



CONDICIONES DE RESISTENCIA Y DURABILIDAD DEL SIFÓN

LLENADO

1. En caso de realizar el “curado” de los sifones, realizar el mismo a volumen de agua con gas completo, antes de llenarlos para su comercialización. Dicho proceso permite controlar el correcto funcionamiento del envase.
2. En el caso de presentar precinto de seguridad, corroborar que no haya sido violado.
3. Regular periódicamente y durante el proceso, la presión de llenado de los envases. Dicho proceso podría sufrir alteraciones de índole mecánicas. Se recomienda una presión de llenado no mayor a los 8.5kg. medidos a la salida de la saturadora.
4. Verificar que las guías de las cintas transportadoras no este pudiendo causar daños en los envases, ya que por las mismas rozan las paredes de los envases.
5. Corroborar que los pirómetros que miden la temperatura del termo contraído funcionen correctamente, y que los envases no queden trabados durante el transporte por la cinta ya que dicho proceso deteriora el hombro del envase, provocando con el tiempo que este se deforme, ya que pierden espesor las paredes del mismo.
6. Verificar que los cajones donde se comercializan los envases estén en condiciones óptimas (no presenten grietas, roturas en su base o en las paredes).
7. Verificar el uso de productos aprobados para el lavado de sifones y lubricación de cintas.
8. Utilizar siempre jabones o detergentes líquidos, nunca en polvo, ya que el mismo quedaría alojado en la base de los envases provocando un deterioro en las garrafas.
9. Asegurar una adecuada dilución según especificaciones técnicas del producto.

Recomendamos la utilización del producto **LUBXON** (del fabricante **Axón**), uso.

En proporciones aplicar con sistema de lubricación centralizado por medio de picos aspersores.

En agua blandas, usar soluciones con una concentración de uso del 0,7 % a 2 %.

En agua dura, usar soluciones de 1 % a 3 %

En sistemas de aplicación por goteo o inmersión, usar soluciones de 1,5 % a 3 %, según dureza del agua.

ALMACENAMIENTO

1. Conservar en lugar fresco y limpio.
2. No exponer el envase lleno o vacío a ninguna fuente de calor natural o artificial.
3. Evitar mantener stock de sifones nuevos sin uso por tiempo prolongado, de esta forma se evita la concentración posible de olores y gases dentro del envase. En caso de ser necesario mantener stock de sifones, se recomienda llenarlos a volumen completo, guardarlos cabeza hacia abajo (al resguardo del calor), para que la misma este en contacto con agua ozonizada. En el momento de su utilización, deben ser vaciados y vueltos a llenar.

COMERCIALIZACIÓN Y USO

- 1- Transportar el producto en forma adecuada, ya que el mismo contiene presión de llenado y la misma puede ser alterada con el traslado violento.
- 2- No intentar nunca desarmar un sifón. Dicha tarea debe ser realizada por personal especializado.
- 3- No tirar o golpear nunca el sifón, esto puede provocar la ruptura de los mismos.
- 4- Por ser un envase que contiene un producto alimenticio, debe ser conservado y manipulado según pautas de higiene establecidas por el C.A.A.
- 5- El consumidor debe constatar siempre que los envases lleguen con el termo contraído colocado.
- 6- Debe verificar la existencia y correcto funcionamiento del precinto de seguridad de los envases.
- 7- aconsejar a lo los clientes que los sifones deben ser almacenados por los consumidores en lugares frescos, nunca deben ser expuestos a fuentes de calor, ya sean naturales (sol) o artificiales (estufas, cocinas, parrillas, etc.).
- 8- Luego de utilizado el sifón, el mismo debe ser almacenado bajo las mismas condiciones que cuando está lleno.
- 9- La fecha de elaboración de los sifones figura en los mismos (ej. 03/22 = marzo de 2022).

NOTA: CONSTATADAS ESTAS CONDICIONES, TODO DEFECTO DE FABRICACIÓN SERÁ ADMITIDO DESPUÉS DE LA PRIMER LLENADA Y/O DENTRO DE LOS 6 (SEIS) MESES DE EFECTUADA LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS.