lumière du soleil.

## 7. Dépannage

- Si le sac se déchire : Vérifiez les éléments introduits et retirez les objets tranchants.
- Si le vide n'est pas solide : Assurez-vous que le sac est correctement scellé et que l'appareil fonctionne correctement.
- Si l'appareil ne démarre pas : Vérifiez la connexion d'alimentation et les paramètres de l'appareil.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas les sacs dans des égouts ou des cours d'eau.
- Éliminez les sacs conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Consultez les options de recyclage pour le polyéthylène dans votre région.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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 per Sacchetti Sottovuoto Corrugati 300 x 400 mm 90 mm G30x40x90

## 1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce informazioni importanti sull'uso, la sicurezza e la manutenzione dei sacchetti sottovuoto corrugati 300 x 400 mm 90 mm G30x40x90. Questi sacchetti sono progettati per garantire una conservazione efficace degli alimenti, prolungandone la freschezza e la qualità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti, ovvero la conservazione degli alimenti.
- Non utilizzare sacchetti danneggiati o usurati.
- Evitare il contatto con fonti di calore diretto o fiamme libere.
- Non riempire eccessivamente i sacchetti, seguire le raccomandazioni riguardo la capacità massima.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Se si utilizza un dispositivo per il sottovuoto, seguire attentamente le istruzioni del produttore.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

I sacchetti sottovuoto corrugati sono realizzati in materiale plastico di alta qualità, durevoli e resistenti.

Specifiche Tecniche:

- Dimensione: 300 x 400 mm
- Spessore: 90 mm
- Tipo: Corrugati

## 4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
2. Prendere un sacchetto sottovuoto e assicurarsi che non ci siano difetti visibili.
3. Posizionare il sacchetto all'interno del dispositivo per il sottovuoto secondo le istruzioni specifiche per il modello del dispositivo.
4. Riempire il sacchetto con gli alimenti desiderati, senza superare la capacità massima.
5. Sigillare il sacchetto seguendo le istruzioni fornite con il dispositivo.

## 5. Operazione

- Utilizzare il sacchetto solo per prodotti alimentari.
- Assicurarsi che il sacchetto sia correttamente sigillato prima di conservare gli alimenti.
- Riporre i sacchetti sigillati in un luogo fresco e asciutto.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- I sacchetti sono monouso e non devono essere riutilizzati.
- Dopo l'uso, smaltire il sacchetto in modo appropriato.
- Pulire il dispositivo per il sottovuoto secondo le istruzioni del produttore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il sacchetto non si sigilla correttamente, verificare se il dispositivo è pulito e funzionante.
- Se il sacchetto presenta perdite, non utilizzarlo e smaltirlo.

## 8. Smaltimento

Smaltire i sacchetti usati in conformità con le normative locali sul riciclaggio e i rifiuti. Non gettare i sacchetti nell'ambiente.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania