



Cam GoBox® GN

Теплоизолированные контейнеры для транспортировки gastronormов GN



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Полезное о контейнерах Cam GoBox® с загрузкой сверху



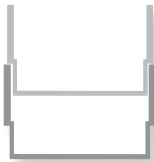
Поместите в контейнер Cam GoBox пищевой лоток Cambro Gastronorm с герметичной крышкой — это лучшее решение вопроса безопасности транспортировки пищи. Лотки Cambro Gastronorm защищают пищу и контейнер в соответствии с требованиями системы HACCP.

ПРОСТОТА ЗАГРУЗКИ И РАЗГРУЗКИ
Углубления во внутренних стенках обеспечивают легкую загрузку и разгрузку лотков размера 1/1 и 1/2.



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 контейнерами Cam GoBoxes этикеток Storesafe®.

ШТАБЕЛИРОВАТЬ ПУСТЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ
Уникальный дизайн позволяет штабелировать пустые контейнеры без крышки и **освободить 30% полезной площади.**



ЭРГОНОМИЧНЫЕ РУЧКИ
Контейнер Cam GoBox поднимается легко и безопасно благодаря удобным ручкам.



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

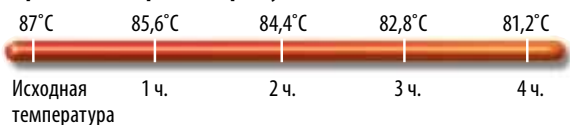
ШТАБЕЛИРУЕМОСТЬ
Контейнеры Cam GoBox можно укладывать в штабель друг с другом и с изделиями основных марок-конкуентов.

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.

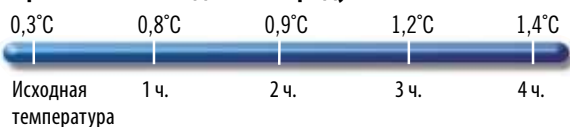


-  Легкие: изготовлены из полипропилена с пенным наполнителем — экологичного пенного материала с высокими эксплуатационными характеристиками.
-  Химически неактивные: не подвержены воздействию масел, жиров и большинства химических веществ.
-  Высокая способность поглощения энергии: контейнеры выдерживают значительное воздействие без повреждений.
-  Высокая прочность: контейнеры выдерживают интенсивную нагрузку без деформации.
-  Пригодны для машинной мойки.
-  Изделия, пригодные для хранения пищевых продуктов.
-  Полностью утилизируются. Не содержат CFC.

Хранение горячих продуктов



Хранение охлажденных продуктов



Полезное о контейнерах Cam GoBox® с загрузкой сверху

Для GN 1/1 или GN 1/2

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ	Д 60 x Ш 40 x В 25,7 см
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ	Д 53,8 x Ш 33,8 x В 19,5 см
МАССА	1,07 Кг
ВМЕСТИМОСТЬ	35,5 л
ЦВЕТ	Черный (110)

Стандартная упаковка: 1

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ	Д 60 x Ш 40 x В 31,6 см
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ	Д 53,8 x Ш 33,8 x В 25,4 см
МАССА	1,2 Кг
ВМЕСТИМОСТЬ	46 л
ЦВЕТ	Черный (110)

Стандартная упаковка: 1

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ	Д 60 x Ш 40 x В 31,6 см
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ	Д 53,8 x Ш 33,8 x В 25,4 см
МАССА	1,13 Кг
ВМЕСТИМОСТЬ	43 л
ЦВЕТ	Черный (110)

Стандартная упаковка: 1

Для GN 1/2

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ	Д 39 x Ш 33 x В 25,7 см
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ	Д 33 x Ш 27 x В 19,3 см
МАССА	0,62 Кг
ВМЕСТИМОСТЬ	16,9 л
ЦВЕТ	Черный (110)

Стандартная упаковка: 1

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ	Д 39 x Ш 33 x В 31,6 см
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ	Д 33 x Ш 27 x В 25,3 см
МАССА	0,7 Кг
ВМЕСТИМОСТЬ	22,3 л
ЦВЕТ	Черный (110)

Стандартная упаковка: 1

Комплекты

Лучшие решения для безопасности пищи + бонус! В комплекты Cam 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.

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

ЦВЕТ Черный (110)

Стандартная упаковка: 1

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

ЦВЕТ Черный (110)

Стандартная упаковка: 1



EPP160



EPP180



EPP180S



EPP260



EPP280



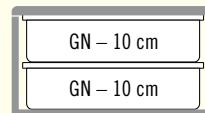
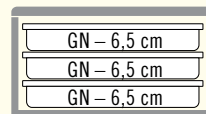
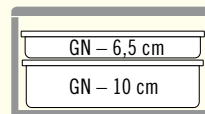
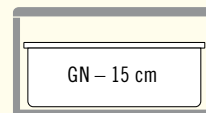
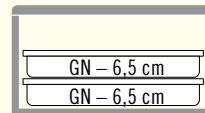
EPP180PKG



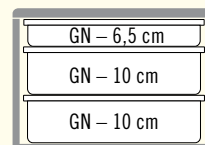
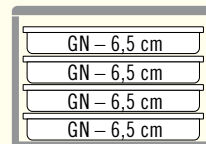
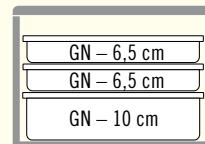
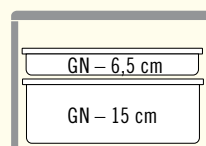
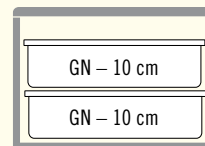
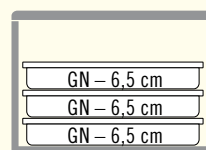
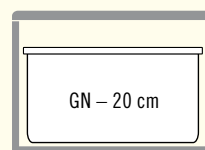
EPP180SPKG

Вместимость Контейнеров для Перевозки

EPP160 (GN 1/1) и EPP260 (GN 1/2)



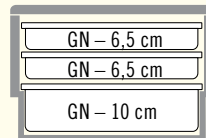
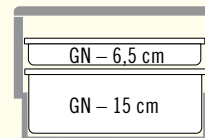
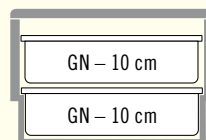
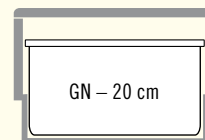
EPP180 (GN 1/1) и EPP280 (GN 1/2)



EPP180S



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



Полезное о контейнерах Cam GoBox® с загрузкой спереди



4-СТОРОННИЙ ДОСТУП

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

МЯГКОЕ ОТКРЫТИЕ И ЗАКРЫТИЕ

Благодаря скошенному краю, дверца легко закрывается и защелкивается.



НЕ ПОДТЕКАЮТ

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



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®.



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.



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

Хранение горячих продуктов



Исходная температура 1 ч. 2 ч. 3 ч. 4 ч.

Хранение охлажденных продуктов



Исходная температура 1 ч. 2 ч. 3 ч. 4 ч.

ШТАБЕЛИРУЕМОСТЬ

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

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



Полезное о контейнерах Cam GoBox® с загрузкой спереди

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ	Д 64 x Ш 44 x В 47,5 см
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ	Д 53,5 x Ш 33 x В 37 см
МАССА	3,2 Кг
ВМЕСТИМОСТЬ	60 л
ЦВЕТ	Черный (110)
Стандартная упаковка: 1	



EPP300

НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ	Д 64 x Ш 44 x В 62,5 см
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ	Д 53,5 x Ш 33 x В 52,5 см
МАССА	3,9 Кг
ВМЕСТИМОСТЬ	86 л
ЦВЕТ	Черный (110)
Стандартная упаковка: 1	



EPP400

Направляющий выступ емкости

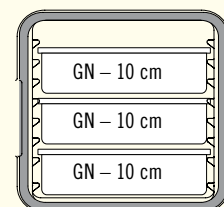
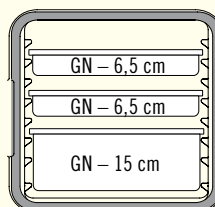
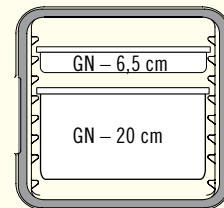
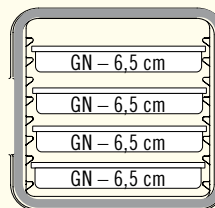


Стандартный (GN)
пищевой лоток 1/1

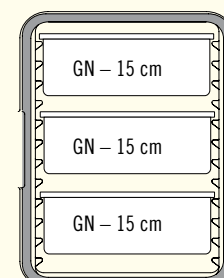
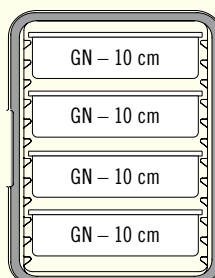
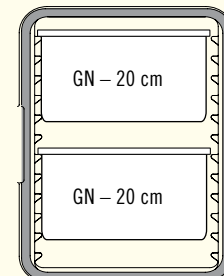
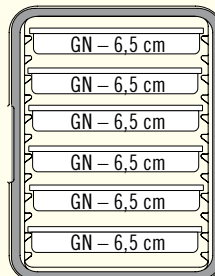
Глубина:	20 см	15 см	10 см	6,5 см
Вместимость пищевого лотка	25,5 л	19,5 л	13 л	8,5 л

Вместимость Контейнеров для Перевозки

EPP300 (GN 1/1)



EPP400 (GN 1/1)

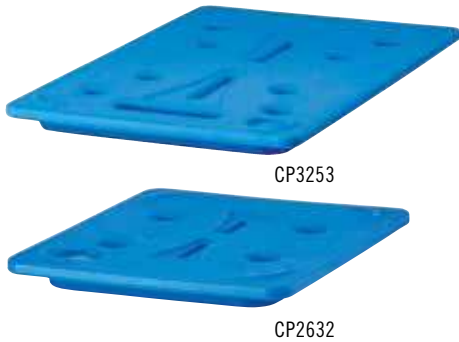


* При использовании без средств поддержания температуры.

CAMBRO

Accessories

Camchiller®



CP3253

CP2632

Холодильные элементы Camchiller продлевают время хранения пищи в холоде. Для использования элемент оставляют в морозильной камере на ночь, а затем размещают в верхней части контейнера.

ОПИСАНИЕ

Camchiller GN 1/1 (CP3253)
Camchiller GN 1/2 (CP2632)

РАЗМЕРЫ

Д 53 x Ш 32,5 x В 3 см (CP3253)
Д 32,5 x Ш 26,5 x В 3 см (CP2632)

МАССА

3,9 Кг (CP3253) 1,75 Кг (CP2632)

ЦВЕТ

Ярко синий (443)

Стандартная упаковка: 1

Camwarmer®



HP3253

Нагревательные элементы Camwarmer продлевают время хранения пищи в тепле. Элемент помещают в горячую воду на 35 минут, а затем размещают внизу контейнера.

ОПИСАНИЕ

Нагревающий элемент Camwarmer GN 1/1

РАЗМЕРЫ

Д 53 x Ш 32,5 x В 3 см

МАССА

3,25 Кг

ЦВЕТ

Красный (444)

Стандартная упаковка: 1

ThermoBarrier®



EPP3253DIV

Теплоизолирующие разделители ThermoBarrier позволяют перевозить одновременно горячее и холодное. При извлечении пищевых лотков теплоизолирующий разделитель ThermoBarrier помещают в освободившиеся пространства.

ОПИСАНИЕ

Теплоизолирующий разделитель ThermoBarrier пригоден для моделей EPP300 и EPP400

РАЗМЕРЫ

Д 53 x Ш 32,7 x В 3,7 см

МАССА

0,37 Кг

ЦВЕТ

Черный (110)

Стандартная упаковка: 1

Camdolly®



CD3253EPP

ОПИСАНИЕ

Тележка Camdolly пригодна для всех моделей контейнеров Cam GoBox-GN – 4 поворотных ролика (2 с тормозом)

МАССА

4,5 Кг

ВМЕСТИМОСТЬ

250 Кг

ЦВЕТ

ярко-красный (158)

Стандартная упаковка: 1

Пластмассовые идентификационные этикетки



EPPID5

ОПИСАНИЕ

Пластмассовые идентификационные этикетки пригодны для всех моделей контейнеров Cam GoBox

ЦВЕТ

(000)

Стандартная упаковка: 1



Cam GoBox®

В фирме Cambro новейший ассортимент сверхлегких и прочных контейнеров для перевозки. Это экономичное решение для начинающих предприятий общественного питания, а также тех, кто работает на краткосрочных договорах. Контейнеры Cam GoBox идеально подходят для того, чтобы расширить текущее меню с минимальными затратами, не снижая высокого качества пищи и поддержания температуры, которыми фирма Cambro славится среди предприятий общественного питания на протяжении свыше 60 лет.



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 НАССР 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

ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"
www.chefstore.ru
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2
тел +7 (495) 212 18 44
E-mail: office@chefstore.ru


Оборудование для профессиональной
кухни и предприятий торговли