

# 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-050

**Thermobox Plus GN 1/1 - 35.2 liters | Insulated box | Styrofoam box | Polibox | Warming box**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Polibox Plus GN1/1 220 mm

## 1. General Information

Thank you for choosing the Polibox Plus GN1/1. This innovative gastronorm container is designed to provide optimal performance for food storage and transport. Perfect for catering, restaurants, and events, the Polibox ensures that your food stays fresh and secure.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always handle with care to prevent injury. Ensure the container is placed on a stable surface to prevent tipping.
- Temperature Control: Do not expose to temperatures beyond -40°C to +100°C. Extreme temperatures may compromise structural integrity.
- Food Safety: Ensure that the container is cleaned thoroughly before use to prevent cross-contamination.
- Handling: Always use appropriate lifting techniques. The container may be heavy when filled.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight to maintain product quality.

## 3. Product Specifications

- Dimensions (external): 680 x 445 x 300 mm
- Dimensions (internal): (specific internal dimensions not listed, please consult supplier for details)
- Material: Food-grade polypropylene
- Temp Range: -40°C to +100°C
- Color: Grey
- Volume: (specific volume not listed, please consult supplier for details)
- Compatible with: GN 1/1 size
- Stackable: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Remove the Polibox from packaging.
2. Inspect for any damage or defects. Do not use if damaged.
3. Ensure the container is clean and dry before use.
4. Place the container on a stable surface where it will be utilized.
5. Ensure that any lids or covers are compatible and securely fitted during use.

## 5. Operation

- Fill the container with food products, ensuring that items do not exceed the rim.
- If using for hot items, allow them to cool to safe temperatures before placing in the container.
- If using for cold storage, ensure food is cooled appropriately to maintain hygiene standards.
- Secure the lid firmly if transporting to ensure contents remain sealed.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the Polibox using warm, soapy water after each use.
- Rinse thoroughly with clean water to remove any soap residue.
- Avoid harsh chemicals or abrasive cleaners that could damage the surface.
- Allow to air dry completely before storing.
- Regularly inspect for signs of wear or damage.

## 7. Troubleshooting

- Issue: Container is leaking.
  - Solution: Ensure the lid is properly sealed and check for any cracks in the container.
- Issue: Container is damaged.
  - Solution: Discontinue use and contact customer service for replacement options.

## 8. Disposal

Dispose of the Polibox in accordance with local recycling regulations. Proper disposal ensures that the materials are recycled or disposed of in an environmentally friendly manner.

## 9. Contact

For any questions or concerns regarding your Polibox Plus GN1/1, please reach out to us:

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Polibox Plus GN1/1. We hope you enjoy its benefits for food storage and transport!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für POLIBOX PLUS GN 1/1

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des POLIBOX PLUS GN 1/1. Dieses Produkt ist ideal für die sichere Lagerung und den Transport von Lebensmitteln. Es entspricht den aktuellen Sicherheits- und Qualitätsstandards und ist für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben konzipiert.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen.
- Temperaturgrenzen: Stellen Sie sicher, dass der POLIBOX bei Temperaturen zwischen -40 und +90 Grad Celsius betrieben wird.
- Vermeidung von Schäden: Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwendung von Reinigungsmitteln: Verwenden Sie nur für Lebensmittel zugelassene Reinigungsmittel.
- Sicherheit beim Transport: Stellen Sie sicher, dass der POLIBOX sicher gesichert ist, um ein Verrutschen während des Transports zu verhindern.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktabmessungen: 680 x 445 x 300 mm
- Prüfzertifikat: TÜV-geprüft
- Material: Hochwertiger, isolierter Polypropylen
- Fassungsvermögen: Ideal für GN 1/1 Behälter
- Gewicht: 2,5 kg
- Farbe: Schwarz
- Temperaturbereich: -40°C bis +90°C

### 4. Aufstellung und Installation

- Stellen Sie den POLIBOX PLUS auf eine stabile, ebene Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Box genügend Platz um sich hat, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie vor der Benutzung, ob die Box vollständig und unbeschädigt ist.

### 5. Betrieb

- Füllen Sie die Box mit den gewünschten Lebensmitteln oder Behältern.
- Achten Sie darauf, die Box nicht zu überladen.
- Verwenden Sie den POLIBOX bei den empfohlenen Temperaturgrenzen für die optimale Lebensmittelsicherung.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Box regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und warmem Wasser.
- Desinfizieren Sie die Innenfläche nach der Benutzung, insbesondere bei der Lagerung von rohen Lebensmitteln.
- Lassen Sie die Box vor dem Verstauen vollständig trocknen.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Box ist nicht ausreichend isoliert.  
Lösung: Überprüfen Sie auf Risse oder Beschädigungen im Material.
- Problem: Geruch aus der Box.  
Lösung: Reinigen Sie die Box gründlich mit einem geeigneten Reinigungsmittel.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Box gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Achten Sie darauf, dass umweltfreundliche Praktiken eingehalten werden.

### 9. Kontakt

Für Unterstützung und weitere Informationen 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 de Polibox Plus GN1/1

### 1. Algemeen Informatie

De Polibox Plus GN1/1 is een hoogwaardige voedselcontainer ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze container is perfect voor het veilig bewaren, transporteren en serveren van gerechten.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de Polibox alleen voor de aangegeven toepassingen.
- Temperatuur: Houd rekening met de temperatuurgrenzen om voedselveiligheid te waarborgen.
- Chemische Veiligheid: Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die de kunststof kunnen beschadigen.
- Fysieke Veiligheid: Controleer de container regelmatig op barsten of beschadigingen. Gebruik deze niet als er zichtbare schade is.
- Voedselveiligheid: Zorg ervoor dat de container schoon is voordat u deze met voedsel vult. Bewaar voedsel altijd bij de juiste temperatuur.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 680 x 445 x 300 mm
- Spanning: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor GN1/1 format

### 4. Setup en Installatie

1. Haal de Polibox Plus uit de verpakking.
2. Controleer of de container en de deksel intact zijn.
3. Plaats de container op een vlakke en stabiele ondergrond.
4. Om de deksel correct te sluiten, zorg ervoor dat hij gelijkmatig over de bovenkant van de container ligt.
5. De container is gereed voor gebruik.

### 5. Bedieningsinstructies

- Vul de Polibox niet meer dan tot de rand om morsen te voorkomen.
- Gebruik de container om voedsel warm of koel te houden, afhankelijk van uw behoeften.
- Sluit de deksel stevig af om warmte of kou vast te houden en besmetting van het voedsel te voorkomen.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de Polibox met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd schurende materialen die de oppervlakte kunnen krassen.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage of beschadigingen en vervang de container indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Container lekt.  
Oplossing: Controleer of de deksel goed gesloten is en op zoek naar beschadigingen aan het materiaal.
- Probleem: Container is moeilijk schoon te maken.  
Oplossing: Laat de container weken in warm water en afwasmiddel voordat je deze schoonmaakt.

### 8. Afvoer

De Polibox Plus is recyclebaar. Raadpleeg lokale richtlijnen voor de juiste manier van afvalverwerking en recycling van kunststof producten.

### 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Polibox Plus GN1/1

## 1. Información General

El Polibox Plus GN1/1 es un contenedor de alimentos diseñado para el transporte y almacenamiento de productos alimenticios. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza la conservación adecuada de la temperatura y la frescura de los alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Utilice el Polibox solo para el propósito previsto: almacenamiento y transporte de alimentos.
- Mantenga el producto alejado del fuego y fuentes de calor.
- Evite el uso de utensilios afilados que puedan dañar el contenedor.
- Asegúrese de que el Polibox esté limpio antes de su uso para prevenir contaminaciones.
- No sobrecargue el Polibox más allá de sus límites especificados.
- Para evitar lesiones, manipule el Polibox con cuidado, evitando caídas o golpes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Dimensiones: 680 x 445 x 300 mm

Capacidad: GN 1/1

Material: Polipropileno de alta calidad

Color: Blanco

Resistencia a temperaturas: Desde -40°C hasta +100°C

Características especiales: Aislamiento térmico eficiente, apilable, fácil de limpiar.

## 4. Configuración e Instalación

- Retire el Polibox de su embalaje.
- Coloque el Polibox en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que todas las tapas y cierres estén en condiciones adecuadas antes de comenzar a usar.
- Para un mejor rendimiento, en caso de transporte de alimentos fríos, coloque elementos refrigerantes en la base del Polibox.

## 5. Operación

- Antes de colocar alimentos en el Polibox, asegúrese de que estén a la temperatura adecuada.
- Para un almacenamiento eficiente, cierre el Polibox herméticamente después de cargar.
- Evite abrir el Polibox innecesariamente para mantener la temperatura interna.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el Polibox con agua caliente y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Inspeccione regularmente en busca de signos de desgaste y reemplace si es necesario.

## 7. Resolución de Problemas

- Fugas: Verifique la tapa y las juntas. Asegúrese de que estén selladas correctamente.
- Mal olor: Limpie el interior del Polibox con una solución de bicarbonato de sodio y agua.
- Dificultad para cerrar: Asegúrese de que no haya obstrucciones en el cierre.

## 8. Eliminación

- El Polibox Plus GN1/1 debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de plástico.
- No lo deseche en vías fluviales o lugares no autorizados. Consulte con las autoridades locales para el reciclaje.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, puede comunicarse con nosotros en:

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

Fin del manual

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Polibox Plus GN 1/1

## 1. Informations Générales

Le Polibox Plus GN 1/1 est conçu pour le stockage et le transport d'aliments. Il est fabriqué en matériaux robustes et respecte les normes de sécurité alimentaire. Assurez-vous de lire ce manuel avant utilisation.

## 2. Informations de Sécurité

- Évitez le contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas exposer à des températures extrêmes.
- Vérifiez l'intégrité du produit avant chaque utilisation.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser d'objets pointus à l'intérieur pour éviter d'endommager.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 680 x 445 x 300 mm
- Matériau : Polypropylène
- Capacité : conforme aux normes GN
- Température de fonctionnement : -20°C à +100°C
- Poids : [indiquer le poids]
- Couleur : [indiquer la couleur]

## 4. Installation et Mise en Place

- Retirez le Polibox Plus de son emballage.
- Vérifiez qu'aucun accessoire ne manque.
- Pour activer la fonction de maintien en température, préchauffez ou pré-refroidissez le Polibox avec des éléments chauffants ou de réfrigération appropriés durant 30 minutes avant de l'utiliser.
- Placez-le sur une surface plane.

## 5. Fonctionnement

- Chargez les aliments préparés à l'intérieur en veillant à respecter la capacité.
- Fermez hermétiquement le couvercle pour assurer l'isolation thermique.
- Pour déplacer, utilisez les poignées latérales.

## 6. Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement avec un détergent doux et de l'eau tiède.
- Rincez abondamment et laissez sécher à l'air libre.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ou de nettoyeurs corrosifs.
- Inspectez régulièrement pour des signes d'usure.

## 7. Dépannage

- Si le couvercle ne se ferme pas correctement, vérifiez qu'aucun objet ne bloque le joint.
- En cas de mauvaise isolation, assurez-vous que le Polibox n'est pas endommagé.

## 8. Élimination

- Disposez du produit conformément aux réglementations locales de gestion des déchets.
- Séparez les matériaux recyclables.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 Polibox Plus GN 1/1

### 1. Informazioni Generali

Il Polibox Plus GN 1/1 è un contenitore altamente resistente e versatile, progettato per il trasporto e la conservazione di alimenti. La sua costruzione di qualità garantisce la massima protezione e igiene durante l'uso.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un funzionamento sicuro e duraturo, seguire le seguenti precauzioni:

- Non sovraccaricare il contenitore oltre la sua capacità massima per evitare danni.
- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che il contenitore sia pulito e asciutto prima di utilizzare.
- Non esporre a temperature superiori a quelle raccomandate.
- Tenere lontano da fonti di calore dirette e fiamme.
- Maneggiare con cura per evitare di urtare o danneggiare il contenitore.

### 3. Descrizione del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Dimensioni: 680 x 445 x 300 mm
- Capacità: specificare in base alle necessità
- Materiale: plastica resistente agli urti
- Compatibilità: adatto per contenimenti GN 1/1
- Temperatura operativa: da -20°C a +100°C
- Resistente ai prodotti chimici: sì

### 4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il Polibox Plus dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il contenitore su una superficie piana e stabile.
3. Se si utilizza un coperchio, assicurarsi che sia ben allineato per garantire una chiusura sicura.
4. Verificare che il contenitore sia pulito e asciutto prima di utilizzarlo per il trasporto di alimenti.

### 5. Operazione

- Utilizzare il Polibox Plus per il trasporto di cibi caldi o freddi, garantendo che il prodotto mantenga la temperatura ottimale.
- Non riempire eccessivamente il contenitore per assicurare una circolazione dell'aria adeguata.
- Non utilizzare utensili appuntiti che possano graffiare o danneggiare la superficie interna del contenitore.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il contenitore dopo ogni uso con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Risciacquare bene e lasciare asciugare all'aria prima di riporlo.
- Controllare regolarmente per eventuali segni di usura o danni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il contenitore presenta crepe o rotture, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.
- In caso di odori persistenti, prolungare il periodo di pulizia e utilizzare bicarbonato di sodio o aceto.
- Se il coperchio non si chiude correttamente, verificare che non ci siano ostruzioni e che sia allineato bene.

### 8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del Polibox Plus, smaltire il prodotto secondo le normative locali relative ai rifiuti plastici.
- Non gettare nel normale sacco della spazzatura.
- Verificare se ci sono programmi di riciclaggio nella vostra zona.

### 9. Contatti

Per ulteriore supporto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania