



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



AREVALO

TERMO TERMOLAR 12 LTS. AREVALO

CODIGO: 2122

- Maxitermo es un producto con aislamiento térmico en PU, que garantiza una alta resistencia y durabilidad.
- Tiene una altura que se integra con el producto, facilitando la manipulación y el transporte, además cuenta con asas y accionamientos más cortos por el plato giratorio, más prácticos y fáciles de servir, brindando más seguridad y control total del flujo.
- Cuenta con toda la practicidad y comodidad para que tus momentos al aire libre sean aún más cómodos.
- Con la confianza y calidad de los productos Termolar, cuentan con control de caudal para servir y un sistema exclusivo que no gotea, conservación térmica diferenciada, es decir, que garantizará líquidos calientes o fríos por mucho más tiempo.
- Con pies retractiles

Categorías: [Termos](#)

- Maxitermo es un producto con aislamiento térmico en PU, que garantiza una alta resistencia y durabilidad.
- Tiene una altura que se integra con el producto, facilitando la manipulación y el transporte, además cuenta con

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



asas y accionamientos más cortos por el plato giratorio, más prácticos y fáciles de servir, brindando más seguridad y control total del flujo.

- Cuenta con toda la practicidad y comodidad para que tus momentos al aire libre sean aún más cómodos.
- Con la confianza y calidad de los productos Termolar, cuentan con control de caudal para servir y un sistema exclusivo que no gotea, conservación térmica diferenciada, es decir, que garantizará líquidos calientes o fríos por mucho más tiempo.
- Con pies retráctiles

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Peso: 2,200 kilos

Medidas (Ancho x Alto): 40 x 29

Capacidad: 12 litros

Aislamiento térmico espuma de PU/P

Material plástico externo

Uso: ocio, campo, deporte al aire libre

PAUTAS:

Para aumentar la durabilidad de los productos Termolar, escalde previamente durante 2 minutos antes de agregar líquidos calientes. Para líquidos fríos, mejore la conservación térmica con el uso de hielo. La boquilla de los productos Termolar tiene el tamaño ideal para colocar cubos. Para obtener el mejor rendimiento de temperatura, use la capacidad total del producto, ya que la vida útil depende de la temperatura inicial de los líquidos y la cantidad de veces que se abre el producto.

No lo exponga al sol durante mucho tiempo ni lo deje cerca de fuentes de calor.

No use un calentador eléctrico o bebidas carbonatadas.

Evitar abrir demasiado la tapa para que no se produzcan pérdidas de conservación.

No coloque su producto en el microondas ni en el lavavajillas.

LIMPIEZA INTERNA:

Pon dos cucharadas de bicarbonato de sodio y agua caliente dentro de la botella. Déjelo actuar durante 12 horas, retire el contenido y enjuague la botella. Repita el lavado a fondo una vez por semana o después de usar café y leche. Guarde el producto abierto.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



LIMPIEZA EXTERIOR:

Limpiar con un paño húmedo y jabón neutro.

Para una mejor limpieza, siga las instrucciones en el prospecto que viene con el producto. No es necesario remojar el producto. Siguiendo estas pautas, los productos Termolar conservarán los líquidos por mucho más tiempo.

IMPORTANTE:

No utilice productos abrasivos o que contengan cloro, ya que dañarán la conservación térmica de la botella a largo plazo.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292