

NORMAS RECOMENDABLES PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LOS RECIPIENTES ISOTÉRMICOS CALDOBOX ADVANCE

- Antes de su primer uso, lavar bien en el lavavajillas!
- Ningún recipiente isotérmico debe estar expuesto ni colocado sobre fuegos vivos o planchas de cocinado
- La temperatura de los alimentos en el momento del envasado será lo más alta posible
- Efectuar un envasado correcto:
 - a) atemperar previamente la cuba, introduciendo agua caliente antes del envasado de los alimentos; proceder del mismo modo con las Cubetas y/o Fiambreras
 - b) llenar completamente los recipientes isotérmicos de comida, evitando cámaras de aire
 - c) cerrar rápidamente el isoterma a 90°C /100°C una vez efectuado el envasado, colocando primero la tapa y cerrando de 2 en 2 las manetas
- Nuestros recipientes isotérmicos admiten cualquier tipo de limpieza y desinfección: manual, mecánica o por inmersión
- Para lavado en lavavajillas pliegue las asas sobre el cuerpo y lavar 'boca abajo'
- Almacenar, una vez limpios y secos, en posición invertida y destapado
- Para una mejor estanqueidad de los recipientes isotérmicos es aconsejable revisar periódicamente las juntas de goma que se encuentran alojadas en las tapas, aproximadamente cada 1 ó 2 años es conveniente su sustitución por unas nuevas juntas
- Las juntas se colocan en su posición natural por presión manual



departamento técnico