



El Transporte Isotérmico

El líder global
en equipos isotérmicos
y transporte de alimentos



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

www.cambro.com

Cambro® y Seguridad de los alimentos

Soluciones de transporte isotérmico de Cambro

Cambro fabrica la más amplia gama de equipos de transporte isotérmico del mundo. Nuestra completa línea de productos isotérmicos responde a todas las necesidades de catering y alimentación satélite. Combinando una amplia variedad de estilos, un gran abanico de colores y una durabilidad y un diseño sin igual, Cambro es el pilar del transporte alimentario. Los productos de Cambro, con capacidad para soportar pruebas rigurosas y tras décadas de rendimiento certificado, han sido la elección para el transporte de alimentos de servicios de catering, hoteles, escuelas, hospitales, universidades, instalaciones militares, centros correccionales y organizaciones de ayuda humanitaria de todo el mundo.



Seguridad de los alimentos

Mantener sus operaciones seguras es obligatorio, pero no tiene por qué ser difícil. En Cambro, diseñamos todos nuestros productos con la seguridad de los alimentos en mente. Deben superar nuestros propios y exigentes requisitos StoreSafe® que cumplen las normas APPCC de seguridad de los alimentos antes de poder introducirse en el mercado. Los factores clave en que nuestros productos deben ser capaces de ayudar a los operadores de servicios de alimentos son:

- Resistencia al tiempo y a la temperatura
- Reducción de la contaminación cruzada potencial
- Facilidad de limpieza

Los productos Cam GoBoxes® garantizan la permanencia de los alimentos a temperaturas seguras inferiores a 4°C o superiores a 65°C durante muchas horas durante la conservación y el transporte. Utilícelos junto con nuestros Camchillers® y Camwarmers® para ampliar aún más tiempo de conservación en frío y caliente. Además, los productos Cam GoBoxes, cuando se usan junto con nuestros recipientes y cubiertas GN, proporcionan la mejor solución para mantener tanto la comida protegida como su contenedor limpio y libres de cualquier posible contaminación cruzada.

CAMBRO®

Cinco consideraciones para la mejor elección



1 Tipo de recipiente que se usa

- Cambro ofrece recipientes específicamente diseñados para guardar bebidas, recipientes GN para almacenar alimentos, bandejas delgadas, bandejas, o cajas para alimentos.
- Todos los recipientes que están hechos de acuerdo con las especificaciones Gastronorm EN 631-1 se cargarán y acomodarán en todos los carros y carritos Cambro para recipientes de alimentos GN.
- Para los recipientes GN de alimentos de 1/2 tamaño y de 1/3 de tamaño, use Camcarriers® que se cargan por arriba o carros y carritos que se cargan por el frente que tengan un número de modelo entre el 140 y el 800.

2 Objetivo y presupuesto

- Revise el objetivo previsto de su transporte. ¿Se trata de servicios a domicilio a largo plazo o de contratos a corto plazo?
- Los transportes de Cambro fabricados en polietileno están diseñados para un uso más duradero a largo plazo.
- La línea de productos Cam GoBox® fabricados en EPP es ideal para negocios que comienzan, para cumplir contratos a corto plazo o para ampliar rápidamente selecciones de menú del servicio a domicilio con un costo mínimo.

3 Requisitos del tiempo de retención

- Todos los recipientes isotérmicos Cambro están diseñados para conservar temperaturas seguras hasta por cuatro horas.
- Las herramientas Cambro para el mantenimiento de la temperatura, el Camchiller® "Placa Eutéctica Frío", el Camwarmer® "Placa Eutéctica Caliente", y el ThermoBarrier® "Separador Isotérmico", realzan el funcionamiento ampliando el tiempo de retención.

- Para retenciones en caliente más prolongadas o en lugares donde se tengan que abrir y cerrar con más frecuencia, use el transportador Ultra Pan Carrier® eléctrico de la Serie H.

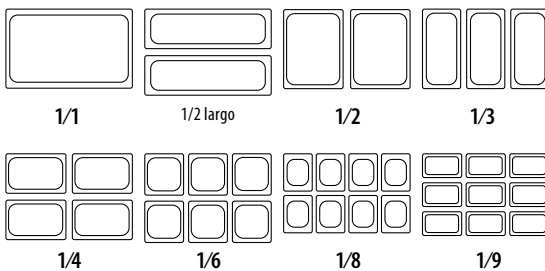
4 Requerimientos en la capacidad de retención

- Tome en consideración el tamaño promedio de la fiesta o el número de invitados a los que hay que servir cuando escoja los recipientes isotérmicos. Al UPCS400 le caben aproximadamente 180 porciones. (Una porción = 280 ml.)
- Escoja los tamaños de los recipientes de alimentos y bebidas que se puedan llenar a toda capacidad durante la mayoría de los usos.
- El traslado de transportadores tan llenos como sea posible maximiza la retención de la temperatura.
- La capacidad del transportador de alimentos y del carro se especifica por el número de recipientes GN 100 mm de tamaño completo para alimentos. Ejemplo: el UPCS400 contiene 4 x GN 1/1 100 mm.

5 Requisitos de transporte

- Revise las dimensiones externas y verifique la altura del apilado encima, o fuera, de los carritos para asegurarse de que el (los) contenedor(es) cabrán en las áreas de almacenaje y en los vehículos de transporte.
- Tome en consideración quiénes serán las personas que acarreen, apilen o empujen los contenedores y qué tan lejos se transportarán. Los contenedores de levantar y acarrear tienen asas integradas en los extremos o en los costados para que los puedan alzar una o dos personas.

Resumen de los Tamaños de los Contenedores GN (Norma Gastronómica)



Recipiente GN 1/1 para alimentos



Profundidad:	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
Capacidad:	25,6 L	19,5 L	13 L	8,5 L
Porciones:	108	82	55	36

Cinco pasos para un rendimiento óptimo



1 Cerciérese de que todas las piezas estén funcionando

Para asegurarse de una retención máxima de la temperatura, las juntas, los cierres, las bisagras, los pasadores de las puertas y las tapas de ventilación deben mantenerse limpias, en su lugar, y en buenas condiciones. Aproveche los productos sin juntas como los modelos UPCS140, UPCS160, UPCS180, UPCS400, UPC300 y 1318CC.

2 Precaliente o preenfrié

Se recomienda el precalentamiento o el preenfriamiento de los recipientes antes de la carga para obtener resultados óptimos y extender el tiempo de retención.



Precalentamiento

- Sobre los rieles inferiores, deslice un Camwarmer® "Placa Eutéctica Caliente" o una cubeta GN 1/1 sin tapar, que tenga agua caliente a 88°C.
- Cierre la puerta durante 15 a 30 minutos.

Preenfriamiento

- Sobre los rieles superiores, deslice un Camchiller® "Placa Eutéctica Frío" congelado o una cubeta GN 1/1 sin tapar, que tenga agua helada.
- Cierre la puerta durante 15 a 30 minutos.
- Si hay espacio, ponga los recipientes en un frigorífico o congelador toda la noche con las puertas abiertas o sin las tapas.

Recipientes de Bebidas

- Para precalentar o preenfriar surtidores de bebidas, llénelos con agua caliente o agua helada, tápelos y cierre la tapa durante 15 a 30 minutos.

Nota: Líquidos hirviendo a 88°C, o más, no deben verse directamente en un contenedor Cambró.

3 Use recipientes bajos y cúbralos cuando sea posible

- Los recipientes poco profundos de 6,5 cm o de 10 cm ayudan a retener temperaturas más seguras en los alimentos, así como la calidad, durante cada paso del proceso de preparación, retención y al servirlos.
- Use tapas para proteger los alimentos contra derrames y reducir el riesgo de la contaminación cruzada. Las tapas GripLids® de Cambró están específicamente diseñadas para evitar derrames cuando se usan con los recipientes de policarbonato y con los H-Pans™ de alta temperatura.
- Reduzca los costos de la envoltura o del papel de aluminio y el trabajo usando tapas reutilizables cuando sea posible. Las tapas reutilizables también aseguran un apilamiento y almacenaje seguros dentro del frigorífico o congelador, maximizando así el espacio de almacenamiento.

4 Minimice el abrir y cerrar la puerta

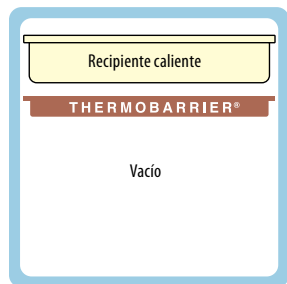
Cada vez que se abren las puertas o se levantan las tapas, los alimentos y las bebidas pierden temperatura. Para reducir el abrir la puerta con frecuencia:

- Etiquete la parte exterior de cada contenedor con cinta, etiquetas adhesivas o etiquetas de colgar para identificar el contenido con la puerta cerrada.



5 Minimice el espacio vacío

Los espacios vacíos en un recipiente pueden causar la pérdida de temperatura en los alimentos pues el aire en una cavidad y la temperatura de los alimentos se igualarán de forma natural. Para evitarlo, transporte los portadores tan llenos como sea posible. Cuando trabaje con un portador parcialmente lleno, maximice las temperaturas seguras de los alimentos y el tiempo de retención deslizando un ThermoBarrier® (Separador Isotérmico) debajo de la comida caliente que esté cargada en la cavidad superior o por arriba de los alimentos fríos que estén cargados en la cavidad inferior.



GripLid® GN 1/1 para evitar derrames durante el transporte.

Características de la línea de productos Cam GoBox®

Cam GoBox – Carga superior

ASAS ERGONÓMICAS

Unas cómodas asas garantizan una manipulación fácil y segura del Cam GoBox.



APILABILIDAD

Los productos Cam GoBoxes se apilan entre ellos y también con los de las principales marcas del mercado.



FÁCIL CARGAR Y DESCARGAR

Unos entrantes en la pared interior hacen que la carga y descarga sea fácil para recipientes GN 1/1 y 1/2.



DISEÑO DE APILAMIENTO INTERIOR

El diseño exclusivo de apilamiento interior ahorra un 30% de espacio de almacenamiento.



Líneas Cam GoBox

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

La línea de productos Cam GoBox está certificada para el contacto seguro con los alimentos. Para la máxima seguridad, eficiencia y facilidad de limpieza, utilícelos junto con recipientes y tapas de alimentos GN o para conservar alimentos pre-envasados.



FÁCIL IDENTIFICACIÓN

El área de etiquetas integrada mantiene los identificadores plásticos de menús en su lugar para una fácil identificación o distribución del contenido. Las etiquetas StoreSafe® también puede usarse con los Cam GoBoxes.



Cam GoBox – Cargadores frontales

MANIPULACIÓN POR LOS 4 LADOS

Unas asas integradas cuidadosamente diseñadas a lo largo de la parte superior de las unidades de carga frontal permiten un manejo sencillo por los cuatro lados.



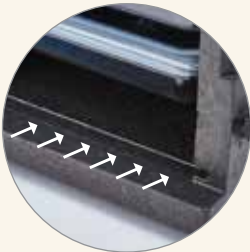
ACCESO COMPLETO DE 270°

Unas bisagras y unos cierres duraderos permiten que la puerta se abra 270° y que permanezca abierta de forma segura junto al contenedor frontal para facilitar el acceso a los productos. Los cierres mantienen la puerta bien cerrada durante el transporte.



ANTIGOTEO

Una barrera de condensación integrada ayuda a los contenedores frontales a mantenerse resistentes al goteo.



APILABILIDAD

Los productos Cam GoBoxes se apilan entre ellos y también con los de las principales marcas del mercado.



Ligero - Fabricado en EPP (polipropileno expandido) - un material de espuma de alto rendimiento y ecológico.



Químicamente inerte - no le afectan el aceite, la grasa ni la mayoría de los productos químicos.



Excelente absorción de energía - puede soportar impacto considerable sin sufrir daños.



Gran resistencia estructural - capaz de manejar cargas importantes manteniendo su forma y figura.



100% reciclable.



Apto para lavavajillas.



Aptos para contacto con productos alimentarios.

Líneas Cam GoBox® Carga superior - Recipiente GN

Cam GoBox – Carga superior

Los contenedores de carga superior Cam GoBox están diseñados con espacio suficiente para almacenar recipientes GN 1/1 junto con Camwarmers® o Camchillers®, si se desea.

Para recipientes GN 1/2

EPP260

EPP Carga superior (Recipiente GN 1/2 de 15 cm)

Dim. Ext.: 39 x 33 x 25,7 cm

Dim. Int.: 33 x 27 x 19,3 cm

Peso: 0,62 kg

Volumen: 16,9 L

Color: Negro (110)



EPP280

EPP Carga superior (Recipiente GN 1/2 de 20 cm)

Dim. Ext.: 39 x 33 x 31,6 cm

Dim. Int.: 33 x 27 x 25,3 cm

Peso: 0,7 kg

Volumen: 22,3 L

Color: Negro (110)



Para recipientes GN 1/1

EPP160

EPP Carga superior (Recipiente GN de 15 cm)

Dim. Ext.: 60 x 40 x 25,7 cm

Dim. Int.: 53,8 x 33,8 x 19,3 cm

Peso: 1,05 kg

Volumen: 35,5 L

Color: Negro (110)



EPP180

EPP Carga superior (Recipiente GN de 20 cm)

Dim. Ext.: 60 x 40 x 31,6 cm

Dim. Int.: 53,8 x 33,8 x 25,3 cm

Peso: 1,2 kg

Volumen: 46 L

Color: Negro (110)



EPP180S

EPP Carga superior (Recipiente GN de 20 cm)

Dim. Ext.: 60 x 40 x 18,2 cm (superior)

58,6 x 33,6 x 10 cm (inferior)

Dim. Int.: 53,8 x 33,8 x 15,9 cm (superior)

50,4 x 30,2 x 9,5 cm (inferior)

Peso: 1,1 kg

Color: Negro (110)



Paquetes Cam GoBox

¡Lo último en seguridad de los alimentos + valor añadido! Los paquetes Cam GoBox cuentan con uno de nuestros contenedores ligeros junto con un recipiente GN de tamaño completo 20 cm y una tapa hermética para mantener sus contenidos totalmente protegidos, manteniendo la higiene del contenedor, para cumplir la normativa APPCC.

EPP180PKG

El Paquete

Incluye: EPP180 Carga superior

18PP (Recipiente GN de polipropileno de 20 cm)

10PPCWSC (Tapa hermética)

Peso: 2,8 kg

Volumen: 46 L

Color: Negro (110)



EPP180SPKG

El Paquete

Incluye: EPP180S Carga superior

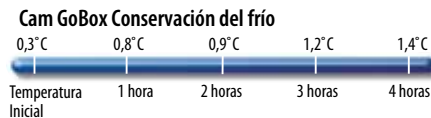
18PP (Recipiente GN de polipropileno de 20 cm)

10PPCWSC (Tapa hermética)

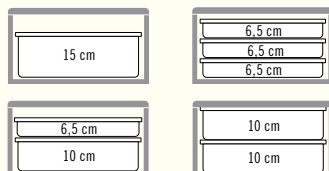
Peso: 2,7 kg

Volumen: 43 L

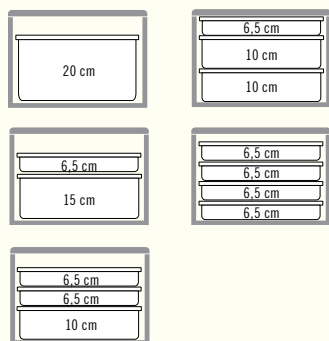
Color: Negro (110)



EPP160 - GN 1/1 EPP260 - GN 1/2

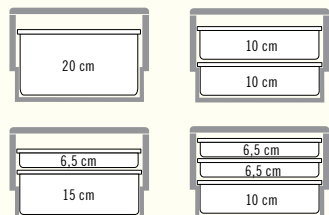


EPP180 - GN 1/1 EPP280 - GN 1/2



EPP180S

El diseño exclusivo de apilamiento interior ahorra un **30%** de espacio de almacenamiento.



Líneas Cam GoBox® Cargadores frontales - Recipiente GN

Cam GoBox – Cargadores frontales

Todos los contenedores Cam GoBox están diseñados con espacio suficiente para almacenar recipientes GN 1/1 junto con Camwarmers® o Camchillers®, si se desea.

EPP300

Dim. Ext.: 64,5 x 44 x 47,5 cm

Dim. Int.: 53,5 x 33 x 37 cm

Peso: 3,1 kg

Volumen: 60 L

Color: Negro (110)



EPP400

Dim. Ext.: 64,5 x 44 x 63 cm

Dim. Int.: 53,5 x 33 x 52,5 cm

Peso: 3,9 kg

Volumen: 86 L

Color: Negro (110)



Disponibles en CEL Stock: Todos los tamaños.

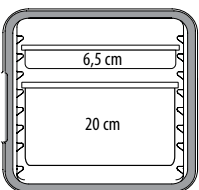
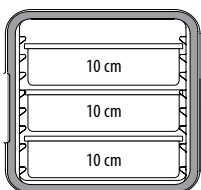
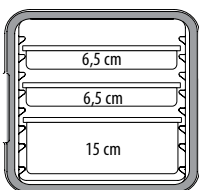
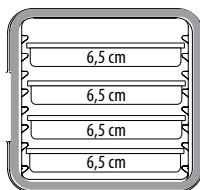


NOTA

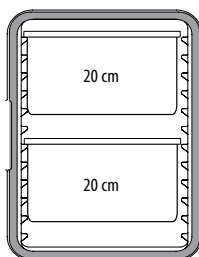
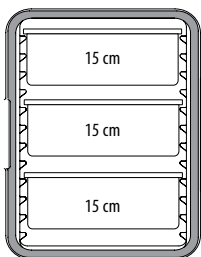
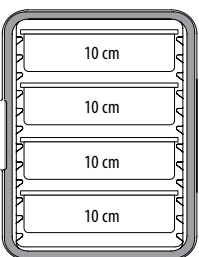
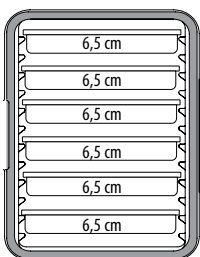
Los mejores resultados se consiguen cargando los recipientes de alimentos a temperaturas entre 82° y 88°C. Cargar recipientes de alimentos de metal a más de 120°C provocará daños en el contenedor.



EPP300



EPP400



Líneas Cam GoBox® Carga superior - 60 x 40 cm



Cam GoBox 4060 – Contenedor de carga superior

El termo de carga superior de 60 x 40 cm es ligero y está diseñado para mantener los alimentos calientes o fríos fuera de la zona de peligro durante 4 horas o más. Diseñado con suficiente espacio para transportar cajas de panadería, junto con Camchillers® de placa fría para mejorar el mantenimiento de temperatura. Asas ergonómicas y empotradas para llevar y transportar cómodamente.

EPP4060T200

Cargador superior con una profundidad de 20 cm

Dim. Ext.: 49 x 69 x 27 cm

Dim. Int.: 42,5 x 62,5 x 20,5 cm

Peso: 1,4 kg

Volumen: 53 L

Color: Negro (110)

EPP4060T300

Cargador superior con una profundidad de 30 cm

Dim. Ext.: 49 x 69 x 37 cm

Dim. Int.: 42,5 x 62,5 x 30,5 cm

Peso: 1,7 kg

Volumen: 80 L

Color: Negro (110)



Disponibles en CEL Stock: Todos los tamaños.

Líneas Cam GoBox® Cargadores frontales - 60 x 40 cm

Cam GoBox 4060 – Isotermo multiuso de carga frontal

APILABILIDAD

Los productos Cam GoBoxes se apilan entre ellos y también con los de las principales marcas del mercado.

FÁCIL IDENTIFICACIÓN

El área de etiquetas integrada mantiene los identificadores plásticos de menús (incluidos para EPP300 y EPP400) en su lugar para una fácil identificación o distribución del contenido. Las etiquetas StoreSafe® también puede usarse con los Cam GoBoxes.

ACCESO COMPLETO DE 270°

Unas bisagras y unos cierres duraderos permiten que la puerta se abra 270° y que permanezca abierta de forma segura junto al contenedor frontal para facilitar el acceso a los productos. Los cierres mantienen la puerta bien cerrada durante el transporte.



MANIPULACIÓN POR LOS 4 LADOS

Unas asas integradas cuidadosamente diseñadas a lo largo de la parte superior de las unidades de carga frontal permiten un manejo sencillo por los cuatro lados.

DISEÑO ÚNICO

El compartimiento para la placa del enfriador o la placa caliente está situado en el fondo interior para prevenir goteos de la condensación de arriba y distribuir uniformemente temperatura a través del transportador.

APERTURA Y CIERRE SUAVES

Unos bordes de puerta biselados garantizan que la puerta se puede cerrar y asegurar con facilidad.



ANTIGOTEO

Una barrera de condensación integrada ayuda a los contenedores frontales a mantenerse resistentes al goteo.



El contenedor isotérmico de carga frontal multiuso se puede comprar con rieles no moldeados que le proporcionan al operario la flexibilidad para cargar cajas de 60 x 40 cm de varias profundidades.



Los contenedores isotérmicos multiuso para pastelería sin rieles moldeados están diseñados para el transporte de cajas de panadería de 60 x 40 cm cargadas con producto a granel, envuelto o reenvasado.



El contenedor isotérmico multiuso de carga frontal puede modificarse para ofrecer versatilidad para incluir rieles ajustables opcionales de acero inoxidable para transportar una combinación de cajas de 60 x 40 cm, cacerolas y bandejas, todas en el mismo transportador.



Diseñado con rieles ajustables que le proporcionan al operario la flexibilidad para ajustar y crear espacios personalizados según sea necesario entre los rieles. (Se muestra con una combinación de cajas de 60 x 40 cm, cacerolas y bandejas, todas en el mismo contenedor.)



Ligero- Fabricado en EPP (polipropileno expandido) - un material de espuma de alto rendimiento y ecológico.



Químicamente inerte - no le afectan el aceite, la grasa ni la mayoría de los productos químicos.



Excelente absorción de energía - puede soportar impacto considerable sin sufrir daños.



Gran resistencia estructural - capaz de manejar cargas importantes manteniendo su forma y figura.



100% reciclable.



Apto para lavavajillas.



Aptos para contacto con productos alimentarios.

Líneas Cam GoBox® Cargadores frontales - 60 x 40 cm

Contenedor de carga frontal con 6 rieles

Los contenedores para pastelería de carga frontal EPP4060F6R están disponibles con 6 rieles moldeados. Estos contenedores están diseñados con rieles amplios extendidos específicamente para mantener bandejas de panadería de 60 x 40 cm, cacerolas y bandejas planas en su lugar durante el transporte, sin preocuparse de que se caigan o se hundan.

EPP4060F6R

Dim. Ext.: 77 x 54 x 68,7 cm
Dim. Int.: 61,5 x 41 x 58,5 cm
Peso: 6,34 kg
Volumen: 126 L
Color: Negro (110)



Nota: Los mejores resultados se consiguen cargando los recipientes de alimentos a temperaturas entre 82° y 88°C. Cargar recipientes de alimentos de metal a más de 120°C provocará daños en el contenedor.

Contenedor de carga frontal sin riel

Los contenedores multiuso para pastelería sin rieles están diseñados para transportar cajas de 60 x 40 cm cargadas con alimentos envasados y preenvasados. Este transportador también puede modificarse para ofrecer versatilidad e incluir rieles ajustables de acero inoxidable opcionales, EPP4060FPR1*, para transportar una combinación de cajas de 60 x 40 cm, cacerolas y bandejas, todas en el mismo transportador.

* Ver Accesorios

EPP4060FNR

Dim. Ext.: 77 x 54 x 68,7 cm
Dim. Int.: 61,5 x 41 x 58,5 cm
Peso: 6,1 kg
Volumen: 155 L
Color: Negro (110)



Contenedor de carga frontal con 9 rieles

Los contenedores de pastelería de carga frontal EPP4060F9R están disponibles con 9 rieles moldeados. Estos termos están diseñados con rieles amplios extendidos específicamente para mantener cacerolas y bandejas planas de 60 x 40 cm en su lugar durante el transporte, sin preocuparse de que se caigan o se hundan.

EPP4060F9R

Dim. Ext.: 77 x 54 x 68,7 cm
Dim. Int.: 61,5 x 41 x 58,5 cm
Peso: 6,6 kg
Volumen: 126 L
Color: Negro (110)



Nota: Los mejores resultados se consiguen cargando los recipientes de alimentos a temperaturas entre 82° y 88°C. Cargar recipientes de alimentos de metal a más de 120°C provocará daños en el contenedor.

Contenedor de carga frontal con rieles ajustables

El exclusivo transportador multiuso con rieles ajustables está diseñado con dos juegos de rieles ajustables de acero inoxidable* que proporcionan al operario la máxima flexibilidad para transportar una combinación de cajas de 60 x 40 cm, cacerolas y bandejas en un mismo transportador.

* Se pueden comprar rieles adicionales por separado. Ver Accesorios.

EPP4060FADJR

Dim. Ext.: 77 x 54 x 68,7 cm
Dim. Int.: 61,5 x 41 x 58,5 cm
Peso: 8,17 kg
Volumen: 155 L
Color: Negro (110)



Disponibles en CEL Stock: Todos los artículos.



Accesorios Cam GoBox®



Camchillers®

Los Camchillers o placas frías están diseñados para prolongar el tiempo de mantenimiento en frío de su comida. Simplemente congélelos en posición plana durante la noche y colóquelos en encima de su contenedor.

CP2632

Descripción: El Camchiller GN 1/2
Dimensiones (L x A x Alt): 32,5 x 26,5 x 3 cm
Peso: 1,75 kg
Color: Azul Graciar (443)



CP3253

Descripción: El Camchiller encaja en Cam GoBoxes GN1/1 y Cam GoBoxes 60 x 40 cm
Dimensiones (L x A x Alt): 53 x 32,5 x 3 cm
Peso: 3,9 kg
Color: Azul Graciar (443)



Camdolly®

CD3253EPP

Descripción: Camdolly encaja en las Cam GoBoxes GN 1/1.
Dimensiones (L x A x Alt): 53 x 32,5 x 3,7 cm
Peso: 4,5 kg
Color: Rojo Caliente (158)



CD4060EPP

Descripción: Camdolly encaja en las Cam GoBoxes 60 x 40 cm.
Dimensiones (L x A x Alt): 71 x 51 x 16 cm
Peso: 5,27 kg
Color: Rojo Caliente (158)

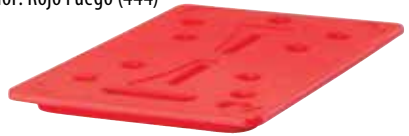


Camwarmer®

Los Camwarmers o placas calientes están diseñados para prolongar el tiempo de mantenimiento en caliente de su comida. Colóquelos en agua caliente durante 40 minutos y a continuación colóquelos en la parte inferior de su contenedor.

HP3253

Descripción: El Camwarmer encaja en Cam GoBoxes GN1/1 y Cam GoBoxes 60 x 40 cm
Dimensiones (L x A x Alt): 53 x 32,5 x 3 cm
Peso: 3,25 kg
Color: Rojo Fuego (444)



Thermobarrier®

Las barreras térmicas están diseñadas para mantener el aire caliente o frío concentrado dentro de su contenedor de carga frontal. Conforme se retiran los recipientes de alimentos, utilice la barrera térmica para cerrar cualquier espacio creado.

EPP3253DIV

Descripción: ThermoBarrier encaja en EPP300 y EPP400.
Dimensiones (L x A x Alt): 53 x 32,7 x 3,7 cm
Peso: 0,37 kg
Color: Negro (110)



Kit de rieles ajustables EPP4060FPR1 para EPP4060FNR

Marcos de acero inoxidable y 2 juegos de rieles que están diseñados para ofrecerle al operario la flexibilidad para poder ajustar y crear espacios personalizados según sea necesario entre los rieles.

EPP4060FPR1

Dimensiones: 60 x 62 x 4,5 cm
Peso: 2,07 kg
Color: Plata (000)



Kit de rieles EPP4060FAR para EPP4060FPR11

Kit de 2 rieles ajustables de acero inoxidable que se pueden comprar por separado para transportar más artículos dentro del mismo transportador.

EPP4060FAR

Dimensiones: 60 x 58 cm
Peso: 0,42 kg
Color: Plata (000)



Etiquetas de identificación de plástico

EPPID5

Descripción: Las etiquetas de identificación de plástico encajan en todas las Cam GoBoxes.
Color: (000)



Disponibles en CEL Stock: Todos los artículos.

Características de los Contenedores Isotérmicos

Aislante de hule espuma

El grueso aislante de espuma de poliuretano, sin CFCs, tiene la densidad de la madera, cerciorándose así de que las temperaturas de los alimentos calientes o fríos se conservarán horas enteras.



Robusto exterior

Robusto exterior de polietileno o de polipropileno* que no se abollará, rajará, oxidará, astillará ni romperá.

* Líneas de productos UPCS



Puerta

Los Camcarriers®, Camcarts® y Combo Carts™ que se cargan por el frente están diseñados para que las puertas se abran a 270° completos con el fin de facilitar la carga y la descarga.



Área de exhibición

El riel marino integrado en la parte superior de la mayoría de las unidades proporciona almacenamiento adicional o un área de exhibición.



Asas

Diseñadas para levantarse y acarrearse en forma ergonómica, las asas integradas no se doblarán ni romperán.



Cierres

Cierres resistentes aseguran un sellado hermético y son fáciles de abrir y de cerrar.



Rieles

Los rieles o las guías de rieles integrados están diseñados para maximizar la capacidad de carga. Todos los carros Cambro para los recipientes GN de alimentos se ajustan a las normas EN-631.



Tapa de ventilación

Tapa de ventilación patentada o el diseño de autoventilación igualan la presión para liberar el vapor y permitir que las puertas o tapas se abran con facilidad.



Parachoques

Parachoques integrados ayudan a evitar daños.



Ruedas

Ruedas para trabajos pesados se aseguran a gruesos ejes de acero o a placas integradas para asegurarse de un traslado suave y estable.



Nota: Siempre enfríe las bandejas de metal durante 30 a 60 segundos hasta los 121°C antes de colocarlas en un recipiente Cambro o sobre cualquier superficie del recipiente.



Almacene y transporte los alimentos con seguridad.



Cumple con los criterios de sanidad y de limpieza.



Se puede usar con productos alimenticios.



Se puede lavar en lavavajillas.

Especificaciones de los Contenedores Isotérmicos

Los Camtainers®* Originales

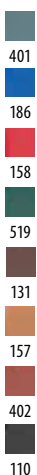
El estándar para los servicios de banquetes a domicilio; escoja entre cuatro tamaños para el servicio de bebidas. Cuatro resistentes cierres de plástico en cada unidad que se abren y cierran fácilmente y nunca se oxidarán.

Colores Disponibles en Stock 250LCD, 350LCD, 500LCD: (157), (401).

Color Disponible en Stock 100LCD: (401).

100LCD

Dim. Ext.: 29 x 26,5 x 44 cm
Capacidad: 3,8 L
Tazas de 210 mL: 27
Peso: 5,3 kg
Carrito: CD1420



250LCD

Dim. Ext.: 42 x 23 x 47 cm
Capacidad: 9,4 L
Tazas de 210 mL: 45
Peso: 5,8 kg
Carrito: CD100, CD100H, CD100HB



350LCD

Este modelo viene sin grifo para servir sopa.
Dim. Ext.: 42 x 23 x 47 cm
Capacidad: 12,7 L
Tazas de 210 mL: 60
Peso: 6 kg
Carrito: CD100, CD100H, CD100HB



500LCD

Dim. Ext.: 42 x 23 x 62 cm
Capacidad: 18 L
Tazas de 210 mL: 85
Peso: 7,3 kg
Carrito: CD100, CD100H, CD100HB



1000LCD

Dim. Ext.: 53 x 41,5 x 63 cm
Capacidad: 44,5 L
Tazas de 210 mL: 214
Peso: 5,72 kg
Carrito: CD300, CD300H, CD300HB



Ultra Camtainers®*

Una línea contemporánea, caracterizada por dos cierres anchos de nailon que son fáciles de abrir y cerrar.

Colores Disponibles en Stock UC250, UC500: (401), (191).

Color Disponible en Stock UC1000: (401).

UC250

Dim. Ext.: 42,5 x 30 x 50 cm
Capacidad: 10,4 L
Tazas de 210 mL: 50
Peso: 6,85 kg
Carrito: CD100, CD100H, CD100HB



UC500

Dim. Ext.: 42,5 x 30 x 68 cm
Capacidad: 19,9 L
Tazas de 210 mL: 94
Peso: 8,55 kg
Carrito: CD100, CD100H, CD100HB



UC1000

Dim. Ext.: 52 x 41,5 x 65,5 cm
Capacidad: 39,7 L
Tazas de 210 mL: 192
Peso: 13,24 kg
Carrito: CD300, CD300H, CD300HB



Caliente	250LCD	87°C	84,5°C	82°C	79°C	77°C
	UC250	88°C	85,5°C	84°C	82°C	80°C

Frio	250LCD	1°C	1,5°C	2°C	3°C	4°C
	UC250	0,5°C	1°C	1°C	1,5°C	2°C

Temperatura Inicial 1 hora 2 horas 3 horas 4 horas

Nota: Los líquidos a temperaturas que excedan los 88°C no deben verterse directamente en un contenedor Cambro.

* Todos los Camtainers y los Ultra Camtainers se pueden convertir en contenedores ciegos para sopas mediante un tapón Cambro de nylon sólido, Pieza No. 47219.

Para los detalles sobre los colores de los productos, consulte su Catálogo Cambro o visite www.cambro.com



Contenedor Isotérmico Para Pastelería

Diseñado para la industria panadera que utiliza bandejas frías de 60 x 40 cm. Ideal para transportar productos a temperaturas frías seguras a otros establecimientos o para su distribución general.



186



BK60406

BK60406*

Dim. Ext.: 76,5 x 57 x 82 cm

Dim. Int.: 42 x 63,5 x 67,5 cm

Número de Rieles: 7

Espacio entre rieles: 8,7 cm

Peso: 23 kg

Carrito: CD300

Accesorios: CP6040 (Placa Eutéctica Frío)

*Se vende con la Placa Eutéctica Frío CP6040.

Camcarriers® Isotérmicos – Apertura superior Para transportar recipientes GN para alimentos

S-Series

De construcción duradera en polipropileno, sello incorporado y amplios cierres de nylon. Apariencia contemporánea y rendimiento isotérmico superior a un precio económico.



Color Disponible en Stock UPCS180: (480).



Profundidad:	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
Capacidad:	25,6 L	19,5 L	13 L	8,5 L
Porciones:	108	82	55	36

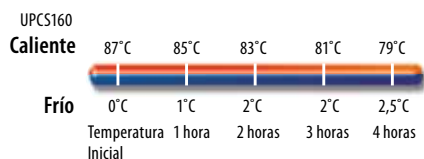
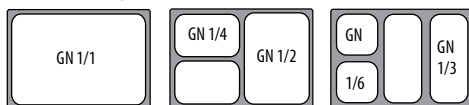


Gráfico de capacidades



UPCS140

Dim. Ext.: 64 x 43,5 x 22 cm

Capacidad: 1 GN 1/1-10 cm / 13,0 L

Peso: 7,91 kg

Carrito: CD160



UPCS180

Dim. Ext.: 64 x 43,5 x 30,5 cm

Capacidad: 1 GN 1/1-20 cm / 25,6 L

Peso: 8,88 kg

Carrito: CD160



UPCS160

Ext. Dim: 64 x 43,5 x 26 cm

Capacidad: 1 GN 1/1-15 cm / 19,5 L

Peso: 8,6 kg

Carrito: CD160



Camdolly CD160 para els UPCS

Dim. Ext.: 62 x 42 x 26,5 cm

Capacidad: 136 kg



Para ver mas tamaños y estilos de los productos, consulte su catálogo Cambro o visite www.cambro.com

UPC300 Ultra Camcarriers® y 1318CC para transportar recipientes de alimentos Gastronorm

Contenedores Isotérmicos – UPC300 & 1318CC

- UPC300 Sostiene (3) recipientes de alimentos GN de 10 cm de profundidad.
- 1318CC sostiene distintos recipientes de alimentos GN, recipientes planos GN y bandejas GN.
- Puerta completamente desmontable y sin juntas, para facilitar la limpieza.
- La puerta se abre a 270°.
- Área de etiquetado en la puerta para la identificación del producto y el enrutamiento
- Mantiene la comida a temperaturas seguras durante más de 4 horas.

UPC300/
1318CC
Colores

- 110
- 131
- 158
- 186
- 401
- 615



UPC300

1318CC

CD300

UPC300/1318CC



CÓDIGO	UPC300	1318CC
DIM. L x A x ALT (CM)	43,2 x 65,4 x 56,8	43,2 x 65,4 x 56,8
COLORES DISPONIBLES EN STOCK	Azul Pizarra (401)	—

Cantidad por paquete:1

Camdolly CD300 para UPC300 y 1318CC

Dim. Ext.: 49 x 65 x 26,5 cm

Capacidad: 159 kg

- 131
- 110
- 401
- 157



Gráfico de capacidad del recipiente de alimentos: UPC300/1318CC

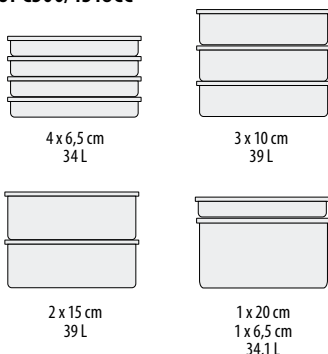
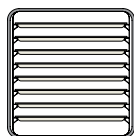
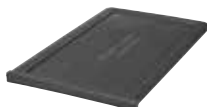


Gráfico de capacidad del recipiente plano: 1318CC



8 x recipientes planos GN de tamaño 1/1

Camchiller®, ThermoBarrier® y Camwarmer®



CÓDIGO	CP3253	UPC300DIV	HP3253
DIM. L x A x ALT (CM)	53 x 32,5 x 3 cm	53 x 33 x 2,5 cm	53 x 32,5 x 3 cm
COLORES DISPONIBLES EN STOCK	Azul Graciar (443)	Gris carbón (615)	Rojo Fuego (444)

Cantidad por paquete:1

Para los detalles sobre los colores de los productos, consulte su Catálogo Cambro o visite www.cambro.com

Ultra Pan Camcarriers® UPCS400 y UPC400 para transportar recipientes de alimentos Gastronorm

Contenedor isotérmico UPCS400 y UPC400

- Rendimiento superior: ambos modelos mantienen la comida caliente o fría hasta 4 horas sin electricidad.
- La espuma aislante de poliuretano mejora el mantenimiento de la temperatura y permite que su exterior sea más seguro que el de las vitrinas de metal caliente.
- Su duradera construcción nunca se abolla, corroe, astilla ni rompe.
- Las puertas se abren 270° para llenar y vaciar los recipientes con facilidad.
- Las unidades son apilables y se pueden colocar en una carretilla.

UPCS400

Colores

480

401

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131



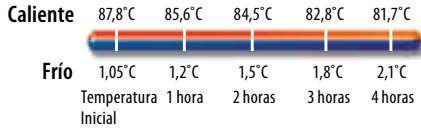
Se apila el UPCS400. Cabe en el carrito Camdolly CD 400, o se le pueden añadir ruedas opcionales para un traslado suave sobre el suelo.



CÓDIGO	UPCS400	UPC400
DIM. L x A x ALT (CM)	46 x 63,5 x 63	46 x 63,3 x 62
COLORES DISPONIBLES EN STOCK	Gris Moteado (480) Azul Pizarra (401)	Azul Pizarra (401)

Cantidad por paquete: 1

UPC400 / UPCS400



Camdolly CD400 para el UPCS400 y UPC400

Dim. Ext.: 71 x 53 x 23 cm

Capacidad: 136 kg

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

131

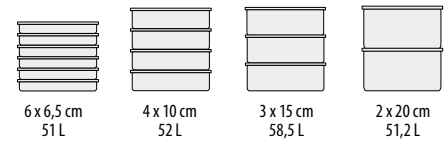
131

131



Gráfico de Capacidades:

UPCS400/UPC400



Color Disponible en Stock: (401).

Camchiller®, ThermoBarrier® y Camwarmer®



CÓDIGO	CP3253	400DIV	HP3253
DIM. L x A x ALT (CM)	53 x 32,5 x 3 cm	54 x 33 x 2,5 cm	53 x 32,5 x 3 cm
COLORES DISPONIBLES EN STOCK	Azul Graciar (443)	Gris (180)	Rojo Fuego (444)

Cantidad por paquete: 1

Para ver más tamaños y estilos de los productos, consulte su catálogo Cambro o visite www.cambro.com

Ultra Camcarts® para transportar recipientes GN para alimentos

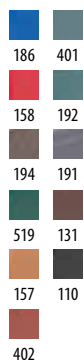
Ultra Camcarts Para recipientes de alimentos

Recipientes robustos y fiables para alimentos, vienen con ruedas integradas.

Colores Disponibles en Stock UPC800: (192), (194), (401).

Color Disponible en Stock UPC600, UPC1200: (401).

Colores Disponibles en Stock UPC1600: (194), (401).



	Caliente					
	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
	Frío					
	UPC800	0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C
	UPC1600	0,6°C	1°C	1,2°C	1,5°C	1,5°C
	Temperatura Inicial	1 hora	2 horas	3 horas	4 horas	

UPC600

Dim. Ext.: 52 x 69 x 114,5 cm

Dim. Compartimento: 34 x 54 x 35,5 cm

Peso: 32,48 kg

Accesorios: 300DIV, CP1220, CP1210PW



UPC600

Gráfico de Capacidades:

UPC600 (x2), UPC1200 (x4)



4 x 6,5 cm
34 L



3 x 10 cm
39 L



2 x 15 cm
39 L



6,5 x 20 cm
34,1 L



UPC1200

UPC800

Dim. Ext.: 52 x 69 x 137 cm

Dim. Compartimento: 33 x 54,5 x 48,5 cm

Peso: 39,01 kg

Accesorios: 400DIV, CP1220, CP1210PW



UPC800

Gráfico de Capacidades:

UPC800 (x 2), UPC1600 (x 4)



6 x 6,5 cm
51 L



4 x 10 cm
52 L



3 x 15 cm
58,5 L



2 x 20 cm
51,2 L



UPC1600

UPC1600

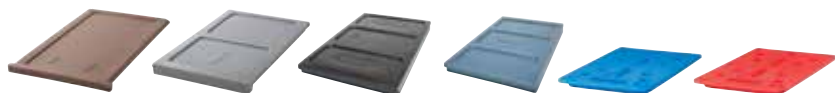
Dim. Ext.: 71,5 x 82 x 135 cm

Dim. Compartimento: 53,5 x 66,5 x 53,5 cm

Peso: 59 kg

Accesorios: 1600DIV, CP1220

ThermoBarrier®, Camchiller® y Camwarmer®



CÓDIGO	300DIV*	400DIV	1200DIV*	1600DIV*	CP3253	HP3253
VÁLIDO PARA	UPC600	UPC800	UPC1200	UPC1600	UPC800 UPC1200 UPC1600	UPC600 UPC800
DESCRIPCIÓN	Thermo Barrier	Thermo Barrier	Thermo Barrier	Thermo Barrier	Camchiller	Camwarmer
CANTIDAD POR COMPARTIMENTO	1	1	2	2	2	2
DIM. L x A x Alt (CM)	53 x 33 x 2,5	54 x 33 x 2,5	53 x 33,5 x 3,5	53 x 33,5 x 3,8	53 x 32,5 x 3	53 x 32,5 x 3
CANTIDAD POR PAQUETE	1	2	2	2	1	1
COLORES DISPONIBLES EN STOCK	Café Beige (157)*	Gris (180)	Castaña Oscuro (131)*	Azul Pizarra (401)*	Azul Graciar (443)	Rojo Fuego (444)

* Artículo no almacenado en stock en el CEL.

Para ver más tamaños y estilos de los productos, consulte su catálogo Cambro o visite www.cambro.com

Ultra Pan Carriers® y Ultra Camcart® Serie H para transportar recipientes GN para alimentos



Ultra Pan Carriers y Camcart Serie H

Perfectos cuando hay que abrirlos y cerrarlos con frecuencia; estos recipientes isotérmicos, eléctricos, aumentan el tiempo de retención de la comida caliente y se cercioran de la seguridad de los alimentos.

Colore Disponible en Stock UPCH4002, UPCH8002, UPCHT8002, UPCH16002: (401).

- 401
- 192
- 191
- 131
- 110



Su espeso aislante de hule-espuma retiene las temperaturas horas enteras.

UPCH4002

Dim. Ext.: 46 x 67 x 63 cm
 Dim. Compartimento: 33,5 x 53,3 x 48,6 cm
 Vatios: 220
 Watts: 265
 Peso: 20,45 kg
 Dolly: CD400

UPCH4002



CD400

UPCH8002 / UPCHT8002

Dim. Ext.: 52 x 69 x 137,2 cm
 Dim. Compartimento: 33 x 54,5 x 48,5 cm
 Voltios: 220
 Vatios: 265
 Peso: 43,36 kg



UPCH8002
 Las puertas superior e inferior se calientan.



UPCHT8002
 La puerta superior se calienta. La puerta inferior no cambia de temperatura.

Los dos carritos UPCH usan una fracción de electricidad cuando se les compara con los gabinetes de retención metálicos comunes.

Rendimiento de Tiempos y Temperaturas

Retención Caliente	Temperatura promedio dentro del compartimento.	65° a 74°C
Tiempo de calentamiento	De la temperatura ambiente a caliente.	45 minutos
Tiempo de recuperación	Tiempo para recuperar la temperatura caliente después de mantener la puerta abierta durante 30 segundos.	3 minutos
Tiempo de transporte*	Después de alcanzar la temperatura caliente, plazo de tiempo que la unidad se puede mantener en forma pasiva, sin enchufar, hasta que la temperatura llegue a los 65°C.	4 horas +

* Basados en una prueba con 4 H-Pans® de tamaño completo, de 10 cm de profundidad, llenos de agua caliente a 87,7°C.

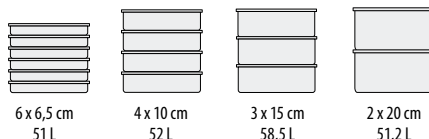
Retención Caliente Cuando Están Desenchufados

UPCH4002	87,8°C	82,8°C	81,7°C	80°C	78,9°C
UPCH8002	87,8°C	83,9°C	82,8°C	81,1°C	80°C
UPCH16002	87,8°C	83,9°C	82,8°C	81,1°C	80°C



Gráfico de Capacidades:

UPCH4002, UPCH(T)8002 (x2), UPCH16002 (x4)



UPCH16002

Dim. Ext.: 73 x 84,7 x 137,5 cm
 Dim. Compartimento: 53,5 x 66,5 x 53,5 cm
 Voltios: 220
 Vatios: 506
 Peso: 67,13 kg



UPCH16002

Pro Cart Ultra™

Pro Cart Ultra

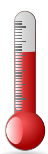
Mantiene todo caliente y/o frío en un mismo carro.

- Carro de alta capacidad para contener recipientes de alimentos GN, recipientes planos de 60 x 40 cm, bandejas y cajas de pizza en dos gabinetes independientes y con aislamiento.
- Personalice el carro para que se adapte a su menú con una opción de conservación en caliente activo, en frío activo o en pasiva en cada gabinete.
- Los módulos activos son eficientes energéticamente y consumen menos de 5 amperios cada uno.
- El módulo de frío utiliza tecnología termoeléctrica respetuosa con el medio ambiente.
- Los módulos activos también se venden por separado para adaptarse rápidamente a los cambios de menú u operativos.
- Incluso sin electricidad, este carro puede mantener temperaturas seguras durante más de 4 horas.
- Disponible en 220 V.



ASLAMIENTO

El aislante de poliuretano mantiene calientes a los alimentos calientes, y fríos a los alimentos fríos durante el transporte cuando se desenchufa la unidad.



ELÉCTRICOS CALIENTE

Mantiene los alimentos de forma segura entre 65,5 y 74 °C con el calor conveniente, preestablecido, suave y no radiante.



ELÉCTRICOS FRÍO

Un controlador digital permite ajustar el frío entre 0,3 y 4,4 °C.



Tiempo de precalentamiento: 45 minutos. Tiempo de recuperación: 3 minutos una vez abierta la puerta durante 30 segundos.



Ciclos de mantenimiento en caliente entre 65,5 - 74 °C.



Tiempo de pre-enfriamiento: 90 minutos a 4,4 °C. (Comprobado a una temperatura ambiente de 23 °C.)
Tiempo de recuperación: 10 minutos una vez abierta la puerta durante 30 segundos.



Ciclos de mantenimiento en caliente entre 65,5 - 74 °C.

CÓDIGO	DESCRIPTION	PESO (KG)
Ambos compartimentos pasivos		
PCUPP	No eléctrico	103
Ambos compartimentos calientes		
*PCUHH2	Compartimiento superior caliente, inferior frío.	114,2
Ambos compartimentos fríos		
*PCUCC2	Compartimiento superior frío, inferior frío.	119
Ccaliente y fría		
*PCUHC2	Compartimiento superior caliente, inferior frío.	116
*PCUCH2	Compartimiento superior frío, inferior caliente.	116
Pasiva y caliente o fría		
*PCUPH2	Compartimiento superior pasivo, inferior caliente.	108,7
*PCUPC2	Compartimiento superior pasivo, inferior frío.	111

Cantidad por cada paquete: 1 **Color:** Gris carbón (615).

Los carriles estándar incluyen: 8 pares de rieles/compartimientos universales de acero inoxidable.

Ruedas estándar: Giratorias y para trabajo pesado de 15 x 5 cm con freno las frontales y rígidas las posteriores.

Opciones: Paquete de seguridad (S) disponible bajo solicitud

Dim. Ext.: (Frío): 71,1 x 92,7 x 167,6 cm

Dim. Ext.: (Caliente y pasivo): 71,1 x 90,8 x 167,6 cm

Dim. Compartimento (Frío): 53,7 x 66,7 x 64,8 cm

Dim. Compartimento (Caliente y pasivo): 53,7 x 68,6 x 64,8 cm

* El número de código cambiará en función del enchufe necesario. Póngase en contacto con su representante de servicio al cliente.

Cuidado y Mantenimiento

Consejos para un cuidado sencillo

Programe una limpieza regular, completa y una inspección de las piezas de las puertas, juntas, grifos, cierres y bisagras. Verifique que estén en buenas condiciones de trabajo o cámbielas si fuese necesario.



Limpieza de los transportes isotérmicos tradicionales

- Quite y limpie las tapas, los tapones de ventilación, las juntas y los grifos. Para limpiar las juntas, colóquelas en un recipiente o en un fregadero con agua jabonosa caliente, frótelas con un paño o cepillo suave, enjuáguelas en agua caliente, y séquelas con un paño suave y seco.
- Cuando sea posible, quite las puertas y limpie alrededor de las bisagras o pernos.
- Límpielas con un paño o cepillo suaves y con un detergente comercial blando. Se recomiendan las soluciones desinfectantes. No use estopa de acero, almohadillas abrasivas, cepillos, ni limpiadores que contengan amoníaco o blanqueador.
- Enjuáguelas con agua caliente limpia.

Limpieza de la línea de productos Cam GoBox®

- Limpiar con un paño suave o un cepillo y con un detergente convencional neutro. Se recomienda usar soluciones desinfectantes. No use estropajos de

acero, esponjas abrasivas, cepillos ni limpiadores que contengan amoníaco o lejía.

- Los productos Cam GoBox también son aptos para el lavavajillas.

Secado y Almacenado

- Déjelas secar al aire cuando sea posible o frótelas muy bien con un paño suave, seco y limpio.
- Guárdelas con las tapas y puertas entreabiertas.

Aromas y manchas persistentes

- Para eliminar aromas y manchas que pueden ocurrir cuando se guarda café y/o alimentos con aromas fuertes, use un eliminador de aromas o un desinfectante.
- Una solución diluida de 1 cucharada de bicarbonato de sosa por 1 litro de agua caliente del grifo ó 1 porción de zumo (jugo) de limón o de vinagre blanco por cada 4 porciones de agua caliente también da buenos resultados.
- Enjuáguelas muy bien con agua caliente y séquelas.

Consejos para cerciorarse de años de servicio seguro

- No use ningún tipo de combustible en botes o latas para cocinar dentro de un recipiente o contenedor Cambro.
- Siempre enfríe los recipientes de metal durante 30 a 60 segundos hasta 121°C antes de colocarlos en un contenedor Cambro o sobre cualquier superficie del contenedor.
- Los líquidos hirviendo a 88°C o más calientes no deben verse directamente en un contenedor Cambro.
- No coloque el producto contra cualquier fuente de calor directo como un horno o parrilla calientes.
- Nunca use un carro o carrito que tenga dañadas las ruedas.



www.cambro.com

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

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

CAMBRO ESPAÑA
TEL: 918 125 580
TEL GRATUITO: 900 122 125
FAX: 918 125 582
cambrospain@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company. Printed in the U.S.A.