



Руководство по термоконтейнерам

Руководство по безопасной транспортировке продуктов



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

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

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.

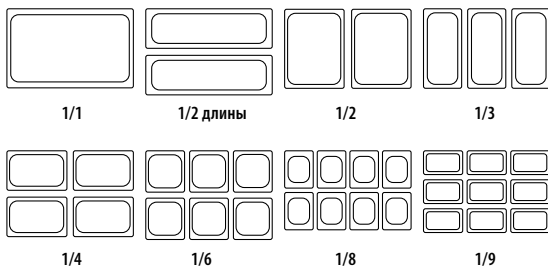
4 Требуемая вместимость

- 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.

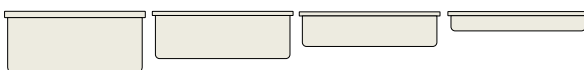
5 Транспортировочные свойства

- 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 распыливание 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

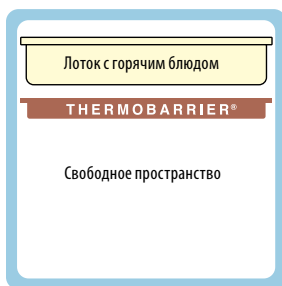
Всякий раз, когда открываются дверцы или поднимается крышка, продукты и напитки теряют свою температуру. Чтобы реже открывать дверцы:

- 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 распыливаться.

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.



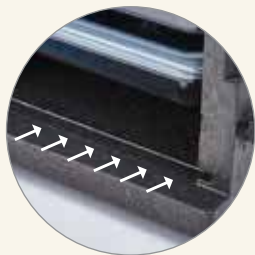
ОТКРЫВАЕТСЯ НА 270°

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)

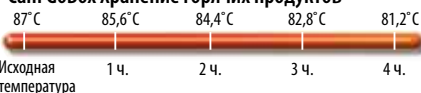


EPP180S

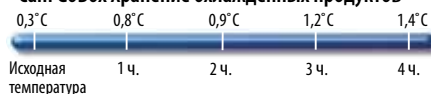
EPP Контейнеры с загрузкой сверху (20 см лоток Gastronorm)
Наружные Размеры: 60 x 40 x 18,2 см (верх)
58,6 x 33,6 x 10 см (низ)
Внутренние Размеры: 53,8 x 33,8 x 15,9 см (верх)
50,4 x 30,2 x 9,5 см (низ)
Масса: 1,13 кг
Вместимость: 43 л
Цвета: черный (110)



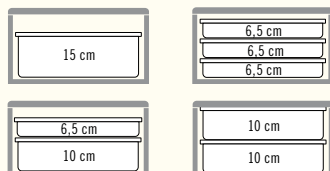
Sam GoBox Хранение горячих продуктов



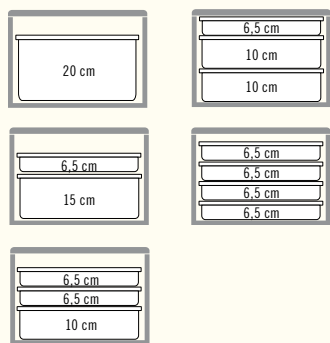
Sam GoBox Хранение охлажденных продуктов



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

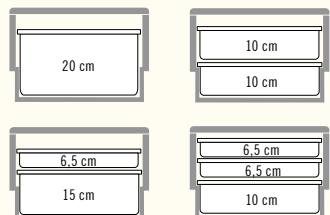


EPP180 - GN 1/1 EPP280 - GN 1/2



EPP180S

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



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.

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.



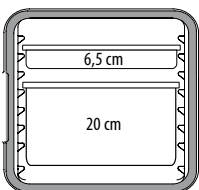
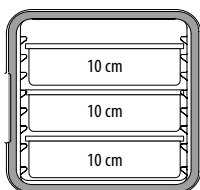
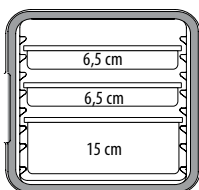
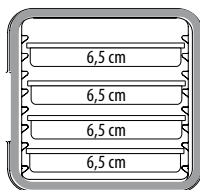
ПРИМЕЧАНИЕ

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

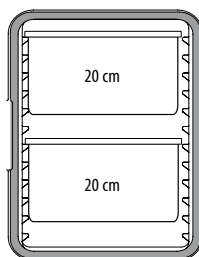
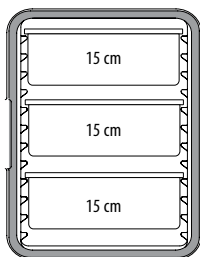
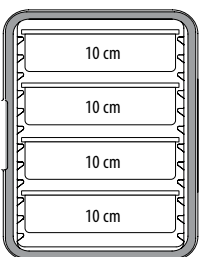
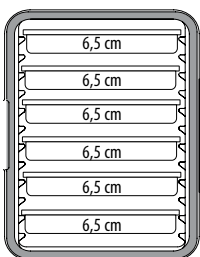
Загрузка металлических пищевых лотков при температуре выше +120°С приводит к повреждению контейнера.



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
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44

E-mail: 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

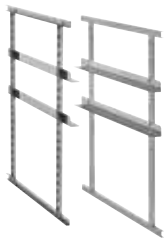
Рамки из нержавеющей стали и 2 набора направляющих предоставляют оператору большую гибкость в регулировке и создании необходимого пространства между направляющими.

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



401

186

158

519

131

157

402

110

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

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



401

192

191

131

110

186

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



186

194

519

157

402

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



Термоконтeйнер 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.



186



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.

Термоконтeйнеры 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



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

Цвета в наличии в CEL UPCS180: (480).

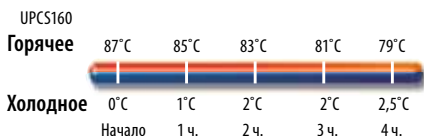
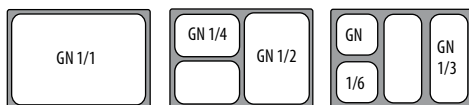


Таблица вместимости



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 "ШефСтoр"
www.chefstore.ru
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44
E-mail: 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

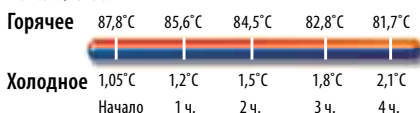


UPC300

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)	—

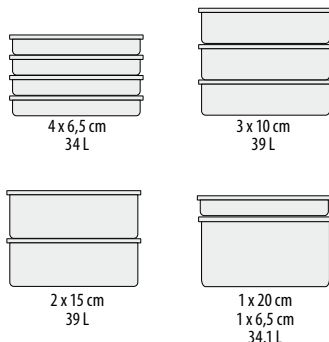
В упаковке: 1у

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

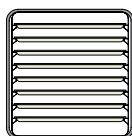
- 131
- 110
- 401
- 157



Вместимость (пищевые лотки): UPC300/1318CC

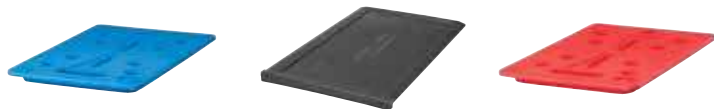


Вместимость (противни): 1318CC



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 UPCS400 и UPC400 Ultra Pan Camcarrier® для транспортировки лотков лотков GN

Термоизолированные контейнеры UPCS400 и UPC400

- 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.



UPCS400
Цвета

480

401

131

UPC400

Цвета

191

401

157

110

131



Штабелированные UPCS400 и UPC400. Можно перевозить на тележке Camdolly CD400, для более плавной перевозки можно добавить дополнительные ролики.

Код	UPCS400	UPC400
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

UPC400 / UPCS400

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 UPCS400 и UPC400

Внешн. разм: 71 x 53 x 23 см

Вместимость: 136 кг



131

110

401

Цвета в наличии в СЕЛ: (401).

Таблица вместимости:

UPCS400/UPC400

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®



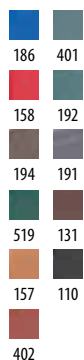
Код	CP3253	400DIV	HP3253
Разм. Д x Ш x В	53 x 32,5 x 3 см	54 x 33 x 2,5 см	53 x 32,5 x 3 см
Цвета в наличии в СЕЛ	Ярко синий (443)	Серый (180)	Красный (444)

В упаковке: 1

Тележки Ultra Camcart® для транспортировки лотков GN

Тележки Ultra Camcart для лотков

Компактные и надежные пищевые контейнеры на колесах.



Горячее

UPC800	87,7°C	85,5°C	84,2°C	82,9°C	81,7°C
UPC1600	87,1°C	85,9°C	85,1°C	84,3°C	83,7°C

Холодное

UPC800	0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C
UPC1600	0,6°C	1°C	1,2°C	1,5°C	1,5°C
	Начало	1 ч.	2 ч.	3 ч.	4 ч.

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).

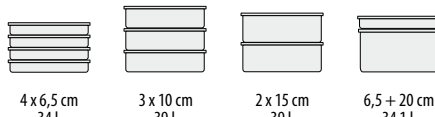
UPC600

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)



4 x 6,5 см
34 L

3 x 10 см
39 L

2 x 15 см
39 L

6,5 + 20 см
34,1 L



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)



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

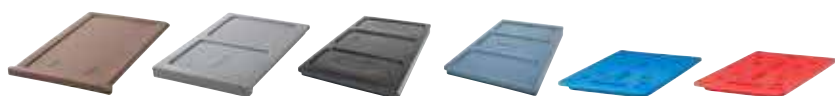


UPC1600

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

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

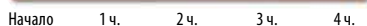


Таблица вместимости:

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
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44

E-mail: 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.



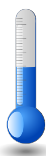
ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ

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)
Оба отделения неэлектрические (пассивные)		
PCUPP	Неэлектрические	103
Оба отделения для горячих блюд		
*PCUHN2	Верхнее отделение для горячих блюд, нижнее отделение для горячих блюд.	114,2
Оба отделения для холодных блюд		
*PCUC2	Верхнее отделение для холодных блюд, нижнее отделение для холодных блюд.	119
Одно отделение холодное, второе горячие		
*PCUHC2	Верхнее отделение для горячих блюд, нижнее отделение для холодных блюд.	116
*PCUHC2	Верхнее отделение для холодных блюд, нижнее отделение для горячих блюд.	116
Пассивное хранение и хранение горячих или холодных блюд		
*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 сплечь 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

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

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

ChefStore
Оборудование для профессиональной
кухни и предприятий торговли