

## Ultra Pan Carrier® Série S

### Chargement Latéral

Pour bacs à aliments GN

Modèle UPCS400

### Caractéristiques et Avantages



- Utilitaire de restauration élégant et économique conçu pour faire face aux exigences dans les domaines de la restauration et de la livraison de produits alimentaires. Parfait pour le transport des aliments chauds et froids pour les événements hors locaux, les réceptions d'entreprise ou le transport des aliments depuis les cuisines centrales jusqu'aux installations annexes.
- Alliant élégance, modernisme, durabilité et performances de conservation fiables, le modèle UPCS400 convient parfaitement aux bacs à aliments de taille standard 1/1 série GN suivants ainsi qu'aux bacs à aliments fractionnaires et de taille standard :  
4-10 cm de profondeur , 6-6,5 cm de profondeur  
3-15 cm de profondeur ou 2-20 cm de profondeur
- Joint non amovible. Un joint intégré offre un excellent maintien de la température, un nettoyage plus simple et des coûts de remplacement réduits.
- Aucun bouchon à évent. Un évent intégré répartit équitablement et automatiquement la pression et dégage la vapeur, si nécessaire.
- Un clip de menu permet d'étiqueter et d'identifier rapidement et facilement tout contenu ou événement.
- Des guide-moules intégrés sur le dessus offrent un entreposage stable et efficace.
- Ce modèle, en polyéthylène, est durable et lavable au lave-vaisselle.
- L'isolation en polyuréthane expansée permet de s'assurer que les aliments chauds et froids sont conservés à bonne température.
- Un loquet en nylon de 9" s'ouvre et se ferme facilement, est hermétique et ne se plie pas.
- Les poignées moulées permettent un transport sûr et simple.
- Ce modèle est empilable avec les modèles UPCS400 et UPC400 pour un transport pratique et un encombrement minimum.
- Pour des résultats de maintien de la température optimaux, préchauffez ou prérefroidissez l'unité pendant 20 à 30 minutes avant de l'utiliser. Utilisez de l'eau chaude ou de la glace, et fermez la porte. Ne chauffez pas avec une flamme ou une source électrique.
- Stockez des aliments chauds et froids dans le même compartiment grâce à la séparation isotherme ThermoBarrier® en option. Faites-en un réfrigérateur portable grâce à la plaque Camchiller® en option. Aucune alimentation externe ou glace n'est requise.
- Maintenez les aliments chauds à des températures plus élevées pour les conserver pendant 2 heures de plus en utilisant deux éléments Camwarmers™ dans le compartiment.
- Modèle non électrique.
- Aucun montage n'est nécessaire.
- Ce modèle est disponible en 3 couleurs.

N° d'article \_\_\_\_\_ REF 564711

N° d'identification \_\_\_\_\_

N° de modèle \_\_\_\_\_

Quantité \_\_\_\_\_



**UPCS400**

(avec Camchiller et ThermoBarrier)



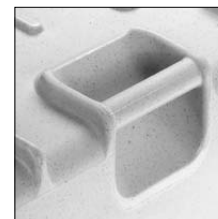
Isolation épaisse et joint intégré



Clip de menu



Zone d'entreposage intégrée



Poignées moulées

### Aliments chauds

190°F 87,8°C	186°F 85,6°C	184°F 84,5°C	181°F 82,8°C	179°F 81,7°C
Température de début				
	1 h	2 h	3 h	4 h

### Aliments froids

33,9°F 1,05°C	34,1°F 1,2°C	34,7°F 1,5°C	35,2°F 1,8°C	35,8°F 2,1°C
Température 1 hr. de début				
	2 hrs.	3 hrs.	4 hrs.	

### Approbations



# Ultra Pan Carrier® Série S

## Chargement Latéral

Pour bacs à aliments GN

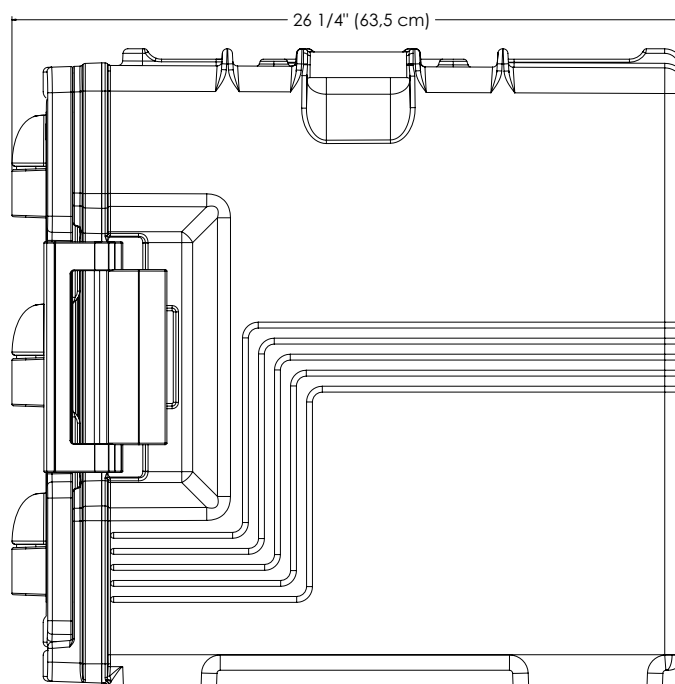
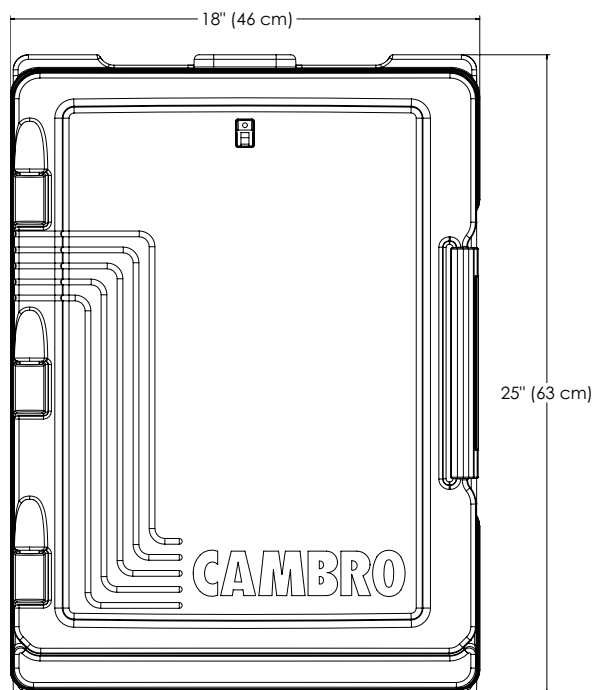
Modèle UPCS400

N° d'article \_\_\_\_\_

N° d'identification \_\_\_\_\_

N° de modèle \_\_\_\_\_

Quantité \_\_\_\_\_



### Caractéristiques techniques

Tolérance relative aux dimensions : +/- 0,64 cm

CODE	DESCRIPTION	CAPACITÉ APPROX.	DIMENSIONS EXTÉRIEURES P x La x H	CARTON POIDS/KG (VOLUME M³)
UPCS400	Ultra Pan Carrier série S	60 q	63,5 x 46 x 63 cm	21,55 (0,02)
<b>Kit de Roues</b>				
UPCS400CK	2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein	—	—	4,4 (0,007)

### Accessoires en option

- ThermoBarrier®  Gris 400DIV (180)
- Camdolly®  CD400
- Sangle  400STP
- Camchiller®  Bleu froid CP1220 (159)
- Camwarmer®  Granit Gris 1210PW (191)
- Boîtier de loquet de sécurité  H06012

### Couleurs standard

- Gris moucheté (480)
- Bleu ardoise (401)
- Marron foncé (131)

### Caractéristiques de conception

Le bac de transport à chargement latéral non électrique destiné au transport et à la restauration doit être un bac Ultra Pan Carrier, modèle UPCS400, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, Californie 92647, États-Unis. Il doit être en polyéthylène et polyuréthane expansé. Il doit disposer d'un évent intégré pour répartir équitablement la pression et dégager la vapeur. Il doit comprendre un joint intégré non amovible. Il doit contenir un clip de menu pour étiqueter les contenus. Il doit disposer de guides-moules intégrés sur le

dessus pour l'entreposage. Il doit transporter des bacs à aliments de taille ½, ⅓ et standard GN. Il doit comprendre un loquet en nylon durable et la porte du compartiment doit s'ouvrir à 270°. Il doit disposer de poignées moulées ergonomiques de chaque côté. Il doit être disponible avec un boîtier de sécurité inviolable en option pour une utilisation en milieu carcéral. Aucun montage n'est nécessaire. Il doit être disponible en 3 couleurs.

### Approprations



# CAMBRO®

© Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2051

Cambro U.S.A. TEL: 714 848 1555 FAX: 714 230 4375

Cambro Europe – CEL TEL: 31 168 707 210 FAX: 31 168 707 211