

Chargement Frontal

Pour des plaques à pâtisserie et plateaux de 60 x 40 cm

Modèles EPP4060F6R, EPP4060F9R



Caractéristiques et Avantages

- Les unités de transport pour des plaques à pâtisserie et plateaux de 60 x 40 cm, haute performance, ultra-légères et non électriques maintiennent les aliments chauds ou froids à une température appropriée, soit moins de 4°C ou plus de 65°C pendant plusieurs heures durant l'évènement ou le transport.
- Fabriquées en polypropylène expansé (EPP), un matériau écologique en mousse isolante solide et durable. Résistantes à l'huile, à la graisse et à la plupart des produits chimiques, et construites pour résister à un impact substantiel sans subir de dommages.
- Compartiment pour la plaque eutectique (Camchiller®) ou la plaque chaude (Camwarmer®) se trouve contre la paroi interne du fond, afin d'éviter les gouttes dues à une condensation en hauteur et permet de mieux répartir la température à l'intérieur du conteneur.
- Conçu avec 6 ou 9 rails.
 - Le conteneur à 6 glissières peut contenir des plaques à pâtisserie et des plateaux de 60 x 40 cm.
 - Le conteneur à 9 glissières peut contenir des plaques à pâtisserie et des plateaux de 60 x 40 cm.

CAPACITÉ DES CONTENEUR 60 x 40 cm À CHARGEMENT FRONTAL

CODE PRODUIT	NOMBRE DE RAILS	ESPACEMENT DES RAILS
EPP4060F6R	6	6 cm
EPP4060F9R	9	3,5 cm

- Poignées intégrées le long de la partie supérieure du conteneur pour faciliter le transport à partir des quatre côtés.
- Les charnières durables et les loquets en plastique encastrés maintiennent solidement la porte, ne rouillent pas et ne se corrodent pas.
- La porte s'ouvre à 270° sur le côté pour un accès complet au contenu pendant le chargement et le déchargement.
- Les unités Cam GoBox sont empilables entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.
- Le porte-étiquette intégré avec 5 étiquettes en plastique de couleur facilite l'identification du contenu, du lieu ou de l'évènement.
- Compatible lave-vaisselle.
- Aucun assemblage requis.
- Disponibles en 1 couleur : Noir (110).
- Accessoires en option :
 - Camchiller® : Plaque eutectique froide qui permet de conserver les aliments réfrigérés à 4°C sans alimentation externe ou glace.
 - Camwarmer® : Plaque chaude qui permet de garder les aliments chauds plus longtemps.
 - Camdolly® : Socle rouleur qui permet d'empiler et de transporter plusieurs unités en une fois en toute sécurité.

N° d'article. Ref 760939

N° d'identification. _____

N° de modèle. _____

Quantité. _____

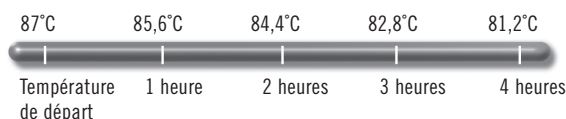


EPP4060F6R

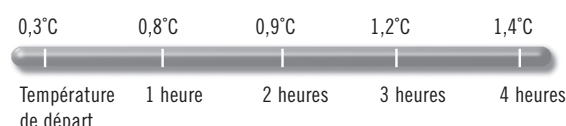


EPP4060F9R

Chaud



Froid



Approbations



Ces informations et spécifications sont sujets à modification sans préavis.

Cam GoBox® 60 x 40 cm

Chargement Frontal

Pour des plaques à pâtisserie et plateaux de 60 x 40 cm

Modèles EPP4060F6R, EPP4060F9R

N° d'article. _____

N° d'identification. _____

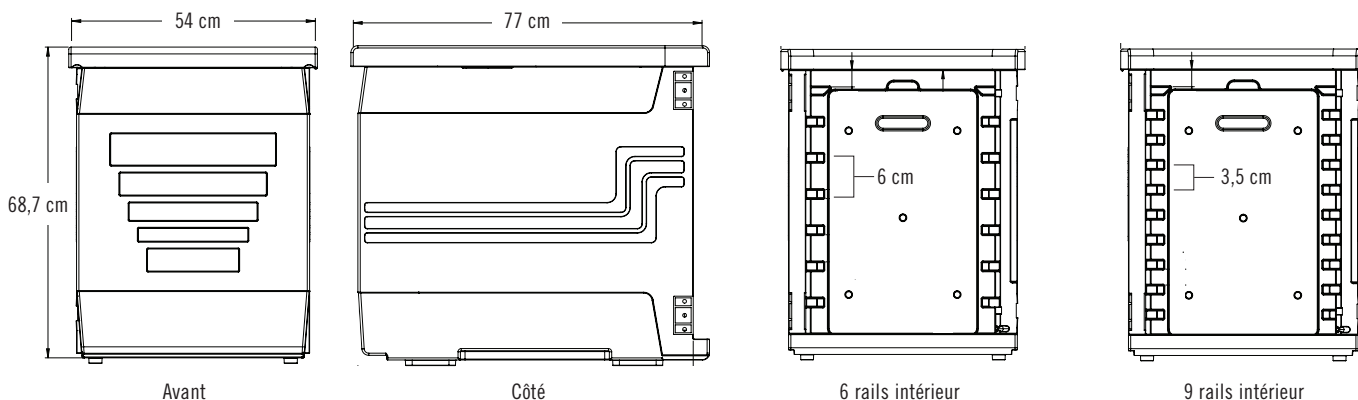
N° de modèle. _____

Quantité. _____

EPP4060F6R, EPP4060F9R

EPP4060F6R

EPP4060F9R



Spécifications techniques

Tolérance dimensionnelle : +/- 0,64 cm

Code	Capacité Totale	Dimensions Extérieures P x La x H	Dimensions Intérieures P x La x H	Rail Espacement	Poids Unité
EPP4060F6R	126 L	77 x 54 x 68,7 cm	61,5 x 41 x 58,5 cm	6 cm	6,34 kg
EPP4060F9R	126 L	77 x 54 x 68,7 cm	61,5 x 41 x 58,5 cm	3,5 cm	6,6 kg

Accessoires en option

Étiquettes d'identification en plastique

EPPID5 (000)

Camchiller®

CP3253 : plaque eutectique froide Bleu Glacier (443)

Camwarmer®

HP3253 : plaque chaude Rouge Feu (444)

Camdolly®

CD4060EPP : socle rouleur Rouge Brique (158)

Couleur standard

Noir (110)

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

Les unités de transport de plaques à pâtisserie et plateaux de 60 x 40 cm, non électriques et à chargement frontal doivent être les unités Cam GoBox, modèles EPP4060F6R et EPP4060F9R, fabriquées par Cambro Mfg. Co., Allemagne. Elles doivent être fabriquées en polypropylène expansé (EPP), un matériau écologique en mousse isolante performante, exempt de CFC et 100 % recyclable qui est à la fois solide et durable, et résistantes à l'huile, à la graisse et à la plupart des produits chimiques. Elles doivent être construites pour résister à un impact substantiel sans subir de dommages. Elles doivent pouvoir aller au lave-vaisselle industriel. Elles doivent avoir des charnières durables et des loquets en plastique encastrés qui maintiennent solidement la porte, ne rouillent pas et ne se corrodent pas. La porte doit s'ouvrir à 270° sur le côté. Elles doivent avoir un compartiment pour la plaque eutectique (Camchiller) ou la plaque chaude (Camwarmer) contre la paroi interne du fond, afin d'éviter les gouttes dues à une condensation en hauteur et permet de mieux

répartir la température à l'intérieur du conteneur. Les conteneurs à 6 et 9 glissières doivent pouvoir contenir des plaques à pâtisserie et des plateaux de 60 x 40 cm. Elles doivent avoir 4 poignées moulées. Elles doivent disposer d'une surface d'étiquetage intégrée avec 5 étiquettes de menu en plastique de couleur et une surface lisse à l'avant pour apposer des étiquettes permettant d'identifier le contenu. Elles doivent pouvoir s'empiler avec des modèles similaires et avec d'autres grandes marques EPP. Elles doivent être transportables avec le modèle optionnel Camdolly CD4060EPP. Elles ne doivent nécessiter aucun assemblage et doivent être disponibles en 1 couleur : Noir (110).

Approbations



Ces informations et spécifications sont sujets à modification sans préavis.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™
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

© Copyright Cambro Manufacturing Company. Printed in the U.S.A. 04/18.