

MODELO

SB2-C35S

CONTENEDOR ISOTÉRMICO SOPAS 35 LTS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cierres herméticos

Especial para transporte de líquidos calientes y conservación de temperatura por largos periodos de tiempo. Contenedor isotérmico fabricado en una sola pieza de polietileno y aislado térmicamente con espuma de poliuretano inyectado, con fuertes cierres y tapón de ventilación en la parte superior

Recubrimiento interior en acero inoxidable.

Incluye válvula de desfogue para liberar vapor y evitar quemaduras cuando se abre el producto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE ESTRUCTURA

MEDIDAS INTERNAS	MEDIDAS EXTERNAS	CAPACIDAD LITROS	PESO KG
32x32x34 cm	45X43X56.7 cm	35 litros	18 kg

COMPONENTES	MATERIAL
TAPA	Polietileno con aislamiento en poliuretano
CUERPO	Polietileno con aislamiento en poliuretano
BROCHES	Plásticos
EMPAQUE	Silicona resistente a altas temperaturas
RUEDAS	Industriales fijas



**CERTIFICACIONES
NSF - SGS - INTERTETK**



INSTRUCCIONES DE USO

El contenedor no debe estar expuesto ni en contacto directo con fuegos vivos o planchas de cocción, ya que puede ocasionar deformación del contenedor.

El tiempo de conservación de los líquidos es de 4 horas en promedio, procurando que la temperatura inicial de las bebidas sea mínimo de 75 °C

Los espacios vacíos en un recipiente pueden causar pérdida de temperatura en las bebidas, por lo tanto téngalo lo más lleno posible.

Minimice el abrir y cerrar el contenedor, pierden temperatura.

Se recomienda cuando se apilen dos contenedores utilizar un arnés

LIMPIEZA

Los recipientes isotérmicos admiten cualquier tipo de limpieza manual o por inmersión con los detergentes establecidos para los accesorios de cocina.

Aplicar por lo menos una vez a la semana un desinfectante.

Seque bien el interior del contenedor y deje secar con la tapa abierta