



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 el mejor ajuste



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.

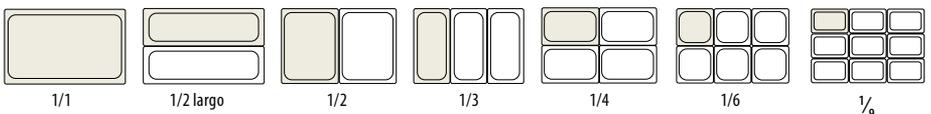
4 Requerimientos en la capacidad de retención

- 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 y UPCS400.

2 Precaliente o preenfrie

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 Cambro.

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 Cambro 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 en 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.



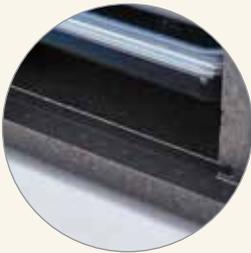
ACCESO COMPLETO DE 270°

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.



Apto para lavavajillas.



Apilable.



100% reciclable. Sin CFC.



Aptos para contacto con productos alimentarios.

Líneas Cam GoBox™ Carga superior

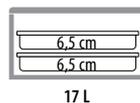
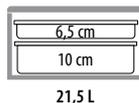
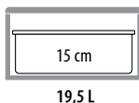
Cam GoBox – Carga superior

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.

EPP160

EPP Carga superior (Recipiente GN de 15 cm)

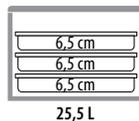
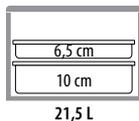
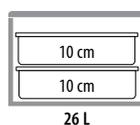
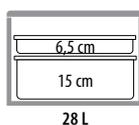
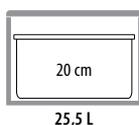
Dim. Ext.: 60 x 40 x 25,7 cm
 Dim. Int.: 53,8 x 33,8 x 19,3 cm
 Peso: 1,07 kg
 Volumen: 35,5 L
 Color: Negro (110)



EPP180

EPP Carga superior (Recipiente GN de 20 cm)

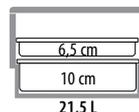
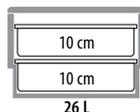
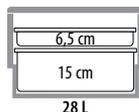
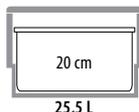
Dim. Ext.: 60 x 40 x 31,6 cm
 Dim. Int.: 53,8 x 33,8 x 25,3 cm
 Peso: 1,2 kg
 Volumen: 46 L
 Color: Negro (110)



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: 1,13 kg
 Volumen: 43 L
 Color: Negro (110)



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

Cam GoBox Paquetes

¡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)



Disponibles en CEL Stock: Todos los tamaños.

Líneas Cam GoBox™ Cargadores frontales

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: 3,2 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.

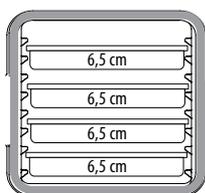


NOTA

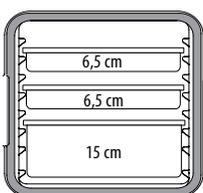
Los mejores resultados se consiguen cargando los recipientes de alimentos a temperaturas entre 82° y 88°C. Cargar recipientes de alimentos de metal con más de 120°C provocará daños en el contenedor.



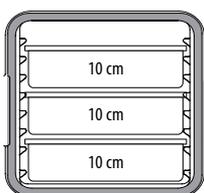
EPP300



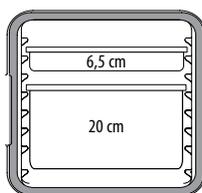
34 L



36,5 L

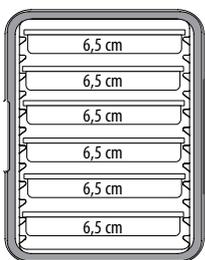


39 L

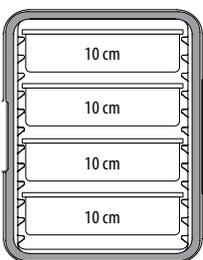


34 L

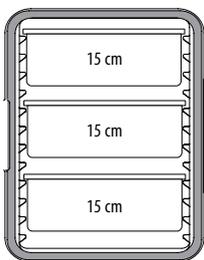
EPP400



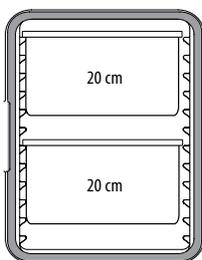
51 L



52 L



58,5 L



51 L

Cam GoBox™ Accesorios



Camchiller®

Los productos Camchillers están diseñados para ampliar el tiempo de conservación en frío de los alimentos. Congelar uniformemente durante la noche y colocar en la parte superior del contenedor.

CP3253

Descripción: El Camchiller GN 1/1 encaja en todas las Cam GoBoxes.

Dimensiones (L x A x ALT): 53 x 32,5 x 3 cm

Peso: 3,9 kg

Color: Azul Frío (159)



Camdolly®



CD3253EPP

Descripción: Camdolly encaja en todas las Cam GoBoxes.

Dimensiones (L x A x ALT): 53 x 32,5 x 3,7 cm

Peso: 4,5 kg

Color: Rojo Caliente (158)

Camwarmer®

Los productos Camwarmers están diseñados para ampliar el tiempo de conservación en caliente de los alimentos. Poner en un baño de agua caliente durante 35 minutos y colocar en la parte inferior del contenedor.

HP3253

Descripción: El GN 1/1 de Camwarmer encaja en todas las Cam GoBoxes.

Dimensiones (L x A x ALT): 53 x 32,5 x 3 cm

Peso: 3,25 kg

Color: Rojo Caliente (158)



Etiquetas de identificación de plástico



EPPID5

Descripción: Las etiquetas de identificación de plástico encajan en todas las Cam GoBoxes.

Color: (000)

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)



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.



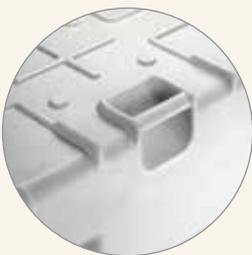
Área de exhibición

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 Recipientes 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).

Colores Disponibles 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



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 recipientes 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

Ultra Camtainers®*

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

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

Colores Disponibles en Stock UC500: (401), (191), (192).

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



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.

Color en stock en el CEL: (186).

Camcarriers® Isotérmicos – Apertura superior Para transportar bandejas 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.



480

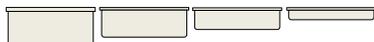
131

157

110

Colores Disponibles en Stock

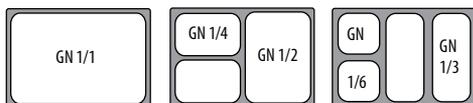
UPCS140, UPCS160, UPCS180: (480).



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



131

110

401



Para ver mas tamaños y estilos 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



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)

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

110

110

110

110

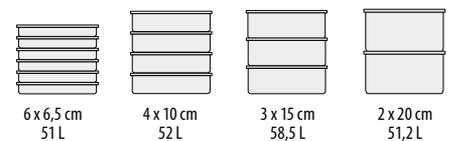
110

110



Gráfico de Capacidades:

UPCS400/UPC400



Colores Disponibles en Stock: (401).

Camchiller®, ThermoBarrier® y Camwarmer®



CÓDIGO	CP3253	400DIV	HP3253
DIM. L x A x ALT (CM)	53 x 32,5 x 3	54 x 33 x 2,5	53 x 32,5 x 3
COLORES DISPONIBLES EN STOCK	Azul Frío (159)	Gris (180)	Rojo Caliente (158)

Cantidad por paquete: 1

Para ver mas 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, UPC1600: (192), (194), (401).

Colores Disponibles en Stock UPC600, UPC1200: (401).

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, 1210PW



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

186	401
158	192
194	191
519	131
157	110
402	

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

UPC1200

Dim. Ext.: 72,5 x 82 x 116 cm

Dim. Compartimento: 54 x 66,5 x 34,5 cm

Peso: 49,29 kg

Accesorios: 1200DIV, CP1220

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, 1210PW



UPC800

Gráfico de Capacidades: UPC800 (x2), UPC1600 (x4)



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

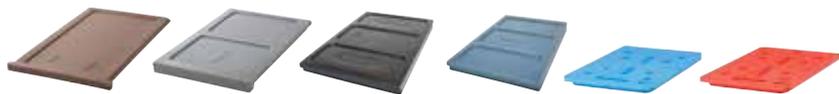
Dim. Ext.: 71,5 x 82 x 135 cm

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 Frío (159)	Rojo Caliente (158)

* Artículo no almacenado en stock en el CEL.

Para ver mas 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.



- 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.

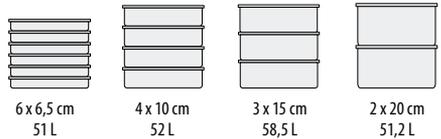
Retención Caliente Cuando Están Desenchufados

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

Insulated Combo Cart™ Plus para el transporte de varios tamaños de recipientes

Combo Cart Plus

El carro caliente más versátil del mercado. Mantenga una variedad de alimentos calientes o fríos, con o sin electricidad.

- Ideal para empresas de catering, colegios, hoteles y grandes instituciones.
- Con 7 pares de rieles universales, ajustables y de acero inoxidable: Los carros altos pueden contener 14 bandejas delgadas de tamaño completo, 28 bandejas delgadas de tamaño medio, 28 bandejas para alimentos GN 1/1 (de 6,5 cm de profundidad), 14 bandejas de 40 cm x 60 cm o 14 cajas grandes de pizza. La capacidad de los carros bajos se reduce a la mitad.



615

Carros no eléctricos

- Cuerpo duradero de polietileno que no se abolla ni se oxida.
- El aislamiento de una gruesa capa de poliuretano por todo el carro permite mantener el calor o el frío durante 4 horas o más.
- Conservación de la humedad de los alimentos de forma natural.
- Puerta sin juntas y sin complicaciones que mantiene un sello hermético para la máxima retención de la temperatura.
- Pestillos anchos de pala para una apertura y cierre fáciles con una sola mano.
- Bolsillo para cartas de 12,7 x 20,3 cm para identificar fácilmente los productos.
- Asas ergonómicas verticales (carro alto) o horizontales (carro bajo), parachoques en todo el perímetro y cuatro ruedas de 15 cm de alto rendimiento que permite maniobrarlo fácilmente.

Carros con calefacción eléctrica

Incluye todas las características del carro no eléctrico:

- Perfecto para trabajos en los que se abra y cierre la puerta frecuentemente.
- Al contrario que los carros de metal:
 - Conserva el frío al tacto durante el trabajo.
 - Mantiene los alimentos a una temperatura segura incluso desconectado.
 - De media, cuenta con una mayor eficiencia energética de más del 50% que los mejores carros de metal.
- Mantiene los alimentos seguros de 65° a 74°C con el calor preseleccionado, suave y no radiante.
- Los carros altos contienen compartimentos dobles separados con calefacción en una o ambas puertas para una flexibilidad máxima de productos.
- Disponible en los modelos de 110 V o 220 V.

MODELOS ELÉCTRICOS

Mantenimiento del calor	Temperatura media dentro del compartimento.	65° a 74°C
Tiempo de calentamiento	De temperatura ambiente a caliente.	45 minutos
Tiempo de recuperación	Después de haber mantenido la puerta abierta durante 30 seg.	3 minutos



MODELOS BAJOS	RUEDAS ESTÁNDAR	PESO	RUEDAS PARA TRABAJOS PESADOS	PESO
No eléctricas	CMBPL	60 kg	CMBPLHD	64,3 kg
Eléctricas (110V)	CMBPLH	65,7 kg	CMBPLHHD	70 kg
Eléctricas (220V)	CMBPLH2	65,7 kg	CMBPLH2HD	70 kg

MODELOS ALTOS	RUEDAS ESTÁNDAR	PESO	RUEDAS PARA TRABAJOS PESADOS	PESO
No eléctricas	CMBP	95,3 kg	CMBPHD	99,6 kg
Eléctricas (110V)	CMBPH, CMBPTH	105,2 kg	CMBPHHD, CMBPTHHD	109,5 kg
Eléctricas (220V)	CMBPH2, CMBPTH2	105,2 kg	CMBPH2HD, CMBPTH2HD	109,5 kg

Dim. Ext.: 70,2 x 85,1 x 167,3 cm (alto) / 70,2 x 85,1 x 104,5 cm (bajo)

Dim. Compartimento: 53,7 x 66,7 x 64,8 cm (todos los modelos)

Vatios: 506 / calefactor

Cuidado y Mantenimiento

Consejos para un cuidado sencillo

Programa 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 verterse 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.
LITX15INTRSP



1101512