

# Produits Hospitaliers



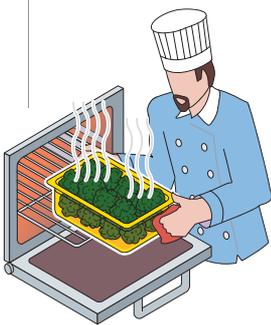
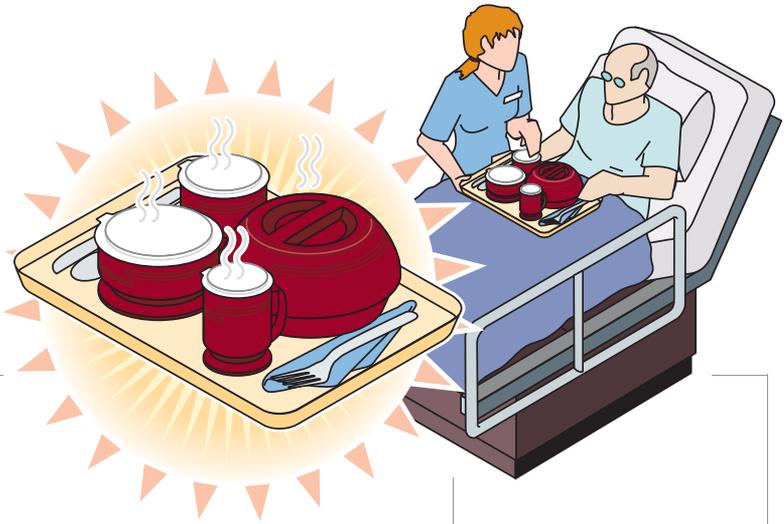
*Les ingrédients pour une  
distribution de repas réussie  
et des patients satisfaits*

**CAMBRO**<sup>®</sup>  
TRUSTED FOR GENERATIONS<sup>™</sup>

# Pourquoi choisir les produits Cambro pour le secteur de la santé ?

Ces solutions innovantes sont conçues pour garantir une fiabilité totale dans les conditions les plus exigeantes de la restauration dans le secteur de la santé.

## Les ingrédients pour une distribution de repas réussie et des patients satisfaits



**Des Aliments Chauds**  
Une manipulation et une préparation sûres des aliments sont les premières étapes.



**Transport des Repas**  
Il s'effectue avec des chariots pour plateaux-repas ou des systèmes de transport de repas Tablotherm.

Le système de plaque Tablotherm permet de maintenir la température à 64°C pendant 2 heures.



**Assiettes Chaudes**  
Les aliments chauds doivent être servis dans une assiette chauffée à la bonne température.

Les assiettes doivent être chauffées entre 65°C et 77°C.



**Système de Maintien de La Température**

La vaisselle destinée à la distribution des repas est homologuée NSF et comprend des grandes tasses, des bols, des dômes isolants et des bases/plaques chauffées.

Les bases et les plaques doivent être chauffées entre 132°C et 144°C pour 2-3 heures.

# Vaisselle de la gamme Shoreline pour la Distribution de repas

- Cette vaisselle est à la fois moderne, pratique, sûre et à prix très attractif.
- Les dômes Shoreline s'adaptent parfaitement aux bases, ainsi qu'aux plaques thermiques Cambro.
- En comparaison avec les plaques métalliques, les rebords des plaques thermiques Cambro sont plus froids de 11°C afin d'éviter toute brûlure pour le personnel et les patients.



| CODE                            | MDSL9                               | MDSL9                          | MDSPL9   | MDSP9            |
|---------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|----------|------------------|
| DESCRIPTION                     | Couvercle dôme isolant à profil bas | Récipient isolant de la plaque | Assiette | Plaque thermique |
| CAPACITÉ APPROX.                | 22,86 cm                            | 24,13 cm                       | —        | 22,86 cm         |
| DIAMÈTRE EXTERNE                | 25,94 cm                            | 24,29 cm                       | 22,86 cm | 24 cm            |
| TAILLE                          | 6,99 cm                             | 4,6 cm                         | 2,54 cm  | 4,45 cm          |
| CASIER CAMRACK® TAILLE STANDARD | PR59314                             | PR59314                        | CPR20910 | PR59314          |

Couleur du MDSP9 : Gris Foncé (477). Couleur du MDSPL9 : Ivoire (000). Pièces/Carton : 12. MDSPL9 Pièces/Carton : 12.

## Couleurs disponibles de la vaisselle de la gamme Shoreline :



## Couleur des assiettes :

# Accessoires Shoreline



| CODE                            | MDSM8*   | MDSB5     | MDSB9     | MDSB16    |
|---------------------------------|----------|-----------|-----------|-----------|
| DESCRIPTION                     | Chope    | Petit bol | Bol moyen | Grand bol |
| CAPACITÉ APPROX.                | 240 mL   | 150 mL    | 270 mL    | 500 mL    |
| DIAMÈTRE EXTERNE                | 8,89 cm  | 8,89 cm   | 11,11 cm  | 13,65 cm  |
| TAILLE                          | 10,16 cm | 6,1 cm    | 6,1 cm    | 6,1 cm    |
| CASIER CAMRACK® TAILLE STANDARD | 16C414   | 16C414    | 9S318     | 9S318     |
| PIÈCES/CARTON                   | 48       | 48        | 48        | 48        |

\* MDSM8 Diamètre de 11,43 cm avec poignée. Couleur du MDSPL : (000).

# Couvercles CamLids® Réutilisables

- Réalisez des économies pouvant atteindre 75% sur le coût annuel des couvercles.
- Réduisez substantiellement votre volume de déchets annuel en remplaçant les couvercles jetables par des couvercles réutilisables.
- Compatibles avec le lave-vaisselle.



| CODE     | DESCRIPTION  | DIMENSIONS H x DIA. |
|----------|--|---------------------|
| CLRSM8B5 | Pour chope Shoreline 24 cl et bol Shoreline 150 ml | 0,72 x 9,56 cm      |
| CLRSB9   | Pour bol Shoreline 270 ml                          | 0,72 x 11,81 cm     |
| CLRSB16  | Pour bol Shoreline 500 ml                          | 0,72 x 13,97 cm     |

**Pieces/Carton** : 240. **Couleur** : Blanc Moucheté (490)\*, Vert Kelly (452)\*\*.  
Les couvercles CamLids sont vendus par carton complet. Pas de déconditionnement.

# Plateaux en Polyester Versa Tray Camguard® Antibactériens

- L'action permanente antibactérienne intégrée empêche le développement des bactéries entre les lavages de plateaux.
- Incorporée au stade de la fabrication, la protection Camguard® reste active lavage après lavage.
- Passage au lave-vaisselle aussi fréquent que nécessaire.



**CAMGUARD**  
ANTIMICROBIAL TRAYS



GP4002AB

MADE IN EUROPE

RECYCLABLES  
nous consulter

Résultat d'un test de 24 h comparant une surface non protégée à une surface traitée avec Camguard®



Non traitée



Traitée avec Camguard®

Couleur des plateaux :



A83  
Granité

| CODE   | DIMENSIONS (CM) |
|--|-----------------|
| <b>Plateaux Versa Tray – Plateau à rebord plat</b> |                 |
| GP1070AB*  | 32,5 x 26,5     |
| GP1080AB*  | 37,0 x 26,5     |
| GP3980AB*  | 53,0 x 37,0     |
| GP4002AB*  | 53,0 x 32,5     |

**Pieces/Carton** : 12.

\*Conçus avec des coins renforcés pour permettre l'empilage décalé automatique sur les lave-vaisselle à bande de manutention.

| CODE   | DIMENSIONS (CM) |
|--|-----------------|
| <b>Plateaux Versa Tray – À rebord élevé</b>          |                 |
| VT1418AB   | 35,5 x 45,7     |
| VT3343AB   | 33,0 x 43,0     |
| <b>Plateaux Century™ Versa Tray – Forme profilée</b> |                 |
| VT3646CAB  | 35,5 x 45,7     |
| VT3343CAB  | 32,9 x 42,9     |

**Pieces/Carton** : 12.

# Plateaux en Polyester Versa Lite Antidérapants

- Leur surface antidérapante offre une meilleure prise en main pour une distribution de repas plus sûre.
- Réduisez le volume de déchets chaque année en abandonnant les sets papier pour plateaux au profit de plateaux Versa Lite antidérapants.
- Plateau en polyester offrant des performances standard pour une utilisation intensive.
- Les coins en polyester renforcé offrent une meilleure protection des angles et des bords contre les impacts.
- Les plots d'empilage permettent à l'air de circuler pour un séchage rapide et des piles bien droites.
- Ces plateaux résistent à des températures allant de -40°C à 80°C.
- Ces plateaux passent au lave-vaisselle. Vous pouvez les laver jusqu'à 3 fois par jour.



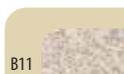
GP4002NS

| CODE  | DIMENSIONS (CM) |
|---|-----------------|
| <b>Plateaux Versa Lite – À rebord élevé</b>         |                 |
| VL1418NS  | 35,5 x 45,7     |
| VL3343NS  | 33,0 x 43,0     |
| <b>Plateaux Century Versa Lite – Forme profilée</b> |                 |
| VL3343CNS   | 33,0 x 43,0     |
| VL3646CNS   | 35,5 x 45,7     |
| <b>Plateaux Versa Lite – à rebord plat</b>          |                 |
| GL3980NS*   | 53,0 x 37,0     |
| GL4002NS*   | 53,0 x 32,5     |

Pieces/Carton : 12.

\* Conçus avec des coins renforcés pour permettre l'empilage décalé automatique sur les lave-vaisselle à bande de manutention.

## Couleurs des plateaux :



B11  
Plateau Sahara sur Blanc Perle



B14  
Plateau Titan sur Fumé Moucheté



B22  
Sahara sur plateau Sahara



B99  
Granité noir sur plateau gris clair

# Plateaux Century Fun

Les plateaux Century Fun sont destinés à une utilisation intensive, et répondent à l'ensemble des critères exigés par les collectivités. Incassables, résistants aux tâches, aux chocs, aux produits chimiques, aux rayures, à l'abrasion et au contact alimentaire, les plateaux Century Fun sont disponibles en 5 couleurs tendances sur un fond de plateau blanc.

- Harmonisez vos plateaux à votre décoration (vaisselle, mobilier, sol, murs etc.).
- La forme profilée du plateau et de ses coins accroît la surface utile et le confort du client prenant son repas.
- Disponible dans deux matériaux en fonction de votre usage, polyester Versa Tray ou Versa Lite.



VT3646C / VL3646C

| CODE                       | DIMENSIONS (CM) |
|----------------------------|-----------------|
| <b>Plateaux Versa Lite</b> |                 |
| VL3646C                    | 35,5 x 45,7     |
| <b>Pieces/Carton : 12.</b> |                 |

| CODE                       | DIMENSIONS (CM) |
|----------------------------|-----------------|
| <b>Plateaux Versa Tray</b> |                 |
| VT3646C                    | 35,5 x 45,7     |
| <b>Pieces/Carton : 12.</b> |                 |



## Couleurs :



F01  
Saugé sur Blanc



F02  
Framboise sur Blanc



F03  
Raisin sur Blanc



F04  
Gris perle sur Blanc



F05  
Pêche foncé sur Blanc

# Chariot De Distribution De Plateaux Repas – 10 Plateaux

- Satisfaction accrue des patients grâce à un service de grande qualité réalisé en silence et avec efficacité.
- Le chariot de distribution de repas à 10 plateaux Cambro est un système non électrique qui ne nécessite aucun assemblage.
- Fabriqué en polyéthylène, un matériau robuste et facile à nettoyer, ce chariot indéformable et insensible à la rouille offre une grande fiabilité d'utilisation durant des années.
- Il peut accueillir jusqu'à dix plateaux de 38 x 51,5 cm ou dix plateaux Euronorme de 37 x 53 cm.



Un clip de menu permet d'afficher des instructions de distribution ou le menu des repas.

La porte en ABS ultra-légère à ventilation automatique non isolée permet une ouverture totale, à 270°.

Une glissière marine moulée offre une surface de travail supplémentaire durant le service. La glissière marine est conçue pour le service, et non pour le transport.

Son isolation en polyuréthane assure une distribution silencieuse des repas et offre une résistance structurelle accrue.

Illustré avec quatre roues de 13 cm décalées en acier inoxydable robuste non marquantes (2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein). Des roues ultra-résistantes sont également disponibles.



Sa grande poignée ergonomique moulée permet un transport et un maniement aisés.

Supportez dans dix plateaux :  
38,1 x 50,8 cm  
37 x 53 cm

Des rails moulés assurent une distribution silencieuse des repas ;  
espacement des rails jusqu'à  
13,34 cm.



Une grille d'aération située à l'arrière favorise la circulation de l'air.

Un butoir moulé tout autour du chariot assure la protection de celui-ci ainsi que des murs et du mobilier.

| CODE   | MDC1520S10 AVEC ROUES STANDARD | MDC1520S10HD AVEC ROUES ULTRARÉSISTANTES |
|--|--------------------------------|--|
| TAILLE DE PLATEAU                                | 38,1 x 50,8 cm & 37 x 53 cm*   | 38,1 x 50,8 cm & 37 x 53 cm*             |
| PLATEAUX PAR GLISSIÈRES/ ESPACE ENTRE GLISSIÈRES | 2 / 13,34 cm                   | 2 / 13,34 cm                             |
| DIMENSIONS EXTERNES L x P x H                    | 74,9 x 97,8 x 108 cm           | 74,9 x 97,8 x 110,5 cm                   |
| DIMENSIONS INTERNES L x P x H                    | 53,7 x 78,7 x 66,7 cm          | 53,7 x 78,7 x 66,7 cm                    |
| TYPE DE ROULETTES                                | 12,7 x 3,2 cm                  | 15,24 x 5,1 cm                           |

Nb./carton : 1 Couleurs : Granité Gris (191), Granité Sable (194).

\* Ce chariot adapte les plateaux suivants : Fabriqué aux Etats-Unis : 1520, 1520VC, 1520VDC, 1520VCC, 1520VCRST, 1520D.

Fabriqué en Allemagne : VT1520, VT3753, GP3980, GP3980AB, GP3980NS, GL3980NS, GL3980, VL1520, VL3753.

# Plateaux En Polyester Versa Tray À Surface Lisse

- Plateaux de polyester de haute performance pour l'usage intensif.
- Bords et angles renforcés incassables.
- Plots d'empilage permettant un séchage rapide, une libre circulation d'air et un parfait empilage.
- Compatibles avec les températures comprises entre -40°C et 140 °C.
- Passage au lave-vaisselle aussi fréquent que nécessaire.
- Garantie 5 ans contre la casse dans des conditions normales d'utilisation.
- Personnalisable.



AU PRORATA

| CODE   | DIMENSIONS (CM) |
|--|-----------------|
| <b>Plateaux Versa Tray – à rebord élevé</b>          |                 |
| VT1418   | 35,5 x 45,7     |
| VT3343   | 33,0 x 43,0     |
| <b>Plateaux Versa Tray – à rebord bas</b>            |                 |
| VT2632   | 32,5 x 26,5     |
| VT3253   | 32,5 x 53,0     |
| <b>Plateaux Century™ Versa Tray – Forme profilée</b> |                 |
| VT3343C  | 32,9 x 42,9     |
| VT3646C  | 35,5 x 45,7     |

Pieces/Carton : 12.

\*Une mauvaise manipulation des plateaux de couleur anthracite A72 entraînera l'apparition de rayures visibles



VT3646C



## Colours :



# Plateaux En Polyester Versa Lite À Surface Lisse

- Plateaux standard de polyester de représentation pour l'usage intensif.
- Bords et angles renforcés incassables.
- Plots d'empilage permettant un séchage rapide, une libre circulation d'air et un parfait empilage.
- Passage au lave-vaisselle jusque 3 fois par jour.
- Garantie 3 ans contre la casse dans des conditions normales d'utilisation.
- Personnalisable.
- Compatibles avec les températures comprises entre -40°C et 130 °C.



AU PRORATA

| CODE   | DIMENSIONS (CM) |
|--|-----------------|
| <b>Plateaux Versa Lite – à rebord élevé</b>          |                 |
| VL1418   | 35,5 x 45,7     |
| VL3343   | 33,0 x 43,0     |
| <b>Plateaux Versa Lite – à rebord bas</b>            |                 |
| VL2632   | 32,5 x 26,5     |
| VL3253   | 32,5 x 53,0     |
| VL3753   | 37,0 x 53,0     |
| <b>Plateaux Century™ Versa Lite – Forme profilée</b> |                 |
| VL3343C  | 32,9 x 42,9     |
| VL3646C  | 35,5 x 45,7     |

Pieces/Carton : 12.



VL1418



## Colours :



# Plateaux Isothermes Tablotherm

- Transportez et servez des aliments froids et chauds grâce à une seule unité complète.
- Pour une conservation thermique optimale, réchauffez l'assiette à +80/90°C avant d'y placer les aliments chauffés à 85°C.
- Deux tailles sont disponibles pour des formules de repas variées.
- Maintenez les aliments à des températures sûres pendant plus de 1 heure.
- Empilable pour favoriser un transport et un stockage aisés.
- Pour obtenir un guide complet sur le maintien de la chaleur, contactez votre représentant Cambro.
- Lavable en lave-vaisselle jusqu'à 120°C.



ITPD3253 - Gastronormedc

ITPD3753 - Euronorme

## USAGE RECOMMANDÉ

- Hôpitaux / Maisons de repos
- Hôtels - Service en chambre
- Cantines / Cafétérias / Self-Services
- La livraison à la maison de repas

|  |      |      |      |      |      |
|--|------|------|------|------|------|
| <b>Modèle ITPD3753R avec plaque chaude</b> | 88°C | 75°C | 69°C | 66°C | —    |
| <b>Modèle ITPD3753R sans plaque chaude</b> | 87°C | 69°C | —    | —    | —    |
| <b>Modèle ITPD3253 avec plaque chaude</b>  | 85°C | 80°C | 77°C | 74°C | 71°C |
| <b>Modèle ITPD3253 sans plaque chaude</b>  | 85°C | 72°C | 68°C | 64°C | —    |
| <b>Modèle ITPD3753 avec plaque chaude</b>  | 87°C | 79°C | 73°C | 68°C | 64°C |
| <b>Modèle ITPD3753 sans plaque chaude</b>  | 87°C | 70°C | 63°C | —    | —    |

Température de départ

20 min. 40 min. 60 min. 80 min.

| CODE  | DESCRIPTION  | DIMENSIONS<br>L x L x H (CM) |
|---|--|------------------------------|
| <b>Tablotherm – Plateau isotherme avec vaisselles en porcelaine, couvercles et plaque eutectique chaude</b> |  |                              |
| ITPD3753*   | <b>Plateau isotherme Euronorme avec :</b><br>3 bols multi-usage -122 500 050 et 3 couvercles 122 700 050.    | 37,0 x 53,0 x 10,5           |
| ITPD3253*   | <b>Plateau isotherme Gastronorme avec :</b><br>2 bols multi-usage - 122 500 050 et 2 couvercles 122 700 050. | 32,5 x 48,0 x 10,5           |
| ITPD3753R*  | <b>Plateau isotherme Euronorme avec :</b><br>3 bols multi-usage -122 500 050 et 3 couvercles 122 700 050.    | 37,0 x 53,0 x 11,4           |

Pièces/carton : 1. ITPD3753, IT3753 Couleur : Vert 2 tons. ITPD3253, IT3253 Couleur : Gris 2 tons.

\* 1 assiette-repas à 2 compartiments - 122 400 050, 1 couvercle 122 600 050, 1 plaque eutectique chaude 165PW.

www.cambro.com

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  
cambroeuropa@cambro.com

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