

Bacs haute température H-Pan™

CAMBRO

BACS À ALIMENTS GN

Bacs en acier

VS. INOXYDABLE

GN PANS

MANIPULATION SÛRE



APPLICATIONS MULTIPLES



SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



FACILE À NETTOYER



Bacs haute température H-Pan™

CAMBRO
BACS À ALIMENTS GN

Bac de stockage, de transport et de distribution tout-en-un

Conception conforme à la norme CEN Gastronorm EN 631-1

**MANIPULATION
SÛRE**

Sécurité accrue du personnel

- Matériau résistant aux hautes températures qui reste froid lors de la manipulation.
- Aucune fissure ou déformation des coins contrairement aux bacs en acier. Pas de rebords coupants, limitant ainsi les risques de blessures pour une manipulation hygiénique sûre.
- Empilement sûr lors du stockage (l'absence de coins recourbés empêche les bacs de se coincer ou de se coller les uns aux autres).
- Le plastique est moins bruyant que les bacs en inox lors du transport des bacs.
- Identification plus facile et rapide du produit avec les bacs H-Pan ambrés.



**APPLICATIONS
MULTIPLLES**

Polyvalence avec un large éventail de possibilités

- Usage multiple dans un même bac (de la préparation au congélateur, jusqu'à la table à bain-marie)..
- Utilisation en toute sécurité dans les fours à micro-ondes, contrairement aux bacs en métal.
- Utilisation en toute sécurité dans les chariots chauffants et sur les tables à bain-marie et chauffe-plats.
- Matériau résistant à des températures extrêmes allant de -40 à 190°C.
- Présentation plus attractive des aliments dans des bacs haute température ambrés ou noirs.



**SÉCURITÉ
SANITAIRE DES
ALIMENTS**

Réduction des risques de contamination croisée et de non-respect des durées et températures de conservation

- Moins de manipulation et de risques de contamination croisée par l'utilisation d'un seul et même bac pour préparer, stocker, cuisiner et servir les aliments.
- Large choix de couvercles adaptés aux bacs H-Pan pour une meilleure sécurité sanitaire des aliments.
- Absence de coins recourbés pour une parfaite mise à plat sur des tables à bain-marie et des chauffe-plats, tout en maintenant le produit à bonne température. (les coins et bords recourbés des bacs en métal laissent échapper la chaleur et nuisent à la sécurité sanitaire des aliments).
- Utilisation des bacs H-Pan avec couvercles GripLid dans des conteneurs isothermes et des chariots chauffants pour maintenir les aliments à bonne température pendant le transport.



**FACILE À
NETTOYER**

Facile à nettoyer

- Surfaces lisse et antiadhésive, faciles à nettoyer.
- Meilleur rendement de plus de 20% par rapport aux bacs en acier inoxydable pour un gaspillage réduit.
- Résistance aux tâches de produits chimiques et d'acides alimentaires.
- Nettoyage au lave-vaisselle, moins de main d'œuvre et économies d'énergie.



Couvercles de bacs haute température H-Pan™

Cambro propose la plus large gamme de couvercles de bacs à aliments pour une meilleure sécurité des aliments et une fraîcheur optimisée des produits.



Couvercle plat

Couvercle de base pour toutes les tailles de bacs à aliments.



Couvercle avec poignée

Poignée moulée pour soulever en toute sécurité.



Couvercle avec encoche et poignée

Les ustensiles peuvent ainsi rester dans le bac, à l'écart des comptoirs potentiellement contaminés.



FlipLid®

Contenu couvert, couvercle facilement rabattable pour le service.



FlipLid® à encoche

La cuillère reste dans le bac lorsque le couvercle est fermé.



Couvercle hermétique

Couvercle économique.



GripLid®

Saisie du bac à aliments par les bords pour un contrôle optimal des déversements.

Les couvercles de bacs à aliments haute température H-Pan garantissent une meilleure sécurité sanitaire des aliments, font gagner du temps et facilitent la tâche.



FAITES CONFIANCE À CAMBRO :

Méfiez-vous des bacs à aliments en plastique bas de gamme qui ne répondent pas nécessairement aux normes de contact alimentaire. Privilégiez plutôt les bacs GN Cambro. Tout autre type de bac risque sinon de présenter un danger. Les bacs Cambro sont fabriqués dans des matériaux prévus pour un usage alimentaire et répondent parfaitement aux normes établies. Chaque bac Cambro est garanti. Tous les bacs fabriqués dans nos usines sont conçus selon les mêmes spécifications rigoureuses, en plus d'être parfaitement adaptés à la restauration commerciale. Les autres bacs peuvent présenter un danger autant pour le personnel que pour les aliments.

Votre produit importé vous fournit-il les éléments suivants ?

- Garantie produit
- Assurance de responsabilité produits
- Informations relatives aux fiches techniques santé-sécurité
- Pays d'origine du fabricant
- Estampillage de la date de fabrication sur les produits
- Normes/Processus qualité
- Qualité pour usage alimentaire des résines/matières premières
- Respect des délais de livraison de plusieurs catégories de produits
- Environnement de fabrication adapté pour l'industrie alimentaire
- Conformité aux lois sur le travail des enfants

Bacs perforés H-Pan

- Bacs perforés permettant d'évacuer le liquide et la graisse des aliments chauds pour une meilleure qualité alimentaire.
- Idéals pour une utilisation dans des fours à micro-ondes et sur les tables à bain-marie et de buffet.
- Moins de risques de contamination par une manipulation réduite des produits.
- Disponibles dans deux profondeurs :
 - 7,6 cm
 - 12,7 cm
- Couvercles plats, couvercles dotés d'une poignée et couvercles dotés d'encoches et d'une poignée s'adaptant aux bacs perforés.
- Bacs perforés disponibles en tailles GN 1/4, 1/2, 1/3 et 1/6.



GN 1/4
32,5 x 53 cm



GN 1/6
16,2 x 17,6 cm



Vapeur



Manipulation d'aliments chauds



Cuisine et égouttage

Égouttoirs H-Pan

- Égouttoirs permettant un bon écoulement.
- Disponibles dans toutes les tailles de bacs.



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CAMBRO U.S.A.
TEL : (714) 848-1555
FAX : (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 Numéroté Vert
FAX : 01 72 70 35 82
cambrofrance@cambro.com

