

Contenitori isotermici per trasporto di alimenti in bacinelle GN

Contenitori isotermici per trasporto alimenti **SERIE S**

- Contenitori di bacinelle di cibo, caricabili dall'alto: usati per contenere, trasportare, servire una bacinella GN 1/1 di cibo caldo o freddo.
- Struttura monoblocco in polietilene robusto e durevole, con spesso strato isolante in poliuretano.
- Facili da spostare e trasportare grazie ai manici incorporati presenti sui quattro lati.
- Grazie alle barre divisorie è possibile contenere bacinelle GN 1/1 e sottomultipli.
- Le bacinelle possono essere rimosse facilmente inserendo le dita nelle apposite fessure.
- I contenitori si bloccano fra di loro e si impilano facilitando il trasporto e lo stoccaggio.

CAMBRO
MANUFACTURING COMPANY

1 GN
1/1



UPSC160

Per cibo caldo o freddo

Colori disponibili: Grigio chiaro e Blu ardesia.



UPSC180



UPSC140

Codice	Descrizione	Modello	Capacità scomparti GN N.	L x P x H mm	Peso kg
BLUPC100401	Contenitore isotermico	UPC140	1 GN 1/1 - profondità 10 cm	640 x 435 x 220	8,2
BLUPCS160480 (non disponibile)	Contenitore isotermico	UPCS160	1 GN 1/1 - profondità 15 cm	640 x 435 x 260	8,6
BLUPCS180480 (non disponibile)	Contenitore isotermico	UPCS180	1 GN 1/1 - profondità 20 cm	640 x 435 x 305	9,1



UPSC400

GN
1/1

UPCS400 per bacinelle GASTRONORM

- Contenitore a carica frontale ultra durevole e ultra affidabile per bacinelle GN e sottomultipli.
- Accoglie bacinelle multiple di cibi caldi e freddi per ore.
- Struttura durevole in polietilene con spesso strato isolante in poliuretano espanso.
- Facile etichettatura di contenuto e indirizzo ferma menu che riduce il bisogno di aprire lo sportello (non per l'uso durante il trasporto).
- Design ergonomico con manici incorporati, infrangibili, che ne facilitano il trasporto da parte di due persone.
- Area di allestimento integrata per facilitare il servizio.

- Lo strato isolante in poliuretano espanso mantiene caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi.
- Lo sportello può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Lo sfiato incorporato stabilizza la pressione ed elimina il vapore.
- Chiusura unica di 23 cm per facilitare e sveltire l'apertura e la chiusura.
- **A richiesta:** Kit di 2 ruote fisse da 12,7 cm, 2 girevoli, una con freno.

Colori disponibili: Grigio chiaro [finale 480], Blu ardesia [finale 401].



Codice	Descrizione	Modello	Capacità scomparti GN N.	L x P x H mm	Peso kg
	Contenitore isotermico	UPCS400	6 GN 1/1 - profondità 6,5 cm 4 GN 1/1 - profondità 10 cm 3 GN 1/1 - profondità 15 cm 2 GN 1/1 - profondità 20 cm	635 x 460 x 630	21,55
BLUPCS400CK	Kit di 4 ruote	UPCS400CK		Ø 127	4,4

Accessori per contenitori isotermitici



CP1220 [GN 1/1]

CP1210 [GN 1/2]

400DIV

1210PW

CD400

Codice	Descrizione	Modello	Colori disponibili	L x P x H mm	Peso kg
BLCP1220159	Camchiller® GN 1/1 per mod. UPCS400	CP1220	azzurro freddo	530 x 330 x 38	3,7
BLCP1210159	Camchiller® GN 1/2 per mod. UPCS400 UPCS140 - UPCS160 - UPCS180	CP1210	azzurro freddo	324 x 264 x 38	1,7
BL400DIV180	ThermoBarrier® GN 1/1 per mod. UPCS400	400DIV	grigio	540 x 330 x 25	1,63
BL1210PW191	Camwarmer® GN 1/2 per mod. UPCS400	1210PW	grigio granito	340 x 275 x 40	1,63
BLCD400401	Camdolly® carrello per mod. UPCS400	CD400	caffelatte - marrone scuro - nero blu - ardesia - grigio	710 x 530 x 230	8,9

CAMBRO

Mantenimento della temperatura

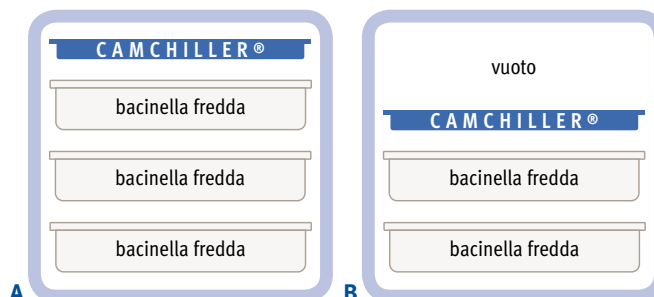
Mantenimento freddo

Camchiller® - GN1/1 e GN 1/2 dispositivo termico da usare per:

- Raffreddare in anticipo il vano del contenitore isotermitico.
- Conservare cibi confezionati nei pozzetti delle bacinelle (solo GN 1/2).
- Prolungare al massimo il mantenimento del freddo.
- Ottimizzare lo spazio del vano.

FACILE DA USARE

1. Congelare per 8 ore. 2. Inserire uno o due Camchiller sulle guide superiori e raffreddare il vano per 15-20 minuti. 3. Caricare le bacinelle di cibi già refrigerati sotto il Camchiller. (A) 4. Spostate in basso le bacinelle e il Camchiller man mano che il cibo viene rimosso. (B)



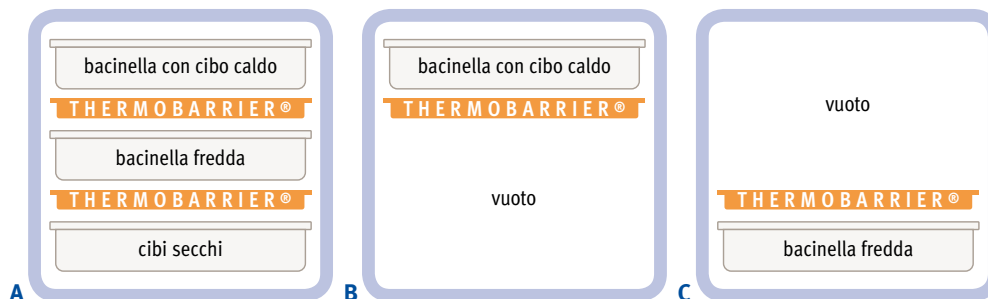
Mantenimento della temperatura dei cibi caldi

ThermoBarrier® - GN1/1 dispositivo termico da usare per:

- Mantenere i cibi caldi e freddi nel vano dello stesso contenitore isotermitico.
- Ottimizzare lo spazio del vano.

FACILE DA USARE

1. Inserire il ripiano fra il cibo caldo in alto e il cibo freddo in basso. (A) 2. Inserirlo sotto al cibo caldo caricato nel vano superiore. (B) 3. Inserirlo sotto al cibo freddo caricato nel vano inferiore. (C)

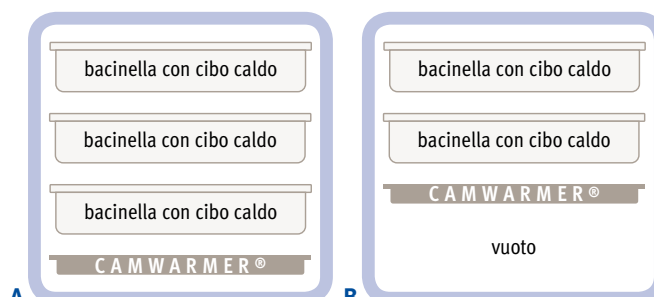


Camwarmer® - GN1/1 dispositivo termico da usare per:

- Riscaldare in anticipo l'interno del contenitore isotermitico.
- Mantenere a lungo la temperatura dei cibi caldi.
- Ottimizzare lo spazio del vano.

FACILE DA USARE

1. Riscaldare per alcuni 45 minuti in forno a 180°C. 2. Inserire due Camwarmer nelle guide in basso e riscaldare il vano per 15-20 minuti. (oppure metterli sul coperchio di una bacinella molto calda o su una teglia) 3. Caricare le bacinelle pre-riscaldate sopra i Camwarmer. (A) 4. Spostare in alto le bacinelle e i Camwarmer man mano che il cibo viene rimosso. (B)



Mantenimento caldo

Contenitori isotermici per trasporto bacinelle GN

KRKR120 > Contenitore per GN 1/2 h 200 mm.

KRX180-T > Contenitore isotermico in polietilene alta densità schiumato all'interno con poliuretano espanso per garantire maggiore isotermità. Ganci chiusura in nylon. Resistenza da -40°C a +100°C. Per bacinelle gastronorm, apertura dall'alto. Può contenere una bacinella GN 1/1 h200. Colore grigio.

KRX400-T > La performance di temperatura di questa cassa termica è stata perfezionata così da mantenere il cibo caldo e quello freddo alla dovuta temperatura per periodi di tempo più lunghi. Ciò permette di servire il cibo sempre a temperature sicure. L'innovativo design contemporaneo rende questo prodotto adatto sia al reparto della sala che a quello della cucina. Il portacontenitori è dotato di 12 binari singoli per contenere bacinelle GN nelle altezze pari a 20mm, 65mm, 100mm e 150mm. Nel complesso la sua capacità massima è di 6 contenitori GN h 65 mm.

Colori disponibili: nero, blu e grigio.



Apertura a sollevamento



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri
KRKR180-T	Contenitore per 1 GN 1/1 h 200 ad apertura superiore	KRB180-T	635 x 435 x 310	22,7
KRKR400-T	Contenitore per 1 GN 1/1 ad apertura frontale	KRB400-T	455 x 655 x 340	22,7
KRTCB-600C	Base carrellata per KRX400-T	TCB-600C	680 x 540 x 160	



1 GN1/1

KRX180-T



KRX400-T



TCB-600C



Carrelli termici

CAMBRO ULTRA UPC80 > Robusta struttura in polietilene e spesso strato isolante in poliuretano espanso per tutto il contenitore e fra gli scomparti. Guarnizioni rimovibili a tenuta ermetica mantengono per ore le temperature di sicurezza dei cibi. Sportelli completamente apribili sul lato del carrello per facilitare le operazioni di carico e scarico. Manici incorporati per facile manovrabilità. Paraurti incorporato per ridurre al minimo i danni alle pareti, attrezzature e mobili attorno.

PAN CARRIER T° POSITIVA ELETTRICO - ULTRA PAN CARRIER CARELLATO - ULTRA CAMCART > Progettati sia per il mantenimento dei cibi caldi tramite motore elettrico, sia per il trasporto con la spina staccata. Il calore delicato, non radiante, di 65°C-74°C non cuoce i cibi e ne mantiene l'umidità naturale. Un'ora di preriscaldamento dalla T° ambiente e 3 minuti per il recupero ad ogni dispersione di isotermità.



Codice	Modello	Capacità GN	Dim. esterne mm	Dim. interne mm	Pot. W	Aliment. V/Hz
BLUPC800192	CAMBRO ULTRA UPC80	12 GN h 65mm	520 x 690 x 1.370	330 x 545 x 485		
BLUPCH4002401	ULTRA PAN CARRIER GN 1/1	6 GN h 65mm	467 x 670 x 630	335 x 533 x 486		
BLUPCH8002401	ULTRA PAN CARRIER GN 1/1	12 GN h 65mm	520 x 690 x 1372	335 x 545 x 485	265	200-230/50-60
BLUPCH16002401	ULTRA CAMCART CARRELLATO CON DOPPIA PORTA	24 GN h 65mm	730 x 847 x 1.375	535 x 665 x 535	7	220-230/50-60

Accessori per contenitori e carrelli isotermitici

La piastra refrigerata aiuta a mantenere freschi i cibi per più di otto ore. Per raffreddarla è sufficiente mantenerla in congelatore per otto ore.

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Note
KRKPR400	Piastra refrigerata	530 x 325 x 40	Colore: azzurro

I divisori termici servono per dividere l'interno di un contenitore termico tra la zona calda e quella fredda. Disponibile in diverse dimensioni per tutti i modelli di casse termiche.

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Note
KRKRD650	Divisore termico (non disponibile)	530 x 325 x 25	Colore: nero