



# Equipment Guide



NEUE IDEEN  
NEUE LÖSUNGEN



Scannen zum  
Herunterladen  
der PDF-Version

**CAMBRO**  
TRUSTED DURABILITY

# Cambro® und Lebensmittelsicherheit

## DIE CAMBRO-GESCHICHTE

Gegründet im Jahr 1951 von den Brüdern William und Argyle Campbell in Huntington Beach, Kalifornien, ist Cambro Manufacturing ein weltweit anerkannter Marktführer in der Herstellung von Produkten für Speisentransport und Aufbewahrung. Als privat geführtes Unternehmen ist Cambro für seine innovativen Produkte bekannt, beginnend mit dem Fiberglas-Serviertablett. Im Laufe der Zeit hat Cambro sein Angebot auf eine umfassende Produktpalette von isolierten Transportgeräten, Lagerregalen, Regalwagen, Spülkorbsystemen und Speisenevertheilssysteme erweitert, die alle darauf abzielen, die Effizienz zu steigern, Abfall zu reduzieren und die Rentabilität zu erhöhen.

Unter der Leitung von Präsident und CEO Argyle Campbell legt Cambro großen Wert auf Qualität, Service und Innovation. Mit ISO 9001-zertifizierten Fabriken und einer strategischen globalen Präsenz in Ländern wie den Vereinigten Staaten, Deutschland, China, der Türkei, Bulgarien und Indien sorgt Cambro für schnelle, kostengünstige Lieferungen. Die lokalen Vertriebsteam und Vertriebspartner bieten exzellenten Kundensupport und fördern die Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit in der Gastronomiebranche.

## WARUM CAMBRO®?

Profis aus dem Bereich Gastronomie und Catering auf der ganzen Welt verlassen sich auf die Leistungsfähigkeit der Cambro-Produkte in jeder Umgebung, unterstützt durch die branchenweit beste Garantie. Im Gegensatz zu anderen Marken bietet Cambro eine lebenslange Garantie auf Camshelving gegen Rost und Korrosion. Wie sagt man so schön: Man kennt die tatsächlichen Kosten von etwas erst, wenn es ersetzt werden muss. Mit Cambro investieren Sie nicht nur in Ausrüstung, sondern auch in dauerhafte Qualität und Sicherheit.



Cambro ist bekannt für die kontinuierliche Entwicklung innovativer Produkte, die Unternehmen dabei helfen, Zeit und Geld zu sparen, die betriebliche Effizienz zu steigern und ihren Service zu verbessern.



Cambro-Produkte sind auf Langlebigkeit ausgelegt und werden aus hochwertigen Materialien hergestellt, die sie vom Wettbewerb abheben. Sie sind für die strengen Anforderungen des gewerblichen Einsatzes ausgelegt und stehen für eine außergewöhnliche Leistungsfähigkeit, die durch die beste Garantie der Branche abgesichert ist.



Mit einem vielfältigen Portfolio an langlebigen Produkten, die den Anforderungen von Gastronomiebetrieben gerecht werden, bietet Cambro komplette Systemlösungen, die alles von der Lebensmittelsicherheit und -lagerung bis hin zum Transport und Catering für Unternehmen jeder Größe abdecken.

## Inhaltsverzeichnis



Isolierter Transport



Bankett und Stewarding



Vorbereitungs- und Transportwagen



Camshelving®



## Lebensmittelsicherheit ist wichtig

Seit über 70 Jahren schätzen Kunden und Fachleute der Foodservice-Branche gleichermaßen die Qualität von Cambro, da unsere Produkte mit besonderem Fokus auf Lebensmittelsicherheit entwickelt werden.

Bei Cambro beruht jedes Produktdesign auf dem zentralen Prinzip der Lebensmittelsicherheit.

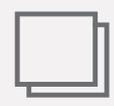
Achten Sie im gesamten Cambro-Katalog auf das Cambro StoreSafe-Zeichen, um die Lager- und Transportprodukte von Cambro zu identifizieren, die eine sichere Handhabung von Lebensmitteln unterstützen.



Gelistet von NSF International, einer unabhängigen, gemeinnützigen Organisation, die Produkte zertifiziert, welche die vorgegebenen Anforderungen an Hygiene und Reinigungsfähigkeit erfüllen.



Spülmaschinen-  
enfest



Stapelbar



Schaum-  
stoffisolierung



# Fünf Überlegungen für die beste Lösung

## Cambro® isolierte Transportlösungen

Cambro bietet die weltweit größte Auswahl an isolierten Transportlösungen. Unsere Produkte erfüllen alle Anforderungen für Catering und Eventverpflegung. Mit einer Vielzahl an Modellen, Farben und unübertroffener Langlebigkeit ist Cambro das Rückgrat des Lebensmitteltransports. Cambro-Produkte werden von Caterern, Hotels, Schulen, Krankenhäusern, Militäreinrichtungen und vielen anderen geschätzt und sind für ihre bewährte Leistung bekannt.



### 1 Verwendeter Behältertyp

- Cambro bietet Behälter für Getränke, GN-Schalen, Backbleche und Tablettts an.
- Alle GN Schalen, die den Gastronom-Spezifikationen EN 631-1 entsprechen, passen in jeden GN-Speisentransportbehälter oder -Wagen von Cambro.
- Für GN-Schalen in 1/2- oder 1/3-Größe verwenden Sie Frontlader oder -Wägen mit Modellnummern zwischen 400 und 1000.

### 2 Einsatzzweck und Budget

- Bestimmen Sie, ob Sie den Transporter für langfristige Catering-Einsätze oder kurzfristige Zwecke benötigen.
- Polyethylen-Transporter sind für den dauerhaften Langzeiteinsatz ausgelegt.

### 3 Anforderungen an die Warmhaltezeit

- Cambro Isolierbehälter halten die Temperatur bis zu vier Stunden lang sicher aufrecht.
- Verwenden Sie Camchiller (Kühlplatte), Camwarmer (Heizplatte) und ThermoBarrier (Trenneinsatz), um die Warmhaltezeit zu verlängern.
- Für längere Warmhaltung oder häufigen Zugriff verwenden Sie den elektrischen Ultra Pan Carrier H-Serie oder Pro Cart Ultra.

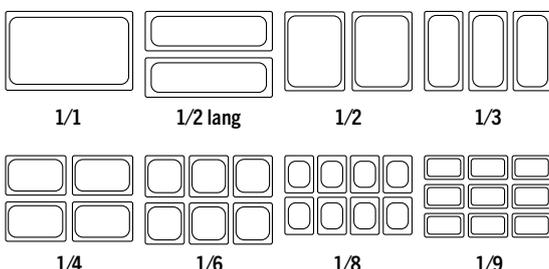
### 4 Bedarf an Fassungsvermögen

- Berücksichtigen Sie bei der Auswahl der Behälter die durchschnittliche Eventgröße oder die Anzahl der Gäste. Der UPC400 fasst ca. 180 Portionen (eine Portion = 280 mL).
- Wählen Sie Behältergrößen, die bei den meisten Anwendungen bis zur Kapazität gefüllt werden können.
- Durch den Transport möglichst voller Behälter wird die Temperaturbeständigkeit maximiert.
- Die Kapazität wird durch die Anzahl der 100 mm GN Schalen in voller Größe angegeben. Beispiel: UPC400 enthält 4 x GN 1/1 100 mm.

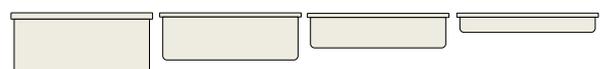
### 5 Transportanforderungen

- Überprüfen Sie die Außenmaße und die Stapelhöhe, um sicherzustellen, dass die Behälter in Lagerbereiche und Transportfahrzeuge passen.
- Überlegen Sie, wer die Behälter tragen, stapeln oder schieben wird und über welche Distanz sie transportiert werden.
- Hebe- und Tragebehälter verfügen über ergonomische, geformte Griffe, die das Heben durch eine oder zwei Personen ermöglichen.
- Verwenden Sie Cambro Rollwagen und einen 400STP-Sicherheitsgurt, um GN-Transportbehälter sicher zu stapeln und zu schieben.

## Übersicht über die Größen von GN-Behältern



## GN Behälter der Größe 1/1



<b>Tiefe:</b>	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
<b>Kapazität:</b>	25,6 L	19,5 L	13 L	8,5 L
<b>Portionen:</b>	108	82	55	36

# Fünf Schritte für Spitzenleistungen

## 1 Stellen Sie sicher, dass alle Teile funktionsfähig sind

Halten Sie Dichtungen, Verschlüsse, Scharniere, Türstifte und Entlüftungskappen sauber und in gutem Zustand, um eine maximale Temperaturbeständigkeit zu gewährleisten.

## 2 Vorheizen oder Vorkühlen

Heizen oder kühlen Sie die Behälter vor dem Beladen vor, um die Aufbewahrungszeit zu verlängern.

### Vorheizen

Schieben Sie eine heiße Warmhalteplatte oder eine volle, unbedeckte Schale mit 88 °C heißem Wasser auf die unteren Schienen. Schließen Sie die Tür für 15–30 Minuten.



### Vorkühlen

Schieben Sie eine gefrorene Kühlplatte oder eine volle, unbedeckte Schale mit Eiswasser auf die oberen Schienen. Schließen Sie die Tür für 15–30 Minuten. Wenn es der Platz erlaubt, stellen Sie die Behälter über Nacht in einen Kühl- oder Gefrierschrank mit offenen Türen oder abgenommenen Deckeln.



## 4 Türöffnung und -schließung minimieren

Jedes Mal, wenn Türen geöffnet werden, verlieren Lebensmittel an Temperatur. Beschriften Sie die Behälter ordnungsgemäß, um den Inhalt zu identifizieren und unnötiges Öffnen der Tür zu vermeiden.



Kurze Wiederaufladezeit mit unseren elektrischen Transportwagen

## 3 Verwenden Sie flache Behälter und decken Sie sie nach Möglichkeit ab

- 6,5 cm oder 10 cm hohe Behälter helfen, sicherere Lebensmitteltemperaturen und -Qualität zu erhalten.
- Verwenden Sie Abdeckungen, um Lebensmittel vor Verschütten zu schützen und Kreuzkontaminationen zu reduzieren. Cambro GripLids verhindern das Verschütten, wenn sie mit Polycarbonat-Behältern und H-Pans™ für hohe Temperaturen verwendet werden.
- Wiederverwendbare Deckel reduzieren die Kosten für Abdeckfolie und ermöglichen sicheres Stapeln und Lagern.

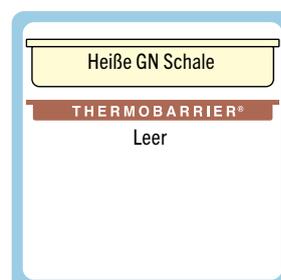


GN 1/1 GripLid® verhindert Verschütten während des Transports

Hinweis: Kochende Flüssigkeit mit einer Temperatur von 88 °C oder höher sollte nicht direkt in einen Cambro-Behälter gegossen werden.

## 5 Leerräume minimieren

Durch Leerräume kühlen Lebensmittel aus. Transportbehälter sollten so voll wie möglich sein. Verwenden Sie einen ThermoBarrier (Trenneinsatz), um eine sichere und konstante Lebensmitteltemperatur aufrechtzuerhalten und die Aufbewahrungszeit in teilweise gefüllten Behältern zu maximieren.



# Merkmale für isolierte Behälter

## Schaumstoff- Isolierung

Die dicke, FCKW freie Polyurethan-Schaumstoffisolierung hat die Dichte von Holz und sorgt dafür, dass heiße oder kalte Speisen über Stunden hinweg auf Temperatur gehalten werden.



## Robustes Gehäuse

Das robuste Gehäuse aus Polyethylen verbeult, platzt, rostet, splittert und bricht nicht.



## Tür

Frontlader Camcarriers®, Camcarts® und Combo Carts™ besitzen Türen, die sich zum einfachen Be- und Entladen um volle 270° öffnen lassen.



## Bereitstellungsbereich

Die auf den meisten Einheiten integrierte Reling dient als Abstellfläche.



## Griffe

Zwei ergonomische, vertikal integrierte Griffe erstrecken sich über die gesamte Wagenhöhe auf der Rückseite.



## Verschlüsse

Stabile Verschlüsse sorgen für eine dichte Versiegelung und lassen sich leicht öffnen und schließen.



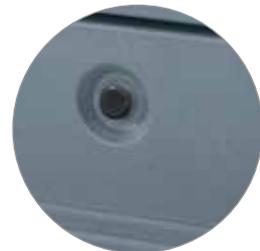
## Schienen

Die eingegossenen Schienen oder Schienenführungen sind so konzipiert, dass sie die Aufnahmekapazität maximieren. Alle Cambro Behälter für GN-Schalen entsprechen der EN-631-Norm.



## Entlüftungskappe

Die patentierte Entlüftungskappe reguliert den Druck, lässt Dampf entweichen und erleichtert das Öffnen des Behälters.



## Stoßfänger

Integrierte Stoßfänger minimieren Transportschäden am Wagen.



## Rollen

Die Schwerlastrollen sind auf robusten Stahlachsen oder eingelassenen Platten montiert, wodurch ein stabiler und reibungsloser Transport gewährleistet wird.



Hinweis: Metallschalen immer auf 121 °C abkühlen lassen, bevor sie in einen Cambro Behälter oder auf eine Behälteroberfläche gestellt werden.



Erfüllt die Kriterien für Hygiene und Reinigungsfähigkeit.



Für Lebensmittel geeignet



Spülmaschinenfest

# Die Zukunft des Lebensmitteltransports

## Die Pro Cart Ultra<sup>®</sup> Pan Carrier

EcoSafe

CE



außer PCU2000 Kalt



Scannen zum  
Herunterladen  
der PDF-Version

Heiße und kalte Speisen  
IN EINEM EINZIGEN WAGEN  
Energie-EFFIZIENT  
transportieren

PCU2000 fasst

**20** 10 cm tiefe GN 1/1  
GN-Schalen



PCU1600 fasst

**16** 10 cm tiefe GN 1/1  
GN-Schalen



PCU1000 fasst

**10** 10 cm tiefe GN 1/1  
GN-Schalen



PCU800 fasst

**8** 10 cm tiefe GN 1/1  
GN-Schalen



Touch  
Screen



**ELEKTRISCH  
KALT**



Einstellbare Temperatur bis  
0,3 °C, ohne Kompressor  
Temperaturlangleichzeit:  
PCU1000/ durchschnittlich 23 Sek.  
PCU 2000/ durchschnittlich 30 Sek.

Mobile Kühlung ohne  
Kompressor - sicher für  
den Außeneinsatz



**ELEKTRISCH  
HEISS**



Einstellbare Temperatur  
bis maximal 85 °C  
Temperaturlangleichzeit:  
Durchschnittlich 20 Sekunden



**Auswechselbare  
MODULE**

Bestellen Sie die passende Konfiguration für  
Ihre Anforderungen. Heiße und kalte Module  
sind separat erhältlich und lassen sich flexibel  
an wechselnde Menübedürfnisse anpassen.

Hält die  
Temperatur über  
**4 STUNDEN**  
ohne  
Stromversorgung



# Die Pro Cart Ultra Pan Carriers

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

## Merkmale und Vorteile

- Einzigartige und vielseitige hochbelastbare Transportwagen, die so konstruiert sind, dass sie heiße und/oder kalte Speisen elektrisch und/oder passiv in einem Wagen aufnehmen können.
- Das robuste, langlebige Polyethylengehäuse bleibt von außen kühl. Kein Verbeulen, Brechen, Splintern oder Rosten.
- Die dicke FCKW-freie Polyurethan-Isolierung im gesamten Wagen sorgt dafür, dass die Lebensmittel in passiven Einheiten bis zu 4 Stunden auf einer sicheren Temperatur gehalten werden.
- Aktive Heiß- oder Kaltmodule sowie passive Module sind ebenfalls separat erhältlich und können schnell ausgetauscht werden, um sich an Menüänderungen oder betriebliche Anforderungen anzupassen.
- Die hochbelastbaren, dichtungsfreien, Türen öffnen sich um 270 (Grad) zur Seite und schließen bündig mit dem Wagen ab. Die Türen haben eine magnetische Schnellschließfunktion und jeweils zwei langlebige Nylonverschlüsse. Tür und Korpus sind mit hochbelastbaren, verstärkten Scharnierbeschlägen ausgestattet.
- Eingegossene Schienen zur Aufnahme von GN-Behältern in den Frontlader-Konfigurationen PCU800, PCU1000 (Längseinschub) & PCU1600, PCU2000 (Quereinschub).
- Zwei ergonomische, vertikal integrierte Griffe erstrecken sich über die gesamte Wagenhöhe auf der Rückseite.
- Die Modelle PCU800 und PCU1000 sind serienmäßig mit wartungsfreien 15 x 3,8 cm Voll-Nylonrollen ausgestattet: zwei vordere Lenkrollen mit Bremse und zwei starre Hinterräder.
- Die Modelle PCU1600 und PCU2000 sind serienmäßig mit hochbelastbaren, 15 x 5 cm Gummirädern ausgestattet: zwei vordere Lenkrollen mit Bremse und zwei starre Hinterräder. Der Sicherungsstift an den vorderen Rollen ermöglicht die Umwandlung der Lenkrollen in starre Rollen.
- Das Heizmodul verfügt über eine Touchscreen-Steuerung mit einstellbarer Temperatur von 60°C bis 85°C.
- Das Kühlmodul verfügt über eine einfache Eingangssteuerung mit einer einstellbaren Temperatur von 0,28°C bis 5°C.
- Sowohl die Heiz- als auch die Kühlmodule verfügen über eine Ist-Temperaturanzeige und einen Temperatur-Sollwert und können leicht von Fahrenheit in °C umgeschaltet werden.



## Elektrische Spezifikationen (pro Fach)

	HEISSES MODUL	KALTES MODUL
<b>ERFORDERLICHE SPANNUNG</b>	100-230 VAC	100-230 VAC
<b>AMPS</b>	4,43a @ 115v 2,22a @ 220v	3,26a @ 115v 1,42a @ 230v
<b>WATTEN</b>	507w @ 115v 510w @ 230v	326,6w @ 115v 326,6w @ 230v
<b>HERTZ</b>	50/60	50/60
<b>PHASE</b>	einfach	einfach

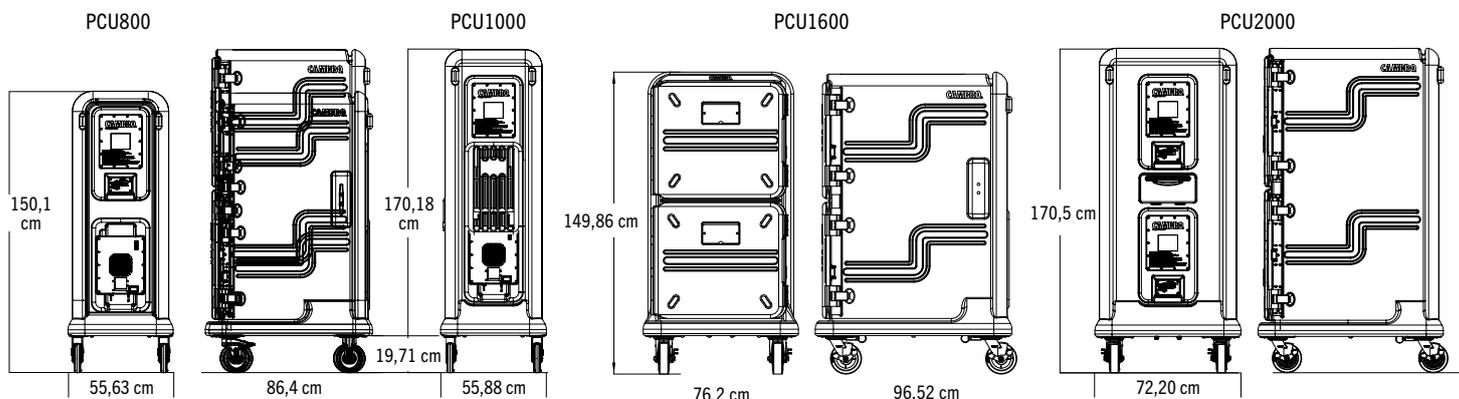
## Gesamtkapazität

## GN-Behälter Tiefen

Code	Beschreibung	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



## Abmessungen



ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	ABMESSUNGEN B x T x H	PRODUKTGEWICHT (KG)
<b>PCU800</b>			
PCU800HH	2 aktive Wärmekammern	55,63 x 86,36 x 150,1 cm	46,24
PCU800HC	1 aktive Wärmekammer (oben), 1 aktive Kältekammer (unten)		50,21
PCU800CC	2 aktive Kältekammern		54,18
<b>PCU1000</b>			
PCU1000HH	2 aktive Wärmekammern	55,88 x 86,36 x 169,6 cm	65,1
PCU1000HC	1 aktive Wärmekammer (oben), 1 aktive Kältekammer (unten)		69,06
PCU1000CC	2 aktive Kältekammern		73,03
<b>PCU1600</b>			
PCU1600HH	2 aktive Wärmekammern	76,2 x 96,52 x 149,86 cm	73,6
PCU1600HC	1 aktive Wärmekammer (oben), 1 aktive Kältekammer (unten)		77,57
PCU1600CC	2 aktive Kältekammern		81,31
<b>PCU2000</b>			
PCU2000HH	2 aktive Wärmekammern	76,20 x 96,52 x 170,5 cm	86,16
PCU2000HC	1 aktive Wärmekammer (oben), 1 aktive Kältekammer (unten)		90,12
PCU2000CC	2 aktive Kältekammern		94,1
<b>Module</b>			
PCMXX	kaltes Modul	—	9,42
PCMXX	heißes Modul	—	5,44

Verpackungseinheit: 1 Farbe: Anthrazitgrau (615). Andere Konfigurationen und Sicherheitspaket erhältlich. Anhängerkupplungspaket nur für PCU2000 erhältlich.

## Standard - Farben:

Anthrazitgrau (615).

## Produktspezifikation

Bei den Aufbewahrungs- und Transportwagen handelt es sich um die Pro Cart Ultra Pan Carriers, alle Modelle beginnen mit PCU, hergestellt von Cambro Mfg. Co. in Huntington Beach, CA 92647 USA. Sie bestehen aus doppelwandigem, hochdichtem Polyethylen und FCKW-freiem Polyurethan mit Schaumstoffeinspritzung. Sie verfügen über eingegossene Schienen für GN-Lebensmittelbehälter mit Endbeladung (PCU1000, PCU800) und GN-Lebensmittelbehälter mit Seitenbeladung (PCU2000). Sie werden mit elektrischen Heiß-, Kalt- oder Passivmodulen angeboten. Die elektrischen Warmhaltefächer verfügen über ein energieeffizientes 507W (110V-Geräte) / 510W (230V-Geräte) Heizmodul mit Touchscreen-Bedienung und einem einstellbaren Temperaturbereich von 60 - 85°C. Das Heizmodul heizt das Fach in 15 Minuten von Umgebungstemperatur auf 73,9°C auf. Die elektrischen Kühlfächer haben ein thermoelektrisches Festkörpermodul mit einer

Leistung von 509 W (110-V-Geräte) und einem einstellbaren Temperaturbereich von 0,28 bis 21°C. Jedes Heiß- oder Kaltmodul hat ein 2,7 m langes, einphasiges Stromkabel mit Kabelaufbewahrung im Korpus des Wagens. Jede Tür ist mit 2 Nylonverschlüssen ausgestattet, und jedes Fach hat hochbelastbare Scharniere aus Edelstahl. Jeder PCU1000 und PCU800 hat 4 wartungsfreie Nylonrollen mit den Maßen 15,2 x 3,81 cm, von denen 2 schwenkbar und 2 feststellbar sind. Jeder PCU2000 ist mit 4 Hochmodul-Gummirollen (15,2 x 5 cm) ausgestattet, davon 2 Lenkrollen mit Bremse und 2 Bockrollen. Alle Wagen sind in einer Farbe erhältlich Anthrazitgrau (615).

# Pro Cart Ultra®

## Rostfreier Stahl

### GN Pan Carrier



PCUS800

Gesamtkapazität:  
8 x 10 cm tiefe GN 1/1  
Schalen

Auswechselbare Module mit  
thermoelektrischer Kühlung

Korrosionsfrei 304  
Edelstahl-Gehäuse



Einfacher  
Modulaustausch

CE

Modelle: PCUS800HH, PCUS800HC, PCUS800CC

## Merkmale und Vorteile

- **Pro Cart Ultra – Edelstahl:** Die ultimative Lösung für die gleichzeitige Aufbewahrung von heißen und kalten Speisen!
- **Doppelte Spitzenleistung:** Nahtloser Temperaturerhalt für heiße und kalte Speisen gemeinsam in einem Wagen - ein Gamechanger in der Gastronomie. Keine Kompromisse mehr bei der Lebensmittelqualität!
- **Höchste Robustheit:** Unsere aus stabilem Edelstahl gefertigten Wagen bleiben außen kühl und sind unempfindlich gegen Dellen und Risse. Konstruiert, um jeder Belastung standzuhalten.
- **Kompromisslose Lebensmittelsicherheit:** Dank der hocheffizienten Isolierung gewährleisten unsere Wagen, dass Ihre Lebensmittel sicher und schmackhaft bleiben und die Energieeffizienz während der gesamten Nutzungsdauer erhalten bleibt.
- **Anpassungsfähigkeit neu definiert:** Wechseln Sie mühelos zwischen aktiven Heiß- und Kaltmodul-Einheiten. Reagieren Sie schnell auf Menüänderungen und betriebliche Anforderungen, um Ihre Flexibilität zu erhöhen.
- **Reibungsloses Öffnen und Schließen:** Unsere hochbelastbaren Türen lassen sich um 270 Grad öffnen und liegen bündig am Wagen an.
- **Da wackelt nichts:** Entwickelt für den sicheren Transport von GN-Behältern, damit Ihre Lebensmittel während des Transports an ihrem Platz bleiben.
- **Müheloses Manövrieren:** Ergonomische vertikale Griffe und eine oben angebrachte Schiene ermöglichen einen bequemen und problemlosen Transport.
- **Leichtgängige Mobilität:** 4 wartungsfreie Nylonrollen: 2 mit Doppelarretierung und 2 mit Einzelarretierung für absolute Kontrolle.
- **Präzisionsbeheizung:** Steuern Sie die gewünschte Temperatur Ihrer Speisen mühelos über die Touchscreen-Oberfläche des Heizmoduls. Stellen Sie den Bereich von 60°C bis 85°C für perfekte Wärme ein.
- **Perfekt gekühlt:** Unser Kühlmodul verfügt über intuitive Eingabesteuerungen, mit denen Sie die Temperatur mühelos von 0,28°C bis 5°C einstellen können.



## Elektrische Spezifikationen (Pro Fach)

	Heißes Modul	Kaltes Modul
Erforderliche Spannung	115-230 VAC	115-230 VAC
AMPERE	3,9a @ 115v 2,17a @ 220v	3,6a @ 115v 1,7 a @ 230v
WATT	450w @ 115v 500w @ 230v	414w @ 115v 393w @ 230v
HERTZ	50/60	50/60
PHASE	Einzeln	Einzeln

## Gesamtkapazität

### GN LEBENSMITTELTOPF-TIEFEN

Code	Beschreibung	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

## Spezifikationen

CODE	BESCHREIBUNG	ABMESSUNGEN B x T x H	PRODUKTG EWICHT (KG)
<b>220V</b>			
PCUS800HH	2 aktive heiße Fächer	55,63 x 86,36 x 150,1 cm	46,24
PCUS800HC	1 aktives heißes Fach (oben), 1 aktives Kaltfach (unten)		50,21
PCUS800CC	2 aktive Kühlfächer		54,18

Kofferpackung: 1 Farben: Rostfreier Stahl (000).

## Standard-Farben

Rostfreier Stahl (000).

## Produktspezifikation

Die Konstruktion dieses Pro Cart Ultra-Edelstahl-Transportwagens besteht aus einer doppelwandigen 304-Edelstahlkonstruktion in Verbindung mit einer Innenisolierung. Der Innenraum enthält integrierte Schienen, die für die sichere Aufnahme von GN-Lebensmitteltöpfen während des Transports und der Lagerung ausgelegt sind. Das Produkt bietet zwei wesentliche Konfigurationen: elektrische Heiz- und elektrische Kühlmodule. Die elektrischen Heizfächer sind mit einem energieeffizienten Heizmodul mit einer Leistung von 507 W (110 V) / 510 W (230 V) ausgestattet, das über eine Touchscreen-Steuerung und einen einstellbaren Temperaturbereich von 60-85°C verfügt. Das Heizmodul muss in der Lage sein, die Innentemperatur innerhalb von maximal 15 Minuten auf mindestens 73,9°C zu erhöhen. Die elektrischen Kühlfächer müssen ein thermoelektrisches Festkörpermodul mit einer Leistung von 326,6 W (110 V/230 V) enthalten, das die Innentemperaturen innerhalb des festgelegten Bereichs von 0,28°C bis 21°C hält.

Der Wagen verfügt über vier graue, Gummi-Lenkkrollen mit 125 mm Durchmesser: zwei Rollen mit Einzelbremse und zwei Rollen mit Doppelbremse, sowie ergonomische Elemente wie ein oberer Haltegriff, hintere vertikale Schiebe-/Ziehgriffe und ein PVC-Stoßfänger am Boden. Die Türen des Wagens sind mit Schaufelverschlüssen aus rostfreiem Stahl und hochbelastbaren Scharnieren aus rostfreiem Stahl ausgestattet. Ein deutlich sichtbarer Hauptschalter befindet sich an der oberen Vorderseite des Schrankes. Die Stromversorgung ist mit 230V, 50/60Hz spezifiziert, wobei ein Spiralkabel mit CE-Stecker verwendet wird.

# Sichere Aufbewahrung und zuverlässiger Transport heißer Speisen.

Vielfältige Transportlösungen für jede Anforderung in der Gastronomie.

- Optimale Wärmespeicherung für gleichbleibende Speisentemperaturen.
- Höchste Langlebigkeit – speziell für den anspruchsvollen gewerblichen Einsatz entwickelt und eine zuverlässige Wahl für jeden Betreiber.



# Isolierter Transportbehälter mit beheizter Tür – Ultra Pan Carrier® H-Serie

## Frontlader

Modell: UPCH4002

### Merkmale und Vorteile

- Die wärmeisolierten Ultra Pan Carriers und Ultra-Camcars sind ideal für den häufigen Gebrauch, den Einsatz in extrem kalten Umgebungen und lange Veranstaltungen. Sie halten Speisen länger heiß und gewährleisten die Lebensmittelsicherheit – eine kosteneffiziente Alternative zu großen Wärmeschränken.
- Die vielseitigen Transportbehälter sind für unterschiedlichste Speisenarten und Konsistenzen geeignet.
- Sie sind die ideale Lösung für den sicheren Transport warmer Speisen – sei es zu externen Veranstaltungen, Firmenfeiern oder zur Belieferung von Satellitenstandorten aus Zentralküchen.
- Mit ihrer robusten Bauweise und zuverlässigen Warmhaltefunktion eignen sie sich für eine Vielzahl von GN-Behältern in voller, halber und 1/3-Größe sowie für Bleche in halber Größe.
- Wärmeleistung von 65,6 °C bis 74 °C – der ideale Temperaturbereich, um Speisen sicher und heiß zu halten, die Feuchtigkeit zu bewahren und ein ungewolltes Weitergaren zu vermeiden.
- Für optimale Warmhalteresultate das Gerät 45 Minuten lang auf Raumtemperatur vorheizen.
- Stellt die Temperatur innerhalb von 3 Minuten wieder her, nachdem die Tür geöffnet und wieder geschlossen wurde.
- Die robuste Außenseite aus Polyethylen bleibt kühl.
- Die Polyurethan-Schaumstoffisolierung hält die Temperatur ohne Stromanschluss über 4 Stunden lang bei mehr als 65 °C.
- Die Entlüftungskappe gleicht den Druck aus und lässt Dampf entweichen.
- Der 23 cm lange Nylonverschluss lässt sich leicht öffnen und schließen, sichert fest und verbiegt sich nicht.
- UPCH400 ist mit UPCH400 und UPC400 stapelbar und lässt sich so bequem transportieren und platzsparend lagern.
- Zwölf gleichmäßig verteilte, eingegossene Schienensätze dienen für unterschiedliche Behältertiefen und maximieren die Kapazität.
- Transportieren Sie UPCH400 auf Rollen oder CD400 Camdolly®.
- Das abnehmbare 2,7 m lange Netzkabel kann auch mit einem Vinylkabelband auf der linken Seite des Geräts für den Transport aufgewickelt und gesichert werden.
- Eine Kontrollleuchte zeigt an, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Das Thermometer in der Tür kann zur Reinigung leicht entfernt werden.
- Spülmaschinenfest (ohne Heizelement oder Thermometer).
- Elektrisch.
- Die nicht elektrischen Modelle UPC400 können mit minimalem Montageaufwand mit einer beheizten Tür nachgerüstet werden.



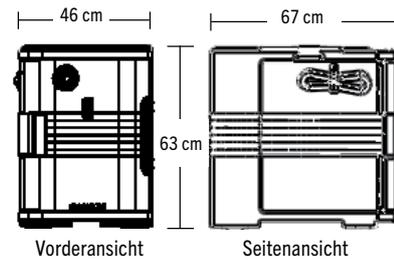
UPCH4002



Kabefach



Heizelement



Vorderansicht

Seitenansicht

WÄRMEISOLIERUNG	65°–74 °C
AUFHEIZZEIT (Von der Umgebungstemperatur zur Endtemperatur)	auf 65 °C in 45 Minuten von 24,4 °C
AUFHEIZZEIT* (Zeitdauer, bis die Fachinnentemperatur nach 30-sekündigem Öffnen der Tür wieder erreicht wird.)	3 minuten
WARMHALTEZEIT* (Zeitdauer, bis die Temperatur des Inhalts ohne Stromversorgung auf 65° C abgesunken ist.)	4 stunden+
*Basiert auf einem Test mit je 6 Stk. 15,24 cm tiefen H-Schalen mit GripLids®, die mit ca. 14,2 l 87,7° C heißem Wasser gefüllt wurden. (Wassertemperatur, nicht Lufttemperatur im Wagen).	

Kapazität- GN 1/1	UPC400
6,35 cm tiefer GN Behälter	6
10 cm tiefer GN Behälter	4
15 cm tiefer GN Behälter	3
20 cm tiefer GN Behälter	2

Das isolierte Fach bietet außerdem Platz für mehrere GN-Behälter in 1/2 und 1/3 Größe.

## Spezifikationen

Artikelnummer	Beschreibung	Innenmasse der Auflagen L x T x H	Außenmasse L x T x H	Gewicht pro Einheit Kg	Maßtoleranz: +/- 0,64 cm
UPCH4002	Beheizter Ultra Pan Carrier, 220 V	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	46 x 67 x 63 cm	20,5	

## Standardfarben

- Schwarz (110)   
  Dunkelbraun (131)   
  Granitgrau (191)  
 Granitgrün (192)   
  Schieferblau (401)

## Optionales Zubehör

- Camdolly®   
  CD400 – Schieferblau (401)   
  CDC400 – Feuerrot (158)  
 Gurt   
  400STP

## Produktspezifikation

Elektrisch beheizte, isolierte Frontlader-für Speisentransport, Ultra Pan Carrier, Modell UPCH400 oder ein Ultra Camcart UPCH800, hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647, USA. Besteht aus Polyethylen mit einer Schaumstoffisolierung aus eingespritztem Polyurethan. In der Tür ist eine korrosionsbeständige Heizeinheit integriert, und verfügt über ein abnehmbares 2,7 m langes Netzkabel. Auf der Vorderseite befindet sich eine Betriebsanzeigeleuchte, und die Temperatur wird zuverlässig im Bereich von 65°–74°C gehalten. An der linken

Seite ist ein Gurt zur Kabelaufbewahrung aus Vinyl angebracht. Ein schwarzes Klappventil ermöglicht den Druckausgleich und das Ablassen von Dampf. Der Behälter ist mit einer abnehmbaren Dichtung ausgestattet. Jedes Fach verfügt über 12 gleichmäßig verteilte, eingegossene Schienen, die für GN-Behälter in den Größen 1/1, 1/2 und 1/3 sowie für 1/2-Format-Backbleche geeignet sind. Die Tür hat einen robusten Nylonverschluss und lässt sich um 240° zur Seite öffnen. Ergonomische, eingegossene Griffe befinden sich an beiden Seiten. Das Modell ist in fünf verschiedenen Farben erhältlich.

## Frontlader

Modelle: UPCH8002, UPCH16002

### Merkmale und Vorteile

- Die Modelle UPCH8002 und UPCH16002 sind ideal für den häufigen Gebrauch, den Einsatz in extrem kalten Umgebungen und lange Veranstaltungen. Sie halten Speisen länger warm und gewährleisten die Lebensmittelsicherheit – eine kosteneffiziente Alternative zu großen Wärmeschränken.
- Perfekt für den Transport von warmen Speisen zu Veranstaltungen außerhalb des Betriebsgeländes, Firmenfeiern oder die Lieferung von Speisen aus Zentralküchen an Satellitenstandorte. Die vielseitigen Transporter eignen sich für eine Vielzahl von Speisenarten und -konsistenzen.
- Einfache Bedienung – einstecken, leer vorheizen, mit heißen Speisen beladen, ausstecken, transportieren, ohne Strom und/oder mit Strom angeschlossen halten und servieren.
- Wärmeleistung von 65,6 °C bis 74 °C – der ideale Temperaturbereich, um Speisen sicher und heiß zu halten, die Feuchtigkeit zu bewahren und ein ungewolltes Weitergaren zu vermeiden.
- Alle Geräte sind vollständig isoliert und können ohne Strom zum Heiß- oder Kalthalten von Speisen verwendet werden.
- Die vertikalen Lüftungsschlitze sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Gerät, indem sie die warme Luft konstant von der Vorder- zur Rückseite des Schrankes zirkulieren lassen.
- Für beste Heißhalteergebnisse 45 Minuten lang bei Raumtemperatur vorheizen.
- Ermöglicht die Einhaltung der HACCP-Vorschriften durch die Aufrechterhaltung sicherer Temperaturen für heiße Speisen.
- Stellt die Temperatur innerhalb von 3 Minuten nach dem Öffnen und Schließen der Tür wieder her.
- Die robuste Außenseite aus Polyethylen bleibt kühl.
- Die eingeschäumte Polyurethan-Isolierung hält die Temperatur über 65 °C für mehr als 4 Stunden ohne Stromversorgung.
- Die Kontrollleuchten „Power On“ und „Heater On“ befinden sich am Netzschalter an der Außenseite der elektrischen Tür. ROT für „Power On“ und GELB für „Heater On“.
- Das eingebaute digitale Thermometer an der Innenseite der beheizten Tür zeigt auf einen Blick die Temperatur im Innenraum an. Bei 220-V-Modellen ist die Anzeige werkseitig auf Grad Celsius eingestellt.
- Die integrierte passive Belüftung in jedem Fach ermöglicht bei Bedarf eine automatische Dampfableitung.
- Die robusten 23 cm langen Nylon-Türverschlüsse lassen sich leicht öffnen und sicher schließen, um eine maximale Temperaturbeständigkeit zu gewährleisten. Die Türen lassen sich für ein einfaches Be- und Entladen um 240° zur Seite öffnen.
- Das abnehmbare 2,7 m lange Netzkabel kann an einem Gummikabelhalter an der Seite des Wagens verstaut werden.
- Die mittelhohen, eingegossenen vertikalen Griffe an der Rückseite ermöglichen ein effektives Manövrieren während des Transports. Der integrierte Stoßfänger minimiert Schäden an Wänden und Möbeln.
- Vier robuste 15,2 cm Schwerlastrollen – zwei feste hinten und zwei schwenkbare vorne, davon eine mit Bremse – gewährleisten ein müheloses Manövrieren.
- Optionale manipulationssichere Sicherheitsmodelle sind ideal für Einrichtungen mit erhöhtem Sicherheitsrisiko. Die Türscharnierstifte sind nicht entfernbar und alle Befestigungen sind manipulationssicher. Jede Tür kann mit einem abschließbaren Sicherheitsschloss ausgestattet werden.
- Elektrisch.
- Keine Montage erforderlich.
- Die nicht elektrischen Modelle UPC800 & UPC1600 können mit minimalem Montageaufwand mit einer beheizten Tür nachgerüstet werden.



UPCH8002



UPCH16002



Kabelhalterung

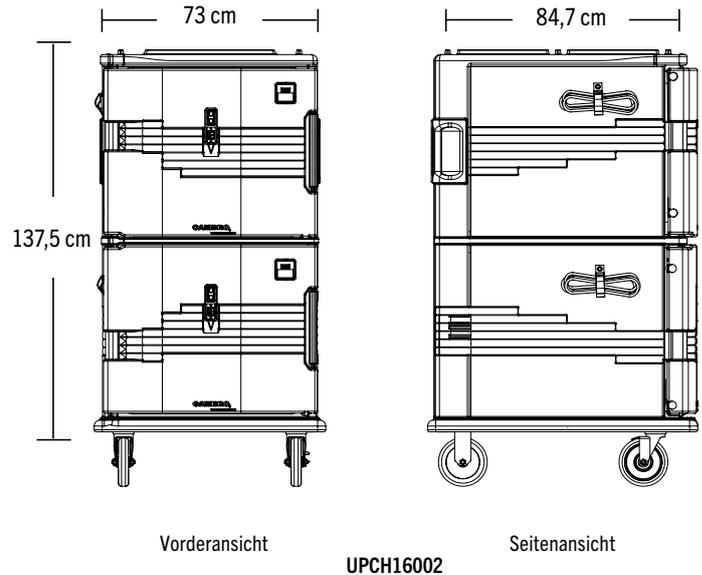
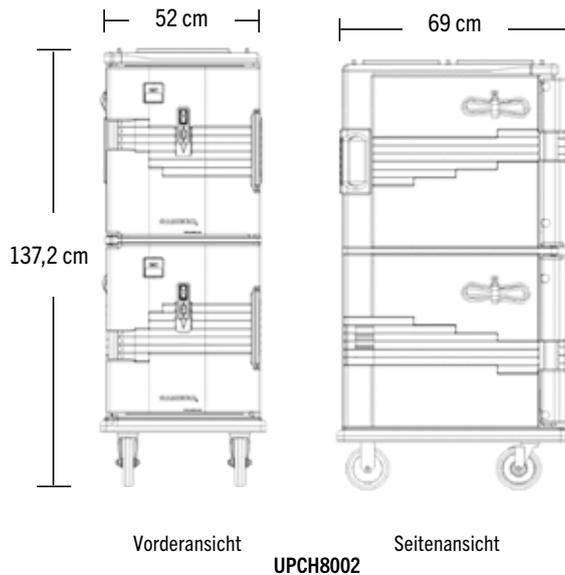


Heizelement

Kapazität- GN 1/1	UPCH8002	UPCH16002
6,35 cm tiefer GN Behälter	12	24
10 cm tiefer GN Behälter	8	16
15 cm tiefer GN Behälter	6	12
20 cm tiefer GN Behälter	4	8

(UPCH8002) Das isolierte Fach bietet außerdem Platz für mehrere GN-Behälter in 1/2 und 1/3 Größe.

# Isolierte Transportwagen mit beheizten Türen – Ultra Pan Cart® H-Serie



<b>WÄRMEISOLIERUNG</b>	65° – 74°C
<b>AUFHEIZZEIT</b> (Von der Umgebungstemperatur zur Endtemperatur)	auf 65 °C in 45 Minuten von 24,4 °C
<b>AUFHEIZZEIT*</b> (Zeitdauer, bis die Fachinnentemperatur nach 30-sekündigem Öffnen der Tür wieder erreicht wird.)	3 minuten
<b>WARMHALTEZEIT*</b> (Zeitdauer, bis die Temperatur des Inhalts ohne Stromversorgung auf 65°C abgesunken ist.)	4 stunden+

\*Basiert auf einem Test mit je 6 Stk. 15,24 cm tiefen H-Schalen mit GripLids®, die mit ca. 14,2 L bei 87,7°C heißem Wasser gefüllt wurden.  
(Wassertemperatur, nicht Lufttemperatur im Wagen).

MODELL	UPCH8002 220 VAC	UPCH16002 220 VAC
Erforderliche Spannung	200 - 230 VAC	200 - 230 VAC
Max. Amp.	2.3a	2.3a
Watt	506w	506w
Hertz	50/60	50/60
Steckertypen	CEE7/7 to C15RA	CEE7/7 to C15RA
Kabelstecker/-eingang	C15 / C16	C15 / C16
Länge des Netzkabels	2,7m	2,7m

## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikelnummer	Beschreibung	Innemasse der Auflagen L x T x H	Aussenmasse L x T x H	Gewicht pro Einheit Kg
UPCH8002	Ultra Camcart® H-Serie, 220 V	34 x 53 x 35 cm	52 x 69 x 137,2 cm	43,5
UPCH16002	Ultra Camcart® H-Serie, 220 V	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	73 x 84,7 x 137,5 cm	88,2

## Standardfarben

- Schwarz (110)   
  Dunkelbraun (131)   
  Granitgrau (191)  
 Granitgrün (192)   
  Schieferblau (401)

## Optionales Zubehör

- UPCH8002     HD Rollen, 15 cm x 5,08 cm – 2 fest, 2 schwenkbar mit Bremse  
 UPCH16002     HD Rollen, 15 cm x 5,08 cm – 2 fest, 2 schwenkbar mit Bremse

## Produktspezifikation

Elektrisch beheizte, isolierte Frontlader für den Speisentransport, Ultra Pan Carrier, Modell UPCH1600, hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647, USA. Der Frontlader besteht aus Polyethylen mit einer Schaumstoffisolierung aus eingespritztem Polyurethan. In der Tür ist eine korrosionsbeständige Heizeinheit integriert, diese verfügt über ein abnehmbares 2,7 m langes Netzkabel. Auf der Vorderseite befindet sich eine Betriebsanzeigeleuchte, und die Temperatur wird zuverlässig im Bereich von 65°–74°C gehalten. An der linken Seite ist ein Gurt zur Kabelaufbewahrung aus Vinyl angebracht. Ein schwarzes Klappventil ermöglicht den Druckausgleich und das Ablassen von Dampf. Der Behälter ist mit einer abnehmbaren Dichtung ausgestattet. Die maximale Stromstärke des Geräts beträgt 2,3a (Modell 220V). Die elektrische Leistung des Geräts beträgt 506W (220V Modell). Der Frontlader besitzt einen Stecker vom Typ CEE7/7 bis C15RA für 220-V-Modelle. Dieser heizt in 45 Minuten von der Raumtemperatur auf 65°C auf. Das Gerät verfügt

über eine Einschalt- und Aufheizkontrollleuchte an der Vorderseite jeder beheizten Tür. In jeder Tür befindet sich ein digitales Thermometer. Das Gerät erzeugt und verteilt die Wärme in jedem Fach durch vertikale Lüftungsöffnungen. Der Frontlader besitzt eine abnehmbare Dichtung pro Tür. Der Frontlader verfügt über 12 Sätze, gleichmäßig verteilter, eingeformter Schienen pro Fach und transportiert GN 1/1, 1/2 oder 1/3 Schalen (UPCH8002) und GN 1/1 Schalen in voller Größe und 1/2 Größe (lange Schalen) (UPCH16002). Das Gerät hat einen Nylon-Türverschluss und die Fachtür schwingt 240° zur Seite auf. Ergonomisch geformte Griffe an beiden Seiten. Vier je 15,2 cm langen Schwerlast Rollen, 2 hinten fest, 2 vorne schwenkbar, 1 mit Bremse. Keine Montage erforderlich. In 5 Farben erhältlich.



# Camcarrier® Isolierte Behälter - UPC400 Für GN-Schalen

Frontlader  
Für GN-Behälter  
Modell: UPC400

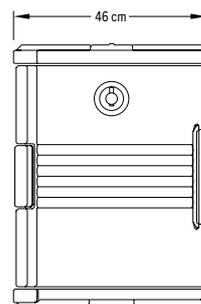
## Merkmale und Vorteile

- Dieser Camcarrier mit großem Fassungsvermögen eignet sich für die Aufbewahrung und den Transport von Speisen für jeden Catering-Auftrag, ob groß oder klein, warme oder kalte Speisen.
- Mit dem optionalen ThermoBarrier®-Isolierfachteiler können Sie heiße und kalte Speisen im selben Fach aufbewahren. Mit dem optionalen Camchiller® können Sie einen tragbaren Kühlschrank herstellen. Es ist keine externe Stromversorgung oder Eis erforderlich.
- Sie können die Warmhaltetemperaturen für heiße Speisen auf einem höheren Niveau und länger aufrechterhalten, wenn Sie einen Camwarmer® im Fach verwenden.
- Die robuste, einteilige, nahtlose, doppelwandige Polyethylenkonstruktion ist pflegeleicht und verbeult, reißt, rostet, splittert oder bricht nicht.
- Die mit dickem Polyurethanschaum isolierten Fächer und luftdichten Dichtungen tragen dazu bei, die Qualität und Temperatur der Lebensmittel ohne den Einsatz externer Wärmequellen zu erhalten.
- Die robusten Türverschlüsse aus Nylon lassen sich leicht öffnen und sicher schließen, um eine maximale Temperaturbeständigkeit zu gewährleisten. Die Tür lässt sich zum einfachen Be- und Entladen um 270° zur Seite schwenken.
- Die aufklappbare Lüftungsöffnung ermöglicht das Entweichen von Dampf und verhindert, dass die Speisen durchweichen.
- Ergonomische eingegossene Griffe an der Oberseite ermöglichen sicheres und einfaches Anheben und Transportieren.
- Die Modelle des Sicherheitspakets sind ideal für den Einsatz in Justizvollzugsanstalten. Die Scharnierstifte können nicht entfernt werden.
- Die Einheiten sind ineinandergreifend und lassen sich daher einfach stapeln und transportieren.
- Nicht elektrisch.
- Keine Montage erforderlich.

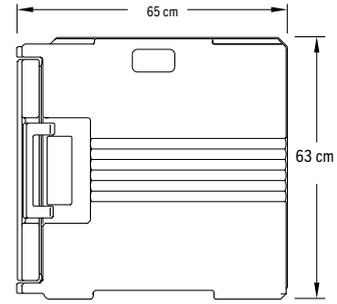
Kapazität- GN 1/1	UPC400
6,35 cm tiefer GN Behälter	6
10 cm tiefer GN Behälter	4
15 cm tiefer GN Behälter	3
20 cm tiefer GN Behälter	2

Das isolierte Fach bietet außerdem Platz für mehrere GN-Behälter in 1/2 und 1/3 Größe.

UPC400  
(abgebildet  
mit Camchiller,  
ThermoBarrier und  
CD400 Camdolly)



Vorderansicht  
UPC400



Seitenansicht  
UPC400

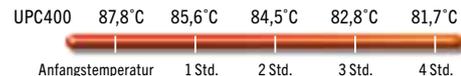


Einfacher Öffnungs- und Schließmechanismus mit einem Riegel. Robuste Nylon-Konstruktion.



Nylon-Scharnierstifte und Scharnierhalterungsclips ermöglichen ein einfaches Entfernen und Reinigen der Tür.

### Warm



### Kalt



## Spezifikationen

Artikelnummer	Beschreibung	Innenmasse der Auflagen L x T x H	Aussenmasse L x T x H	Gewicht pro Einheit Kg
UPC400	Camcarrier Isolierte Behälter	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	46 x 65 x 63 cm	16

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

## Standardfarben

- Schwarz (110)     Schieferblau (401)

## Optionales Zubehör

- Camdolly®     CD400 – Schieferblau (401)     CDC400 – Feuerrot (158)
- Gurt     400STP    Wärmeplatten     HP3253 – Feuerrot (444)
- Kälteplatten     CP3253 – Gletscherblau (443)

## Produktspezifikation

Der nicht elektrische Frontlader für die Lebensmittelversorgung und den Transport ist ein Camcarrier, Modell UPC400, hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington-Beach, CA 92647 U.S.A. Der Frontlader besteht aus einem einteiligen, nahtlosen, doppelwandigen, hochdichten Polyethylen. Ein isoliertes Fach mit eingespritztem Polyurethanschaum und 12 eingeformte Schienen im Abstand von 3,8 cm. Sie können eine Vielzahl von GN 1/1, 1/2, 1/3 Speiseschalen von 6,5 cm bis 20 cm Tiefe, sowie 12 Stück 32,5 x 53 cm und 33 x 45,7 cm Schalen nutzen. Der Frontlader hat einen Türverschluss aus Nylon, eine luftdichte Dichtung und die Tür des Fachs last sich

270° zur Seite öffnen. An der Außenseite der Tür befindet sich eine Pop-up-Belüftung. Beidseitige ergonomisch geformte Griffe. Optional ist der Frontlader mit einem manipulationssicheren Sicherheitspaket für den Einsatz in Justizvollzugsanstalten erhältlich. Der UPC400SP hat eine nicht abnehmbare Tür und einen Schließbügel. Keine Montage erforderlich. In 4 Farben erhältlich.



# Camcart® Isolierte Behälter - UPC800/UPC1600 Für GN-Schalen

Frontlader  
für GN-Speisenschalen



Modelle: UPC800, UPC1600

## Features & Benefits

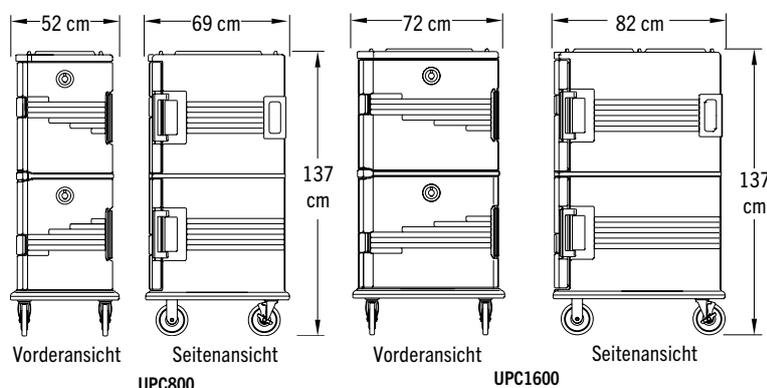
- Camcarts mit großem Fassungsvermögen eignen sich für die Lagerung und den Transport von Speisen für jeden Catering-Auftrag, ob groß oder klein, warme oder kalte Speisen. Kann auch für den Tablettservice im Gesundheitswesen verwendet werden.
- Lagern Sie heiße und kalte Speisen im selben Fach, indem Sie den optionalen ThermoBarrier®-Isolierfächerteiler verwenden. Halten Sie Speisen mit dem optionalen Camchiller® maximal 4 Stunden oder länger gekühlt. Es ist keine externe Stromversorgung oder Eis erforderlich.
- Halten Sie die Warmhaltetemperaturen von Speisen auf einem höheren Niveau und länger aufrecht, wenn Sie zwei Camwarmer® in jedem Fach der UPC800/UPC1600-Modelle verwenden.
- Die robuste, nahtlose, doppelwandige Polyethylenkonstruktion aus einem Stück ist pflegeleicht und verbeult, reißt, rostet, splittert oder bricht nicht.
- Die mit dickem Polyurethanschaum isolierten Fächer und luftdichten Dichtungen tragen dazu bei, die Qualität und Temperatur der Speisen ohne den Einsatz externer Wärmequellen zu erhalten.
- Die langlebigen Türverschlüsse aus Nylon lassen sich leicht öffnen und sicher schließen, um eine maximale Temperaturbeständigkeit zu gewährleisten. Die Türen lassen sich für ein einfaches Be- und Entladen um 270° zur Seite öffnen.
- Die Entlüftungskappe an jedem Fach ermöglicht die Ableitung von Dampf und verhindert, dass die Speisen durchweichen.
- Die mittelhohen, eingegossenen vertikalen Griffe auf der Rückseite ermöglichen eine effektive Handhabung während des Transports. Der integrierte Stoßschutz minimiert Schäden an Wänden und Möbeln.
- Vier 15,24 cm-Hochleistungsrollen, 2 fest, 2 schwenkbar, 1 mit Bremse, sorgen für einen reibungslosen Transport und Manövrierfähigkeit auf jedem Gelände.
- Verwendung mit optionalem Sicherheitspaket für den Einsatz in Justizvollzugsanstalten. Scharnierstifte können nicht entfernt werden.
- Nicht elektrisch.
- Keine Montage erforderlich.



UPC800



UPC1600



Kapazität- GN 1/1	UPC800	UPC1600
6,35 cm tiefer GN Behälter	12	24
10 cm tiefer GN Behälter	8	16
15 cm tiefer GN Behälter	6	12
20 cm tiefer GN Behälter	4	8

(UPC800) Das isolierte Fach bietet außerdem Platz für mehrere GN-Behälter in 1/2 und 1/3 Größe.

### Warm

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

### Kalt

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

## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikelnummer	Beschreibung	Innemassee der Auflagen L x T x H	Aussenmassee L x T x H	Gewicht pro Einheit Kg
UPC800	Isolierte Behälter Camcart	33 x 54,5 x 48,5 cm	52 x 69 x 137 cm	39
UPC1600	Isolierte Behälter Camcart	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	71,5 x 82 x 135cm	59

## Standardfarben

- Schwarz (110)  Schieferblau (401)

## Optionales Zubehör

- Kälteplatten**  CP3253 – Gletscherblau (443)  
**Wärmeplatten**  HP3253 – Feuerrot (444)

## Produktspezifikation

Der nicht elektrische Frontlader für die Lebensmittelversorgung und den Transport ist ein Camcarrier, Modell UPC800/UPC1600, hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 U.S.A. Der Frontlader besteht aus einem einteiligen, nahtlosen, doppelwandigen, hochdichten Polyethylen. Zwei isolierte Fächer mit eingespritztem Polyurethanschaum und 12 eingeformte Schienen im Abstand von 3,8 cm. Sie können eine Vielzahl von GN 1/1, 1/2, 1/3 Speiseschalen von 6,5 cm bis 20 cm Tiefe, sowie 12 Stück 32,5 x 53 cm und 33 x 45,7 cm Schalen nutzen. Der

Frontlader hat einen Türverschluss aus Nylon, eine luftdichte Dichtung und die Tür des Fachs last sich 270° zur Seite öffnen. An der Außenseite der Tür befindet sich eine Pop-up-Belüftung. Beidseitige ergonomisch geformte Griffe. Optional ist der Frontlader mit einem manipulationssicheren Sicherheitspaket für den Einsatz in Justizvollzugsanstalten erhältlich. Der UPC1600SP hat eine nicht abnehmbare Tür und einen Schließbügel. Keine Montage erforderlich. In 4 Farben erhältlich.



# SlidingLid™-Eisbehälter

- Rotationsgeformt für maximale Haltbarkeit, widerstandsfähig gegen Risse, Dellen, Blasenbildung und Rost
- Ideal für den Getränke- und Essensservice in der Gastronomie, bei Veranstaltungen im Freien und in Hotels
- Einzigartiger Schiebedeckel, der nach hinten und unten geschoben werden kann, um Verunreinigungen zu reduzieren
- Vertiefte Wanne und Abtropfplatte halten Eis von Wasser fern
- Ergonomische, eingegossene Griffe erleichtern das Anheben und den Transport



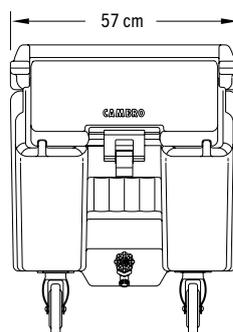
**Modelle:** ICS100L, ICS100L4S  
Schrägdeckel (45,5 kg. Kapazität)

## Merkmale und Vorteile

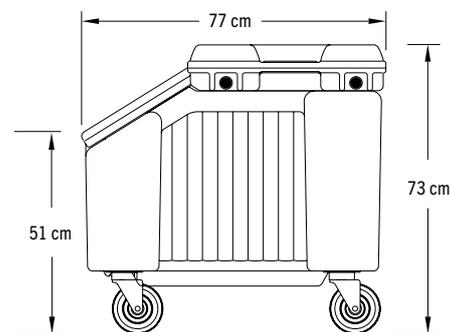
- Nur 73 cm hoch. Passt perfekt unter Vorbereitungsstische, Theken, Getränketische und unter die Verbindungsbrücke des CamKiosk®-Systems. Lässt sich gut mit Cambars® kombinieren.
- Die doppelwandige, hochdichte Polyethylenkonstruktion ist stoßfest und verbeult, reißt, bläht sich nicht auf, splittert nicht und bricht nicht. Lässt sich leicht reinigen.
- Die dicke Polyurethanschaumisolierung hält das Eis tagelang gefroren! Reduziert die Häufigkeit des Nachfüllens und gewährleistet einen schnellen und bequemen Service.
- Der einzigartige schräge Deckel lässt sich nach oben und hinten in den gesicherten Deckel schieben, um einen einfachen Zugang zum Eis zu ermöglichen.
- Fasst bis zu 45,5 kg Eis.
- Vier stabile Flügelschrauben sichern den Deckel während des Transports und beim Zurückschieben.
- Die robuste Nylon-Frontverriegelung sichert den Deckel während des Transports und schützt den Inhalt, wenn der Eisbehälter nicht verwendet wird. Sorgt für eine hervorragende Temperaturhaltefähigkeit. Rostet nicht.
- NSF-gelisteter, tropffreier, versenkter Wasserhahn mit Gewinde und Standard-Schlauchanschluss für schnelles und bequemes Entleeren und Reinigen.
- Enthält einen bruchsicheren Abtropfeinsatz aus Polycarbonat für sofortigen Wasserablauf, damit das Eis länger hält.
- Die eingegossenen Seitengriffe sind robust und brechen nicht ab. Sie ermöglichen eine kontrollierte Handhabung und Manövrierfähigkeit.
- Die Hebegriffe an der Vorder- und Rückseite ermöglichen ein bequemes Ein- und Ausladen aus Transportfahrzeugen.
- Vier 12,7 cm große Rollen für reibungsloses Manövrieren am Pool, auf dem Campus oder auf Bankettböden. Die vorderen Schwenkrollen verfügen über Feststellbremsen.
- Modell ICS100L - 2 fest, 2 schwenk mit Bremse.
- Modell ICS100L4S – 4 schwenkbar, 2 mit Bremse.
- Keine Montage erforderlich.



ICS100L



Vorderansicht



Seitenansicht

## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikelnummer	Beschreibung	Innemasse der Auflagen L x T x H	Aussenmasse L x T x H	Gewicht pro Einheit Kg
ICS100L	SlidingLid Eiswagen	39 x 61 x 30 - 45 cm	57 x 77 x 73 cm	24

## Standardfarben

Schwarz (110)  Schieferblau (401)  Dunkelbraun (131).

## Produktspezifikation

Der SlidingLid Eiswagen mit 45,5 kg Fassungsvermögen ist ein Cambro-Modell hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647. Der Eiswagen besteht aus doppelwandigem, hochdichtem Polyethylen und dickem, schaumgespritztem Polyurethan. Der Wagen besitzt abgerundete Ecken und eingegossene Seitengriffe. Vier stabile Flügelschrauben dienen dazu, den Deckel für einen sicheren Transport fest zu verschließen. Der Eiswagen hat eine vordere

Nylonverriegelung und ist 73 cm hoch. Der Wagen besitzt einen NSF-gelisteten, tropffreien, versenkten Wasserhahn mit Gewinde und Standard-Schlauchanschluss. In der versenkten Innenwanne besitzt der Wagen einen Abtropfeinsatz aus Polycarbonat. Ausgestattet mit 4 Rollen mit einem Durchmesser von jeweils 12,7 cm und 2 Feststellbremsen vorne. Es ist keine Montage erforderlich. In 7 Farben erhältlich.



# Eiswagen mit SlidingLid™

Modelle : ICS125L, ICS125LB

Standard (57 kg Kapazität)

## Merkmale und Vorteile

- Ob drinnen oder draußen, bei Hitze oder Feuchtigkeit – diese schlanken Modelle bleiben kühl und können Eis über Tage hinweg kalt halten. Sie bieten Zuverlässigkeit, Wertigkeit und eine sichere Aufbewahrung für bis zu 57 kg Eis.
- Der einzigartige Schiebedeckel hat keine Verriegelungen. Er lässt sich für einen schnellen Zugriff nach hinten unter den gesicherten Basisdeckel schieben und für eine sichere und hygienische Aufbewahrung wieder schließen. Trägt zur Verringerung des Risikos einer Kreuzkontamination bei.
- Vier stabile Flügelschrauben sichern den Basisdeckel während des Transports und wenn der Deckel nach hinten geschoben wird.
- Die Serviceöffnung ist 29,2 cm x 43,2 cm groß und ermöglicht ein schnelles und einfaches Be- und Entladen mit Eis.
- Die doppelwandige, hochdichte Polyethylenkonstruktion ist schlagfest und verbeult, reißt, bläht sich nicht auf, splittert oder bricht nicht. Leicht zu reinigen.
- Die dicke Polyurethan-Schaumstoffisolierung hält das Eis gefroren. Reduziert die Häufigkeit des Nachfüllens und gewährleistet einen schnellen und bequemen Service.
- Der versenkte, auslaufsichere Vierteldrehungshahn befindet sich an der Vorderseite jeder Einheit und ermöglicht einen einfachen Zugang und eine schnelle Entleerung.
- Die versenkte Innenwanne mit Polycarbonat-Abtropfeinsatz hält das Eis von jeglichem Wasser fern und gewährleistet eine lang anhaltende Qualität und Lagerung.
- Der eingegossene Griff ist robust und bricht nicht ab. Ermöglicht eine kontrollierte Handhabung und Manövrierfähigkeit.
- Vertiefte Hebevorrichtung an der Vorderseite für sicheres, ausbalanciertes Anheben auf oder von Lieferwagen.
- Zwei verschiedene Radkonfigurationen erfüllen eine Vielzahl von Transportanforderungen. Und mit den 20,3 cm Easy Wheels wird der Transport noch reibungsloser und nahezu mühelos.
- Modell ICS125L – vier 12,7 cm-Rollen, 2 fest, 2 schwenkbar, 1 mit Bremse.
- Modell ICS125LB – Zwei 12,7 cm große Vorderrollen, 2 Lenkrollen, 1 mit Bremse und 2 20,3 cm große Easy Wheels
- Keine Montage erforderlich.



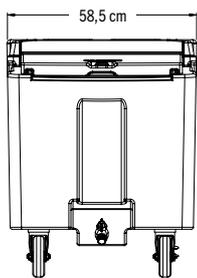
ICS125L



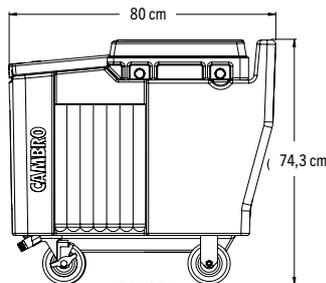
ICS125LB



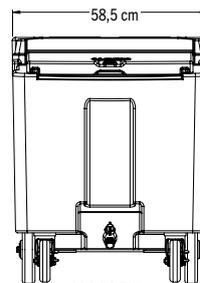
20,3 cm Leichtlaufräder bei ICS125LB-Modellen.



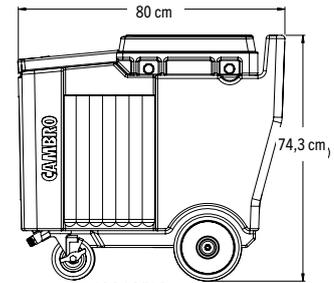
ICS125L  
(Vorderansicht)



ICS125L  
(Seitenansicht)



ICS125LB  
(Vorderansicht)



ICS125LB  
(Seitenansicht)

## Spezifikationen

Artikelnummer	Beschreibung	Innemassee der Auflagen L x T x H	Aussenmassee L x T x H	Gewicht pro Einheit Kg
ICS125L	SlidingLid Eiswagen	43,2 x 61 x 45,7 cm	58,5 x 80 x 74,3 cm	13.16
ICS125LB	SlidingLid Eiswagen	43,2 x 61 x 45,7 cm	58,5 x 80 x 74,3 cm	13.16

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

## Standardfarben

- Schwarz (110)  Schieferblau (401)  Dunkelbraun (131).

## Produktspezifikation

Der SlidingLid Eiswagen mit 57 kg Fassungsvermögen ist ein Cambro-Modell hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647. Der Eiswagen besteht aus doppelwandigem, hochdichtem Polyethylen und dickem, schaumgespritztem Polyurethan. Der Wagen besitzt abgerundete Ecken, eingegossene Seitengriffe und einen Schiebedeckel zum Verschließen. Der

Wagen besitzt einen NSF-gelisteten, tropffreien, versenkten Wasserhahn. In der versenkten Innenwanne besitzt der Wagen einen Abtropfeinsatz aus Polycarbonat. Der Wagen ist in 2 verschiedenen Radkonfiguration erhältlich. Keine Montage erforderlich. In 7 Farben erhältlich.



Modelle : ICS175L, ICS175LB  
Standard (79 kg Kapazität)



## Merkmale und Vorteile

- Ob drinnen oder draußen, bei Hitze oder Feuchtigkeit – diese schlanken Modelle bleiben kühl und können Eis über Tage hinweg kalt halten. Sie bieten Zuverlässigkeit, Wertigkeit und eine sichere Aufbewahrung für bis zu 79 kg Eis.
- Der einzigartige Schiebedeckel hat keine Verriegelungen. Er lässt sich für einen schnellen Zugriff nach hinten unter den gesicherten Basisdeckel schieben und für eine sichere und hygienische Aufbewahrung wieder schließen. Trägt zur Verringerung des Risikos einer Kreuzkontamination bei.
- Vier stabile Flügelschrauben sichern den Basisdeckel während des Transports und wenn der Deckel nach hinten geschoben wird.
- Die Serviceöffnung ist 35,6 cm x 45,7 cm groß und ermöglicht ein schnelles und einfaches Be- und Entladen mit Eis.
- Die doppelwandige, hochdichte Polyethylenkonstruktion ist schlagfest und verbeult, reißt, bläht sich nicht auf, splittert oder bricht nicht. Leicht zu reinigen.
- Die dicke Polyurethan-Schaumstoffisolierung hält das Eis gefroren. Reduziert die Häufigkeit des Nachfüllens und gewährleistet einen schnellen und bequemen Service.
- Der versenkte, auslaufsichere Vierteldrehungshahn befindet sich an der Vorderseite jeder Einheit und ermöglicht einen einfachen Zugang und eine schnelle Entleerung.
- Die versenkte Innenwanne mit Polycarbonat-Abtropfeinsatz hält das Eis von jeglichem Wasser fern und gewährleistet eine lang anhaltende Qualität und Lagerung.
- Der eingegossene Griff ist robust und bricht nicht ab. Ermöglicht eine kontrollierte Handhabung und Manövrierfähigkeit.
- Vertiefter Hebebegriff an der Vorderseite für sicheres, ausbalanciertes Anheben auf oder von Lieferwagen.
- Zwei verschiedene Radkonfigurationen erfüllen eine Vielzahl von Transportanforderungen. Und mit den 25,4 cm Easy Wheels wird der Transport noch reibungsloser und nahezu mühelos.
- Modell ICS125L – vier 12,7 cm-Rollen, 2 fest, 2 schwenkbar, 1 mit Bremse.
- Modell ICS125LB – Zwei 12,7 cm große Vorderrollen, 2 Lenkrollen, 1 mit Bremse und 2 25,4 cm große Easy Wheels
- Keine Montage erforderlich.



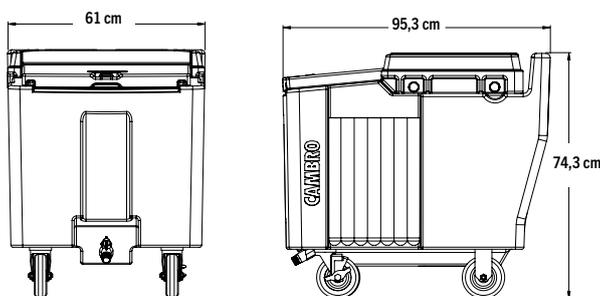
ICS175L



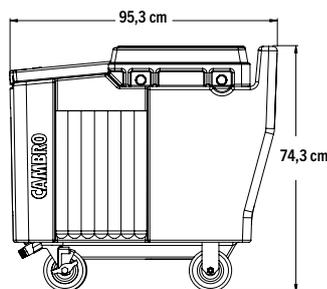
ICS175LB



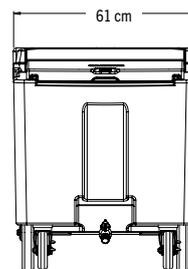
25,4 cm Leichtlaufräder bei ICS125LB-Modellen.



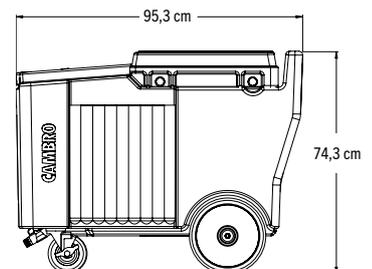
ICS175L (Vorderansicht)



ICS175L (Seitenansicht)



ICS175LB (Vorderansicht)



ICS175LB (Seitenansicht)

## Spezifikationen

Artikelnummer	Beschreibung	Innemasse der Auflagen L x T x H	Aussenmasse L x T x H	Maßtoleranz: +/- 0,64 cm Gewicht pro Einheit Kg
ICS175L	SlidingLid Eiswagen	45,7 x 76,2 x 46,7 cm	61 x 95,3 x 74,3 cm	35,4
ICS175LB	SlidingLid Eiswagen	45,7 x 76,2 x 46,7 cm	61 x 95,3 x 74,3 cm	36,3

## Standardfarben

Schwarz (110)  Schieferblau (401)  Dunkelbraun (131).

## Produktspezifikation

Der SlidingLid Eiswagen mit 79 kg Fassungsvermögen ist ein Cambro-Modell hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647. Der Eiswagen besteht aus doppelwandigem, hochdichtem Polyethylen und dickem, schaumgespritztem Polyurethan. Der Wagen besitzt abgerundete Ecken, eingegossene Seitengriffe und einen Schiebedeckel zum Verschließen.

Der Wagen besitzt einen NSF-gelisteten, tropffreien, versenkten Wasserhahn. In der versenkten Innenwanne besitzt der Wagen einen Abtropfeinsatz aus Polycarbonat. Der Wagen ist in 2 verschiedenen Radkonfiguration erhältlich. Keine Montage erforderlich. In 7 Farben erhältlich.



# Mobile Handwaschstation

- Tragbar und einfach zu bedienen für das Händewaschen überall.
- 77 Liter Frischwasserkapazität.
- Kein Stromanschluss erforderlich.

Ca.  
**200**  
Handwäschen  
pro Tank



40 cm hoch x 50 cm breit

Fußpumpe und automatische Seifenspender sorgen für einen hygienischen, handfreien Betrieb.

# Mobile Handwaschstation

## Merkmale und Vorteile

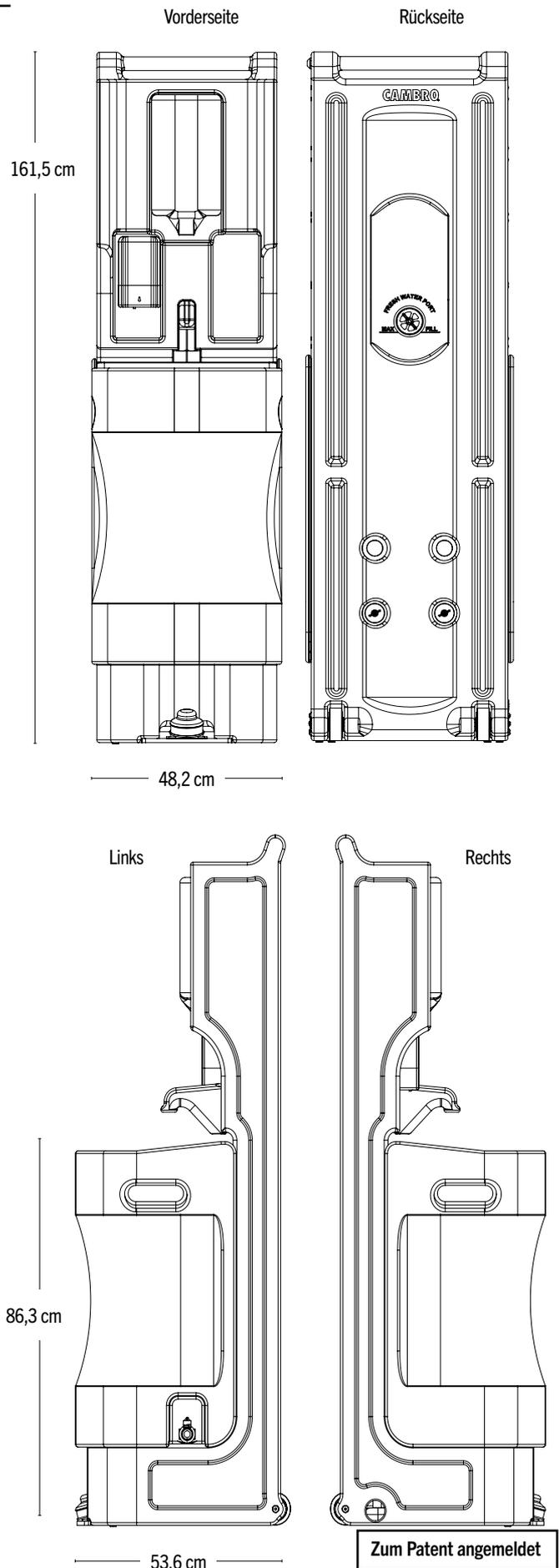
- Die in sich geschlossene Einheit speichert Frischwasser und sammelt Abwasser und benötigt für den Betrieb weder Strom noch Rohrleitungen.
- Der Frischwassertank fasst 68,1 Liter.
- Der Abwassertank (Grauwasser) fasst 77,6 Liter.
- Spüle / Abwassertank ist abnehmbar.
- Gewicht der Einheit (leer): 24,3 kg.
- Gewicht der Einheit (voll): 101,9 kg.
- Rollen: zwei mit je 7,6 cm Durchmesser und Präzisionslagern.
- Die Höhe der Spüle vom Boden aus beträgt 86,3 cm (ADA-konform)
- Füllen Sie den Frischwassertank, indem Sie die Anschlussöffnung auf der Rückseite des Geräts entfernen, einen normalen Gartenschlauch verwenden und bis zur Maximalmarkierung auffüllen.
- Der Frischwassertank kann über die Ablassschraube an der unteren linken Seite entleert werden.
- Entleeren Sie den Abwassertank über das Entleerungsventil an der unteren rechten Seite. Für schwer zugängliche Abflüsse können Sie einen Schlauch anschließen.
- Beinhaltet zwei automatische, berührungslose Seifenspender, die jeweils 4 AA-Batterien zum Betrieb benötigen
  - Jeder Seifenspender fasst 700 ml flüssige Handseife.
  - Verwenden Sie keine schäumende Seife oder Handdesinfektionsmittel in den Seifenspendern.
- Der Papierhandtuchspender fasst handelsübliche, mehrfach gefaltete Papierhandtücher.
- Die Station wird komplett montiert geliefert.
- Die gewölbte, untere Frontfläche kann mit individuellen Grafiken versehen werden.
- Erhältlich in 1 Farbe: Anthrazitgrau (615).
- Zum Patent angemeldet

## Spezifikationen

Modell	Abmessungen (B x T x H)	Einheit Gewicht
MHWS18	48,2 x 53,6 x 161,5 cm	24,1 kg

## Produktspezifikation

Gehäuse: Polyethylen.  
 Seifenspender: ABS  
 Papierhandtuchspender: ABS  
 Räder: Thermoplastisches Polyurethan-Rad mit Präzisionslagern, spurlos.



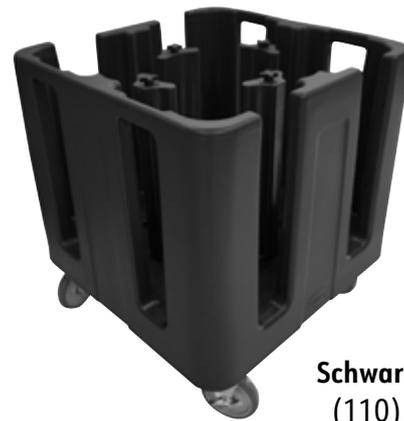
# Kompakter, verstellbarer Geschirrwagen

# Dish Caddy R-Serie

## ADCRC, ADCRC8PKG, ADCRC12PKG

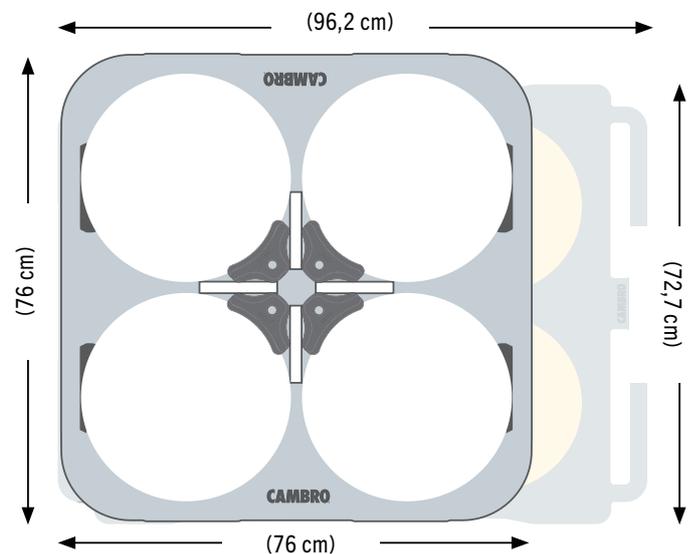


Sichere Aufbewahrung und Transport von Tellern von **11,7 bis 33 cm.**



Schwarz  
(110)

**Gewinnen Sie 20% mehr Stellfläche**  
**ADCRC vs. ADCS**



### Kompaktes Design mit unvergleichlicher Kapazität

Sie können mehr Behälter und Geschirr auf demselben Platz unterbringen oder die gleiche Anzahl an Behältern und Geschirr beibehalten und so wertvollen Platz für andere Zwecke freimachen.

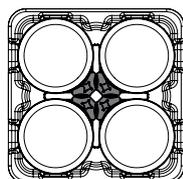
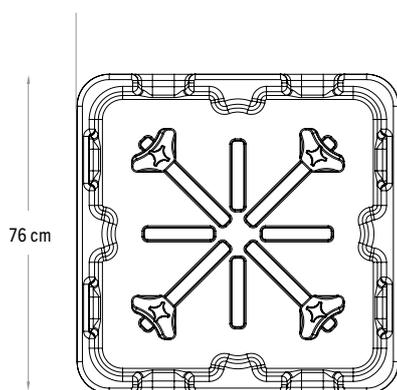
### Sanftes Manövrieren

Das kompakte, quadratische Design mit 2 starren und 2 lenkbaren Rollen erleichtert den Transport in und aus dem Lager, auf Rampen und über Teppichböden.

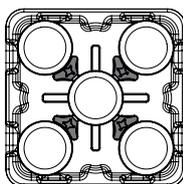
# Kompakter, verstellbarer Geschirrwagen - Dish Caddy R-Serie

Modell: ADCRC mit 4 Säulen

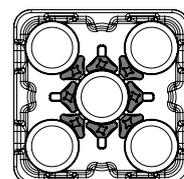
Modell: ADCRC8PKG mit 8 Säulen



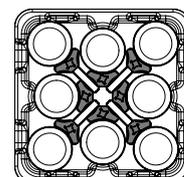
Tellerstapel: 4  
Fasst bis zu 240 Teller  
Tellergröße: 24 - 33 cm



Tellerstapel: 5  
Fasst bis zu 300 Teller  
Tellergröße: 22,9 cm

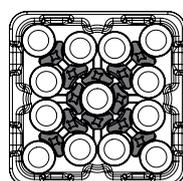
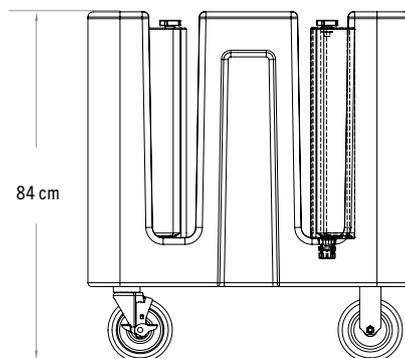


Tellerstapel: 5  
Fasst bis zu 300 Teller  
Tellergröße: 20,3 - 23,5 cm

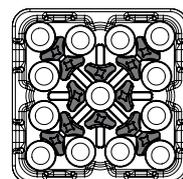


Tellerstapel: 8  
Fasst bis zu 480 Teller  
Tellergröße: 15,2 - 19,7 cm

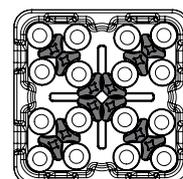
Modell: ADCRC12PKG mit 12 Säulen



Tellerstapel: 13  
Fasst bis zu 780 Teller  
Tellergröße: 13,3 - 14,6 cm



Tellerstapel: 13  
Fasst bis zu 780 Teller  
Tellergröße: 12,1 - 12,3 cm



Tellerstapel: 16  
Fasst bis zu 960 Teller  
Tellergröße: 11,7 cm

Fasst bis zu 60 Teller pro Stapel. Das Fassungsvermögen ist eine ungefähre Angabe und variiert je nach Dicke und Form des Geschirrs. Kann nicht zur Aufbewahrung von quadratischen, rechteckigen oder ovalen Tellern verwendet werden.

## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	TELLERGRÖSSE	ABMESSUNGEN B x T x H	EINHEIT GEWICHT
ADCRC	Verstellbarer Dish Caddy R-Serie, 4 Säulen	24 cm - 33 cm	76 x 76 x 84 cm	27 kg
ADCRC8PKG*	Verstellbarer Dish Caddy R-Serie, 8 Säulen	15,24 - 23,5	—	31,3
ADCRC12PKG**	Verstellbarer Dish Caddy R-Serie, 12 Säulen	11,75 - 14,6	—	35,6
ADCRC4	Säulen - jeweils 4	—	—	4,31

Verpackungseinheit: 1 Farbe: Schwarz (110), Schieferblau (401), Dunkelbraun (131). \* Versand in 2 separaten Kartons \*\* Versand in 3 separaten Kartons

† Hinweis: Kann nicht zur Aufbewahrung von quadratischen, rechteckigen oder ovalen Tellern verwendet werden.

## Standardfarben

☐ Schwarz (110) ☐ Schieferblau (401) ☐ Dunkelbraun (131).

## Produktspezifikation

Der Wagen zur Aufbewahrung und zum Transport von Geschirr ist ein kompakter, verstellbarer Geschirrwagen / Dish Caddy der R-Serie, Modell ADCRC, ADCRC8PKG, ADCRC12PKG, hergestellt von Cambro Mfg. Dieser hat 4, 8 oder 12 Säulen zur oberen Anpassung. Der Wagen besitzt eine Stapelhöhe von 52 cm pro Säule und kann je nach Art des Geschirrs bis zu 60 runde Teller aufnehmen. Er fasst Geschirr mit einem Durchmesser von 11,7 bis 33 cm. Hergestellt von Cambro Mfg. Co. in Huntington Beach, CA, 92648. Jede Säule enthält eine verzinkte 1,3 x 59 cm große Gewindestange aus Metall, die für Stabilität sorgt.

Der Tellerwagen ist mit 4 beschichteten, 12,7 cm Rollen ausgestattet, davon 2 Lenkrollen mit Bremse und 2 starre Rollen mit abriebfestem, hoch beständigem 3-cm-Polyurethanbelag. An 2 Seiten, je 2 eingegossene obere Griffe und eine Tragfähigkeit von bis zu 227 kg. Sie erhalten eine Vinylabdeckung dazu. Der Wagen ist in 3 Farben erhältlich: Schwarz (110), Schieferblau (401) und Dunkelbraun (131).



# Kompakter, verstellbarer Geschirrwagen - Dish Caddy S-Serie ADCSC, ADCSC8PKG, ADCSC12PKG

- Das platzsparende Design nimmt Geschirr verschiedener Größen auf, ohne die Kapazität zu beeinträchtigen.
- Leicht, einfach zu manövrieren und von allen vier Seiten zugänglich.
- Die CamLever Säulen lassen sich bequem von oben einstellen und verriegeln.
- Der Korpus wird aus einem Stück gefertigt und aus strapazierfähigem, langlebigem Polyethylen, welcher nicht rostet, bricht, verbeult oder abplatzt.



Sichere Aufbewahrung und Transport von Tellern von 11,7 bis 30,5 cm.



## Inklusive Vinylabdeckung

Die Abdeckung schützt sauberes Geschirr und enthält eine 7,6 x 12,7 cm große Tasche für Inventar-/ Veranstaltungsetiketten.

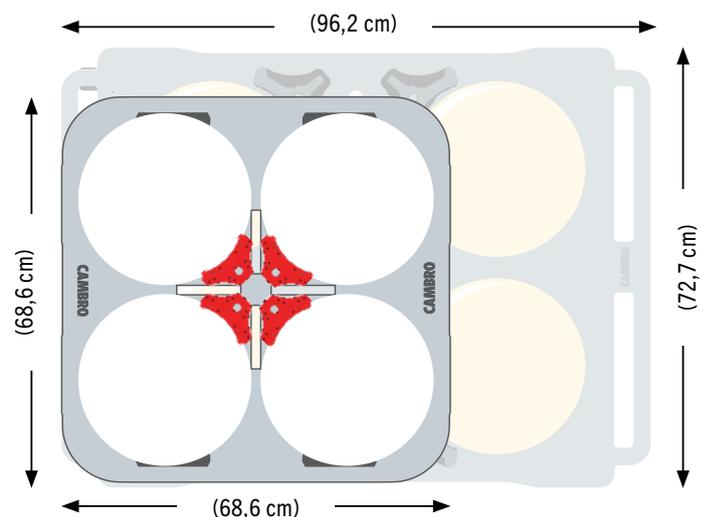


## Patentierter CamLever Säule

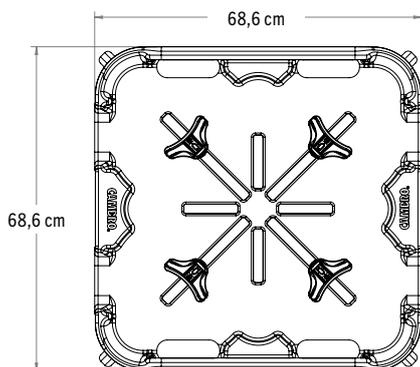
Heben Sie den Hebel von oben an, um die Säule leicht neu zu positionieren, und verriegeln Sie sie dann einfach in ihrer Position.



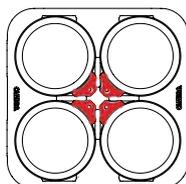
## Gewinnen Sie 30% mehr Stellfläche ADCSC vs. ADCS



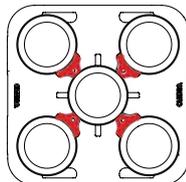
# Kompakter, verstellbarer Geschirrwagen - Dish Caddy S-Serie



**Modell: ADCSC mit 4 Säulen**

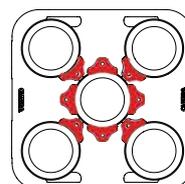


**Säulen: 4**  
Anzahl der Tellerstapel: 4-bis zu 280 Teller  
Tellergröße: Runde - 23,5 - 30,5 cm

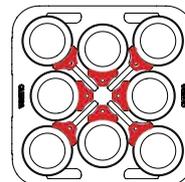


**Säulen: 5**  
Anzahl der Tellerstapel: 5-bis zu 350 Teller  
Tellergröße: Runde - 22,9 cm

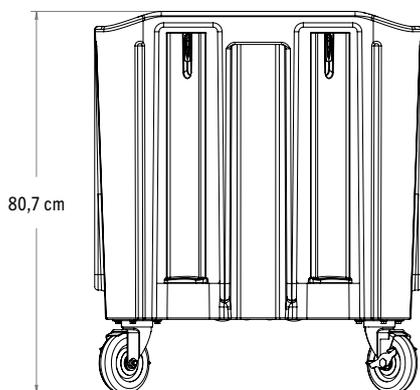
**Modell: ADCSC8PKG mit 8 Säulen**



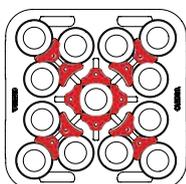
**Säulen: 5**  
Anzahl der Tellerstapel: 5-bis zu 350 Teller  
Tellergröße: Runde - 19,7 - 22,2 cm



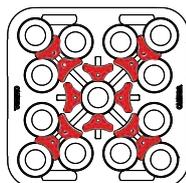
**Säulen: 8**  
Anzahl der Tellerstapel: 8-bis zu 560 Teller  
Tellergröße: Runde - 14,6 - 19,1 cm



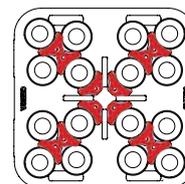
**Model: ADCSC12PKG with 12 towers**



**Säulen: 13**  
Anzahl der Tellerstapel: 13-bis zu 910 Teller  
Tellergröße: Runde - 14 cm



**Säulen: 13**  
Anzahl der Tellerstapel: 13-bis zu 910 Teller  
Tellergröße: Runde - 12,1 - 13,3 cm



**Säulen: 16**  
Anzahl der Tellerstapel: 16-bis zu 1,120 Teller  
Tellergröße: Runde - 11,7 cm

Fasst 45 bis 70 Teller pro Stapel. Die Kapazitäten sind ungefähre Angaben und variieren je nach Dicke und Form des Geschirrs.

## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	TELLERGRÖSSE	ABMESSUNGEN B x T x H	EINHEIT GEWICHT
ADCSC	Mit 4 Trennsäulen	22,9 - 30,5 cm	68,6 x 68,6 x 80,7 cm	35,2 kg
ADCSC8PKG*	Mit 8 Trennsäulen	14,6 - 22,2	68,6 x 68,6 x 80,7	42,1
ADCSC12PKG**	Mit 12 Trennsäulen	11,7 - 14	68,6 x 68,6 x 80,7	48,9
ADCSC12PKG**	Paket mit Trennwänden	—	6,7 x 11,1 x 59,7	1,6

Verpackungseinheit: 1 Farbe: Grau Gesprenkelt (480). \* Wird in 2 separaten Kartons geliefert \*\* Wird in 3 separaten Kartons versandt

## Standard-Farben

Grau Gesprenkelt (480).

## Produktspezifikation

Der Tellerwagen zur Aufbewahrung und zum Transport von Geschirr ist ein kompakter, verstellbarer Geschirrwagen der S-Serie, Modell ADCSC, ADCSC8PKG, ADCSC12PKG, hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA, 92648. Dieser besteht aus einem einzigen geformten Korpus aus strukturellem, bahnförmigem Polyethylen. Erhältlich mit 4, 8 oder 12 von oben verstellbare, patentierte CamLever Säulen. Die CamLever Säule ist durch das US-Patent D 844,928 S geschützt. Jede Säule verfügt über eine verzinkte 1,3 x 57,8 cm große Metallgewindestange für die Stabilität. Er hat eine Stapelhöhe von 52,1 cm

pro Säule und kann bis zu 70 runde Schüsseln aufnehmen, je nach Schüsseltyp und Art. Der Wagen fasst Geschirr mit einem Durchmesser von 11,7 bis 30,5 cm. Hat 4 verzinkte Rollen von je 12,7 cm, 2 Lenkrollen mit Bremse und 2 Bockrollen, mit abrieb- und hochfestem 3,2 cm TPE-Laufbelag. Je 2 eingegossene Griffe an der Oberseite, Griffmulden an allen 4 Seiten und eine Tragfähigkeit von bis zu 227 kg. Sie erhalten eine Vinylhülle mit einer 7,6 x 12,7 cm großen oberen Kennzeichnungstasche dazu. In 1 Farbe erhältlich, Grau Gesprenkelt (480).



**Der verstellbare Geschirrwagen bietet die Flexibilität, eine Kombination aus unterschiedlichen Geschirrgrößen und -arten in einem einzigen Wagen zu verstauen.**



**Sichere Aufbewahrung und Transport von Tellern mit einem Durchmesser von **11,7 bis 30,5 cm.****

- Ideal für vielseitige Tischservice-Anwendungen in großen Bankettsälen und Hotels
- Fasst runde und quadratische Teller mit einem Durchmesser von 11,7 bis 33 cm
- Sechs leicht verstellbare Säulen fassen je nach Ausführung 4 bis 8 Stapel Geschirr
- Sichere Stapelung von bis zu 60 Tellern je nach Art und Größe des Geschirrs



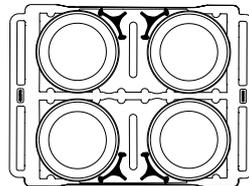
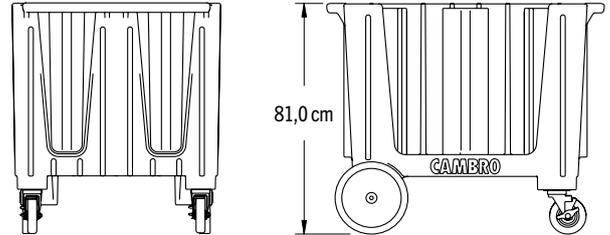
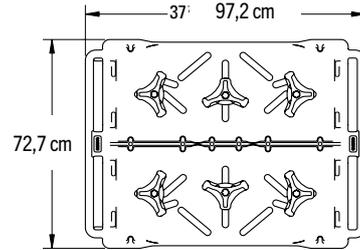
# S-Serie Verstellbarer Geschirrwagen

## Model : ADCS

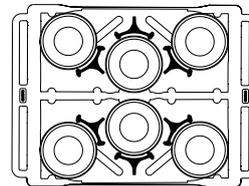
Für Teller von 11,7 bis 33 cm

### Merkmale und Vorteile

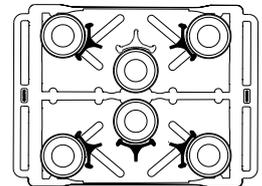
- Anpassbar für Teller mit einem Durchmesser von 11,7 bis 33 cm.
- Jeder Caddy enthält sechs verstellbare Säulen. Jede Aufbewahrungssäule ist 49,5 cm tief und bietet eine sichere Stapelkapazität von ca. 45–60 Tellern pro Säule.
- Der Pokerchip-Stil bietet besseren Zugang für einfaches Entfernen der Teller.
- Strukturelle Stegformung aus strapazierfähigem Polyethylen. Rostet nicht, reißt nicht und splittert nicht. Leicht zu reinigen.
- Eine 1,9 cm starke Achse aus beschichtetem Stahl bietet solide Festigkeit.
- In jeder Säule verläuft von oben nach unten ein 1,3 cm starker Metallstab für eine stabile und sichere Positionierung.
- Eingegossene Griffe an beiden Enden sorgen für eine stabile und kontrollierte Handhabung. Verbiegt oder bricht nicht.
- Tragfähigkeit: 227 kg.
- Nicht abfärbende Räder und Rollen sorgen für reibungsloses fahren auf jeder Oberfläche. Zwei 12,7 cm große Lenkrollen mit Bremse vorne und zwei 25,4 cm große Easy Wheels hinten.
- Vinylabdeckung für hygienische Aufbewahrung enthalten.
- Keine Montage erforderlich.



Tellergrößen: ø 23,5 bis 33 cm  
Durchm.  
4 Säulen (je 60)  
Fassungsvermögen  
insgesamt: 240



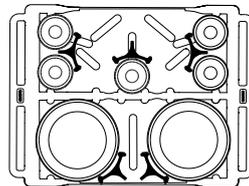
Tellergrößen: ø 18,42 bis 23,5  
cm Durchm.  
6 Säulen (je 60)  
Fassungsvermögen  
insgesamt: 360



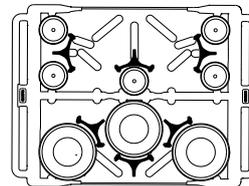
Tellergrößen: ø 14,6 bis 18,42  
cm Durchm.  
6 Säulen (je 45)  
Fassungsvermögen  
insgesamt: 270



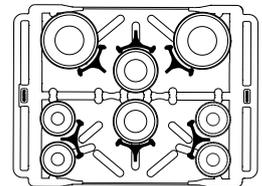
Vinylabdeckung für hygienische  
Aufbewahrung inbegriffen.



2 Säulen: ø 23,5 bis 33 cm  
Durchm. (je 60)  
5 Säulen: ø 12,6 (je 45)  
Fassungsvermögen  
insgesamt: 345



3 Säulen: ø 18,42 bis 23,5 cm  
Durchm. (je 60)  
5 Säulen: ø 11,75 cm (je 45)  
Fassungsvermögen  
insgesamt: 405



2 Säulen: ø 18,42 bis 23,5  
Durchm. (je 60)  
2 Säulen: ø 14,6 bis 18,42 cm  
(je 45)  
4 Säulen: ø 12,6 cm (je 45)  
Fassungsvermögen  
insgesamt: 390

Die Kapazitäten sind ungefähr und variieren je nach Stärke und Form der Teller.

### Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikel Nummer	Beschreibung	Tellergröße	Säulen pro Wagen	Max. Stapelhöhe pro Säule	Ungefähre Tiefe pro Säule	Abmessungen L x B x H	Gewicht pro Einheit Kg
ADCS	S-Serie Verstellbarer Geschirrwagen	11,4 to 33 cm	6	Ca. 45–60 Geschirrtteile	46 cm	95,9 x 72,7 x 81,0 cm	58,2

### Standardfarben

- Schwarz (110)  Grau meliert (480)  Dunkelbraun (131)

### Produktspezifikation

Der Tellerlagerungs- und Transportwagen ist ein verstellbarer Tellerwagen der S-Serie, Modell ADCS, hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647, USA. Er ist aus strukturellem, formgepresstem Polyethylen. Er verfügt über 6 verstellbare Säulen. Er hat pro Säule eine sichere Stapelhöhe von 49,5 cm und eine Teller-Stapelkapazität von ca. 45-60 Tellern pro Säule. Es soll Teller mit einer Größe von 11,7 bis 33 cm aufnehmen können.

Die Säulen werden von oben bis unten mit einer 1,3 cm dicken Metallstange versehen. Es hat eine 1,9 cm starke Hinterachse aus beschichtetem Stahl und 2 schwenkbare Vorderräder mit Bremse (je 12,7 cm) sowie 2 Easy Wheels (je 25,4 cm) hinten. Er hat eine Tragfähigkeit von 226,8 kg. Es hat eine Vinylabdeckung. Es ist in 4 Farben erhältlich.



# Service Cart Pro<sup>®</sup>

Extreme haltbarkeit, schlanker, moderner look, platzsparendes Design



SC225

## Kleiner Wagen

- Ideal für Bereiche mit begrenztem Arbeits- und Stauraum.

## Mittlerer Wagen

- Ideal zum Abräumen von Tischen.
- Das Modell mit geschlossenen Seiten verbirgt den Inhalt und verbessert die Sicherheit des unteren Bodens.



SC330



SC230



SC337

## Großer Wagen

- Zum Aufbewahren und Transportieren größerer Gegenstände.
- Maximiert den nutzbaren Platz.

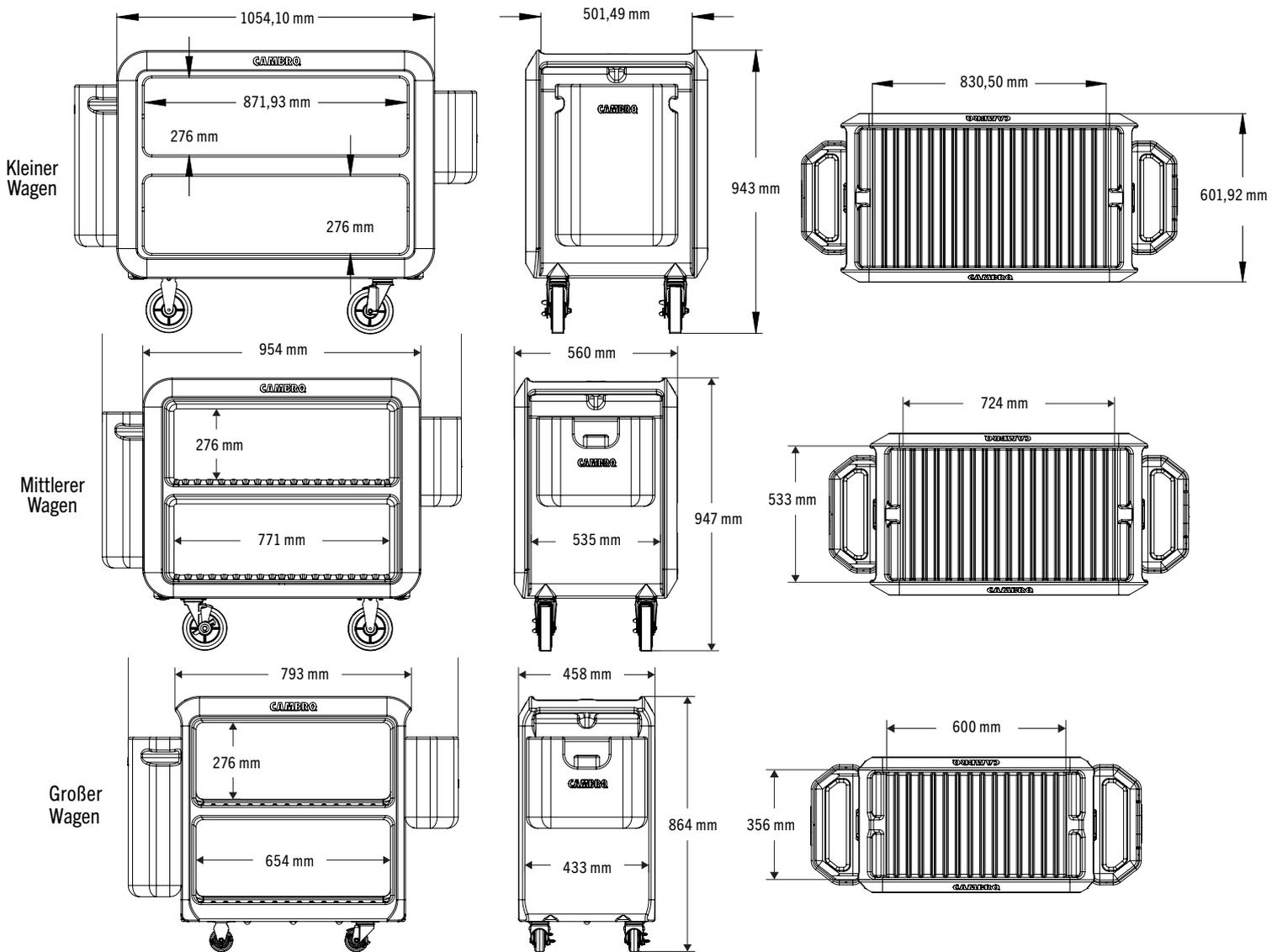


QCSB

QCTB

Quick connect Eimer





## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikel Nummer	Beschreibung	Nutzlast	Innemasse des wagens L x B x H*	Aussenmasse des wagens L x B x H (Mit beiden griffen)
SC337	Großer Servicewagen Räder: 2 starr, 2 drehbar mit Bremse	272 kg	87,1 x 55,1 x 25,8 cm	105,4 x 60,3 x 94,3 cm
SC337S	Großer Servicewagen Räder: 4 drehbar mit Bremse	272 kg	87,1 x 55,1 x 25,8 cm	105,4 x 60,3 x 94,3 cm
SC225	Kleiner Servicewagen (offene Seiten): 7,6 cm Rollen: 2 starr, 2 schwenkbar	177 kg	65,3 x 43,3 x 25,8 cm	79,3 x 45,8 x 86,4 cm
SC225S	Kleiner Servicewagen (offene Seiten): 7,6 cm Räder: 4 Schwenkbar	177 kg	65,3 x 43,3 x 25,8 cm	79,3 x 45,8 x 86,4 cm
SC230	Mittlerer Servicewagen (offene Seiten): 15,2 cm Rollen: 2 starr, 2 schwenkbar	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm
SC230S	Mittlerer Servicewagen (offene Seiten): 15,2 cm Rollen: 4 Lenkrollen	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm
SC330	Mittlerer Servicewagen (1 geschlossene Seite): 15,2 cm Rollen: 2 starr, 2 schwenkbar	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm
SC330S	Mittlerer Servicewagen (1 geschlossene Seite): 15,2 cm Räder: 4 Schwenkbar	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm

\*Höhe zwischen den Regalböden: 25,8 cm

## Optionales Zubehör

9,5 L Kleine Quick connect Eimer  QCSB

30,3 L Große Quick connect Eimer  QCTB



9,5 L  
Kleiner  
Quick connect Eimer



30,3 L  
Großer  
Quick connect Eimer

## Standard Service Cart Pro Farben:

Schwarz (110)  Dunkelbraun (131)

Anthrazitgrau (615).

## Farben der kleinen und großen Quick connect Eimer:

Schwarz (110).

## Produktspezifikation

Der Service Cart Pro ist das Cambro-Modell SC337 oder SC337S. Er ist aus einem Stück Polyethylen gefertigt und hat Griffe an beiden Enden des Wagens. Er kann bis zu 272 kg transportieren. Er hat drei Einlegeböden. Jeder Boden hat erhöhte Ränder, damit der Inhalt nicht herunterrutschen kann. Der oberste Boden hat rundherum erhöhte Ränder, mittlerer und unterer Boden haben jeweils auf einer Seite erhöhte Ränder, damit der Inhalt nicht herunterfallen kann. Der Abstand zwischen den Regalböden beträgt 25,82 cm.

Er hat vier 15 cm lange, abriebfeste Rollen, 2 starre und 2 Lenkrollen mit Bremse (SC337) oder 4 Lenkrollen mit Bremse (SC337S). Er hat eingegossene Schwalbenschwänze zur Befestigung der optionalen Quick connect Eimer: klein (9,5 L) und groß (30,3 L), beide in Schwarz (110). Der Service Cart Pro benötigt keine Montage und ist in den Farben Schwarz (110), Braun (131) und Anthrazit (615) erhältlich.



# KD-Servicewagen und KD-Mehrzweckwagen

- Vielseitige, langlebige und preisgünstige Wagen.
- Bodenerhöhung und leicht texturierte Polypropylen-Fachböden verhindern das Herunterfallen von Gegenständen.
- Aluminium-Stützen sorgen für Stabilität.
- Wird zerlegt geliefert, um die Versandkosten zu minimieren.
- Einfach zusammenzubauen.

**camguard**

ANTIBAKTERIELLE GRIFFE



BC340KD



**Modelle :** BC340KD – KD-Großer Mehrzweckwagen  
BC331KD – KD-Kleiner Servicewagen



## Merkmale und Vorteile

- Diese robusten, stabilen und langlebigen Wagen sind für Transportanforderungen und -anwendungen im Innen- und Außenbereich konzipiert.
- Sie dienen zur Aufbewahrung von Ausrüstung und Vorräten, für Zimmerservice oder zum Abräumen eines Bankettsaals. Für vielseitigen Einsatz, von Eindecken bis Tischabräumen, zur Bereitstellung von Fertiggerichten an Essensausgaben, zum Kaffeeservice oder zum Transport von Catering-Vorräten vom Lieferwagen.
- Jeder Wagen verfügt über zwei ergonomische Griffe, die mit Camguard Antimicrobial ausgestattet sind.
- Jeder BC340KD bietet Platz für einen Geschirrkorb in voller Größe oder zwei Busboxen in Standardgröße.
- Tragfähigkeit – BC340KD: 181 kg, BC331KD: 136 kg.
- Die drei Polypropylen-Fachböden sind langlebig, schmutzabweisend und leicht zu reinigen. Sie sind leicht strukturiert, um ein Verrutschen zu verhindern. Auf jedem Regalboden kann ein Geschirrkorb in voller Größe oder zwei Abräumbehälter in Standardgröße abgestellt werden.
- Erhöhter Bodenaufkantung auf jedem Regalboden verhindern, dass Gegenstände runterfallen.
- Ein großzügiger Abstand von 30 cm zwischen den Fachböden erleichtert das Be- und Entladen.
- Aluminiumstreben zwischen den Regalböden sorgen für optimale Festigkeit und Stabilität und sind rostbeständig.
- Die vier nicht abfärbenden, pulverbeschichteten Stahl-Lenkrollen ohne Bremse sind langlebig und robust und ermöglichen einen leisen und einfachen Transport. BC340KD : 12,7 cm, BC331KD : 10 cm
- Wird in Einzelteilen geliefert, um die Versandkosten zu minimieren.
- Einfache Montage. Eine Anleitung liegt jedem Wagen bei. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kunststoffhammer.
- Erhältlich in zwei Farben: grau gesprenkelt (480) und schwarz (110).
- Optionales Zubehör: Einzelfachboden-Set, herausnehmbarer 30,3-Liter-Abfallbehälter und 9,5-Liter-Besteckhalter. Die Fachböden müssen bei der Montage hinzugefügt werden.



BC340KD



BC331KD



9,5 L Besteckhalter



30,3 L Abfallbehälter

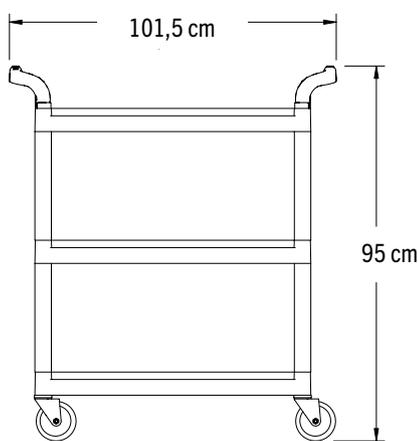


BC340KD

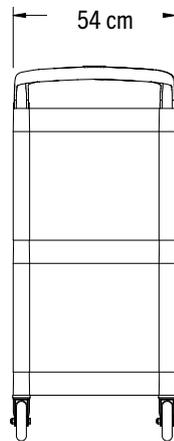
Abbildung mit optionalen Regalplatten-Sets

# KD-Servicewagen und KD-Mehrzweckwagen

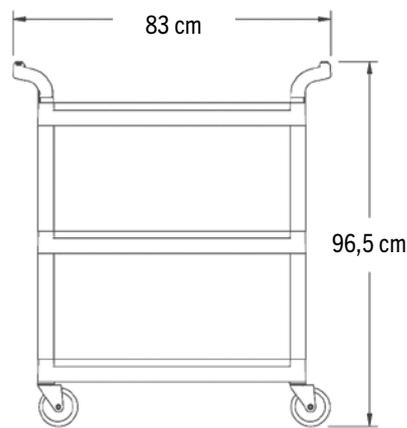
**Modelle :** BC340KD – KD-Großer Mehrzweckwagen  
BC331KD – KD-Kleiner Servicewagen



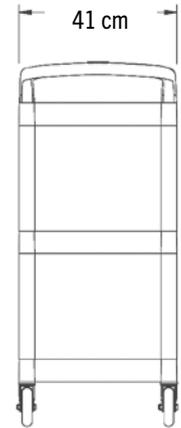
BC340KD  
Länge



BC340KD  
Breite



BC331KD  
Länge



BC331KD  
Breite

## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikel Nummer	Beschreibung	Nutzlast	Innemasse der Auflagen L x T x H*	Aussenmasse L x T x H	Gewicht pro Einheit Kg
BC340KD	KD-Mehrzweckwagen – offene Seiten	181 kg	80 x 52 x 29,8 cm	101,5 x 54 x 95 cm	17,7
BC331KD	Servicewagen – offene Seiten	136 kg	62 x 40 x 30 cm	83,5 x 41 x 96,5 cm	11,48

Die vier nicht abfärbende, pulverbeschichteten Stahl-Lenkrollen ohne Bremse sind langlebig und robust und ermöglichen einen leisen und einfachen Transport. BC340KD: 12,7 cm, BC331KD: 10 cm.

\*Höhe zwischen den Fachböden: 25,8 cm

## Optionales Zubehör

- 30,3 L Abfallbehälter  BC331KDTC  Schwarz (110)
- 9,5 L Besteckhalter  BC331KDSSH  Schwarz (110)
- Einzelner Fachboden  BC340KDP  Schwarz (110)  Grau meliert (480)

## Standardfarben

- Grau meliert (480)  Schwarz (110)

## Produktspezifikation

Die KD-Mehrzweckwagen sind vom Typ Cambro BC340KD und BC331KD. Sie sind aus Polypropylen-Fachböden und eloxierten Aluminium-Regalstützen konstruiert. Sie haben jeweils zwei ergonomische Griffe aus Polypropylen mit eingebettetem Camguard Antimicrobial. Sie können bis zu 181 kg (BC340KD) bzw. 136 kg (BC331KD) transportieren. Jeder Fachboden hat eine rutschfeste, strukturierte Oberfläche und erhöhte Kanten an allen vier Seiten, um ein Herunterrutschen des Inhalts zu verhindern. Sie haben offene Seiten mit einem großzügigen Abstand von 30 cm zwischen den Fachböden, um das Be- und Entladen zu beschleunigen.

Sie haben jeweils vier BC340KD: 12,7 cm, BC331KD: 10 cm pulverbeschichtete Stahl-Lenkrollen, alle ohne Bremse. Sie sind optional mit einem einzelnen Fachboden-Set in gesprenkeltem Grau (480) oder Schwarz (110), einem 30,3-l-Abfallbehälter und einem 9,5-l-Besteckhalter erhältlich, die beide nur in Schwarz (110) erhältlich sind. Sie müssen zusammengebaut werden und sind in zwei Farben erhältlich.



# Tablett- und Besteckwagen

- Ordnen Sie eine Vielzahl von Tablettgrößen und Besteck übersichtlich an
- Ideal für Selbstbedienungsrestaurants und Cafeterias
- Enthält 8 (4) GN 1/3 und (4) GN 1/6 Behälter für Besteck, Servietten und vieles mehr...



TC1418

## Verstellbarer Tablett- und Geschirrwagen

- Ideal für die Aufbewahrung einer Vielzahl von Tellern und Tablett
- Aus hochwertigem Kunststoff, der gegen Absplitterungen, Brüche, Rost und Dellen beständig ist
- Abgerundete Oberflächen schützen Teller und Tablett vor Beschädigungen
- Zwei verstellbare Trennwände lassen sich für eine einfache Anpassung an die gewünschte Position schieben



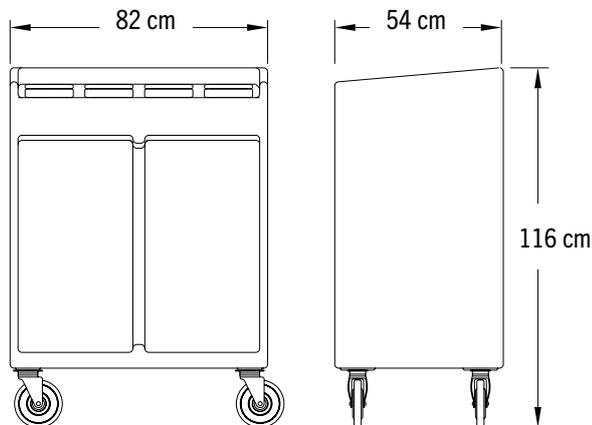
TDC30

# Tablett- und Besteckwagen

Modell: TC1418

## Merkmale und Vorteile

- Maßgeschneidert für den Tablettservice. Ordnet Tablett und Zubehör für die Selbstbedienung ordentlich in einer kompakten Einheit an.
- Ausreichend Stauraum für Tablett, Besteck, Servietten und Gewürze. Für die acht eingebauten Selbstbedienungsfächer sind jeweils vier GN-Behälter mit einer Tiefe von 10 cm und klarer Beschichtung (Cambro-Produktcodes 34CW und 64CW) enthalten.
- Maximale Tablettkapazität (je 2 Stapel pro Wagen): Ca. 180–200 Tablett mit einer Größe von 35,6 x 46 cm.
- Aus nahtlosem, doppelwandigem, hochdichtem Polyethylen in Monoblockbauweise.
- Leicht zu reinigen und stoßfest. Rostet nicht, blättert nicht ab, reißt nicht und verbeult nicht.
- Die eingeschäumte Polyurethan-Isolierung sorgt für zusätzliche strukturelle Festigkeit und reduziert Geräusche.
- Abgerundete Ecken schützen die Wände.
- Vier Lenkrollen mit einem Durchmesser von 15,2 cm, zwei davon mit Bremse, sorgen für eine einfache Handhabung.
- Inklusive praktischer Vinylabdeckung für zusätzlichen Schutz und hygienischere Aufbewahrung. Die Abdeckung ist nicht NSF-gelistet.
- Keine Montage erforderlich.



TC1418



TC1418

Inklusive praktischer Vinylabdeckung für zusätzlichen Schutz und hygienischere Aufbewahrung.

## Spezifikationen

Artikel Nummer	Beschreibung	Max. Tablettgröße	Max. Tablettkapazität	Aussenmasse L x T x H	Gewicht pro Einheit Kg
TC1418	Tablett- und Besteckwagen	36 x 46 cm	180 - 200 in zwei Stapeln	82 x 54 x 116 cm	38

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

## Optionales Zubehör

Vinyl-Ersatzabdeckung  TC1418C

## Standardfarben

Schieferblau (401)  Dunkelbraun (131)

## Produktspezifikation

Der Tablett- und Besteckwagen ist das Cambro-Modell TC1418, hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648, USA. Er ist aus einem Stück geformt, nahtlos, doppelwandig, aus hochdichtem Polyethylen und mit Schaumstoff injiziertem Polyurethan. Er hat abgerundete Ecken, um die Wände zu schützen. 4 durchsichtige GN-Behälter 1/3 und 1/6 mit einer Tiefe von 10 cm enthalten.

Es hat jeweils vier 15,2 cm große Lenkrollen, davon zwei mit Bremse und 3,2 cm breiter Lauffläche, die auf Stoßplatten montiert sind. Es ist mit einer Vinylabdeckung für zusätzlichen Schutz und hygienische Aufbewahrung ausgestattet und in zwei Farben erhältlich.



# Verstellbarer Tablett- und Geschirrwagen

Modell: TDC30

## Merkmale und Vorteile

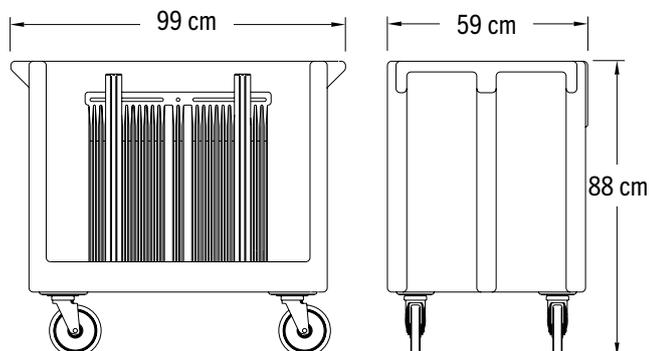
- Zum Aufbewahren und Transportieren von Tellern und Tablett. Verstellbare Trennwände lassen sich leicht anpassen und ermöglichen zahlreiche Konfigurationen, um einer Vielzahl von Aufbewahrungsanforderungen gerecht zu werden.
- Aufbewahrungskapazität:  
Ca. 227 kg.  
Ca. 80 Tablett à 35,6 x 46 cm pro Säule.  
Ca. 45–60 Teller pro Säule
- Einteilige, nahtlose, doppelwandige Konstruktion aus hochdichtem Polyethylen. Rostet nicht, blättert nicht ab, splittert nicht, reißt nicht und korrodiert nicht.
- Eingeschäumter Polyurethankern sorgt für zusätzliche strukturelle Festigkeit und reduziert Geräusche.
- Stoßfest und stoßdämpfend, um wertvolle Teller vor Bruch und Kantenabplatzungen zu schützen.
- Eingegossene Griffe auf beiden Seiten für eine stabile und kontrollierte Handhabung. Verbiegen und brechen nicht.
- Vier 15,24 cm große Lenkrollen, 2 davon mit Bremsen, sorgen für eine einfache Handhabung auf Böden oder Teppichen.
- Vinylabdeckung für eine hygienische Aufbewahrung enthalten.
- Keine Montage erforderlich.



TDC30



Vinylabdeckung für eine hygienische Aufbewahrung enthalten.



Die Trennwände passen in die in den Boden und die Rückseite des Wagens integrierten Nuten und sorgen so für zusätzliche Stabilität.



Die Griffe an der Rückseite des Wagens lassen sich leicht drehen, um die Trennwände zu lösen.

## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikel Nummer	Beschreibung	Teller Pro Säule	Max. Tablettkapazität	Aussenmasse L x T x H	Gewicht pro Einheit Kg
TDC30	Verstellbarer Tablett- und Geschirrwagen	45-60 Teller	80 je 36 x 46 cm Tablett	99 x 59 x 88 cm	37

## Optionales Zubehör

- Ersatzabdeckung  TDC30C (1 im Lieferumfang des Wagens enthalten)
- Ersatztrennwand  TDC30D (2 im Lieferumfang des Wagens enthalten)

## Standardfarben

- Schwarz (110)
- Dunkelbraun (131)
- Schieferblau (401)
- Graugranit (191)

## Produktspezifikation

Der verstellbare Tablett- und Geschirrwagen ist das Modell TDC30, hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648, USA. Er besteht aus einem Stück nahtlosem, doppelwandigem Polyethylen hoher Dichte und eingespritztem Polyurethanschaum. Er hat abgerundete Ecken und eingegossene Griffe. Er hat über je 2 verstellbare Trennwände mit leicht zu drehenden Griffen. Er hat eine Stapelkapazität von ca.

80 Tablett à 35,6 x 46 cm oder 45-60 Tellern pro Säule. Er hat eine Tragfähigkeit von 227 kg. Er hat 4 Lenkrollen à 15,24 cm, 2 davon mit Bremse. Er hat eine Vinylabdeckung, die nicht NSF-gelistet ist. Keine Montage erforderlich.



# GN Regalwagen

## 1/1 Wagen

Für den Einsatz von  
GN-Schalen 1/1, 1/2  
und 1/3 geeignet.



**UGNPR11H9**  
Wagen in halber Größe  
Für 9 GN 1/1 Behälter



**UGNPR11F18**  
Wagen in voller Größe  
Für 18 GN 1/1 Behälter

Hitzebeständige Schienen bis 200°C.

- Äußerst haltbare Kunststoff-Verbundmaterialien.
- Garantie gegen Rost und Korrosion.
- Geringer Wartungsaufwand - keine gebrochenen Schweißnähte, Beulen oder scharfen Kanten und leicht zu reinigen.
- Ideal für die Aufbewahrung/Ablage von Lebensmittelbehältern zum vorbereiten, auftauen oder kühlen großer Lebensmittelmengen.
- Einzigartiger oberer Rahmen, der einen Lebensmittelbehälter oder ein Schneidebrett in voller Größe aufnimmt. Zum Schutz des Inhalts darunter oder zur Schaffung einer Arbeitsfläche mit leichter Beanspruchung.



# 2/1 Wagen

2 Behälter in voller  
Größe pro Schienensatz,  
Quereinschub



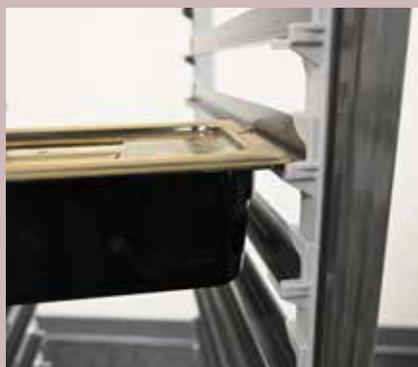
**UGNPR21H18**  
Wagen in halber Größe  
Für 18 GN 1/1 Behälter



**UGNPR21F36**  
Wagen in voller Größe  
Für 36 GN 1/1 Behälter



Für GN 1/1 (32 x 53 cm) Tablett



Eingegossene Sicherungsbügel  
vorne und hinten an jeder Schiene

## Abdeckungen

- Schützen Sie den Inhalt der in Küche, Kühl- oder Gefrierschränken aufbewahrt/ gelagert wird.



**GBCTUGNPR11**  
(1/1 GN-Wagen)

**GBCTUGNPR21**  
(2/1 GN-Wagen)

## Sicherungsbügel

- Hält Bleche sicher auf den Schienen, insbesondere beim Transport.
- Erhältlich für Wagen mit voller und halber Größe. Schnell und einfach zu montieren.

**UGNPRPSF** (volle Größe)

**UGNPRPSH** (halbe Größe)



# Camshelving® - GN 1/1 - Wagen

## Wagen volle Größe - UGNPR11F18

Fasst 18 GN 1/1 Behälter 6,5 cm tief

## Wagen in halber Größe - UGNPR11H9

Fasst 9 GN 1/1 Behälter, 6,5 cm tief

### Merkmale und Vorteile

- Mehrzweckwagen für die Aufnahme, Lagerung und den Transport von losen Lebensmitteln in GN-Behältern. Kompaktes, schlankes Design maximiert die Arbeitsfläche und den Stauraum.
- Hergestellt aus einem extrem starken, revolutionären Verbundwerkstoff mit einer glatten, leicht zu reinigenden Oberfläche.
- Lebenslange Garantie gegen Rost und Korrosion.
- Keine Metallteile, Schweißnähte, Schrauben, Querstangen oder Metallrollen, die brechen, verbiegen, verbeulen, rosten oder korrodieren können.
- Lässt sich leicht zwischen Küche, Gefrierschrank, Kühlhaus und/oder außerhalb des Betriebsgeländes bewegen.
- Die Schienen sind geeignet für heiße Behälter aus Öfen mit bis zu 200°C.
- Keine Markierung oder Metallabrieb von Metallbehältern.
- Breiter 7,6 cm Schienenabstand bietet größte Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit.
- Der obere Rahmen verfügt über eingegossene Stützen zur Aufnahme einer einzelnen GN 1/1-Lebensmittelschale, um den Inhalt darunter abzudecken und zu schützen. Verwandeln Sie die halbe Einheit in eine Arbeitsstation für leichte Beanspruchung, indem Sie ein GN 1/1-Schneidebrett auf den oberen Rahmen stellen.
- Eingegossene 3 mm Sicherungsbügel an jedem Schienenende sorgen dafür, dass die Behälter beim Wenden oder Transportieren auf den Schienen bleiben.
- Fassungsvermögen für Lebensmittelbehälter:

	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
<b>Wagen in voller Größe</b>				
GN 1/1	18	9	9	6
GN 1/2	36	18	18	12
GN 1/3	54	27	27	18
<b>Wagen in halber Größe</b>				
GN 1/1	9	4	4	3
GN 1/2	18	8	8	6
GN 1/3	27	12	12	9

- Das Gewicht pro Schienensatz beträgt 18 kg. Die Tragfähigkeit für die Einheit in voller Größe beträgt 340 kg. Die Tragfähigkeit der halben Einheit beträgt 170 kg.
- Vier hochbelastbare, 12,7 cm große Premium-Kunststoff-Lenkrollen, alle mit Totalfeststeller. Verriegelt Lenkung und Rad. Thermoplastische Gummiräder, abriebfest. Rost- und korrosionsfrei.
- Leicht zu reinigen: Abwischen oder hochdruckreinigen.
- Die Lieferung erfolgt zerlegt mit werkseitig installierten Rollen und Keilen am unteren Rahmen. Minimale Montage erforderlich.
- Die Komponenten sind leicht zu entfernen und bei Beschädigung auszutauschen, so dass sie ein Leben lang halten.
- Optionales Zubehör sind Lebensmittelbehälter und flache Abdeckungen. Vinylabdeckung in voller Größe und Sicherungsbügel für Schienen folgen in Kürze.
- Nur in 1 Farbe erhältlich - Grau Gesprenkelt (480).
- Zum Patent angemeldet.



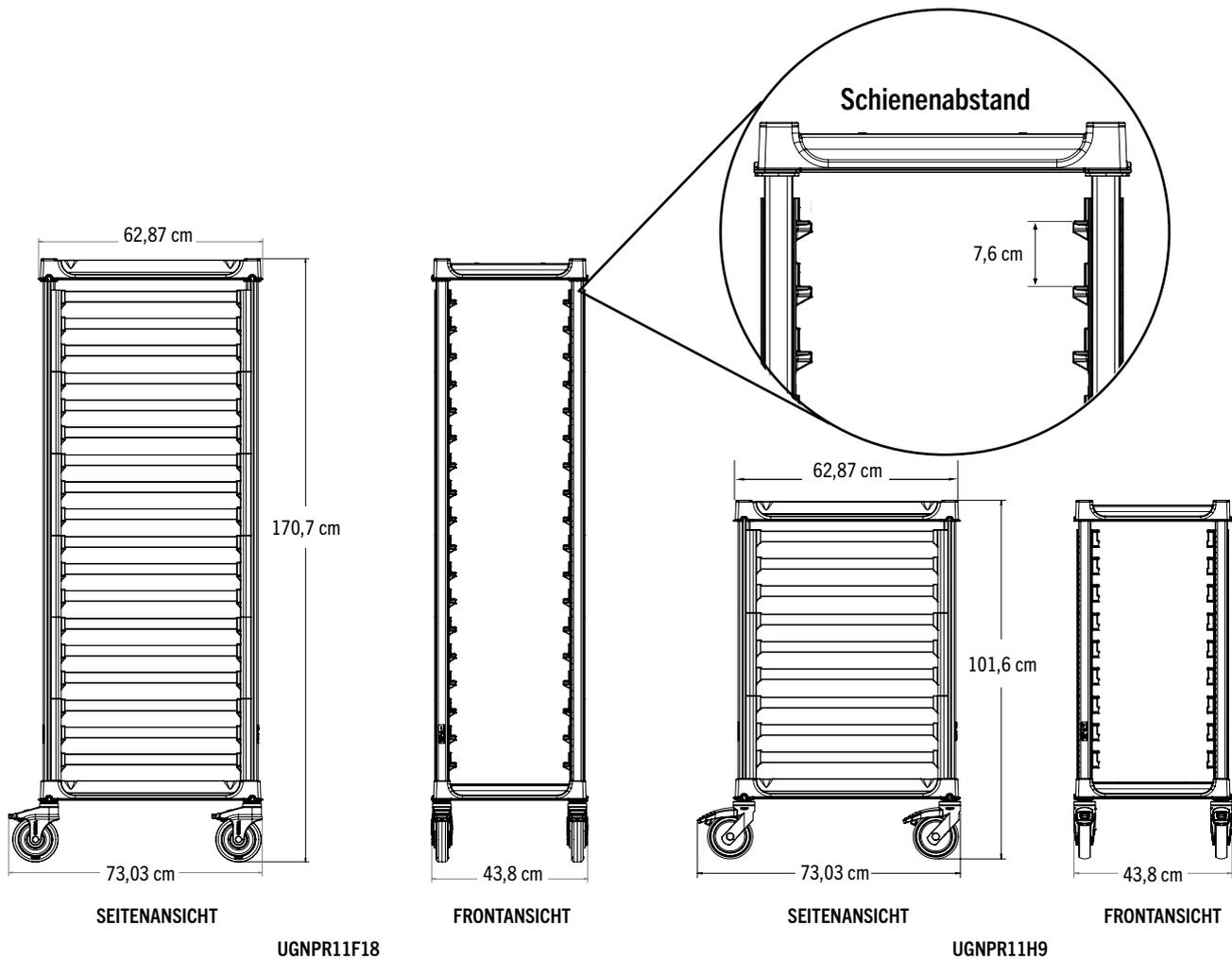
UGNPR11F18  
Wagen in voller Größe



UGNPR11H9  
Wagen in halber Größe



KOMPONENTEN



## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikelnummer	Beschreibung	Tragfähigkeit	Abmessungen L x B x H*	Gewicht pro Einheit
UGNPR11F18	Wagen in voller Größe	340 kg	73,03 x 43,8 x 170,7 cm	24,56 kg
UGNPR11H9	Wagen in halber Größe	170 kg	73,03 x 43,8 x 101,6 cm	15,28 kg

\* Einschließlich 12,7 cm Rollen.

## Optionales Zubehör

Vinyl-Abdeckung in voller Größe  GBCTUGNPR11

## Standard-Farben

Grau Gesprenkelt (480).

## Produktspezifikation

Mobile Pfosten: Proprietäres, korrosionsbeständiges Verbundmaterial.  
 Pfostenverbindungsrahmen: Verstärktes Nylon. Seitengitter-Paneele: Proprietäres, nicht-korrosives Verbundmaterial und verstärktes Polypropylen. Pfostenverbindungsrahmen-Keile: Verstärktes Polypropylen. Räder: 12,7 cm, Kunststoff-Nylonrahmen, Metallschaft, abriebfeste thermoplastische Räder, mit Feststellbremse. Die Geräte werden zerlegt mit Rollen und Rahmenkeilen für den unteren Pfostenanschluss geliefert, die werkseitig an den

Pfosten montiert sind. Geeignet für GN 1/1, 1/2 und 1/3 Behälter. Die Tragfähigkeit pro Schienensatz beträgt 18 kg. Die Tragfähigkeit der Einheit in voller Größe beträgt 340 kg. Die Tragfähigkeit für eine halbe Einheit beträgt 170 kg. Lebenslange Garantie gegen Rost und Korrosion. Die Farbe der Einheit ist Grau Gesprenkeltes (480). Zum Patent angemeldet.)



KOMPONENTEN

## Wagen in voller Größe - UGNPR21F36

Fasst 36 GN 1/1 Behälter, 6,5 cm tief

## Wagen in halber Größe - UGNPR21H18

Fasst 18 GN 1/1 Behälter, 6,5 cm tief

### Merkmale und Vorteile

- Mehrzweckwagen für die Aufnahme, Lagerung und den Transport von losen Lebensmitteln in GN Behältern. Kompaktes, schlankes Design maximiert die Arbeitsfläche und den Stauraum.
- Hergestellt aus einem extrem starken, revolutionären Verbundwerkstoff mit einer glatten, leicht zu reinigenden Oberfläche.
- Lebenslange Garantie gegen Rost und Korrosion.
- Keine Metallteile, Schweißnähte, Schrauben, Querstangen oder Metallrollen, die brechen, verbiegen, verbeulen, rosten oder korrodieren können.
- Lässt sich leicht zwischen Küche, Gefrierschrank, Kühlhaus und/oder außerhalb des Betriebsgeländes bewegen.
- Die Schienen sind geeignet für die Aufnahme von Behältern aus bis zu 200 °C heißen Öfen.
- Keine Markierung oder Metallabrieb von Metallschalen.
- Der große Schienenabstand von 7,6 cm bietet höchste Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit.
- Der obere Rahmen verfügt über eingeformte Stützen, die jeweils zwei GN 1/1 Behälter halten, um den Inhalt darunter abzudecken und zu schützen.
- Eingegossene 3 mm Sicherungsbügel an jedem Schienenende sorgen dafür, dass die Behälter beim Wenden oder Transportieren auf den Schienen bleiben.
- Fassungsvermögen der Lebensmittelschale:

	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
<b>Wagen in voller Größe</b>				
G/N 1/1	36	18	18	12
<b>Wagen in halber Größe</b>				
G/N 1/1	18	8	8	6

- Die Traglast pro Schienensatz beträgt 36 kg. Die Traglast der Einheit in voller Größe beträgt 340 kg. Die Traglast der halben Einheit beträgt 170 kg.
- Vier hochbelastbare, 12,7 cm große Premium-Kunststoff-Lenkrollen, alle mit Totalfeststeller. Verriegelt Lenkung und Rad. Thermoplastische Gummiräder, abriebfest. Rost- und korrosionsfrei.
- Leicht zu reinigen. Abwischen oder hochdruckreinigen.
- Die Lieferung erfolgt zerlegt mit werkseitig installierten Rollen und Keilen am unteren Rahmen. Minimale Montage erforderlich.
- Die Komponenten sind leicht zu entfernen und bei Beschädigung auszutauschen, so dass sie ein Leben lang halten.
- Optionales Zubehör sind Lebensmittelbeälter und flache Abdeckungen. Vinylabdeckung in voller Größe und Sicherungsbügel folgen in Kürze.
- Nur in 1 Farbe erhältlich - Grau Gesprenkelt (480).
- Zum Patent angemeldet.



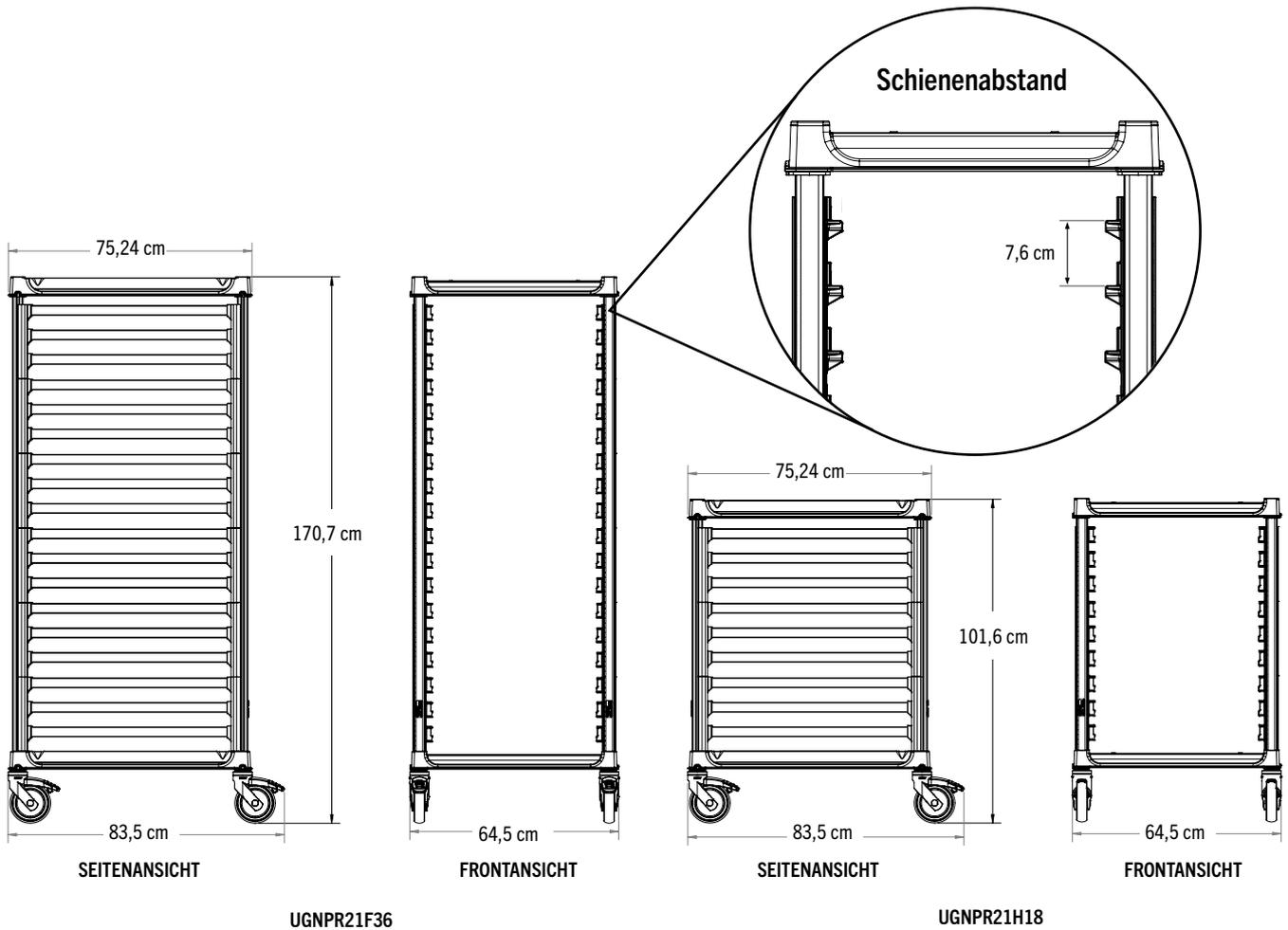
UGNPR21F36  
Wagen in voller Größe



UGNPR21H18  
Wagen in halber Größe



KOMPONENTEN



## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikelnummer	Beschreibung	Tragfähigkeit	Abmessungen L x B x H*	Gewicht pro Einheit
UGNPR21F36	Wagen in voller Größe	340 kg	83,5 x 64,5 x 170,7 cm	27,68 kg
UGNPR21H18	Wagen in halber Größe	170 kg	83,5 x 64,5 x 101,6 cm	17,14 kg

\* Einschließlich 12,7 cm Rollen.

## Optionales Zubehör

Vinyl-Abdeckung in voller Größe  GBCTUGNPR21

## Standard-Farben

Grau Gesprenkelt (480).

## Produktspezifikation

Mobile Pfosten: Proprietäres, korrosionsbeständiges Verbundmaterial.  
 Pfostenverbindungsrahmen: Verstärktes Nylon. Seitengitter-Paneele:  
 Proprietäres, nicht-korrosives Verbundmaterial und verstärktes Polypropylen.  
 Pfostenverbindungsrahmen-Keile: Verstärktes Polypropylen.  
 Räder: 12,7 cm, Kunststoff-Nylonrahmen, Metallschaft, abriebfeste thermoplastische Räder,  
 mit Feststellbremse. Die Einheiten werden zerlegt mit Rollen und Rahmenkeilen für den

unteren Pfostenanschluss geliefert, die werkseitig an den Pfosten montiert sind. Nur für  
 Pfannen der Größe GN 1/1 geeignet. Die Tragfähigkeit pro Schienensatz beträgt 36 kg. Die  
 Tragfähigkeit einer vollen Einheit beträgt 340 kg. Die Tragfähigkeit für eine halbe Einheit  
 beträgt 170 kg. Lebenslange Garantie gegen Rost und Korrosion. Die Farbe der Einheit ist  
 Grau Gesprenkelt (480).



KOMPONENTEN

# Ultimativer 6040 Bäckereiwagen



Verabschieden Sie sich von verbogenen Schienen, rostigen Rollen und Problemen bei der Manövrierfähigkeit mit unserer innovativen Wagenreihe. Diese hochmodernen Wagen sind auf Langlebigkeit ausgelegt und verbessern Ihre Arbeitsabläufe in der Küche. Sie bieten eine unvergleichliche Langlebigkeit und Effizienz, was sie zu einer unverzichtbaren Ergänzung für jeden Gastronomiebetrieb macht.

- Hergestellt aus äußerst haltbarem Kunststoffverbundmaterial.
- Praktisch unzerbrechlich und mit 100%iger Garantie gegen Rost und Korrosion.
- Geringer Wartungsaufwand - keine gebrochenen Schweißnähte, Beulen oder scharfen Kanten und leicht zu reinigen.
- Für den Einsatz in Kühl- und Gefrierschränken, Schockfroster oder Gärtschränken.
- Temperaturbeständigkeit von  $-40^{\circ}\text{C}$  bis  $177^{\circ}\text{C}$ .
- Schieben Sie heiße Speisen aus Öfen mit bis zu  $200^{\circ}\text{C}$  direkt auf die Schienen.



KOMPONENTEN



- Die Vollgröße fasst bis zu 18 Stück 60 x 40 cm Bleche.
- Die Halbgröße fasst bis zu 9 Stück 60 x 40 cm Bleche.





Abstand  
zwischen den  
Schienen:  
7,6cm



Metall-auf-Metall



## Sicherungsbügel

- Sichert die Bleche auf den Schienen, insbesondere beim Transport.
- Erhältlich für Wagen mit voller und halber Größe. Schnell und einfach zu montieren.



**UGNPRPSF**  
Für Wagen in voller Größe

**UGNPRPSH**  
Für Wagen in halber Größe  
Farbe:  
Grau Gesprenkeltes (480).

## Abdeckungen

- Schützen Sie Inhalte, die in Küchen, Kühl- oder Gefrierschränken aufbewahrt/gelagert werden.

**UPR6040CVR**  
Für 6040 Wagen  
in voller Größe  
72 x 55 x 154 cm  
Farbe: Opak (CLR).



# Ultimativer 6040 Bäckereiwagen

## Wagen in voller Größe - UPR6040XF18

Fasst 18 St. 60 x 40 cm Backbleche

## Wagen in halber Größe - UPR6040XF9

Fasst 9 St. 60 x 40 cm Backbleche

### Eigenschaften und Vorteile

- Mehrzweckwagen für die Aufnahme, Lagerung und den Transport von losen Lebensmitteln in 60 x 40 Backblechen. Kompaktes, schlankes Design maximiert die Arbeitsfläche und den Stauraum.
- Hergestellt aus einem extrem starken, revolutionären Verbundwerkstoff mit einer glatten, leicht zu reinigenden Oberfläche.
- Lebenslange Garantie gegen Rost und Korrosion.
- Keine Metallteile, Schweißnähte, Schrauben, Querstangen oder Metallrollen, die brechen, verbiegen, verbeulen, rosten oder korrodieren können.
- Lässt sich leicht zwischen Küche, Gefrierschrank, Kühlraum und/oder außerhalb des Betriebsgeländes bewegen.
- Die Schienen sind geeignet für heiße Bleche aus bis zu 200 °C heißen Öfen.
- Keine Markierung oder Metallabrieb von Metallbehältern.
- Der große Schienenabstand von 7,6 cm bietet höchste Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit.
- Der obere Rahmen verfügt über eingegossene Stützen zur Aufnahme eines einzelnen 60 x 40 Backblechs, das den Inhalt darunter abdeckt und schützt.
- Eingegossene Gleitschienen für Bleche (das Blech sitzt oben auf der Schiene) mit eingegossenen 3 mm Anschlägen an jedem Schienenende sorgen dafür, dass die Bleche beim leichten Transport auf den Schienen bleiben.
- Fassungsvermögen für 60 x 40 Backbleche:  
Volle Größe: 18 Stück  
Halbe Größe: 9 Stück
- Traglast pro Schienensatz beträgt 18 kg.  
Die Traglast einer Einheit in voller Größe beträgt 340 kg.  
Die Traglast einer Einheit in halber Größe beträgt 170 kg.
- Vier hochbelastbare 12,7 cm Premium-Kunststoff-Lenkrollen, alle mit Feststellbremse. Verriegelt Lenkung und Rad. Thermoplastische Gummiräder, abriebfest. Rost- und korrosionsfrei.
- Leicht zu reinigen. Abwischen oder Hochdruckreinigen.
- Die Lieferung erfolgt zerlegt mit werkseitig installierten Rollen und Keilen am unteren Rahmen. Minimale Montage erforderlich.
- Die Komponenten sind leicht zu entfernen und bei Beschädigung auszutauschen, so dass sie ein Leben lang halten.
- Optionales Zubehör: Vinyl Abdeckungen volle Größe und Sicherungsbügel
- Nur in 1 Farbe erhältlich - Grau Gesprenkelt (480).
- Zum Patent angemeldet.



UPR6040XF18  
Wagen in voller Größe

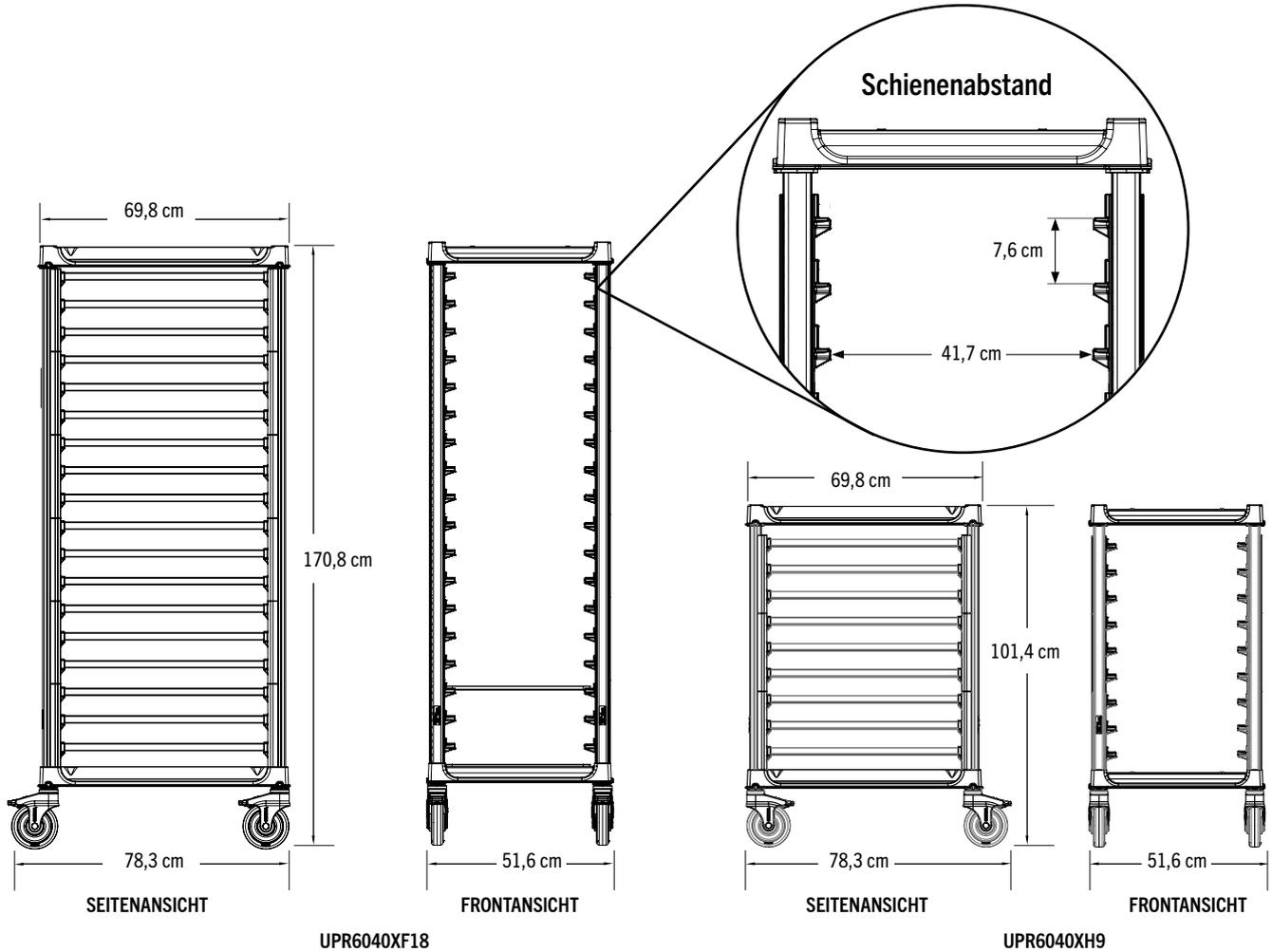


UPR6040XH9  
Wagen in halber Größe



KOMPONENTEN

# Ultimativer 6040 Bäckereiwagen



## Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikelnummer	Beschreibung	Tragfähigkeit	Abmessungen L x B x H*	Gewicht pro Einheit
UPR6040XF18	Wagen in voller Größe	340 kg	78,3 x 51,6 x 170,8 cm	21,3 kg
UPR6040XH9	Wagen in halber Größe	170 kg	78,3 x 51,6 x 101,4 cm	14 kg

\* Einschließlich 12,7 cm Rollen.

## Optionales Zubehör

- Vinylabdeckung in voller Größe  UPR6040CVR
- Sicherungsbügel für volle Größe  UGNPRPSF
- Sicherungsbügel für halbe Größe  UGNPRPSH

## Standard Farbe

- Grau Gesprenkelt (480).

## Produktspezifikation

Mobile Pfosten: Proprietäres, korrosionsbeständiges Verbundmaterial.  
 Pfostenverbindungsrahmen: Verstärktes Nylon. Seitenschienen-Paneele: Proprietäres, nicht-korrosives Verbundmaterial und verstärktes Polypropylen. Pfostenverbindungsrahmen-Keile: Verstärktes Polypropylen. Räder: 12,7 cm, Kunststoff-Nylon-Rahmen, Metallschaft, spurlose thermoplastische Räder, mit Feststellbremse. Die Einheiten werden zerlegt mit Rollen und Rahmenkeilen für den unteren Pfostenanschluss geliefert, die werkseitig an den Pfosten

montiert sind. Die Einheit in voller Größe fasst bis zu 18 Stück 6040 Bleche. Eine Einheit in halber Größe fasst bis zu 9 Stück 6040 Bleche. Die Tragfähigkeit pro Schienensatz beträgt 18 kg. Das Traglast für die Einheit in voller Größe beträgt 340 kg. Das für die Einheit in halber Größe beträgt 170 kg. Lebenslange Garantie gegen Rost und Korrosion. Farbe der Einheit ist Grau Gesprenkelt (480). Zum Patent angemeldet.



KOMPONENTEN

# Zutatenbehälter und Camcrisper



IBS20

- Lagern Sie lose Trockenprodukte wie Mehl und Getreide.
- Der hygienische, durchsichtige Schiebedeckel reduziert die Handhabung und ermöglicht eine schnelle Identifizierung des Inhalts.
- Passt unter Standard-Arbeitstische.

- Ein in sich geschlossenes System zum Einlegen oder Aufbewahren, Waschen und Transportieren von Schüttgut.
- Verhindert Kreuzkontamination und minimiert unnötige Arbeitsschritte.
- Trockene Produkte aus Kartons in Behälter umfüllen, abdecken und zur sicheren Lagerung in den Kühlraum rollen.
- Produkte waschen und abspülen, um eine einfache und sichere Zubereitung zu ermöglichen.



CC32



## Modelle :

- IBS20 – 81 L
- IBS27 – 102 L
- IBS37 – 140 L

### Merkmale und Vorteile

- Zum Aufbewahren und Transportieren einer Vielzahl von trockenen Zutaten wie Mehl, Zucker, Reis oder Getreide. Perfekt für Restaurants, Lebensmittelhersteller oder Kantinen.
- Erhältlich mit einem Fassungsvermögen von 81, 102 und 140 Litern, um die branchenüblichen Anforderungen für die Lagerung und den Transport von losen Lebensmitteln zu erfüllen.
- Die einteilige, nahtlose, einwandige Polyethylen-Behälterkonstruktion ist extrem langlebig. Rostet und korrodiert nicht. Flüssigkeiten und trockene Lebensmittel bleiben nicht haften oder sickern zwischen den Nähten durch.
- Die glatte Innen- und Außenseite ist leicht zu reinigen.
- Die spritzgegossenen Polycarbonat-Deckel sind transparent, bruchfest und ermöglichen eine schnelle und einfache Identifizierung des Inhalts. Die Schiebervorrichtung ermöglicht einen einfachen Zugriff.
- Die Arbeitshöhe ermöglicht die Lagerung unter Standard-Arbeitstischen.
- Hochbelastbare 7,6 cm-Rollen, 2 vorne drehbar, 2 feststehend.
- Keine Montage erforderlich.
- Erhältlich in Weiß (148) mit klarer (135) Abdeckung.



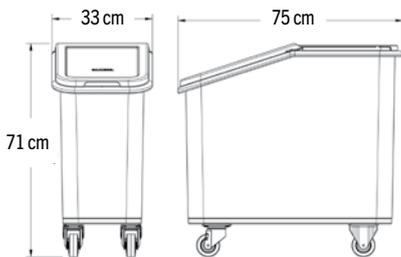
IBS27



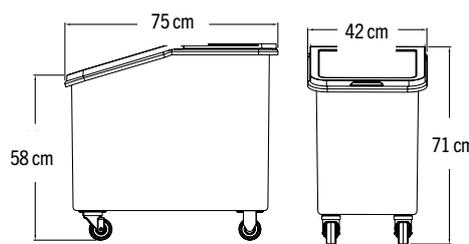
IBS20



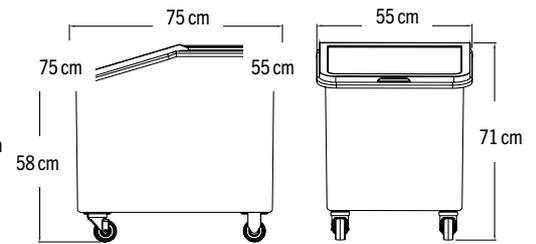
IBS37



IBS20



IBS27



IBS37

### Spezifikationen

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikelnummer	Beschreibung	M <sup>3</sup>	Trockenkapazität		Abmessungen L x B x H	Gewicht pro Einheit Kg
			Zucker	Mehl		
<b>Zutatenbehälter - Slant Top Modelle</b>						
IBS20	Zutatenbehälter 81 L	0,081 M <sup>3</sup>	77 kg.	77 kg.	33 x 75 x 71 cm	13
IBS27	Zutatenbehälter 102 L	0,113 M <sup>3</sup>	77 kg.	68 kg.	42 x 75 x 71 cm	11
IBS37	Zutatenbehälter 140 L	0,157 M <sup>3</sup>	142 kg.	102 kg.	55 x 75 x 71 cm	13

### Produktspezifikation

Zutatenbehälter Cambro-Modell, hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647, USA. Jede Einheit ist aus einem Stück, nahtlos, einwandig geformt, aus von der FDA zugelassenem weißem Polyethylen. Das Fassungsvermögen der Einheit ist zwischen 81 und 140 Litern. Sie hat vier 7,6 cm große Rollen mit 3,2 cm breiter Lauffläche, davon 2 vordere Lenkrollen und 2 feststehende. Es hat einen spritzgegossenen, transparenten,

aufschiebbaren Polycarbonatdeckel. Es ist nicht höher als 73,6 cm, damit es unter Standard-Arbeitstische verstaut werden kann. Es ist in Weiß mit einer durchsichtigen Abdeckung erhältlich.



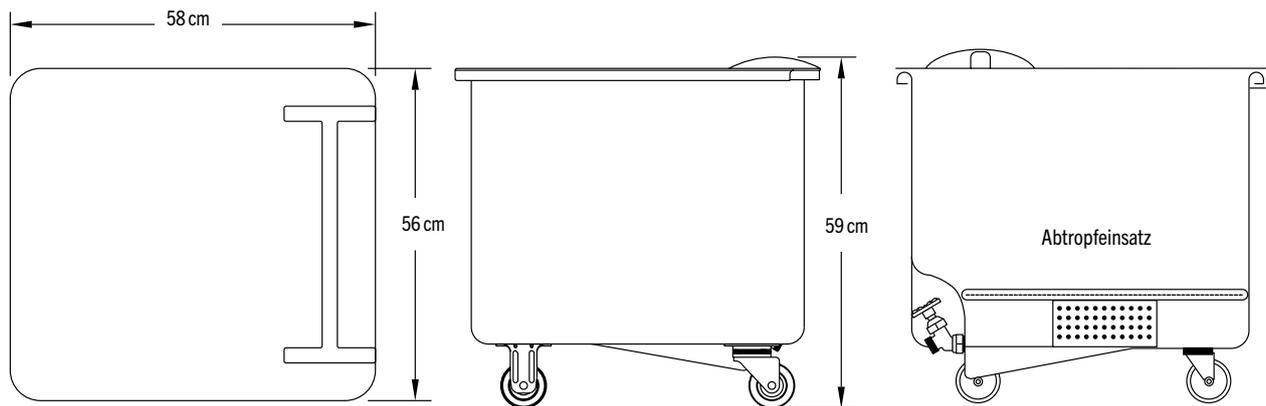


### Merkmale und Vorteile

- Verwendung im Rahmen eines HACCP-Lebensmittelsicherheitsprogramms zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen und zur Minimierung unnötiger Handhabung. Schaffung eines vollständig in sich geschlossenen Systems für die Lagerung, das Waschen und den Transport von Massenware.
- Zunächst die Produkte aus den Kartons in einen sauberen Camcrisper-Behälter umfüllen, abdecken und zur sicheren Lagerung in den Kühlraum rollen. Wenn die Produkte zubereitet werden sollen, den Behälter herausrollen, die Produkte waschen und im Camcrisper abspülen. Die Produkte niemals auf kontaminierte Abtropfflächen neben dem Spülbecken legen! Die sauberen Produkte zur Zubereitung in die Küche rollen.
- Das Fassungsvermögen beträgt 1,23 Kubikmeter.
- Das Fassungsvermögen beträgt:
  - Unverarbeiteter Eisbergsalat – 1 Kiste (24 Salatköpfe)
  - Verarbeiteter Eisbergsalat – 1,75 Kisten (42 Salatköpfe)
- Die einteilige, nahtlose, einwandige Polyethylenkonstruktion ist extrem langlebig. Rostet und korrodiert nicht. Flüssigkeiten und trockene Lebensmittel bleiben nicht haften oder sickern zwischen den Nähten durch.
- Erfüllt alle Anforderungen für den Kontakt mit Lebensmitteln und macht Einlagen überflüssig. Keine Übertragung von Gerüchen oder Aromen.
- Durch den durchsichtigen Schiebedeckel aus Polycarbonat können Sie den Inhalt überprüfen und bei Bedarf Eis hinzufügen.
- Der Wasserhahn mit Gewinde und Standard-Schlauchanschluss erleichtert das Entleeren und Reinigen.
- Der Abtropfeinsatz aus Polycarbonat hält die Produkte über stehendem Wasser.
- Vier extra breite, stabile Rollen (7,6 cm), 2 Lenkrollen und 2 Bockrollen, ermöglichen eine einfache Handhabung und Bewegung.
- Keine Montage erforderlich
- Erhältlich in Weiß mit durchsichtigem Deckel.



CC32



### Produktspezifikation

Maßtoleranz: +/- 0,64 cm

Artikelnummer	Beschreibung	m <sup>3</sup>	Füllgewicht	Abmessungen L x B x H	Gewicht pro Einheit Kg
CC32	Camcrisper - 121 L	0,123	24 Salatköpfe (unfertig) 42 Salatköpfe (fertig)	56 x 61 x 59 cm	114 Kg

### Produktspezifikation

Der Gemüse Crisper ist ein Camcrisper Gemüse Crisper, hergestellt von Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 USA. Es handelt sich um Cambro-Modell CC32. Es handelt sich um eine einteilige, nahtlose, einwandige Formkonstruktion aus von der FDA zugelassenem weißem Polyethylen. Das Fassungsvermögen ist 121 l bzw. 1,23 Kubikmeter.

Es kann 24 Köpfe von unverarbeitetem Eisbergsalat oder 42 Köpfe von fertigem Eisbergsalat aufnehmen. Es hat vier 7,6 cm große Rollen, 2 Lenkrollen und 2 Bockrollen. Es hat einen Abtropfeinsatz aus Polycarbonat und einen NSF-gelisteten Wasserhahn mit Gewindeabfluss. Der Korpus ist weiß und der Deckel transparent.

# REGAL - CAMSHELING

DIE GEMEINSAMEN UND WICHTIGSTEN MERKMALE ALLER CAMSHELING-PRODUKTTREIHEN

## PREMIUM series

## BASICS PLUS series

### Rostfrei und Korrosions-beständig

Die durch eine lebenslange Garantie gegen Rost und Korrosion geschützten Camshelving-Lagersysteme machen Schluss mit den Unannehmlichkeiten und Kosten in Verbindung mit Reparaturen oder dem Ersatz von beschädigten Regalen. Nur Cambro bietet Regale fürs Leben.

### Verwendung in vielfältigen Einsatzbereichen

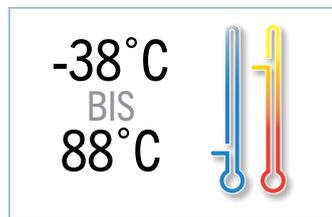
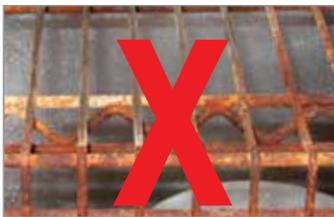
Camshelving-Lagersysteme wurden im Hinblick auf Beständigkeit in allen extremen Lagersituationen und Temperaturen entwickelt – sie sind unempfindlich gegen Feuchtigkeit, Chemikalien, Salz, Lebensmittelsäuren und Luftfeuchtigkeit. Camshelving-Systeme können überall aufgestellt werden und rosten nicht.

### Einfache Reinigung

Die Reinigung von Regalen sollte nicht viel Arbeit machen. Unabhängig davon, ob die Reinigung täglich oder nach einem anderen Zeitplan erfolgt, kann sie schnell und einfach durchgeführt werden, ohne den Lagerraum oder die täglichen Arbeitsabläufe zu beeinträchtigen.

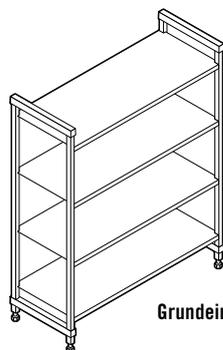
### Mühevolle Anpassung

Alle Regalauflagen lassen sich leicht und unabhängig voneinander verstellen, um die Unterbringung von unterschiedlichen Produkten und Verpackungen bei geänderten Waren- und Lageranforderungen zu ermöglichen.

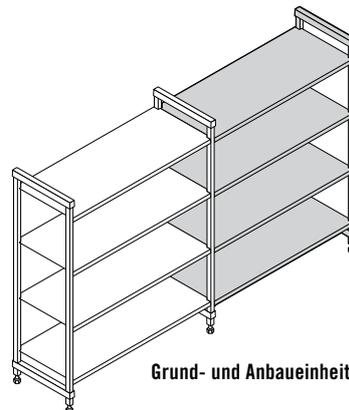


### Optimale Raumausnutzung

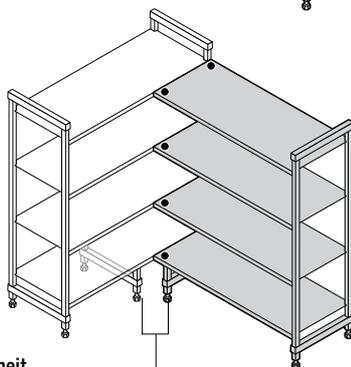
Die Komponenten wurden sorgfältig im Hinblick auf eine maximale Lagerfläche, selbst in engen Räumlichkeiten, entwickelt.



Grundeinheit

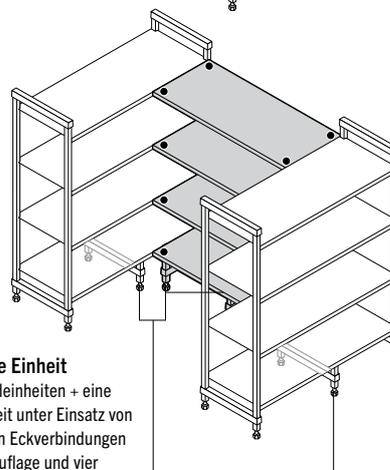


Grund- und Anbaueinheit



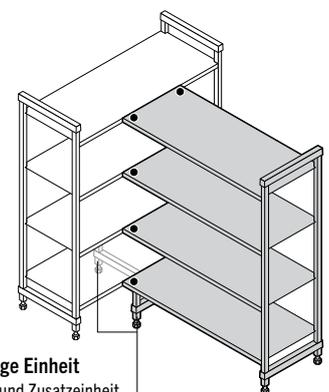
#### Eckeinheit

Grund- und Anbaueinheit unter Verwendung von einem Satz Eckverbindungen pro Regalboden und zwei Hilfsstützen (Dunnage).



#### U-förmige Einheit

Zwei Grundeinheiten + eine Mitteleinheit unter Einsatz von zwei Sätzen Eckverbindungen pro Regalaufgabe und vier Hilfsstützen (Dunnage).



#### T-förmige Einheit

Starter- und Zusatzeinheit mit einem Satz Eckverbindungen pro Regalboden und zwei Hilfsstützen (Dunnage).

### Gemeinsamer Pfosten

Platz ist Geld. Die Regaleinheiten wurden so konstruiert, dass sie bei der Installation miteinander kombiniert werden können, ohne dass dabei die Tragkraft beeinträchtigt wird, wobei gleichzeitig die Lagerungsfläche maximiert wurde.

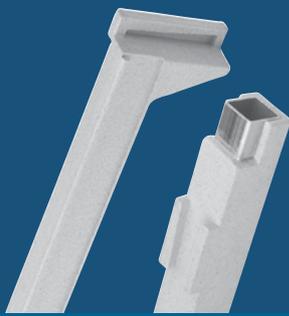
Weitere Informationen zum Camshelving-Designservice

### Eckregalfläche ● Eckverbindungen

Nicht nutzbarer Raum kann mit Hilfe von Eckverbindungen in zusammenhängende, leicht zugängliche Lagerbereiche transformiert werden.

Camshelving wird durch folgende US-Patente geschützt: D498,664 S, D508,646 S, D512,867 S, D623,929 S, D624,764 S, D648,582 S, D630,935 S, D648,159 S, D651,433 S, D648,160 S, D697,391 S, D727,715 S, D728,347 S, D728,348 S, D707,994 S, D739,989 S, D663,912 S, D736,488 S, D739,989 S, US 6,981,454B2





# Camshelving® PREMIUM series

STATIONÄR | MOBIL | HOHE DICHTE

## Warum Premium?

- Leicht zu reinigen und einzustellen.
- Schnell und einfach zu montieren.
- Ideal für Kühl- und Gefrierschränke und Spülbereiche.
- Stark genug, um schwerste Lasten zu tragen.
- Unempfindlich gegenüber aggressiven Chemikalien und Salzwasser.
- Jede einzelne Einheit trägt 910 kg.



KOMPONENTEN



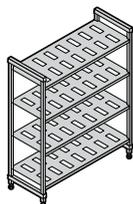
## Camshelving PREMIUM Series

### V4PKG

GESCHLITZTE EINHEITEN MIT 4 REGALAUFLAGEN

HÖHE: 1800 mm

Grundeinheit



**400** mm  
TIEFE

LÄNGE	ARTIKELNUMMER
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  
TIEFE

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  
TIEFE

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

Farbe: Matt-Graphit (580).

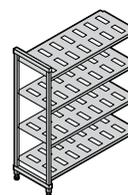
## Camshelving PREMIUM Series

### V4PKG

GESCHLITZTE EINHEITEN MIT 4 REGALAUFLAGEN

HÖHE: 1800 mm

Anbaueinheiten



**400** mm  
TIEFE

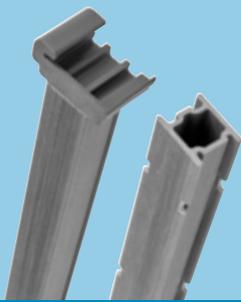
LÄNGE	ARTIKELNUMMER
635 mm	MPA4618V4PKG
735	MPA4718V4PKG
835	MPA4818V4PKG
935	MPA4918V4PKG
1035	MPA41018V4PKG
1135	MPA41118V4PKG
1235	MPA41218V4PKG
1335	MPA41318V4PKG
1435	MPA41418V4PKG
1535	MPA41518V4PKG
1635	MPA41618V4PKG
1735	MPA41718V4PKG

**500** mm  
TIEFE

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  
TIEFE

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



# Camshelving® BASICS PLUS series

STATIONÄR |

## Warum Basics Plus ?

- Leicht zu reinigen und einzustellen.
- Überlegene Alternative zu Draht- oder Aluminiumregalen.
- Hergestellt aus robusten Verbund- und Kunststoffmaterialien.
- Unempfindlich gegenüber aggressiven Chemikalien und Salzwasser.
- Jede einzelne Einheit trägt 800 kg (TÜV).



KOMPONENTEN



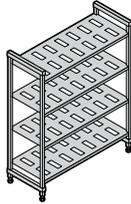
## Camshelving BASICS PLUS Series

# V4

GESCHLITZTE EINHEITEN MIT 4 REGALAUFLAGEN

HÖHE: 1830 mm

Grundeinheit



360 mm TIEFE	LÄNGE	ARTIKELNUMMER
	765 mm	CBU143072V4
915	CBU143672V4	
1070	CBU144272V4	
1220	CBU144872V4	

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

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

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

Farbe: Matt-Graphit (580).

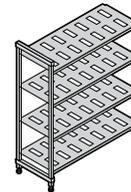
## Camshelving BASICS PLUS Series

# V4

GESCHLITZTE EINHEITEN MIT 4 REGALAUFLAGEN

HÖHE: 1830 mm

Anbaueinheiten



360 mm TIEFE	LÄNGE	ARTIKELNUMMER
	718 mm	CBA143072V4
870	CBA143672V4	
1023	CBA144272V4	
1175	CBA144872V4	

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

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

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



Scannen Sie den QR-Code, um den vollständigen Katalog der Camshelving-Regale zu erhalten.



Weitere Camshelving®-Zubehörteile finden Sie auf [Cambro.com](http://Cambro.com)

# Hier geht es zu unserem digitalen Katalog



Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie [cambro.com/catalog](http://cambro.com/catalog)



**CAMBRO**  
Presswerk Köngen GmbH  
A Subsidiary of Cambro Mfg. Co.

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

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

**CAMBRO GERMANY**  
TEL: (49) 7022 90100 0  
FAX: (49) 7022 90100 19  
[cambrogermany@cambro.com](mailto:cambrogermany@cambro.com)

© Copyright Cambro Manufacturing Company. Printed in the U.S.A. 02/25  
LITX25EQPGR 1052405