



Guida alle Attrezzature Equipment



NUOVE IDEE
NUOVE SOLUZIONI



Scansiona il
QR code per
scaricare la
versione PDF

CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

Cambro® e la Sicurezza Alimentare

LA STORIA DI CAMBRO

Cambro Manufacturing è stata fondata nel 1951 dai fratelli William e Argyle Campbell ad Huntington Beach, in California. Leader riconosciuto a livello mondiale nel settore della ristorazione, Cambro è tutt'ora un'azienda di proprietà privata, rinomata per la sua ampia gamma di prodotti come vassoi, bacinelle per alimenti GN, contenitori per lo stoccaggio, carrelli isotermitici e tanto altro. Il primo prodotto introdotto da Cambro sul mercato è stato il vassoio in fibra di vetro per la ristorazione, la prima grande innovazione che ha fatto da ispirazione per molte altre che l'hanno succeduta. Negli ultimi vent'anni, Cambro è diventato un fornitore di attrezzature a 365 gradi: il suo catalogo include la gamma più completa di contenitori isotermitici per la conservazione e il trasporto, tre linee di scaffalature in materiale composito e i relativi accessori, carrelli porta teglie o bacinelle GN e 6040, cestelli per il lavaggio, mobili bar, accessori per ospedali e case di cura. L'obiettivo di Cambro è fornire agli operatori del settore prodotti di alta qualità, duratura e un eccellente servizio clienti. La filosofia è quella di continuare a progettare prodotti innovativi che aiutino gli operatori della ristorazione a migliorare l'efficienza operativa, a ridurre le perdite di tempo e gli sprechi, ad aumentare lo spazio di stoccaggio e la redditività.

PERCHÉ SCEGLIERE CAMBRO®?

I professionisti della ristorazione di tutto il mondo si affidano con fiducia ai prodotti Cambro, capaci di svolgere il loro dovere in qualsiasi ambiente e supportati dalla migliore garanzia del settore. A differenza infatti di altri marchi, Cambro offre una garanzia a vita sulle scaffalature Camshelving contro la ruggine e la corrosione. C'è un modo di dire: "Non si conosce il costo effettivo di una cosa finché non è necessario sostituirla". Con Cambro, non investite solo in attrezzature, ma anche in qualità e tranquillità. attrezzature, ma anche in qualità e tranquillità.



Cambro è rinomata per lo sviluppo continuo di prodotti innovativi che aiutano le aziende a risparmiare tempo e denaro, a migliorare l'efficienza operativa e il servizio.



I prodotti Cambro sono progettati per durare a lungo, realizzati con materiali di alta qualità che li distinguono dalla concorrenza. Sono progettati per resistere alle rigorose esigenze dell'uso professionale e garantiscono prestazioni eccezionali, supportate da una garanzia sul prodotto unica.



Con un'ampia gamma di prodotti, Cambro soddisfa diverse esigenze per tutti gli operatori del settore della ristorazione professionale. Dalla preparazione allo stoccaggio, dal lavaggio al servizio in tavola, tutto in totale sicurezza.

Indice dei contenuti



Trasporto isotermitico



Stoccaggio e servizio



Carrelli per la preparazione e il trasporto



Scaffalature Camshelving®



La sicurezza alimentare è importante

Da oltre 70 anni, le attrezzature e gli accessori Cambro si sono guadagnati la fiducia e la fedeltà dei clienti grazie alla capacità di mantenere i cibi in sicurezza più a lungo. In Cambro, ogni prodotto è progettato in base al principio fondamentale della sicurezza alimentare.

Il marchio StoreSafe, presente in gran parte del catalogo Cambro, identifica i prodotti che tutelano la sicurezza degli alimenti.



Certificati da NSF International



Lavabile in lavastoviglie



Impilabile



Isolamento in schiuma



Cinque Considerazioni per Trovare la Soluzione Migliore alle tue esigenze

Soluzioni Cambro® per il trasporto isotermico

Cambro offre la più ampia gamma di attrezzature per il trasporto isotermico al mondo. Con una grande varietà di forme, colori, misure e una resistenza senza eguali, Cambro è una colonna portante del trasporto alimentare. I nostri prodotti sono affidabili per gran parte dei nostri clienti: ristoranti, hotel, scuole, ospedali, unità militari e tanti altri.



1 Tipologie di contenitori e relativi utilizzi

- Cambro offre contenitori per bevande, bacinelle gastronorm, teglie e vassoi.
- Tutti i contenitori realizzati secondo le specifiche Gastronorm EN 631-1 si adattano a tutti i carrelli o accessori GN per il trasporto di Cambro.
- Per le bacinelle GN da 1/2 o 1/3, utilizzare i carrelli o i contenitori a caricamento frontale con il codice del modello compreso tra 400 e 1000.

4 Esigenze sulle capacità di stoccaggio

- La scelta del contenitore è influenzata anche dalla quantità di persone da servire. L'UPC400 può contenere circa 180 porzioni. (una porzione = 280 mL).
- Scegliere contenitori di dimensioni tali da poter essere riempiti il più possibile durante la maggior parte degli utilizzi.
- Trasportare contenitori il più possibile pieni massimizza il mantenimento della temperatura.
- La capacità di carico è specificata dal numero di bacinelle GN 1/1 con altezza di 10 cm. Esempio: il contenitore UPC400 contiene 4 bacinelle GN 1/1 alte 10 cm.

2 Scopo e budget

- E' importante innanzitutto capire quante ore verrebbe utilizzato il contenitore o il carrello isotermico (meno di 4 ore, tra 4 e 8 ore o più di 8 ore) e per quale utilizzo sarebbe destinato (eventi con catering, trasporto di cibi già preparati, mantenimento della temperatura per breve tempo o altro).
- I carrelli in polietilene sono progettati per un utilizzo molto prolungato.

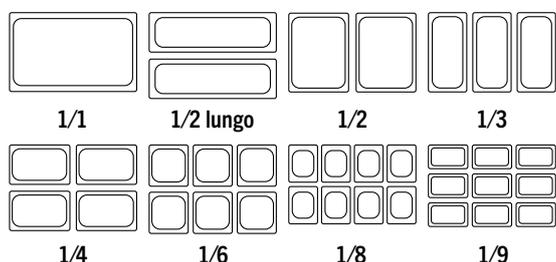
3 Tempi di mantenimento della temperatura

- I contenitori isotermici Cambro mantengono temperature sicure fino a quattro ore.
- E' possibile utilizzare il Camchiller (piastra fredda), il Camwarmer (piastra calda) e il ThermoBarrier (divisorio per ripiani) per prolungare la durata di mantenimento della temperatura.
- Per un maggior mantenimento del calore o per un frequente accesso agli alimenti, è consigliabile utilizzare il carrello elettrico Ultra Pan Carrier serie H o il Pro Cart Ultra.

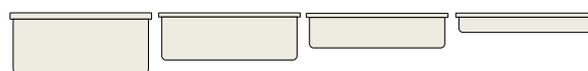
5 Requisiti per il trasporto

- E' importante considerare le dimensioni e l'ingombro dei contenitori che si vogliono acquistare. Attrezzature troppo grandi potrebbero dare problemi di spazio nelle aree di stoccaggio o sui mezzi per le consegne.
- Considerate inoltre lo sforzo fisico delle persone che dovranno trasportare, impilare o movimentare i contenitori e la distanza da percorrere.
- I contenitori per il trasporto di Cambro sono dotati di maniglie ergonomiche per una facile movimentazione.
- I carrelli Camdolly di Cambro e la cinghia di sicurezza 400STP sono molto utili per impilare e movimentare in sicurezza e senza troppi sforzi i contenitori per lo stoccaggio.

Riepilogo delle dimensioni dei contenitori GN



Bacinella GN 1/1



Profondità:	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
Capacità:	25,6 L	19,5 L	13 L	8,5 L
Porzioni:	108	82	55	36

Cinque Consigli da Seguire per Ottenere le Massime Prestazioni

1 Assicurarsi che tutte le parti siano funzionanti

Tenere pulite e in buone condizioni le guarnizioni, le chiusure, le cerniere, i perni degli sportelli e le valvole di sfogo così da garantire un ottimo mantenimento della temperatura nel tempo.

2 Preriscaldare o preraffreddare

Preriscaldare o pre-raffreddare i contenitori prima dell'utilizzo così da prolungare la durata di conservazione.

Preriscaldamento

Inserire nello scomparto una piastra eutettica calda o una bacinella con acqua a 88°C sulle guide inferiori. Chiudere lo sportello per 15-30 minuti.



Preraffreddamento

Inserire nello scomparto una piastra eutettica fredda o una bacinella con acqua ghiacciata sulle guide superiori. Chiudere lo sportello per 15-30 minuti. Se riuscite in termini di spazio, posizionate i contenitori/carrelli in una cella frigorifera o in un congelatore per tutta la notte con gli sportelli aperti o senza coperchi.



4 Ridurre al minimo l'apertura e la chiusura degli sportelli

Ogni volta che si aprono gli sportelli, gli alimenti perdono temperatura. Per ridurre le aperture non necessarie degli sportelli, etichettate correttamente i contenitori per l'identificazione del contenuto.



I carrelli elettrificati Cambro hanno un tempo di recupero della temperatura molto breve

3 Utilizzare bacinelle poco profonde e con coperchio (quando possibile)

- Le bacinelle poco profonde (da 6,5 cm o 10 cm) mantengono meglio la temperatura, la qualità e la sicurezza dei cibi.
- Utilizzare i coperchi sulle relative bacinelle aiuta a evitare fuoriuscite durante il trasporto e a proteggere gli alimenti da contaminazioni crociate.
- I coperchi Cambro evitano l'utilizzo di involucri o pellicole temporanee, riducendo i costi e garantendo uno stoccaggio sicuro.



Coperchio GripLid® GN 1/1: evita le fuoriuscite durante il trasporto.

Nota: i liquidi bollenti a 88°C o più non devono essere versati direttamente in un contenitore Cambro.

5 Ridurre al minimo gli spazi vuoti

Gli spazi vuoti fanno perdere temperatura agli alimenti. Trasportare i contenitori il più possibile pieni. Utilizzate una ThermoBarrier (divisorio per ripiani) per massimizzare le temperature sicure degli alimenti e il tempo di conservazione.

Bacinella per alimenti caldi

THERMOBARRIER®

Vuoto

Caratteristiche dei Contenitori/Carrelli Isotermici

Isolamento in schiuma

L'isolamento in poliuretano espanso, spesso e privo di CFC, ha la densità del legno e garantisce il mantenimento della temperatura degli alimenti caldi o freddi per molte ore.



Resistenza

L'esterno in polietilene non si ammacca, non si ammacca, non si crepa, non si arrugginisce, non si scheggia e non si rompe.



Sportelli

I Camcarrier®, i Camcart® e i Combo Carts™ a caricamento frontale sono progettati in modo che gli sportelli si aprano di 270° per facilitare le operazioni di carico e scarico.



Area di appoggio

I contenitori Cambro sono realizzati in modo tale che la parte superiore possa ospitare una bacinella GN.



Maniglie

Due maniglie ergonomiche verticali prestampate su tutta l'altezza del carrello offrono una presa sicura e una facile movimentazione.



Chiusure

Le robuste chiusure assicurano una tenuta ermetica e sono facili da utilizzare.



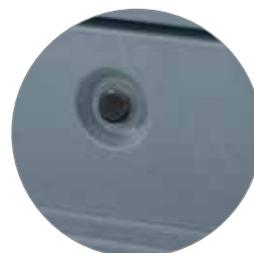
Guide

Le guide o i binari prestampati sono progettati per massimizzare la capacità di stoccaggio di ogni contenitore. Tutti i carrelli Cambro per teglie o bacinelle GN sono conformi agli standard di legge EN-631.



Valvola di sfiato

La valvola di sfiato brevettata o il design autoventilante permettono di ridurre l'umidità e il vapore all'interno del contenitore favorendo l'apertura di sportelli o coperchi.



Paracolpi

I paracolpi prestampati sui carrelli aiutano a ridurre al minimo i danni durante il trasporto.



Ruote

Le ruote, estremamente resistenti, garantiscono una movimentazione silenziosa e sicura.



Nota: raffreddare sempre le teglie in acciaio per 30-60 secondi a 121°C prima di inserirle in un contenitore Cambro.



Soddisfa i criteri di sanificazione e igiene.



Idoneo al contatto alimentare



Lavabile in lavastoviglie

Il futuro nel trasporto degli alimenti

Carrelli Pro

Cart Ultra®

EcoSafe

CE



NSF®

Tranne PCU2000 Freddo

Store Safe

ETL LISTED US



Scansiona il codice QR per maggiori informazioni.

**Cibi caldi e freddi IN
UN UNICO CARRELLO
Energia EFFICIENTE**

Il PCU2000 può contenere

20 bacinelle GN profonde 10 cm



Il PCU1600 può contenere

16 bacinelle GN profonde 10 cm



Il PCU1000 può contenere

10 bacinelle GN profonde 10 cm



Il PCU800 può contenere

8 bacinelle GN profonde 10 cm



SCHERMO TATTILE



SPORTELLO FREDDO

Temperatura regolabile da 0,3°C a 21,1°C senza compressore.

Tempo di ripristino:
PCU1000/media 23 sec.
PCU 2000/ Media 30 sec.



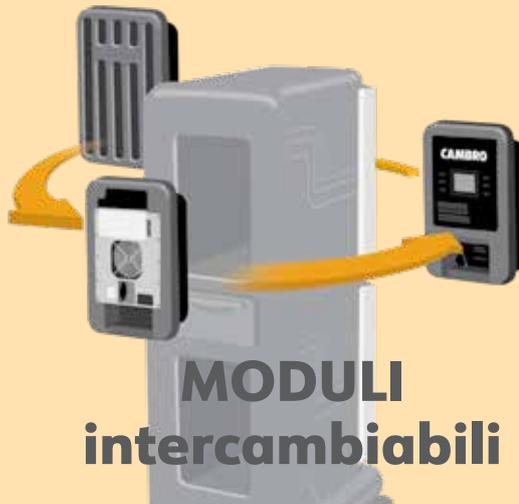
Refrigerazione mobile senza compressore - sicuro da spostare in luoghi remoti.



SPORTELLO CALDO

Temperatura regolabile da 21°C a 85°C. Si riscalda in 15 min.

Tempo di ripristino:
20 secondi circa.



MODULI intercambiabili

Scegliete la configurazione che più si adatta alle vostre esigenze. I singoli moduli, caldo e freddo, possono essere ordinati separatamente.

MAINTIENE LA TEMPERATURA PER PIÙ 4+ ORE SENZA COLLEGAMENTO ALLA CORRENTE ELETTRICA



Carrelli Pro Cart Ultra® per Bacinelle GN

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

Caratteristiche e benefici

- Unici e versatili, i carrelli per il trasporto e la conservazione di alimenti pesanti sono progettati per conservare elettricamente e/o passivamente alimenti caldi e/o freddi contemporaneamente in un unico carrello.
- L'esterno in polietilene, resistente e durevole, rimane fresco al tatto e non si ammacca, non si incrina, non si scheggia e non arrugginisce.
- Lo spesso isolamento in poliuretano privo di CFC presente in tutto il carrello garantisce il mantenimento degli alimenti a temperature sicure fino a 4 ore nelle unità passive.
- I moduli attivi caldi o freddi e i moduli passivi sono venduti separatamente e possono essere sostituiti rapidamente per adattarsi alle modifiche del menu o alle esigenze operative.
- Gli sportelli autoventilanti per impieghi gravosi, privi di guarnizioni, si aprono di 270 gradi lateralmente, a filo del carrello. Gli sportelli sono dotati di chiusura rapida magnetica e di due chiusure in nylon resistente. La porta e il corpo sono dotati di cerniere rinforzate per impieghi gravosi e di grosso calibro.
- Il termometro digitale solare dello sportello fornisce immediatamente la temperatura interna del vano.
- I binari sagomati sostengono le teglie GN con configurazione a carico frontale (PCU800, PCU1000) e laterale (PCU1600, PCU2000).
- Due ergonomiche maniglie posteriori verticali stampate corrono per tutta l'altezza del carrello.
- PCU800 e PCU1000 sono dotati di serie di ruote in nylon che non richiedono manutenzione 15 x 3,8 cm. 2 anteriori girevoli con freno, 2 posteriori rigide.
- Il PCU1600 e PCU2000 è dotato di ruote in gomma ad alta resistenza per impieghi pesanti, 15 x 5 cm, 2 anteriori girevoli con freno, 2 posteriori rigide. Il perno di bloccaggio delle ruote anteriori può essere utilizzato per convertire quelle girevoli in rigide.
- Il modulo di riscaldamento è dotato di un controllo touchscreen con regolazione e impostazione della temperatura da 60°C a 85°C.
- Il modulo di raffreddamento è dotato di un semplice controllo in ingresso con un da 0,28°C a 5°C.
- Entrambi i moduli di riscaldamento e raffreddamento sono dotati di lettura della temperatura effettiva, Il set-point della temperatura può essere facilmente commutato da °C.



Specifiche elettriche (Per scomparto)

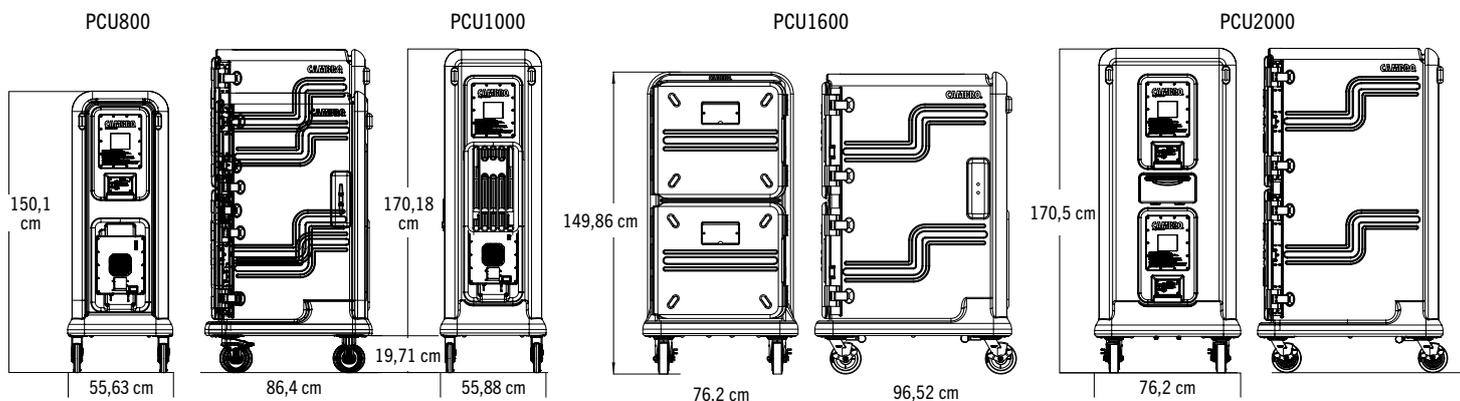
	MODULO CALDO	MODULO FREDDO
TENSIONE RICHIESTA	100-230 VAC	100-230 VAC
AMPS	4,43a @ 115v 2,22a @ 220v	3,26a @ 115v 1,42a @ 230v
WATTS	507w @ 115v 510w @ 230v	326,6w @ 115v 326,6w @ 230v
HERTZ	50/60	50/60
FASE	Singolo	Singolo

Capacità totale

		PROFONDO BACINELLE GN			
Codice	Descrizione	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



Dimensioni



Codice	Descrizione	Dimensioni Esterne L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
PCU800			
PCU800HH	2 Moduli caldi attivi	55,63 x 86,36 x 150,1 cm	46,24
PCU800HC	1 Modulo caldo attivo (in alto), 1 Modulo freddo attivo (fondo)		50,21
PCU800CC	2 Moduli freddi attivi		54,18
PCU800PP	2 Moduli passivi		40,77
PCU1000			
PCU1000HH	2 Moduli caldi attivi	55,88 x 86,36 x 169,6 cm	65,1
PCU1000HC	1 Modulo caldo attivo (in alto), 1 Modulo freddo attivo (fondo)		69,06
PCU1000CC	2 Moduli freddi attivi		73,03
PCU1000PP	2 Moduli passivi		60
PCU 1600			
PCU1600HH	2 Moduli caldi attivi	76,20 x 96,52 x 149,86 cm	73,6
PCU1600HC	1 Modulo caldo attivo (in alto), 1 Modulo freddo attivo (fondo)		77,57
PCU1600CC	2 Moduli freddi attivi		81,31
PCU1600PP	2 Moduli passivi		63,2
PCU2000			
PCU2000HH	2 Moduli caldi attivi	76,20 x 96,52 x 170,5 cm	86,16
PCU2000HC	1 Modulo caldo attivo (in alto), 1 Modulo freddo attivo (fondo)		90,12
PCU2000CC	2 Moduli freddi attivi		94,1
PCU2000PP	2 Moduli passivi		80,69

Modules

Colori standard:

Grigio Antracite (615).

Specifiche del produttore

I carrelli di contenimento e trasporto saranno i Pro Cart Ultra Pan Carriers, tutti i modelli che iniziano con PCU, prodotti da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 USA. Saranno realizzati in polietilene ad alta densità a doppia parete e poliuretano espanso privo di CFC. Sono dotate di guide stampate per il caricamento di teglie GN (PCU1000, PCU800) e di teglie GN (PCU2000). Sono disponibili con moduli elettrici caldi, elettrici freddi o passivi. Gli scomparti caldi elettrici avranno un modulo di riscaldamento ad alta efficienza energetica da 507W (unità a 110V) / 510W (unità a 230V) con comandi touchscreen e intervallo di temperatura regolabile da 60 a 85°C. Il modulo di riscaldamento deve riscaldare lo scomparto dalla temperatura ambiente a 73,9°C in 15 minuti.

Gli scomparti di raffreddamento elettrici avranno un modulo di raffreddamento termoelettrico a stato solido da 509 W (unità a 110 V) con un intervallo di temperatura regolabile da 0,28 a 21°C. Ciascun modulo caldo o freddo sarà dotato di un cavo di alimentazione monofase di 2,7 m con alloggiamento del cavo nel corpo del carrello. Ogni porta avrà 2 chiusure a paletta in nylon e ogni scomparto sarà dotato di cerniere in acciaio inox per impieghi gravosi. Ogni PCU1000 e PCU800 avrà 4 ruote in nylon da 15,2 x 3,81 cm, esenti da manutenzione, 2 girevoli a bloccaggio totale e 2 rigide. Ogni PCU2000 avrà 4 ruote in gomma ad alto modulo da 15,2 x 5 cm, 2 girevoli con freno e 2 rigide. Tutti i carrelli saranno disponibili in un colore - Grigio Antracite (615).

Carrello Pro Cart Ultra[®]

Acciaio inossidabile

Porta teglie e bacinelle GN



PCUS800

Capacità totale:

8 teglie GN 1/1 profonde 10 cm

Moduli intercambiabili

con raffreddamento
termoelettrico

No corrosione

304 armadio in acciaio inox



**Moduli
di facile
sostituzione**

CE

Modelli : PCUS800HH4, PCU800SHC4, PCUS800CC4

Caratteristiche e vantaggi

- **Pro Cart Ultra - Acciaio inossidabile:** La soluzione definitiva per contenere contemporaneamente cibi caldi e freddi!
- **Eccellenza a doppia temperatura:** Mantenere senza problemi cibi caldi e freddi all'interno di un unico carrello: una svolta nel settore della ristorazione. Niente più compromessi sulla qualità del cibo!
- **Costruiti per resistere:** Realizzati in robusto acciaio inossidabile, i nostri carrelli rimangono freddi al tatto e resistono alle ammaccature, alle crepe e alle scheggiature. Sono progettati per durare nel tempo.
- **Sicurezza alimentare senza compromessi:** Grazie all'isolamento ad alta efficienza, i nostri carrelli mantengono gli alimenti sicuri e deliziosi, senza perdere efficienza energetica durante l'uso.
- **Adattabilità:** Passate da un modulo caldo a un modulo freddo senza alcuno sforzo. Rispondete rapidamente ai cambiamenti improvvisi del menu e alle richieste operative, aumentando la vostra flessibilità.
- **Accesso e chiusura agevoli:** Gli sportelli del Pro Cart Ultra si aprono fino a 270 gradi rimanendo in posizione a filo del carrello. La chiusura rapida magnetica e il resistente nylon metallico garantiscono il mantenimento della temperatura all'interno dei moduli e facilitano l'accesso al contenuto.
- **Monitoraggio della temperatura:** Il termometro digitale frontale consente di avere sotto controllo in ogni momento la temperatura interna del modulo.
- **Perfetto per ospitare teglie e bacinelle:** Progettato per ospitare in sicurezza teglie e bacinelle GN, garantendo stabilità al contenuto durante il trasporto.
- **Manovrabilità senza sforzi:** Le maniglie verticali ergonomiche e la guida superiore rendono il trasporto comodo e silenzioso.
- **Movimentazione:** Dotati di 4 ruote in nylon altamente resistente: 2 a doppio bloccaggio e 2 a bloccaggio singolo per un controllo totale.
- **Sportello caldo - Temperatura controllata:** Tenete sempre sotto controllo la temperatura desiderata dei cibi, senza fatica, utilizzando l'interfaccia touchscreen del modulo. Impostate da 60°C a 85°C per un calore perfetto.
- **Sportello freddo - Temperatura controllata:** Il nostro modulo per il raffreddamento è dotato di controlli intuitivi che consentono di regolare la temperatura da 0,28°C a 5°C con facilità.



Specifiche elettriche (Per scomparto)

	MODULO CALDO	MODULO FREDDO
TENSIONE RICHIESTA	100-230 VAC	100-230 VAC
AMPS	4,43a @ 115v 2,22a @ 220v	3,26a @ 115v 1,42a @ 230v
WATTS	507w @ 115v 510w @ 230v	326,6w @ 115v 326,6w @ 230v
HERTZ	50/60	50/60
FASE	Singolo	Singolo

Capacità totale

		PROFONDO BACINELLE GN			
Codice	Descrizione	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

Especificaciones

Codice	Descrizione	Dimensioni Esterne L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
PCUS800HH	2 scomparti caldi attivi	55,63 x 86,36 x 150,1 cm	46
PCUS800HC	1 scomparto caldo attivo (in alto), 1 scomparto freddo attivo (in basso)		50
PCUS800CC	2 scomparti attivi per il freddo		54

Tolleranza dimensionale: +/- 0,64 cm

Confezione: 1 Colore: Acciaio Inox (000).

Colori standard

Acciaio Inox (000).

Specifiche del produttore

Il carrello Pro Cart Ultra è dotato di una struttura a doppia parete in acciaio inossidabile, per un perfetto isolamento termico. È dotato di guide che permettono di ospitare teglie e bacinelle GN durante il trasporto e lo stoccaggio. È disponibili in due configurazioni: moduli di riscaldamento e di raffreddamento elettrico. Gli scomparti per il riscaldamento elettrico sono dotati di un modulo ad alta efficienza energetica che funziona a 507W (110V) / 510W (230V), con comandi touchscreen e una gamma di temperature regolabili da 60 a 85°C. Il modulo di riscaldamento è in grado di portare la temperatura interna a 73,9°C entro un massimo di 15 minuti. Gli scomparti di raffreddamento elettrico sono dotate di un modulo termoelettrico che funziona a 326,6W (110V/230V), mantenendo le

temperature interne allo sportello tra i 0,28°C - 21°C. Il carrello è dotato di quattro ruote girevoli in gomma grigia antitraccia da 125 mm: 2 ruote con bloccaggio singolo e 2 ruote con bloccaggio doppio. Sono inclusi anche altri elementi ergonomici quali un maniglione superiore, maniglie posteriori verticali per la movimentazione e un paraurti in PVC di protezione alla base. Gli sportelli del carrello sono dotati di chiusure magnetiche e cerniere in acciaio. I termometri digitali per ogni scomparto sono integrati nella parte anteriore del carrello, consentendo un monitoraggio accurato della temperatura. Il pulsante di accensione principale, ben visibile, è posizionato nella parte anteriore. L'alimentazione è specificata a 230V, 50/60Hz, utilizzando un cavo a spirale con spina CE

Mantenere e trasportare in sicurezza gli alimenti caldi

La più ampia gamma di soluzioni per il trasporto isothermico del settore

- Ritenzione ottimale del calore
- Durata - Progettato per resistere a lungo in ambienti commerciali, è una scelta affidabile per tutti gli operatori.



Contenitore Isotermico con Porta Riscaldante - UPCH4002

Modello : UPCH4002

Caratteristiche e Vantaggi

- Perfetti per aperture e chiusure frequenti, ambienti con temperature estremamente basse ed eventi di lunga durata, i carrelli Ultra Pan Carrier e Ultra Camcart prolungano il tempo di conservazione dei cibi caldi e mantengono gli alimenti in sicurezza: un'alternativa economica ai grandi armadi scaldavivande.
- I carrelli e i contenitori sono estremamente versatili, possono contenere un'ampia varietà di alimenti.
- Sono perfetti per trasportare cibi caldi a eventi fuori sede, feste aziendali o per consegnare i cibi dalle cucine centrali alle sedi satellite.
- Grazie alla struttura resistente e all'affidabilità delle prestazioni di tenuta, si adattano perfettamente ad un'ampia gamma di bacinelle GN.
- Il calore delicato e non radiante, da 65,6° a 73,9°C fornisce un intervallo di temperatura ideale per mantenere gli alimenti caldi e al sicuro, preservando l'umidità ed evitando ulteriori cotture indesiderate.
- Consente di rispettare le norme HACCP mantenendo gli alimenti in sicurezza alle giuste temperature.
- Recupera la temperatura in 3 minuti dopo l'apertura e la chiusura dello sportello.
- L'esterno in polietilene resistente rimane fresco al tatto.
- L'isolamento in poliuretano espanso mantiene la temperatura al di sopra dei 65°C per oltre 4 ore se utilizzato senza corrente elettrica.
- La valvola di sfiato rilascia il vapore quando necessario per stabilizzare la pressione all'interno del contenitore.
- La chiusura in nylon da 23 cm si apre e si chiude facilmente, si fissa saldamente e non si piega.
- Dotato di maniglie ergonomiche integrate estremamente resistenti.
- Il modello UPCH400 è impilabile sia con l'UPCS400 che con l'UPC400, per un trasporto sicuro e un risparmio di spazio durante lo stoccaggio.
- Dodici set di guide sagomate, uniformemente distanziate, per ogni scomparto (1 scomparto nell'UPCH400 e 2 nell'UPCH800), consentono di gestire le diverse bacinelle di diverse dimensioni e di massimizzare la capacità di stoccaggio.
- UPCH400 può essere trasportato su ruote o sul carrello Camdolly® CD400.
- Il cavo di alimentazione da 2,7 m può essere avvolto e fissato nell'apposita fascietta in vinile sul lato sinistro dell'unità per agevolare il trasporto.
- La spia luminosa indica quando l'alimentazione è attiva.
- Il termometro situato all'interno dello sportello può essere facilmente rimosso per la pulizia.
- Lavabile in lavastoviglie (senza il motore riscaldante o termometro).
- Elettrico.
- Consuma meno energia di tre lampadine da 100 watt.
- I modelli UPCH400 e UPCH800 non richiedono assemblaggio. I modelli non elettrici UPC400 e UPC800 sono adattati ad ospitare una porta con motore elettrico per il caldo. Assemblaggio estremamente semplice e senza sforzo.

CAPACITÀ DI CARICO - GN 1/1	UPCH4002
Bacinelle GN1/1 - Padella profonda 6,35 cm	6
Bacinelle GN1/1 - Padella profonda 10 cm	4
Bacinelle GN1/1 - Padella profonda 15 cm	3
Bacinelle GN1/1 - Padella profonda 20 cm	2



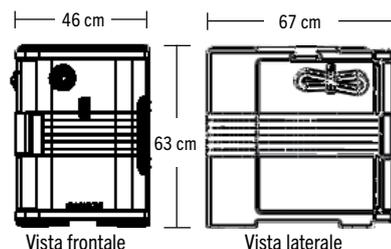
UPCH4002



Unità di riscaldamento



Custodia per il cavo



Vista frontale

Vista laterale

MANTENIMENTO DEL CALORE	65° - 74°C
TEMPO DI RISCALDAMENTO (da ambiente a temperatura)	a 65°C in 45 minuti da 24,4°C
TEMPO DI RECUPERO* (tempo di ripristino della temperatura dopo che la porta è stata tenuta aperta per 30 secondi)	3 minuti
TEMPO DI TRASPORTO* (il tempo in cui l'unità può essere tenuta passiva/ scollegata finché il contenuto non raggiunge i 65°C)	4 + Ore

*Basato su un test con 6 H-Pans™ da 15 cm di profondità con GripLids® riempiti con circa 14,2 L di acqua a 87,7°C. (Le temperature si riferiscono all'acqua, non all'aria nel carrello).

Modello	UPCH4002 (220 VAC)
Specifiche elettriche	
Tensione richiesta	200 -230 VAC
Massimo Amp.	1.2 a
Watt	265w
Hertz	50/60
Tipi di spina	Euro plug, CEE7
Tipi di spina/connettore alternativi	C15 / C16
Lunghezza del cavo di alimentazione	2,7m

Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Dimensioni Interne L x P x A	Dimensioni Esterne L x P x H	Peso del Prodotto (kg.)
UPCH4002	Contenitore Ultra Pan Carrier riscaldato, 220 V	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	46 x 67 x 63 cm	20,5

Colori standard

- Nero (110)
 Marrone scuro (131)
 Grigio granito (191)
- Verde granito (192)
 Blu ardesia (401)

Accessori opzionali

- Camdolly®
 CD400 - Blu ardesia (401)
 CDC400 - Rosso Rovente (158).
- Cinghia
 400STP

Specifiche del produttore

Il contenitore isotermico per bacinelle GN a carico frontale elettrico destinato al trasporto e alla ristorazione deve essere un contenitore Ultra Pan Carrier, modello UPCH4002 o Ultra Camcart UPCH800, prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, California 92647, Stati Uniti. Deve essere in polietilene e poliuretano espanso. Deve disporre di un cavo di alimentazione rimovibile di 2,7 m e la sua porta deve contenere un'unità riscaldante non corrosiva. Deve includere una spia luminosa anteriore e mantenere la temperatura tra 65 e 74 °C. Deve disporre di una cinghia in vinile sul lato sinistro. Deve avere una valvola di sfiato integrata nera per distribuire

equamente la pressione e rilasciare il vapore. Deve includere una guarnizione rimovibile. Deve disporre di 12 serie di guide stampate, uniformemente distanziate, per compartimento e trasportare bacinelle GN di dimensioni 1/1, 1/2, 1/3 e teglie da forno delle stesse dimensioni. Deve includere un fermo in nylon resistente e la porta del compartimento deve aprirsi a 240°. Deve disporre di maniglie ergonomiche stampate su entrambi i lati. Deve essere disponibile in 5 colori.



Carrelli Isotermici Elettrici Riscaldanti Ultra Camcart®

Modelli : UPCH8002, UPCH16002

Caratteristiche e Vantaggi

- Ideali per eventi di lunga durata, ambienti con temperature particolarmente basse e per chi ha necessità di movimentare gli alimenti frequentemente. I modelli UPCH800 e UPCH1600 prolungano la durata di conservazione dei cibi caldi, mantenendoli a temperature sicure. Rappresentano inoltre un'alternativa economica ai grandi contenitori scaldavivande.
- Perfetti per il trasporto di cibi caldi a eventi, feste aziendali o per le consegne dalle cucine centrali alle sedi satellite. Facili da usare: collegare alla corrente, preriscaldare, riempire con alimenti caldi all'interno di appositi contenitori, scollegare dalla corrente, trasportare, posizionare il tutto (scollegato e/o collegato alla corrente) per il servizio.
- Il calore delicato (65,6°C-73,9°C) e non radiante offre un intervallo di temperatura ideale per mantenere gli alimenti sicuri e caldi, preservandone l'umidità e prevenendo un'ulteriore cottura involontaria. Il motore si accende e si spegne quando necessario, mantenendo la temperatura impostata.
- I modelli con scomparto riscaldato solo nella parte superiore offrono una grande versatilità: infatti in uno è possibile mantenere i cibi caldi, nell'altro invece è possibile ospitare cibi freddi. **NOTA:** Tutte le unità non collegate alla corrente sono completamente isotermiche e possono essere utilizzate per conservare cibi caldi o freddi.
- Il calore viene distribuito in tutta l'unità da bocchette verticali che favoriscono la circolazione dalla parte anteriore a quella posteriore dello scomparto.
- Per ottenere i risultati migliori, preriscaldare gli scomparti per 45 minuti partendo da temperatura ambiente.
- Consentono di rispettare le norme HACCP mantenendo temperature sicure e gli alimenti caldi.
- Recupera la temperatura in 3 minuti dopo l'apertura e la seguente chiusura dello sportello.
- L'esterno in polietilene resistente rimane fresco al tatto.
- Lo strato isolante in poliuretano espanso mantiene la temperatura al di sopra dei 65°C per oltre 4 ore se non collegati alla presa di corrente.
- Gli indicatori luminosi di accensione e riscaldamento sono situati sull'interruttore di alimentazione posto all'esterno dello sportello elettrico. **ROSSO** per l'accensione e **AMBRA** per la funzione riscaldamento.
- Il termometro digitale, situato all'interno dello sportello, mostra la temperatura interna del vano. Nei modelli a 220V vengono impostati di default i gradi Celsius.
- La valvola di sfiato, presente in ogni scomparto, consente di rilasciare automaticamente il vapore quando necessario.
- Le resistenti chiusure degli scomparti in nylon da 23 cm sono semplici da utilizzare e permettono di mantenere la temperatura in sicurezza all'interno del contenitore. Gli sportelli si aprono di 240° per facilitare le operazioni di carico e scarico.
- Il cavo di alimentazione rimovibile da 2,7 m può essere riposto nella cinghia di gomma situata sul lato del carrello.
- Le maniglie sagomate, poste sul retro del carrello, facilitano la movimentazione e il trasporto. Il paraurti prestampato riduce al minimo i danni alle pareti e alle ruote.
- E' dotato di quattro ruote da 15,2 cm ciascuna, 2 posteriori fisse, 2 anteriori girevoli, 1 con freno. Agevolano la movimentazione del carrello su tutti i tipi di terreno.
- I modelli con sistemi di sicurezza opzionali a prova di manomissione sono ideali per le strutture ad alto rischio di sicurezza. I perni delle cerniere delle porte non possono essere rimossi e tutti i dispositivi di fissaggio sono resistenti alle manomissioni. Una serratura per ogni porta.
- Elettrico.
- UPCH 800 e UPCH1600 non richiedono montaggio. I modelli UPC800 e UPC1600, non elettrico, possono essere equipaggiati con una porta riscaldata.



UPCH8002



UPCH16002



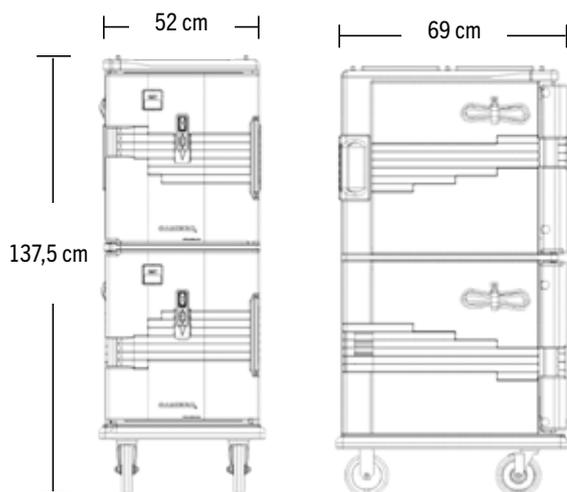
Unità di riscaldamento



Custodia per il cavo

CAPACITÀ DI CARICO - GN 1/1 (per carrello)	UPCH8002	UPCH16002
Bacinelle GN1/1 - Padella profonda 6,35 cm	12	24
Bacinelle GN1/1 - Padella profonda 10 cm	8	16
Bacinelle GN1/1 - Padella profonda 15 cm	6	12
Bacinelle GN1/1 - Padella profonda 20 cm	4	8

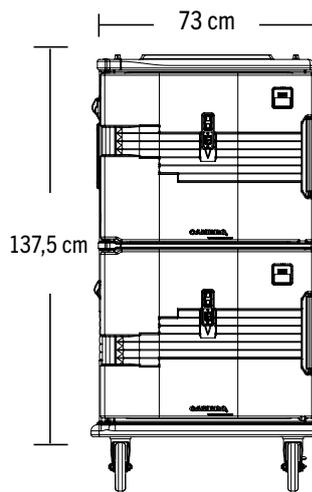
Carrelli Isotermici Elettrici Riscaldanti Ultra Camcart®



Vista frontale

UPCH8002

Vista laterale



Vista frontale

UPCH16002

Vista laterale

MANTENIMENTO DEL CALORE	65° -74°C
TEMPO DI RISCALDAMENTO (da ambiente a temperatura)	a 65°C in 45 minuti da 24,4°C
TEMPO DI RECUPERO* (tempo di ripristino della temperatura dopo che la porta è stata tenuta aperta per 30 secondi)	3 minuti
TEMPO DI TRASPORTO* (il tempo in cui l'unità può essere tenuta passiva/ scollata finché il contenuto non raggiunge i 65°C)	4 + Ore
*Basato su un test con 6 H-Pans™ da 15 cm di profondità con GripLids® riempiti con circa 14,2 L di acqua a 87,7°C. (Le temperature si riferiscono all'acqua, non all'aria nel carrello).	

Specifiche elettriche

Modelli	UPCH8002 220 VAC	UPCH16002 220 VAC
Tensione richiesta	200 - 230 VAC	200 - 230 VAC
Ampere massimo	2.3a	2.3a
Watt	506w	506w
Hertz	50/60	50/60
Tipo di spina	CEE7/7 to C15RA	CEE7/7 to C15RA
Connettore cavo / ingresso	C15 / C16	C15 / C16
Lunghezza del cavo di alimentazione	2,7m	2,7m

Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Dimensioni Interne L x P x A	Dimensioni Esterne L x P x H	Peso del Prodotto (kg.)
UPCH8002	Carrello Ultra Pan Carrier riscaldato, 220 V	34 x 53 x 35 cm	52 x 69 x 137,5 cm	43,5
UPCH16002	CCarrello Ultra Pan Carrier riscaldato, 220 V	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	73 x 84,7 x 137,5 cm	88,2

Colores estándar

- Nero (110) Marrone scuro (131) Grigio granito (191)
 Verde granito (192) Blu ardesia (401)

Accesorios opcionales

- UPCH8002 Ruote ad Alta Densità, 15 cm x 5,08 cm – 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.
 UPCH16002 Ruote ad Alta Densità, 15 cm x 5,08 cm – 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.

Specifiche del produttore

Il carrello elettrico per il servizio di ristorazione e il trasporto a carico frontale isolato deve essere un Ultra Camcart, modello UPCH8002 o UPCH16002, prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 USA. Deve essere realizzato in polietilene e poliuretano espanso. Deve avere un'unità riscaldante non corrosiva integrata nella porta e un cavo di alimentazione rimovibile di 2,7 m. Deve avere una chiusura della porta in nylon resistente di 23 cm per porta. Deve essere qualificato Energy Star e mantenere una temperatura di 65°-74°C. Deve avere requisiti di tensione tra 200-230 VAC (modello 220 V). La corrente massima dell'unità deve essere di 2,3 A (modello 220 V). Deve avere una potenza elettrica misurata di 506 W (modello 220 V). Deve avere una spina di tipo CEE7/7 a C15RA per i modelli a 220 V. Deve riscaldarsi fino a 65°C in 45 minuti dalla temperatura ambiente. Deve avere una spia di accensione e una spia di riscaldamento sulla parte anteriore di ciascuna porta riscaldata.

Deve generare e far circolare il calore in tutto il compartimento tramite sfiati verticali. Deve avere una cinghia di stoccaggio del cavo in gomma sul lato sinistro. Deve avere una guarnizione rimovibile per porta. Deve avere 12 serie di guide stampate uniformemente distanziate per compartimento e trasportare bacinelle GN 1/1, 1/2 o 1/3 (UPCH8002) e bacinelle GN 1/1 full size e 1/2 size long (UPCH16002). Deve avere una chiusura della porta in nylon resistente e la porta del compartimento deve aprirsi lateralmente a 240°. Deve avere maniglie ergonomiche stampate su ciascun lato. Deve avere quattro ruote per impieghi gravosi da 15,2 cm ciascuna, 2 posteriori fisse, 2 anteriori girevoli, 1 con freno. Non deve richiedere assemblaggio. Deve essere disponibile in 5 colori.



Contenitore Isotermico Camcarrier® per Bacinelle GN

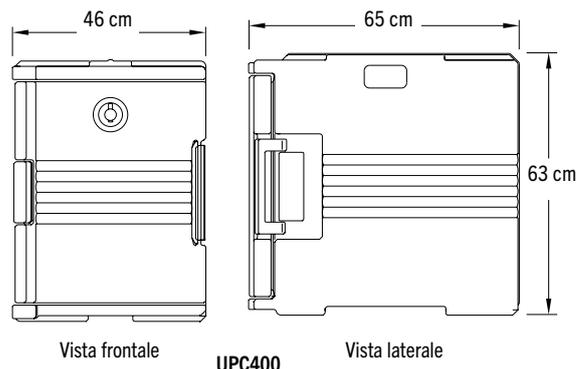
Modèles : UPC400

Caratteristiche e Vantaggi

- Questi contenitori estremamente capienti consentono di conservare e trasportare facilmente gli alimenti per qualsiasi evento o servizio di catering, di grandi o piccole dimensioni, con cibi caldi o freddi.
- Lo scomparto, isotermico, può contenere anche bacinelle GN 1/2 e 1/3.
- Con il divisore ThermoBarrier® (opzionale), è possibile conservare cibi caldi e freddi nello stesso scomparto. È possibile inoltre creare un "frigorifero portatile" utilizzando una piastra eutettica Camchiller® (opzionale), senza la necessità di utilizzare la corrente elettrica o il ghiaccio.
- La piastra eutettica calda Camwarmers® (opzionale) permette di mantenere i cibi caldi più a lungo all'interno dello scomparto.
- La struttura robusta, monoblocco e senza giunture, con pareti doppie in polietilene, è estremamente resistente e non si ammacca, rompe, arrugginisce o sceggia.
- Gli scomparti isotermici in poliuretano espanso e le guarnizioni a tenuta contribuiscono a mantenere la temperatura degli alimenti al sicuro senza l'utilizzo della corrente.
- Le chiusure degli sportelli, in nylon estremamente resistente, sono facili da aprire e chiudere in modo sicuro per garantire un mantenimento ottimale della temperatura all'interno del contenitore. Lo sportello si apre di 270° sul lato per facilitare le operazioni di carico e scarico.
- La valvola di sfiato permette di rilasciare il vapore impedendo la formazione di troppa umidità all'interno dello scomparto.
- Le maniglie ergonomiche integrate sono posizionate sui lati superiori del contenitore per garantire una facile movimentazione e un trasporto sicuro.
- I modelli dotati di "Security Package" sono ideali per l'uso in strutture penitenziarie. I perni delle cerniere non possono essere rimossi.
- Le unità possono essere impilate tra loro per facilitare il trasporto e ottimizzare lo spazio di stoccaggio.
- Il carrello Camdolly® (opzionale) facilita il trasporto.
- Non elettrico.
- Non è richiesto alcun assemblaggio.

CAPACITÀ DI CARICO - GN 1/1	UPC400
Bacinelle GN1/1 profonda 6,35 cm	6
Bacinelle GN1/1 profonda 10 cm	4
Bacinelle GN1/1 profonda 15 cm	3
Bacinelle GN1/1 profonda 20 cm	2

UPC400
(Mostrato con
Camchiller,
ThermoBarrier e
Camdolly CD400)

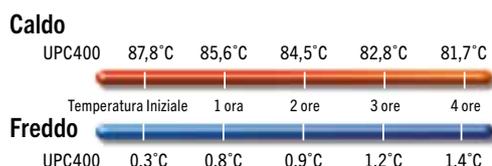


La chiusura singola si apre e si chiude facilmente. Struttura in nylon estremamente resistente.



I perni in nylon e le cerniere consentono di rimuovere e pulire facilmente lo sportello.

RITENZIONE DELLA TEMPERATURA DEGLI ALIMENTI



Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Dimensioni Interne L x P x A	Dimensioni Esterne L x P x H	Peso del Prodotto (kg.)
UPC400	Contenitore Isotermico Camcarrier	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	46 x 65 x 63 cm	16

Colori standard

- Nero (110) Blu ardesia (401)

Accessori opzionali

- Camdolly® CD400 – Blu ardesia (401) CDC400 – Rosso Rovente (158)
- Piastre per Caldo HP3253 – Rosso Fuoco (444) Cinghia 400STP
- Piastre Eutettiche CP3253 – Blu Freddo (443)

Specifiche del produttore

Il contenitore isotermico a caricamento frontale non elettrico destinato al trasporto e al mantenimento deve essere un contenitore Camcarrier, modello UPC400, prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647, Stati Uniti. Deve essere in polietilene ad alta densità a doppia parete monoblocco senza giunture. Deve essere dotato di un compartimento isotermico in poliuretano espanso. Deve avere 12 guide stampate con interassi di 3,8 cm. Deve essere compatibile con bacinelle GN 1/1, 1/2 e 1/3 di profondità da 6,5 cm a 20 cm. Deve includere un fermo in nylon resistente

e una guarnizione ermetica. Lo sportello dello scomparto deve aprirsi lateralmente a 270°. Deve essere dotato di una valvola di sfiato integrata all'esterno della porta. Deve disporre di maniglie ergonomiche prestampate su entrambi i lati. Deve essere disponibile con una custodia di sicurezza a prova di manomissione opzionale per l'uso in ambienti carcerari. Non è necessario alcun assemblaggio. Deve essere disponibile in 2 colori.



Carrelli Isotermici Camcart® UPC800 e UPC1600 per Bacinelle GN

Modelli : UPC800, UPC1600

Caratteristiche e Vantaggi

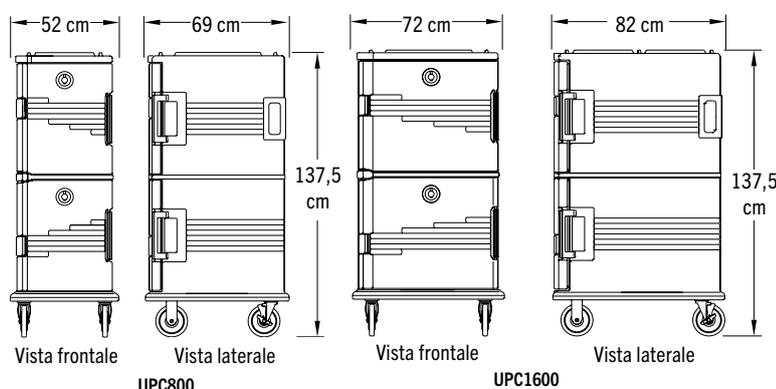
- I carrelli Camcarts, estremamente capienti, permettono di gestire facilmente lo stoccaggio e il trasporto dei cibi, caldi o freddi, per qualsiasi evento di catering, grande o piccolo. Possono anche essere utilizzati per il servizio pasti nelle strutture sanitarie.
- Con il divisore ThermoBarrier® (opzionale), è possibile conservare cibi caldi e freddi nello stesso scomparto. È possibile inoltre creare un "frigorifero portatile" utilizzando una piastra eutettica Camchiller® (opzionale), senza la necessità di utilizzare la corrente elettrica o il ghiaccio.
- Mantenete le temperature di conservazione degli alimenti caldi più a lungo utilizzando due piastre Camwarmers® all'interno di ogni scomparto, nei modelli UPC800 e UPC1600.
- La struttura robusta, monoblocco e senza saldature, con pareti doppie in polietilene, non si ammacca, rompe, scheggia, incrina o arrugginisce.
- Gli scomparti isotermici in poliuretano espanso e le guarnizioni a tenuta contribuiscono a mantenere la qualità e la temperatura degli alimenti senza l'utilizzo di fonti di calore esterne.
- Le chiusure degli sportelli, in nylon estremamente resistente, sono facili da utilizzare e garantiscono il perfetto mantenimento della temperatura per una corretta e sicura conservazione degli alimenti. Ogni sportello si apre di 270° sul lato per facilitare le operazioni di carico e scarico.
- La valvola di sfiato permette di rilasciare il vapore e gestendo al meglio il livello di umidità all'interno di ogni scomparto.
- Le maniglie verticali integrate sul retro consentono una movimentazione comoda e sicura. Il paraurti integrato riduce al minimo i danni alle pareti e alle ruote.
- Sono dotati di quattro ruote per carichi pesanti da 15,24 cm, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno. Esse garantiscono un trasporto e una manovrabilità fluidi su tutti i tipi di terreno.
- Da utilizzare con il pacchetto Optional Security per l'uso in istituti penitenziari. I perni delle cerniere non possono essere rimossi.
- Non elettrico.
- Non è richiesto l'assemblaggio.



UPC800



UPC1600



Vista frontale

UPC800

Vista laterale

Vista frontale

UPC1600

Vista laterale

CAPACITÀ DI CARICO - GN 1/1 (per carrello)	UPC800	UPC1600
Bacinelle GN1/1 profonda 6,35 cm	12	24
Bacinelle GN1/1 profonda 10 cm	8	16
Bacinelle GN1/1 profonda 15 cm	6	12
Bacinelle GN1/1 profonda 20 cm	4	8

RITENZIONE DELLA TEMPERATURA DEGLI ALIMENTI

Caldo

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



Freddo

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

Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Dimensioni Interne L x P x A	Dimensioni Esterne L x P x H	Peso del Prodotto (kg.)
UPC800	Carrello Isotermico Camcart	33 x 54,5 x 48,5 cm	52 x 69 x 137,5 cm	16
UPC1600	Carrello Isotermico Camcart	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	71,5 x 82 x 137,5 cm	16

Colori standard

- Nero (110) Blu ardesia (401)

Accessori opzionali

- Piastre per Caldo HP3253 – Rosso Fuoco (444)
Piastre Eutettiche CP3253 – Blu Freddo (443)

Specifiche del produttore

Il carrello isotermico a caricamento frontale non elettrico destinato al trasporto e alla ristorazione deve essere un carrello Camcart, modello UPC800 o UPC1600, prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647, Stati Uniti. Deve essere in polietilene ad alta densità a doppia parete monoblocco senza giunture. Deve essere diviso in 2 compartimenti isotermici distinti in poliuretano espanso. Ogni compartimento deve poter ospitare vari bacinelle GN di dimensioni 1/1, 1/2 o 1/3, con profondità da 6,5 cm a 20 cm. Deve essere dotato di fermi in nylon e le porte del compartimento devono aprirsi lateralmente a 270°. Ogni compartimento deve essere dotato di una valvola di sfiato. Deve avere maniglie verticali stampate situate a metà altezza sul retro del carrello.

Deve essere dotato di un paraurti stampato. Deve disporre di 4 ruote da 15,24 cm, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno. Deve essere disponibile con una custodia di sicurezza a prova di manomissione opzionale per l'uso in ambienti carcerari. I modelli UPC1600HD e UPC1600TR devono essere dotati di 4 ruote ad alta resistenza e ad alto modulo di elasticità di 15,24 cm x 5 cm (2 fisse e 2 girevoli con freno). Non è necessario alcun assemblaggio. Deve essere disponibile in 2 colori.



Carrello Porta Ghiaccio SlidingLid™

- Realizzato con la tecnologia rotomolding in un unico stampo monoblocco, garantisce la massima durabilità e resiste a crepe, ammaccature e ruggine.
- Ideale per il servizio di bevande durante eventi all'aperto, servizi di catering o all'interno di hotel
- L'esclusivo coperchio scorrevole riduce le contaminazioni crociate e agevola la conservazione del ghiaccio.
- Il pozzetto incassato e la griglia di drenaggio mantengono il ghiaccio separato dall'acqua.
- Le maniglie ergonomiche integrate facilitano la movimentazione e il trasporto.



Carrello per il Ghiaccio con Coperchio SlidingLid™

Modelli : ICS100L, ICS100L4S
Piano inclinato (capacità 45,5 kg)

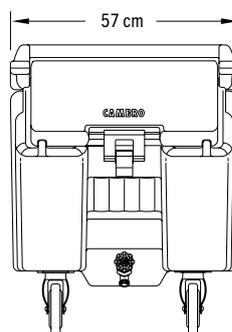


Caratteristiche e Vantaggi

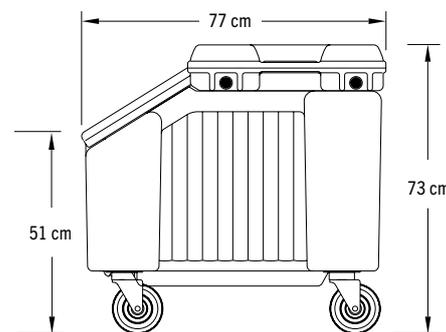
- Alto solo 73 cm, si adatta perfettamente sotto i tavoli di preparazione standard, i piani di lavoro, i tavoli per banchetti di bevande e sotto il ponte di collegamento del sistema CamKiosk®. Si abbina perfettamente con i Cambars®.
- La struttura a doppia parete in polietilene ad alta densità è resistente agli urti e non si ammacca, non si incrina, non fa bolle, non si scheggia e non si rompe. Si pulisce facilmente.
- Il spesso isolamento in schiuma di poliuretano mantiene il ghiaccio congelato per giorni! Riduce la frequenza del rifornimento, garantendo un servizio rapido e pratico.
- L'esclusivo coperchio superiore inclinato scivola verso l'alto e indietro nel coperchio di sicurezza per un facile accesso al ghiaccio.
- Può contenere fino a 45,5 kg di ghiaccio.
- Quattro robuste viti a testa zigrinata fissano saldamente il coperchio durante il trasporto e quando lo si fa scorrere all'indietro.
- La chiusura anteriore in nylon assicura il coperchio durante il trasporto e protegge il contenuto quando il contenitore non è in uso. Assicura un'eccellente tenuta della temperatura. Non arrugginisce.
- Il rubinetto filettato e incassato, senza sgocciolamento, con attacco per tubo flessibile standard, conforme alla normativa NSF, consente di svuotare e pulire in modo rapido e pratico.
- Include un ripiano di scarico in policarbonato infrangibile per il drenaggio immediato dell'acqua, in modo che il ghiaccio duri più a lungo.
- Le impugnature laterali modellate sono robuste e non si rompono. Garantisce una maneggevolezza e una manovrabilità controllate.
- Le impugnature anteriori e posteriori offrono una presa comoda per sollevare l'unità dentro e fuori dai veicoli di trasporto.
- Quattro ruote da 12,7 cm garantiscono una facile manovrabilità a bordo piscina, attraverso campus o su pavimenti per banchetti. Le ruote anteriori girevoli sono dotate di freni di bloccaggio.
- Modello ICS100L - 2 fisse, 2 girevoli con freno.
- Modello ICS100L4S - 4 girevoli, 2 con freno.
- Non è richiesto alcun assemblaggio.



ICS100L



Vista frontale



Vista laterale

Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Dimensioni Interne L x P x A	Dimensioni Esterne L x P x H	Peso del Prodotto (kg.)
ICS100L	Carrello per il Ghiaccio con coperchio SlidingLid™	39 x 61 x 30 - 45 cm	57 x 77 x 73 cm	24

Colori standard

- Nero (110) Marrone scuro (131) Blu ardesia (401)

Specifiche del produttore

Il carrello porta ghiaccio Slant Top con capacità di 45,5 kg è un modello Cambro, prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647. E' costruito in polietilene ad alta densità a doppia parete e poliuretano espanso ad alta densità. E' dotato di angoli arrotondati e impugnature laterali sagomate. Ha 4 robuste viti a testa zigrinata per fissare saldamente il coperchio superiore per un trasporto sicuro. E' dotato di una chiusura anteriore in nylon.

Altezza di 73 cm. Dotato di un rubinetto filettato da incasso, antigoccia, con attacco per tubo flessibile standard, conforme alla normativa NSF. Incluso un ripiano di scarico interno in policarbonato. E' dotato di 4 ruote da 12,7 cm e 2 freni anteriori bloccabili. Non richiede alcun assemblaggio ed è disponibile in 7 colori.

Carrello per il Ghiaccio con Coperchio SlidingLid™

Modelli : ICS125L, ICS125LB

Standard (capacità 57 kg)



Caratteristiche e Vantaggi

- All'interno o all'esterno, con il caldo o con l'umidità, questi eleganti modelli mantengono la loro freschezza e sono in grado di conservare il ghiaccio per giorni. Offrono affidabilità, valore e una conservazione più sicura per un massimo di 57 kg di ghiaccio.
- L'esclusivo coperchio scorrevole non ha chiusure. Scorre all'indietro e sotto il coperchio della base per un accesso rapido e si chiude per una conservazione sicura e igienica. Contribuisce a ridurre il rischio di contaminazione incrociata.
- Quattro robuste viti a testa zigrinata fissano saldamente il coperchio della base durante il trasporto e quando si fa scorrere la parte superiore all'indietro e sotto.
- L'apertura di servizio è di 29,2 cm x 43,2 cm per caricare e scaricare il ghiaccio in modo facile e veloce.
- La struttura a doppia parete in polietilene ad alta densità è resistente agli urti e non si ammacca, non si incrina, non fa bolle, non si scheggia e non si rompe. Facile da pulire.
- Lo spesso isolamento in poliuretano espanso mantiene il ghiaccio congelato. Riduce la frequenza di rifornimento, garantendo un servizio rapido e conveniente.
- Il rubinetto incassato, a prova di perdite e con un quarto di giro, si trova sulla parte anteriore di ogni unità per un facile accesso e un rapido svuotamento.
- Il pozzetto interno incassato con ripiano in policarbonato tiene il ghiaccio fuori dall'acqua, garantendo una qualità e una conservazione di lunga durata.
- La maniglia integrata è robusta e non si rompe. Garantisce un controllo ottimale nella gestione e nella manovrabilità.
- Impugnatura di sollevamento incassata sulla parte anteriore per un sollevamento sicuro e bilanciato dentro e fuori dai camion per le consegne.
- Due configurazioni di ruote soddisfano diverse esigenze di trasporto. Le ruote Easy Wheels da 20,3 cm rendono il trasporto ancora più agevole e praticamente senza sforzo.
- Modello ICS125L - Quattro ruote da 12,7 cm ciascuna, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.
- Modello ICS125LB - Due ruote anteriori da 12,7 cm, 2 girevoli, 1 con freno e 2 ruote Easy Wheels da 20,3 cm.
- Non è richiesto alcun assemblaggio.



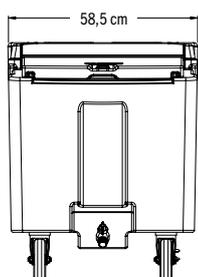
ICS125L



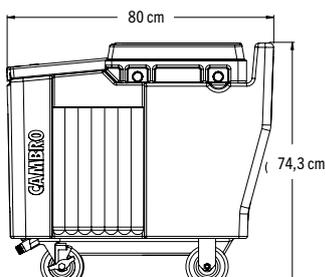
ICS125LB



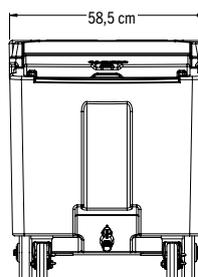
Ruote Easy da 20,3 cm sui modelli ICS125LB.



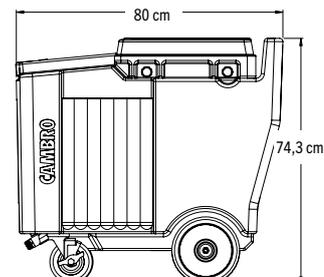
ICS125L (Vista frontale)



ICS125L (Vista laterale)



ICS125LB (Vista frontale)



ICS125LB (Vista laterale)

Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Dimensioni Interne L x P x A	Dimensioni Esterne L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
ICS125L	Carrello porta ghiaccio SlidingLid	43,2 x 61 x 45,7 cm	58,5 x 80 x 74,3 cm	13.16
ICS125LB	Carrello porta ghiaccio SlidingLid	43,2 x 61 x 45,7 cm	58,5 x 80 x 74,3 cm	13.16

Colori standard

- Nero (110) Marrone scuro (131) Blu ardesia (401)

Specifiche del produttore

Il contenitore per ghiaccio standard con coperchio scorrevole SlidingLid Ice Caddy della capacità di 57 kg è un modello Cambro, prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 U.S.A. È costruito in polietilene monostampato a doppia parete ad alta densità e poliuretano espanso iniettato ad alto spessore. È dotato di un coperchio scorrevole senza chiusure. Scorre all'indietro e sotto un coperchio di base fissato al contenitore. Ha gli angoli arrotondati e una maniglia integrata. Ha un'apertura di servizio di 29,2 x 43,2 cm.

Avrà un rubinetto incassato, a tenuta stagna, a un quarto di giro sulla parte anteriore. Il pozzetto interno è incassato con un ripiano in policarbonato infrangibile. È disponibile con 2 diverse configurazioni di ruote, tra cui il modello ICS125LB con 2 ruote Easy Wheels da 20,3 cm ciascuna. Non richiede alcun assemblaggio e è disponibile in 3 colori.

Carrello per il Ghiaccio con Coperchio SlidingLid™

Modelli : ICS175L, ICS175LB

Standard (capacità 79 kg)



Caratteristiche e Vantaggi

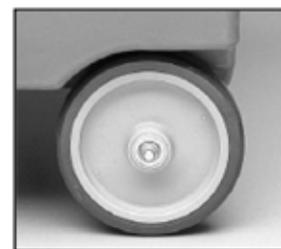
- All'interno o all'esterno, con il caldo o con l'umidità, questi eleganti modelli mantengono la loro freschezza e sono in grado di conservare il ghiaccio per giorni. Offrono affidabilità, valore e una conservazione sicura (possono ospitare 57 kg di ghiaccio).
- L'esclusivo coperchio scorrevole non ha chiusure. Scorre all'indietro per un facile accesso al contenuto del carrello e si chiude velocemente per una conservazione sicura e igienica. Contribuisce a ridurre il rischio di contaminazione crociata.
- Quattro robuste viti a testa zigrinata fissano saldamente il coperchio alla base mantenendolo in posizione durante l'utilizzo e durante il trasporto.
- L'apertura è di 35,6 cm x 45,7 cm per caricare e scaricare il ghiaccio in modo facile e veloce.
- La struttura a doppia parete in polietilene ad alta densità è resistente agli urti e non si ammacca, non si incrina, non si scheggia e non si rompe. Facile da pulire.
- Lo spesso strato isolante in poliuretano espanso mantiene il ghiaccio più a lungo. Riduce la frequenza del rifornimento, evitando così sprechi di materiale o riducendo i costi di approvvigionamento.
- Il rubinetto incassato, a prova di perdite, si trova sulla parte anteriore di ogni unità per un facile accesso e un rapido svuotamento.
- Il pozzetto interno incassato con ripiano di scarico in policarbonato Camwear® tiene il ghiaccio lontano dall'acqua sciolta che si crea sul fondo del carrello, garantendo qualità e una conservazione maggiore del prodotto.
- La maniglia integrata monoblocco è estremamente resistente. Garantisce un trasporto sicuro e una facile manovrabilità.
- L'impugnatura incassata sul fronte del contenitore permette un sollevamento sicuro del contenitore dentro e fuori dai camion di consegna.
- Disponibili con due configurazioni di ruote, soddisfano diverse esigenze di trasporto. Le ruote Easy Wheels da 25,4 cm rendono il trasporto ancora più agevole e praticamente senza sforzo.
- Modello ICS175L - Quattro ruote da 12,7 cm ciascuna, 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.
- Modello ICS175LB - Due ruote anteriori da 12,7 cm, 2 girevoli, 1 con freno e 2 ruote Easy Wheels da 25,4 cm.
- Non è richiesto alcun assemblaggio.



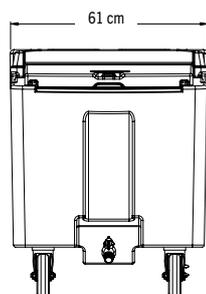
ICS175L



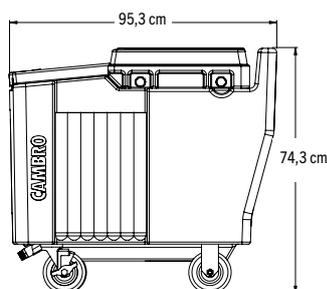
ICS175LB



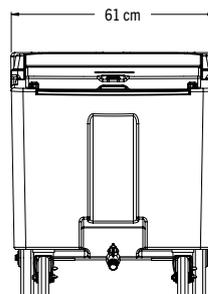
Ruote Easy da 25,4 cm sui modelli ICS175LB.



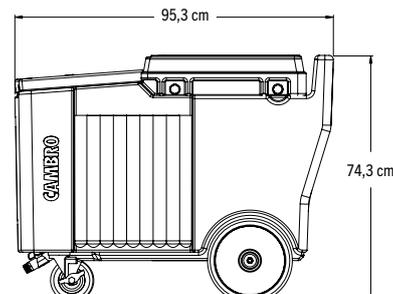
ICS175L (Vista frontale)



ICS175L (Vista laterale)



ICS175LB (Vista frontale)



ICS175LB (Vista laterale)

Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Dimensioni Interne L x P x A	Dimensioni Esterne L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
ICS175L	Carrello porta ghiaccio SlidingLid	45,7 x 76,2 x 46,7 cm	61 x 95,3 x 74,3 cm	35,4
ICS175LB	Carrello porta ghiaccio SlidingLid	45,7 x 76,2 x 46,7 cm	61 x 95,3 x 74,3 cm	36,3

Colori standard

- Nero (110) Marrone scuro (131) Blu ardesia (401)

Specifiche del produttore

Il carrello portaghiaccio standard con coperchio scorrevole SlidingLid dalla capacità di 79 kg è un modello Cambro, prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 U.S.A. E' costruito in polietilene monostampato a doppia parete ad alta densità e poliuretano espanso iniettato ad alto spessore. Ha un coperchio scorrevole senza chiusure. Scorre all'indietro e sotto la copertura fissata alla base. Ha angoli arrotondati e maniglie sagomate.

L'apertura è di 35,6 x 45,7 cm. E' dotato di un rubinetto incassato, a tenuta stagna, sulla parte anteriore. Ha un pozzetto interno incassato con un ripiano in policarbonato infrangibile. E' disponibile con 2 diverse configurazioni di ruote, tra cui il modello ICS175LB con 2 ruote Easy Wheels da 25,4 cm ciascuna. Non richiede alcun assemblaggio ed è disponibile in 3 colori.

Stazione mobile per il lavaggio delle mani

- Stazione mobile, facile da movimentare. Permette di lavarsi le mani ovunque.
- Capacità del serbatoio: 68,1 litri.
- Non è richiesta una connessione alla rete elettrica.

Circa
200
lavaggi per
serbatoio



Lavandino di dimensioni: 40 cm (altezza) x 50 cm (larghezza)

La pompa a pedale e gli erogatori automatici di sapone favoriscono un funzionamento igienico.

Stazione Mobile per il Lavaggio delle Mani

Modello : MHWS18

Caratteristiche e benefici

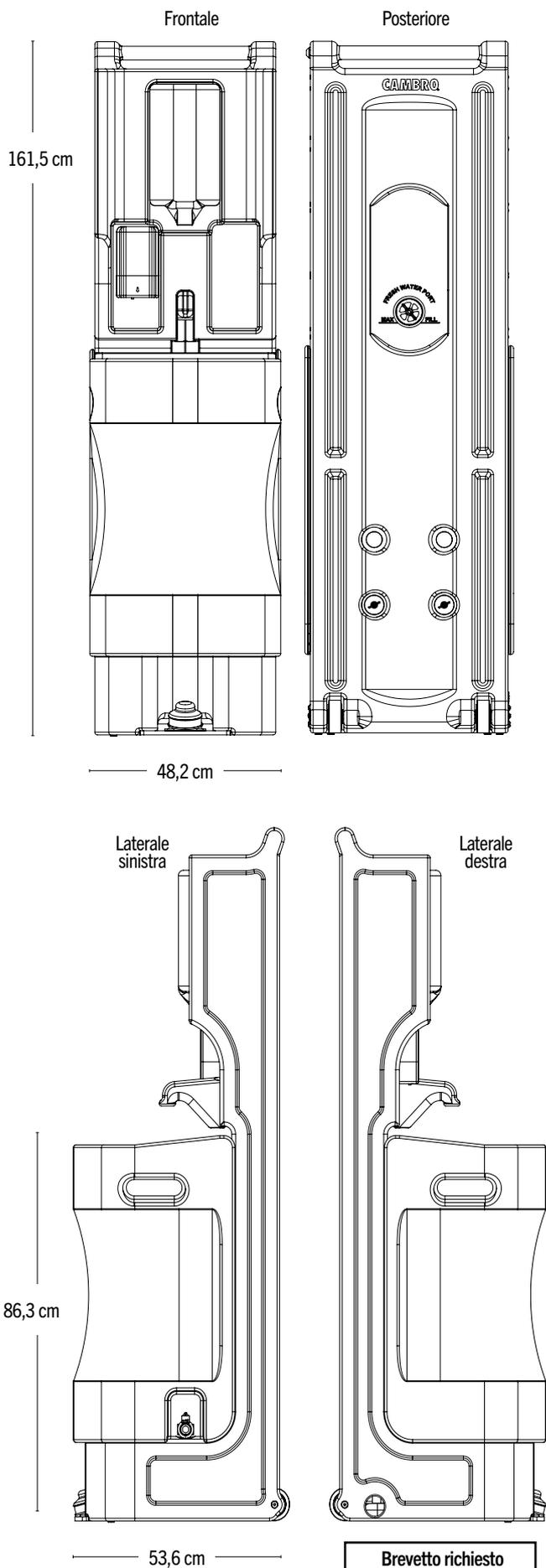
- L'unità autonoma immagazzina l'acqua dolce e raccoglie le acque reflue e non necessita di elettricità o impianti idraulici per funzionare.
- Il serbatoio dell'acqua dolce contiene 68,1 litri.
- Il serbatoio delle acque reflue (acque grigie) contiene 77,6 litri.
- Il serbatoio dell'acqua di scarico è rimovibile.
- Il peso dell'unità (a vuoto) è di 24,3 kg.
- Il peso dell'unità (piena) è di 101,9 kg.
- Ruote: due da 7,6 cm di diametro con cuscinetti di precisione.
- L'altezza del lavello da terra è di 86,3 cm (conforme alle norme ADA).
- Riempire il serbatoio dell'acqua dolce rimuovendo il foro di accesso sul retro dell'unità, utilizzando un tubo da giardino standard e riempiendo fino alla linea di riempimento massimo.
- Il serbatoio dell'acqua dolce può essere svuotato utilizzando il tappo di scarico in basso a sinistra.
- Scaricare il serbatoio delle acque reflue utilizzando la valvola di scarico in basso a destra. È possibile collegare un tubo flessibile per gli scarichi difficili da raggiungere.
- Include due erogatori di sapone automatici che richiedono 4 batterie AA per funzionare.
- Ogni dispenser contiene 700 ml di sapone liquido per le mani. Non utilizzare sapone schiumoso o disinfettante per le mani nei dispenser.
- È presente anche un distributore di asciugamani di carta.
- L'unità viene fornita completamente assemblata.
- Personalizzazione disponibile: è possibile aggiungere grafiche personalizzate nella parte anteriore della stazione mobile.
- Disponibile in 1 colore: Grigio Antracite (615).
- È stato richiesto un brevetto.

Specifiche tecniche

Codice	Dimensioni (L x P X A)	Peso del Prodotto (kg.)
MHWS18	48,2 x 53,6 x 161,5 cm	24,1 kg

Specifiche del produttore

Struttura: Polietilene.
 Dispenser per sapone: ABS
 Dispenser per asciugamani di carta: ABS
 Ruote: Poliuretano termoplastico antirattacco con cuscinetti di precisione.

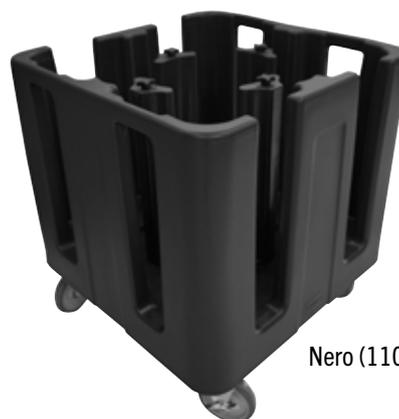


Carrello Portapiatti Regolabile Compatto Serie R

ADCRC, ADCRC8PKG, ADCRC12PKG

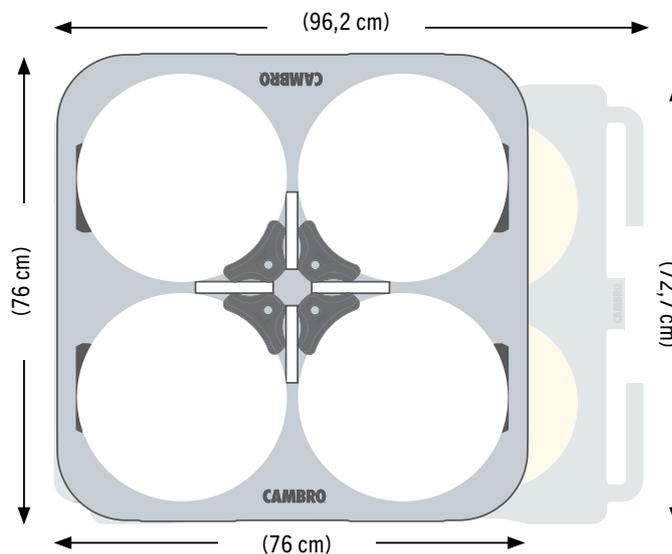


Può ospitare e movimentare in modo sicuro piatti da **11,7 to 33 cm.**[†]



Nero (110)

**Guadagnate il 20%
di spazio in più
ADCRC vs. ADCS**



Design compatto con capacità inpareggiabile

Permette di conservare grandi quantità di piatti in poco spazio, liberando eventuali superfici in cucina che possono essere sfruttate in altro modo.

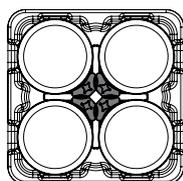
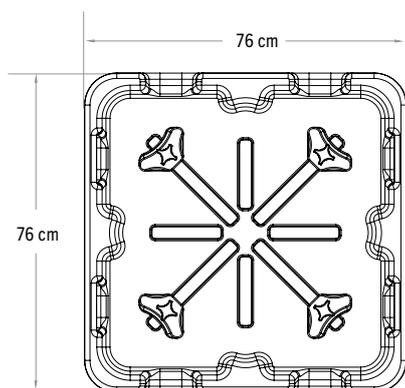
Movimentazione comoda e sicura

Il design compatto, con 2 ruote fisse e 2 girevoli con freno, facilita il trasporto sia in spazi chiusi che all'aperto.

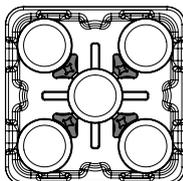
Carrello Portapiatti Regolabile Compatto Serie R

Modello: ADCRC con 4 torri

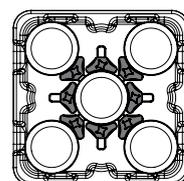
Modello: ADCRC8PKG con 8 torri



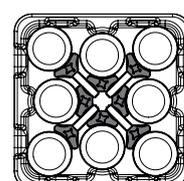
Pile di piatti: 4 Può contenere fino a 240 piatti
Dimensioni del piatto: 24 - 33 cm



Pile di piatti: 5 Può contenere fino a 300 piatti
Dimensioni del piatto: 22,9 cm

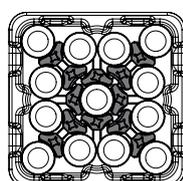
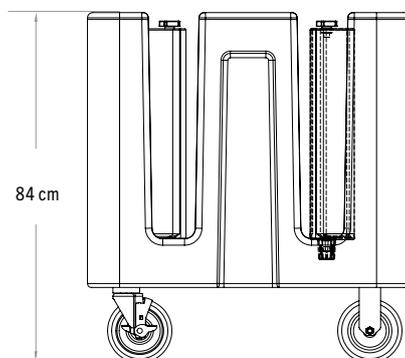


Pile di piatti: 5 Può contenere fino a 300 piatti
Dimensioni del piatto: 20,3 - 23,5 cm

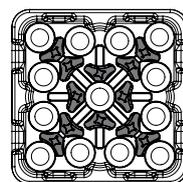


Pile di piatti: 8 Può contenere fino a 480 piatti
Dimensioni del piatto: 15,2 - 19,7 cm

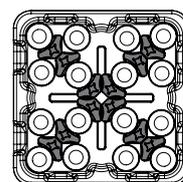
Modello: ADCRC12PKG con 12 torri



Pile di piatti: 13 Può contenere fino a 780 piatti
Dimensioni del piatto: 13,3 - 14,6 cm



Pile di piatti: 13 Può contenere fino a 780 piatti
Dimensioni del piatto: 12,1 - 12,3 cm



Pile di piatti: 16 Può contenere fino a 960 piatti
Dimensioni del piatto: 11,7 cm

Può contenere fino a 60 piatti per pila. Le capacità sono approssimative e variano a seconda dello spessore e della forma dei piatti. Non può essere utilizzato per conservare piatti quadrati, rettangolari o ovali.

Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Dimensioni Piatto	Dimensioni L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
ADCRC	Portapiatti regolabile Serie R, 4 torri	24 cm - 33 cm	76 x 76 x 84 cm	27 kg
ADCRC8PKG*	Portapiatti regolabile Serie R, 8 torri	15,24 - 23,5	—	31,3
ADCRC12PKG**	Portapiatti regolabile Serie R, 12 torri	11,75 - 14,6	—	35,6
ADCRC4	ADCRC4 Torri - 4 cad.	—	—	4,31

Confezione: 1 Colore: Nero (110), Blu Ardesia (401), Marrone Scuro (131). * Spedito in 2 cartoni separati ** Spedito in 3 cartoni separati

† Nota: non può essere utilizzato per conservare piatti quadrati, rettangolari o ovali.

Colori standard

☐ Nero (110) ☐ Blu Ardesia (401) ☐ Marrone Scuro (131).

Specifiche del produttore

Il carrello portapiatti Serie R per lo stoccaggio e il trasporto dei piatti, modello ADCRC, ADCRC8PKG, ADCRC12PKG, prodotto da Cambro Mfg. Co. è realizzato in polietilene monoblocco estremamente resistente. Può avere 4, 8 o 12 torri di regolazione. L'altezza della pila di piatti può raggiungere i di 52 cm per torre e può contenere fino a 60 piatti, solo rotondi, in base al tipo/stile di piatto. Può contenere piatti di diametro compreso tra 11,7 e 33 cm. Prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA, 92648. Ciascuna torre comprende una struttura interna in zinco con asta metallica filettata placcata

1,3 x 59 cm per la stabilità. Deve avere 4 ruote da 12,7 cm ciascuna, 2 girevoli con freno e 2 rigide, con battistrada in poliuretano antitraccia da 3 cm ad alta resistenza. E' realizzato con 2 maniglie pre-stampate su 2 lati. Ha una capacità di carico fino a 227 kg. Include una copertura in vinile. È disponibile in 3 colori: Nero (110), Blu Ardesia (401) e Marrone Scuro (131).



Carrello Portapiatti Regolabile Compatto Serie S

ADCSC, ADCSC8PKG, ADCSC12PKG

- Permette di conservare grandi quantità di piatti in poco spazio.
- Leggero, facile da manovrare e accessibile da tutti e quattro i lati.
- Colonne divisorie Camlever facilmente regolabili.
- La robusta costruzione in polietilene non si sceggia, non si incrina, non si ammacca e non arrugginisce.



Può ospitare e movimentare in modo sicuro piatti da **11,7** a **30,5** cm.



Copertura in vinile inclusa

Ogni carrello è dotato di una copertura igienica in vinile per proteggere i piatti puliti. Presenta una tasca superiore da 7,6 x 12,7 cm per l'identificazione del contenuto.

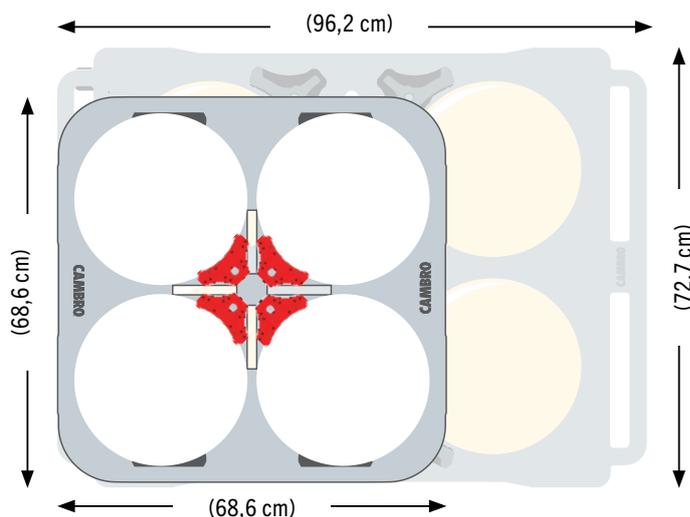


Torri CamLever brevettate

Sollevare la leva posizionata sulla parte superiore della torre, movimentare la torre in base alle esigenze e quindi bloccarla in posizione abbassando la leva verso il basso.

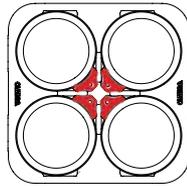
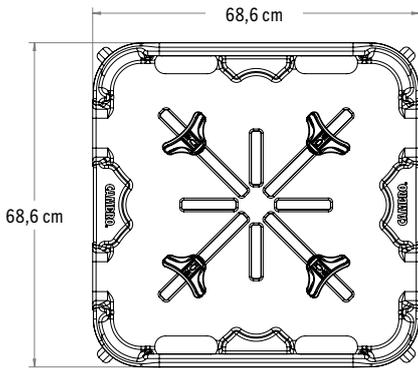


Risparmia il 30% di spazio in più ADCSC vs. ADCS

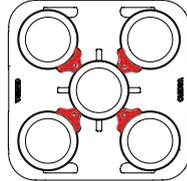


Carrello Portapiatti Regolabile Compatto Serie S

Modello: ADCSC con 4 torri

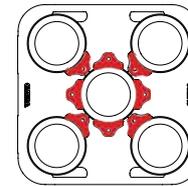


Pile di piatti: 4
Può contenere fino a 280 piatti
Dimensioni del piatto: 23,5 - 30,5 cm

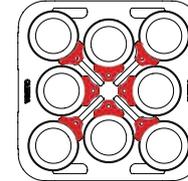


Pile di piatti: 5
Può contenere fino a 350 piatti
Dimensioni del piatto: 22,9 cm

Modello: ADCSC8PKG con 8 torri

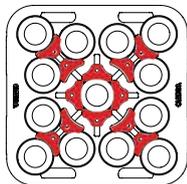
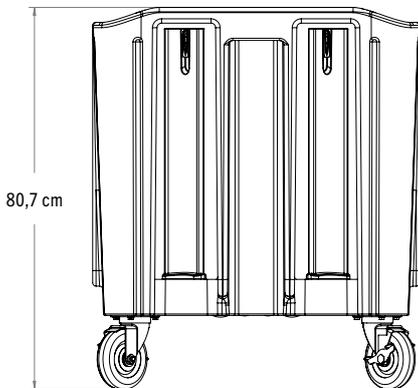


Pile di piatti: 5
Può contenere fino a 350 piatti
Dimensioni del piatto: 19,7 - 22,2 cm

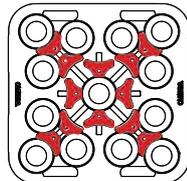


Pile di piatti: 8
Può contenere fino a 560 piatti
Dimensioni del piatto: 14,6 - 19,1 cm

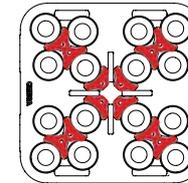
Modello: ADCSC12PKG con 12 torri



Pile di piatti: 13
Può contenere fino a 910 piatti
Dimensioni del piatto: 14 cm



Pile di piatti: 13
Può contenere fino a 910 piatti
Dimensioni del piatto: 12,1 - 13,3 cm



Pile di piatti: 16
Può contenere fino a 1.120 piatti
Dimensioni del piatto: 11,7 cm

Può contenere da 45 a 70 piatti per pila. Le capacità sono approssimative e variano a seconda dello spessore e della forma dei piatti.

Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Dimensioni Piatto	Dimensioni L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
ADCSC	Con 4 colonne divisorie	22,9 - 30,5 cm	68,6 x 68,6 x 80,7 cm	35,2 kg
ADCSC8PKG*	Con 8 colonne divisorie	14,6 - 22,2	68,6 x 68,6 x 80,7	42,1
ADCSC12PKG**	Con 12 colonne divisorie	11,7 - 14	68,6 x 68,6 x 80,7	48,9
ADCSC14	Confezione di 4 torri	—	6,7 x 11,1 x 59,7	1,6

Confezione: 1 Colore: Grigio Macchiato (480). * Spedito in 2 cartoni separati ** Spedito in 3 cartoni separati.

Colori standard

Grigio Macchiato (480).

Specifiche del produttore

Il carrello portapiatti Serie S per lo stoccaggio e il trasporto dei piatti, modello ADCSC, ADCSC8PKG, ADCSC12PKG, prodotto da Cambro Mfg. Co. è realizzato in polietilene monoblocco estremamente resistente. Può avere 4, 8 o 12 torri CamLever brevettate con regolazione dall'alto. La torre CamLever è coperta dal brevetto statunitense D 844.928 S. Ogni torre comprende un'asta metallica interna zincata da 1,3 x 57,8 cm filettata per garantire la stabilità. L'altezza della pila di piatti può raggiungere i di 52 cm per torre e può contenere fino a 70 piatti, solo rotondi, in base al tipo/stile di piatto.

Può contenere piatti di diametro compreso tra 11,7 e 30,5 cm. Possiede 4 ruote da 12,7 cm ciascuna, 2 girevoli con freno e 2 rigide, con battistrada in poliuretano antiriscaldamento da 3,2 cm ad alta resistenza. E' realizzato con 2 maniglie pre-stampate su 2 lati e 4 maniglie incassate su ogni lato. Ha una capacità di carico fino a 227 kg. Include una copertura in vinile. È disponibile in 1 colore: Grigio Macchiato (480).



Carrello Portapiatti Regolabile Serie S

offre la flessibilità di poter ospitare diverse combinazioni di stoviglie in un unico accessorio.



**Conserva e trasporta
in modo sicuro piatti
da 11,7 a 30,5 cm.**

- La sua versatilità lo rende perfetto per la gestione delle stoviglie in grandi sale, per eventi di catering e negli hotel.
- Contiene piatti rotondi e quadrati di diametro compreso tra 11,7 e 33 cm.
- Sei torri facilmente regolabili possono contenere da 4 a 8 pile di piatti a seconda delle dimensioni.
- Impila in modo sicuro fino a 60 piatti, a seconda della forma e delle dimensioni.



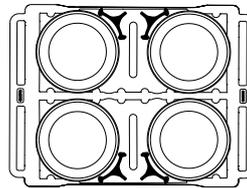
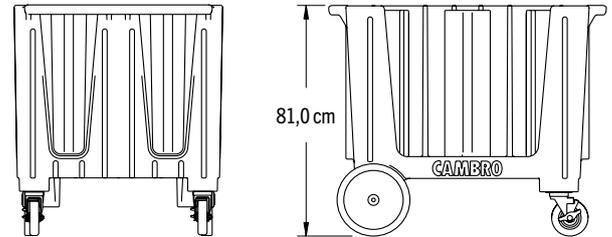
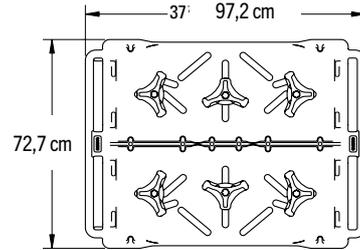
Carrello Portapiatti Regolabile - Serie S

Modello : ADCS

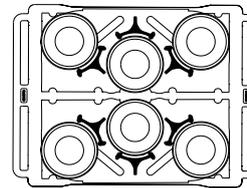
Per piatti da 11,7 a 33 cm

Caratteristiche e Vantaggi

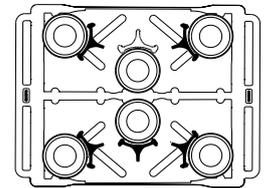
- Regolabile - può contenere piatti di diametro compreso tra 11,7 e 33 cm.
- Ogni carrello è dotato di sei torri regolabili. Ogni colonna di stoccaggio ha una profondità di 49,5 cm per una capacità di impilamento sicura di circa 45-60 piatti per colonna.
- Il design che richiama i contenitori per le fische da poker offre un comodo accesso al contenuto e una facile movimentazione dei piatti.
- Struttura in polietilene estremamente resistente per impieghi gravosi. Non arrugginisce, non si incrina e non si scheggia. Facile da pulire.
- Una placca in vero acciaio da 1,9 cm garantisce una solidità eccezionale.
- Un'asta metallica di 1,3 cm scorre all'interno di ogni torre dall'alto verso il basso per un posizionamento stabile e sicuro.
- Le maniglie integrate su entrambe le estremità offrono una presa sicura e controllata. Non si piegano né si rompono.
- Capacità di carico di 226,8 kg.
- Le ruote antitraccia garantiscono una manovrabilità comoda e silenziosa su qualsiasi superficie. Dotato di due ruote anteriori girevoli con freno da 12,7 cm e 2 ruote posteriori Easy Wheels da 25,4 cm.
- Copertura in vinile inclusa per una conservazione igienica.
- Non è richiesto alcun assemblaggio.



Dimensione dei piatti:
da \varnothing 23,5 a 33 cm
60 piatti per colonna x 4
Capacità totale: 240



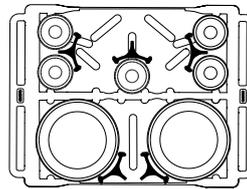
Dimensione dei piatti:
da \varnothing 18,4 a 23,5 cm
60 piatti per colonna x 6
Capacità totale: 360



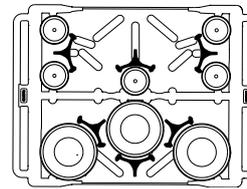
Dimensione dei piatti:
da \varnothing 14,6 a 18,4 cm
45 piatti per colonna x 6
Capacità totale: 270



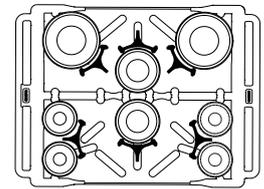
Coperchio in vinile incluso per riporlo in modo igienico.



2 colonne: da \varnothing 23,5 a 33 cm
(60 piatti per colonna)
5 colonne: \varnothing 12,6 cm
(45 piatti per colonna)
Capacità totale: 345



3 colonne: da \varnothing 18,4 a 23,5 cm
(60 piatti per colonna)
5 colonne: \varnothing 11,75 cm
(445 piatti per colonna)
Capacità totale: 405



2 colonne: da \varnothing 18,4 a 23,5 cm
(60 piatti per colonna)
2 colonne: \varnothing 14,6 to 18,4 cm
(445 piatti per colonna)
4 colonne: \varnothing 12,6 cm
(45 piatti per colonna)
Capacità totale: 390

Le capacità sono approssimative e variano a seconda dello spessore e della forma dei piatti.

Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Dimensione Piatti	Colonne per Carrello	Dimensioni L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
ADCS	Portapiatti regolabile serie S	11,4 a 33 cm	6	95,9 x 72,7 x 81,0 cm	58,2

Colori standard

- Nero (110) Grigio Macchiato (480) Marrone scuro (131)

Specifiche del produttore

Il carrello per lo stoccaggio e il trasporto dei piatti è un carrello regolabile serie S, modello ADCS, prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 U.S.A. E' realizzato in polietilene strutturale stampato a bobina. E' dotato di 6 torri regolabili. Offre un'altezza di impilamento sicura di 49,5 cm per colonna e una capacità di impilaggio di circa 45-60 piatti per colonna. Può ospitare piatti da 11,7 a 33 cm.

Le torri hanno un'asta metallica di 1,3 cm al loro interno dall'alto verso il basso. E' dotato di un'asse posteriore in acciaio placcato da 1,9 cm, 2 ruote anteriori girevoli da 12,7 cm con freno e 2 ruote posteriori Easy Wheels da 25,4 cm. La capacità di carico è di 226,8 kg. Include una copertura in vinile. Disponibile in 3 colori.



Carrelli di servizio Pro®

Estremamente resistenti Design elegante e moderno Dimensioni salvaspazio



SC225

Piccolo

- Ideale per aree con spazio di lavoro e di stoccaggio ridotto.

Medio

- Ideale come carrello per lo sbarazzo.
- Il modello con il lato chiuso nasconde il contenuto e migliora la sicurezza del ripiano inferiore.



SC330



SC230



SC337

Grande

- Ospita e trasporta articoli di grandi dimensioni.
- Massimizza lo spazio utilizzabile.

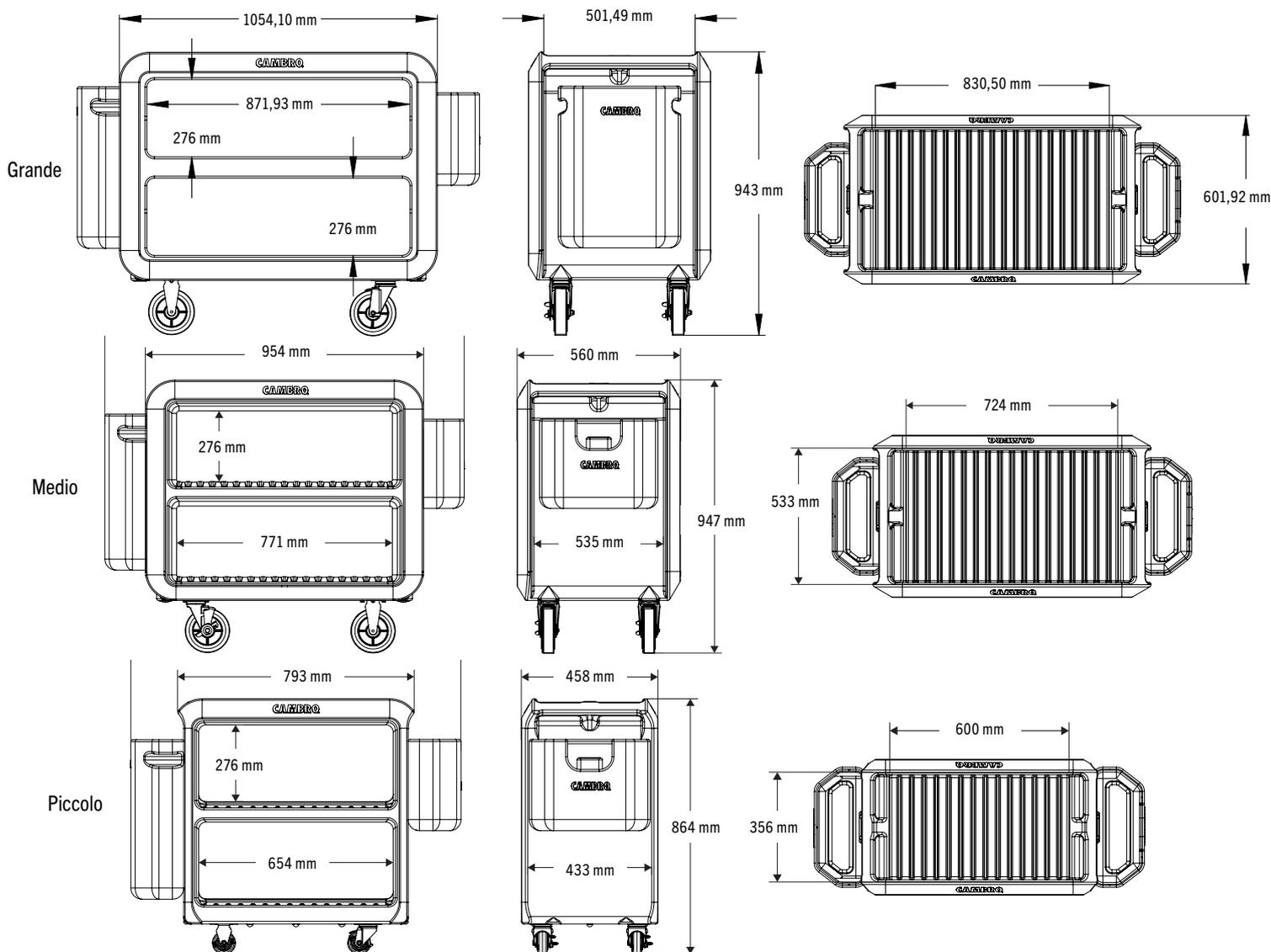


QCSB

QCTB

Contenitore a fissaggio rapido





Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Capacità di Carico	Dimensioni interne del ripiano L x L x A*	Dimensioni Esterne del ripiano L x L x A* (con Entrambe le Maniglie)
SC337	Carrello di servizio grande Ruote: 2 fisse, 2 girevoli con freno	272 kg	87,1 x 55,1 x 25,8 cm	105,4 x 60,3 x 94,3 cm
SC337S	Carrello di servizio grande Ruote: 4 girevoli con freno	272 kg	87,1 x 55,1 x 25,8 cm	105,4 x 60,3 x 94,3 cm
SC225	Carrello di servizio piccolo (lati aperti): Ruote da 7,6 cm: 2 fisse, 2 girevoli	177 kg	65,3 x 43,3 x 25,8 cm	79,3 x 45,8 x 86,4 cm
SC225S	Carrello di servizio piccolo (lati aperti): Ruote da 7,6 cm: 4 girevoli	177 kg	65,3 x 43,3 x 25,8 cm	79,3 x 45,8 x 86,4 cm
SC230	Carrello di servizio medio (lati aperti): Ruote da 15,2 cm: 2 fisse, 2 girevoli	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm
SC230S	Carrello di servizio medio (lati aperti): Ruote da 15,2 cm: 4 girevoli	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm
SC330	Carrello di servizio medio (1 lato chiuso): Ruote da 15,2 cm: 2 fisse, 2 girevoli	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm
SC330S	Carrello di servizio medio (1 lato chiuso): Ruote da 15,2 cm: 4 girevoli	272 kg	77,4 x 53,5 x 25,8 cm	95,4 x 56 x 94,7 cm

Accessori opzionali

99,5 L Contenitore piccolo QCSB

30,3 L Contenitore grande QCTB



9,5 L
Contenitore
piccolo
a fissaggio
rapido



30,3 L
Contenitore
grande
a fissaggio
rapido

Colori standard del carrello di servizio Pro:

Nero (110) Marrone Scuro (131) Grigio Antracite (615).

Colori dei contenitori a fissaggio rapido piccoli e grandi:

Nero (110).

Specifiche del produttore

Le Il carrello di servizio Pro è identificato come il modello Cambro SC337 o SC337S. E' costruito in polietilene monoblocco con maniglie su ciascuna estremità del carrello. E' in grado di trasportare fino a 272 kg. E' dotato di tre ripiani. Ogni ripiano è dotato di bordi rialzati per evitare che il contenuto scivoli via. Il ripiano superiore presenta scanalature su tutta la superficie, mentre il ripiano centrale e inferiore hanno bordi rialzati su un lato per evitare che il contenuto cada. L'altezza tra un ripiano e l'altro è di 25,82 cm. Il carrello è dotato di quattro ruote antistrada da 15 cm ciascuna, 2 fisse e 2 girevoli con freno

(SC337) o 4 girevoli con freno (SC337S). E' dotato di incastri a coda di rondine per il fissaggio dei contenitori opzionali: piccolo (9,5 L) e grande (30,3 L) entrambi di colore nero (110). Il carrello di servizio Pro non richiede alcun assemblaggio ed è disponibile nei colori: Nero (110), Marrone Scuro (131) e Grigio Antracite (615)



Carrello di Servizio KD e Carrello Multiuso KD

- Carrelli versatili, resistenti ed economici.
- Le guide e i ripiani in polipropilene testurizzato mantengono il contenuto in posizione.
- I montanti in alluminio garantiscono la stabilità.
- Vengono spediti "smontati" per ridurre al minimo i costi di spedizione.
- Facili da assemblare.

camguard

MANIGLIE ANTIBATTERICHE



Carrello di Servizio BC331KD e Carrello Multiuso BC340KD

Modelli : BC340KD - Carrello di servizio KD grande
BC331KD - Carrello di servizio piccolo KD

Caratteristiche e Vantaggi

- Robusti, solidi e resistenti, questi carrelli sono progettati per soddisfare le esigenze di trasporto sia nelle aree di servizio che nelle aree di preparazione.
- Sono perfetti sia per il servizio in camera che per lo sbarazzo nelle sale degli hotel o ristoranti. Estremamente versatili, consentono di spostarsi facilmente da un'ambiente all'altro. Sono estremamente silenziosi. Ideali per tutte quelle attività dove sia richiesto uno spostamento di cibi o prodotti di ogni tipo.
- Ogni ripiano del BC340KD può contenere un cestello Camrack o 2 contenitori per la raccolta stoviglie di dimensioni standard.
- Ogni ripiano del BC340KD può contenere uno scolapiatti di dimensioni complete
- Capacità di carico
- I tre ripiani in polipropilene sono durevoli, resistenti alle macchie e facili da pulire, oltre che strutturati per ridurre lo scivolamento. Ogni ripiano può contenere un cestello Camrack o 2 contenitori per la raccolta stoviglie di dimensioni standard.
- Le guide rialzate intorno a ciascun ripiano impediscono agli oggetti di cadere.
- L'ampio spazio aperto di 30 cm tra i ripiani velocizza le operazioni di carico e scarico.
- I montanti in alluminio tra i ripiani garantiscono un'ottima robustezza e stabilità e sono resistenti alla ruggine.
- Le quattro ruote girevoli senza freno, in acciaio verniciato a polvere e antitraccia, sono estremamente resistenti e consentono un trasporto facile e silenzioso. BC340KD: 12,7 cm, BC331KD: 10 cm.
- Vengono spediti smontati per ridurre al minimo i costi di spedizione.
- Facile da assemblare. Istruzioni incluse in ogni carrello. Utilizzare solo il martello di plastica in dotazione.
- Disponibili in due colori, grigio puntinato (480) e nero (110).
- Gli accessori opzionali includono un set di pannelli per ripiano singolo, un contenitore per rifiuti da 30,3 l rimovibile e un portaposate da 9,5 l. I pannelli di appoggio devono essere aggiunti al momento dell'assemblaggio.



9,5 L Portaposate



30,3 L Contenitore per rifiuti



BC340KD



BC331KD

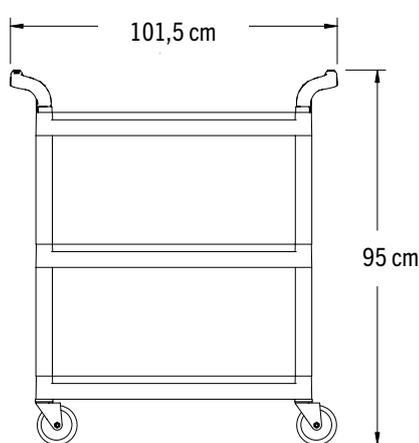


BC340KD

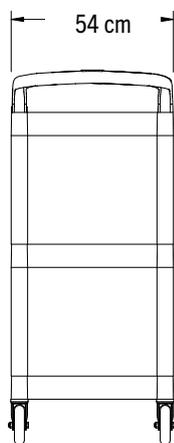
Mostrato con set di pannelli opzionali

Carrello di Servizio BC331KD e Carrello Multiuso BC340KD

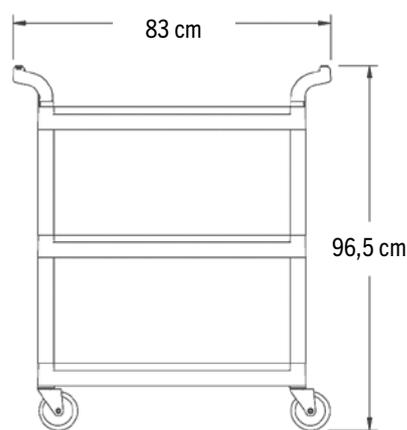
Modelli : BC340KD - Carrello di servizio KD grande
BC331KD - Carrello di servizio piccolo KD



BC340KD
Lunghezza



BC340KD
Larghezza



BC331KD
Lunghezza



BC331KD
Larghezza

Specifiche tecniche

Codice	Descrizione	Capacità di Carico	Dimensioni del Ripiano Interno L x L x A*	Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm	
				Dimensioni Esterne (con Entrambe le Maniglie) L x L x A	Peso del Prodotto (kg.)
BC340KD	Carrello di servizio KD grande	181 kg	80 x 52 x 29,8 cm	101,5 x 54 x 95 cm	17,7
BC331KD	Carrello di servizio KD piccolo	136 kg	62 x 40 x 30 cm	83,5 x 41 x 96,5 cm	11,48

Dotati di 4 ruote estremamente resistenti senza freno. BC340KD : 12,7 cm, BC331KD : 10 cm

*Altezza tra i ripiani: 25,8 cm

Accessori opzionali

Contenitore per rifiuti - 30,3 L	<input type="checkbox"/> BC331KDTC	<input type="checkbox"/> Colore: Nero (110)
Portaposate - 9,5 L	<input type="checkbox"/> BC331KDSH	<input type="checkbox"/> Colore: Nero (110)
Pannello a ripiano singolo	<input type="checkbox"/> BC340KDP	<input type="checkbox"/> Colori: Nero (110), Grigio macchiato(480)

Colori standard

Grigio Macchiato (480) Nero (110)

Specifiche del produttore

I carrelli KD sono i modelli Cambro BC340KD e BC331KD. Sono costruiti con ripiani in polipropilene e supporti in alluminio anodizzato. Sono dotati di due maniglie ergonomiche in polipropilene con sistema Camguard antimicrobico. Sono in grado di trasportare fino a BC340KD: 181 kg, BC331KD: 136 kg. Ogni ripiano ha una superficie testurizzata antiscivolo e bordi rialzati su tutti e quattro i lati per evitare che il contenuto cada per terra. I lati sono aperti con una distanza di 30 cm tra i ripiani per accelerare le operazioni di carico e scarico.

Sono dotati di quattro ruote girevoli in acciaio verniciato a polvere da 12,7 cm, BC340KD e BC331KD da 10 cm, tutte senza freno. Sono disponibili con un set di pannelli per ripiano singolo opzionali in grigio puntinato (480) o nero (110), un contenitore per rifiuti da 30,3 l e un portaposate da 9,5 l, entrambi disponibili solo nel colore nero (110). Richiedono il montaggio e sono disponibili in 2 colori.



Carrello per Vassoi e Posateria

- Organizza in modo ordinato vassoi e posate di varie dimensioni
- Ideale per ristoranti e mense self-service
- Include 8 bacinelle con dimensioni GN 1/3 (4) e GN 1/6 (4) per contenere posate, tovaglioli e tanto altro



TC1418

Carrello Regolabile per Vassoi e Piatti

- Ideale per riporre un'ampia varietà di piatti e vassoi
- Realizzato in plastica di alta qualità resistente a scheggiature, rotture, ammaccature e ruggine
- Le superfici arrotondate del carrello proteggono i piatti e i vassoi ed evitano che il contenuto possa danneggiarsi
- Due divisori regolabili scorrevoli permettono una grande versatilità e una facile personalizzazione



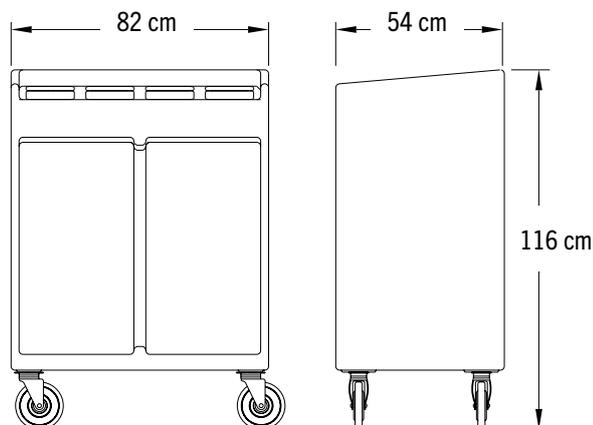
TDC30

Carrello per Vassoi e Argento - TC1418

Modello: TC1418

Caratteristiche e Vantaggi

- Realizzato su misura per il servizio di vassoi. Organizza ordinatamente vassoi e accessori per il self-service, il tutto in un'unica unità compatta.
- Ampio spazio per vassoi, posate, tovaglioli e condimenti. Sono incluse otto bacinelle trasparenti GN da 10 cm di profondità (codici prodotto: 34CW e 64CW) per gli otto scomparti integrati.
- Capacità massima dei vassoi (2 pile per carrello): Circa 180 - 200 vassoi da 35,6 x 46 cm.
- Realizzato in polietilene monoblocco ad alta densità, senza saldature e a doppia parete.
- Facile da pulire e resistente agli urti. Non si arrugginisce, non si incrina e non si ammacca.
- L'isolamento in poliuretano espanso aggiunge resistenza strutturale e riduce il rumore.
- Gli angoli arrotondati aiutano a proteggere le pareti.
- Quattro ruote girevoli da 15,2 cm ciascuna, di cui 2 con freno, facilitano le manovre.
- La copertura in vinile (inclusa) garantisce una maggiore protezione e una conservazione più igienica. La copertura non è certificata NSF.
- Non è richiesto alcun assemblaggio



TC1418



TC1418

La copertura in vinile inclusa garantisce una maggiore protezione e una conservazione più igienica.

Specifiche tecniche

Codice	Descrizione	Dimensione massima del vassoio	Capacità massima del vassoio	Capacità massima di carico	Dimensioni Esterne L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
TC1418	Vassoio e carrello d'argento	36 x 46 cm	180 - 200 in due pile	227 kg	82 x 54 x 116 cm	38

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Accessori opzionali

Coperchio in vinile di ricambio TC1418C

Colori standard

Blu ardesia (401) Marrone scuro (131)

Specifiche del produttore

Il carrello per vassoi e posate è il modello Cambro TC1418 prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648 U.S.A. E' realizzato in polietilene monoblocco ad alta densità e poliuretano espanso iniettato, senza saldature, a doppia parete. Ha angoli arrotondati per proteggere le pareti. Include 4 bacinelle trasparenti per alimenti GN 1/3 e 4 bacinelle 1/6, profonde 10 cm.

E' dotato di quattro ruote girevoli da 15,2 cm, 2 con freno, con battistrada largo 3,2 cm, montate su piastre. E' dotato di una copertura in vinile per una maggiore protezione e conservazione igienica ed è disponibile in 2 colori.



Carrello Regolabile per Vassoi e Piatti - TDC30

Modello: TDC30

Caratteristiche e Vantaggi

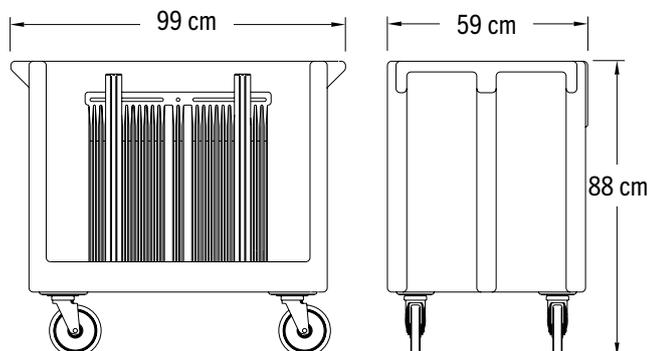
- Ospita e trasporta piatti e vassoi. I divisori regolabili sono facili da utilizzare e consentono numerose configurazioni per soddisfare le più svariate esigenze di stoccaggio.
- Capacità di stoccaggio:
 - Circa 227 kg.
 - Circa 80 vassoi da 35,6 x 46 cm per colonna.
 - Circa 45-60 piatti per colonna
- Struttura in polietilene monoblocco ad alta densità in un unico pezzo, senza saldature, a doppia parete. Non arrugginisce, non si ammacca, non si scheggia, non si incrina e non si corrode.
- Lo strato in poliuretano espanso aumenta la resistenza strutturale e riduce il rumore.
- Resistente agli urti e in grado di assorbire i colpi, protegge i piatti da rotture e scheggiature.
- Le maniglie sagomate su entrambi i lati agevolano la movimentazione. Estremamente resistenti non si piegano e non si rompono.
- Quattro ruote girevoli da 15,24 cm ciascuna, 2 con freno, assicurano una facile manovrabilità su qualsiasi superficie
- La copertura in vinile (inclusa) favorisce uno stoccaggio igienico. (La copertura non è certificata NSF).
- Non è richiesto alcun assemblaggio.



TDC30



Copertura in vinile inclusa garantisce una maggiore protezione e una conservazione più igienica.



I divisori si inseriscono nelle scanalature della base e nel retro del carrello per una maggiore stabilità.



Le maniglie sul retro del carrello possono essere facilmente ruotate per allentare i divisori.

Specifiche tecniche

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Altezza massima di impilamento delle piastre per colonna	Altezza massima di impilamento dei vassoi per colonna	Capacità di carico max.	Dimensioni Esterne L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
TDC30	Carrello portapiatti e vassoi regolabile con 2 divisori	45-60 piatti	80 vassoi 36 x 46 cm	227 kg	99 x 59 x 88 cm	37

Accessori opzionali

- Copertura di ricambio TDC30C (1 incluso nel carrello)
- Divisorio di ricambio TDC30D (2 inclusi nel carrello)

Colori standard

- Nero (110) Marrone scuro (131)
- Blu ardesia (401) Grigio granito (191)

Specifiche dell'Architetto

Il carrello regolabile per vassoi e piatti è il modello TDC30, prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92648 U.S.A. E' realizzato in un unico pezzo, senza giunture, a doppia parete, in polietilene ad alta densità e è iniettato con schiuma di poliuretano. Ha angoli arrotondati e maniglie sagomate. E' dotato di 2 divisori regolabili con maniglie facili da girare.

Offre una capacità di impilamento di circa 80 vassoi da 35,6 x 46 cm o 45-60 piatti per colonna. La capacità di carico è di 227 kg. E' dotato di 4 ruote girevoli da 15,24 cm ciascuna, 2 con freno. Dispone di una copertura in vinile che non è certificata NSF. Non richiede alcun assemblaggio.



Carrelli porta Teglie e Bacinelle GN

Carrelli GN 1/1

Possono ospitare
bacinelle o teglie GN
1/1, 1/2 o 1/3



UGNPR11H9
Carrello basso 1/1
Contiene 9 bacinelle
GN 1/1



UGNPR11F18
Carrello alto 1/1
Contiene 18 bacinelle
GN 1/1



Possono ospitare teglie con temperature fino a 200°C.

- Estremamente resistenti realizzati con un materiale composito ed altamente performante.
- Garantiti a vita contro ruggine e corrosione.
- È richiesta poca manutenzione - Non presenta punti di saldatura che nel tempo rischiano di corrodarsi o arrugginire, né angoli difficili da pulire.
- Ideale per mantenere in posizione teglie o bacinelle per la preparazione, lo scongelamento o il raffreddamento dei cibi.
- La parte superiore del carrello può ospitare una bacinella o un tagliere per proteggere il contenuto sottostante o creare un piano di lavoro.



Carrelli GN 2/1

Possono ospitare due
bacinelle o teglie GN
1/1 su ogni guida



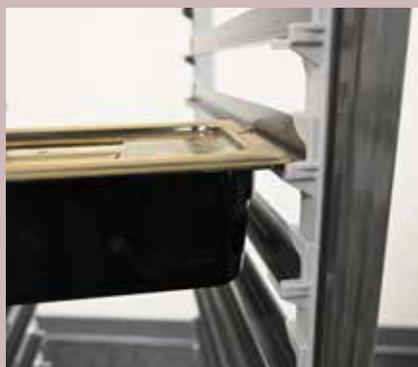
UGNPR21H18
Carrello basso 2/1
Contiene 18 bacinelle
GN 1/1



UGNPR21F36
Carrello alto 2/1
Contiene 36 bacinelle
GN 1/1



Possono ospitare vassoi
GN 1/1 (32 x 53 cm)



Ogni guida è dotata di un rialzo
che mantiene le teglie e le
bacinelle in posizione

Coperture

- Il telo protettivo in vinile permette di proteggere il contenuto dei carrelli.

GBCTUGNPR11
(Carrello GN 1/1)

GBCTUGNPR21
(Carrello 2/1 GN)



Barre anticaduta

- Mantengono in posizione teglie e bacinelle durante il trasporto.
- Disponibili in tutti i carrelli Camshelving® porta teglie GN. Assemblaggio facile e veloce.

UGNPRPSF (per carrello alto)

UGNPRPSH (per carrello basso)



Camshelving® - Carrelli Porta Teglie e Bacinelle GN 1/1

Carrello Alto GN 1/1

Contiene 18 teglie GN 1/1, profonde 6,5 cm

Carrello Basso GN 1/1

Contiene 9 teglie per alimenti GN 1/1, profonde 6,5 cm

Caratteristiche e beneficie

- Carrello multifunzione per contenere, conservare e trasportare alimenti in bacinelle o teglie GN. Il design compatto e sottile agevola la movimentazione e massimizza lo spazio di stoccaggio.
- Realizzati con un materiale composito estremamente resistente e rivoluzionario, hanno una superficie liscia e facile da pulire.
- Garantiti a vita contro la ruggine e la corrosione.
- Non ci sono parti metalliche, saldature, viti, barre trasversali o ruote metalliche che possano rompersi, piegarsi, ammaccarsi, arrugginarsi o corrodersi.
- Movimentazione facile e veloce in qualsiasi ambiente.
- I binari possono ospitare teglie appena uscite dal forno con una temperatura pari o inferiore a 200°C.
- Non si formano segni o tracce dovute allo scivolamento delle teglie di metallo.
- I 7,6 cm di spazio tra ogni guida offrono grande versatilità e praticità.
- La parte superiore del carrello può ospitare una bacinella o un tagliere per proteggere il contenuto sottostante o creare un piano di lavoro.
- Guide di carico a labbro stampate (la flangia della pentola è appesa alle guide) per le pentole.
- I bordi rialzati di 3 mm posti all'estremità di ciascuna guida offrono stabilità durante il trasporto.
- Capacità di contenimento della porta teglie di cibo:

	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
Carrello Alto				
Teglie 1/1	18	9	9	6
Teglie 1/2	36	18	18	12
Teglie 1/3	54	27	27	18
Carrello Basso				
Teglie 1/1	9	4	4	3
Teglie 1/2	18	8	8	6
Teglie 1/3	27	12	12	9

- La capacità di carico massima per ogni guida è di 18 kg. La capacità di carico per l'intero carrello è di 340 kg per quello alto e 170 kg per quello basso.
- Ruote da 12,5 cm in plastica altamente resistente con perno girevole, che grazie alla gomma termoplastica non lasciano tracce. Ogni ruota è dotata di freno.
- Facile da pulire. Si pulisce con un panno o si lava con un getto a pressione.
- Spediti non assemblati.
- I componenti sono facili da rimuovere e sostituire se danneggiati, garantendo un servizio continuo nel tempo.
- Gli accessori opzionali includono bacinelle, taglieri, barre anti caduta e coperture in vinile.
- Disponibile in un solo colore: Grigio Macchiato (480).
- In attesa di brevetto.



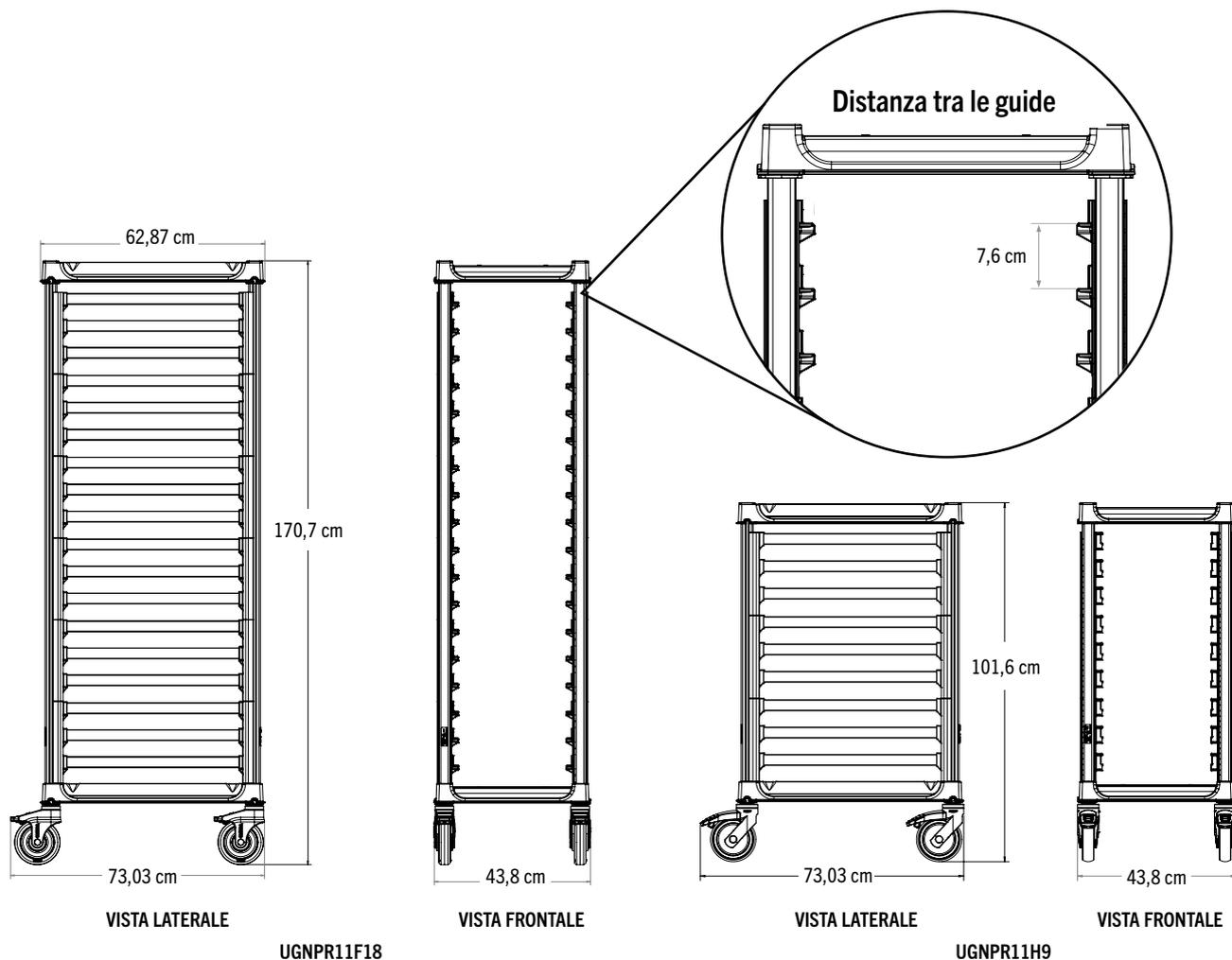
UGNPR11F18
Carrello alto



UGNPR11H9
Carrello basso



Camshelving® - Carrelli Porta Teglie e Bacinelle GN 1/1



Specifiche tecniche

Codice	Descrizione	Capacità di carico	Dimensioni Esterne L x L x A*	Peso del Prodotto (kg.)
UGNPR11F18	Carrello Alto	340 kg	73,03 x 43,8 x 170,7 cm	24,56 kg
UGNPR11H9	Carrello Basso	170 kg	73,03 x 43,8 x 101,6 cm	15,28 kg

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

* Include ruote da 12,7 cm.

Accessori opzionali

Copertura in vinile

GBCTUGNPR11

Colori standard

Grigio Macchiato (480).

Specifiche del produttore

Montanti mobili: materiale composito brevettato non corrosivo. Telai per connettori montanti: nylon rinforzato. Pannelli delle sponde laterali: materiale composito brevettato non corrosivo e polipropilene rinforzato. Telaio del connettore del montante: polipropilene rinforzato. Ruote: 12,7 cm, telaio in plastica-nylon, gambo in metallo, ruota in termoplastica antitraccia, con freno a bloccaggio totale. Le unità vengono spedite smontate con ruote e connettore del montante superiore e inferiore assemblati in fabbrica. Può

contenere bacinelle per alimenti di dimensioni GN 1/1, 1/2 e 1/3. La capacità di carico per ogni set di guide è di 18 kg. Garanzia a vita contro ruggine e corrosione. Il colore dell'unità è Grigio Macchiato (480). In attesa di brevetto.



Camshelving® - Carrelli Porta Teglie e Bacinelle GN 2/1

Carrello Alto GN 2/1

Contiene 36 teglie per alimenti GN 1/1, profondo 6,5 cm

Carrello Basso GN 2/1

Contiene 18 teglie GN 1/1, profonde 6,5 cm

Caratteristiche e benefici

- Carrello multifunzione per contenere, conservare e trasportare alimenti in bacinelle o teglie GN. Il design compatto e sottile agevola la movimentazione e massimizza lo spazio di stoccaggio.
- Realizzati con un materiale composito estremamente resistente e rivoluzionario, hanno una superficie liscia e facile da pulire.
- Garantiti a vita contro la ruggine e la corrosione.
- Non ci sono parti metalliche, saldature, viti, barre trasversali o ruote metalliche che possano rompersi, piegarsi, ammaccarsi, arrugginarsi o corrodersi.
- Movimentazione facile e veloce in qualsiasi ambiente.
- I binari possono ospitare teglie appena uscite dal forno con una temperatura pari o inferiore a 200°C.
- Non si formano segni o tracce dovute allo scivolamento delle teglie di metallo.
- I 7,6 cm di spazio tra ogni guida offrono grande versatilità e praticità.
- La parte superiore del carrello può ospitare una bacinella o un tagliere per proteggere il contenuto sottostante o creare un piano di lavoro.
- Guide di carico a labbro stampate (la flangia della pentola è appesa alle guide) per le pentole.
- I bordi rialzati di 3 mm posti all'estremità di ciascuna guida offrono stabilità durante il trasporto.
- Capacità di contenimento della porta teglie di cibo:

	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
Carrello Alto				
1/1 Teglie	36	18	18	12
Carrello Basso				
1/1 Teglie	18	8	8	6

- La capacità di carico massima per ogni guida è di 36 kg. La capacità di carico per l'intero carrello è di 340 kg per quello alto e 170 kg per quello basso.
- Ruote da 12,5 cm in plastica altamente resistente con perno girevole, che grazie alla gomma termoplastica non lasciano tracce. Ogni ruota è dotata di freno.
- Facile da pulire. Si pulisce con un panno o si lava con un getto a pressione.
- Spediti non assemblati.
- I componenti sono facili da rimuovere e sostituire se danneggiati, garantendo un servizio continuo nel tempo.
- Gli accessori opzionali includono bacinelle, taglieri, barre anti caduta e coperture in vinile.
- Disponibile in un solo colore: Grigio Macchiato (480).
- In attesa di brevetto.



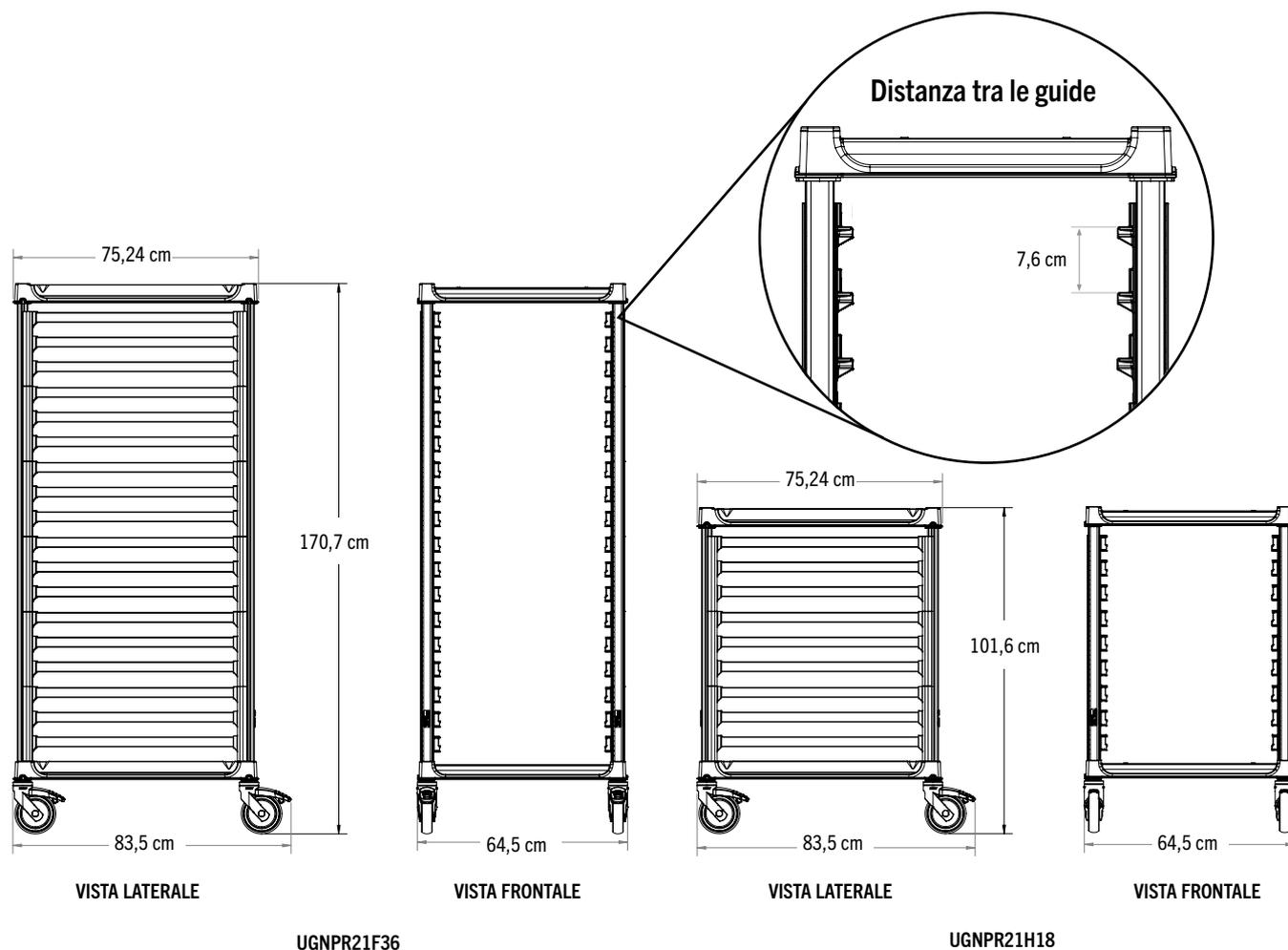
UGNPR21F36
Carrello alto



UGNPR21H18
Carrello basso



Camshelving® - Carrelli Porta Teglie e Bacinelle GN 2/1



Specifiche tecniche

Codice	Descrizione	Capacità di carico	Dimensioni Esterne L x L x A*	Peso del Prodotto (kg.)
UGNPR21F36	Carrello alto	340 kg	83,5 x 64,5 x 170,7 cm	27,68 kg
UGNPR21H18	Carrello basso	170 kg	83,5 x 64,5 x 101,6 cm	17,14 kg

Tolleranza di dimensione: +/- 0,64 cm

* Include ruote da 12,7 cm.

Accessori opzionali

Copertura in vinile

GBCTUGNPR21

Colori standard

Grigio Macchiato (480).

Specifiche del produttore

Montanti mobili: materiale composito brevettato non corrosivo. Telai per connettori montanti: nylon rinforzato. Pannelli delle sponde laterali: materiale composito brevettato non corrosivo e polipropilene rinforzato. Telaio del connettore del montante: polipropilene rinforzato. Ruote: 12,7 cm, telaio in plastica-nylon, gambo in metallo, ruota in termoplastica antitraccia, con freno a bloccaggio totale. Le unità vengono spedite smontate con ruote e connettore del montante superiore e inferiore assemblati in fabbrica. Può contenere bacinelle

per alimenti di dimensioni GN 1/1, 1/2 e 1/3. La capacità di carico per ogni set di guide è di 36 kg. Garanzia a vita contro ruggine e corrosione. Il colore dell'unità è Grigio Macchiato (480). In attesa di brevetto.



Carrello per pasticceria, gastronomia, macelleria, pizzeria e panetteria serie 6040

Basta con guide piegate, ruote arrugginite o difficoltà di manovrabilità! Progettati per durare una vita, i carrelli camshelving possono ospitare teglie, bacinelle, griglie, vassoi e accessori che rispettano le norme in merito alle misure 60*40, di qualsiasi materiale. Offrono una durata e un'efficienza senza eguali, rendendoli un'aggiunta essenziale per qualsiasi operazione all'interno delle vostre strutture.

- Realizzato in materiale plastico composito altamente resistente.
- Praticamente infrangibile e garantito al 100% contro ruggine e corrosione.
- Manutenzione ridotta: nessuna saldatura rotta, ammaccature o guide piegate. Estremamente facili da pulire.
- Utilizzabili in frigoriferi, congelatori, abbattitori di temperatura o aree per la lievitazione.
- Resistenza a temperatura comprese tra i -40°C e 177°C.
- Possono ospitare teglie con temperature fino a 200°C.



COMPONENTI



- Il carrello alto può ospitare fino a 18 teglie 60 x 40 cm
- Il carrello basso può ospitare fino a 9 teglie 60 x 40 cm.





Distanza tra
le guide:
7,6 cm



Metallo su metallo



Barre anticaduta

- Mantengono in posizione teglie e bacinelle durante il trasporto.
- Disponibili in tutti i carrelli Camshelving® porta teglie GN. Assemblaggio facile e veloce.



UGNPRPSF
Per carrello alto

UGNPRPSH
Per carrello basso

Colore: Grigio Macchiato (480).

Coperture

- Il telo protettivo in vinile permette di proteggere il contenuto dei carrelli.

UPR6040CVR
Per carrello 6040 alto
72 x 55 x 154 cm

Colore: Opaco (CLR).



Carrello alto 6040

Può contenere 18 teglie 60 x 40 cm

Carrello basso 6040

Contiene 9 teglie 60 x 40 cm

Caratteristiche e benefici

- Carrello multifunzione per contenere, conservare e trasportare alimenti in bacinelle o teglie GN. Il design compatto e sottile agevola la movimentazione e massimizza lo spazio di stoccaggio.
- Realizzati con un materiale composito estremamente resistente e rivoluzionario, hanno una superficie liscia e facile da pulire.
- Garantiti a vita contro la ruggine e la corrosione.
- Non ci sono parti metalliche, saldature, viti, barre trasversali o ruote metalliche che possano rompersi, piegarsi, ammaccarsi, arrugginarsi o corrodersi.
- Movimentazione facile e veloce in qualsiasi ambiente.
- I binari possono ospitare teglie appena uscite dal forno con una temperatura pari o inferiore a 200°C.
- Non si formano segni o tracce dovute allo scivolamento delle teglie di metallo.
- I 7,6 cm di spazio tra ogni guida offrono grande versatilità e praticità.
- La parte superiore del carrello può ospitare una bacinella o un tagliere 60*40cm per proteggere il contenuto sottostante o creare un piano di lavoro.
- I bordi rialzati di 3 mm posti all'estremità di ciascuna guida offrono stabilità durante il trasporto.
- Capacità carrello 60*40:
Carrello alto: 18 pezzi
Carrello basso: 9 pezzi
- La capacità di carico per ogni set di guide è di 18 kg.
La capacità di carico del carrello alto è di 340 kg.
La capacità di carico del carrello basso è di 170 kg.
- Ruote da 12,5 cm in plastica altamente resistente con perno girevole, che grazie alla gomma termoplastica non lasciano tracce. Ogni ruota è dotata di freno.
- Facile da pulire. Si pulisce con un panno o si lava con un getto a pressione.
- Spediti non assemblati.
- I componenti sono facili da rimuovere e sostituire se danneggiati, garantendo un servizio continuo nel tempo.
- Gli accessori opzionali includono bacinelle, taglieri, barre anticaduta e coperture in vinile.
- Disponibile in un solo colore: Grigio Macchiato (480).
- In attesa di brevetto.



UPR6040XF18
Carrello alto

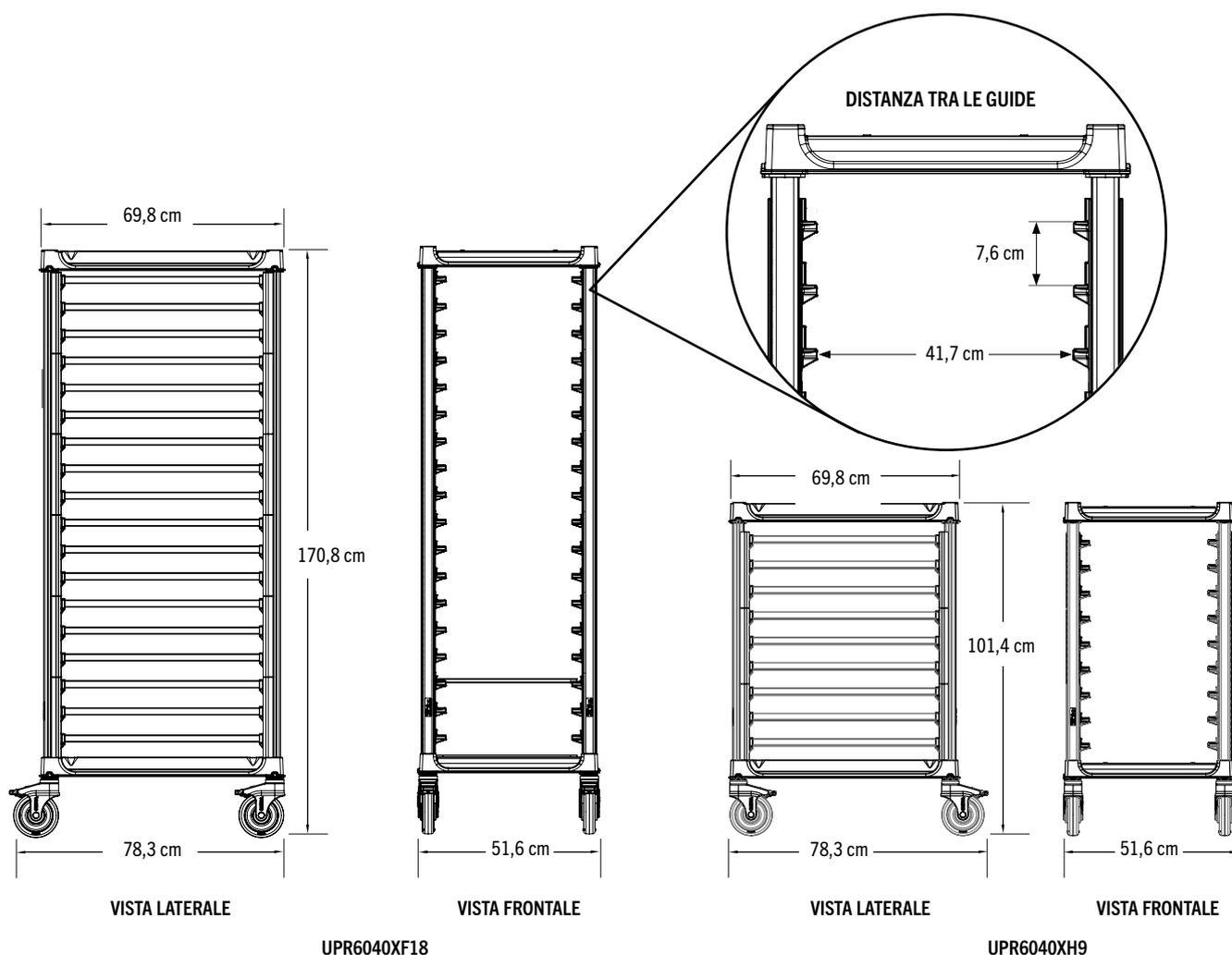


UPR6040XH9
Carrello basso



COMPOSANTS

Carrello per pasticceria, macelleria, pizzeria e panetteria serie 6040



Specifiche tecniche

Codice	Descrizione	Capacità di carico	Dimensioni Esterne L x P x A*	Peso del Prodotto (kg.)
UPR6040XF18	Carrello alto	340 kg	78,3 x 51,6 x 170,8 cm	21,3 kg
UPR6040XH9	Carrello basso	170 kg	78,3 x 51,6 x 101,4 cm	14 kg

* Include ruote da 12,7 cm.

Accessori opzionali

- Copertura in vinile UPR6040CVR
- Barre anticaduta per carrello alto UGNPRPSF
- Barre anticaduta per carrello basso UGNPRPSH

Colore standard

- Grigio Macchiato (480).

Specifiche del produttore

Montanti mobili: materiale composito brevettato non corrosivo. Telaio per connettori montanti: nylon rinforzato. Pannelli delle sponde laterali: materiale composito brevettato non corrosivo e polipropilene rinforzato. Telaio del connettore del montante: polipropilene rinforzato. Ruote: 12,7 cm, telaio in plastica-nylon, gambo in metallo, ruota in termoplastica antitraccia, con freno a bloccaggio totale. Le unità vengono spedite smontate con ruote e connettore del

montante superiore e inferiore assemblati in fabbrica. Può contenere 18 teglie 6040 nella versione alta e 9 teglie 6040 nella versione bassa. La capacità di carico per ogni set di guide è di 45 kg. Garanzia a vita contro ruggine e corrosione. Il colore dell'unità è Grigio Macchiato (480).



COMPOSANTS

Tramoggia per ingredienti e Camcrisper



IBS20

- Permettono di conservare ingredienti secchi sfusi come farina e cereali.
- Il coperchio scorrevole, igienico e trasparente, riduce la manipolazione e consente una rapida identificazione del contenuto.
- Il contenitore è realizzato in materiale approvato dalla FDA e non necessita di rivestimenti.
- Progettato per essere posizionato sotto i tavoli da lavoro standard.

- Un sistema autonomo per la salamoia o la conservazione, il lavaggio e il trasporto di prodotti sfusi.
- Previene la contaminazione crociata e riduce al minimo le manipolazioni inutili.
- Trasferire i prodotti secchi dagli imballi originali al contenitore Camcrisper, coprire e portare nel frigorifero per una conservazione sicura.
- Lavare e sciacquare i prodotti per una preparazione facile e sicura.



CC32



Modelli :

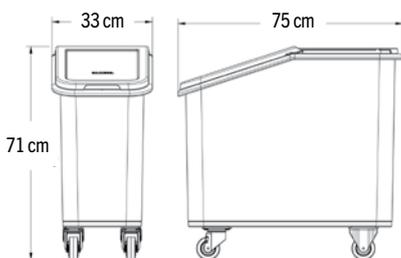
IBS20 – 81 L

IBS27 – 102 L

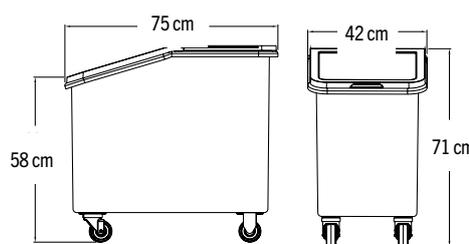
IBS37 – 140 L

Caratteristiche e Vantaggi

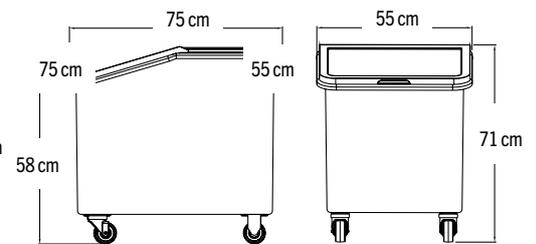
- Conserva e trasporta un'ampia varietà di ingredienti secchi come farina, zucchero, riso o cereali. Perfetti per ristoranti, produttori di alimenti o mense.
- Disponibili con capacità di 81, 102 e 140L per soddisfare i requisiti standard del settore per lo stoccaggio e il trasporto di alimenti sfusi.
- La struttura del contenitore, in polietilene a parete singola, monoblocco e senza giunture, è estremamente resistente. Non arrugginisce e non si corrode. I liquidi e gli alimenti secchi non si attaccano o si infiltrano tra le giunture.
- Materiale approvato dalla FDA. Soddisfa tutti i requisiti per il contatto con gli alimenti ed elimina la necessità di rivestimenti.
- L'interno e l'esterno sono lisci e facili da pulire.
- I coperchi in policarbonato Camwear® stampati a iniezione sono trasparenti, resistenti alla rottura e consentono una rapida e facile identificazione del contenuto. La funzione di scorrimento facilita il carico delle materie prime.
- La sua altezza consente di riporlo sotto i tavoli da lavoro standard.
- Dotato di ruote per impieghi gravosi da 7,6 cm, 2 anteriori girevoli e 2 fisse.
- Non è richiesto alcun assemblaggio.
- Disponibile in bianco (148) con coperchio trasparente (135).



IBS20



IBS27



IBS37

Specifiche tecniche

Codice	Descrizione	Capacità	Capacità di carico		Dimensioni Esterne L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
			Zucchero	Farina		
Tolleranza delle dimensioni: +/- 0,64 cm						
Cestini per ingredienti con piano inclinato						
IBS20	Cestini per ingredienti - 81 L	0,081 M ³	77 kg.	77 kg.	33 x 75 x 71 cm	13
IBS27	Cestini per ingredienti - 102 L	0,113 M ³	77 kg.	68 kg.	42 x 75 x 71 cm	11
IBS37	Cestini per ingredienti - 140 L	0,157 M ³	142 kg.	102 kg.	55 x 75 x 71 cm	13

Specifiche del produttore

Le tramogge per ingredienti sono del modello Cambro, prodotti da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 U.S.A. Ogni unità è costituita da un unico pezzo, senza giunture, a parete singola, in polietilene bianco approvato dalla FDA. La capacità dell'unità è compresa tra 81 e 140 L. L'unità è dotata di quattro ruote da 7,6 cm ciascuna

con battistrada largo 3,2 cm, 2 anteriori girevoli e 2 fisse. Il coperchio in policarbonato trasparente, stampato a iniezione, è scorrevole. L'altezza non supera i 73,6 cm, in modo da poter essere riposta sotto i tavoli da lavoro standard. È disponibile in bianco con coperchio trasparente.



Contenitore per Ingredienti - Camcrisper®

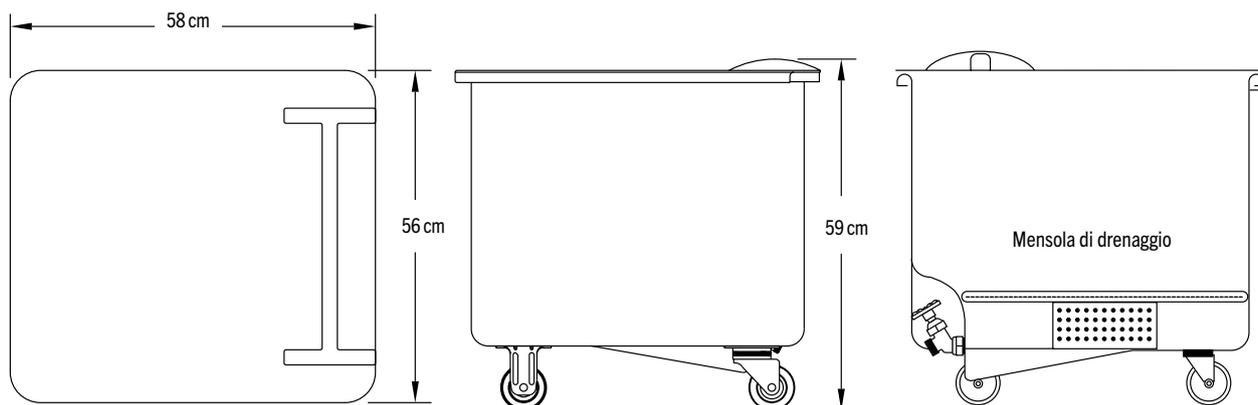
Modello CC32 – 121 L

Caratteristiche e Vantaggi

- Da utilizzare nell'ambito di un programma di sicurezza alimentare HACCP per prevenire la contaminazione crociata e ridurre al minimo le manipolazioni non necessarie. Crea un sistema completamente autonomo per conservare, lavare e trasportare prodotti sfusi.
- Per prima cosa, trasferite i prodotti dai cartoni al contenitore Camcrisper pulito, copritelo e portatelo nella cella frigorifera per una conservazione sicura. Quando si è pronti per la preparazione, prendere il contenitore, lavare e sciacquare i prodotti all'interno del Camcrisper (non mettere mai i prodotti vicino agli scarichi dei lavandini!), portare i prodotti puliti in cucina per prepararli.
- La capacità volumetrica è di 1,23 metri cubi.
La capacità di contenimento è di:
Lattuga iceberg non lavorata - 1 cassa (24 cespi)
Lattuga iceberg lavorata - 1,75 casse (42 cespi)
- La struttura in polietilene a parete singola, senza saldature, è estremamente resistente. Non arrugginisce e non si corrode. I liquidi e gli alimenti secchi non si attaccano o si infiltrano tra le giunture.
- Materiale approvato dalla FDA. Soddisfa tutti i requisiti di contatto con gli alimenti ed elimina la necessità di rivestimenti. Non trasferisce odori o sapori.
- Il coperchio, scorrevole, in polycarbonato trasparente consente di controllare il contenuto e di aggiungere ghiaccio secondo necessità.
- Lo scarico filettato per rubinetto, conforme alla normativa NSF, con aggancio per tubo flessibile standard, facilita lo svuotamento e la pulizia.
- Il ripiano di scarico in polycarbonato mantiene i prodotti al di sopra dell'acqua stagnante.
- Quattro robuste ruote extra larghe da 7,6 cm, 2 girevoli e 2 fisse, facilitano le manovre e la movimentazione.
- Non è richiesto alcun assemblaggio
- Disponibile nel colore bianco con coperchio trasparente.



CC32



Specifiche tecniche

Tolleranza delle dimensioni: +/- 0,64 cm

Codice	Descrizione	Capacità	Capacità di carico (Lattuga)	Dimensioni Esterne L x P x A	Peso del Prodotto (kg.)
CC32	Contenitore per ingredienti - 121 L	La capacità volumetrica è di 1,23 metri cubi.	24 cespi di Lattuga iceberg non finita 42 cespi di Lattuga iceberg finita	56 x 61 x 59 cm	114 Kg

Specifiche del produttore

Il contenitore per verdure è un Camcrisper, prodotto da Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647 U.S.A. Si tratta del modello Cambro CC32. Realizzato in un pezzo unico, senza saldature, a parete singola, in polietilene bianco approvato dalla FDA. La capacità è di 121 L e/o 1,23 metri cubi. E' in grado di ospitare 24 cespi di lattuga iceberg non lavorata o 42 cespi

di lattuga iceberg lavorata. E' dotato di quattro ruote da 7,6 cm ciascuna, 2 girevoli e 2 fisse. Deve essere dotato di un ripiano di scarico in polycarbonato e di uno scarico filettato per rubinetto, conforme alla normativa NSF. Disponibile in bianco con coperchio trasparente.

SCAFFALATURE CAMSHELIVING

LE CARATTERISTICHE
PRINCIPALI DI TUTTE LE
SERIE CAMSHELIVING

PREMIUM series

BASICS PLUS series

Niente Ruggine e Corrosione

Garantiti a vita contro ruggine e corrosione, i sistemi di stoccaggio Camsheliving eliminano la scomodità e i costi associati al ripristino o alla sostituzione di ripiani rovinati. Solo Cambro offre Scaffalature che durano una vita.

Utilizzabili in Diversi Tipi di Ambienti

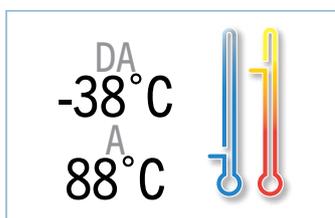
I sistemi di stoccaggio Camsheliving sono concepiti per sopportare tutte le applicazioni e le temperature di stoccaggio estreme: sono resistenti all'umidità, agli agenti chimici, al sale e agli acidi alimentari. I sistemi Camsheliving possono essere installati ovunque e non si arrugginiscono mai.

Facili da Pulire

La pulizia delle scaffalature non crea problemi. Che avvenga quotidianamente o in momenti prefissati, la pulizia può essere svolta in modo rapido e facile senza limitare le normali operazioni quotidiane.

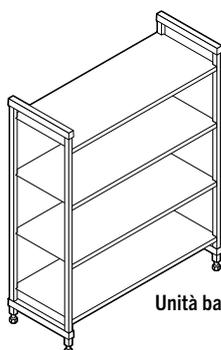
Facili da Regolare

Ogni ripiano può essere regolato in modo facile e indipendente per adattarsi ad un'ampia varietà di prodotti e confezioni da immagazzinare, soddisfacendo varie esigenze di stoccaggio.

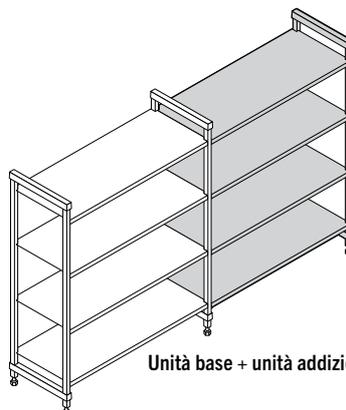


Utilizzo Ottimale Dello Spazio

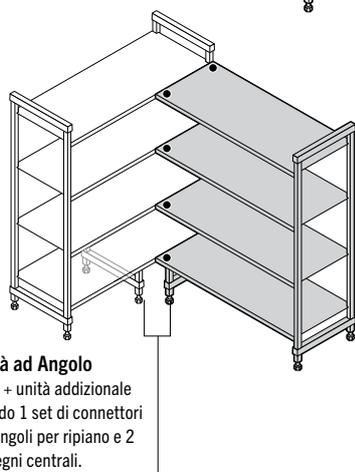
I componenti sono stati accuratamente progettati per ottimizzare l'area di stoccaggio, anche dove lo spazio è limitato.



Unità base

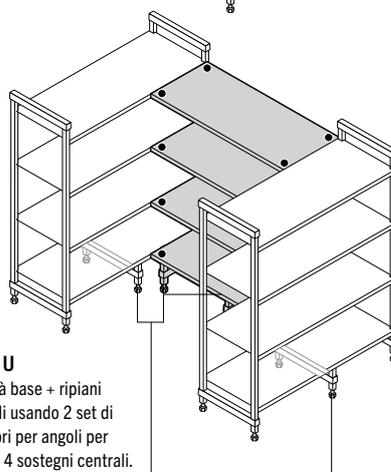


Unità base + unità aggiuntiva



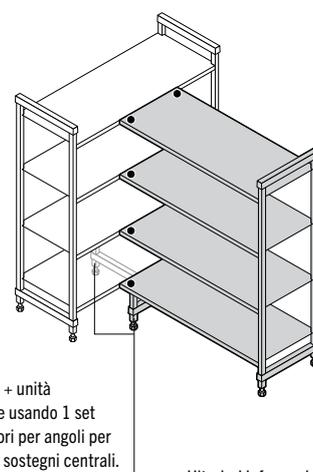
Unità ad Angolo

Base + unità aggiuntiva usando 1 set di connettori per angoli per ripiano e 2 sostegni centrali.



Unità a U

Due unità base + ripiani intermedi usando 2 set di connettori per angoli per ripiano e 4 sostegni centrali.



Unità a T

Unità base + unità aggiuntiva usando 1 set di connettori per angoli per ripiano e 2 sostegni centrali.

Montante Condiviso

Lo spazio è denaro. Le scaffalature sono progettate in modo da essere interconnesse, senza compromettere la capacità di portata e massimizzando lo spazio di stoccaggio utile.

Il Ripiano Angolare

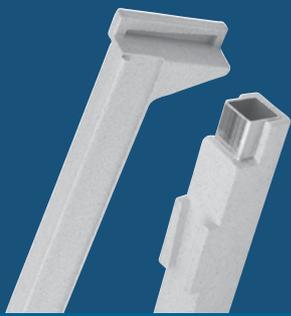
- Connettori per angoli

Lo spazio inutilizzabile viene trasformato in aree di stoccaggio continuo e di facile accesso usando i connettori per angoli.

Camsheliving è protetto dai seguenti brevetti statunitensi: 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

Ulteriori informazioni sul servizio di progettazione Camsheliving





Serie Camshelving® PREMIUM

FISSE | MOBILI | AD ALTA DENSITÀ

Perché scegliere Premium?

- Facile da pulire e da regolare.
- Montaggio facile e veloce.
- Ideali per refrigeratori, congelatori e aree di stoccaggio.
- Abbastanza forti da sostenere i carichi più difficili.
- Resistenti alle sostanze chimiche aggressive e all'acqua salata.
- Ogni singola unità può sostenere 910 kg (TUV).



COMPONENTI

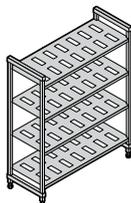


Serie Camshelving - PREMIUM

V4PKG

Unità a 4 Ripiani Grigliati
ALTEZZA: 1800 mm

Base



400 mm
PROFONDITÀ

LUNGHEZZA	CODICE
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
PROFONDITÀ

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
PROFONDITÀ

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

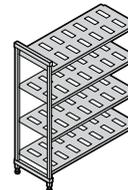
Colore: Bianco Macchiato (490).

Serie Camshelving - PREMIUM

V4PKG

Unità a 4 Ripiani Grigliati
ALTEZZA: 1800 mm

Addizionali



400 mm
PROFONDITÀ

LUNGHEZZA	CODICE
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

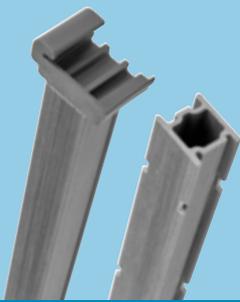
500 mm
PROFONDITÀ

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
PROFONDITÀ

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

Colore: Bianco Macchiato (490).



Serie Camshelving® BASICS PLUS

FISSE |

Perché scegliere Basics Plus?

- Facili da pulire e da regolare.
- Un'alternativa superiore rispetto alle scaffalature in metallo.
- Realizzate con un materiale composite estremamente resistente.
- Resistenti ai prodotti chimici aggressivi e all'acqua salata.
- Ogni singola unità può sostenere 800 kg (TUV).



COMPONENTI

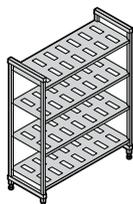


Serie Camshelving - BASICS PLUS

V4

Unità a 4 Ripiani Grigliati
ALTEZZA: 1830 mm

Base



360 mm
PROFONDITÀ

LUNGHEZZA	CODICE
765 mm	CBU143072V4
915	CBU143672V4
1070	CBU144272V4
1220	CBU144872V4

460 mm
PROFONDITÀ

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

540 mm
PROFONDITÀ

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

610 mm
PROFONDITÀ

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

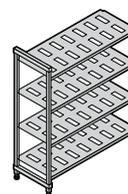
Colore: Grafite Spazzolato (580).

Serie Camshelving - BASICS PLUS

V4

Unità a 4 Ripiani Grigliati
ALTEZZA: 1830 mm

Addizionali



360 mm
PROFONDITÀ

LUNGHEZZA	CODICE
718 mm	CBA143072V4
870	CBA143672V4
1023	CBA144272V4
1175	CBA144872V4

460 mm
PROFONDITÀ

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

540 mm
PROFONDITÀ

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

610 mm
PROFONDITÀ

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

Colore: Grafite Spazzolato (580).



Scansiona il codice QR per avere il catalogo completo degli scaffali Camshelving.



Altri accessori Camshelving® disponibili su Cambro.com

Accedi al nostro Catalogo Digitale



Scansionate il codice
QR o visitate cambro.com/catalogo



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY
www.cambro.com

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

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

CAMBRO ITALIA
TEL: (39) 0522 90 20 51
FAX: (39) 0522 90 20 17
cambroitaly@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company. Printed in Europe 03/25
LITX25EQPIT 1052405



**CAD
REVIT
CUT SHEETS**

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