



La solution durable et fiable pour la distribution de repas en chambre

- ✓ Le système Camduction aide le personnel de restauration en milieu médical à fournir efficacement des repas chauds aux patients.
- ✓ Le chargeur et les bases fournissent un système efficace pour la distribution de repas chauds en milieu hospitalier.
- ✓ Chauffe simultanément 20 bases à une température centrale de 105°C en 5 minutes environ.

CAMBRO
Healthcare

Camduction® – Système complet de mise en température

Maintien constant de la chaleur afin d'améliorer la satisfaction

Camduction – Chargeur de base

Chauffe simultanément 20 bases à une température centrale de 105°C en 5 minutes environ.

L'unité coénergétique s'arrête après 45 minutes d'inactivité.

Des capteurs numériques veillent à ce que la base reste chaude jusqu'à son retrait.

L'unité est livrée avec des réglages d'usine. Aucune programmation requise.

L'unité est facile à manipuler sur le terrain.

Prépare 20 à 300 repas par service.

Le chargeur Camduction est fabriqué en acier inoxydable durable de haute qualité qui reste frais au toucher.

Facile à utiliser. Un voyant jaune clignotant indique que les bases chauffent. Le voyant vert indique que le dispositif est prêt.

La fonctionnalité indépendante de chaque compartiment réduit le risque d'interruption de service.

Cordon d'alimentation fourni avec des câbles prolongés pour faciliter la connexion.

1

Année garantie sur les chargeurs Camduction.

Système de distribution de repas chauds

du patient

Le système de base Camduction®

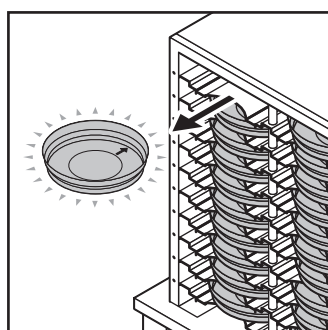
Une base chauffée Camduction, c'est un combiné d'une plaque en céramique Cambro® de 22,8 cm correctement chauffée et recouverte d'un dôme isolant Cambro Shoreline. Ce système permet de maintenir les aliments chauds à une température de 65°C ou plus pendant 60 minutes.

- Les bases Camduction peuvent être touchées sans danger.
- Les bases sont durables et lavables au lave-vaisselle.
- Les bords de la base peuvent être remplacés sans avoir à remplacer la plaque en céramique Cambro.
- Résistants aux chocs, aux fissures et à la casse.
- La technologie révolutionnaire élimine les erreurs ou les problèmes dus à des pics de tension.
- Les bases et les dômes sont disponibles en bleu marine et groseille.



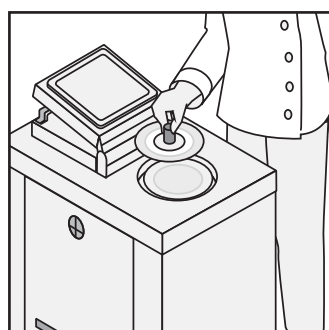
Sûr au toucher même lorsqu'il est complètement chargé.

Les composants d'un système pour une distribution de repas réussie et un patient satisfait



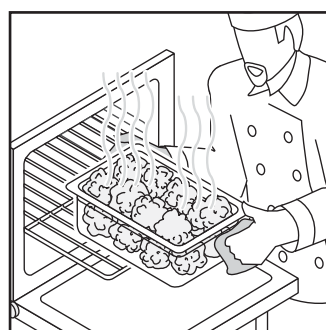
Base chaude

Retirer la base chauffée du chargeur et la placer sur le plateau.



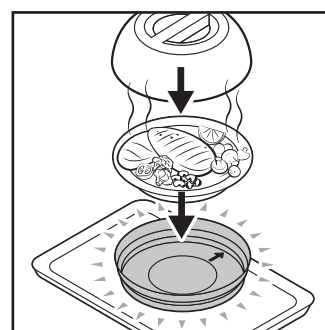
Assiette chaude

Chauffer l'assiette entre 80° et 90°C. Placer l'assiette chauffée sur la base chaude.



Repas chaud

Placer les aliments chauffés à 85°C sur l'assiette chaude.



Couvrir les aliments

Couvrir les aliments avec un dôme Shoreline. Le patient pourra déguster un repas chaud. Les aliments resteront chauds jusqu'à 60 minutes grâce au système complet de mise en température Camduction.

Camduction® – Système complet de mise en température

Il est préférable de maximiser les performances en utilisant le bon système et les bons accessoires.

Chargeur de base

CODE	MDESCDC9X5EU24V
DESCRIPTION	Chargeur de base Camduction, 3 phases
CAPACITÉ	20 Bases*
DIMENSIONS GÉNÉRALES La x P x H	76,2 x 47,9 x 87,9 cm
TENSION/PHASE	PE AC 380-480v, 3 phases
AMPÈRES / HERTZ	16 amp, 50-60
CONFIGURATION DE LA FICHE	Cordon d'alimentation sans fiche
LONGUEUR DU CORDON	2 mètres
TEMPS DE CHAUFFAGE INITIAL	Environ 5 minutes
TOUS LES VOYANTS LUMINEUX	LED
POIDS DE L'UNITÉ KG (vide / chargée avec les bases)	55 / 80
PIECES/CARTON	1

Couleur : Acier Inoxydable (000).

* Les bases Camduction Bases ne sont pas incluses.

Elles doivent être achetées séparément.

Base Camduction protégée par le brevet européen 2386234.



La base Camduction fournit une rétention de température chaude fiable.



2 Garantie au prorata de 2 ans, pour la base Camduction.

Base Camduction

CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS DIAM x H	CARTON KG (CUBE M ³)	PIECES/ CARTON
MDESCDB9EU24V	Base Camduction	23,3 x 4,8 cm	14,74 (0,02)	12

MDESCDB9 Couleurs : Rouge Cerise (487), Bleu Marine (497).

Accessoires

CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS DIAM x H	CARTON KG (CUBE M ³)	PIECES/ CARTON
MDSL9	Dôme isolant à profil bas Shoreline	25,8 x 6,99 cm	4,44 (0,03)	12
MDSPL9	Assiette en céramique 22,9 cm	22,8 x 2,5 cm	17,23 (0,02)	24
MPMU61217PDPKG	Chariot de séchage et de rangement incliné	La 60 x P 128 x H 179 cm	53,8 (0,71)	1

MDSL9 Couleurs : Rouge Cerise (487), Bleu Marine (497).

MPMU61217PDPKG Couleurs : Chariot – Blanc Moucheté (490), Support de séchage 8 fentes – Gris Clair (151).

Couleurs de base et de dôme :



487
Rouge Cerise



497
Bleu Marine



Pour visionner la vidéo de démonstration.

Produits complémentaires



Chariot de séchage et de rangement incliné

Une solution de séchage et de stockage pratique, non corrosive et hygiénique. Contient en toute sécurité 128 pellets/bases de distribution de repas et différentes poêles, casseroles et ustensiles de cuisine.



Système de distribution de repas Shoreline

Design contemporain, haute performance et sécurité inégalée à un prix abordable.



Versa antidérapant Camtray® ou plateau Versa

Réduit le gaspillage et les coûts en éliminant l'utilisation de fonds de plateaux. La surface antidérapante réduit les déversements et améliore la sécurité.

Pour plus d'informations sur les produits Cambro, rendez-vous sur www.cambro.com ou contactez votre distributeur, votre représentant commercial Cambro ou le service client Cambro.



CAMBRO
Healthcare

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 90 100 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.

LITX19CAMDUFR

1091906