CAMBRO

Ultra Pan Carriers® Série S

Chargement par le haut
Pour bacs GN

Modèles UPCS140, UPCS160, UPCS180

N° d'article. _____

N° d'identification. _____

N° de modèle. _____

Quantité. _____

StoreSafe STORE FRESH

Caractéristiques et Avantages

- Équipements robustes esthétiques et économiques conçus pour supporter les exigences de la restauration. Combinant un design élégant et moderne à une construction robuste et des performances de service fiables, ces équipements conviennent pour de nombreux bacs à aliments de différentes tailles GN.
- Parfaits 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.
- Créez de nombreuses configurations de service grâce aux différentes tailles de bacs à aliments GN de Cambro et aux barrettes de composition 32,5 cm (12 po.). Utilisez ce matériel pour créer des mini-buffets, bars à salade ou des stations condiments. Pour de meilleurs résultats, utilisez des bacs à aliments dont la profondeur est maximale pour chaque conteneur.
- Pas de joint amovible. Un joint intégré offre un excellent maintien de la température, un nettoyage plus simple et des coûts de remplacement réduits.
- Pour des résultats de maintien de la température optimaux, préchauffez ou prérefroidissez l'unité pendant 20 à 30 minutes avant de l'utiliser. Remplissez d'eau chaude ou de glace, et fermez le couvercle. Ne chauffez pas avec une flamme ou une source électrique.
- Fabriqué en polypropylène, ce matériel est résistant, léger et passe au lave-vaisselle.
- L'isolation en polyuréthane expansée permet de s'assurer que les aliments chauds et froids sont conservés à bonne température.
- La conception autoventilée permet de réduire la pression en libérant la vapeur.
- Les quatre attaches résistantes en nylon sont inoxydables et assurent une fermeture hermétique.
- Bacs à aliments lourds faciles à charger et décharger grâce aux encoches moulées pour les doigts.
- Poignées intégrées sur les quatre côtés pour un transport confortable et facile.
- Conception encastrable unique au niveau des angles du dessus et du dessous pour un empilage sûr et une meilleure efficacité du transport et du stockage.
- S'empilent également sur les conteneurs Camcarrier à chargement par le haut MPC et les conteneurs Ultra Pan Carrier UPC. Ne s'empilent pas sur les conteneurs UPC100.
- Empilez plusieurs unités sur un chariot Camdolly CD160 pour un transport aisé.
- Non électrique.
- Aucun montage nécessaire.
- Disponible en 5 couleurs.

UPCS160

UPCS140

Pas de joint amovible Poignées intégrées et attaches non métalliques!

Gardez les aliments au chaud pendant des heures !

87,8°C	85,6°C	84,5°C	82,8°C	81,7°C
Température de départ	1 heure	2 heures	3 heures	4 heures

Gardez les aliments au froids pendant des heures !

1,05°C	1,2°C	1,5°C	1,8°C	2,1°C
Température de départ	1 heure	2 heures	3 heures	4 heures

Tests réalisés à l'aide d'un chariot UPCS160 et d'un bac aliment de taille standard profond de 15 cm (6 po). Les unités ont été prérefroidies ou préchauffées pendant 30 minutes avant leur utilisation, conformément aux recommandations d'usage.

Approbations

NSF

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

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

CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS
TEL : (49) 7022 90 100 0
FAX : (49) 7022 90100 19
cambroeurope@cambro.com

CAMBRO FRANCE
TEL : 0800 910 878 Numéro Vert
FAX : 01 72 70 35 82
cambrofrance@cambro.com

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

Ultra Pan Carriers® Série S

Chargement par le haut

Pour bacs GN

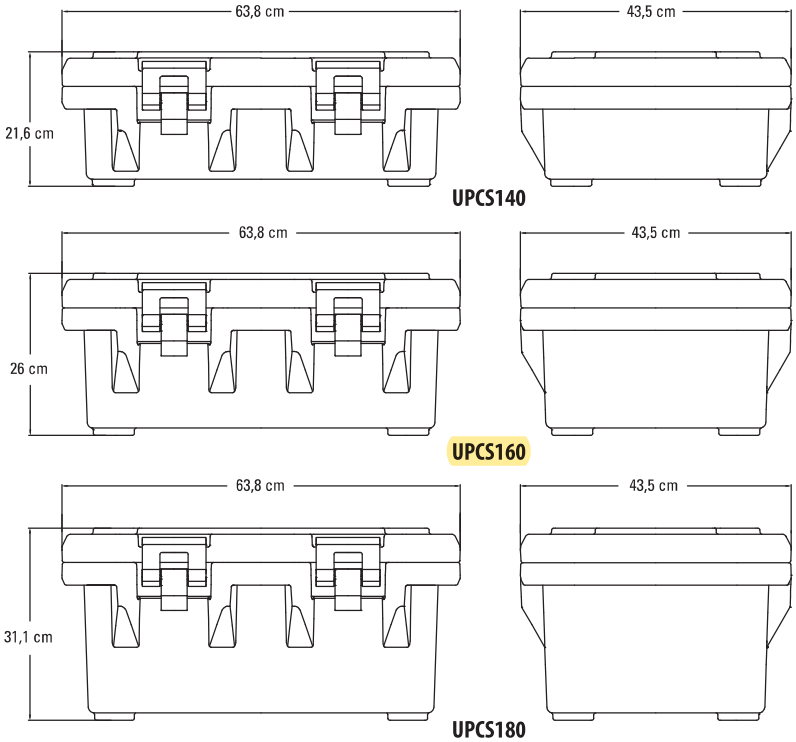
Modèles UPCS140, UPCS160, UPCS180

N° d'article. _____

N° d'identification. _____

N° de modèle. _____

Quantité. _____



Spécifications techniques

Tolérance dimensionnelle: +/- 0,64 cm

Code	Description	Profondeur maximale du bac à aliments	Capacité Approx.	Dimensions Extérieures P x La x H	Carton Poids kg (Volume M³)
UPCS140	S-Series Ultra Pan Carrier	10 cm	11,6 L	43,5 x 63,8 x 21,6 cm	7,26 (0,066)
UPCS160	S-Series Ultra Pan Carrier	15 cm	18,9 L	43,5 x 63,8 x 26,0 cm	8,39 (0,077)
UPCS180	S-Series Ultra Pan Carrier	20 cm	23,2 L	43,5 x 63,8 x 31,1 cm	8,85 (0,091)

Accessoires en Option

Barrette de composition
- ❏ DIV12
- ❏ Blanc (148) ❏ Transparent (135)

Chariot Camdolly®
- ❏ CD160 pour modèles UPSC140, UPCS160, UPCS180

Couleurs Standard

- ❏ Noir (110)
- ❏ Marron Foncé (131)
- ❏ Café (157)
- ❏ Bleu Ardoise (401)
- ❏ Gris Moucheté (480)

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

Les conteneurs de transport de bacs GN pour aliments chauds et froids doivent être des Ultra Pan Carrier série S, modèles ...., fabriqués par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, CA 92647, États-Unis. Les conteneurs doivent être en polypropylène et polyuréthane expansé. Ils doivent être équipés d'une fonction de ventilation automatique pour réguler la pression en libérant de la vapeur. Ils doivent comprendre un joint intégré non amovible. Ils doivent permettre de transporter des bacs à aliments de taille standard GN avec des barrettes de composition de 32,5 cm (12 po). Ils doivent être dotés de quatre attaches en nylon résistantes sur les côtés. et de poignées moulées sur les quatre côtés. Ils doivent présenter une conception encastrable unique au niveau des angles du dessus et du dessous pour un empilage sûr lors du transport et du stockage. Ils doivent s'empiler sur les conteneurs Camcarrier. Ils ne doivent nécessiter aucun montage et être disponibles en 5 couleurs.

Approbations

NSF®

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

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

CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS
TEL : (49) 7022 90 100 0
FAX : (49) 7022 90100 19
cambroeurope@cambro.com

CAMBRO FRANCE
TEL : 0800 910 878 Numéro Vert
FAX : 01 72 70 35 82
cambrofrance@cambro.com

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

I051411