



Guide des Equipements



NOUVELLES IDÉES
NOUVELLES SOLUTIONS



Scanner pour
télécharger
la version PDF

CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

Cambro® et la sécurité alimentaire

L'HISTOIRE DE CAMBRO

Fondée en 1951 par les frères William et Argyle Campbell à Huntington Beach, Californie, Cambro Manufacturing est un leader mondialement reconnu dans le secteur de la restauration. Entreprise familiale privée, Cambro est connue pour ses produits innovants, à commencer par le plateau de collectivités en fibre de verre. Au fil du temps, Cambro a élargi son offre pour inclure une gamme complète de chariots isothermes pour le transport et maintien en température de la nourriture, de rayonnages en composite, de chariots en composite pour le transport des Bacs GN et des plaques 60 x 40 cm, de casiers à vaisselles et de chariots pour le transport des assiettes, tous conçus pour améliorer l'efficacité, réduire les déchets et augmenter la rentabilité.

POURQUOI CHOISIR CAMBRO®?

Les professionnels de la restauration du monde entier font confiance aux produits Cambro pour fonctionner dans n'importe quel environnement, soutenus par la meilleure garantie de l'industrie. Contrairement à d'autres marques, Cambro offre une garantie à vie contre la rouille et la corrosion sur les rayonnages Camshelving. Il y a une expression : Vous ne connaissez pas le coût réel de quelque chose jusqu'à ce qu'il faille le remplacer. Avec Cambro, vous n'investissez pas seulement dans un équipement ; vous investissez dans une qualité durable et une tranquillité d'esprit.



Cambro est réputé pour développer en permanence des produits innovants qui aident les entreprises à gagner du temps et de l'argent, à améliorer l'efficacité opérationnelle et le service.



Les produits Cambro sont conçus pour durer, fabriqués à partir de matériaux de haute qualité qui les distinguent de la concurrence. Conçus pour résister aux exigences rigoureuses d'une utilisation commerciale, ils garantissent des performances exceptionnelles appuyées par la meilleure garantie du secteur.



Avec un portefeuille diversifié de produits durables pour répondre aux besoins des opérateurs de la restauration, Cambro fournit des solutions de systèmes complets qui prendront en charge tout ce qui concerne la sécurité alimentaire, le stockage et le transport, pour répondre aux besoins des entreprises de toutes tailles.

Table des matières



Transport et Maintien en Température



Stockage et Transport de la Vaisselle



Chariots de préparation et de transport



Rayonnages Camshelving®



La sécurité alimentaire, c'est important

Depuis plus de 70 ans, les équipements et fournitures de restauration Cambro ont gagné la confiance et la loyauté des clients et des professionnels de la santé publique parce que nos produits sont conçus avec la sécurité alimentaire à l'esprit. Chez Cambro, chaque conception de produit est basée sur le principe fondamental de la sécurité alimentaire.

Recherchez le sigle Cambro StoreSafe dans tout le catalogue Cambro pour identifier les produits de stockage et de transport Cambro qui favorisent une manipulation sûre des aliments.



Listé par NSF International, un organisme indépendant à but non lucratif qui certifie les produits répondant à ses critères d'hygiène et de nettoyabilité.



Lavable au lave-vaisselle



Empilable



Isolation en mousse



Cinq points à prendre en compte pour une meilleure adaptation

Solutions de transport isotherme Cambro®

Cambro propose la plus large gamme d'équipements de transport isotherme au monde. Nos produits répondent à tous les besoins de la restauration et de l'alimentation par satellite. Avec une variété de styles, de couleurs et une durabilité inégalée, Cambro est l'épine dorsale du transport alimentaire. Les traiteurs, les hôtels, les écoles, les hôpitaux, les unités militaires et bien d'autres encore font confiance aux produits Cambro, qui sont réputés pour leurs performances éprouvées.



1 Type de conteneur utilisé

- Cambro propose des récipients pour boissons, des bacs GN, des plaques de cuisson et des plateaux.
- Tous les bacs fabriqués selon les spécifications Gastronorm EN 631-1 s'adaptent à tous les supports ou chariots de bacs GN Cambro.
- Pour les bacs GN de taille 1/2 ou 1/3, utilisez des supports ou des chariots à chargement frontal dont les numéros de modèle sont compris entre 400 et 1000.

2 Objectif et budget

- Déterminez si vous avez besoin du conteneur pour la restauration à long terme ou pour des contrats à court terme.
- Les conteneurs en polyéthylène sont conçus pour une utilisation durable à long terme.

3 Exigences en matière de temps de conservation

- Les conteneurs isothermes Cambro sont conçus pour conserver la température à un niveau salubre pendant 4 heures maximum.
- Utilisez Camchiller (plaque froide), Camwarmer (plaque chaude) et ThermoBarrier (séparateur thermique) pour prolonger le temps de conservation.
- Pour un maintien en température prolongé, ou des ouvertures répétées, utilisez notre conteneur électrique Ultra Pan Carrier de la série H.

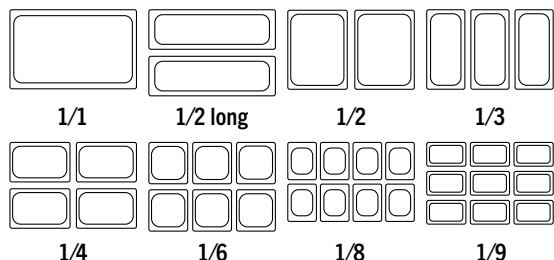
4 Besoins en capacité de conservation

- Tenez compte de la taille moyenne de l'événement ou du nombre d'invités lorsque vous choisissez les récipients. L'UPC400 peut contenir environ 180 portions (une portion = 280 mL).
- Choisissez des contenants qui peuvent être remplis à pleine capacité lors de la plupart des utilisations.
- Transporter des récipients aussi pleins que possible maximise la conservation de la température.
- La capacité est spécifiée par le nombre de bacs GN 100 mm pleins. Exemple : UPC400 contient 4 x GN 1/1 100 mm.

5 Exigences en matière de transport

- Examinez les dimensions extérieures et la hauteur d'empilage pour vous assurer que les conteneurs s'intègrent dans les zones de stockage et les véhicules de transport.
- Tenez compte des personnes qui porteront, empileront ou pousseront les conteneurs et de la distance sur laquelle ils seront transportés.
- Les conteneurs à soulever et à transporter sont dotés de poignées ergonomiques moulées permettant à une ou deux personnes de les soulever.
- Utilisez des chariots Cambro et une sangle de sécurité 400STP pour empiler et pousser en toute sécurité les conteneurs.

Tableau des bacs gastronormes



Bacs Gastronomes 1/1

Profondeur:	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
Capacité:	25,6 L	19,5 L	13 L	8,5 L
Portions:	108	82	55	36

Cinq étapes pour une performance optimale

1 S'assurer que toutes les pièces sont opérationnelles

Maintenez les joints, les loquets, les charnières, les goupilles de porte et les grilles d'aération propres et en bon état de fonctionnement pour une rétention maximale de la température.

2 Préchauffer ou pré-réfrigérer

Préchauffez ou pré-réfrigérez les conteneurs avant de les charger afin de prolonger leur durée de conservation.

Préchauffer

Faites glisser une plaque chauffante ou un bac GN 1/1 d'eau chaude à 88°C, non couvert, sur les rails inférieurs. Fermer la porte pendant 15 à 30 minutes.



Pré-réfrigération

Glissez une plaque froide congelée ou un bac GN 1/1 d'eau glacée non couvert sur les rails supérieurs. Fermer la porte pendant 15 à 30 minutes. Si l'espace le permet, placez les récipients dans une glacière ou un congélateur pendant la nuit avec les portes ouvertes ou les couvercles enlevés.



4 Minimiser l'ouverture et la fermeture des portes

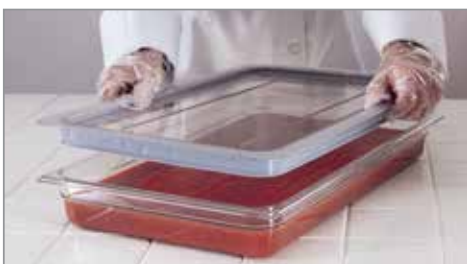
Chaque fois que les portes sont ouvertes, les aliments perdent de la température. Étiquetez correctement les supports pour identifier le contenu afin de réduire les ouvertures de porte inutiles.



Temps de récupération court avec nos plaques électriques

3 Utilisez des bacs peu profonds et couvrez-les autant que possible

- Les bacs peu profonds de 6,5 cm ou 10 cm permettent de conserver des températures plus sûres et une meilleure qualité des aliments.
- Utilisez des couvercles pour protéger les aliments contre les débordements et réduire la contamination croisée. Les couvercles Cambro GripLids empêchent les déversements lorsqu'ils sont utilisés avec des bacs en polycarbonate et des H-Pans™ à haute température.
- Les couvercles réutilisables réduisent les coûts d'emballage ou de papier d'aluminium et garantissent un empilage et un stockage sûrs.

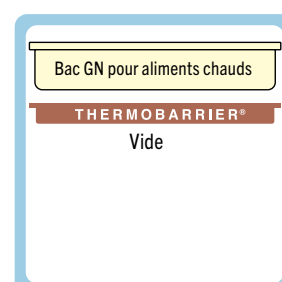


Couvercle GN 1/1 GripLid® pour éviter les déversements pendant le transport.

Remarque : un liquide bouillant de 88°C ou plus chaud ne doit pas être versé directement dans un récipient Cambro.

5 Réduire les espaces vides

Les espaces vides font perdre de la température aux aliments. Transportez les chariots aussi pleins que possible. Utilisez un ThermoBarrier (séparateur thermique) pour maximiser la température des aliments et le temps de conservation dans les chariots partiellement remplis.



Caractéristiques des conteneurs isolés

Isolation en mousse

La mousse de polyuréthane épaisse, sans CFC, a la densité similaire au bois, ce qui permet de maintenir la température des aliments chauds ou froids pendant des heures.



Extérieur robuste

L'extérieur en polyéthylène ne se cabosse pas, ne se fissure pas, ne rouille pas, ne s'écaille pas et ne se brise pas.



Porte

Les Camcarriers®, Camcarts® et Combo Carts™ à chargement frontal sont conçus pour que les portes s'ouvrent à 270° afin de faciliter le chargement et le déchargement.



Surface de préparation

Grâce à son rebord moulé, le dessus de la plupart des unités peut servir de surface de rangement ou de préparation.



Poignées

Deux poignées ergonomiques verticales moulées à l'arrière courent sur toute la hauteur du chariot.



Verrous

Les loquets robustes assurent l'étanchéité et s'ouvrent et se ferment facilement.



Glissières

Les glissières ou rails moulés sont conçus pour donner une capacité de rangement maximale. Toutes les unités Cambro pour bacs GN sont conformes à la norme EN-631.



Bouchon d'aération

Le bouchon d'aération breveté ou la conception d'auto-ventilation égalise la pression pour libérer la vapeur et permettre aux portes ou aux couvercles de s'ouvrir facilement.



Pare-chocs

Les pare-chocs moulés assurent une bonne protection.



Roues

Des roues robustes sont fixées à des axes en acier épais ou à des plaques moulées pour assurer un transport stable et sans heurts.



Note : Toujours laisser refroidir les bacs en métal pendant 30 à 60 secondes à 121°C avant de les placer dans un conteneur Cambro ou sur toute surface de conteneur.



Répond aux critères d'hygiène et de nettoyabilité.



Convient aux produits alimentaires



Passes au lave-vaisselle

L'avenir du maintien en température
et du transport alimentaire

Les conteneurs isothermes Pro Cart Ultra®



Sauf PCU2000 Froid



Scanner le QR
code pour plus
d'informations.

Aliments chauds et froids
dans un seul chariot
Efficacité énergétique

Le PCU2000 contient

20 bacs GN de
10 cm de
profondeur



Le PCU1600 contient

16 bacs GN de
10 cm de
profondeur



Le PCU1000 contient

10 bacs GN de
10 cm de
profondeur

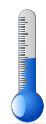


Le PCU800 contient

8 bacs GN de
10 cm de
profondeur



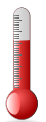
Écran
tactile



ÉLECTRIQUE FROID

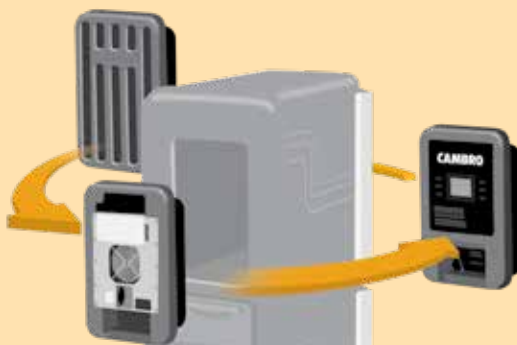
Température réglable jusqu'à
0,3°C, sans compresseur
Temps de récupération :
PCU1000/Moyenne 23 sec.
PCU 2000/ Moyenne 30 sec.

Réfrigération mobile sans
compresseur - peut être
déplacé en toute sécurité dans
des endroits éloignés.



ÉLECTRIQUE CHAUD

Température réglable
jusqu'à un maximum de 85°C
Temps de récupération : 20
secondes en moyenne



MODULES Interchangeables

Commandez la configuration qui répond à vos
besoins. Les modules chauds et froids peuvent
être commandés séparément pour être remplacés
au fur et à mesure que vos besoins changent.

MAINTIENT LA TEMPÉRATURE
PENDANT PLUS DE
4 HEURES
LORSQU'IL EST DÉBRANCHÉ



Chariots Isothermes Électriques Chaud et Froid - Pro Cart Ultra® pour Bacs GN

Modèles : PCU800HH4, PCU800HC4, PCU800CC4, PCU800PP, PCU1000HH4, PCU1000HC4, PCU1000CC4, PCU1000PP, PCU2000HH4, PCU2000HC4, PCU2000CC4, PCU2000PP



Caractéristiques et Avantages

- Unique et polyvalent, ce chariot de transport et de maintien en température est conçu pour maintenir électriquement et/ou passivement des aliments chauds et/ou froids; simultanément dans un seul chariot
- La coque en polyéthylène robuste et durable reste frais au toucher et ne se cabosse pas, ne se fissure pas, ne s'écaille pas et ne rouille pas.
- L'épaisse isolation en polyuréthane sans CFC de l'ensemble du chariot garantit la conservation des aliments à des températures sûres pendant plus de 4 heures lorsqu'il est débranché.
- Les moteurs pour le chaud ou le froid sont également vendus séparément et peuvent être remplacés rapidement pour s'adapter aux changements de menus ou aux besoins opérationnels.
- Les portes sans joint, à ventilation automatique, s'ouvrent à 270 degrés sur le côté. Les portes sont dotées d'une fermeture magnétique rapide et de deux loquets en nylon durable. La porte et le corps sont livrés avec des charnières renforcées.
- Le thermomètre solaire numérique de porte fournit la température de l'habitable en un coup d'œil.
- Les rails moulés maintiennent les bacs GN en configuration de chargement frontal (PCU800, PCU1000) et latéral (PCU1600, PCU2000).
- Deux poignées ergonomiques verticales moulées à l'arrière s'étendent sur toute la hauteur du chariot.
- Les PCU800 et PCU1000 sont équipés en standard de roulettes en nylon 15 x 3,8 cm, 2 pivotantes à l'avant avec frein, 2 fixes à l'arrière.
- Les PCU1600 et PCU2000 sont équipés en standard de roulettes en caoutchouc très résistant, 15 x 5 cm, 2 pivotantes à l'avant avec frein, 2 fixes à l'arrière. La goupille de blocage des roulettes avant peut être utilisée pour convertir les roulettes pivotantes en roulettes rigides.
- Le module de chauffage est doté d'une commande à écran tactile avec réglage de la température entre 21°C et 85°C.
- Le module de refroidissement est doté d'une commande d'entrée simple avec un réglage de la température entre 0,28°C et 5°C.
- Les deux modules de chauffage et de refroidissement disposent d'une lecture de la température réelle en °C.

Spécifications électriques (par compartiment)

	MODULE CHAUD	MODULE FROID
TENSION REQUISE	100-230 VAC	100-230 VAC
AMPS	4,43a @ 115v 2,22a @ 220v	3,26a @ 115v 1,42a @ 230v
WATTS	507w @ 115v 510w @ 230v	326,6w @ 115v 326,6w @ 230v
HERTZ	50/60	50/60
PHASE	Simple	Simple

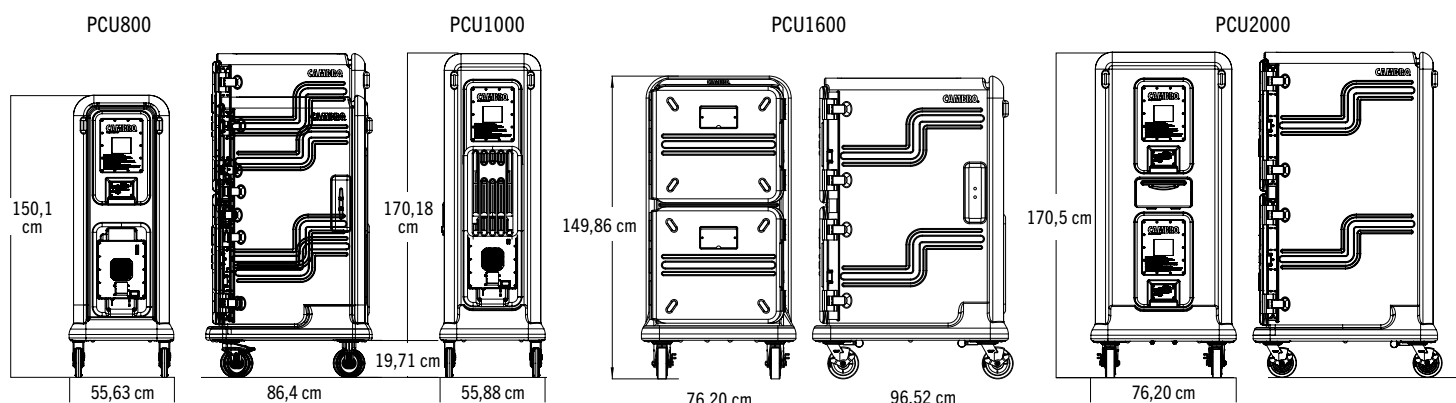
Capacité totale

		PROFONDEUR DES BACS GN			
CODE	DESCRIPTION	6,5 CM	10 CM	15 CM	20 CM
PCU800	GN 1/1	12	8	6	4
	GN 1/2	24	16	12	8
	GN 1/3	36	24	18	12
PCU1000	GN 1/1	14	10	6	4
	GN 1/2	28	20	12	8
	GN 1/3	36	24	18	12
PCU1600	GN 1/1	24	16	12	8
	GN 2/1	12	8	6	4
PCU2000	GN 1/1	28	20	12	8
	GN 2/1	14	10	6	4



Chariots Isothermes Électriques Chaud et Froid - Pro Cart Ultra® pour Bacs GN

Dimensions



Code	Description	Dimensions Extérieures LA x P x H	Carton Poids KG.
PCU800			
PCU800HH	2 compartiments chauds actifs	55,63 x 86,36 x 150,1 cm	46,24
PCU800HC	1 compartiment chaud actif (en haut), 1 compartiment froid actif (en bas)		50,21
PCU800CC	2 compartiments froids actifs		54,18
PCU1000			
PCU1000HH	2 compartiments chauds actifs	55,88 x 86,36 x 170,18 cm	65,1
PCU1000HC	1 compartiment chaud actif (en haut), 1 compartiment froid actif (en bas)		69,06
PCU1000CC	2 compartiments froids actifs		73,03
PCU 1600			
PCU1600HH	2 compartiments chauds actifs	76,2 x 96,52 x 149,86 cm	73,6
PCU1600HC	1 compartiment chaud actif (en haut), 1 compartiment froid actif (en bas)		77,57
PCU1600CC	2 compartiments froids actifs		81,31
PCU2000			
PCU2000HH	2 compartiments chauds actifs	76,20 x 96,52 x 170,5 cm	86,16
PCU2000HC	1 compartiment chaud actif (en haut), 1 compartiment froid actif (en bas)		90,12
PCU2000CC	2 compartiments froids actifs		94,1
Modules			
PCMCX	Module froid	—	9,42
PCMHX	Module chaud	—	5,44

Unités par carton: 1 Couleur: Gris Anthracite (615). Autres configurations et pack de sécurité disponibles. Ensemble d'attelage disponible pour PCU2000 seulement.

Couleur Standard:

☐ Gris Anthracite (615).

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

Les chariots isothermes électriques chaud/froid Pro Cart Ultra sont produits par Cambro Mfg. Ils sont fabriqués en polyéthylène haute densité à double paroi et injecté de mousse en polyuréthane sans CFC. Ils sont équipés de rails moulés pour le chargement des bacs GN (PCU1000, PCU800) et pour le chargement latéral des bacs GN (PCU1600, PCU2000). Ils doivent être proposés avec des modules électriques chauds ou électriques froids. Les compartiments chauds électriques doivent être équipés d'un module de chauffage économe en énergie de 510 W (unités 230 V) avec des commandes à écran tactile et une plage de température réglable de 60° à 85°C. Le module de chauffage doit chauffer le compartiment de la température ambiante à 74°C en 15 minutes. Les compartiments de refroidissement électrique doivent être équipés d'un module de

refroidissement thermoélectrique à semi-conducteurs de 326,6 W (230 V) avec une plage de température réglable de 0,28° à 21°C. Chaque module chaud ou froid doit être équipé d'un cordon d'alimentation monophasé de 2,7 m, avec rangement du cordon dans le corps du chariot. Chaque porte doit être munie de deux loquets en nylon et chaque compartiment doit être équipé de charnières en acier inoxydable très résistantes. Les PCU1000 et PCU800 sont équipées de 4 roulettes en nylon de 15,2 x 3,81 cm, dont 2 pivotantes à verrouillage total et 2 fixes. Chaque PCU1600 et PCU2000 est équipé de 4 roulettes en caoutchouc hi-modulus de 15,2 x 5 cm, dont 2 pivotantes avec frein et 2 fixes. Tous les chariots sont disponibles en une seule couleur, Gris Anthracite (615).

Chariot Inoxydable Pro Cart Ultra®

Pour le transport de Bacs GN
Froids et Chauds

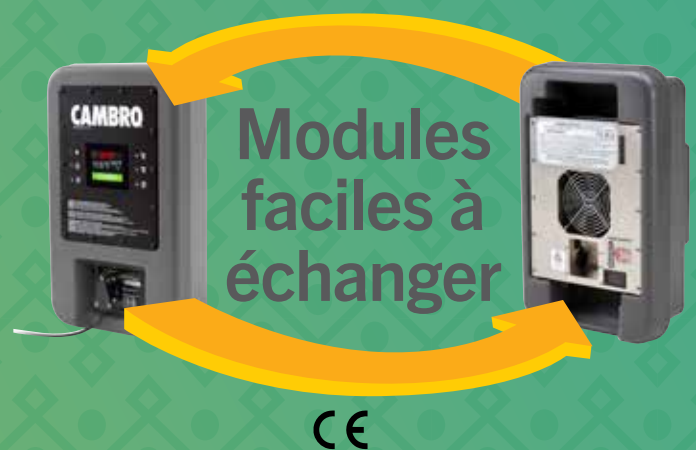


PCUS800

Capacité totale:
8 bacs GN 1/1 de 10 cm
de profondeur

Modules
interchangeables
avec refroidissement
thermoélectrique

Sans corrosion
Armoire en acier inoxydable
de type 304



Modèles : PCUS800HH4, PCU800SHC4, PCUS800CC4

Caractéristiques et Avantages

- Pro Cart Ultra - Acier inoxydable : Votre solution ultime pour conserver simultanément des aliments chauds et froids !
- L'excellence en matière de double température : Maintien sans faille des aliments chauds et froids dans un même chariot - un changement de cap dans le secteur de la restauration. Aucun compromis sur la qualité des aliments !
- Construits pour durer : Fabriqués en acier inoxydable robuste, nos chariots restent froids au toucher et résistent aux bosses, aux fissures et aux éclats. Ils sont conçus pour résister à l'épreuve du temps.
- Aucun compromis sur la sécurité alimentaire : Grâce à une isolation à haute efficacité, nos chariots garantissent que vos aliments restent sains et délicieux.
- L'adaptabilité redéfinie : Permutez sans effort entre les modules chauds et froids. Réagissez rapidement aux changements de menu et aux exigences opérationnelles, en améliorant votre flexibilité.
- Accès et fermeture sans faille : Nos portes robustes s'ouvrent à 270 degrés La fermeture magnétique rapide en nylon durable facilite l'accès.
- Contrôle intuitif de la température : Gardez le contrôle grâce au thermomètre digital frontal, qui vous donne un aperçu rapide de la température interne du compartiment.
- Adaptation parfaite aux bacs GN : Conçu pour accueillir en toute sécurité les bacs GN dans les configurations de chargement frontal et latéral, garantissant que vos aliments restent en place pendant le transport.
- Manœuvre sans effort : Les poignées verticales ergonomiques et le rail supérieur rendent le transport facile et sans problème.
- Mobilité en douceur : 4 roulettes en nylon sans entretien : 2 à double blocage et 2 à blocage simple pour un contrôle total.
- Chauffage de précision : Contrôlez la température souhaitée pour vos aliments sans effort grâce à l'interface tactile du module de chauffage. Réglez la plage de 21°C à 85°C pour une chaleur parfaite.
- Réfrigéré à la perfection : Notre module de refroidissement est doté de commandes intuitives qui vous permettent de régler facilement la température de 0,28°C à 5°C.



Spécifications électriques (par compartiment)

	MODULE CHAUD	MODULE FROID
TENSION REQUISE	100-230 VAC	100-230 VAC
AMPS	4,43a @ 115v 2,22a @ 220v	3,26a @ 115v 1,42a @ 230v
WATTS	507w @ 115v 510w @ 230v	326,6w @ 115v 326,6w @ 230v
HERTZ	50/60	50/60
PHASE	Simple	Simple

Capacité totale

		PROFONDEUR DES BACS GN			
CODE	DESCRIPTION	6,5 CM	10 CM	15 CM	20 CM
PCUS800	GN 1/1	12	8	6	4
	GN 1/2	24	16	12	8
	GN 1/3	36	24	18	12

Caractéristiques techniques

Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64

Code	Description	Dimensions Extérieures LA x P x H	Carton Poids KG.
PCUS800HH	2 compartiments chauds actifs	55,63 x 86,36 x 150,1 cm	46
PCUS800HC	1 compartiment chaud actif (en haut), 1 compartiment froid actif (en bas)		50
PCUS800CC	2 compartiments froids actifs		54

Unités par carton: 1 Couleur: Acier Inoxydable (000).

Couleurs Standard

☐ Acier Inoxydable (000).

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

La construction du chariot Pro Cart Ultra électrique, Chaud/Froid, en acier inoxydable pour le transport de pour bacs GN, comprend une double paroi en acier inoxydable de type 304, associée à une isolation interne. L'intérieur comprend des rails conçus pour accueillir en toute sécurité les bacs GN pour le transport et le stockage. Le produit offre deux configurations essentielles : des modules de chauffage électrique et des modules de refroidissement électrique. Les compartiments de chauffage électrique doivent être équipés d'un module de chauffage économe en énergie fonctionnant à 510 W (230 V), doté de commandes à écran tactile et d'une plage de température réglable allant de 60° à 85°C. Le module de chauffage doit être capable d'élever les températures internes à un minimum de 74°C dans un délai maximum de 15 minutes. Les compartiments de refroidissement électrique doivent intégrer un module de refroidissement thermoélectrique à l'état solide fonctionnant à 326,6 W (230 V), tout en maintenant

les températures internes dans la plage définie de 0,28°C à 21°C. Le chariot comprend quatre roulettes pivotantes en caoutchouc gris non marquant de 125 mm : deux roulettes à frein simple et deux roulettes à frein double, ainsi que des éléments ergonomiques tels qu'une barre d'appui supérieure, des poignées verticales arrière de poussée et de traction, et un pare-chocs de protection en PVC à la base. Les portes du chariot doivent être équipées de serrures à palette en acier inoxydable et de charnières robustes en acier inoxydable. Des thermomètres numériques pour chaque compartiment doivent être intégrés dans la partie supérieure de l'avant du chariot, ce qui permet un contrôle précis de la température. Un bouton d'alimentation principal bien visible doit être placé sur la partie supérieure de l'avant de l'armoire. L'alimentation électrique est spécifiée à 230V, 50/60Hz, en utilisant un câble en spirale avec une prise CE.

Conservation et transport fiables des aliments chauds en toute sécurité

La plus large gamme de solutions de transport d'aliments de l'industrie

- Rétention optimale de la chaleur
- Durabilité - Conçu pour résister aux rigueurs d'une utilisation intensive dans des environnements professionnels, ce qui en fait un choix fiable pour tous les opérateurs.



Conteneur Isotherme avec Porte Chauffante - UPCH4002

Modèle : UPCH4002

Caractéristiques et Avantages

- Parfait en cas d'ouverture et de fermeture fréquentes, de température ambiante extrêmement froide et d'événements longue durée, le modèle UPCH4002 prolonge la durée de conservation des aliments chauds et garantit la sécurité des aliments. Une véritable alternative économique aux grandes armoires chauffantes.
- Le transporteur polyvalent prend en charge un large éventail de textures et de types d'aliments.
- Parfait pour le transport des aliments chauds pour les événements hors locaux, les réceptions d'entreprise ou le transport des aliments depuis les cuisines centrales jusqu'aux installations annexes.
- Alliant durabilité et performances de conservation fiables, ce modèle s'adapte parfaitement à une large gamme de bacs GN 1/1, 1/2 et 1/3 ainsi qu'aux plaques en Inox de la même taille.
- La chaleur modérée (65,6° à 74°C) fournit une plage de température idéale pour garantir la sécurité et la chaleur des aliments tout en maintenant la teneur en humidité et en empêchant toute cuisson inappropriée.
- Pour des résultats optimaux de maintien de la température, préchauffez l'unité pendant 45 minutes à partir de la température ambiante.
- Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte.
- L'extérieur de l'unité, en polyéthylène résistant, reste froid au toucher.
- L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus 65°C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée.
- Le bouchon d'aération répartit équitablement la pression et dégage la vapeur.
- Un loquet hermétique en nylon de 23 cm s'ouvre et se ferme facilement, sans plier.
- Les poignées moulées ergonomiques sont incassables.
- Le modèle UPCH4002 est empilable avec les modèles UPCS400 et UPC400 pour un transport pratique et un encombrement minimum.
- Les jeux de 12 glissières moulées, espacées uniformément adaptent aux différentes profondeurs de bacs GN et optimisent la capacité.
- Le voyant lumineux s'allume lorsque l'unité est sous tension.
- Le thermomètre à l'intérieur de la porte peut se retirer facilement pour le nettoyage.
- Le conteneur passe au lave-vaisselle (sans élément chauffant ou thermomètre).
- Le modèle UPCH4002 ne nécessite aucun montage.
- Le modèle UPC400 peut être équipé ultérieurement d'une porte chauffante.

CAPACITÉ GN 1/1	UPCH4002
Bacs GN1/1 - 6,35 cm de prof.	6
Bacs GN1/1 - 10 cm de prof.	4
Bacs GN1/1 - 15 cm de prof.	3
Bacs GN1/1 - 20 cm de prof.	2



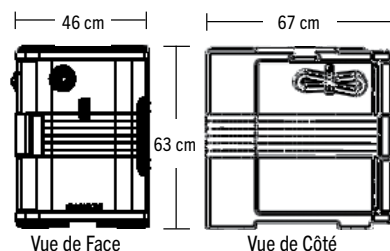
UPCH4002



Élément chauffant



Le cordon amovible se range de manière sûre pour le transport.



TEMPÉRATURE INTERNE	65° - 74°C
TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT	65°C en 45 minutes à partir de 24,4°C
TEMPS DE RÉCUPÉRATION* (Après ouverture de la porte pendant 30 secondes)	3 minutes
TEMPS DE TRANSPORT* (De 74°C à 65°C, quand l'unité est en mode débranché)	4 heures+

* Tests réalisés sur 6 bacs GN 1/1 H-Pans™ de 15 cm de profond. avec couvercles Griplids®, remplis de 14,2 L d'eau à 87,7 °C. (Les températures indiquées sont celles de l'eau et non de l'air à l'intérieur du compartiment.)

Modèle	UPCH4002 (220 VAC)
Caractéristiques électriques	
Tension requise	200 -230 VAC
Intensité maximale	1.2 a
Watts	265w
Hertz	50/60
Type de fiche	Euro plug, CEE7
Cable électrique / prise	C15 / C16
Longueur du cable électrique	2,7m

Caractéristiques techniques

Dimension Tolerance: +/- (0,64 cm)

Code	Description	Dimensions Intérieures LA x P x H	Dimensions Externes LA x P x H	Carton Poids kg
UPCH4002	Ultra Pan Carrier chauffant, 220V	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	46 x 67 x 63 cm	20,5

Couleurs Standard

- ☐ Noir (110) ☐ Marron Foncé (131) ☐ Granite Gris (191)
☐ Granite Vert (192) ☐ Bleu Ardoise (401)

Accessoires en option

- Socle Rouleur** ☐ CD400 – Bleu Ardoise (401) ☐ CDC400 – Rouge Feu (158)
Sangle ☐ 400STP

Spécifications Architecturales et d'Ingénierie

Le conteneur isotherme pour bacs GN à chargement frontal électrique destiné au transport et à la restauration doit être un conteneur Ultra Pan Carrier, modèle UPCH4002 ou Ultra Camcart UPCH800, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, Californie 92647, État-Unis. Il doit être en polyéthylène et polyuréthane expansé. Il doit disposer d'un cordon d'alimentation amovible de 2,7 m et sa porte doit contenir une unité chauffante non corrosive. Il doit comprendre un voyant lumineux à l'avant et maintenir la température entre 65 et 74 °C. Il doit disposer d'une sangle en vinyle sur le côté gauche. Il doit disposer d'un bouchon d'aération noir intégré pour répartir équitablement la pression et dégager la vapeur.

Il doit comprendre un joint amovible. Il doit disposer de 12 jeux de glissières moulées, espacées uniformément, par compartiment et transporter des bacs GN de taille 1/1, 1/2, 1/3 et des plaques à pâtisserie de mêmes tailles. Il doit comprendre un loquet en nylon durable et la porte du compartiment doit s'ouvrir à 240°. Il doit disposer de poignées moulées ergonomiques de chaque côté. Il doit être disponible en 5 couleurs.



Chariots Isothermes Électriques Chauffants Ultra Camcart®

Modèles : UPCH8002, UPCH16002

Caractéristiques et Avantages

- Parfaits en cas d'ouverture et de fermeture fréquentes, de température ambiante extrêmement froide et d'événements longue durée, les modèles UPCH8002 et UPCH16002 prolongent la durée de conservation des aliments chauds et garantissent la sécurité des aliments. Une véritable alternative économique aux grandes armoires chauffantes.
- Parfaits pour le transport des aliments chauds pour les événements hors locaux, les réceptions d'entreprise ou le transport des aliments depuis les cuisines centrales jusqu'aux installations annexes.
- Faciles à utiliser : il suffit de les brancher, de les préchauffer à vide, de les charger d'aliments chauds, de les débrancher, de les transporter, de les maintenir débranchés et/ou de les rebrancher et de servir.
- La chaleur non rayonnante de 65,6° à 74°C fournit une plage de température idéale pour garantir la sécurité et la chaleur des aliments tout en maintenant la teneur en humidité et en empêchant toute cuisson inappropriée. La résistance s'active et se désactive selon les besoins, pour maintenir la température définie en usine.
- Remarque : Toutes les unités sont totalement isothermes et permettent de maintenir des aliments au chaud ou au froid sans alimentation électrique pour plus de 4 heures.
- La chaleur homogène dans toute l'unité est générée par des ventilateurs qui font en permanence circuler la chaleur de l'avant vers l'arrière de l'armoire.
- Pour des résultats optimaux de maintien de la température, préchauffez l'unité pendant 45 minutes à partir de la température ambiante.
- Conformité HACCP grâce au maintien des aliments chauds à des températures sûres.
- Rétablissement de la température en 3 minutes après ouverture et fermeture de la porte.
- L'extérieur de l'unité, en polyéthylène résistant, reste froid au toucher.
- L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65°C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est débranchée.
- L'interrupteur d'alimentation situé sur l'extérieur de la porte chauffante comporte un voyant ROUGE de mise sous tension et un voyant ORANGE d'activation de la résistance.
- Le thermomètre numérique intégré situé à l'intérieur de la porte chauffante indique la température à l'intérieur du compartiment.
- La ventilation passive intégrée de chaque compartiment permet d'évacuer la vapeur automatiquement, si nécessaire.
- Les loquets en nylon résistants de 23 cm permettent une ouverture et une fermeture simples et sécurisées pour optimiser le maintien de la température. Les portes s'ouvrent sur le côté à 240° pour un chargement et un déchargement aisés.
- Le câble électrique amovible de 2,7 m peut être rangé au moyen d'une sangle en caoutchouc située sur le côté du chariot.
- Les poignées verticales moulées à mi-hauteur permettent de manoeuvrer efficacement pendant le transport. Le par-choc moulé limite l'endommagement des murs et des meubles.
- 4 roues de 15,2 cm, 2 roues fixes à l'arrière, 2 roues pivotantes à l'avant, dont une avec frein s'adaptent à tous les types de terrain.
- Les modèles avec un système de sécurité en option offrent une solution idéale pour une utilisation dans des environnements haute sécurité. Les axes de charnière sont inamovibles, alors que tous les éléments de fixation sont parfaitement inviolables. Chaque porte comporte un dispositif de fermeture verrouillable. (Nous contacter)
- Modèles électriques.
- Les modèles UPCH8002 et UPCH16002 ne nécessitent aucun montage. Les modèles UPC800 et UPC1600 nonélectrique peut être équipé ultérieurement d'une porte chauffante.



UPCH8002



UPCH16002



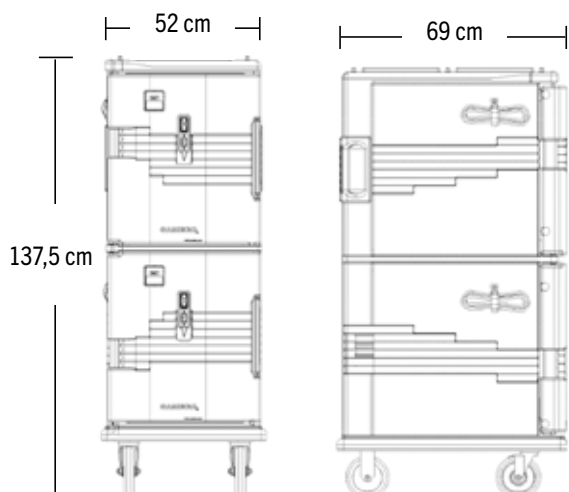
Le cordon amovible se range de manière sûre pour le transport.



Élément chauffant

CAPACITÉ GN 1/1 (par chariot)	UPCH8002	UPCH16002
Bacs GN1/1 - 6,35 cm de prof.	12	24
Bacs GN1/1 - 10 cm de prof.	8	16
Bacs GN1/1 - 15 cm de prof.	6	12
Bacs GN1/1 - 20 cm de prof.	4	8

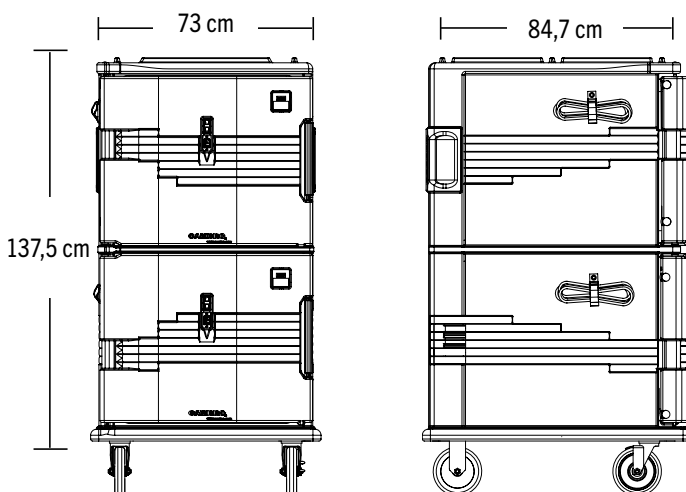
Chariots Isothermes Électriques Chauffants Ultra Camcart®



Vue de Face

UPCH8002

Vue de Côté



Vue de Face

UPCH16002

Vue de Côté

TEMPÉRATURE INTERNE	65° – 74° C
TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT	65° C en 45 minutes à partir de 24,4° C
TEMPS DE RÉCUPÉRATION* (Après ouverture de la porte pendant 30 secondes)	3 minutes
TEMPS DE TRANSPORT* (De 74° C à 65° C, quand l'unité est en mode débranché)	4 heures+

* Tests réalisés sur 6 bacs GN 1/1 H-Pans™ de 15 cm de profond. avec couvercles GripLids®, remplis de 14,2 L d'eau à 87,7 °C. (Les températures indiquées sont celles de l'eau et non de l'air à l'intérieur du compartiment.)

Caractéristiques électriques

MODEL	UPCH8002 220 VAC	UPCH16002 220 VAC
Tension requise	200 - 230 VAC	200 - 230 VAC
Intensité maximale	2.3a	2.3a
Watts	506w	506w
Hertz	50/60	50/60
Type de fiche	CEE7/7 to C15RA	CEE7/7 to C15RA
Cable électrique / Prise	C15 / C16	C15 / C16
Longueur du cable électrique	2,7m	2,7m

Caractéristiques techniques

Dimension Tolerance: +/- (0,64 cm)

Code	Description	Dimensions Intérieures LA x P x H	Dimensions Externes LA x P x H	Carton Poids kg
UPCH8002	Ultra Camcart chauffant, 220 V	34 x 53 x 35 cm	52 x 69 x 137,5 cm	43,5
UPCH16002	Ultra Camcart chauffant, 220 V	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	73 x 84,7 x 137,5 cm	88,2

Couleurs Standard

- ☐ Noir (110)
 ☐ Marron Foncé (131)
 ☐ Granite Gris (191)
 ☐ Granite Vert (192)
 ☐ Bleu Ardoise (401)

Accessoires en option

- UPCH8002 ☐ Roues Haute Densité, 15 cm x 5,08 cm – 2 fixes, 2 pivotantes avec frein
 UPCH16002 ☐ Roues Haute Densité, 15 cm x 5,08 cm – 2 fixes, 2 pivotantes avec frein

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

Le conteneur à chargement frontal électrique et isolé destiné au transport et à la restauration doit être un conteneur Ultra Camcart, modèle UPCH8002 ou UPCH16002, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, Californie 92647, États-Unis. Il doit être en polyéthylène et polyuréthane expansé. Il doit disposer d'un cordon d'alimentation amovible de 2,7 m et sa porte doit contenir une unité chauffante non corrosive. Chacune de ses portes doit comporter un loquet en nylon durable de 23 cm. Il doit être conforme à la certification Energy Star et maintenir une température de 65 à 74 °C. Il doit présenter des spécifications de tension de 200 à 230 V CA (modèle 220 V). L'intensité maximum de l'unité doit être de 2,3 A (modèle 220 V). Sa puissance électrique mesurée doit être de 506 W (modèle 220 V). Il doit comporter une prise de type CEE7/7 à C15RA pour les modèles 220 V. Il doit

présenter un délai de chauffe jusqu'à 65°C de 45 minutes à partir de la température ambiante. La face avant de chacune des portes chauffantes doit comporter un voyant de mise sous tension et un voyant d'activation de la résistance. Chaque porte chauffante doit intégrer un thermomètre numérique. Il doit générer et faire circuler la chaleur dans l'ensemble de chaque compartiment par le biais d'évents verticaux. Il doit disposer d'une sangle en caoutchouc sur le côté gauche, pour le rangement du cordon d'alimentation.



Conteneur Isotherme Camcarrier® pour Bacs GN

Chargement Frontal

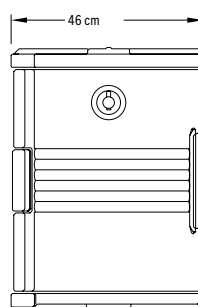
Modèles : UPC400, UPC400SP (antivol)

Caractéristiques et Avantages

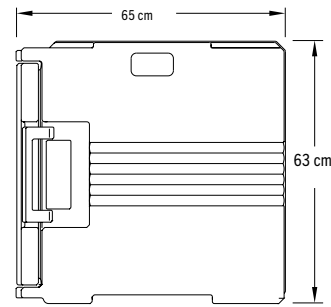
- Ce conteneur Camcarrier grande capacité permet de stocker et de transporter facilement les aliments chauds ou froids pour tout service de restauration.
- Ce compartiment isotherme permet également d'accueillir plusieurs configurations de bacs GN 1/1, 1/2 et 1/3.
- Stockez des aliments chauds et froids dans le même compartiment grâce à la séparation isotherme ThermoBarrier® en option. Faites-en un réfrigérateur portable grâce à la plaque Camchiller® en option. Aucune alimentation externe ou glace n'est requise.
- Gardez les aliments chauds en maintenant des températures élevées pour longtemps à l'aide de deux plaques Camwarmers® installées dans le compartiment.
- Avec une structure monobloc solide en polyéthylène à double paroi sans soudure, ces conteneurs sont faciles à nettoyer, résistants à la corrosion, indéformables, infissurables, inébréchables et incassables.
- Les compartiments isolés avec une épaisse mousse de polyuréthane et les joints hermétiques permettent de préserver la qualité et la température des aliments sans recourir à une source de chaleur externe.
- Les loquets en nylon résistants permettent une ouverture et une fermeture simples et sécurisées pour optimiser le maintien de la température. La porte s'ouvre sur le côté à 270° pour un chargement et un déchargement aisés.
- L'évent intégré permet de libérer la vapeur et évite que la nourriture ne ramollisse.
- Des poignées moulées ergonomiques se trouvent sur le dessus afin de soulever et de transporter facilement et en toute sécurité les conteneurs.
- Disponible avec un système de sécurité inviolable en option pour une utilisation en milieu carcéral. Les axes de charnière sont inamovibles.
- Les conteneurs s'encastrent pour un empilage et un transport faciles.
- Le chariot Camdolly® en option facilite le transport.
- Modèle non électrique.
- Aucun montage n'est nécessaire.

CAPACITÉ GN 1/1	UPC400
Bacs GN1/1 6,35 cm de Prof.	6
Bacs GN1/1 10 cm de Prof.	4
Bacs GN1/1 15 cm de Prof.	3
Bacs GN1/1 20cm de Prof.	2

UPC400
(illustré avec
Camchiller,
ThermoBarrier et
Camdolly CD400)



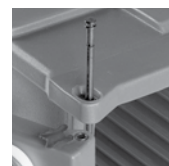
Vue de Face
UPC400



Vue de Côté
UPC400



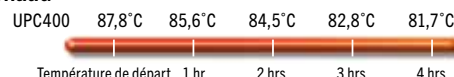
Un loquet unique assure une ouverture et une fermeture faciles. Modèle en nylon résistant.



Les axes de charnière et les clips de retenue des charnières vous permettent de retirer et de nettoyer facilement la porte.

RÉTENTION DE LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS

Chaud



Froid



Caractéristiques techniques

Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm

Code	Description	Dimensions Intérieures La x P x H	Dimensions Extérieures La x P x H	Carton Poids kg
UPC400	Conteneur Isotherme Camcarrier	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	46 x 65 x 63 cm	16

Couleurs Standard

- ☐ Noir (110) ☐ Bleu Ardoise (401)

Accessoires en Option

- Camdolly® ☐ CD400 – Bleu Ardoise (401) ☐ CDC400 – Rouge Vif (158)
Plaque Chaude ☐ HP3253 – Rouge Feu (444) ☐ Sangle ☐ 400STP
Plaque Froide ☐ CP3253 – Blue Glacier (443)

Spécifications Architecturales et d'Ingénierie

Le conteneur isotherme à chargement frontal non électrique destiné au transport et à la restauration doit être un conteneur Camcarrier, modèle UPC400, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647, États-Unis. Il doit être en polyéthylène haute densité double paroi monobloc sans soudure. Il doit être pourvu d'un compartiment isotherme en polyuréthane expansé. Il doit être doté de 12 rails moulés sur des centres de 3,8 cm. Il doit être compatible avec les bacs GN 1/1, 1/2 et 1/3 de 6,5 cm à 20 cm de profondeur. Il doit comprendre un loquet en nylon résistant

et un joint hermétique. La porte du compartiment doit s'ouvrir sur le côté à 270°. Il doit être équipé d'un évent intégré sur l'extérieur de la porte. Il doit disposer de poignées moulées ergonomiques de chaque côté. Il doit être disponible avec un boîtier de sécurité inviolable en option pour une utilisation en milieu carcéral. Aucun montage n'est nécessaire. Il doit être disponible en 2 couleurs.



Chariots Isothermes Camcart® UPC800 et UPC1600 pour Bacs GN

Modèles : UPC800, UPC1600

Caractéristiques et Avantages

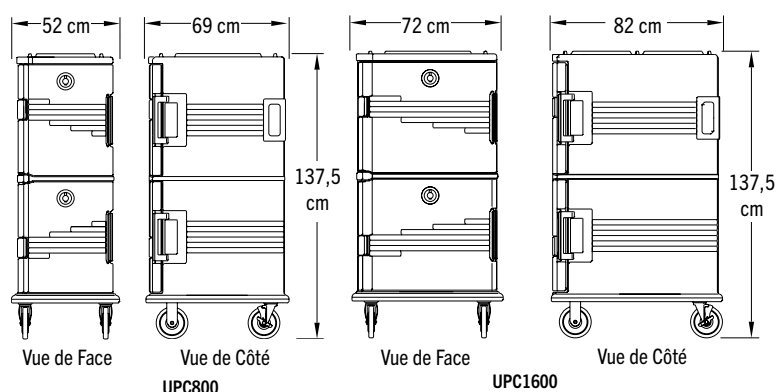
- Ce conteneur Camcart grande capacité permet de stocker et de transporter facilement les aliments chauds ou froids pour tout service de restauration. Il peut également être utilisé pour la distribution de plateaux repas en milieu hospitalier.
- Stockez des aliments chauds et froids dans le même compartiment grâce à la séparation isotherme ThermoBarrier® en option. Gardez les aliments froids pendant 8 heures ou plus avec la plaque froide Camchiller® en option. Aucune alimentation externe ou glace n'est requise.
- Gardez les aliments chauds en maintenant des températures élevées pour longtemps à l'aide de plaques chaudes Camwarmers® installées dans chacun des compartiments des chariots isothermes.
- Avec une structure monobloc solide en polyéthylène à double paroi sans soudure, ces conteneurs sont faciles à nettoyer, résistants à la corrosion, indéformables, infissurables, inébranlables et incassables.
- Les compartiments isolés avec une épaisse mousse de polyuréthane et les joints hermétiques permettent de préserver la qualité et la température des aliments sans recourir à une source de chaleur externe
- Les loquets en nylon résistants permettent une ouverture et une fermeture simples et sécurisées pour optimiser le maintien de la température. Les portes s'ouvrent sur le côté à 270° pour un chargement et un déchargement aisés.
- Le bouchon d'aération de chaque compartiment permet de libérer la vapeur et évite que la nourriture ne ramollisse.
- Les poignées verticales moulées à mi-hauteur situées à l'arrière permettent de manoeuvrer efficacement pendant le transport. Un butoir moulé limite l'endommagement des parois et des meubles.
- 4 roues à grande résistance de 15,24 cm, 2 fixes et 2 pivotantes, 1 à frein, permettent un transport et des manoeuvres fluides sur tous les types de terrains.
- Modèle non électrique.
- Aucun montage n'est nécessaire.



UPC800



UPC1600



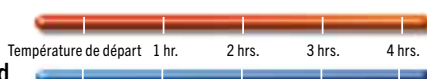
RÉTENTION DE LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS

Chaud

UPC800	87,7°C	85,5°C	84,2°C	82,9°C	81,7°C
UPC1600	87,1°C	85,9°C	85,1°C	84,3°C	83,7°C

Froid

UPC800	0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C
UPC1600	0,6°C	1,0°C	1,2°C	1,5°C	1,5°C



CAPACITÉ GN 1/1	UPC800	UPC1600
Bacs GN1/1 6,35 cm de Prof.	12	24
Bacs GN1/1 10 cm de Prof.	8	16
Bacs GN1/1 15 cm de Prof.	6	12
Bacs GN1/1 20cm de Prof.	4	8

Caractéristiques techniques

Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm

Code	Description	Dimensions Intérieures La x P x H	Dimensions Extérieures La x P x H	Carton Poids kg
UPC800	Chariot Isotherme Camcart	33 x 54,5 x 48,5 cm	52 x 69 x 137,5 cm	16
UPC1600	Chariot Isotherme Camcart	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	71,5 x 82 x 137,5 cm	16

Couleurs Standard

- ☐ Noir (110) ☐ Bleu Ardoise (401)

Accessoires en Option

Plaque Chaude ☐ HP3253 – Rouge Feu (444)

Plaque Froide ☐ CP3253 – Bleu Glacier (443)

UPC800 ☐ Roues Haute Densité, 15 cm x 5,08 cm – 2 fixes, 2 pivotantes avec frein

UPC1600 ☐ Roues Haute Densité, 15 cm x 5,08 cm – 2 fixes, 2 pivotantes avec frein

Spécifications Architecturales et d'Ingénierie

Le chariot isotherme à chargement frontal non électrique destiné au transport et à la restauration doit être un chariot Camcart, modèle UPC800 ou UPC1600, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647, États-Unis. Il doit être en polyéthylène haute densité double paroi monobloc sans soudure. Il doit se diviser en 2 compartiments isothermes distincts en en polyuréthane expansé. Chaque compartiment doit pouvoir accueillir divers bacs GN de taille 1/1, 1/2 ou 1/3, de 6,5 cm à 20 cm de profondeur. Il doit être doté de loquets en nylon et les portes du compartiment doivent s'ouvrir latéralement à 270°. Chaque compartiment doit être pourvu d'un bouchon d'aération. Il doit être doté de poignées moulées verticales situées à mi-hauteur à l'arrière du chariot.

Il doit être équipé d'un butoir moulé. Il doit disposer de 4 roues de 15,24 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein. Il doit être disponible avec un boîtier de sécurité inviolable en option pour une utilisation en milieu carcéral. Les modèles UPC1600HD et UPC1600TR doivent être équipés de 4 roues à grande résistance et à module d'élasticité élevé de 15,24 cm x 5 cm (2 fixes et 2 pivotantes avec frein). Aucun montage n'est nécessaire. Il doit être disponible en 2 couleurs.



Chariots à Glace SlidingLid™ à Couvercle Coulissant

- Rotomoulés pour une durabilité maximale, résistant aux fissures, aux bosses et à la rouille.
- Idéal pour le service des boissons et des repas dans la restauration, les événements en plein air et les hôtels.
- Le couvercle coulissant unique glisse vers l'arrière et vers le bas pour réduire la contamination
- Le puits encastré et l'égouttoir maintiennent la glace à l'écart de l'eau.
- Les poignées ergonomiques moulées facilitent le levage et le transport.



Chariot à Glace avec Couvercle Incliné Coulissant

Standard
(45,5 kg. Capacité)

Modèles

ICS100L, ICS100L4S

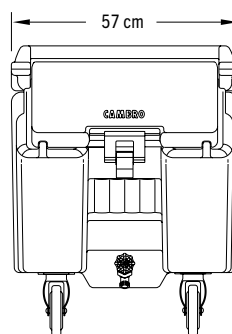


Caractéristiques et Avantages

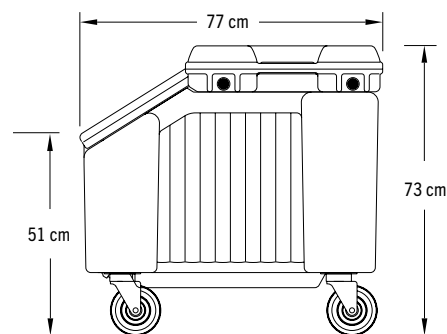
- Hauteur de 73 cm. Il tient parfaitement sous les tables de préparation de hauteur standard, les comptoirs, les tables à boissons pour banquets et sous le plan de travail du système CamKiosk®. Il s'associe bien avec les bars Cambars®.
- La coque à double paroi en polyéthylène haute densité résiste aux chocs et ne risque pas de se fissurer, de craquer, de se boursoffler, de s'ébrécher ou de casser. Facile à nettoyer.
- Isolation en mousse de polyuréthane épaisse pour conserver la glace. Réduit la fréquence de réapprovisionnement tout en assurant un service rapide et pratique.
- Son couvercle incliné glisse sur l'arrière sous la section fixe pour accéder facilement aux glaçons.
- Capacité de 45,5 kg de glace.
- Quatre vis de serrage robustes maintiennent fermement le couvercle pendant le transport et pour ramener la section avant sous la base arrière.
- Loquet avant en nylon durable pour maintenir le couvercle en place pendant le transport et protéger le contenu lorsque le chariot à glace n'est pas utilisé. Assure d'excellents résultats en terme de maintien de la température. Inoxydable.
- Robinet à filetage anti-fuite homologué NSF, encastré, avec raccordement pour tuyau standard pour faciliter l'évacuation de l'eau et permettre un nettoyage rapide et pratique.
- Livré avec une tablette d'écoulement en polycarbonate incassable pour évacuer immédiatement l'eau de fonte afin de préserver la glace.
- Poignée co-moulée robuste et incassable. Permet un bon contrôle de la manipulation et de la manoeuvre du chariot.
- Les poignées situées à l'avant et à l'arrière permettent de soulever confortablement le chariot pour le monter ou le descendre des véhicules de transport.
- Quatre roulettes de 12,7 cm pour manoeuvrer facilement au bord de piscines, sur les campus ou dans les salles de réception. Roulettes avant pivotante équipées de freins de blocage.
- Modèle ICS100L – 2 fixes, 2 pivotantes avec frein.
- Modèle ICS100L4S – 4 pivotantes, 2 avec freins.
- Aucun montage n'est nécessaire.



ICS100L



Vue de Face



Vue de Côté

Caractéristiques techniques

				Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64
Code	Description	Dimensions Intérieures LA x P x H	Dimensions Externes LA x P x H	Carton Poids kg
ICS100L	Le chariot à glace à dessus incliné	39 x 61 x 30 - 45 cm	57 x 77 x 73 cm	24

Couleurs Standard

☐ Noir (110) ☐ Marron Foncé (131) ☐ Bleu Ardoise (401)

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

Le chariot à glace à dessus incliné d'une capacité 45,5 kg doit être en polyéthylène haute densité à double paroi, avec injection d'une mousse épaisse en polyuréthane. Il doit posséder des angles arrondis et des poignées co-moulées sur le côté. Il doit avoir 4 vis de serrage robustes pour maintenir fermement le couvercle afin de le transporter en toute sécurité. Il doit être équipé d'un loquet avant en nylon. Il doit mesurer 73 cm de haut. Il doit posséder un

robinet à filetage anti-fuite homologué NSF, encastré, avec raccordement pour tuyau standard. Il doit posséder une tablette d'écoulement intérieure en polycarbonate. Il doit être disponible avec 4 roulettes de 12,7 cm, et 2 freins de blocage avant. Il ne doit nécessiter aucun montage et être disponible en 7 couleurs.

Chariots à Glace avec Couvercle Incliné Coulissant

Modèles : ICS125L, ICS125LB

Standard (57 kg. Capacity)



Caractéristiques et Avantages

- Aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, en pleine chaleur ou par temps lourd et humide, ces modèles élégants peuvent conserver la glace pendant plusieurs jours. Ils permettent de stocker en toute sécurité et fiabilité jusqu'à 57 kg de glace.
- De conception exclusive, le couvercle coulissant n'a pas de système de verrouillage. La section avant glisse sous la base arrière fixe du couvercle en permettant un accès rapide aux produits, et se referme en coulissant pour stocker les produits de manière sanitaire et sans danger. Aide à réduire les risques de contamination croisée.
- Quatre vis de serrage robustes maintiennent en position la base du couvercle pendant le transport et pour ramener la section avant sous la base arrière.
- Ouverture de service de 29,2 cm x 43,2 cm pour remplir et retirer rapidement et facilement les glaçons.
- La coque à double paroi en polyéthylène haute densité résiste aux chocs et ne risque pas de se fissurer, de craquer, de se boursoffler, de s'ébrécher ou de casser. Facile à nettoyer.
- Isolation en mousse de polyuréthane épaisse pour conserver la glace. Réduit la fréquence de réapprovisionnement tout en assurant un service rapide et pratique.
- Robinet quart de tour anti-fuite encastré sur le devant de chaque unité pour pouvoir drainer rapidement et facilement la cuve.
- Puits intérieur renforcé avec tablette d'écoulement Camwear® pour séparer la glace de l'eau de fonte afin de prolonger la conservation et la qualité de la glace.
- Poignée co-moulée robuste et incassable. Permet un bon contrôle de la manipulation et de la manœuvre du chariot.
- Poignée renforcée à l'avant pour soulever le chariot en toute sécurité en le gardant à niveau lorsqu'on le charge ou le décharge des camions de livraison.
- Les deux options de configuration de roues répondent à toute une variété de besoins de transport. De plus, les roues Easy Wheels de 20,3 cm permettent de les déplacer en douceur et pratiquement sans effort.
- Modèle ICS125L – Quatre roulettes de 12,7 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, dont 1 avec frein.
- Modèle ICS125LB – Deux roulettes avant de 12,7 cm, 2 roulettes pivotantes, dont 1 avec frein et deux roues Easy Wheels de 20,3 cm.
- Aucun montage n'est nécessaire.



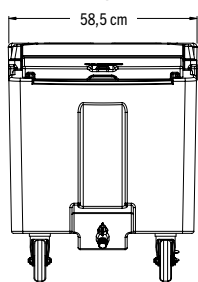
ICS125L



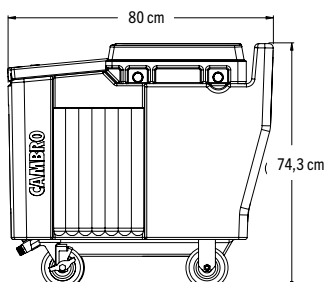
ICS125LB



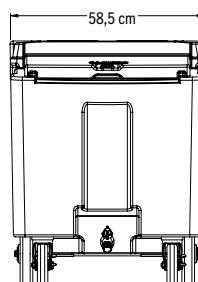
Roues Easy Wheels de 20,3 cm sur les modèles ICS125LB.



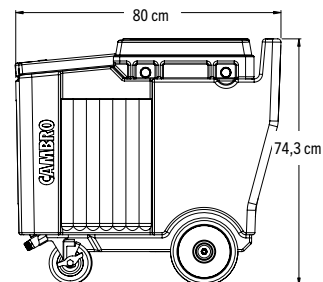
ICS125L (Vue de Face)



ICS125L (Vue de Côté)



ICS125LB (Vue de Face)



ICS125LB (Vue de Côté)

Caractéristiques Techniques

Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm

Code	Description	Dimensions Intérieures LA x P x H	Dimensions Externes LA x P x H	Carton Poids kg
ICS125L	Chariots à glace SlidingLid	43,2 x 61 x 45,7 cm	58,5 x 80 x 74,3 cm	13.16
ICS125LB	Chariots à glace SlidingLid	43,2 x 61 x 45,7 cm	58,5 x 80 x 74,3 cm	13.16

Couleurs Standard

☐ Noir (110) ☐ Marron Foncé (131) ☐ Bleu Ardoise (401)

Spécifications Architecturales et d'Ingénierie

Le chariot à glace standard SlidingLid d'une capacité 57 kg doit être un modèle Cambro monobloc en polyéthylène haute densité à double paroi, avec injection d'une mousse épaisse en polyuréthane. Il doit posséder un couvercle coulissant sans loquets. Il doit avoir une section avant qui rentre sous la base arrière maintenue fixement. Il doit posséder des angles arrondis et une poignée co-moulée. Son ouverture de service doit être de 29,2 x 43,2 cm. Il doit être

équipé à l'avant d'un robinet encastré quart de tour anti-fuite à filetage. Il doit posséder un puits intérieur renforcé avec une tablette incassable en polycarbonate. Il doit être disponible en 2 configurations de roulettes différentes, y compris pour le Modèle ICS125LB avec 2 roues Easy Wheels de 20,3 cm. Il ne doit nécessiter aucun montage.

Chariots à Glace avec Couvercle Incliné Coulissant

Modèles : ICS175L, ICS175LB

Standard (79 kg. Capacity)



Caractéristiques et Avantages

- Aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, en pleine chaleur ou par temps lourd et humide, ces modèles élégants peuvent conserver la glace pendant plusieurs jours. Ils permettent de stocker en toute sécurité et fiabilité jusqu'à 79 kg de glace.
- De conception exclusive, le couvercle coulissant n'a pas de système de verrouillage. La section avant glisse sous la base arrière fixe du couvercle en permettant un accès rapide aux produits, et se referme en coulissant pour stocker les produits de manière sanitaire et sans danger. Aide à réduire les risques de contamination croisée.
- Quatre vis de serrage robustes maintiennent en position la base du couvercle pendant le transport et pour ramener la section avant sous la base arrière.
- Ouverture de service de 35,6 cm x 45,7 cm pour remplir et retirer rapidement et facilement les glaçons.
- La coque à double paroi en polyéthylène haute densité résiste aux chocs et ne risque pas de se fissurer, de craquer, de se boursoufler, de s'ébrécher ou de casser. Facile à nettoyer. Isolation en mousse de polyuréthane épaisse pour conserver la glace. Réduit la fréquence de réapprovisionnement tout en assurant un service rapide et pratique.
- Robinet quart de tour anti-fuite encastré sur le devant de chaque unité pour pouvoir drainer rapidement et facilement la cuve. Puits intérieur renforcé avec tablette d'écoulement Camwear® pour séparer la glace de l'eau de fonte afin de prolonger la conservation et la qualité de la glace.
- Poignée co-moulée robuste et incassable. Permet un bon contrôle de la manipulation et de la manoeuvre du chariot.
- Poignée renforcée à l'avant pour soulever le chariot en toute sécurité en le gardant à niveau lorsqu'on le charge ou le décharge des camions de livraison.
- Les deux options de configuration de roues répondent à toute une variété de besoins de transport. De plus, les roues Easy Wheels de 25,4 cm permettent de les déplacer en douceur et pratiquement sans effort.
- Modèle ICS175L – Quatre roulettes de 12,7 cm, 2 fixes, 2 pivotantes, dont 1 avec frein.
- Modèle ICS175LB – Deux roulettes avant de 12,7 cm, 2 roulettes pivotantes, dont 1 avec frein et deux roues Easy Wheels de 25,4 cm.
- Aucun montage n'est nécessaire.



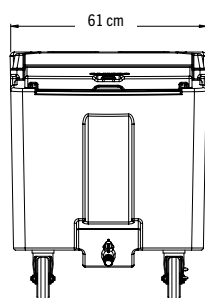
ICS175L



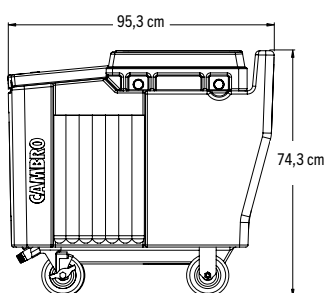
ICS175LB



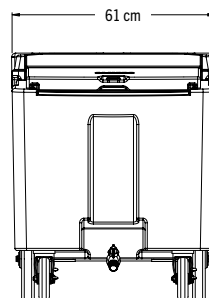
Roues Easy Wheels de 25,4 cm sur les modèles ICS125LB.



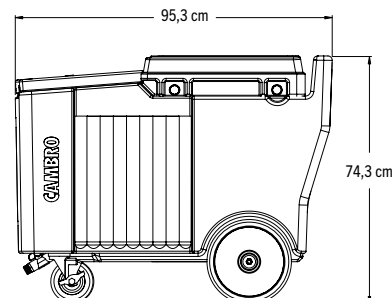
ICS175LB (Vue de Face)



ICS175LB (Vue de Côté)



ICS175LB (Vue de Face)



ICS175LB (Vue de Côté)

Caractéristiques Techniques

Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm

Code	Description	Dimensions Intérieures LA x P x H	Dimensions Externes LA x P x H	Carton Poids kg
ICS175L	Chariots à glace SlidingLid	45,7 x 76,2 x 46,7 cm	61 x 95,3 x 74,3 cm	35.4
ICS175LB	Chariots à glace SlidingLid	45,7 x 76,2 x 46,7 cm	61 x 95,3 x 74,3 cm	36.3

Couleurs Standard

☐ Noir (110) ☐ Marron Foncé (131) ☐ Bleu Ardoise (401)

Spécifications Architecturales et d'Ingénierie

Le chariot à glace SlidingLid standard de 79 kg doit être un modèle Cambro monobloc en polyéthylène haute densité à double paroi, avec injection d'une mousse épaisse en polyuréthane. Il doit posséder un couvercle coulissant sans loquets. Il doit avoir une section avant qui rentre sous la base arrière maintenue fixement. Il doit posséder des angles arrondis et des poignées moulées incorporées. L'ouverture de service doit mesurer 35,6 x 45,7 cm.

Il doit être équipé à l'avant d'un robinet encastré quart de tour anti-fuite à filetage. Il doit posséder un puits intérieur renforcé avec une tablette incassable en polycarbonate. Il doit être disponible avec 2 configurations de roulettes différentes, y compris pour le Modèle ICS175LB avec 2 roues Easy Wheels de 25,4 cm. Il ne doit nécessiter aucun montage.

Station mobile de lavage des mains

- Portable et facile à utiliser pour se laver les mains n'importe où.
- Capacité de 77 litres d'eau.
- Pas besoin d'électricité.

Environ
200
lavages par
réservoir



40 cm de haut x 50 cm de large

La pompe à pied et les distributeurs automatiques de savon favorisent une utilisation hygiénique.

Station Mobile de Lavage des Mains

Caractéristiques et avantages

- L'unité autonome stocke l'eau douce et collecte les eaux usées et ne nécessite ni électricité ni plomberie pour fonctionner.
- Le réservoir d'eau douce contient 68,1 litres.
- Le réservoir d'eaux usées (eaux grises) contient 77,6 litres.
- Le réservoir d'évier / d'eaux usées est amovible.
- Le poids de l'unité (vide) est de 24,3 kg.
- Le poids unitaire (plein) est de 101,9 kg.
- Roulettes : deux de 7,6 cm de diamètre chacune, avec roulements de précision.
- La hauteur de l'évier par rapport au sol est de 86,3 cm (conforme aux normes ADA).
- Remplissez le réservoir d'eau douce en retirant l'orifice situé à l'arrière de l'appareil, en utilisant un tuyau d'arrosage standard et en le remplissant jusqu'à la ligne Max Fill.
- Le réservoir d'eau peut être vidangé à l'aide du bouchon de vidange situé en bas à gauche.
- Vidangez le réservoir d'eaux usées à l'aide de la vanne de vidange située en bas à droite. Vous pouvez attacher un tuyau pour les vidanges difficiles d'accès.
- Comprend deux distributeurs de savon automatiques, sans contact, qui nécessitent chacun 4 piles AA pour fonctionner.
- Chaque distributeur de savon contient 700 ml de savon liquide pour les mains. Ne pas utiliser de savon moussant ou de désinfectant pour les mains dans les distributeurs de savon.
- Le distributeur de serviettes en papier peut contenir des serviettes en papier standard à plis multiples.
- L'unité est livrée entièrement assemblée.
- Personnalisation possible pour ajouter des logos/images sur la surface incurvée de la partie inférieure de l'avant.
- Disponible en 1 couleur : Gris Anthracite (615).
- Une demande de brevet a été déposée.

Caractéristiques techniques

Code	Dimensions (L x P x H)	Carton Poids kg
MHWS18	48,2 x 53,6 x 161,5 cm	24,1 kg

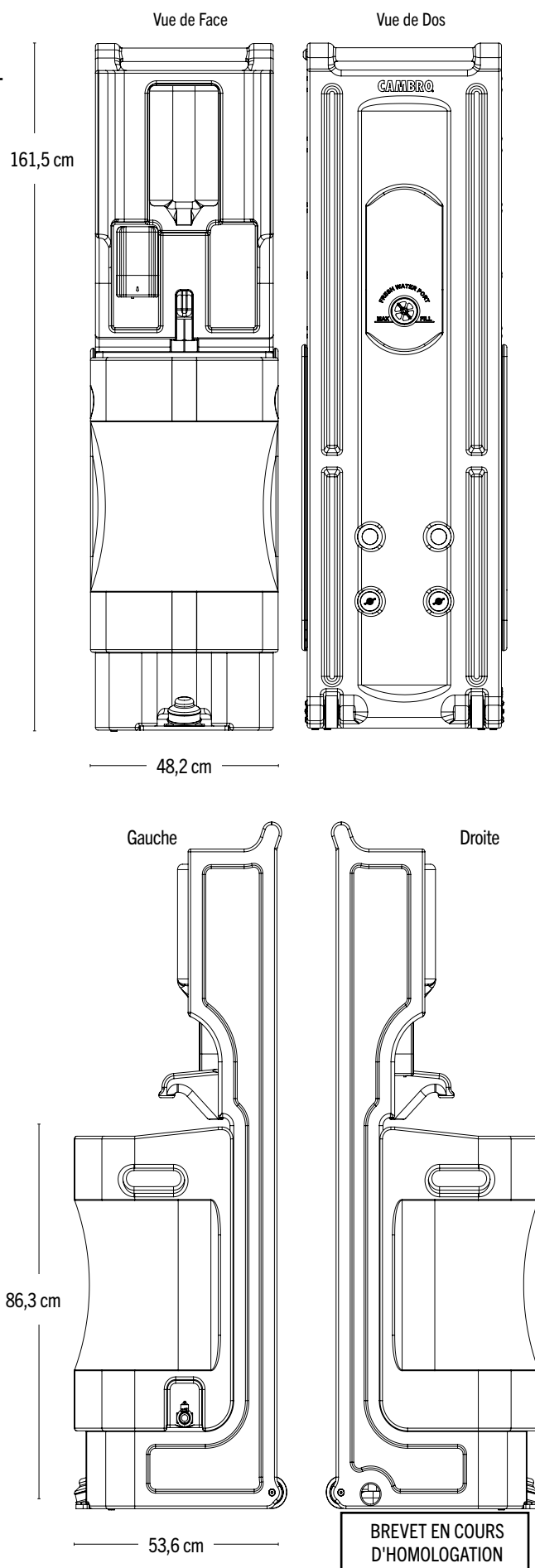
Caractéristiques de l'architecte

Corps : Polyéthylène.

Distributeur de savon : ABS

Distributeur d'essuie-tout : ABS

Roulettes : Roues en polyuréthane thermoplastique non marquant avec roulements de précision.

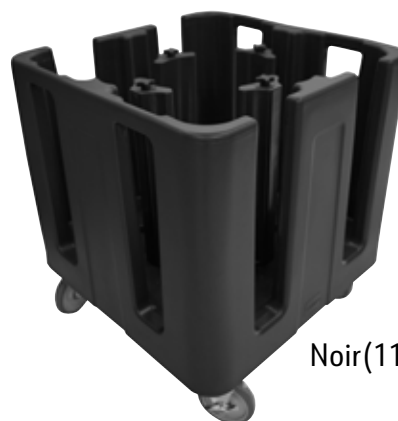


Chariot à Vaisselle Compact et Ajustable - Série R

ADCRC, ADCRC8PKG, ADCRC12PKG



Stockez et transportez en toute sécurité des assiettes rondes de **11,7** à **33** cm.



Noir(110)

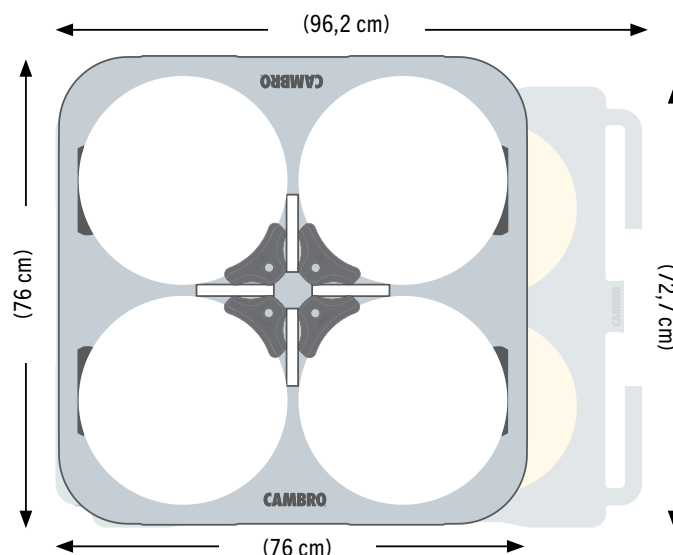
Conception compacte avec une capacité inégalée

Stockez plus de chariots et de vaisselle dans le même espace, ou conservez la même quantité de chariots et de vaisselle, et libérez un espace précieux pour d'autres usages.

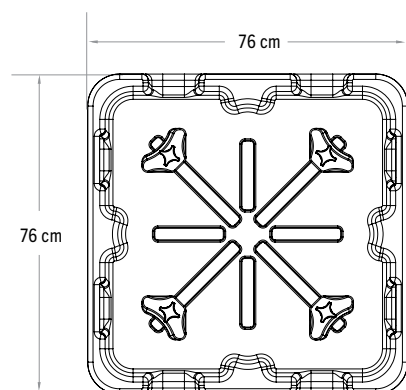
Manipulation en douceur

La conception carrée compacte, avec 2 roulettes rigides et 2 roulettes pivotantes, facilite le transport à l'intérieur et à l'extérieur des entrepôts, ascenseurs ou monte charges et sur les moquettes.

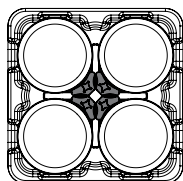
Gagnez 20% d'espace au sol ADCRC vs. ADCS



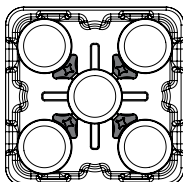
Chariot à Vaisselle Compact et Ajustable - Série R



Modèle : ADCRC avec 4 tours

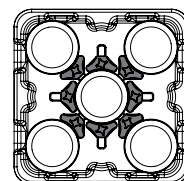


Les piles de vaisselle: 4
Peut contenir jusqu'à
240 assiettes
Taille des assiettes:
24 – 33 cm

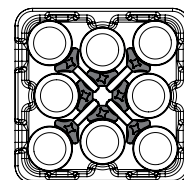


Les piles de vaisselle: 5
Peut contenir jusqu'à
300 assiettes
Taille des assiettes:
22,9 cm

Model: ADCRC8PKG with 8 towers

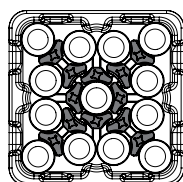
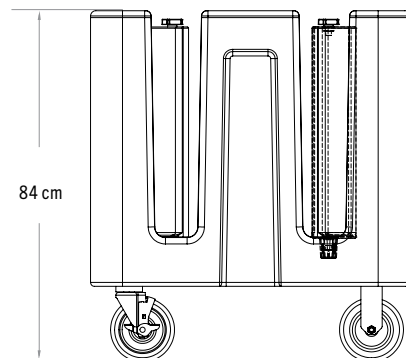


Les piles de vaisselle: 5
Peut contenir jusqu'à
300 assiettes
Taille des assiettes:
20,3 – 23,5 cm

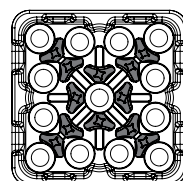


Piles de vaisselle: 8
Peut contenir jusqu'à
480 assiettes
Taille des assiettes:
15,2 – 19,7 cm

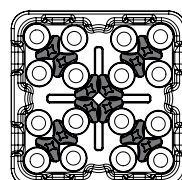
Modèle : ADCRC12PKG avec 12 tours



Piles de vaisselle: 13
Peut contenir jusqu'à
780 assiettes
Taille des assiettes:
13,3 – 14,6 cm



Piles de vaisselle: 13
Peut contenir jusqu'à
780 assiettes
Taille des assiettes:
12,1 – 12,3 cm



Piles de vaisselle: 16
Peut contenir jusqu'à
960 assiettes
Taille des assiettes:
11,7 cm

Peut contenir jusqu'à 60 assiettes par pile. Les capacités sont approximatives et varient en fonction de l'épaisseur et de la forme de la vaisselle. Ne peut pas être utilisé pour stocker des assiettes carrées, rectangulaires ou ovales.

Caractéristiques Techniques

Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm

Code	Description	Taille des Assiettes	Dimensions Extérieures LA x P x H	Carton Poids kg
ADCRC	Chariot à vaisselle réglable Série R, 4 tours	24 cm - 33 cm	76 x 76 x 84 cm	27 kg
ADCRC8PKG*	Chariot à vaisselle réglable Série R, 8 tours	15,24 - 23,5	—	31,3
ADCRC12PKG**	Chariot à vaisselle réglable Série R, 12 tours	11,75 – 14,6	—	35,6
ADCRC14	Tours ADCRC14 - 4 pièces	—	—	4,31

Unités par carton: 1 Couleur: Noir (110), Bleu Ardoise (401), Marron Foncé (131). * Livré en 2 cartons séparés ** Livré dans 3 cartons séparés

† Remarque : ne peut pas être utilisé pour stocker des assiettes carrées, rectangulaires ou ovales.

Couleurs standard

❑ Noir (110) ❑ Bleu Ardoise (401) ❑ Marron Foncé (131).

Spécifications Architecturales et d'Ingénierie

Le chariot de stockage et de transport de la vaisselle doit être un chariot compact à vaisselle réglable de la série R, modèle ADCRC, ADCRC8PKG, ADCRC12PKG, fabriqué par Cambro Mfg. Co. Il doit être constitué d'un seul corps moulé en polyéthylène rotomoulé. Il doit avoir 4, 8 ou 12 tours de réglage supérieur. La hauteur d'empilage des assiettes est de 52 cm par tour et il peut contenir jusqu'à 60 assiettes, rondes uniquement, en fonction du type/style d'assiette. Il peut contenir des assiettes de 11,7 à 33 cm de diamètre. Fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA, 92648. Chaque tour comprend une tige

filetée interne zinguée de 1,3 x 59 cm pour la stabilité.

Il est équipé de 4 roulettes de 12,7 cm chacune, dont 2 pivotantes avec frein et 2 fixes, avec bande de roulement en polyuréthane de 3 cm, non marquante et très résistante.

Il est équipé de deux poignées moulées sur les deux côtés. Sa capacité de charge peut atteindre 227 kg. Il doit comprendre une housse en vinyle. Il est disponible en 3 couleurs : Noir (110), Bleu Ardoise (401) et Marron Foncé (131).



Chariot à Vaisselle Compact et Ajustable - Série S

ADCSC, ADCSC8PKG, ADCSC12PKG

- La conception peu encombrante permet d'accueillir des assiettes de différentes tailles sans compromettre la capacité.
- Léger, facile à manœuvrer et accessible des quatre côtés.
- Les tours CamLever se règlent et se verrouillent facilement par le haut.
- Le corps moulé en polyéthylène robuste et durable ne rouille pas, ne se fissure pas, ne se cabosse pas et ne s'écaille pas.



Stocker et transporter en toute sécurité des assiettes rondes de 11,7 à 30,5 cm.



Couverture en vinyle incluse

La housse protège la vaisselle propre et comprend une pochette pour l'étiquette d'identification de l'inventaire ou de l'événement (7,6 x 12,7 cm).

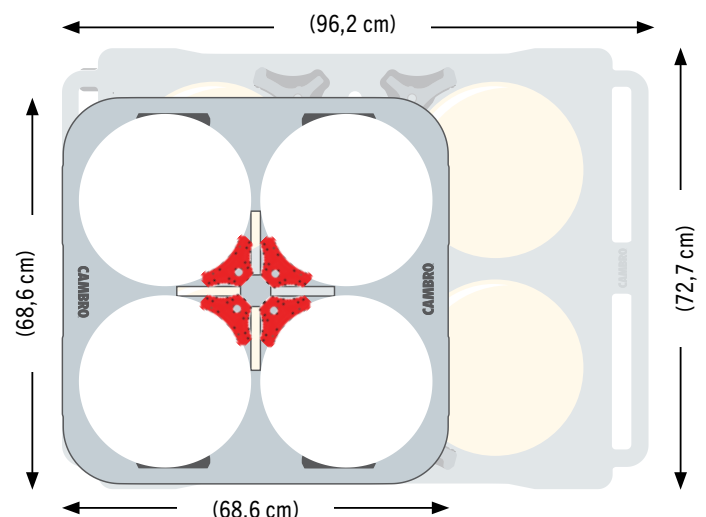


Tour CamLever brevetée

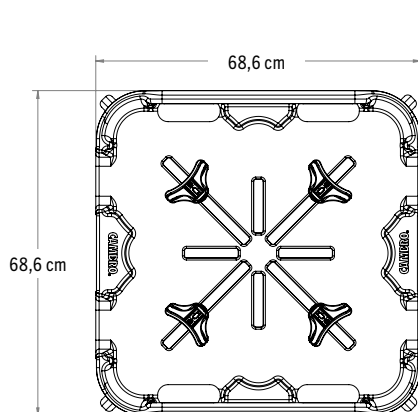
Soulevez le levier par le haut pour repositionner facilement la tour, puis verrouillez-la simplement en place.



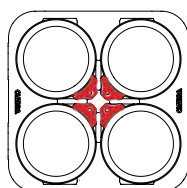
Gagnez 30 % d'espace au sol ADCSC vs. ADCS



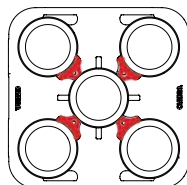
Chariot à Vaisselle Compact et Ajustable - Série S



Modèle: ADCSC avec 4 tours

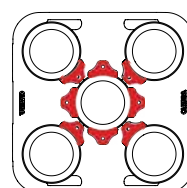


Colonnes: 4
Piles de vaisselle :
4 - jusqu'à 280 assiettes
Taille d' assiettes: :
rondes - 23,5 - 30,5 cm

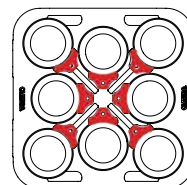


Colonnes: 5
Piles de vaisselle :
5 - jusqu'à 350 assiettes
Taille d' assiettes: :
rondes - 22,9 cm

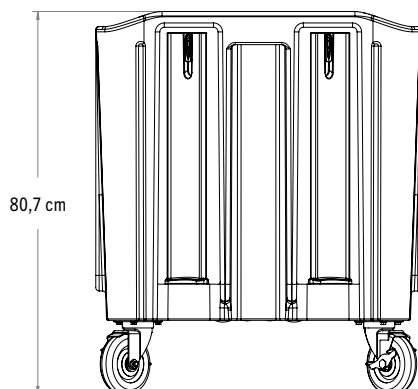
Modèle: ADCSC8PKG avec 4 tours



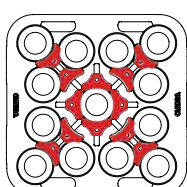
Colonnes: 5
Piles de vaisselle :
5 - jusqu'à 350 assiettes
Taille d' assiettes: :
rondes - 19,7 - 22,2 cm



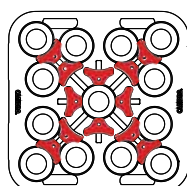
Colonnes: 8
Piles de vaisselle :
8 - jusqu'à 560 assiettes
Taille d' assiettes: :
rondes - 14,6 - 19,1 cm



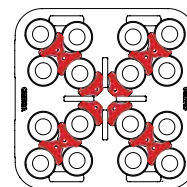
Modèle: ADCSC12PKG avec 4 tours



Colonnes: 13
Piles de vaisselle :
13 - jusqu'à 910 assiettes
Taille d' assiettes: :
rondes - 14 cm



Colonnes: 13
Piles de vaisselle :
5 - jusqu'à 910 assiettes
Taille d' assiettes: :
rondes - 12,1 - 13,3 cm



Colonnes: 16
Piles de vaisselle :
16 - jusqu'à 1,120 assiettes
Taille d' assiettes: :
rondes - 11,7 cm

Peut contenir de 45 à 70 plats par pile. Les capacités sont approximatives et varient en fonction de l'épaisseur et de la forme de la vaisselle.

Caractéristiques Techniques

Tolérance de dimension : +/- 0,64 cm

Code	Description	Taille des Assiettes	Dimensions Extérieures LA x P x H	Carton Poids kg
ADCSC	Avec 4 colonnes	22,9 - 30,5 cm	68,6 x 68,6 x 80,7 cm	35,2 kg
ADCSC8PKG*	Avec 8 colonnes	14,6 - 22,2	68,6 x 68,6 x 80,7	42,1
ADCSC12PKG**	Avec 12 colonnes	11,7 - 14	68,6 x 68,6 x 80,7	48,9
ADCSC14	Paquet de 4 colonnes	—	6,7 x 11,1 x 59,7	1,6

Unités par carton: 1 Couleur: Gris Moucheté (480). * Livré dans 2 cartons séparés ** Livré en 3 cartons séparés.

Couleur standard

☐ Gris Moucheté (480).

Spécifications Architecturales et d'Ingénierie

Le chariot de stockage et de transport de la vaisselle doit être un chariot à vaisselle compact et réglable de la série S, modèle ADCSC, ADCSC8PKG, ADCSC12PKG, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA, 92648. Il doit être constitué d'un corps unique moulé en polyéthylène. Il doit comporter 4, 8 ou 12 tours CamLever brevetées à réglage par le haut. La tour CamLever est couverte par le brevet américain D 844,928 S. Chaque tour comprend une tige filetée interne zinguée de 1,3 x 57,8 cm pour la stabilité. La hauteur d'empilage des assiettes est de 52,1 cm par tour et peut contenir jusqu'à 70 assiettes, rondes uniquement, en fonction du type/style d'assiettes.

Elle peut contenir des assiettes de 11,7 à 30,5 cm de diamètre. Il doit avoir 4 roulettes zinguées de 12,7 cm chacune, 2 pivotantes avec frein et 2 rigides, avec bande de roulement en TPE de 3,2 cm, non marquante et très résistante. Il doit être équipé de 2 poignées supérieures moulées et de poignées encastrées sur le dessus et des poignées encastrées sur les 4 côtés. Il doit avoir une capacité de charge jusqu'à 227 kg. Il comprend une housse en vinyle avec une pochette d'identification de 7,6 x 12,7 cm. Il doit être disponible en une seule couleur, le Gris Moucheté (480).



Chariot à Vaisselle Ajustable - Série S

offre la flexibilité de ranger une variété de tailles d'assiettes et de bols dans le même chariot



Stockez et transportez en toute sécurité des assiettes et des bols ronds de 11,7 à 30,5 cm.

- Idéal pour la polyvalence du service de table dans les grandes salles de banquet et les hôtels.
- Contient des plats ronds de 11,7 à 33 cm de diamètre.
- Six tours réglables permettent de ranger 4 à 8 piles de vaisselle selon le format.
- Empilez en toute sécurité jusqu'à 60 assiettes en fonction de leur format et taille.



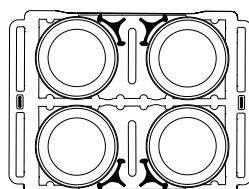
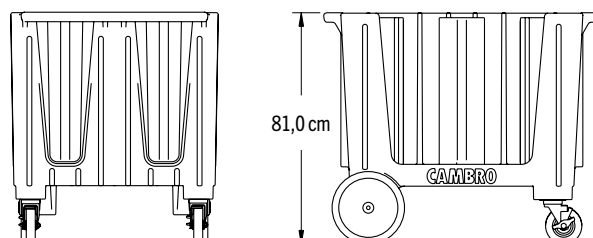
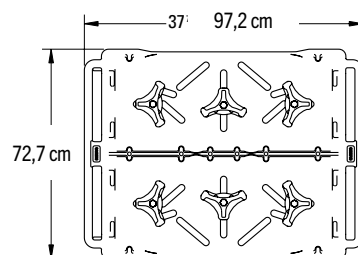
Chariot Ajustable pour Assiettes- Série S

Modèle : ADCS

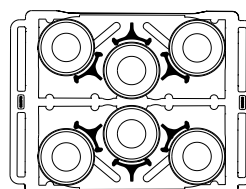
Pour assiettes de 11,7 à 33 cm

Caractéristiques et Avantages

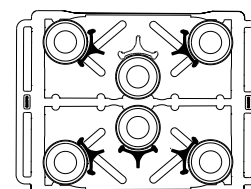
- Le chariot est ajustable pour des assiettes de 11,7 à 33 cm de diamètre.
- Chaque chariot compte six tours ajustables. Chaque colonne de stockage fait 49,5 cm de profondeur pour une capacité d'empilage sûr de 45 à 60 assiettes par colonne.
- Le style de rangement « jets de poker » permet de retirer les assiettes plus facilement.
- Moulage de la structure en polyéthylène ultrarésistante. Ce chariot ne rouille pas, ne fissure pas et ne s'écaille pas. Il est facile à nettoyer.
- Un essieu en acier plaqué garantit sa solidité.
- Une tige métallique de 1,3 cm insérée sur toute la hauteur de chaque tour assure stabilité et sécurité.
- Les poignées moulées situées de part et d'autre du chariot facilitent les manipulations. Le chariot est indéformable et incassable.
- Sa capacité de chargement est de 227 kg.
- Les roues ne marquent pas et assurent une manoeuvre souple sur toute surface.
- Le chariot est équipé de 2 petites roues pivotantes à l'avant de 12,7 cm avec frein et de 2 grandes roues à l'arrière de 25,4 cm.
- Une housse en vinyle est fournie avec chaque chariot pour un entreposage hygiénique.
- Aucun montage n'est nécessaire.



Taille des assiettes :
ø 23,5 à 33 cm
60 assiettes par colonne x 4
Capacité totale : 240



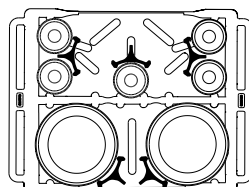
Taille des assiettes :
ø 18,4 à 23,5 cm
60 assiettes par colonne x 6
Capacité totale : 360



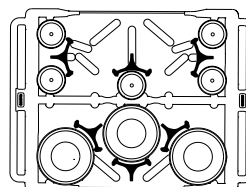
Taille des assiettes :
ø 14,6 à 18,4 cm
45 assiettes par colonne x 6
Capacité totale : 270



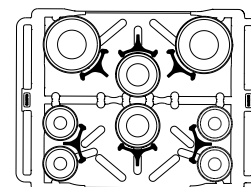
Une Housse en vinyle est fournie pour un entreposage hygiénique.



2 colonnes: ø 23,5 à 33 cm
(60 assiettes par colonne)
5 colonnes: ø 12,6 cm
(45 assiettes par colonne)
Capacité totale : 345



3 colonnes: ø 18,4 à 23,5 cm
(60 assiettes par colonne)
5 colonnes: ø 11,75 cm
(45 assiettes par colonne)
Capacité totale : 405



2 colonnes: ø 18,4 à 23,5 cm
(60 assiettes par colonne)
2 colonnes: ø 14,6 to 18,4 cm
(45 assiettes par colonne)
4 colonnes: ø 12,6 cm
(45 assiettes par colonne)
Capacité totale : 390

Les capacités sont approximatives et varient selon l'épaisseur et la forme des assiettes.

Caractéristiques Techniques

Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm

Code	Description	Taille des Assiettes Varie de	Nombre de Colonnes de Séparation	NB. d'Assiettes / Colonne	Profondeur Approx. par Colonne	Dimensions La x Lo x H	Carton Poids kg
ADCS	Chariot Ajustable à Assiettes Série S	11,4 to 33 cm	6	Approx. 45 à 60	46 cm	95,9 x 72,7 x 81,0 cm	58,2

Couleurs standard

- ☐ Noir (110) ☐ Gris moucheté (480) ☐ Marron foncé (131)

Spécifications Architecturales et d'Ingénierie

Le chariot de transport et de rangement d'assiettes doit être un chariot ajustable à assiettes série S, modèle ADCS, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 États-Unis. Sa structure doit être en polyéthylène moulé. Il doit comporter 6 tours ajustables. Chaque colonne doit offrir une hauteur d'empilement sûr de 49,5 cm et une capacité d'empilement de 45 à 60 assiettes par colonne. Il doit pouvoir accueillir des assiettes de 11,7 à 33 cm. Les tours renferment une tige métallique de 1,3 cm sur toute leur hauteur.

Il doit être pourvu d'un essieu arrière en acier plaqué de 1,9 cm, de 2 petites roues pivotantes de 12,7 cm l'avant avec frein et de 2 grandes roues de 25,4 cm à l'arrière. Il doit avoir une capacité de stockage de 226,8 kg et être fourni avec une housse en vinyle.



Chariots de Service Pro®

Durabilité extrême Look élégant et moderne Design peu encombrant



SC225

Petite Taille

- Idéal pour les espaces de travail et de rangement limités.



SC330



SC230

Taille Moyenne

- Idéal pour débarrasser les tables.
- Le modèle à côtés fermés dissimule le contenu pour améliorer la sécurité de l'étagère inférieure.



SC337

Grande Taille

- Permet de stocker et de transporter des objets plus volumineux.
- Maximise l'espace utilisable.

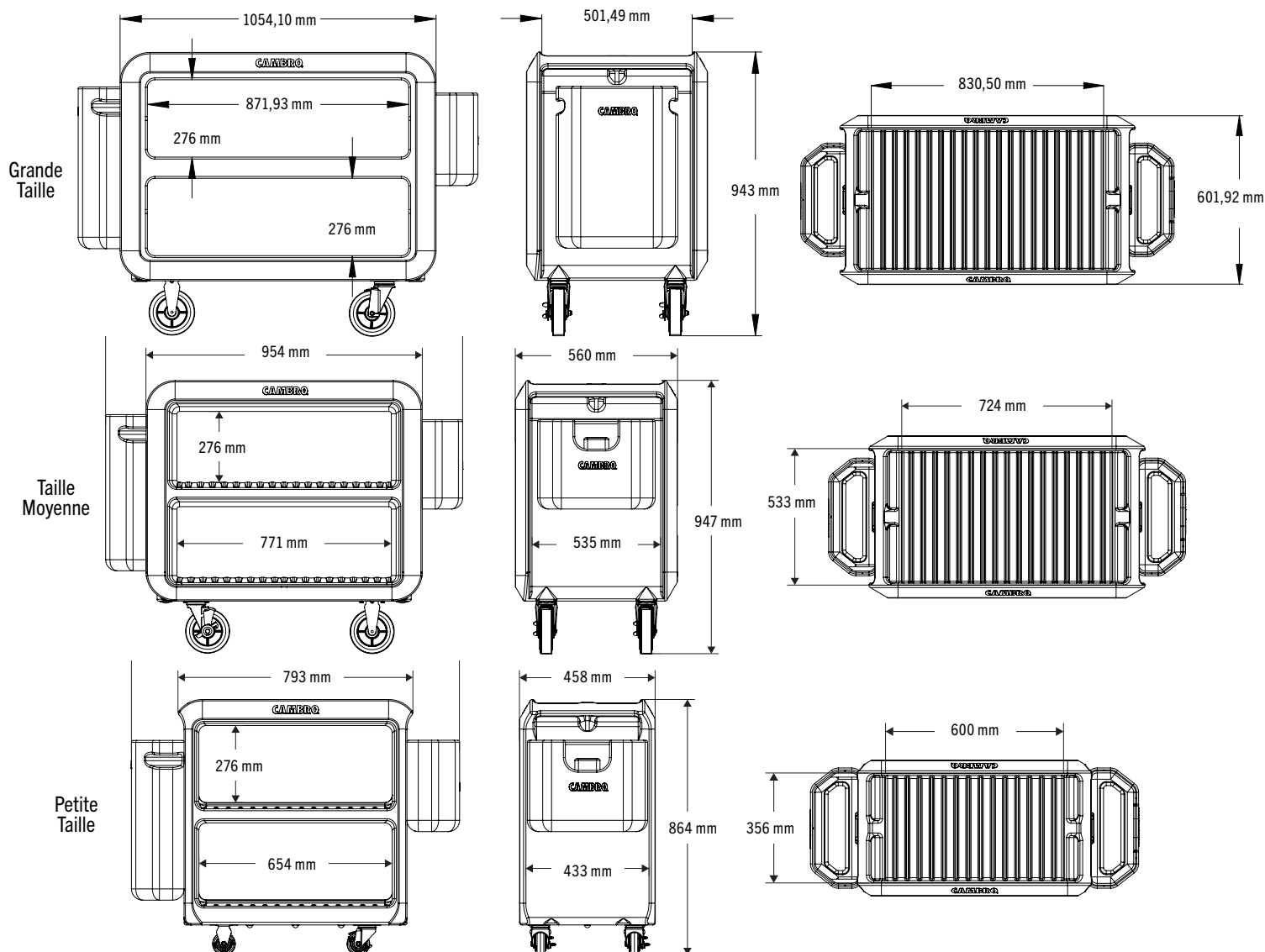


QCSB

QCTB

Bacs à connexion rapide





Spécifications

Tolérance dimensionnelle : +/- 0,64 cm

Code	Description	Capacité de chargement	Dimensions intérieures des étagères L x La x H*	Dimensions extérieures L x la x H (avec les poignées)
SC337	Grand chariot de service Roulettes : 2 rigides, 2 pivotantes avec frein	272 kg	87,1 x 55,1 x 25,8 cm	105,4 x 60,3 x 94,3 cm
SC337S	Grand chariot de service Roulettes : 4 pivotant avec frein	272 kg	87,1 x 55,1 x 25,8 cm	105,4 x 60,3 x 94,3 cm
SC225	Petit chariot de service (côtés ouverts) : 7,6 cm Roulettes : 2 rigides, 2 pivotantes	177 kg	65,3 x 43,3 x 25,8 cm	79,3 x 45,8 x 86,4 cm
SC225S	Petit chariot de service (côtés ouverts) : 7,6 cm Roulettes : 4 pivotantes	177 kg	65,3 x 43,3 x 25,8 cm	79,3 x 45,8 x 86,4 cm
SC230	Chariot de service moyen (côtés ouverts) : 15,2 cm Roulettes : 2 rigides, 2 pivotantes	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm
SC230S	Chariot de service moyen (côtés ouverts) : 15,2 cm Roulettes : 4 pivotantes	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm
SC330	Chariot de service moyen (1 côté fermé) : 15,2 cm Roulettes : 2 rigides, 2 pivotantes	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm
SC330S	Chariot de service moyen (1 côté fermé) : 15,2 cm Roulettes : 4 pivotantes	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm

*Hauteur entre les étagères : 25,8 cm

Accessoires en option

Bac à connexion rapide de 9,5 L ☐ QCSB

Poubelle à connexion rapide de 30,3 L ☐ QCTB



Petit bac à connexion rapide de 9,5 L



Poubelle à connexion rapide de 30,3 L

Couleurs standards du Service Cart Pro:

☐ Noir (110) ☐ Marron Foncé (131) ☐ Gris Anthracite (615).

Couleurs du bac et de la poubelle à connexion rapide :

☐ Noir (110).

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

Le chariot de service Cart Pro doit être le modèle Cambro SC337 ou SC337S. Il est fabriqué en polyéthylène d'une seule pièce avec des poignées à chaque extrémité du chariot. Il doit pouvoir transporter jusqu'à 272 kg. Il doit comporter trois étagères. Chaque étagère doit avoir des rebords surélevés pour empêcher le contenu de glisser. L'étagère supérieure doit avoir des rails surélevés tout autour, les étagères du milieu et du bas doivent avoir des bords surélevés d'un côté pour empêcher le contenu de tomber. L'espace entre les étagères doit être de 25,82 cm. Il est équipé de quatre roulettes de 15 cm chacune, 2

rigides et 2 pivotantes avec frein (SC337) ou 4 pivotantes avec frein (SC337S). Il est équipé de queues d'aronde moulées pour fixer les bacs à connexion rapide optionnels : petit (9,5 L) et grand (30,3 L), tous deux en Noir (110). Le chariot de service Cart Pro ne nécessite aucun assemblage et est disponible en Noir (110), Marron Foncé (131) et Gris Anthracite (615).



Chariot de service KD et Chariot Utilitaire KD

- Chariots polyvalents, durables et économiques.
- Les rails et les étagères en polypropylène légèrement texturés maintiennent le contenu en place.
- Les montants en aluminium assurent la stabilité.
- Livrés « démontés » pour minimiser les frais d'expédition.
- Facile à assembler.

camguard

POIGNÉES AVEC REVÊTEMENT ANTIMICROBIEN



BC340KD



Chariots de Service BC331KD et Chariot Utilitaire BC340KD

Modèles : Chariot Utilitaire BC340KD
Chariot de service BC331KD



Caractéristiques et Avantages

- Robuste et durable, ce chariot a été conçu pour traiter une large variété de besoins en matière de transport, du quai de déchargement à l'entrée du bâtiment.
- Il sert à stocker des équipements et des provisions, à effectuer le service de chambre ou à débarrasser une salle de banquet. Cet utilitaire polyvalent passe facilement de la mise en place des tables à la desserte, sert à la distribution de café ou de plats préparés dans les buffets, ou encore au transport de denrées alimentaires depuis le camion de livraison.
- Chaque chariot comprend deux poignées ergonomiques dotées d'un revêtement antimicrobien Camguard.
- Chaque niveau BC340KD peut contenir un casier de lavage standard ou 2 bacs de débarrassage de taille normale.
- Capacité de charge – BC340KD: 181 kg, BC331KD: 136 kg.
- Les trois étagères en polypropylène sont durables, résistantes aux taches, faciles à nettoyer et légèrement texturées pour réduire les risques de glissement. Chaque étagère peut accueillir un casier à vaisselle de taille normale ou deux bacs de débarrassage de taille normale.
- Les rebords autour de chaque étagère, empêchent les articles de tomber.
- L'espacement généreux de 30 cm entre les étagères facilite le chargement et le déchargement.
- Les montants en aluminium entre les étagères garantissent une robustesse et une stabilité optimales et sont résistants à la rouille.
- Les quatre roulettes pivotantes sans frein, en acier peint par poudrage et ne marquant pas, sont durables et solides et permettent un transport silencieux et facile. BC340KD : 12,7 cm, BC331KD : 10 cm.
- Livré « démonté » pour minimiser les frais d'expédition.
- Facile à assembler. Instructions incluses avec chaque chariot. Utiliser uniquement un maillet en plastique.
- Disponible en deux couleurs, gris moucheté (480) et noir (110).
- Les accessoires optionnels comprennent un ensemble de panneaux pour une étagère, un conteneur à déchets amovible de 30,3 L et un porte-argenterie de 9,5 L. Les panneaux d'étagères doivent être ajoutés au moment de l'assemblage.



BC340KD



BC331KD



9,5 L Porte-couverts



30,3 L Poubelle

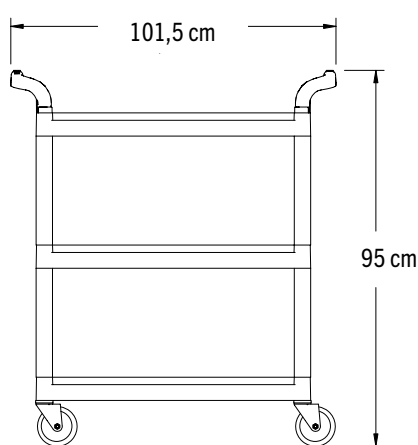


BC340KD

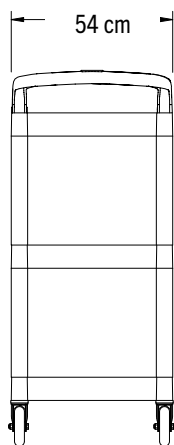
Illustré avec les panneaux d'étagère en option

Chariots de Service BC331KD et Chariot Utilitaire BC340KD

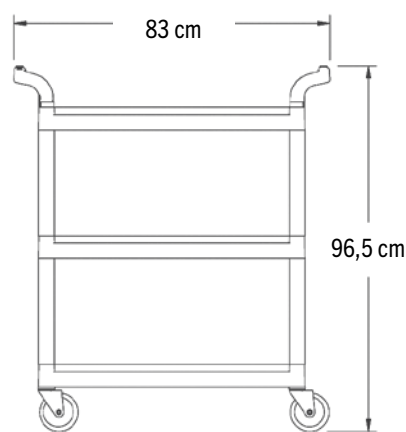
Modèles : Chariot Utilitaire BC340KD
Chariot de service BC331KD



BC340KD
Longueur



BC340KD
Largeur



BC331KD
Longueur



BC331KD
Largeur

Caractéristiques techniques

Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm

Code	Description	Capacité de chargement	Dimensions intérieures des étagères L x La x H*	Dimensions extérieures L x la x H (avec les poignées)	Carton Poids kg
BC340KD	Chariot utilitaire KD - Côtés ouverts	181 kg	80 x 52 x 29,8 cm	101,5 x 54 x 95 cm	17,7
BC331KD	Chariot de service – Côtés ouverts	136 kg	62 x 40 x 30 cm	83,5 x 41 x 96,5 cm	11,48

Quatre roulettes pivotantes sans frein, en acier peint par poudrage. BC340KD : 12,7 cm, BC331KD : 10 cm

* Hauteur entre les étagères: 25,8 cm

Accessoires en option

Poubelle - 30,3 L	☐ BC331KDTC	☐ Couleur: Noir (110)
Panier à couverts - 9,5 L	☐ BC331KDSH	☐ Couleur: Noir (110)
Panneaux pour une étagère	☐ BC340KDP	☐ Couleur: Noir (110), Gris Moucheté (480)

Couleurs standard

☐ Gris Moucheté (480) ☐ Noir (110)

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

Le chariot de service KD BC331KD et le chariot utilitaire KD BC340KD sont des modèles fabriqués par Cambro. Les étagères sont en polypropylène et les supports d'étagère sont en aluminium anodisé. Ils sont équipés de deux poignées ergonomiques en polypropylène. Le chariot de service KD BC331KD peut transporter jusqu'à 136 kg. Le chariot utilitaire KD BC340KD peut transporter jusqu'à 181 kg. Chaque étagère est dotée d'une surface granitée antidérapante et de rebords hauts sur les quatre côtés pour empêcher les articles de tomber. Chaque chariot offre des côtés ouverts avec un grand espace de 30 cm entre les étagères pour accélérer le chargement et le déchargement. Le chariot de service KD

BC331KD est équipé de quatre roues pivotantes de 10 cm en acier poudré, sans frein. Le chariot utilitaire KD BC340KD est équipé de quatre roues pivotantes de 12,7 cm en acier poudré, sans frein. Les deux chariots sont disponibles avec les options suivantes : une poubelle de 30,3 L et un panier à couverts de 9,5 L, disponibles en noir (110). Le chariot utilitaire KD BC340KD est disponible avec l'option suivante : un jeu de panneaux pour une seule étagère en gris moucheté (480) ou noir (110). Il ne nécessite aucun montage et est disponible en 2 couleurs.



Chariot pour plateaux et couverts

- Organise proprement une variété de tailles de plateaux et de couverts
- Idéal pour les restaurants et cafétérias en libre-service
- Comprend (4) bacs GN 1/3 et (4) bacs GN 1/6 pour ranger les couverts, les serviettes, etc.



TC1418

Chariot Adjustable pour Plateaux et Assiettes

- Idéal pour ranger une grande variété d'assiettes et de plateaux
- Fabriqué en plastique durable résistant aux ébréchures, aux cassures, à la rouille et aux bosses
- Les surfaces arrondies amortissent les assiettes et les plateaux pour éviter qu'ils ne s'abîment
- Deux séparateurs réglables sont disponibles pour une personnalisation facile



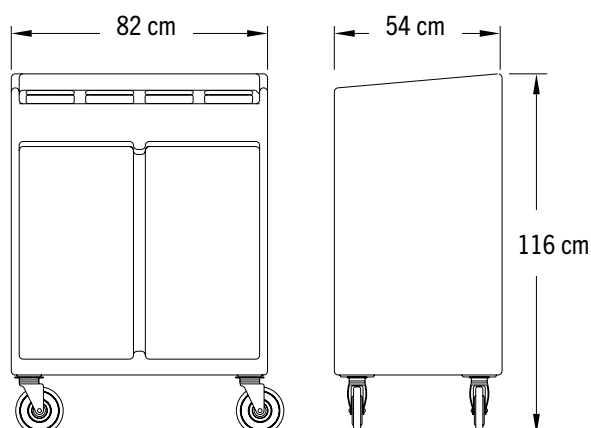
TDC30

Chariot pour Plateaux et Couverts - TC1418

Modèle: TC1418

Caractéristiques et Avantages

- Fait sur mesure pour le service de plateaux-repas. Parfaite organisation des plateaux et accessoires pour le libre-service, dans un même chariot compact.
- Vaste espace de stockage pour les plateaux, couverts, serviettes et condiments. Quatre bacs à aliments transparents de taille 1/3 et 1/6 série GN, de 10 cm de profondeur (codes de produit Cambro 34CW et 64CW) sont fournis pour les huit compartiments en libre-service intégrés.
- Capacité maximum de stockage de plateaux (2 piles par chariot) : Environ 180 à 200 plateaux de 35,6 x 46 cm.
- Modèle en polyéthylène haute densité double paroi monobloc sans soudure.
- Facile à nettoyer et résistant aux impacts. Résistant à la rouille et à l'écaillage, infissurable et indéformable.
- L'isolation en polyuréthane expansé ajoute une résistance structurelle supplémentaire et réduit le bruit.
- Les coins arrondis n'abîment pas les murs.
- Les quatre roues pivotantes de 15,2 cm, dont deux avec frein, permettent de manoeuvrer facilement.



TC1418



TC1418

Housse en vinyle est fournie pour un entreposage hygiénique.

Caractéristiques Techniques

					Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm	
Code	Description	Taille Max. des Plateaux	Capacité Max. de Stockage de Plateau	Capacité de charge max.	Dimensions Extérieures La x Lo x H	Carton Poids kg
TC1418	Chariot à Plateaux et Couverts	36 x 46 cm	180 à 200 en Deux Piles	227 kg	82 x 54 x 116 cm	38

Accessoires en option

Housse en Vinyle de Rechange ☐ TC1418C

Couleurs standard

☐ Bleu Ardoise (401) ☐ Marron Foncé (131)

Spécifications Architecturales et d'Ingénierie

Le chariot à plateaux et couverts doit être un modèle Cambro TC1418 fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, Californie 92648, États-Unis. Il doit être en polyéthylène haute densité double paroi monobloc sans soudure et en polyuréthane expansé. Il doit être doté de coins arrondis pour éviter d'abîmer les murs. Il comprend quatre bacs à aliments transparents de taille 1/3 et 1/6 série GN, 10 cm de profondeur. Il est équipé de quatre roues pivotantes

de 15,2 cm, dont deux avec frein, avec une bande de roulement de 3,2 cm, montées sur des plaques de renforcement. Une housse en vinyle est fournie pour une protection supplémentaire et un entreposage hygiénique

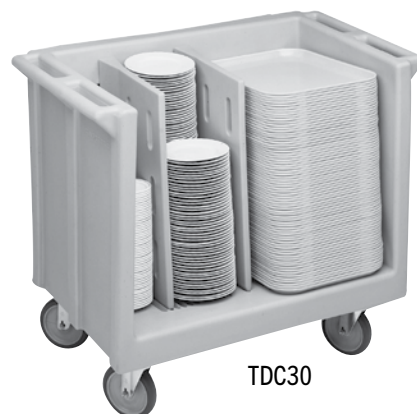


Chariot Ajustable pour Assiettes et Plateaux - TDC30

Modèle: TDC30

Caractéristiques et Avantages

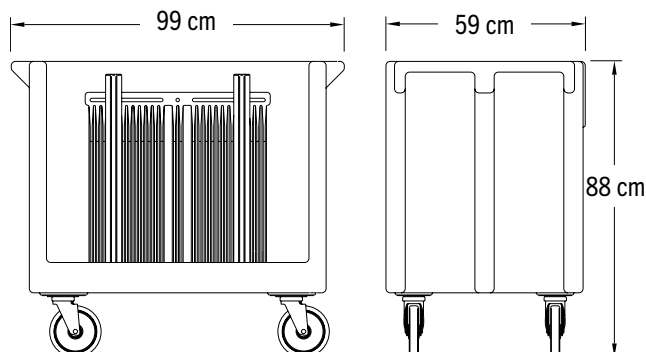
- Permet de ranger et de transporter des assiettes et des plateaux. Doté de séparateurs réglables faciles à ajuster et offrant de nombreuses configurations possibles pour répondre à toute une variété de besoins de rangement.
- Capacité de rangement : Environ 227 kg.
Approximativement 80 plateaux de 35,6 x 46 cm par colonne.
Approximativement 45 à 60 assiettes par colonne.
- Structure d'une seule pièce en polyéthylène haute densité et à double parois. Le chariot ne rouille pas, ne fissure pas, ne s'écaille pas et ne se corrode pas.
- Âme en mousse de polyuréthane soufflée pour renforcer la résistance structurelle et atténuer le bruit.
- Résiste aux impacts et absorbe les chocs pour éviter de casser et d'ébrécher les assiettes.
- Poignées moulées intégrées des deux côtés pour renforcer et contrôler la manipulation du chariot. Elles ne se plient pas et ne se cassent pas.
- Équipé de quatre roues pivotantes de 15,24 cm dont 2 avec freins pour manoeuvrer facilement sur les sols ou moquettes.
- Housse en vinyle fournie pour un rangement hygiénique.
- Aucun montage n'est nécessaire



TDC30



Une Housse en vinyle est fournie pour un entreposage hygiénique.



Les séparateurs s'insèrent dans les rainures situées sur la base et au dos du chariot afin de renforcer sa stabilité.



Les poignées au dos du chariot se tournent facilement pour desserrer les séparateurs.

Caractéristiques Techniques

						Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm
Code	Description	NB. d'Assiettes / Colonne	Hauteur max. de plateaux empilés par colonne	Capacité de charge max.	Dimensions Extérieures La x Lo x H	Carton Poids kg
TDC30	Chariot Ajustable avec 2 Séparateurs pour Plateaux et Assiettes	45-60 plates	80 Plateaux 36 x 46 cm	227 kg	99 x 59 x 88 cm	37

Accessoires en option

- Housse de rechange ☐ TDC30C (1 fournie avec le chariot)
Séparateur de rechange ☐ TDC30D (2 fournis avec le chariot)

Couleurs standard

- ☐ Noir (110) ☐ Marron Foncé (131)
☐ Bleu Ardoise (401) ☐ Gris Granite (191)

Spécifications Architecturales et d'Ingénierie

Le chariot modulable à assiettes et plateaux est un modèle TDC30, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648 États-Unis. Il doit être fabriqué d'une seule pièce en polyéthylène haute densité à double parois avec injection de mousse de polyuréthane. Il doit posséder des angles arrondis et des poignées moulées incorporées. Il doit comporter 2 séparateurs réglables munis de poignées faciles à tourner. Sa capacité d'empilement doit être

d'environ 80 plateaux de 35,6 x 46 cm ou de 45 à 60 assiettes par colonne. Sa capacité de charge doit être de 227 kg. Il doit être équipé de 4 roulettes pivotantes de 15,24 cm, dont 2 avec frein. Il doit posséder une housse en vinyle non homologuée NSF. Il ne doit nécessiter aucun montage.





Faites glisser les bacs GN chauds en sortie de four directement sur les rails jusqu'à 200°C.

- Matériaux plastiques composites très durables.
- Garantie contre la rouille et la corrosion.
- Peu d'entretien - pas de soudures cassées, de bosses ou d'arêtes vives et facile à nettoyer.
- Idéal pour conserver/stocker les bacs GN pour la préparation, la décongélation ou le refroidissement des aliments en vrac.
- Le design du cadre supérieur permet d'accueillir un bac GN ou une planche à découper de taille GN. A utiliser pour protéger le contenu du dessous ou pour créer un espace de travail léger.



Chariots pour bacs GN

Chariots GN 1/1

Combinaison de GN 1/1, 1/2, ou 1/3 par jeu de rails, charge d'extrémité



UGNPR11H9
Chariot demi-taille contient 9 bacs GN 1/1



UGNPR11F18
Chariot de taille normale contient 18 bacs GN 1/1



Chariots GN 2/1

2 bacs GN 1/1 par
rail, chargement
latéral



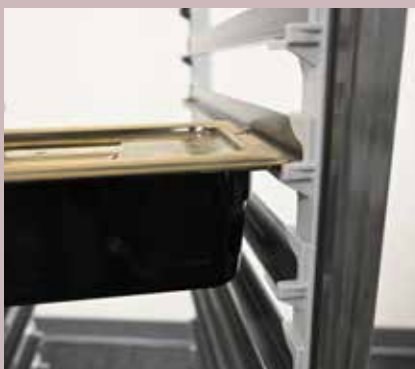
UGNPR21H18
Chariot demi-taille
contient 18 bacs
GN 1/1



UGNPR21F36
Chariot de taille
normale contient
36 bacs GN 1/1



Les rails sont conçus pour les
plateaux et plaques GN 1/1
(32 x 53 cm)



Butées moulées à l'avant et à
l'arrière de chaque rail

Housses de protection

- Protéger les
contenus
conservés ou
stockés dans
les cuisines,
les chambres
froides ou les
congélateurs.

GBCTUGNPR11
(Chariot GN 1/1)

GBCTUGNPR21
(Chariot GN 2/1)



Barrière de sécurité

- Les barres de sécurité permettent
de maintenir les bacs sur les rails,
durant le transport.
- Disponible pour les chariots de
taille normale et de demi-taille.
Installation rapide et facile.

UGNPRPSF (taille normale)

UGNPRPSH (demi-taille)



Camshelving® - Chariots à Bacs et Plateaux GN 1/1

Chariot de taille normale - UGNPR11F18

Contient 18 récipients GN 1/1, d'une profondeur de 6,5 cm

Chariot demi-taille - UGNPR11H9

Contient 9 récipients GN 1/1, profondeur 6,5 cm

Caractéristiques et Avantages

- Chariot polyvalent à chargement frontal pour le maintien, le stockage et le transport d'aliments en vrac dans des bacs GN. Conception compacte et fine pour maximiser l'espace de travail et de stockage.
- Fabriqué à partir d'un matériau composite révolutionnaire extrêmement solide, avec une surface lisse et facile à nettoyer.
- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Pas de pièces métalliques, de soudures, de vis, de barres transversales ou de roulettes métalliques susceptibles de se casser, de se plier, de se bosseler, de rouiller ou de se corroder.
- Se déplace facilement entre la cuisine, le congélateur, la chambre froide et/ou l'extérieur.
- Les rails acceptent et maintiennent les bacs chauds sortant des fours jusqu'à 200°C.
- Aucune marque ni trace de métal provenant des bacs GN en inox.
- Le large espacement des rails de 7,6 cm offre une grande polyvalence et une grande facilité d'utilisation.
- Le cadre supérieur comporte des supports moulés pour accueillir un bac GN 1/1 afin de couvrir et de protéger le contenu en dessous. Transformez le chariot demi-taille en poste de travail léger en plaçant une planche à découper GN 1/1 sur le cadre supérieur.
- Rails de chargement à lèvre moulée (le rebord du bac GN est suspendu aux rails) pour les bacs à aliments.
- Des butées moulées de 3 mm à chaque extrémité du rail permettent de maintenir les bacs sur les rails lors du transport.

Capacité de Bacs GN1/1	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
Chariot de taille normale				
Bacs GN 1/1	18	9	9	6
Bacs GN 1/2	36	18	18	12
Bacs GN 1/3	54	27	27	18
Chariot demi-taille				
Bacs GN 1/1	9	4	4	3
Bacs GN 1/2	18	8	8	6
Bacs GN 1/3	27	12	12	9

- La résistance au poids d'un rail est de 18 kg. La résistance de chariot de taille normale est de 340 kg. La résistance de chariot demi-taille est de 170 kg.
- Quatre roulettes pivotantes en plastique de qualité supérieure, 12,7 cm, avec frein à blocage total. Empêche la roue de tourner sur elle-même. Roue en caoutchouc thermoplastique non marquant. Ne rouille pas et ne se corrode pas.
- Facile à nettoyer. Essuyer ou laver sous pression.
- Livré démonté avec les roulettes et les cales du cadre inférieur installées en usine. Assemblage minimal requis.
- Les composants sont faciles à retirer et à remplacer s'ils sont endommagés, ce qui garantit leur durée de vie.
- Les accessoires optionnels comprennent les bacs GN et couvercles, la housse en vinyle pour le chariot de taille normale et la barrière de sécurité pour retenir les bacs GN durant le transport.
- Disponible en 1 seule couleur - Gris Moucheté (480).
- Brevet en cours d'homologation.



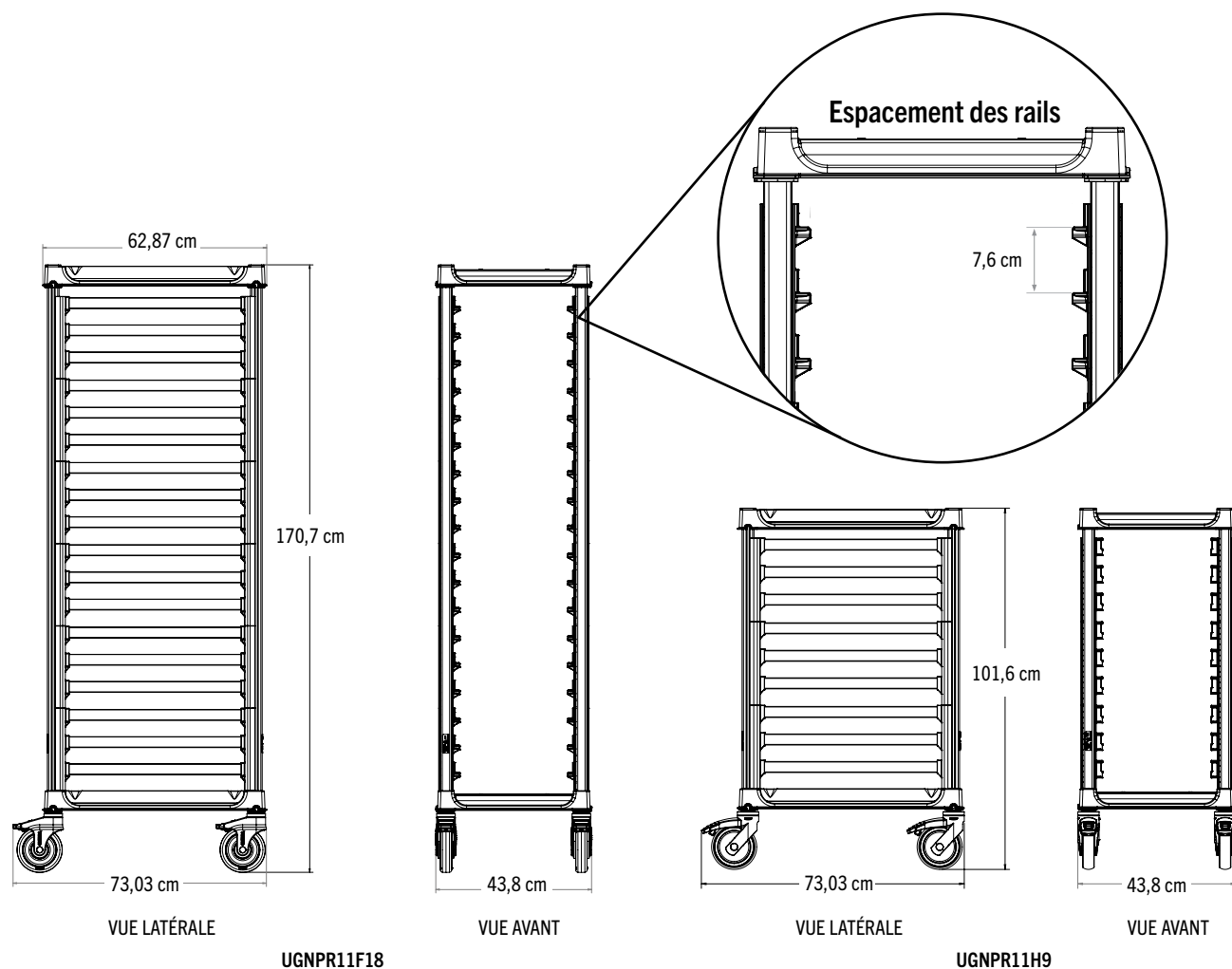
UGNPR11F18
Chariot de taille normale



UGNPR11H9
Chariot demi-taille



Camshelving® - Chariots à Bacs et Plateaux GN 1/1



Caractéristiques Techniques

Code de l'article	Description de la charge	Capacité de charge	Dimensions L x L x H*	Carton Poids kg
UGNPR11F18	Chariot de taille normale	340 kg	73,03 x 43,8 x 170,7 cm	24,56 kg
UGNPR11H9	Chariot demi-taille	170 kg	73,03 x 43,8 x 101,6 cm	15,28 kg

* Inclut des roulettes de 12,7 cm.

Tolérance de dimension : +/- 0,64 cm

Accessoires en option

Housse en vinyle pleine grandeur ☐ GBCTUGNPR11

Couleurs standard

☐ Gris Moucheté (480).

Spécifications de l'Architecte

Montants mobiles : Matériau composite exclusif non corrosif. Cadres de connexion des poteaux : Nylon renforcé. Panneaux latéraux : Matériau composite non corrosif breveté et polypropylène renforcé. Cales du cadre de connexion des montants : Polypropylène renforcé. Roulettes : 12,7 cm, cadre en nylon plastique, tige en métal, roue thermoplastique non marquante, avec frein à blocage total. Les unités sont livrées démontées avec les roulettes et les cales du cadre de connexion du poteau inférieur

assemblées en usine sur les montants. Convient aux bacs GN 1/1, 1/2 et 1/3. Le poids supporté par jeu de rails est de 18 kg. Le poids supporté par l'unité complète est de 340 kg. Le poids supporté par une unité de taille moyenne est de 170 kg. Garantie à vie contre la rouille et la corrosion. La couleur de l'unité est le Gris Moucheté (480). Brevet en cours d'homologation.



Camshelving® - Chariots à Bacs et Plateaux GN 2/1

Chariot de taille normale - UGNPR21F36

Contient 36 récipients GN 1/1, d'une profondeur de 6,5 cm

Chariot demi-taille - UGNPR21H18

Contient 18 récipients GN 1/1, profondeur 6,5 cm

Caractéristiques et Avantages

- Chariot polyvalent à chargement frontal pour le maintien, le stockage et le transport d'aliments en vrac dans des bacs GN. Conception compacte et fine pour maximiser l'espace de travail et de stockage.
- Fabriqué à partir d'un matériau composite révolutionnaire extrêmement solide, avec une surface lisse et facile à nettoyer.
- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Pas de pièces métalliques, de soudures, de vis, de barres transversales ou de roulettes métalliques susceptibles de se casser, de se plier, de se bosseler, de rouiller ou de se corroder.
- Se déplace facilement entre la cuisine, le congélateur, la chambre froide et/ou l'extérieur.
- Les rails acceptent et maintiennent les bacs chauds sortant du four jusqu'à 200°C.
- Aucune marque ni trace de métal provenant des bacs GN en inox.
- Le large espacement des rails de 7,6 cm offre une grande polyvalence et une grande facilité d'utilisation.
- Le cadre supérieur comporte des supports moulés pour accueillir deux bacs GN 1/1 afin de couvrir et de protéger le contenu en dessous.
- Les rails de chargement à lèvre moulée (le rebord du bac GN est suspendu aux rails) peuvent contenir 2 bacs GN par ensemble de rails.
- Des butées moulées de 3 mm à chaque extrémité du rail permettent de maintenir les bacs sur les rails lors de la manipulation ou du transport.
- Capacité de bacs GN 1/1 :

Capacité de Bacs GN1/1	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
Chariot de taille normale				
Bacs GN 1/1	36	18	18	12
Chariot demi-taille				
Bacs GN 1/1	18	8	8	6

- La résistance au poids d'un niveau de rails est de 36 kg. La résistance au poids de chariot de taille normale est de 340 kg. La résistance au poids de chariot demi-taille est de 170 kg.
- Quatre roulettes pivotantes en plastique de qualité supérieure, 12,7 cm, avec frein à blocage total. Verrouille le pivot et la roue. Roue en caoutchouc thermoplastique non marquant. Ne rouille pas et ne corrode pas.
- Facile à nettoyer. Essuyer ou laver sous pression.
- Livré démonté avec les roulettes et les cales du cadre inférieur installées en usine. Assemblage minimal requis.
- Les composants sont faciles à retirer et à remplacer s'ils sont endommagés, ce qui garantit leur durée de vie.
- Les accessoires optionnels comprennent les bacs GN et couvercles, la housse en vinyle pour le chariot de taille normale et la barrière de sécurité pour retenir les bacs GN durant le transport.
- Disponible en 1 seule couleur - Gris Moucheté (480).
- Brevet en cours d'homologation.



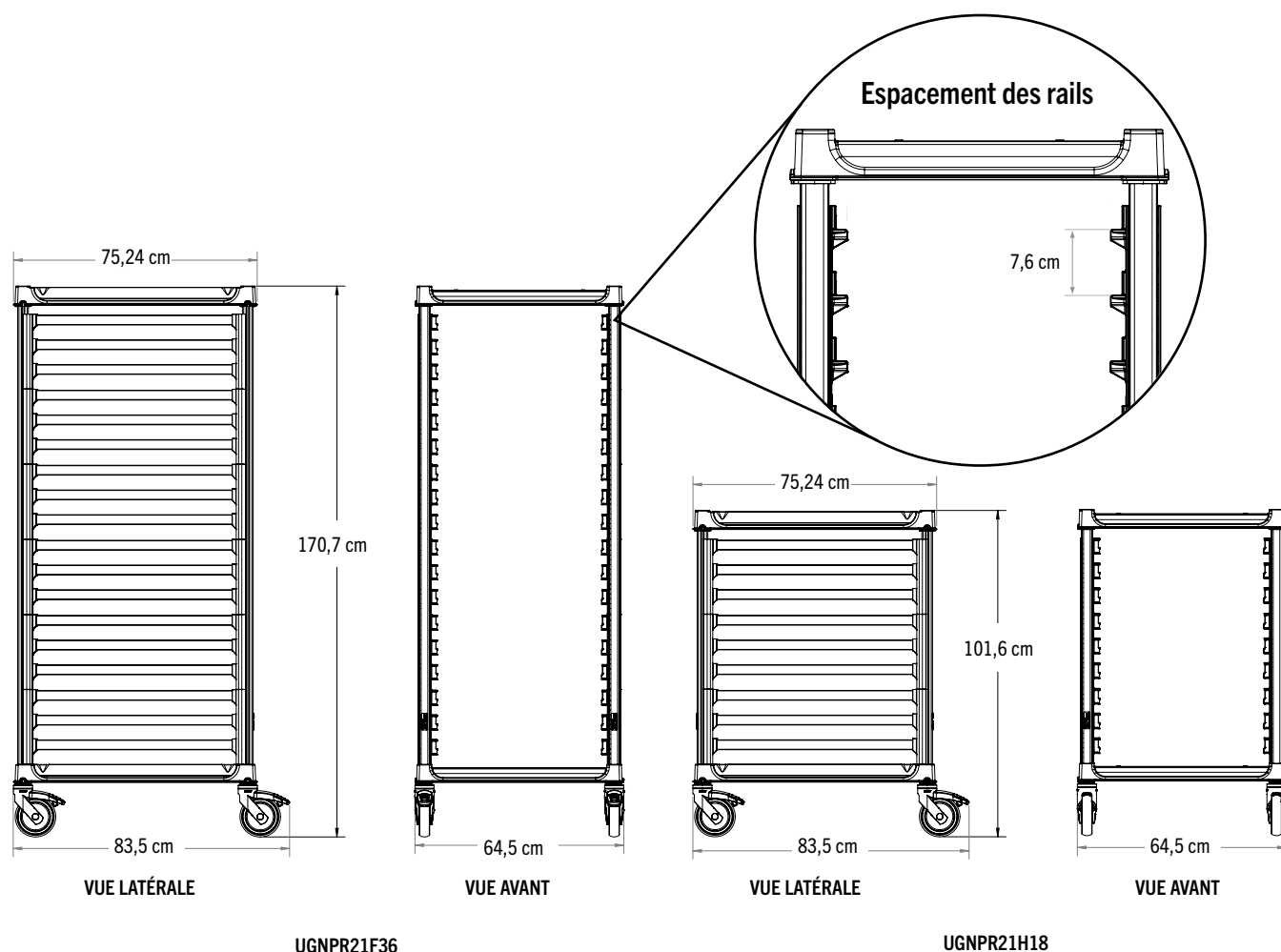
UGNPR21F36
Chariot de taille normale



UGNPR21H18
Chariot demi-taille



Camshelving® - Chariots à Bacs et Plateaux GN 2/1



Caractéristiques Techniques

Code de l'article	Description	Capacité de charge	Tolérance sur les dimensions : +/- 0,64 cm	
			Dimensions L x l x H*	Carton Poids kg
UGNPR21F36	Chariot de taille normale	340 kg	83,5 x 64,5 x 170,7 cm	27,68 kg
UGNPR21H18	Chariot demi-taille	170 kg	83,5 x 64,5 x 101,6 cm	17,14 kg

* Comprend des roulettes de 12,7 cm.

Accessoires en option

Housse en vinyle pleine grandeur ☐ GBCTUGNPR21

Couleurs standard

☐ Gris Moucheté (480).

Spécifications de l'Architecte

Montants mobiles : Matériau composite exclusif non corrosif. Cadres de connexion des montants : Nylon renforcé. Panneaux latéraux : Matériau composite non corrosif breveté et polypropylène renforcé. Cales du cadre de connexion des montants : Polypropylène renforcé. Roulettes : 12,7 cm, cadre en nylon plastique, tige en métal, roue thermoplastique non marquante, avec frein à blocage total. Les unités sont livrées démontées avec les

roulettes et les cales du cadre de connexion du montant inférieur assemblées en usine sur les poteaux. Ne peut accueillir que des contenants de taille GN 1/1. Le poids supporté par jeu de rails est de 36 kg. Le poids supporté par l'unité complète est de 340 kg. Le poids supporté par une unité de taille moyenne est de 170 kg. Garantie à vie contre la rouille et la corrosion. La couleur de l'unité est le Gris Moucheté (480)



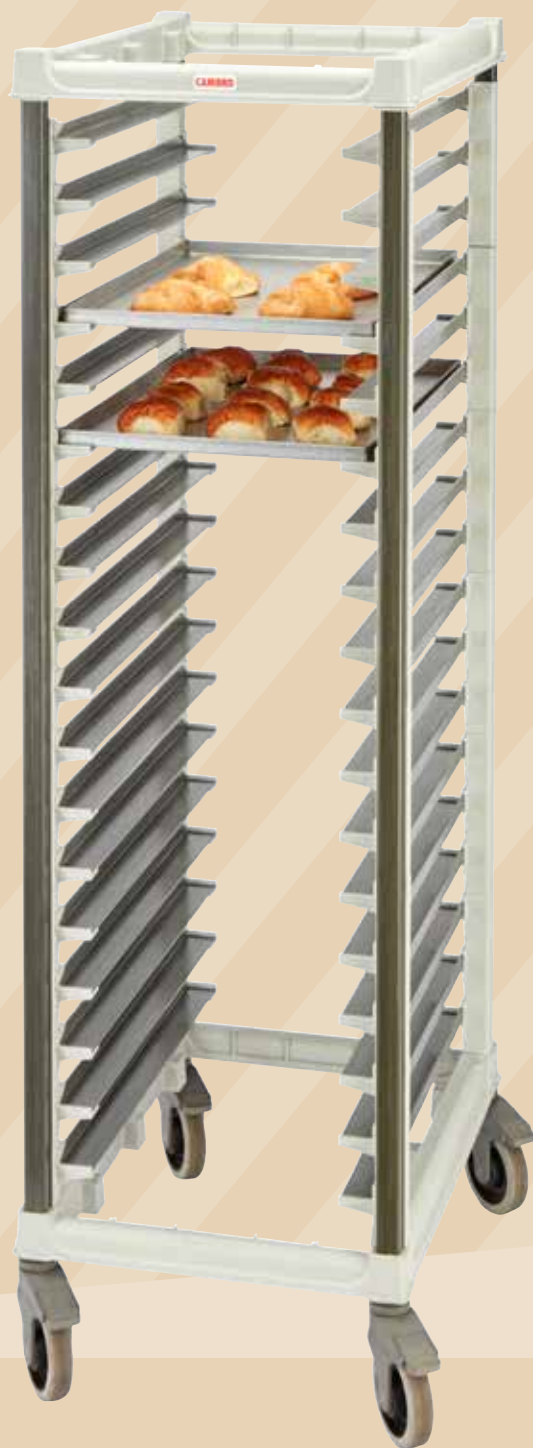
Chariots pour plaques pâtissières 60 x 40 cm

Dites adieu aux rails tordus, aux roulettes rouillées et aux problèmes de maniabilité grâce à notre gamme innovante de chariots. Construits pour durer et améliorer le flux de travail de votre cuisine, ces chariots de pointe offrent une durabilité et une efficacité inégalées, ce qui en fait un complément essentiel à toute opération de restauration.

- Fabriqué à partir de matériaux plastiques composites très durables.
- Pratiquement incassable et garantie à 100 % contre la rouille et la corrosion.
- Peu d'entretien - pas de soudures cassées, de bosses ou d'arêtes vives et facile à nettoyer.
- Pour utilisation dans les chambres froides, les congélateurs, les cellules de refroidissement rapide ou les armoires de fermentation/retardement.
- Résistance thermique de -40°C à 177°C.
- Faites glisser les plats chauds sortis du four directement sur les rails jusqu'à 200°C.



COMPOSANTS



- Le grand chariot contient jusqu'à 18 plaques 60 x 40 cm
- La demi chariot contient jusqu'à 9 plaques 60 x 40 cm





Espacement
des rails :
7,7 cm



Métal sur métal



Barrière de sécurité

- Les barres de sécurité permettent de maintenir les bacs sur les rails, durant le transport.
- Disponible pour le grand et demi chariot. Installation rapide et facile.



UGNPRPSF

Pour les chariots
de grande taille

UGNPRPSH

Pour les chariots
de demi-taille
Couleur : Gris Moucheté
(480).

Housses de protection

- Protéger les contenus conservés/stockés dans les cuisines, les chambres froides ou les congélateurs.

UPR6040CVR

Pour le chariot 6040 de
grande taille
Couleur : Opaque (CLR).



Chariots pour Plaques Pâtisseries 60 x 40 cm

Chariot de taille normale - UPR6040XF18

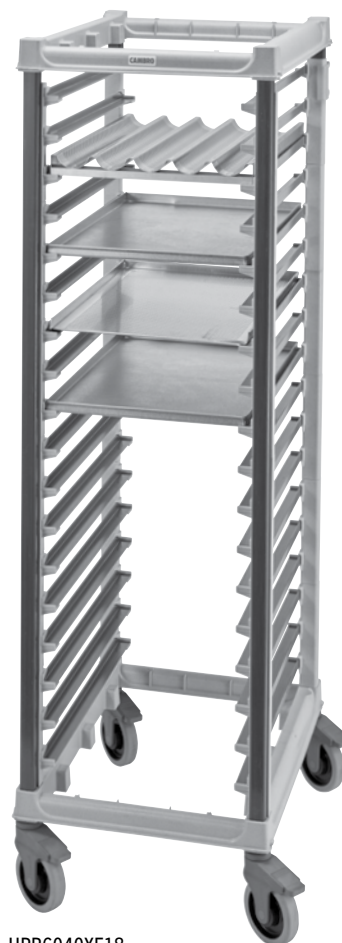
Contient 18 plaques à pâtisserie 60 x 40 cm

Chariot demi-taille - UPR6040XF9

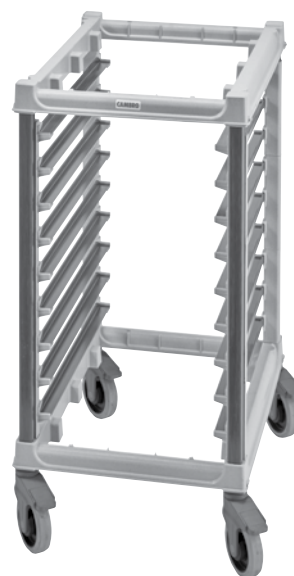
Contient 9 plaques à pâtisserie 60 x 40 cm

Caractéristiques et Avantages

- Chariot polyvalent à chargement frontal pour le maintien, le stockage et le transport d'aliments en vrac sur des plaques pâtisseries 60 x 40 cm. Conception compacte et fine pour maximiser l'espace de travail et de stockage.
- Fabriqué à partir d'un matériau composite révolutionnaire extrêmement solide, avec une surface lisse et facile à nettoyer.
- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Pas de pièces métalliques, de soudures, de vis, de barres transversales ou de roulettes métalliques susceptibles de se casser, de se plier, de se bosseler, de rouiller ou de se corroder.
- Se déplace facilement entre la cuisine, le congélateur, la chambre froide et/ou l'extérieur.
- Les rails acceptent les plaques chaudes sortant des fours jusqu'à 200°C.
- Aucune marque ni trace de métal provenant des plaques en métal.
- Le large espacement des rails de 7,7 cm offre une grande polyvalence et une grande facilité d'utilisation.
- Le cadre supérieur comporte des supports moulés pour accueillir une plaque pâtissière 60 x 40 afin de couvrir et de protéger le contenu en dessous.
- Des glissières moulées pour les plaques (la plaque est posée sur le dessus de la glissière) et des butées moulées de 3 mm à chaque extrémité de la glissière permettent de maintenir les plaques sur les glissières lors d'un transport léger.
- Capacité de plaques 60 x 40 cm:
Taille normale : 18 niveaux
Demi-taille : 9 niveaux
- Le poids supporté par jeu de rails est de 18 kg.
Le poids supporté par l'unité taille normale est de 340 kg.
Le poids supporté par l'unité de demi-taille est de 170 kg.
- Quatre roulettes pivotantes en plastique de qualité supérieure, de 12,7 cm chacune, avec frein à blocage total. Verrouille le pivot et la roue. Roue en caoutchouc thermoplastique non marquant. Ne rouille pas et ne corrode pas.
- Facile à nettoyer. Essuyer ou laver sous pression.
- Livré démonté avec les roulettes et les cales du cadre inférieur installées en usine. Assemblage minimal requis.
- Les composants sont faciles à retirer et à remplacer s'ils sont endommagés, ce qui garantit leur durée de vie.
- Les accessoires optionnels comprennent la housse en vinyle pour le chariot de taille normale et la barrière de sécurité pour retenir les plaques en métal durant le transport.
- Disponible en 1 seule couleur - Gris Moucheté (480).
- Brevet en cours d'homologation.



UPR6040XF18
Chariot de taille normale

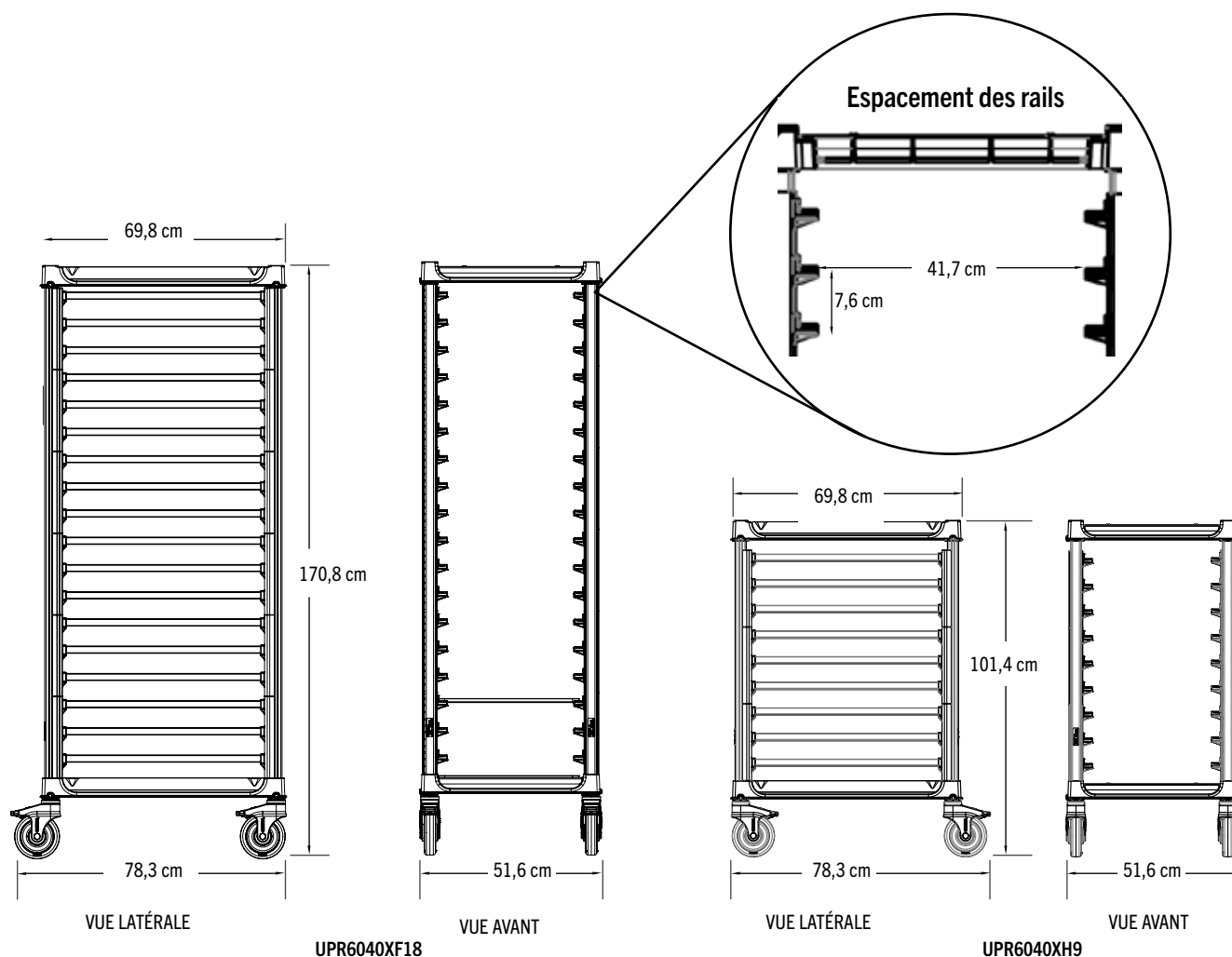


UPR6040XF9
Chariot demi-taille



COMPOSANTS

Chariots pour Plaques Patisseries 60 x 40 cm



Caractéristiques Techniques

Code de l'article	Description	Capacité de charge	Dimensions L x L x H*	Carton Poids kg
UPR6040XF18	Chariot de taille normale	340 kg	78,3 x 51,6 x 170,8 cm	21,3 kg
UPR6040XH9	Chariot demi-taille	170 kg	78,3 x 51,6 x 101,4 cm	14 kg

* Comprend des roulettes de 12,7 cm.

Accessoires en option

Housse en vinyle pleine grandeur	☐ UPR6040CVR
Butée de sécurité pleine grandeur	☐ UGNPRPSF
Butée de sécurité mi-grandeur	☐ UGNPRPSH

Couleur standard

☐ Gris Moucheté (480).

Spécifications de l'Architecte

Poteaux mobiles : Matériau composite exclusif non corrosif. Cadre de connexion des montants : Nylon renforcé. Panneaux latéraux : Matériau composite non corrosif breveté et polypropylène renforcé. Cales du cadre de connexion des montants : Polypropylène renforcé. Roulettes : 12,7 cm, cadre en nylon plastique, tige métallique, roue thermoplastique non marquante, avec frein à blocage total. Les unités sont livrées démontées avec les roulettes et les cales du cadre de connexion des poteaux inférieurs assemblées en usine sur les poteaux.

L'unité complète peut contenir jusqu'à 18 plaques à pâtisserie 6040. L'unité demi-format peut contenir jusqu'à 9 plaques à pâtisserie 60 x 40. Le poids supporté par jeu de rails est de 18 kg. Le poids supporté par l'unité complète est de 340 kg. Le poids supporté par l'unité demi-grandeur est de 170 kg. Garantie à vie contre la rouille et la corrosion. La couleur de l'unité est le Gris Moucheté (480). Brevet en cours d'homologation.



COMPOSANTS

Bacs à Ingrédients et Bac à Légumes Camcrisper



IBS20

- Stockez des ingrédients secs en vrac tels que la farine et les céréales.
- Le couvercle coulissant transparent et hygiénique réduit les manipulations et permet une identification rapide du contenu.
- La bac sur roulettes est fabriqué dans un matériau approuvé par la FDA pour un contact direct des aliments.
- Conçu pour se ranger sous les tables de travail standard.

- Un système autonome pour le saumurage ou le stockage, le lavage et le transport de produits en vrac.
- Préviens la contamination croisée et réduit les manipulations inutiles.
- Transférer les produits secs des cartons dans le bac à légumes, fermer le couvercle et rouler le dans la chambre froide pour un stockage en toute sécurité.
- Laver et rincer les produits pour une préparation facile et sûre.



CC32



Modèles :

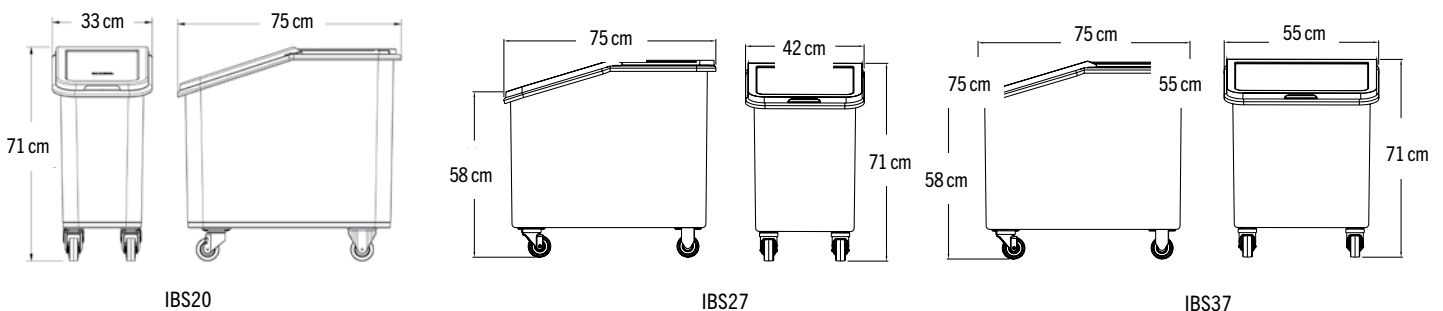
IBS20 – 81 L

IBS27 – 102 L

IBS37 – 140 L

Caractéristiques et Avantages

- Destinés au stockage et au transport de nombreux produits alimentaires secs, tels que la farine, le sucre, le riz et les céréales, ils sont parfaits pour les restaurants, les fabricants de produits alimentaires et les cantines.
- Disponibles en 81, 102, 140 L afin de répondre aux besoins standard du secteur pour le stockage et le transport d'aliments en vrac.
- Ce modèle en polyéthylène à simple paroi monobloc sans soudure est extrêmement résistant. Il résiste à la rouille et à la corrosion. Les liquides et aliments secs ne collent pas et ne s'infiltrant pas dans les interstices habituellement formés par les soudures.
- Fabriqués dans des matériaux approuvés par la FDA, ils respectent toutes les normes de contact alimentaire et éliminent la nécessité d'utiliser un sac de protection.
- L'intérieur et l'extérieur lisses sont faciles à nettoyer.
- Les couvercles en polycarbonate moulés par injection sont transparents, incassables et permettent une identification rapide et facile du contenu. Ils s'ouvrent en glissant vers l'arrière pour un accès aisé.
- La hauteur des bacs permet de les ranger sous les plans de travail standard.
- Roues ultrarésistantes de 7,6 cm (2 pivotantes à l'avant, 2 fixes).
- Aucun montage n'est nécessaire.
- Disponibles en blanc (148) avec couvercle transparent (135).



Caractéristiques Techniques

				Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm	
Code	Description	Capacité	Contenance	Dimensions Extérieures P x La x H	Carton Poids/kg
Bacs à ingrédients avec ouverture du couvercle inclinée					
IBS20	Bac à ingrédients de 81 L	0,081 M ³	Sucre 77 kg. Farine 77 kg.	33 x 75 x 71 cm	13
IBS27	Bac à ingrédients de 102 L	0,113 M ³	77 kg. 68 kg.	42 x 75 x 71 cm	11
IBS37	Bac à ingrédients de 140 L	0,157 M ³	142 kg. 102 kg.	55 x 75 x 71 cm	13

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

Les bacs à ingrédients doivent être un modèle Cambro, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 États-Unis. Chaque unité doit être un modèle simple paroi monobloc sans soudure en polyéthylène blanc approuvé par la FDA. Les capacités disponibles vont de 81 à 140 L et/ou de 0,081 à 0,157 mètre cube. Chaque bac doit être équipé de quatre roues de 7,6 cm, 2 fixes et 2 pivotantes à l'avant, avec une bande de roulement de

3,2 cm. Chaque bac doit également être doté d'un couvercle transparent en polycarbonate moulé par injection coulissant vers l'arrière. L'unité ne doit pas dépasser 73,6 cm de haut de façon à pouvoir être rangée sous un plan de travail standard. Elle doit être disponible en blanc avec un couvercle transparent.



Bac à Légumes - Camcrisper®

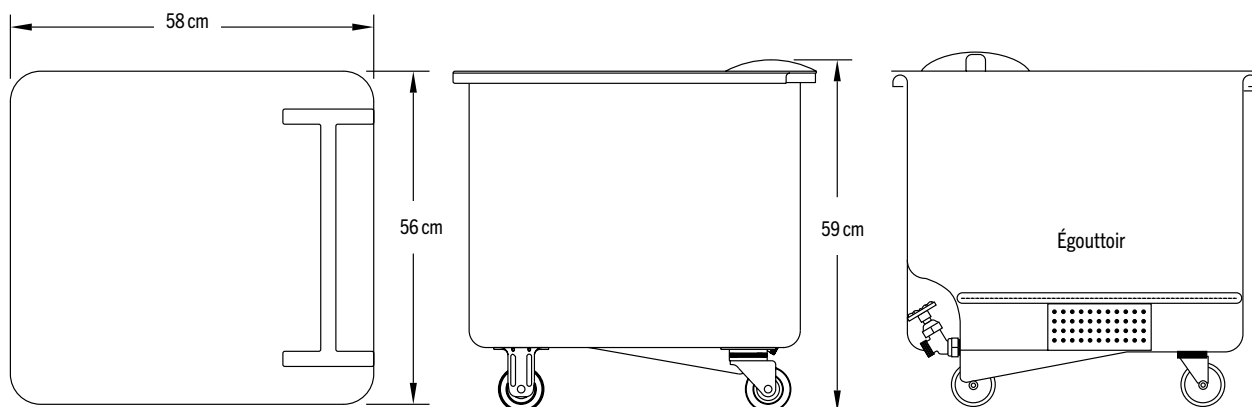
Modèle CC32 – 121 L

Caractéristiques et Avantages

- Utilisez ces bacs dans le cadre d'un programme HACCP de sécurité des aliments pour éviter les contaminations croisées et limiter les manipulations inutiles. Créez un système entièrement hermétique pour le stockage, le lavage et le transport des fruits et légumes en vrac.
- Commencez par transférer le contenu des cartons de fruits ou légumes dans un bac Camcrisper propre, fermez-le et entreposez-le dans une chambre froide. Au moment voulu, faites rouler le bac pour le sortir de la chambre froide. Lavez et rincez les fruits ou légumes dans le Camcrisper, vous n'avez plus à poser les fruits et légumes sur des égouttoirs contaminés à côté des évacuations d'éviers ! Faites ensuite rouler le bac de fruits ou légumes propres dans la cuisine pour les préparer.
- Le volume du bac est de 1,23 mètres cubes.
- Sa contenance est de :
 - Laitues iceberg non préparées – 1 caisse (24 pièces)
 - Laitues iceberg préparées – 1.75 caisses (42 pièces)
- Ce modèle en polyéthylène à simple paroi monobloc sans soudure est extrêmement résistant. Il résiste à la rouille et à la corrosion. Les liquides et aliments secs ne collent pas et ne s'infiltrant pas dans les interstices habituellement formés par les soudures.
- Fabrique dans des matériaux approuvés par la FDA, le Camcrisper respecte toutes les normes de contact alimentaire et élimine la nécessité d'utiliser un sac de protection. Ne transmet pas les odeurs et n'altère pas le goût.
- Le couvercle transparent en polycarbonate coulisse vers l'arrière pour que vous puissiez voir le contenu et ajouter de la glace si nécessaire.
- Le robinet de vidange à volant homologué NSF avec un raccordement flexible standard facilite la vidange et le nettoyage.
- L'égouttoir en polycarbonate maintient les fruits et légumes hors d'eau.
- Chaque bac comporte quatre roues robustes extralarges de 7,6 cm, 2 pivotantes et 2 fixes, pour une manipulation aisée.
- Aucun montage n'est nécessaire.
- Ce bac est disponible en blanc avec un couvercle transparent.



CC32



Caractéristiques

				Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm	
Code	Description	Capacité	Contenance (Laitues)	Dimensions Extérieures P x La x H	Carton Poids/kg
CC32	Bac à légumes de 121 L	1,23 Cubic Meters	24 laitues non préparées 42 laitues préparées	56 x 61 x 59 cm	114 Kg

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

Le bac à légumes doit être un bac à légumes Camcrisper, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 États-Unis. Il doit s'agir du modèle CC32. Le bac doit être un modèle simple paroi monobloc sans soudure en polyéthylène blanc approuvé par la FDA. Sa capacité doit être de 121 l et/ou de 1,23 mètres cubes. Il doit pouvoir contenir 24 laitues

iceberg non préparées ou 42 laitues iceberg préparées. Chaque bac doit être muni de quatre roues de 7,6 cm, 2 pivotantes et 2 fixes. Il doit être doté d'un égouttoir en polycarbonate et d'un robinet de vidange à volant homologué NSF. Il doit être disponible en blanc avec un couvercle transparent.

RAYONNAGES CAMSHELIVING

CARACTÉRISTIQUES
COMMUNES DES
RAYONNAGES PREMIUM
ET BASICS PLUS

PREMIUM series

BASICS PLUS series

À L'épreuve de La Rouille et de La Corrosion

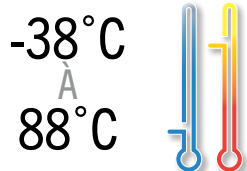
Protégés par une garantie à vie contre la rouille et la corrosion, les systèmes de rayonnages Camshelving éliminent les inconvénients et les coûts associés à la remise en état ou au remplacement de rayonnages abimés. Seul Cambro offre des rayonnages pour la vie.



Utilisables dans des Environnements Variés

Résistants aux moisissures, aux produits chimiques, au sel, aux aliments acides et à l'humidité, Les rayonnages Camshelving s'adaptent à toutes les zones de stockage et supportent de grandes variations de température.

Les systèmes Camshelving peuvent être installés partout, garantis à vie contre la corrosion.



Faciles à Nettoyer

Le nettoyage des rayonnages ne devrait pas représenter une tâche insurmontable. Qu'il ait lieu chaque jour ou à des dates définies, le nettoyage peut s'effectuer rapidement et facilement sans interférer sur l'espace de stockage ou les activités quotidiennes normales.



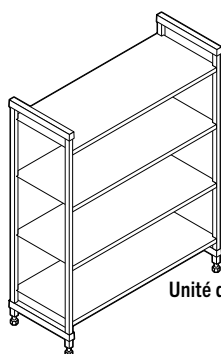
Faciles à Régler

Chaque étagère peut être réglée facilement et de manière indépendante pour s'adapter à toute une variété de produits de stockage et d'emballage.

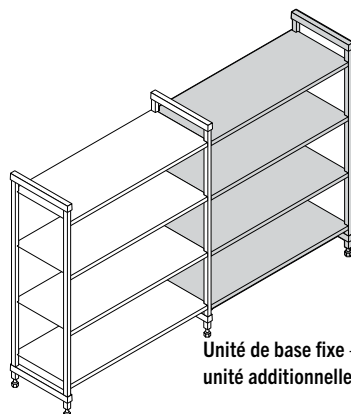


Utilisation Optimisée de L'espace

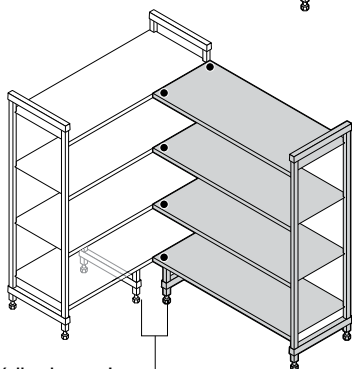
Les composants ont été soigneusement conçus pour maximiser l'espace de stockage, même dans les lieux exigus.



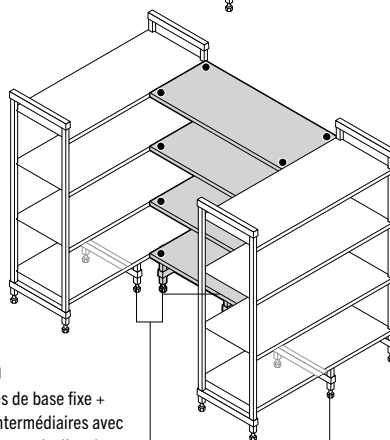
Unité de base fixe



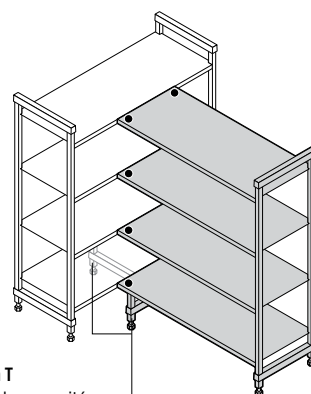
Unité de base fixe +
unité additionnelle



Unité d'angle ou en L
Unité de base fixe+ unité
additionnelle avec un jeu
de raccords d'angle par
étagère et 2 supports de
rayonnage.



Unité en U
Deux unités de base fixe +
étagères intermédiaires avec
2 jeux de raccords d'angle
par étagère et 4 supports de
rayonnage.



Unité en T
Unité de base + unité
additionnelle avec 1 jeu
de raccords d'angle par
étagère et 2 supports de
rayonnage.

Montant Partagé

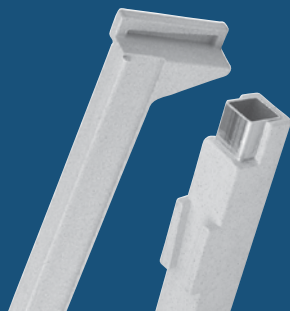
L'espace, c'est de l'argent. Les rayonnages sont conçus pour être interconnectés sans compromettre leur capacité de charge et tout en maximisant l'espace de stockage utilisable.

Espaces Perdus des Étagères d'Angle

Convertissez des espaces inutilisables en zones de stockage continues et faciles d'accès grâce à ces raccords d'angle.

Pour plus d'Informations
sur Nos Service de Design





Rayonnage Camshelving® PREMIUM série

STATIONNAIRE | MOBILE | HAUTE DENSITÉ

Pourquoi choisir Premium ?

- Facile à nettoyer et à régler.
- Assemblage rapide et facile.
- Idéal pour les chambres froides, les congélateurs et les zones de lavage.
- Résistant aux produits chimiques agressifs et à l'eau salée.
- Chaque unité individuelle supporte 910 kg (TUV).
- Maximise les espaces de stockage.



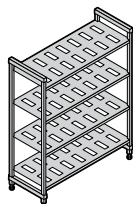
COMPOSANTS



V4PKG

Unités de 4 Étagères à Claire-voie
HAUTEUR: 1800 mm

Fixe



400 mm
PROFONDEUR

LONGUEUR	CODE
680 mm	MPU4618V4PKG
780	MPU4718V4PKG
880	MPU4818V4PKG
980	MPU4918V4PKG
1080	MPU41018V4PKG
1180	MPU41118V4PKG
1280	MPU41218V4PKG
1380	MPU41318V4PKG
1480	MPU41418V4PKG
1580	MPU41518V4PKG
1680	MPU41618V4PKG
1780	MPU41718V4PKG

500 mm
PROFONDEUR

680 mm	MPU5618V4PKG
780	MPU5718V4PKG
880	MPU5818V4PKG
980	MPU5918V4PKG
1080	MPU51018V4PKG
1180	MPU51118V4PKG
1280	MPU51218V4PKG
1380	MPU51318V4PKG
1480	MPU51418V4PKG
1580	MPU51518V4PKG
1680	MPU51618V4PKG
1780	MPU51718V4PKG

600 mm
PROFONDEUR

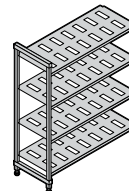
680 mm	MPU6618V4PKG
780	MPU6718V4PKG
880	MPU6818V4PKG
980	MPU6918V4PKG
1080	MPU61018V4PKG
1180	MPU61118V4PKG
1280	MPU61218V4PKG
1380	MPU61318V4PKG
1480	MPU61418V4PKG
1580	MPU61518V4PKG
1680	MPU61618V4PKG
1780	MPU61718V4PKG

Couleur : Blanc Moucheté (490).

V4PKG

Unités de 4 Étagères à Claire-voie
HAUTEUR: 1800 mm

Additionnelle



400 mm
PROFONDEUR

LONGUEUR	CODE
635 mm	MPA4618V4PKG
735	MPA4718V4PKG
835	MPA4818V4PKG
935	MPA4918V4PKG
1035	MPA41018V4PKG
1135	MPA41118V4PKG
1235	MPA41218V4PKG
1335	MPA41318V4PKG
1435	MPA41418V4PKG
1535	MPA41518V4PKG
1635	MPA41618V4PKG
1735	MPA41718V4PKG

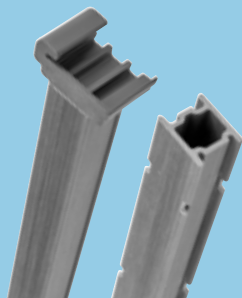
500 mm
PROFONDEUR

635 mm	MPA5618V4PKG
735	MPA5718V4PKG
835	MPA5818V4PKG
935	MPA5918V4PKG
1035	MPA51018V4PKG
1135	MPA51118V4PKG
1235	MPA51218V4PKG
1335	MPA51318V4PKG
1435	MPA51418V4PKG
1535	MPA51518V4PKG
1635	MPA51618V4PKG
1735	MPA51718V4PKG

600 mm
PROFONDEUR

635 mm	MPA6618V4PKG
735	MPA6718V4PKG
835	MPA6818V4PKG
935	MPA6918V4PKG
1035	MPA61018V4PKG
1135	MPA61118V4PKG
1235	MPA61218V4PKG
1335	MPA61318V4PKG
1435	MPA61418V4PKG
1535	MPA61518V4PKG
1635	MPA61618V4PKG
1735	MPA61718V4PKG

Couleur : Blanc Moucheté (490).



Rayonnage Camshelving® BASICS PLUS séries

STATIONNAIRE |

Pourquoi choisir Basics Plus ?

- Facile à nettoyer et à régler.
- Alternative supérieure aux étagères en fil de fer ou en aluminium.
- Fabriqué à partir de matériaux composites et plastiques résistants.
- Résistant aux produits chimiques agressifs et à l'eau salée.
- Chaque unité individuelle peut supporter 800 kg (TUV).
- Maximise les espaces de stockage.



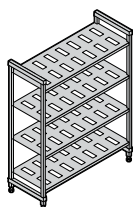
COMPOSANTS



V4

Unités de 4 Étagères à Claire-voie
HAUTEUR: 1830 mm

Fixe



360^{mm}
PROFONDEUR

LONGUEUR	CODE
765 mm	CBU143072V4
915	CBU143672V4
1070	CBU144272V4
1220	CBU144872V4

460^{mm}
PROFONDEUR

765 mm	CBU183072V4
915	CBU183672V4
1070	CBU184272V4
1220	CBU184872V4
1375	CBU185472V4
1525	CBU186072V4
1830	CBU187272V4

540^{mm}
PROFONDEUR

765 mm	CBU213072V4
915	CBU213672V4
1070	CBU214272V4
1220	CBU214872V4
1375	CBU215472V4
1525	CBU216072V4
1830	CBU217272V4

610^{mm}
PROFONDEUR

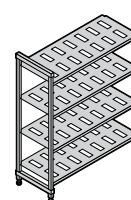
765 mm	CBU243072V4
915	CBU243672V4
1070	CBU244272V4
1220	CBU244872V4
1375	CBU245472V4
1525	CBU246072V4
1830	CBU247272V4

Couleur : Graphite Brossé (580).

V4

Unités de 4 Étagères à Claire-voie
HAUTEUR: 1830 mm

Additionnelle



360^{mm}
PROFONDEUR

LONGUEUR	CODE
718 mm	CBA143072V4
870	CBA143672V4
1023	CBA144272V4
1175	CBA144872V4

460^{mm}
PROFONDEUR

718 mm	CBA183072V4
870	CBA183672V4
1023	CBA184272V4
1175	CBA184872V4
1328	CBA185472V4
1480	CBA186072V4
1778	CBA187272V4

540^{mm}
PROFONDEUR

718 mm	CBA213072V4
870	CBA213672V4
1023	CBA214272V4
1175	CBA214872V4
1328	CBA215472V4
1480	CBA216072V4
1778	CBA217272V4

610^{mm}
PROFONDEUR

718 mm	CBA243072V4
870	CBA243672V4
1023	CBA244272V4
1175	CBA244872V4
1328	CBA245472V4
1480	CBA246072V4
1778	CBA247272V4

Couleur : Graphite Brossé (580).



Scannez le code QR pour avoir le catalogue complet des rayonnages Camshelving.



Plus d'accessoires de Rayonnages Camshelving® disponibles sur Cambro.com

Accédez à notre Catalogue Numérique



Scannez le code QR ou
visitez [cambro.com/
catalogue](http://cambro.com/catalogue)



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY
www.cambro.com

CAMBRO U.S.A.
TEL: 1(714) 848-1555
FAX: 1(714) 230-4375
international@cambro.com

**CAMBRO EUROPE
LOGISTICS**
TEL: (49) 7022 90 100 0
FAX: (49) 7022 90 100 19
cambroeuropa@cambro.com

CAMBRO FRANCE
TEL : 0800 910 878 Numéro Vert
FAX : 01 72 70 35 82
cambrofrance@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company. Printed in Europe 03/25
LITX25EQPFR 1052405



**CAD
REVIT
CUT SHEETS**

[https://www.cambro.com/
cad-drawings-and-cut-sheets/](https://www.cambro.com/cad-drawings-and-cut-sheets/)