



# Руководство по термоконтейнерам

Руководство по безопасной транспортировке продуктов



ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"  
[www.chefstore.ru](http://www.chefstore.ru)  
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44  
E-mail: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)

  
Оборудование для профессиональной  
кухни и предприятий торговли

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

[www.cambro.com](http://www.cambro.com)

# Cambro® а Безопасность пищи

## Ассортимент термоконтейнеров Cambro

Cambro производит широчайший в мире спектр теплоизолированного оборудования. Наша комплексная серия теплоизолированного оборудования отвечает всем потребностям в области службы доставки продуктов питания и организации перевозки питания. Сочетая разнообразные стили, богатую цветовую палитру и несравнимую надежность и дизайн, Cambro является флагманом в области перевозки продуктов. Способность выдерживать суровые испытания и демонстрировать надежность на протяжении многих десятилетий сделали Cambro ведущим поставщиком контейнеров для служб доставки продуктов питания в отели, школы, больницы, колледжи, воинские части, исправительные учреждения и гуманитарные организации во всем мире.



## Безопасность пищи

Работа предприятия должна проводиться в безопасных условиях, но создавать и поддерживать их не должно быть обременительным. Фирма Cambro разрабатывает всю продукцию с упором на безопасность пищи. Перед внедрением на рынок все изделия должны пройти проверку на соответствие строгим требованиям StoreSafe®, поддерживающим рекомендации HACCP по безопасности пищи. Основные аспекты работы пищевых предприятий, в которых продукция фирмы должна быть полезной:

- соблюдение временного и температурного режима;
- снижение вероятности перекрестного загрязнения;
- простота очистки.

В контейнерах Cam GoBox® пища содержится при безопасной температуре ниже +4°C или выше +65°C на протяжении многих часов перевозки и хранения. Для более длительного хранения пищи в тепле или холоде помещайте в контейнеры холодильные элементы Camchiller или нагревательные элементы Camwarmer. При использовании со стандартными пищевыми лотками (GN) с крышками контейнеры Cam GoBox — это идеальное решение для обеспечения безопасности пищи и сохранения контейнера в чистоте без перекрестного загрязнения.

# CAMBRO®

# Как выбрать подходящий контейнер



## 1 Тип контейнера

- Cambro предлагает контейнеры, специально предназначенные для напитков, лотков GN, форм, подносов и коробок для еды.
- В любом контейнере Cambro для лотков GN можно перевозить любые лотки, изготовленные в соответствии с нормами Gastronorm EN 631-1.
- Для лотков GN размера 1/2 и 1/3 используйте Samcarrier® верхней загрузки или контейнеры и тележки фронтальной загрузки с номерами моделей от 140 до 800.

## 2 Назначение и бюджет

- Подумайте, как вы будете использовать контейнер. Он нужен для долгосрочных или краткосрочных работ?
- Контейнеры фирмы Cambro изготовлены из прочного полиэтилена и предназначены для длительной эксплуатации.
- Модели Sam GoBox® из вспененного полипропилена идеально подходят для новых предприятий, фирм, работающих на краткосрочных договорах, и тех, кто желает быстро и экономно расширить меню.

## 3 Требуемое время хранения

- Термоконтейнеры Cambro рассчитаны на сохранение безопасных температур в течение четырех часов.
- Приспособления для поддержания температуры, предлагаемые Cambro, - охлаждающая вставка Camchiller®, нагревательный элемент Camwarmer® и терморазделитель ThermoBarrier® – позволяют существенно увеличить время хранения.

- Для более длительного сохранения тепла при частом открывании и закрывании дверцы пользуйтесь электрическими контейнерами Ultra Pan Carrier® серии H.

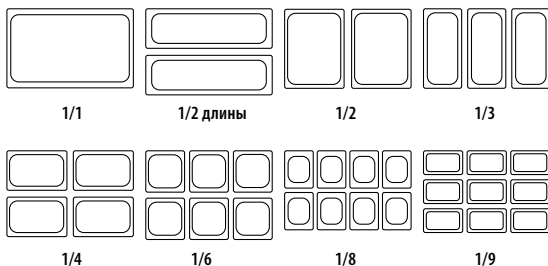
## 4 Требуемая вместимость

- При выборе термоконтейнера учитывайте средний размер партии или количество гостей. UPCS400 рассчитан приблизительно на 180 порций. (Одна порция = 280 мл.)
- Выбирайте контейнер для продуктов или напитков с таким расчетом, чтобы в большинстве случаев заполнять его до отказа.
- Чем более наполнен контейнер, тем сильнее проявляются его изотермические свойства.
- Вместимость контейнера для продуктов и тележки измеряется в количестве полноразмерных лотков GN на 100 мм. Пример: UPCS400 вмещает 4 лотка GN 1/1 100 мм.

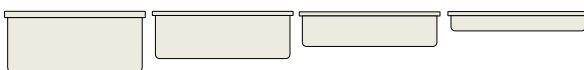
## 5 Транспортировочные свойства

- Чтобы контейнер или контейнеры помещались в склады и грузовые автомобили, проверьте внешние размеры и высоту стопы на тележках и на земле.
- Учитывайте, кто будет переносить, складывать или перевозить контейнеры, а также расстояние транспортировки. На переносных контейнерах с двух сторон расположены литые эргономичные ручки, с помощью которых контейнер могут переносить один или двое человек.

## Справка по размерам лотков GN



## Лоток GN 1/1



Глубина:	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
Вместимость:	25,6 L	19,5 L	13 L	8,5 L
Порций:	108	82	55	36

# Как добиться максимальной эффективности



## 1 Проверьте работу всех компонентов

Для того, чтобы обеспечить максимальное сохранение температуры, все прокладки, защелки, петли, дверные задвижки и вентиляционные колпачки необходимо содержать в чистоте, порядке и хорошем рабочем состоянии. Вы можете приобрести беспрокладочные контейнеры, такие как UPCS140, UPCS160, UPCS180 и UPCS400.

## 2 Охлаждайте или нагревайте перед использованием

Для максимальной эффективности и увеличения времени хранения рекомендуется нагревать или охлаждать контейнеры перед загрузкой.



### Предварительное нагревание

- Поместите на нижние направляющие горячий нагревательный элемент Camwarmer® или полноразмерный ненакрытый лоток, заполненный горячей (88°C) водой.
- Закройте контейнер на 15–30 минут.

### Предварительное охлаждение

- Поместите на верхние направляющие замороженную охлаждающую вставку Camchiller® или полноразмерный ненакрытый лоток, заполненный ледяной водой.
- Закройте контейнер на 15–30 минут.
- Если холодильник или морозильная камера позволяют, на ночь поместите туда контейнер с открытой дверцей или откинутой крышкой.

### Контейнеры для напитков

- Чтобы нагреть или охладить контейнер для напитков, наполните его горячей или ледяной водой, закройте на задвижку и оставьте на 15–30 минут.

**Примечание:** Не наливайте в контейнер Cambro кипяток (не горячее 88°C).

## 3 По возможности пользуйтесь плоскими лотками и крышками

- Плоские лотки на 6,5 или 10 см лучше сохраняют безопасную температуру и качество продуктов на любом этапе приготовления, хранения и сервировки.
- Чтобы избежать проливания продуктов и избежать их загрязнения, пользуйтесь крышками. Крышки Cambro GripLid специально разработаны для использования с поликарбонатными лотками и термостойкими лотками H-Pans™ и предотвращают расплескивание продуктов.
- По возможности используйте многоразовые крышки, чтобы избежать расходов на пленку и фольгу. Благодаря многоразовым крышкам лотки удобно хранить в стопах и экономить таким образом пространство холодильника или морозильной камеры.

## 4 Как можно реже открывайте дверцы

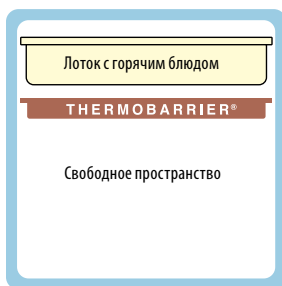
Всякий раз, когда открываются дверцы или поднимается крышка, продукты и напитки теряют свою температуру. Чтобы реже открывать дверцы:

- снабдите каждый контейнер наклейкой с указанием, что находится внутри.



## 5 Поменьше свободного пространства

Свободное пространство в контейнере может привести к потере температуры, поскольку между свободным воздухом и пищей происходит теплообмен. Чтобы этого избежать, максимально наполняйте контейнеры. При работе с полупустыми контейнерами вы можете продлить срок хранения, поместив под горячим (расположенным сверху) или над холодным (расположенным снизу) блюдом терморазделитель ThermoBarrier®.



Крышки GN 1/1 GripLid®, не позволяющие продуктам расплескаться.

# Характеристики моделей Cam GoBox®

## Контейнеры Cam GoBox с загрузкой сверху

### ЭРГОНОМИЧНЫЕ РУЧКИ

Контейнер Cam GoBox поднимается легко и безопасно, благодаря удобным ручкам.



### ШТАБЕЛИРУЕМОСТЬ

Контейнеры Cam GoBox можно укладывать в штабель друг с другом и с изделиями основных марок-конкурентов.



### ПРОСТОТА ЗАГРУЗКИ И РАЗГРУЗКИ

Углубления во внутренних стенках обеспечивают легкую загрузку и разгрузку лотков размера 1/1 и 1/2.



### ШТАБЕЛИРОВАТЬ ПУСТЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ

Уникальный дизайн позволяет штабелировать пустые контейнеры без крышки и освободить 30% полезной площади.



## Модели Cam GoBox

### БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩИ

Модельный ряд Cam GoBox сертифицирован для контакта с пищей. Для обеспечения максимальной безопасности, эффективности и удобства очистки используйте контейнер со стандартными пищевыми лотками с крышкой или заранее упакованными блюдами.



### ПРОСТОТА МАРКИРОВКИ

Предусмотрена область маркировки, которая надежно удерживает пластмассовые зажимы для меню (в комплекте моделей EPP300 и EPP400), облегчая распознавание содержимого или назначения. Также возможно использование с контейнерами Cam GoBoxes этикеток Storesafe®.



## Контейнеры Cam GoBox с загрузкой спереди

### 4-СТОРОННИЙ ДОСТУП

Продуманный дизайн встроенных сверху ручек в моделях с фронтальной загрузкой облегчает переноску со всех четырех сторон.



### ОТКРЫВАЕТСЯ НА 270°

Оснащенная прочными петлями и защелками дверца открывается на 270° и не захлопывается, облегчая доступ к продуктам. Благодаря защелкам дверца не раскрывается при транспортировке.



### НЕ ПОДТЕКАЮТ

Модели с фронтальной загрузкой не подтекают благодаря встроенному сливному барьеру.



### ШТАБЕЛИРУЕМОСТЬ

Контейнеры Cam GoBox можно укладывать в штабель друг с другом и с изделиями основных марок-конкурентов.



Легкие: изготовлены из полипропилена — экологичного пенного материала с высокими эксплуатационными характеристиками.



Химически неактивные: не подвержены воздействию масел, жиров и большинства химических веществ.



Высокая способность поглощения энергии: контейнеры выдерживают значительное воздействие без повреждений.



Высокая прочность: контейнеры выдерживают интенсивную нагрузку без деформации.



Полностью утилизируются. Не содержат CFC.



Пригодны для машинной мойки.



Изделия, пригодные для хранения пищевых продуктов.

# Контейнеры Sam GoBox® с загрузкой сверху

## Sam GoBox с загрузкой сверху

Sam GoBox с загрузкой сверху рассчитаны на лотки Gastronorm размера 1/1, нагревательные элементы Samwarmer и холодильные элементы Samchiller (при желании).

### для проведения GN 1/2

#### EPP260

EPP Контейнеры с загрузкой сверху (15 см лоток Gastronorm)  
Наружные Размеры: 39 x 33 x 25,7 см  
Внутренние Размеры: 33 x 27 x 19,3 см  
Масса: 0,62 кг  
Вместимость: 16,9л  
Цвета: черный (110)



#### EPP280

EPP Контейнеры с загрузкой сверху (20 см лоток Gastronorm)  
Наружные Размеры: 39 x 33 x 31,6 см  
Внутренние Размеры: 33 x 27 x 25,3 см  
Масса: 0,7 кг  
Вместимость: 22,3л  
Цвета: черный (110)



### для проведения GN 1/1

#### EPP160

EPP Контейнеры с загрузкой сверху (15 см лоток Gastronorm)  
Наружные Размеры: 60 x 40 x 25,7 см  
Внутренние Размеры: 53,8 x 33,8 x 19,3 см  
Масса: 1,07 кг  
Вместимость: 35,5 л  
Цвета: черный (110)



#### EPP180

EPP Контейнеры с загрузкой сверху (20 см лоток Gastronorm)  
Наружные Размеры: 60 x 40 x 31,6 см  
Внутренние Размеры: 53,8 x 33,8 x 25,3 см  
Масса: 1,2 кг  
Вместимость: 46 л  
Цвета: черный (110)



#### EPP180S

EPP Контейнеры с загрузкой сверху (20 см лоток Gastronorm)  
Наружные Размеры: 60 x 40 x 18,2 см (верх)  
58,6 x 33,6 x 10 см (низ)  
Внутренние Размеры: 53,8 x 33,8 x 15,9 см (верх)  
50,4 x 30,2 x 9,5 см (низ)  
Масса: 1,13 кг  
Вместимость: 43 л  
Цвета: черный (110)



## Контейнеры Sam GoBox комплекты

Лучшие решения для безопасности пищи + бонус!

В комплекты Sam GoBox входит один из фирменных легких контейнеров вместе с полноразмерным пищевым лотком Gastronorm (20 см) из полипропилена с герметичной крышкой, которые предохраняют содержимое и контейнер от загрязнения в соответствии со стандартами HACCP.

#### EPP180PKG

В Комплект  
Входит: EPP180 Контейнеры с загрузкой сверху,  
18PP (20 см лоток Gastronorm из полипропилена),  
10PPCWSC (Герметичная крышка)  
Масса: 2,8 кг  
Вместимость: 46 л  
Цвета: черный (110)



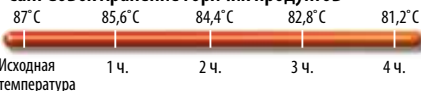
#### EPP180SPKG

В Комплект  
Входит: EPP180S Контейнер штабелируемый с загрузкой сверху,  
18PP (20 см лоток Gastronorm из полипропилена),  
10PPCWSC (Герметичная крышка)  
Масса: 2,7 кг  
Вместимость: 43 л  
Цвета: черный (110)

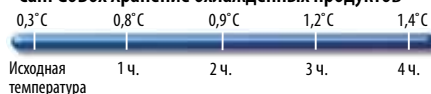


Наличие в CEL: Все размеры.

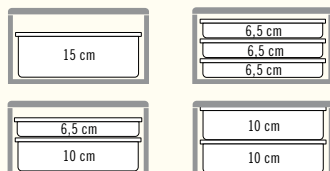
### Sam GoBox Хранение горячих продуктов



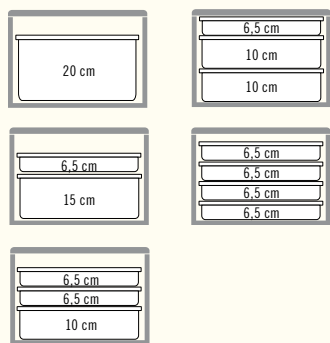
### Sam GoBox Хранение охлажденных продуктов



### EPP160 - GN 1/1 EPP260 - GN 1/2

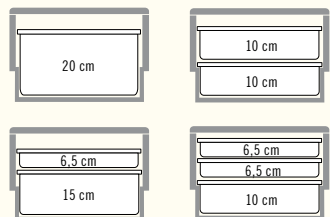


### EPP180 - GN 1/1 EPP280 - GN 1/2



### EPP180S

Уникальный дизайн позволяет штабелировать пустые контейнеры без крышки и освободить 30% полезной площади



# Контейнерах Cam GoBox® с загрузкой спереди

## Cam GoBox с загрузкой спереди

Модели контейнеров Cam GoBox с загрузкой спереди рассчитаны на лотки Gastronorm размера 1/1, нагревательные элементы Camwarmer и холодильные элементы Camchiller (при желании).

### EPP300

Наружные Размеры: 64,5 x 44 x 47,5 см

Внутренние Размеры: 53,5 x 33 x 37 см

Масса: 3,2 кг

Вместимость: 60 л

Цвета: черный (110)



### EPP400

Наружные Размеры: 64,5 x 44 x 63 см

Внутренние Размеры: 53,5 x 33 x 52,5 см

Масса: 3,9 кг

Вместимость: 86 л

Цвета: черный (110)



Наличие в CEL: Все размеры.



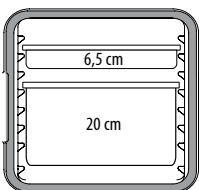
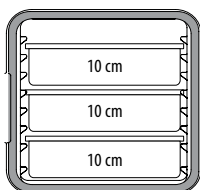
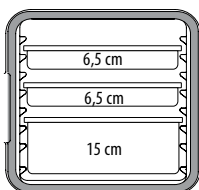
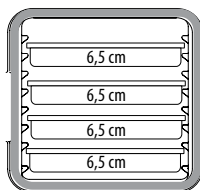
### ПРИМЕЧАНИЕ

Загрузка пищевых лотков при температуре +82°...88°С обеспечивает наилучший результат.

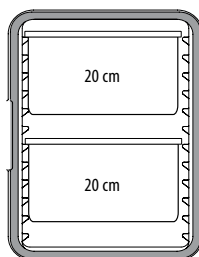
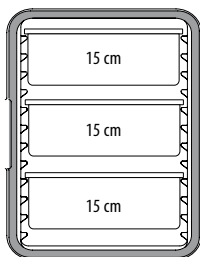
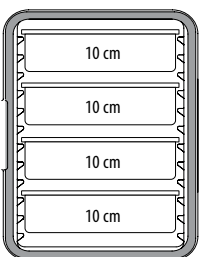
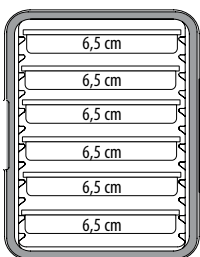
Загрузка металлических пищевых лотков при температуре выше +120°С приводит к повреждению контейнера.



### EPP300



### EPP400



# Cam GoBox® 4060 – с верхней загрузкой 60 x 40 см



## Cam GoBox 4060 – с верхней загрузкой

Легкие контейнеры 60 x 40 см с верхней загрузкой предназначены для комфортного хранения горячих или охлажденных продуктов в течение более 4 часов. Конструкция имеет достаточно места для транспортировки лотков для выпечки и охлаждающего или нагревательного элементов, поддерживающих нужную температуру. Эргономичные утепленные ручки обеспечивают удобство переноски и транспортировки.

### ЕРР4060Т200

Это контейнер с верхней загрузкой и высотой 20 см

НАРУЖНЫЕ РАЗМ: Д x Ш x В: 49 x 69 x 27 см

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ Д x Ш x В: 42,5 x 62,5 x 20,5 см

МАССА: 1,4 кг

ВМЕСТИМОСТЬ: 53 л

ЦВЕТ: черный (110)

### ЕРР4060Т300

Это контейнер с верхней загрузкой и высотой 30 см

НАРУЖНЫЕ РАЗМ: 49 x 69 x 37 см

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ Д x Ш x В: 42,5 x 62,5 x 30,5 см

МАССА: 1,7 кг

ВМЕСТИМОСТЬ: 80 л

ЦВЕТ: черный (110)



ChefStore LLC, ООО "ШефСтар"  
[www.chefstore.ru](http://www.chefstore.ru)  
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44

E-mail: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)

**ChefStore**  
Оборудование для профессиональной  
кухни и предприятий торговли



# Sam GoBox® с фронтальной загрузкой носителя - 60 x 40 см

## Sam GoBox 4060 – это многофункциональный контейнер с фронтальной загрузкой

### ШТАБЕЛИРУЕМОСТЬ

Контейнеры Sam GoBox можно укладывать в штабель друг с другом и с изделиями основных марок-конкурентов.

### ПРОСТОТА МАРКИРОВКИ

Предусмотрена область маркировки, которая надежно удерживает пластмассовые зажимы для меню (в комплекте моделей EPP300 и EPP400), облегчая распознавание содержимого или назначения. Также возможно использование с контейнерами Sam GoBoxes этикеток Storesafe.

### ОТКРЫВАЕТСЯ НА 270°

Оснащенная прочными петлями и защелками дверца открывается на 270° и фиксируется, облегчая доступ к продуктам. Благодаря защелкам дверца не раскрывается при транспортировке.



### РУЧКИ С 4-Х СТОРОН

Тщательно продуманные встроенные ручки со всех сторон в крышке контейнера позволяют легко переносить его

### УНИКАЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Отделение для охлаждающего / нагревательного элементов расположено внутри у задней стенки, поэтому конденсат не капает сверху, а температура равномерно распределяется по всему объему контейнера.

### МЯГКОЕ ОТКРЫТИЕ И ЗАКРЫТИЕ

Благодаря скошенному краю, дверца легко закрывается и защелкивается.



### НЕ ПОДТЕКАЮТ

Модели с фронтальной загрузкой не подтекают, благодаря встроенному сливному барьеру.



Многоцелевые контейнеры с фронтальной загрузкой также можно приобрести с нефиксированными направляющими, что дает оператору большую гибкость и позволяет загружать лотки 60 x 40 см различной высоты.



Многоцелевые контейнеры для выпечки (с нефиксированными направляющими) предназначены для транспортировки лотков 60 x 40 см, наполненных продуктами в упаковке или продуктами россыпью.



Многоцелевой контейнер с фронтальной загрузкой может быть использован с дополнительными регулируемыми направляющими из нержавеющей стали, что позволяет одновременно перевозить в контейнере и лотки 60 x 40 см, противни и поддоны.



Контейнер спроектирован с регулируемыми направляющими. Оператор получает большую гибкость в регулировке и создании необходимого пространства между направляющими. (Показан с одновременным размещением лотков 60 x 40 см, противней и поддонов.)



Легкие: изготовлены из вспененного полипропилена — экологичного пенного материала с высокими эксплуатационными характеристиками.



Химически неактивные: не подвержены воздействию масел, жиров и большинства химических веществ.



Высокая способность поглощения энергии: контейнеры выдерживают значительное воздействие без повреждений.



Высокая прочность: контейнеры выдерживают интенсивную нагрузку без деформации.



Полностью утилизируются.



Пригодны для машинной мойки.



Изделия, пригодные для хранения пищевых продуктов.

# Cam GoBox® с фронтальной загрузкой - 60 x 40 см

## Контейнер с фронтальной загрузкой и 6 направляющими

Контейнеры с фронтальной загрузкой EPP4060F6R имеют 6 встроенных направляющих. Эти контейнеры специально имеют более широкие направляющие, что позволяет при транспортировке надежно удерживать лотки 60 x 40 см, противни и поддоны, не опасаясь за их падение или соскальзывание.

**EPP4060F6R**

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ: 77 x 54 x 68,7 см  
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ: 61,5 x 41 x 58,5 см  
МАССА: 6,34 кг  
ВМЕСТИМОСТЬ: 126 л  
ЦВЕТ: черный (110)

**Примечание:** Загрузка пищевых лотков при температуре +82°...88°С обеспечивает наилучший результат. Загрузка металлических пищевых лотков при температуре выше +120°С приводит к повреждению контейнера.



## Контейнер с фронтальной загрузкой и 9 направляющими

Контейнеры для выпечки с фронтальной загрузкой EPP4060F9R выпускаются с 9 направляющими. Эти контейнеры специально имеют более широкие направляющие, что позволяет при транспортировке надежно удерживать лотки 60 x 40 см, противни и поддоны, не опасаясь за их падение или соскальзывание.

**EPP4060F9R**

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ: 77 x 54 x 68,7 см  
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ: 61,5 x 41 x 58,5 см  
МАССА: 6,6 кг  
ВМЕСТИМОСТЬ: 126 л  
ЦВЕТ: черный (110)

**Примечание:** Загрузка пищевых лотков при температуре +82°...88°С обеспечивает наилучший результат. Загрузка металлических пищевых лотков при температуре выше +120°С приводит к повреждению контейнера.



## Контейнер с фронтальной загрузкой без направляющих

Многоцелевые контейнеры без выпечки (без встроенных направляющих) предназначены для транспортировки лотков 60 x 40 см. Этот контейнер также может применяться с дополнительными направляющими из нержавеющей стали, EPP4060FPR1\*, что позволяет одновременно перевозить в контейнере и лотки 60 x 40 см, противни, поддоны.

\*Ст. аксессуары.

**EPP4060FNR**

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ: 77 x 54 x 68,7 см  
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ: 61,5 x 41 x 58,5 см  
МАССА: 6,1 кг  
ВМЕСТИМОСТЬ: 155 л  
ЦВЕТ: черный (110)



## Контейнер с фронтальной загрузкой и регулируемыми направляющими

Эксклюзивный многоцелевой контейнер с регулируемыми направляющими выпускается с двумя типами настраиваемых направляющих\*, изготовленных из нержавеющей стали. Это дает оператору максимальную гибкость. Теперь в контейнере можно одновременно перевозить и лотки 60 x 40 см, противни, поддоны.

\* Дополнительные направляющие приобретаются отдельно. Ст. аксессуары.

**EPP4060FADJR**

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ: 77 x 54 x 68,7 см  
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ: 61,5 x 41 x 58,5 см  
МАССА: 8,17 кг  
ВМЕСТИМОСТЬ: 155 л  
ЦВЕТ: черный (110)



Наличи в CEL: Все размеры.



# Cam GoBox® Аксессуары



## Camdolly®

CD3253EPP

Описание: Тележка Camdolly® GN 1/1 пригоден для всех моделей контейнеров Cam GoBox.  
(4 поворотных ролика, 2 с тормозом)

Размеры (Д x Ш x В): 53 x 32,5 x 3,7 см

Масса: 4,5 кг

Цвета: ярко-красный (158)



CD4060EPP

Описание: Тележка Camdolly® пригодна для всех моделей контейнеров Cam GoBox  
(4 поворотных ролика, 2 с тормозом)

Размеры (Д x Ш x В): 71 x 51 x 16 см

Масса: 5,27 кг

Цвета: ярко-красный (158)



## Набор регулируемых направляющих EPP4060FPR1 для EPP4060FNR

Рамки из нержавеющей стали и 2 набора направляющих предоставляют оператору большую гибкость в регулировке и создании необходимого пространства между направляющими.

EPP4060FPR1

РАЗМЕРЫ Д x Ш x В: 60 x 62 x 4,5 см

МАССА: 2,07 кг

ЦВЕТ: Серебряный (000)



## Набор направляющих EPP4060FAR для EPP4060FPR1

Набор из двух регулируемых направляющих из нержавеющей стали (приобретается отдельно) позволяет поместить в контейнер большее число элементов.

EPP4060FAR

РАЗМЕРЫ Д x Ш x В: 60 x 58 см

МАССА: 0,42 кг

ЦВЕТ: Серебряный (000)



## Camchillers®

Охлаждающий элемент (Camchiller) предназначен для продления срока хранения охлажденных продуктов. Поместите элемент в морозильник на ночь, а затем установите его в верхней части контейнера.

CP2632

Описание: Camchiller GN 1/2

РАЗМЕРЫ Д x Ш x В: 32,5 x 26,5 x 3 см

МАССА: 1,75 кг

ЦВЕТ: Ярко синий (443)



CP3253

Описание: Холодильный элемент Camchiller GN 1/1 пригоден для всех моделей контейнеров Cam GoBox 60 x 40.

РАЗМЕРЫ Д x Ш x В: 53 x 32,5 x 3 см

МАССА: 3,9 кг

ЦВЕТ: Ярко синий (443)



## Camwarmer®

Нагревательный элемент (Camwarmer) предназначен для продления срока хранения горячих продуктов. Поместите элемент в ванну с горячей водой на 40 минут, а затем установите в нижней части контейнера.

HP3253

Описание: Нагревающий элемент Camwarmer GN 1/1 пригоден для всех моделей контейнеров Cam GoBox 60 x 40.

РАЗМЕРЫ Д x Ш x В: 53 x 32,5 x 3 см

МАССА: 3,25 кг

ЦВЕТ: Красный (444)



## Thermobarrier®

Теплоизолирующие разделители Thermobarrier обеспечивают концентрацию горячего или холодного воздуха в контейнере с загрузкой спереди. При извлечении пищевых лотков теплоизолирующий разделитель Thermobarrier помещают в освободившиеся пространства.

EPP3253DIV

Описание: Теплоизолирующий разделитель ThermoBarrier пригоден для моделей EPP300 и EPP400.

Размеры (Д x Ш x В): 53 x 32,7 x 3,7 см

Масса: 0,37 кг

Цвета: черный (110)



## Пластмассовые идентификационные этикетки

EPPID5

Описание: Пластмассовые идентификационные этикетки пригодны для всех моделей контейнеров Cam GoBox

Цвета: (000)



Наличие в CEL: Все элементы, доступные.

# Особенности термоконтейнеров

## Пеноизоляция

Плотная пенополиуретановая теплоизоляция (без ХФУ) с плотностью древесины поддерживает температуру горячих и холодных блюд на протяжении нескольких часов.



## Прочный корпус

Прочный корпус из полиэтилена или полипропилена\* не гнется, не ломается, не трескается, не подвержен коррозии.

\* Линейка контейнеров UPCS



## Дверцы

Контейнеры Camcarrier®, Camcart® и Combo Cart™ фронтальной загрузки оборудованы распашными дверцами, открывающимися на 270°, благодаря которым продукты легко помещаются в контейнер и извлекаются из него.



## Платформа

На верхней панели большинства контейнеров литые направляющие для удобства выгрузки.



## Ручки

Литые ручки эргономичной конструкции для удобства поднимания и переноски, они никогда не погнутся и не поломаются.



## Защелки

Прочные защелки, обеспечивают плотное прилегание дверцы, легко открываются и закрываются.



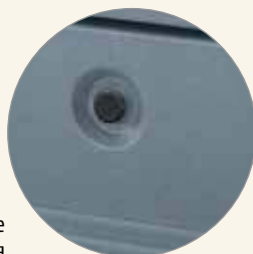
## Направляющие

Литые направляющие максимально увеличивают вместимость. Все контейнеры Cambro для лотков GN отвечают стандартам EN-631.



## Вентиляционный колпачок

Запатентованный вентиляционный колпачок и самовентилирующаяся конструкция позволяют сбалансировать давление и выпустить пар, благодаря чему дверцы и крышки открываются очень легко.



## Бамперы

Литые бамперы защищают от повреждений.



## Колеса

Сверхпрочные колеса держатся на толстых стальных осях или литых пластинах и обеспечивают плавный и устойчивый ход.



**Примечание:** Обязательно охлаждайте металлические лотки в течение 30–60 секунд до 121°C, прежде чем помещать их в контейнер Cambro или на любую его поверхность.



Безопасное хранение и перевозка продуктов.



Отвечает требованиям санитарии и гигиены.



Подходит для хранения пищевых продуктов.



Можно мыть в посудомоечной машине.

# Спецификации термоконтейнеров

## Оригинальные Cambro®\*

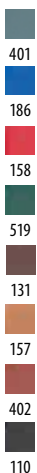
Выбор № 1 для многих ресторанов. Четыре размера контейнеров для напитков. Каждый контейнер оборудован четырьмя прочными пластиковыми защелками, которые легко открываются и закрываются, не подвержены коррозии.

Цвета в наличии в CEL 250LCD, 350LCD, 500LCD: (157), (401).

Цвета в наличии в CEL 100LCD: (401).

### 100LCD

Наружные Размеры: 29 x 26,5 x 44 см  
Вместимость: 3,8 л  
Чашек по 210 мл: 27  
Масса: 5,3 кг  
Тележка: CD1420



### 250LCD

Наружные Размеры: 42 x 23 x 47 см  
Вместимость: 9,4 л  
Чашек по 210 мл: 45  
Масса: 5,8 кг  
Тележка: CD100, CD100H, CD100HB



### 350LCD

Эта модель поставляется без супового крана.  
Наружные Размеры: 42 x 23 x 47 см  
Вместимость: 12,7 л  
Чашек по 210 мл: 60  
Масса: 6 кг  
Тележка: CD100, CD100H, CD100HB



### 500LCD

Наружные Размеры: 42 x 23 x 62 см  
Вместимость: 18 л  
Чашек по 210 мл: 85  
Масса: 7,3 кг  
Тележка: CD100, CD100H, CD100HB



### 1000LCD

Наружные Размеры: 53 x 41,5 x 63 см  
Вместимость: 44,5 л  
Чашек по 210 мл: 214  
Масса: 5,72 кг  
Тележка: CD300, CD300H, CD300HB



## Горячее

250LCD	87°C	84,5°C	82°C	79°C	77°C
UC250	88°C	85,5°C	84°C	82°C	80°C

## Холодное

250LCD	1°C	1,5°C	2°C	3°C	4°C
UC250	0,5°C	1°C	1°C	1,5°C	2°C
	Начало	1 ч.	2 ч.	3 ч.	4 ч.

**Примечание:** Не наливайте в контейнер Cambro жидкости с температурой более 88°C.

\* Все контейнеры Cambro и Ultra Cambro можно использовать в качестве супового контейнера, установив цельнополиамидную насадку Cambro (деталь № 47219).

Подробнее о цветах контейнеров см. каталог Cambro или на сайте [www.cambro.com](http://www.cambro.com)

## Ultra Cambainers®\*

Модернизированная линейка с двумя широкими полиамидными защелками, которые легко открываются и закрываются.

Цвета в наличии в CEL UC250, UC500: (401), (191).

Цвета в наличии в CEL UC1000: (401).

### UC250

Наружные Размеры: 42,5 x 30 x 50 см  
Вместимость: 10,4 л  
Чашек по 210 мл: 50  
Масса: 6,85 кг  
Тележка: CD100, CD100H, CD100HB



### UC500

Наружные Размеры: 42,5 x 30 x 68 см  
Вместимость: 19,9 л  
Чашек по 210 мл: 94  
Масса: 8,55 кг  
Тележка: CD100, CD100H, CD100HB



### UC1000

Наружные Размеры: 52 x 41,5 x 65,5 см  
Вместимость: 39,7 л  
Чашек по 210 мл: 192  
Масса: 13,24 кг  
Тележка: CD300, CD300H, CD300HB



# Термоконтейнер для выпечки

Предназначен для пекарен, где используются стальные формы 60 x 40 см. Идеально подходит для транспортировки продуктов при безопасных прохладных температурах в филиалы или торговые точки.



BK60406

## BK60406\*

Наружные Размеры: 76,5 x 57 x 82 см  
 Внутренние Размеры: 42 x 63,5 x 67,5 см  
 Количество полок: 7  
 Расст. между полками: 8,7 см  
 Масса: 23 кг  
 Тележка: CD300  
 Дополнительные принадлежности: CP6040 (охлаждающая вставка)

\* Охлаждающая вставка CP6040 в комплекте.

186

# Термоконтейнеры с верхней загрузкой для лотков GN

## Серия S

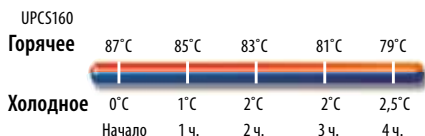
Надежная конструкция выполнена из полипропилена, со встроенным термоизолятором и широкими полиамидными защелками. Современный дизайн и превосходная герметичность по разумной цене.

- 480
- 131
- 157
- 110

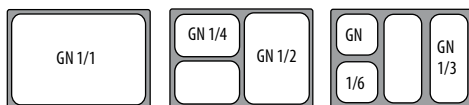


<b>Глубина:</b>	20 см	15 см	10 см	6,5 см
<b>Вместимость:</b>	25,6 L	19,5 L	13 L	8,5 L
<b>Порций:</b>	108	82	55	36

Цвета в наличии в CEL UPCS180: (480).



## Таблица вместимости



## UPCS140

Наружные Размеры: 64 x 43,5 x 22 см  
 Вместимость: 1 GN 1/1-10 см / 13,0 л  
 Масса: 7,91 кг  
 Тележка: CD160



## UPCS180

Наружные Размеры: 64 x 43,5 x 30,5 см  
 Вместимость: 1 GN 1/1-20 см / 25,6 л  
 Масса: 8,88 кг  
 Тележка: CD160



## UPCS160

Наружные Размеры: 64 x 43,5 x 26 см  
 Вместимость: 1 GN 1/1-15 см / 19,5 л  
 Масса: 8,6 кг  
 Тележка: CD160



## Camdolly® CD160 для UPCS

Наружные Размеры: 62 x 42 x 26,5 см  
 Выдерживает: 136 кг

- 131
- 110
- 401



ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"  
[www.chefstore.ru](http://www.chefstore.ru)  
 г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44  
 E-mail: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)

**ChefStore**  
 Оборудование для профессиональной  
 кухни и предприятий торговли

# Контейнеры UPC300 Ultra Camcarriers® и 1318CC для перевозки пищевых лотков Gastronorm

## Теплоизолированные контейнеры — UPC300 и 1318CC

- UPC300 вмещает 3 глубоких пищевых лотка Gastronorm (10 см).
- 1318CC вмещает пищевые лотки Gastronorm, противни Gastronorm и подносы Gastronorm разных размеров.
- Съемная дверца без уплотнителя облегчает чистку.
- Дверца открывается на 270°.
- Область маркировки на дверце облегчает распознавание содержимого и назначения
- Хранение пищи при безопасной температуре от 4 часов и более..

UPC300/  
1318CC  
Colours

- 110
- 131
- 158
- 186
- 401
- 615

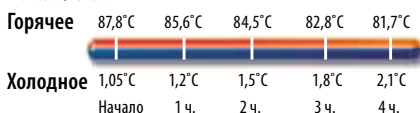


UPC300

1318CC

CD300

UPC300/1318CC



Код	UPC300	1318CC
Разм. Д x Ш x В (см)	43,2 x 65,4 x 56,8	43,2 x 65,4 x 56,8
ЦВЕТА В НАЛИЧИИ В СЕЛ	Синевато-серый (401)	—

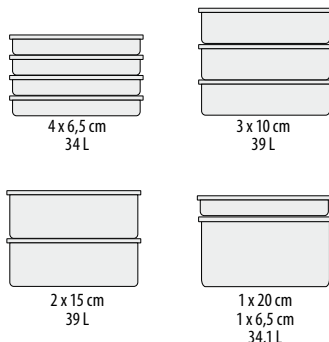
В упаковке: 1у

**Camdolly CD300 для UPC300/1318CC**  
Наружные Размеры: 49 x 65 x 26,5 см  
Выдерживает: 159 кг

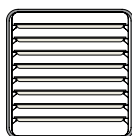
- 131
- 110
- 401
- 157



**Вместимость (пищевые лотки): UPC300/1318CC**

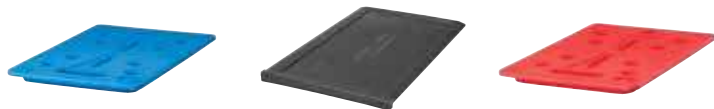


**Вместимость (противни): 1318CC**



8 противней размера  
Gastronorm 1/1

**Camchiller®, ThermoBarrier® & Camwarmer®**



Код	CP3253	UPC300DIV	HP3253
Разм. Д x Ш x В (см)	53 x 32,5 x 3 см	53 x 33 x 2,5 см	53 x 32,5 x 3 см
ЦВЕТА В НАЛИЧИИ В СЕЛ	Ярко синий (443)	Темно-серый (615)	Красный (444)

В упаковке: 1

# Контейнеры UPСS400 и UPС400 Ultra Pan Camcarrier® для транспортировки лотков лотков GN

## Термоизолированные контейнеры UPСS400 и UPС400

- Отличные характеристики: обе модели без электричества сохраняют температуру пищи в течение 4 часов.
- Пенополиуретановый теплоизолятор отлично сохраняет температуру и является более безопасным материалом по сравнению с металлом.
- Прочная конструкция из пластика, который никогда не погнется, не заржавеет, не поломается и не треснет.
- Дверца открывается на 270°, благодаря чему помещать и извлекать блюда очень легко.
- Контейнеры можно штабелировать или ставить на тележку.

UPСS400  
Цвета

480

401

131

UPС400  
Цвета

191

401

157

110

131



Штабелированные UPСS400 и UPС400. Можно перевозить на тележке Camdolly CD400, для более плавной перевозки можно добавить дополнительные ролики.



Код	UPСS400	UPС400
Разм. Д x Ш x В (См)	46 x 63,5 x 63	46 x 63,3 x 62
ЦВЕТА В НАЛИЧИИ В СЕЛ	Серый в крапинку (480) Синевато-серый (401)	Синевато-серый (401)

В упаковке: 1

UPС400 / UPСS400

Горячее

87,8°C 85,6°C 84,5°C 82,8°C 81,7°C

Холодное

1,05°C 1,2°C 1,5°C 1,8°C 2,1°C

Начало 1 ч. 2 ч. 3 ч. 4 ч.

## Тележка CD400 для UPСS400 и UPС400

Внешн. разм: 71 x 53 x 23 см

Вместимость: 136 кг

131

110

401



Цвета в наличии в СЕЛ: (401).

## Таблица вместимости:

UPСS400/UPС400

6 x 6,5 cm 51 L	4 x 10 cm 52 L	3 x 15 cm 58,5 L	2 x 20 cm 51,2 L

## Camchiller®, ThermoBarrier® и Camwarmer®



Код	CP3253	400DIV	HP3253
Разм. Д x Ш x В	53 x 32,5 x 3 см	54 x 33 x 2,5 см	53 x 32,5 x 3 см
Цвета в наличии в СЕЛ	Ярко синий (443)	Серый (180)	Красный (444)

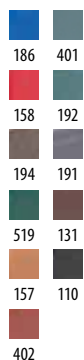
В упаковке: 1



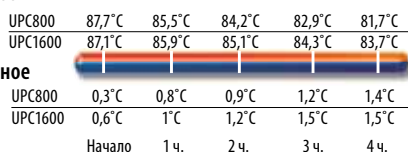
# Тележки Ultra Camcart® для транспортировки лотков GN

## Тележки Ultra Camcart для лотков

Компактные и надежные пищевые контейнеры на колесах.



### Горячее



### Холодное

Цвета в наличии в CEL UPC800: (192), (194), (401).  
 Цвета в наличии в CEL UPC600, UPC1200: (401).  
 Цвета в наличии в CEL UPC1600: (194), (401).

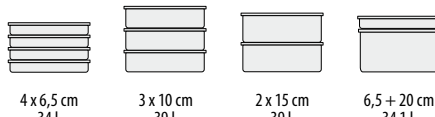
### UPC600

Наружные Размеры: 52 x 69 x 114,5 см  
 Внутренние Размеры: 34 x 54 x 35,5 см  
 Масса: 32,48 кг  
 Дополнительные принадлежности: 300DIV, CP1220, 1210PW



UPC600

### Таблица вместимости: UPC600 (x2), UPC1200 (x4)



UPC1200

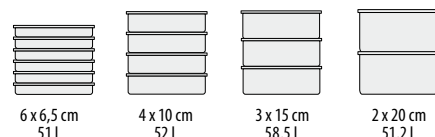
### UPC800

Наружные Размеры: 52 x 69 x 137 см  
 Внутренние Размеры: 33 x 54,5 x 48,5 см  
 Масса: 39,01 кг  
 Дополнительные принадлежности: 400DIV, CP1220, 1210PW



UPC800

### Таблица вместимости: UPC800 (x 2), UPC1600 (x 4)

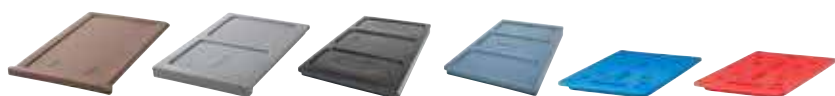


UPC1600

### UPC1600

Наружные Размеры: 71,5 x 82 x 135 см  
 Внутренние Размеры: 53,5 x 66,5 x 53,5 см  
 Масса: 59 кг  
 Дополнительные принадлежности: 1600DIV, CP1220

## ThermoBarrier®, Camchiller® и Camwarmer®



Код	300DIV*	400DIV	1200DIV*	1600DIV*	CP3253	HP3253
ПОДХОДИТ К	UPC600	UPC800	UPC1200	UPC1600	UPC800 UPC1200 UPC1600	UPC600 UPC800
ОПИСАНИЕ	Thermo Barrier	Thermo Barrier	Thermo Barrier	Thermo Barrier	Camchiller	Camwarmer
КОЛИЧЕСТВО НА ОТДЕЛЕНИЕ	1	1	2	2	2	2
Разм. Д x Ш x В (см)	53 x 33 x 2,5	54 x 33 x 2,5	53 x 33,5 x 3,5	53 x 33,5 x 3,8	53 x 32,5 x 3	53 x 32,5 x 3
В УПАКОВКЕ	1	2	2	2	1	1
ЦВЕТА В НАЛИЧИИ ДЛЯ CEL	Кофейный беж (157)*	Серый (180)	Темно-коричневый (131)*	Синева-серый (401)*	Ярко синий (443)	Красный (444)

\*Нет в наличии в CEL.

Подробнее о цветах контейнеров см. каталог Cambro или на сайте [www.cambro.com](http://www.cambro.com)

# Тележки Ultra Pan Carrier® и Ultra Camcart® серии H для транспортировки лотков GN



## Ultra Pan Carrier и тележки Camcart серии H

Подходящие для частого открывания и закрывания, эти электрические термоконтейнеры продлевают время хранения горячей пищи и обеспечивают ее безопасность.

- 401
- 192
- 191
- 131
- 110



Толстый слой изоляционной пены без электричества сохраняет температуру в течение многих часов.

### УРСН4002

Наружные Размеры: 46 x 67 x 63 см  
Внутренние Размеры: 33,5 x 53,3 x 48,6 см  
Напряжение, В: 220  
Мощность, Вт: 265  
Масса: 20,45 кг  
Тележка: CD400

УРСН4002

CD400



Цвета в наличии в СЕЛ УРСН4002, УРСН8002,  
УРСНТ8002, УРСН16002: (401).

### УРСН8002 / УРСНТ8002

Наружные Размеры: 52 x 69 x 137,2 см  
Внутренние Размеры: 33 x 54,5 x 48,5 см  
Напряжение, В: 220  
Мощность, Вт: 265  
Масса: 43,36 кг



УРСН8002  
Верхняя и нижняя  
дверцы с обогревом.



УРСНТ8002  
Верхняя дверца с обогревом.  
Нижняя дверца без обогрева.

Контейнеры УРСН используют минимальное количество энергии по сравнению с металлическими.

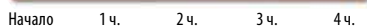
### Время и температура

Сохранение тепла	Средняя температура внутри контейнера	65°C ... 74°C
Время разогрева	От комнатной до горячей	45 минут
Время восстановления	Время восстановления горячей температуры после открытия дверцы на 30 секунд	3 минуты
Время транспортировки*	Период времени, в течение которого по достижении горячей температуры контейнер может оставаться выключенным или неподключенным к сети, пока температура не достигнет 65°C	более 4 часов

\* По тестам с 4 полноразмерными лотками глубиной 10 см H-Pan с горячей (87,7°C) водой.

### Сохранение тепла без электричества

УРСН4002	87,8°C	82,8°C	81,7°C	80°C	78,9°C
УРСН8002	87,8°C	83,9°C	82,8°C	81,1°C	80°C
УРСН16002	87,8°C	83,9°C	82,8°C	81,1°C	80°C



### Таблица вместимости:

УРСН4002, УРСН(Т)8002 (x2), УРСН16002 (x4)

6 x 6,5 см 51 L	4 x 10 см 52 L	3 x 15 см 58,5 L	2 x 20 см 51,2 L

### УРСН16002

Наружные Размеры: 73 x 84,7 x 137,5 см  
Внутренние Размеры: 53,5 x 66,5 x 53,5 см  
Напряжение, В: 220  
Мощность, Вт: 506  
Масса: 67,13 кг



УРСН16002

ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"  
[www.chefstore.ru](http://www.chefstore.ru)  
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44

E-mail: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)

**ChefStore**  
Оборудование для профессиональной  
кухни и предприятий торговли

## Pro Cart Ultra

Хранение горячих и холодных блюд в одной тележке.

- Тележка большой вместимости с двумя отдельными теплоизолированными отделениями вмещает пищевые лотки Gastronorm, противни 60 x 40 см, подносы и коробки для пиццы.
- Приспособьте тележку к вашему меню, выбрав активное хранение горячих и холодных блюд или пассивное хранение в каждом отделении.
- Энергоэффективные активные модули потребляют менее 5 А каждый.
- Холодный модуль функционирует на основе экологичной термоэлектрической технологии.
- Активные модули также продаются отдельно, позволяя быстро подстроиться под меню или изменения режима работы.
- Даже без электричества тележка может поддерживать безопасную температуру на протяжении от 4 часов и более.
- Доступно в 220 В.



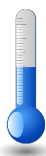
### ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ

Термоизоляционное покрытие корпуса и дверей, изготовленное из полиуретана без ХФУ, максимизирует поддержание высокой или низкой температуры в течение 4 и более часов.



### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ГОРЯЧИЕ

Безопасное хранение пищи при температуре +65,5...74° С благодаря удобному постепенному конвекционному подогреву с предварительной настройкой.



### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ХОЛОД

Цифровой регулятор позволяет устанавливать температуру охлаждения +0,3...4,4° С.



Предварительный подогрев: 45 минут  
Восстановление температуры: 3 минуты после открывания двери на 30 секунд



Циклы хранения горячих блюд при температуре +65,5...74° С.



Предварительное охлаждение: 90 минут до +4,4° С (проверено при температуре среды +23° С)  
Восстановление температуры: 10 минут после открывания двери на 30 секунд



Охлаждение настроено на +0,3° С с регулировкой до +4,4° С.

Код	ОПИСАНИЕ	МАССА (кг)
<b>Оба отделения неэлектрические (пассивные)</b>		
PCUPP	Неэлектрические	103
<b>Оба отделения для горячих блюд</b>		
*PCUHN2	Верхнее отделение для горячих блюд, нижнее отделение для горячих блюд.	114,2
<b>Оба отделения для холодных блюд</b>		
*PCUC2	Верхнее отделение для холодных блюд, нижнее отделение для холодных блюд.	119
<b>Одно отделение холодное, второе горячие</b>		
*PCUHC2	Верхнее отделение для горячих блюд, нижнее отделение для холодных блюд.	116
*PCUHC2	Верхнее отделение для холодных блюд, нижнее отделение для горячих блюд.	116
<b>Пассивное хранение и хранение горячих или холодных блюд</b>		
*PCUPH2	Верхний отсек пассивный, нижнее отделение для горячих блюд.	108,7
*PCUPC2	Верхний отсек пассивный, нижнее отделение для холодных блюд.	111

В упаковке: 1 Цвета: Темно-серый (615).

В стандартный комплект направляющих входят: 8 пар универсальных направляющих из нержавеющей стали на отделение поставляется со стандартными роликами: 15 x 5 см (повышенной прочности, поворотные, с тормозным устройством впереди, фиксированные сзади)

Варианты конфигурации: безопасный контейнер (S) по специальному заказу.

Наружные Размеры (для холодного хранения): 71,1 x 92,7 x 167,6

Внутренние Размеры (хранение с подогревом и пассивное хранение): 71,1 x 90,8 x 167,6 см

РАЗМ. ОТДЕЛЕНИЯ (холодные блюда): 53,7 x 66,7 x 64,8 см

РАЗМ. ОТДЕЛЕНИЯ (хранение с подогревом и пассивное хранение): 53,7 x 68,6 x 64,8 см

\*Кодовый номер зависит от типа штепселя. Обращайтесь в отдел обслуживания.

# Обслуживание и уход

## Советы по уходу

Регулярно проводите полную очистку и осмотр деталей дверцы, прокладок, кранов, защелок и петель. Проверьте, в рабочем ли они состоянии и заменяйте в случае необходимости.



## Очистка обычных теплоизолированных контейнеров

- Снимите и прочистите защелки, вентиляционные колпачки, прокладки и краны. Чтобы почистить прокладки, поместите их в контейнер или ванну с горячим мыльным раствором, протрите мягкой тряпкой или щеткой, ополосните горячей водой и вытрите сухой мягкой тряпкой.
- Если возможно, снимите дверцу и прочистите вокруг петель и заклепок.
- Для чистки пользуйтесь мягкими тряпками или щетками, неагрессивными профессиональными моющими средствами. Рекомендуется прибегать к дезинфицирующим растворам. Не пользуйтесь металлическими мочалками, абразивными подушечками и щетками, моющими средствами с аммиаком и хлоркой.
- Ополосните чистой горячей водой

## Очистка моделей Cam GoBox®

- При очистке пользуйтесь мягкой тканью или щеткой с мягким промышленным моющим средством. Рекомендуется применение дезинфицирующих

средств. Не использовать металлические, абразивные мочалки и щетки, а также чистящие средства, содержащие аммиак и отбеливатель. Модели пригодны к машинной мойке.

## Сушка и хранение

- По возможности сушите контейнер на воздухе или тщательно вытирайте мягкой, сухой и чистой тряпкой.
- При хранении крышки и дверцы должны быть немного приоткрыты.

## Стойкие запахи и пятна

- Чтобы избавиться от запахов и пятен, которые могут появиться при перевозке кофе и/или сильнопахнущих продуктов, воспользуйтесь устраняющим запах абсорбентом или дезинфицирующим средством.
- Также очень эффективен слабый раствор пищевой соды (1 столовая ложка на 1 литр горячей водопроводной воды) или кислоты (1 часть лимонного сока или уксуса в 4 частях горячей воды).
- Тщательно ополосните горячей водой и высушите.

## Как сплечить контейнер на долгие годы

- Не жгите внутри контейнера Cambro баночное или сухое топливо.
- Обязательно охлаждайте лотки в течение 30–60 секунд до 121°C, прежде чем помещать их в контейнер Cambro или на любую его поверхность.
- Не наливайте в контейнер Cambro кипяток (не горячее 88°C).
- Не размещайте контейнер вблизи от прямых источников тепла, таких как духовки или гриль.
- Не пользуйтесь тележками с поврежденными колесами.



[www.cambro.com](http://www.cambro.com)

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"  
[www.chefstore.ru](http://www.chefstore.ru)  
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44  
E-mail: [office@chefstore.ru](mailto:office@chefstore.ru)

**ChefStore**  
Оборудование для профессиональной  
кухни и предприятий торговли