

CAMBRO

Ultra Camcart® Série H UPCH1600

Chargement frontal

UPCH1600, UPCH16002, UPCHT1600,
UPCHT16002, UPCHTD1600, UPCHTD16002,
UPCHBD1600, UPCHBD16002, UPCHTR1600,
UPCHTR16002



Caractéristiques et Avantages

- Parfaits en cas d'ouverture et de fermeture fréquentes, de température ambiante extrêmement froide et d'événements longue durée, les modèles UPCH1600 prolongent la durée de conservation des aliments chauds et garantissent la sécurité des aliments. Une véritable alternative économique aux grandes armoires chauffantes.
- Parfaits pour le transport des aliments chauds pour les événements hors locaux, les réceptions d'entreprise ou le transport des aliments depuis les cuisines centrales jusqu'aux installations annexes. Les transporteurs polyvalents prennent en charge un large éventail de textures et de types d'aliments.
- Faciles à utiliser : il suffit de les brancher, de les préchauffer à vide, de les charger d'aliments chauds, de les débrancher, de les transporter, de les maintenir débranchés et/ou de les rebrancher et de servir.
- Le feu doux 65,6 à 73,9 °C à chaleur non rayonnante fournit une plage de température idéale pour garantir la sécurité et la chaleur des aliments tout en maintenant la teneur en humidité et en empêchant toute cuisson inappropriée. La résistance s'active et se désactive selon les besoins, pour maintenir la température définie en usine.
- Les modèles à porte chauffante supérieure uniquement offrent une polyvalence inégalée avec un compartiment électrique de maintien au chaud en partie haute et un compartiment passif de maintien au chaud OU au froid en partie basse. Remarque : Toutes les unités sont totalement isolées et permettent de maintenir des aliments au chaud ou au froid sans alimentation électrique.
- Capacité des bacs à aliments de taille standard 1/1 série GN par compartiment :
8 bacs de 10 cm de profondeur, ou 12 bacs de 6,5 cm de profondeur
4 bacs de 20 cm de profondeur, 6 bacs de 15 cm de profondeur
Ils peuvent également accueillir des bacs à aliments 1/2 de la série GN et 8 Camtrays® rectangulaires métriques (3253).
- La chaleur homogène dans toute l'unité est générée par des événements verticaux qui font en permanence circuler la chaleur de l'avant vers l'arrière de l'armoire.
- Pour des résultats optimaux de maintien de la température, préchauffez l'unité pendant 45 minutes à partir de la température ambiante.
- Conformité HACCP grâce au maintien des aliments chauds à des températures sûres.
- Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte.
- L'extérieur de l'unité, en polyéthylène et résistant, reste froid au toucher.
- L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée.
- L'interrupteur d'alimentation situé sur l'extérieur de la porte chauffante comporte un voyant ROUGE de mise sous tension et un voyant ORANGE d'activation de la résistance.
- Le thermomètre numérique intégré situé à l'intérieur de la porte chauffante indique la température à l'intérieur du compartiment en un clin d'œil. Ce thermomètre est configuré en usine pour indiquer la température en degrés Fahrenheit sur les modèles 110 V ou en degrés Celsius pour les modèles 220 V.
- La ventilation passive intégrée de chaque compartiment permet d'évacuer la vapeur automatiquement, si nécessaire.

N° d'article Ref 890835

N° d'identification

N° de modèle

Quantité



UPCH1600

- Les loquets en nylon résistants de 23 cm permettent une ouverture et une fermeture simples et sécurisées pour optimiser le maintien de la température. Les portes s'ouvrent sur le côté à 240° pour un chargement et un déchargement aisés.
- Le cordon d'alimentation amovible de 2,7 m peut être rangé au moyen d'une sangle en caoutchouc située sur le côté du chariot.
- Les poignées verticales moulées à mi-hauteur situées à l'arrière permettent de manœuvrer efficacement pendant le transport. Un butoir moulé limite l'endommagement des parois et des meubles.
- 4 roues à grande résistance de 15,2 cm, 2 roues fixes à l'arrière, 2 roues pivotantes à l'avant, dont une avec frein s'adaptent à tous les types de terrain.
- Les modèles avec boîtier de sécurité inviolable en option offrent une solution idéale pour une utilisation dans des environnements haute sécurité. Les axes de charnière sont inamovibles, alors que tous les éléments de fixation sont parfaitement inviolables. Chaque porte comporte un dispositif de fermeture verrouillable.
- Modèles électriques.
- Disponible en 5 couleurs.
- Le modèle UPCH1600 ne nécessite aucun montage. Le modèle UPC1600 non électrique peut être équipé ultérieurement d'une porte chauffante en un temps de montage minimal. Il est alors possible de le transporter, de le maintenir débranché et/ou de le brancher et de servir.

Approprations



CAMBRO
www.cambro.com

TEL : 0800 910 878 / (31) 168 707 210
© Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647-2056, U.S.A.

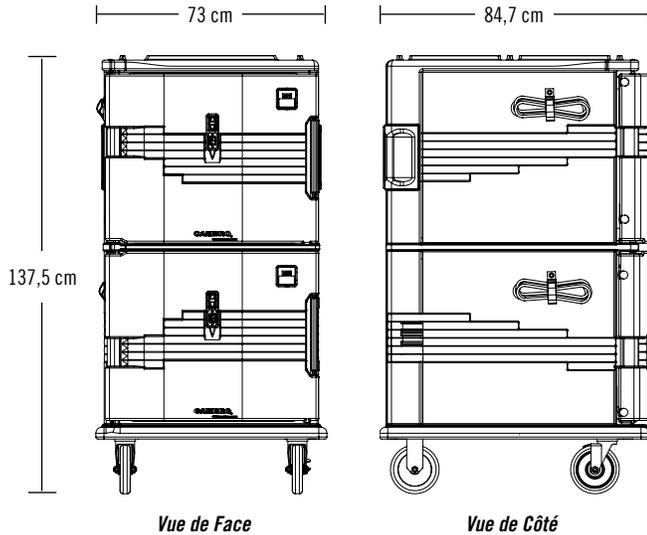
FAX : 01 72 70 35 82 / (31) 168 707 211 cambrofrance@cambro.com
Imprimé aux États-Unis

Ultra Camcart® Série H UPCH1600

Chargement frontal

UPCH1600, UPCH16002, UPCHT1600, UPCHT16002, UPCHTD1600, UPCHTD16002, UPCHBD1600, UPCHBD16002, UPCHTR1600, UPCHTR16002

UPCH1600



DIMENSIONS DU COMPARTIMENT (I x P x H) : 53,5 x 66,5 x 53,5 cm

CODE DU PRODUIT	DESCRIPTION	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (I x P x H)	CARTON EN KG (M3)	POIDS DE L'UNITÉ (KG.)
UPCH1600	Ultra Camcart chauffant, 110V	73 x 84,7 x 137,5 cm	88,2 (0,942)	149 (67,7)
UPCH16002	Ultra Camcart chauffant, 220V	73 x 84,7 x 137,5 cm	88,2 (0,942)	149 (67,7)
UPCHT1600	Ultra Camcart avec porte chauffante supérieure uniquement, 110V	73 x 84,7 x 137,5 cm	81,9 (0,942)	135 (61,5)
UPCHT16002	Ultra Camcart avec porte chauffante supérieure uniquement, 220V	73 x 84,7 x 137,5 cm	81,9 (0,942)	135 (61,5)
UPCHTD1600*	Porte supérieure chauffante de remplacement UPCH1600/de mise à niveau ultérieure UPC1600, 110V	66,8 x 10,8 x 53,3 cm	12,9 (0,047)	25,4 (11,5)
UPCHTD16002*	Porte supérieure chauffante de remplacement UPCH1600/de mise à niveau ultérieure UPC1600, 220V	66,8 x 10,8 x 53,3 cm	12,9 (0,047)	25,4 (11,5)
UPCHBD1600*	Porte inférieure chauffante de remplacement UPCH1600/de mise à niveau ultérieure UPC1600, 110V	66,8 x 10,8 x 53,7 cm	12,9 (0,047)	25,4 (11,5)
UPCHBD16002*	Porte inférieure chauffante de remplacement UPCH1600/de mise à niveau ultérieure UPC1600, 220V	66,8 x 10,8 x 53,7 cm	12,9 (0,047)	25,4 (11,5)
UPCHTR1600	Ultra Camcart chauffant, inviolable, 110V	73 x 84,7 x 137,5 cm	89,5 (0,942)	152 (68,9)
UPCHTR16002	Ultra Camcart chauffant, inviolable, 220V	73 x 84,7 x 137,5 cm	89,5 (0,942)	152 (68,9)

Qté/carton : 1. *REMARQUE : Les portes supérieure UPCH1600 et inférieure UPCH1600 de remplacement/mise à niveau ultérieure ne sont pas interchangeables.

Roues : 15,2 cm - 2 fixes, 2 pivotantes, 1 avec frein.

Caractéristiques de conception

Le conteneur à chargement frontal électrique et isolé destiné au transport et à la restauration doit être un conteneur Ultra Camcart, modèle UPCH1600... fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, Californie 92647, États-Unis. Il doit être en polyéthylène et polyuréthane expansé. Il doit disposer d'un cordon d'alimentation amovible de 2,7 m et sa porte doit contenir une unité chauffante non corrosive. Chacune de ses portes doit comporter un loquet en nylon durable de 23 cm. Il doit être conforme à la certification Energy Star et maintenir une température de 65 à 74 °C. Il doit présenter des spécifications de tension de 100 à 125 V CA (modèle 110 V) et de 200 à 230 V CA (modèle 220 V). L'intensité maximum de l'unité doit être de 4,6 A (modèle 110 V) et de 2,3 A (modèle 220 V). Sa puissance électrique mesurée doit être de 529 W (modèle 110 V) et de 506 W (modèle 220 V). Il doit comporter une prise de type 5-15P à C15RA pour le modèle 110 V et de type CEE7/7 à C15RA pour les modèles 220 V. Il doit présenter un délai de chauffe jusqu'à 65 °C de 45 minutes à partir de la température ambiante. La face avant de chacune des portes chauffantes doit comporter un voyant de mise sous tension et un voyant d'activation de la résistance. Chaque porte chauffante doit intégrer un thermomètre numérique. Il doit générer et faire circuler la chaleur dans l'ensemble de chaque compartiment par le biais d'évents verticaux. Il doit disposer d'une sangle en caoutchouc sur le côté gauche, pour le rangement du cordon d'alimentation. Chaque porte doit comporter un joint amovible. Il doit disposer de 12 jeux de glissières moulées et espacées uniformément par compartiment, et permettre le transport de bacs à aliments de taille 1/1 et 1/2 de la série GN. Il doit comprendre un loquet en nylon durable et la porte du compartiment doit s'ouvrir latéralement à 240°. Il doit disposer de poignées moulées ergonomiques de chaque côté. Il doit être équipé de 4 roues à grande résistance de 15,2 cm : 2 fixes, 2 pivotantes et 1 avec frein). Aucun montage n'est nécessaire. Il doit être disponible en 5 couleurs.

N° d'article _____

N° d'identification _____

N° de modèle _____

Quantité _____

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION DES ALIMENTS CHAUDS	65° à 74°C
TEMPS DE CHAUFFE (de la température ambiante à celle souhaitée)	De 24,4 °C à 65 °C en 45 minutes
TEMPS DE RÉCUPÉRATION* (temps pour rétablir la température après l'ouverture de la porte pendant 30 secondes)	3 minutes
TEMPS DE TRANSPORT* (après avoir atteint la température, durée pendant laquelle l'unité peut être conservée passivement/débranchée jusqu'à ce que le contenu atteigne 65 °C).	4 heures ou plus

* D'après un test réalisé sur 6 bacs H-Pans™ de 15 cm de profondeur avec couvercles Griplids®, remplis d'environ 14,2 L d'eau à 87,7 °C. (Les températures indiquées sont celles de l'eau et non de l'air à l'intérieur du compartiment.)

MODÈLE	MODÈLES 110 V	MODÈLES 220 V
Caractéristiques Électriques		
Tension requise	100 à 125 V CA	200 à 230 V CA
Intensité maximale	4,6 A	2,3 A
Watts	529 W	506 W
Hertz	50/60	50/60
Types de prises	5-15P à C15RA	CEE7/7 à C15RA
Autres Types de Prises/Connecteurs (pour pays spécifiques)	JIS8303 à C15RA (Japon)	BS1363 à C15RA (Royaume-Uni, Irlande et autres)
Longueur du cordon d'alimentation	2,7m	2,7m

Capacité

Bacs à aliments de 6,35 cm de profondeur	24	24
Bac à aliments de 10 cm de profondeur	16	16
Bac à aliments de 15 cm de profondeur	12	12
Bac à aliments de 20 cm de profondeur	8	8

Couleurs UPCH

Granit Gris(191)	Granit Vert (192)	Bleu Ardoise (401)
Marron Foncé (131)	Noir (110)	

Approbations



CAMBRO
www.cambro.com

TEL : 0800 910 878 / (31) 168 707 210
© Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647-2056, U.S.A.

FAX : 01 72 70 35 82 / (31) 168 707 211

cambrofrance@cambro.com
Imprimé aux États-Unis