

# 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: TTPBE100

**Thermobox | Delivery box for couriers | Polibox incl. pizza box - 100 litres**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for TTPBE100

### 1. General Information

The TTPBE100 is an advanced commercial appliance designed for professional kitchen environments. Engineered for efficiency and functionality, it serves a variety of culinary needs, ensuring high performance and reliability.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a compatible power supply as specified in the product specifications. Avoid moisture exposure to prevent electrical shocks.
- **Operational Safety:** Do not operate the appliance with wet hands or while standing on wet surfaces. Ensure that the appliance is placed on a stable, flat surface to prevent tipping.
- **Heat Precautions:** Be cautious while using the appliance as it can generate high temperatures. Use heat-resistant gloves when touching hot parts.
- **Children:** Keep the appliance out of reach of children. Do not allow unsupervised children to operate the machine.
- **Ventilation:** Provide proper ventilation to avoid overheating. Ensure that air vents are not blocked during operation.
- **Maintenance:** Regularly inspect the appliance for damaged parts. Do not use any damaged appliance and report to customer support for servicing.

### 3. Product Specifications

- **Model:** TTPBE100
- **Voltage:** 230V
- **Power:** 2000W
- **Capacity:** 100 liters
- **Dimensions:** 2200 x 800 x 1200 mm

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the TTPBE100 on a sturdy, level surface that can support its weight.
2. **Power Connection:** Plug the appliance into a standard 230V electrical outlet. Ensure that the outlet is grounded.
3. **Clearance:** Maintain a minimum clearance of 15 cm from walls or other appliances to ensure proper ventilation.
4. **Initial Checks:** Inspect all components for transport damage. Ensure that the power cord is intact and the appliance is clean before first use.

### 5. Operation

1. **Power On:** Switch on the appliance using the main power switch located at the rear.
2. **Control Settings:** Adjust the temperature and timer settings according to your cooking requirements using the control panel.
3. **Cooking:** Load the appliance with food items and close the door securely before starting the cooking process.
4. **Monitoring:** Regularly check the process using the viewing window. Do not open the door unnecessarily during cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, turn off the appliance and allow it to cool. Wipe the exterior and interior surfaces with a damp cloth. Use mild soap if necessary.
- **Deep Cleaning:** Monthly, perform a thorough cleaning. Remove removable parts and wash them separately. Avoid abrasive cleaners that could damage surfaces.
- **Maintenance:** Regularly check the appliance for wear or damage. Inspect seals and gaskets for effectiveness. Schedule professional servicing at least once a year.

### 7. Troubleshooting

- **Appliance Not Working:** Check the power supply and ensure the outlet is functional. Inspect the power cord for damage.
- **Overheating:** Ensure proper ventilation and check that air vents are not obstructed.
- **Uneven Cooking:** Ensure that food is distributed evenly inside the appliance. Avoid overcrowding.
- **Error Codes:** Refer to the user guide for a list of error codes and their meanings. Contact support if issues persist.

### 8. Disposal

When the TTPBE100 reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Separate any electronic components from the general waste. Contact your local waste management service for guidance on proper disposal methods.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Thermobox - Lieferbox für Kuriere

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung für die Thermobox Delivery Box TTPBE100 von GGM Gastro. Diese Lieferbox ist ideal für den Transport von warmen und kalten Speisen und sichert die Temperatur während des Transports. Die Box hat ein Fassungsvermögen von 100 Litern.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Thermobox ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Box von offenen Flammen und Wärmequellen fern.
- Überladen Sie die Box nicht über die angegebene Tragfähigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass die Thermobox zum Transport stabil steht und nicht kippen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Thermobox keine scharfen Reinigungsmittel oder Gegenstände, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie die Box an einem kühlen, trockenen Ort, wenn sie nicht verwendet wird.
- Lassen Sie die Box nicht unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Thermobox TTPBE100
- Volumen: 100 Liter
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Abmessungen: 600 x 400 x 560 mm
- Gewicht: 8 kg
- Temperaturbereich: -40°C bis +100°C
- Für Pizza-Boxen geeignet
- Stapelbar für einfache Lagerung

### 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Thermobox vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Box auf sichtbare Schäden.
- Stellen Sie sicher, dass die Thermobox auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist.
- Wenn Sie die Box für den Transport verwenden, vergewissern Sie sich, dass alle Verschlüsse richtig geschlossen sind.

### 5. Betrieb

- Füllen Sie die Box mit den vorzubereitenden Speisen.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen gut verpackt sind, um ein Auslaufen zu verhindern.
- Schließen Sie die Box mit dem dafür vorgesehenen Deckel.
- Achten Sie darauf, die Temperatur regelmäßig zu überprüfen, um die Qualität der transportierten Speisen zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Thermobox nach jedem Gebrauch mit mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie die Box nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Verschlüsse auf Beschädigungen.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Die Box hält die Temperatur nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie die Dichtungen und stellen Sie sicher, dass die Box korrekt verschlossen ist.
- Problem: Sichtbare Schäden am Produkt.  
Lösung: Kontaktieren Sie unseren Kundendienst für weitere Unterstützung.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Thermobox gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Vermeiden Sie die unsachgemäße Entsorgung in der Natur oder in nicht zugelassenen Anlagen.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Thermobox Leveringsbox voor Koeriers (Polibox) - 100 Liter

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Thermobox Leveringsbox voor Koeriers (Polibox)! Deze box is ontworpen om voedsel op temperatuur te houden tijdens het transport, ideaal voor pizzeria's en bezorgdiensten. Met een inhoud van 100 liter biedt deze box genoeg ruimte voor uw producten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de box alleen voor het vervoeren van voedselproducten. Zorg ervoor dat de box goed is gesloten tijdens transport.
- Hete Inhoud: Wees voorzichtig bij het hanteren van hete producten. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Gewichtslimiet: Overschrijd het maximale gewicht van de box niet om schade aan de box en blessures te voorkomen.
- Reiniging: Gebruik geen agressieve chemicaliën tijdens het schoonmaken. Dit kan de voedselveiligheid in gevaar brengen.
- Opslag: Bewaar de box op een droge plaats en uit direct zonlicht om vervorming te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen (L x B x H): 690 x 410 x 400 mm
- Inhoud: 100 liter
- Gewicht: 6,3 kg
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor pizza's tot 35 cm diameter

## 4. Opstelling en Installatie

- Ont verpakking: Haal de box voorzichtig uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Plaatsing: Zet de box op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Koppeling: Indien nodig, gebruik de bijgeleverde isolerende deksel om een optimale temperatuur te behouden.

## 5. Bediening

- Laden: Vul de box met de te vervoeren gerechten. Zorg ervoor dat de inhoud gelijkmatig verdeeld is.
- Sluiten: Sluit de box goed af met de stevige sluitingen om warmteverlies te voorkomen.
- Transport: Draag of bevestig de box goed in uw vervoersmiddel om te zorgen dat deze niet kantelt.

## 6. Onderhoud en Reiniging

- Regelmatige Controle: Inspecteer regelmatig op scheuren of schade.
- Schoonmaken: Maak de box na elk gebruik schoon met warm water en milde zeep. Laat goed drogen voor het volgende gebruik.
- Opslag: Bewaar de box op een droge, koele plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Verlies van temperatuur: Controleer of de box goed is afgesloten en of de isolatie in goede staat is.
- Schade: Bij scheuren of andere vormen van schade, gebruik de box niet en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvalverwerking

- Voordat u de box afvoert, zorg ervoor dat deze leeg en schoon is. Recycle indien mogelijk de materialen volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neemt u contact op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van de Thermobox Leveringsbox voor Koeriers. We wensen u veel succes met uw bezorgdiensten!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Thermobox TTPBE100

## 1. Información General

La Thermobox TTPBE100 es una caja de entrega diseñada para mensajeros, ideal para el transporte de alimentos y bebidas a temperaturas óptimas. Con una capacidad de 100 litros, esta caja es perfecta para pizzerías y servicios de entrega de comidas.

## 2. Información de Seguridad

- No sobrecargue la Thermobox. La carga excesiva puede comprometer la integridad de la caja.
- Manipule la Thermobox con cuidado para evitar caídas que puedan dañar la estructura.
- Use la Thermobox solo para su propósito previsto: el transporte de alimentos.
- Mantenga la Thermobox alejada de fuentes de calor directo y humedad excesiva.
- Limpie la Thermobox regularmente para evitar contaminaciones.
- Verifique que las tapas estén bien cerradas durante el transporte.
- En caso de daño, no use la Thermobox y contacta al servicio técnico.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Capacidad: 100 litros
- Material: Polipropileno expandido
- Dimensiones externas: 1000 x 400 x 400 mm
- Dimensiones internas: 960 x 360 x 360 mm
- Temperatura de funcionamiento: -25 °C a +85 °C
- Peso: 5.5 kg
- Características: Incluye caja para pizzas, fácil de transportar y apilar.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la Thermobox de su embalaje.
2. Coloque la Thermobox en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que todas las piezas estén en buenas condiciones antes de usarla.
4. Para la caja de pizza, asegúrese de que encaje correctamente en el interior de la Thermobox.
5. Si va a usar elementos de calefacción o refrigeración, instálelos siguiendo las instrucciones del fabricante.

## 5. Operación

- Asegúrese de que la caja esté bien cerrada antes de transportarla.
- Organice los alimentos de manera que se minimice el movimiento durante el transporte.
- Verifique la temperatura interna antes de cargarla con alimentos.
- Mantenga la Thermobox en posición vertical durante el transporte.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la Thermobox con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Evite el uso de productos químicos abrasivos que pueden dañar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Realice una revisión mensual para comprobar si hay grietas o daños.

## 7. Solución de Problemas

- El contenido no se mantiene caliente/frío: Verifique el sellado de la tapa y que no haya espacio entre la tapa y la caja.
- Fugas en el interior: Inspeccione la caja en busca de grietas o daños y contáctenos para reemplazos.
- Difícil de transportar: Asegúrese de que no se esté sobrecargando.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la Thermobox, elimínela de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de residuos. No arroje la Thermobox en la basura convencional.

## 9. Contacto

Para consultas y servicio al cliente, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Thermobox de Livraison 100 Litres

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Thermobox de Livraison 100 Litres. Ce produit est conçu spécialement pour la livraison de nourriture, garantissant que vos articles restent à la bonne température pendant le transport. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la thermobox pour assurer une utilisation sécurisée et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Adéquate: Cette thermobox est destinée uniquement au transport de nourriture. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Surveillance des Températures: Assurez-vous que les aliments sont stockés à des températures sûres pour éviter le développement de bactéries.
- Stockage des Aliments: Évitez de surcharger la thermobox pour garantir une circulation d'air adéquate autour des aliments.
- Manipulation: Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des aliments chauds ou froids.
- Inspection Régulière: Vérifiez régulièrement l'intégrité de la thermobox pour éviter les fuites ou les dommages.
- Ne Pas Immerger: Ne pas immerger la thermobox dans l'eau ou tout autre liquide.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

#### Caractéristiques Techniques

- Capacité: 100 Litres
- Dimensions (L x l x H): 60 x 40 x 47 cm
- Poids: 8 kg
- Matériau: Polypropylène
- Isolation: Efficace pour maintenir la température
- Couleur: Noir

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement la thermobox de son emballage.
2. Vérification: Inspectez le produit pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles.
3. Positionnement: Placez la thermobox sur une surface plane et stable.
4. Préparation: Avant utilisation, passez un chiffon humide sur l'intérieur de la thermobox pour la nettoyer.
5. Préchauffage ou Refroidissement: Si nécessaire, utilisez des blocs réfrigérants ou des chauffages adaptés avant le chargement des aliments.

### 5. Fonctionnement

1. Chargement: Placez les aliments dans la thermobox en s'assurant d'une bonne répartition.
2. Fermeture: Assurez-vous que le couvercle est bien fermé pour maintenir la chaleur ou le froid.
3. Transport: Manipulez la thermobox avec précaution pendant le transport afin de ne pas la renverser.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Externe: Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide.
- Nettoyage Interne: Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment et séchez.
- Stockage: Rangez la thermobox dans un endroit sec et frais lorsqu'elle n'est pas utilisée.

### 7. Dépannage

- Problème de Température: Si vous constatez que la thermobox ne maintient pas la température, vérifiez si les aliments sont bien chargés et si le couvercle est correctement fermé.
- Fuites: Si vous notez des fuites, inspectez la thermobox pour des fissures ou des dommages.
- Difficultés à Fermer: Assurez-vous qu'aucun aliment ne bloque les charnières avant de fermer.

### 8. Élimination

Lorsque la thermobox arrive en fin de vie, veuillez la recycler conformément aux réglementations de votre localité. Ne jetez pas le produit dans des déchets ménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou support technique, veuillez contacter :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre Thermobox de Livraison. Nous espérons qu'elle facilitera votre expérience de livraison.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Thermobox TTPBE100

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Thermobox TTPBE100. Questa borsa termica è progettata per il trasporto sicuro e mantiene la qualità e la temperatura dei cibi durante la consegna. È particolarmente adatta per i servizi di consegna di pizze e piatti caldi, con una capacità di 100 litri.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Non sovraccaricare la borsa oltre la capacità di 100 litri per evitare deformazioni.
- Temperatura: Non utilizzare la borsa per mantenere cibi a temperature pericolose (tra 4°C e 60°C) per più di 2 ore.
- Manutenzione e Pulizia: Assicurarsi di pulire regolarmente la borsa seguendo le istruzioni nel paragrafo "Pulizia e Manutenzione".

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Thermobox TTPBE100
- Capacità: 100 litri
- Dimensioni Esterne: 60 cm x 40 cm x 40 cm
- Materiale: Polietilene alimentare
- Colori Disponibili: Nero
- Peso: 5 kg
- Tipo di Isolamento: Isolamento in schiuma ad alta densità

## 4. Installazione e Setup

1. Controllo della Confezione: Aprire la confezione e controllare che non ci siano danni alla Thermobox o ai suoi accessori.
2. Posizionamento: Collocare la borsa su una superficie piana e stabile.
3. Verifica di Accessori: Assicurarsi che la pizza box inclusa sia presente e in buone condizioni.
4. Preparazione: Prima dell'uso, sciacquare la borsa con acqua calda e sapone; lasciare asciugare all'aria.

## 5. Funzionamento

- Caricamento: Riempire la Thermobox con i contenitori dei cibi, assicurandosi di non superare la capacità di 100 litri.
- Chiusura: Chiudere saldamente la borsa per garantire una buona tenuta termica.
- Trasporto: Trasportare la borsa utilizzando le maniglie laterali, mantenendo l'equilibrio.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Interna: Dopo ogni utilizzo, pulire l'interno con una soluzione di acqua e sapone neutro.
- Pulizia Esterna: Pulire la parte esterna con un panno umido.
- Asciugatura: Assicurarsi che la borsa sia completamente asciutta prima di riporla.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Perdita di calore: Verificare che la borsa sia chiusa correttamente. Assicurarsi che non siano stati superati i limiti di carico.
- Problema: Danni visibili: Ispezionare la borsa per eventuali crepe o tagli. In caso di danni, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Quando la Thermobox TTPBE100 ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirla in conformità con le normative locali sui rifiuti. Preferibilmente, riciclare il materiale in polietilene in centri di raccolta appositi.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, non esitate a contattarci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania