

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: PLB-002

**Thermobox GN 1/2 - 21.6 litres | Insulated box | Styrofoam box | Polibox |
Keep warm box**



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

EN ENGLISH

Thermobox GN 1/2 Product Manual

General Information

The Thermobox GN 1/2 is a high-quality insulated box designed to keep food warm or cool during transportation. Made from durable styrofoam, this product is ideal for catering services, delivery services, and any occasion where maintaining food temperature is essential.

Safety Information

- Intended Use: The Thermobox is designed exclusively for transportation and storage of food. Do not use for any other purpose.
- Temperature Range: Do not expose to extreme temperatures beyond the recommended range of -20°C to +85°C.
- Storage: Ensure the Thermobox is stored in a clean, dry place to maintain its integrity.
- Heavy Loads: Avoid exceeding the recommended weight capacity to prevent damage and potential injury.
- Safety Measures: Always use protective gloves when handling hot food to avoid burns.
- Children: Keep out of reach of children when in use to prevent accidents.
- Cleaning: Use appropriate cleaning materials to avoid damage to the insulation and outer surface.

Product Specifications

- Brand: GGM Gastro
- Model: PLB-002
- Material: Styrofoam
- Capacity: 21.6 lit
- Dimensions:
 - Internal dimensions: 325 x 265 x 195 mm
 - External dimensions: 370 x 310 x 225 mm
- Weight: 1.6 kg
- Temperature Retention: Up to 5 hours for hot food and 4 hours for cold items

Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Thermobox from its packaging. Check for any visible damages.
2. Location: Place the Thermobox on a stable surface, free from hazards and direct sunlight.
3. Preparation: Before use, ensure the interior is clean. It is advisable to sanitize the box with an appropriate food-safe cleaner.
4. Cooling/Heating: Pre-cool or pre-heat the box before placing the food inside for optimal temperature retention. This can be done by placing ice packs or warm water in the box, respectively, for about 30 minutes. Ensure to empty the box of any water or ice before placing food inside.

Operation

1. Filling: Load food into the Thermobox, ensuring it is well-sealed to prevent heat or cold from escaping.
2. Transport: Secure any latches or closures to prevent opening during transport.
3. Temperature Monitoring: Use a food thermometer to monitor the temperature of the food within the box.

Cleaning and Maintenance

- Clean the interior and exterior of the Thermobox after each use with a damp cloth and a mild detergent.
- Avoid using abrasive cleaners or tools, as they can scratch the surface.
- Ensure it is completely dry before storing.

Troubleshooting

- Issue: Thermobox does not maintain temperature.
 - Solution: Ensure that the box was pre-cooled or pre-heated appropriately before use. Check seals for tightness. Inspect for any cracks or damage.
- Issue: Appearance of odor.
 - Solution: Clean thoroughly; use vinegar mixed with water to neutralize odors.

Disposal

Dispose of the Thermobox in accordance with local regulations. Ensure that it is clean and free of food residues before disposal. The styrofoam material may be recyclable in some areas; check with local recycling facilities.

Contact

For support or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch: Thermobox GN 1/2 - 21,6 Liter Isolierbox

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Thermobox GN 1/2. Diese isolierte Styroporbox ist ideal, um Lebensmittel warm zu halten oder kühl zu transportieren. Sie wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und im Catering entwickelt.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Thermobox stets auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Thermobox nur für den vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie Kontakt mit Wasser und heißen Oberflächen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Es ist wichtig, die Box nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zu beladen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Tragen Sie gegebenenfalls hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen.
- Halten Sie die Thermobox von Kindern fern, wenn sie mit heißen Lebensmitteln gefüllt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Thermobox GN 1/2
- Kapazität: 21,6 Liter
- Material: Styropor
- Abmessungen: 64x32x27cm
- Gewicht: 2,5 kg
- Isolierung: Hochwertige Isolierung für langanhaltende Wärme- und Kältehaltung
- Farbe: Weiß

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Thermobox vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Box auf Beschädigungen. Im Falle von Beschädigungen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.
- Stellen Sie die Thermobox an einem gut belüfteten, trockenen Ort auf.
- Positionieren Sie die Thermobox so, dass sie nicht direkter Sonneneinstrahlung oder aggressiven Chemikalien ausgesetzt ist.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Thermobox mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gut verpackt und abgedeckt sind, um eine optimale Temperatur zu gewährleisten.
- Schließen Sie den Deckel fest, um Wärmeverlust zu vermeiden.
- Die Box ist ideal für den Transport von warmen Speisen sowie für kalte Gerichte geeignet.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Thermobox nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie die Box nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Isolierung auf Beschädigungen und wechseln Sie die Box bei Bedarf aus.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel sind nicht warm gehalten.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist und die Box nicht geöffnet wurde.
- Problem: Thermobox ist beschädigt.
Lösung: Verwenden Sie die Box nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Thermobox gemäß den örtlichen Vorschriften für Styropor-Verpackungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Box nicht in den normalen Müll gegeben wird, sondern an den dafür vorgesehenen Recyclingstellen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Thermobox GN 1/2 (21,6 Liter) - STYROFOAM BOX - POLIBOX - KEEP WARM BOX PLB-002

1. Algemene Informatie

De Thermobox GN 1/2 is een hoogwaardige geïsoleerde box die ontwikkeld is voor het houden van voedsel op de juiste temperatuur. Deze box is ideaal voor het transport van warme gerechten en het bewaren van voedselkwaliteit in catering- en horecaomgevingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de Thermobox enkel voor het houden van voedsel. Gebruik de box niet voor andere doeleinden.
- Zorg ervoor dat de box stevig en stabiel staat tijdens gebruik om te voorkomen dat deze omvalt.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of scheuren; een beschadigde box kan de warmte-isolatie negatief beïnvloeden.
- Houd de Thermobox buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van warme gerechten om brandwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de binnenkant van de box kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Producttype: Geïsoleerde box
- Model: GN 1/2
- Capaciteit: 21,6 liter
- Materiaal: Styrofoam
- Afmetingen (in mm): 640 x 320 x 265
- Gewicht: 2,9 kg
- Geschikt voor: GN-container 1/2

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de Thermobox op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de binnenkant van de box schoon en droog is voordat u deze gaat gebruiken.
- Vul de box met warme voedselcontainers voorzien van een juiste GN-format.
- Sluit de box zorgvuldig af met het deksel om de temperatuur te behouden.

5. Gebruik

- Vul de Thermobox met voorverwarmde gerechten voor optimale prestaties.
- Sluit het deksel goed af nadat u voedsel heeft toegevoegd of verwijderd.
- De box is ontworpen om warmte vast te houden; open het deksel zo min mogelijk om warmteverlies te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de binnenkant van de Thermobox na elk gebruik schoon met een milde zeepoplossing en een zachte doek.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de isolatie kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op schimmel of bacteriegroei en neem gepaste maatregelen om deze te verwijderen.
- Bewaar de box op een droge, koele plaats wanneer deze niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel blijft niet warm.
 - Oplossing: Controleer of de box goed is afgesloten. Zorg ervoor dat de gerechten goed voorverwarmd zijn.
- Probleem: Beschadiging aan de box.
 - Oplossing: Inspecteer de box regelmatig en neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

8. Afvoer

- De Thermobox is volledig recyclebaar. Wanneer deze aan het einde van zijn levensduur is, zorg ervoor dat u deze op een milieuvriendelijke wijze afvoert, overeenkomstig de lokale voorschriften voor het afvoeren van styrofoam.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op via:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220

- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding zorgvuldig voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Thermobox GN 1/2

1. Información General

La Thermobox GN 1/2 es una caja aislante diseñada para mantener la temperatura de los alimentos, ideal para catering, eventos y transporte de comidas. Fabricada en poliestireno expandido, es ligera y duradera, permitiendo una fácil manipulación y un excelente aislamiento térmico.

2. Información de Seguridad

- Utilizar únicamente para el propósito previsto.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No exponer a fuentes de calor directo o llamas abiertas.
- Comprobar el estado de la caja regularmente. No utilizar si presenta daños visibles.
- Limpiar antes y después de cada uso para evitar contaminaciones.
- No sumergir en agua o exponer a la humedad prolongada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 21.6 litros
- Dimensiones internas: 325 x 265 x 230 mm
- Material: Poliestireno expandido
- Temperatura de funcionamiento: Mantiene temperatura durante un tiempo prolongado
- Color: Blanco
- Peso: Ligero, facilitando el transporte

4. Instalación y Montaje

1. Retire la Thermobox de su embalaje.
2. Coloque la caja en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la tapa cierre correctamente, verificando que no haya objetos obstruyendo el cierre.
4. No apile objetos pesados sobre la Thermobox para evitar daños.

5. Operación

- Antes de usar, asegúrese de que la Thermobox esté limpia y seca.
- Precaliente la Thermobox si es necesario, para mejorar el rendimiento térmico.
- Coloque los alimentos dentro de la caja, asegurándose de que estén bien sellados y calientes.
- Cierre la tapa firmemente para mantener la temperatura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la Thermobox después de cada uso con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o productos químicos duros que puedan dañar el material.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Si la Thermobox no mantiene la temperatura: Verifique el cierre de la tapa y asegúrese de que no estén presentes daños.

- Si hay humedad en el interior: Asegúrese de utilizar recipientes herméticos y secos.

8. Eliminación

- Siga las regulaciones locales para la eliminación de los materiales de embalaje y del producto.
- Recicle si es posible el poliestireno en centros de reciclaje autorizados.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Thermobox GN 1/2 - Boîte Isotherme

1. Informations Générales

Ce manuel d'utilisation fournit des instructions essentielles pour l'utilisation, l'entretien et la sécurité de la Thermobox GN 1/2, une boîte isotherme conçue pour maintenir les aliments à la température désirée. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage commercial pour le transport et la conservation des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Restrictions d'âge : Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants sans surveillance.
- Manipulation : Évitez les chocs violents et les impacts. Ne pas empiler d'autres objets lourds sur la boîte.
- Températures extrêmes : Ne pas exposer la boîte à des températures en dehors des spécifications du fabricant, ce qui pourrait altérer ses propriétés isolantes.
- Produits alimentaires : Assurez-vous que tous les aliments placés dans la boîte sont conformes aux réglementations sanitaires en vigueur.
- Nettoyage : Utilisez uniquement des nettoyeurs non corrosifs pour nettoyer la boîte.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

La Thermobox GN 1/2 est conçue pour une utilisation durable et efficace.

Spécifications techniques :

- Volume : 21,6 litres
- Matériau : Polystyrène expansé
- Dimensions (L x l x H) : 600 x 400 x 200 mm
- Poids : 2,1 kg
- Couleur : Blanc

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez la Thermobox.
2. Inspection : Vérifiez que le produit ne présente aucun dommage. En cas de problème, contactez le service client.
3. Emplacement : Placez la Thermobox sur une surface plane et stable, à l'abri des sources de chaleur directe.
4. Pré-chauffage (facultatif) : Si nécessaire, préchauffez la boîte avec de l'eau chaude ou des plaques chauffantes pour une meilleure rétention de chaleur.

5. Fonctionnement

- Chargement des aliments : Placez les aliments préparés dans la boîte. Veillez à ce que les aliments soient correctement fermés pour éviter les fuites.
- Fermeture : Fermez bien le couvercle pour assurer une bonne isolation et maintenir la température.
- Transport : Déplacez la Thermobox avec précaution. Utilisez les poignées si disponibles.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Après chaque utilisation, lavez l'intérieur avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment et laissez sécher à l'air libre.
- Contrôle régulier : Vérifiez régulièrement l'état de la boîte. Réparez ou remplacez si vous détectez des fissures ou des dégradations.

7. Dépannage

- Problème de température : Si les aliments ne restent pas chauds, vérifiez la fermeture du couvercle et la présence de fuites d'air.
- Dommages visibles : Inspectez la boîte pour tout signe de dommage. Contactez le service client pour des réparations.

8. Élimination

Pour éliminer la Thermobox, recyclez le polystyrène conformément aux réglementations locales sur les déchets. Assurez-vous de respecter les normes environnementales lors de l'élimination.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant le produit, veuillez contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Thermobox GN 1/2 - 21,6 Litri

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Thermobox GN 1/2. Questo box isolato è progettato per mantenere le pietanze calde o fredde, ideale per ristoranti, catering e eventi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando è in uso.
- Verificare sempre che il coperchio sia ben chiuso per mantenere la temperatura desiderata.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano contenitori caldi.
- Effettuare una verifica regolare delle parti per garantire che non ci siano danni o usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Thermobox GN 1/2
- Capacità: 21,6 Litri
- Materiale: Polistirolo
- Dimensioni esterne (L x P x H): 640 x 320 x 400 mm
- Dimensioni interne (L x P x H): 580 x 270 x 370 mm
- Peso: 2,8 kg
- Colore: Bianco

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il Thermobox su una superficie piana e stabile.
2. Aprire il coperchio.
3. Inserire gli alimenti all'interno, assicurandosi di non superare il limite di capacità.
4. Chiudere saldamente il coperchio.
5. Posizionare il Thermobox a una distanza sicura da fonti di calore e colpi diretti.

5. Funzionamento

- Prima di utilizzare il Thermobox, preriscaldare gli alimenti o le bevande da inserire.
- Chiudere bene il coperchio per garantire un'efficace isolamento termico.
- Controllare regolarmente la temperatura interna per assicurarsi che gli alimenti rimangano nella zona di sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il Thermobox con acqua calda e sapone delicato.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Asciugare completamente il prodotto prima di riporlo.
- Controllare periodicamente il box per eventuali segni di usura o danno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Gli alimenti non rimangono caldi.
Soluzione: Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente. Verificare se gli alimenti erano sufficientemente caldi al momento dell'inserimento.
- Problema: Il box presenta segni di danno.
Soluzione: Non utilizzare il prodotto e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il Thermobox in conformità alle normative locali sui rifiuti. Se possibile, riciclare il materiale in polistirolo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania