

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-003

**Thermobox GN 1/2 - 31.2 litres | Insulating box | Styrofoam box | Polibox |
Keep-warm box**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Thermobox GN 1/2

1. General Information

The Thermobox GN 1/2 is a high-quality insulating box designed for the efficient transport and storage of food. Suitable for professional use in catering and foodservice environments, this product keeps your food warm and at optimal temperatures during transit. Made from durable Styrofoam, the Thermobox is lightweight yet robust, providing exceptional insulation properties.

2. Safety Information

- Intended Use: This Thermobox is designed specifically for food transport and storage. It should not be used for any other purpose.
- Temperature Limits: Do not exceed temperature limits of 80°C for hot food storage.
- Weight Capacity: Ensure the combined weight of contents does not exceed 30 kg to prevent breakage or damage.
- Moisture and Liquids: While resistant to moisture, do not submerge the box in water. Clean using damp cloths or sponges.
- Sharp Objects: Handle sharp utensils with care to avoid puncturing the inner foam.
- Children: Keep the Thermobox out of reach of children when in use to prevent injuries.
- Damage: Inspect the box regularly for any signs of damage or wear. Discontinue use if damaged.

3. Product Specifications

- Model: PLB-003
- Material: Styrofoam
- Dimensions: 325 x 265 x 200 mm
- Capacity: 31.2 litres
- Insulation Performance: Keeps food warm for extended periods
- Weight: 1.5 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Thermobox from its packaging. Check for any visible damage.
2. Location: Place the Thermobox on a flat, stable surface to ensure it remains secure during use.
3. Preparation: Before use, ensure the interior of the box is clean and dry. Avoid placing too hot or too cold food directly into the box.

5. Operation

- Loading: Place food into the Thermobox, ensuring it is securely sealed in suitable containers.
- Temperature Maintenance: Preheat the box by placing warm (not boiling) water inside for a few minutes before inserting the food. Dispose of the water prior to loading.
- Sealing: Ensure the lid is closed tightly to maintain temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Use mild soap and a damp cloth to clean the exterior and interior of the box. Avoid abrasive cleaners and scrubbers.
- Drying: Allow the box to air dry completely before storage.
- Maintenance: Regularly check for any wear and tear. Inspect seals and lid fitment.

7. Troubleshooting

- Food Not Staying Warm: Ensure how the food is prepped, and consider quicker sealing after loading.
- Lid Doesn't Seal Properly: Check for foreign objects within the sealing area, clean if necessary.
- Damaged Box: If the box is damaged, discontinue use and consult customer service.

8. Disposal

Dispose of the Thermobox in accordance with local regulations concerning Styrofoam products. Recycling options may be available; check with local waste management services.

9. Contact

For any inquiries, support or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Thermobox GN 1/2. Adhering to these guidelines will help ensure optimum performance and longevity of your product.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Thermobox GN 1/2 - 31,2 Liter

1. Allgemeine Informationen

Die Thermobox GN 1/2 ist eine hochwertige Isolierbox, die entwickelt wurde, um Lebensmittel warm oder kalt zu halten. Sie eignet sich perfekt für die Gastronomie und Catering-Services und ist für den Einsatz bei Veranstaltungen und im Freien konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschrift: Verwenden Sie die Thermobox nur für den vorgesehenen Zweck.
- Temperaturüberwachung: Überwachen Sie die Temperatur der Speisen regelmäßig, um sicherzustellen, dass sie im sicheren Temperaturbereich bleiben.
- Handhabung: Seien Sie beim Umgang mit heißen oder kalten Inhalten vorsichtig, um Verbrühungen oder Erfrierungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu schützen.
- Lagerung: Lagern Sie die Box an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Thermobox GN 1/2
- Volumen: 31,2 Liter
- Material: Styropor
- Abmessungen: GN 1/2 Standardgröße
- Temperaturbereich: Hält Lebensmittel bis zu 4 Stunden warm oder kalt bei geeigneter Anwendung.
- Gewicht: Leicht und tragbar.

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie die Thermobox auf Beschädigungen.
- Schritt 2: Stellen Sie die Thermobox auf eine stabile und ebene Fläche.
- Schritt 3: Für optimale Leistung empfehlen wir, die Box vor der Verwendung vorzuwärmen oder vorzukühlen, indem Sie sie mit heißem Wasser (für warm) oder Eis (für kalt) befüllen und dies 15-30 Minuten einwirken lassen.
- Schritt 4: Leeren Sie die Box von Wasser oder Eis und füllen Sie sie mit den Lebensmitteln.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Box: Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel gleichmäßig verteilt sind, um die beste Wärme- oder Kälteteilung zu gewährleisten.
- Verschließen Sie die Box: Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest geschlossen ist, um maximale Isolierung zu gewährleisten.
- Überwachen Sie die Temperatur: Nutzen Sie ein Thermometer, um die Temperatur der Lebensmittel regelmäßig zu überprüfen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie die Thermobox mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknung: Lassen Sie die Box vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie sie lagern. Überprüfen Sie regelmäßig die Isolierung und Dichtungen auf Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel sind nicht warm/kalt genug.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Box richtig vorbereitet wurde (vorwärmen oder -kühlen).
- Problem: Schäden an der Box.
Lösung: Kontaktieren Sie den Kundendienst für weitere Anweisungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Thermobox gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoff und Styropor. Stellen Sie sicher, dass die Box vollständig gereinigt ist, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Thermobox GN 1/2 - 31,2 Liters

1. Algemene Informatie

De Thermobox GN 1/2 is ontworpen voor het warmhouden van voedsel. Deze isolerende box is perfect voor restaurants, catering diensten en andere horecagelegenheden die voedsel veilig en op temperatuur willen transporteren. Gemaakt van stevig Styrofoam biedt de box uitstekende thermische isolatie en is geschikt voor gebruik met verschillende GN containers.

2. Veilige Informatie

- Gebruik de Thermobox uitsluitend voor het transport van voedsel.
- Vermijd blootstelling aan directe hitte of open vlammen.
- Voorkom dat de box wordt blootgesteld aan vorst of vochtige omgevingen.
- Controleer de box regelmatig op beschadigingen en gebruik deze niet als deze beschadigd is.
- Was je handen voor en na het hanteren van voedsel om contaminatie te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de box goed afgesloten is tijdens het transport om te voorkomen dat voedsel blootgesteld wordt aan de buitenlucht en bacteriën.

3. Productspecificaties

- Inhoud: 31,2 liter
- Afmetingen: 640 x 320 x 320 mm
- Materiaal: Styrofoam
- Kleur: Wit
- Geschikt voor GN containers van formaat GN 1/2

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de Thermobox uit de verpakking.
2. Zorg ervoor dat de Thermobox zich op een vlakke en stabiele ondergrond bevindt.
3. Plaats de gewenste GN containers in de Thermobox.
4. Sluit de deksel stevig om de warmte binnen te houden.
5. Voordat je de Thermobox gebruikt, laat deze minstens 30 minuten op temperatuur komen.

5. Gebruik

- Vul de GN containers met verwarmd voedsel.
- Plaats de gevuld containers met deksel op de Thermobox.
- Sluit de Thermobox goed om een optimale temperatuur te behouden.
- Controleer tijdens het transport regelmatig de temperatuur van de Thermobox.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de Thermobox schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de box goed af na reiniging.
- Bewaar de box op een droge plaats als deze niet gebruikt wordt.

7. Probleemoplossing

- Als de Thermobox niet voldoende warmte behoudt, controleer dan of de deksel goed is gesloten.
- Bij zichtbare beschadigingen, stop het gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Indien er reparaties nodig zijn, raadpleeg de handleiding van de fabrikant.

8. Afvalverwerking

- De Thermobox is recyclebaar.
- Neem de box mee naar een lokale recyclingfaciliteit als deze niet meer in gebruik is.
- Volg de lokale wetgeving voor de afvalverwerking van Styrofoam-materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Thermobox GN 1/2 - 31,2 Litros

1. Información General

La Thermobox GN 1/2 es una caja aislante diseñada para mantener la temperatura de los alimentos durante el transporte y almacenamiento. Su diseño eficiente y su construcción robusta la hacen ideal para el uso en restaurantes, catering y eventos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para el transporte y almacenamiento de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Carga Máxima: No exceder la capacidad máxima de 31,2 litros.
- Manipulación: Asegúrese de manejar la caja con cuidado para evitar daños.
- Temperaturas Extremas: No exponer la Thermobox a temperaturas extremas o condiciones climatológicas adversas.
- Superficie de Apoyo: Colocar la Thermobox sobre superficies planas y estables para evitar volcaduras.
- Limpieza: Evitar el uso de productos químicos abrasivos que puedan dañar el material.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 31,2 litros
- Dimensiones: GN 1/2
- Material: Poliestireno expandido (EPS)
- Aislamiento: Mantiene la temperatura durante varias horas
- Peso: Ligero y fácil de transportar
- Colores Disponibles: Blanco

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la Thermobox de su paquete y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Paso 2: Verifique que la caja esté limpia y seca antes del primer uso.
- Paso 3: Coloque la Thermobox en un lugar adecuado, donde no esté expuesta a fuentes de calor directas.
- Paso 4: Para un mejor rendimiento, se recomienda precalentar o precool la Thermobox según sea necesario antes de su uso.

5. Operación

- Carga de Alimentos: Coloque los alimentos en la Thermobox asegurándose de que estén tapados y bien sellados.
- Cierre: Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada para optimizar el efecto aislante.
- Transporte: Maneje con cuidado durante el transporte para evitar daños a la caja y a los alimentos en su interior.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Limpie la Thermobox después de cada uso con agua tibia y jabón suave.
- Evitar Productos Abrasivos: No utilice estropajos abrasivos o detergentes que puedan dañar el material.
- Secado: Deje secar completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- Problema: Temperatura de los alimentos no se mantiene.
 - Solución: Verifique que la tapa esté bien cerrada y que no haya openings en el aislamiento.
- Problema: Daños visibles en la caja.
 - Solución: No utilice la Thermobox si está dañada. Contacte al proveedor para asistencia.

8. Eliminación

- Métodos de Eliminación: La Thermobox está hecha de poliestireno, que puede ser reciclado. Consulte las directrices locales para el reciclaje adecuado. No desechar en basurales comunes.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia, no dude en contactarnos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU THERMOBOX GN 1/2 - 31,2 LITRES

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Thermobox GN 1/2. Ce produit est conçu pour réduire la perte de chaleur des aliments et garantir leur température optimale pendant le transport. Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Toujours vérifier l'intégrité du Thermobox avant utilisation. Ne pas l'utiliser s'il présente des dommages visibles.
- Ne pas dépasser la capacité maximale de charge pour éviter tout accident.
- Évitez de placer des aliments directement dans le Thermobox sans conteneur pour prévenir toute contamination.
- Gardez le Thermobox hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne pas exposer le Thermobox à des températures extrêmes ou à des produits chimiques agressifs.
- Utiliser le produit uniquement pour les fins prévues.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Capacité : 31,2 Litres
- Matériau : Polystyrène expansé
- Dimensions extérieures : 605 x 405 x 335 mm
- Dimensions intérieures : 530 x 330 x 280 mm
- Poids : 1,38 kg
- Couleur : Blanc

4. Installation et Configuration

1. Déballer le Thermobox et s'assurer qu'il est propre et intact.
2. Placer le Thermobox sur une surface lisse et stable.
3. Pour garantir l'efficacité de la chaleur, préchauffer le Thermobox en y plaçant des plaques chaudes ou de l'eau chaude pendant 20 minutes avant d'y mettre les aliments.
4. Une fois préchauffé, retirer les plaques chaudes et remplir le Thermobox avec les aliments.
5. Refermer le couvercle pour éviter la perte de chaleur.

5. Fonctionnement

- Utilisez le Thermobox pour stocker et transporter des aliments chauds en maintenant une température adéquate.
- Ne pas ouvrir le couvercle fréquemment pour maximiser l'efficacité thermique.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyer le Thermobox avec un chiffon humide et un détergent doux après chaque utilisation.
- Ne pas immerger le Thermobox dans l'eau; utilisez uniquement un chiffon.
- Inspecter régulièrement le produit pour détecter d'éventuels dommages ou signes d'usure.

7. Dépannage

- S'il ne maintient pas la température souhaitée, vérifier que le couvercle est bien fermé.
- Si des odeurs persistent, nettoyer le produit avec une solution vinaigrée.
- Pour tous les problèmes persistants, veuillez contacter le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter le Thermobox avec les ordures ménagères.
- Recyclable selon la législation locale sur les produits en polystyrène.
- Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour savoir comment l'éliminer correctement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le Thermobox GN 1/2 pour vos besoins de transport alimentaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Thermobox GN 1/2

1. Informazioni Generali

La Thermobox GN 1/2 è una scatola isolante progettata per mantenere il calore dei cibi. È realizzata in polistirene espanso e offre funzionalità pratiche per ristoranti, catering e eventi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: utilizzate solo per il mantenimento in caldo di alimenti già cotti.
- Manutenzione: mantenere la Thermobox pulita e asciutta per evitare la proliferazione di batteri.
- Sforzi eccessivi: non sovraccaricare la scatola oltre il limite di peso o volume.
- Surriscaldamento: non mettere direttamente sostanze calde all'interno senza un adeguato contenitore.
- Uso all'aperto: non lasciare la scatola esposta alla luce diretta del sole o a condizioni atmosferiche estreme.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 31,2 Litri
- Materiale: Polistirene espanso
- Dimensioni: GN 1/2
- Temperatura di mantenimento: Fino a 85°C
- Peso: Non specificato

4. Installazione e Montaggio

1. Preparazione: Assicurati che la superficie sia piana e pulita.
2. Controllo: Verifica che non ci siano danni visibili sulla scatola.
3. Accessori: Posiziona eventuali divisori o contenitori all'interno se forniti.
4. Chiusura: Assicurati che il coperchio si chiuda ermeticamente.

5. Operazione

- Riempire la Thermobox con cibi caldi.
- Chiudere saldamente il coperchio.
- Utilizzare l'unità solo per il tempo necessario per mantenere i cibi caldi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, svuotare sempre la scatola.
- Pulire con acqua tiepida e sapone neutro.
- Asciugare completamente prima di riporla.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o abrasivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Contenuto non rimane caldo.
Soluzione: Assicurati che il coperchio sia chiuso ermeticamente e verifica se ci sono perdite.
- Problema: Danni visibili.
Soluzione: Sostituire la scatola se ci sono crepe o forature.

8. Smaltimento

Smaltire la Thermobox in conformità con le normative locali sul riciclo. Contattare il centro di raccolta per informazioni specifiche sullo smaltimento del polistirene espanso.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania