

Contenedores isotérmicos cilíndricos en acero inox aisi 304.

MOD.	Ø cm.	PESO Kg.	ALTEZZA cm.
5 Lt.	30	3	17
10 Lt.	30	4	22,5
15 Lt.	36	5	21,5
20 Lt.	36	6	28,5
25 Lt.	36	7	35
30 Lt.	36	8	40



Contenedores cilíndricos isotérmicos en acero inox aisi 304 con grifo.

MOD.	Ø cm.	PESO Kg.	ALTEZZA cm.
5 Lt.	30	5	28
9 Lt.	30	6	34



**CONTENEDOR DE DOBLE PARED  
REALIZADO EN ACERO INOX  
MADE IN ITALY**

[www.polibox.com](http://www.polibox.com)

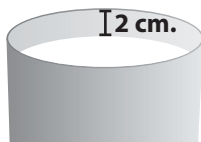
Publicación 2015 – rel.01

Los datos técnicos de esta publicación, así como las descripciones e ilustraciones mostrados son indicativos y pueden estar sujetos a cambios sin previo aviso.

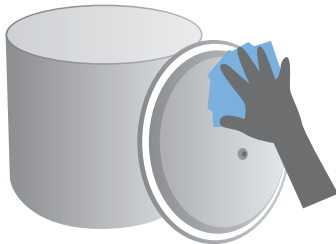
Para un uso correcto del contenedor isotérmico es aconsejable seguir algunas **RECOMENDACIONES TÉCNICAS:**



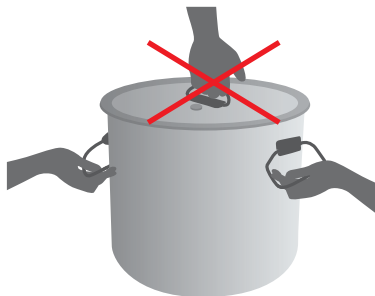
El cierre de la tapa se debe efectuar cerrando los dos ganchos de los lados opuestos, simultáneamente, a fin de obtener un resultado homogéneo y evitar descompensaciones y posteriores defectos de acoplamiento de los ganchos.



Para un correcto y óptimo funcionamiento de la válvula situada en la tapa, el nivel de líquido en el interior de la olla debe permanecer al menos a 2 cm de la válvula, de lo contrario si el líquido entra en contacto con la válvula, ésta no funcionará.



Las tapas herméticas con su junta no deben ser lavadas en el lavavajillas sino a mano, ya que la elevada temperatura y los detergentes alcalinos comprometen la funcionalidad de la junta. No dejar la tapa a remojo a fin de evitar que de la válvula filtre agua en el interior de su doble pared.



Para levantar el contenedor se deben usar las manillas laterales y no la de la tapa, ya que ésta sólo sirve para abrir el contenedor.



En los contenedores con grifo se debe prestar mucha atención al lavado de éste empleando el cepillo que se suministra.



No coloque los contenedores isotérmicos de doble pared sobre el fuego directo ni sobre superficies calientes.