



# LEITFADEN FÜR DEN ISOLIERTEN TRANSPORT



Weltweit führend bei  
Produkten für  
Speisenaufbewahrung  
und Transport



**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

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

# Cambro® und Lebensmittelsicherheit

## Cambro Isolierte Transportsysteme

Cambro stellt das größte Sortiment von isolierten Transportern der Welt her. Die Komplettsérie von isolierten Cambro Behältern ist die umfassende Lösung für Catering und Speiseservice. Mit einer Kombination aus unterschiedlichen Designs und hervorragender Verarbeitung und Konstruktion stellt Cambro das Rückgrat des Speisentransports dar. Dank der Produkte, die auch rigorose Tests bestehen, und jahrzehntelanger bewährter Leistung ist Cambro Hauptlieferant für den Speisentransport bei Caterern, in Hotels, Schulen, und humanitären Hilfsorganisationen auf der ganzen Welt.



## Lebensmittelsicherheit

Die Sicherheit Ihres Betriebs ist unerlässlich, muss jedoch nicht schwierig sein. Alle Produkte von Cambro werden im Hinblick auf Sicherheit entwickelt. Sämtliche Produkte müssen die kritischen StoreSafe®-Anforderungen erfüllen, die den HACCP-Richtlinien entsprechen, bevor sie zum Verkauf freigegeben werden. Unsere Produkte müssen die lebensmittelverarbeitenden Betriebe bei folgenden Hauptaspekten unterstützen:

- Verhindern von Zeit- und Temperaturmanipulation
- Reduzieren potenzieller Kreuzkontamination
- Leichte Reinigung

Mit den Cam GoBoxes® wird sichergestellt, dass die Lebensmittelsicherheit bei Temperaturen unter 4°C oder über 65°C bei der Aufbewahrung und beim Transport für viele Stunden gewährleistet ist. Verwenden Sie die Transportboxen zusammen mit unseren Camchillern und Camwarmern, um die Kühl- bzw. Warmhaltezeiten noch weiter zu verlängern. Die Verwendung der Cam GoBoxes zusammen mit unseren GN-Schalen und -Deckeln ist die ideale Lösung für den Schutz der Lebensmittel und die Sauberkeit der Transportbox, sodass eine potenzielle Kreuzkontamination vermieden wird.

# CAMBRO®

# Fünf Überlegungen für das passende Produkt



## 1 Verwendeter Behältertyp

- Cambro verfügt über Behälter, die speziell für Getränke, GN-Behälter, Backbleche, Tablets bzw. Speisenbehälter entwickelt worden sind.
- Sämtliche nach EN 631-1-Spezifikationen hergestellten Gastronorm-Schalen passen in alle Cambro GN-Behälter-Transporter und Wagen.
- Verwenden Sie für GN-Behälter der Größen 1/2 und 1/3 die von oben beladbaren Camcarriers® oder die von vorn beladbaren Carrier oder Wagen mit den Modellnummern 140 bis 800.

## 2 Zweck und Budget

- Prüfen Sie den beabsichtigten Zweck der Transportbox. Benötigen Sie sie für langfristiges Catering oder für kurzfristigere Aufträge?
- Die aus Polyethylen gefertigten Cambro-Transportboxen wurden für die langfristige Nutzung robust konzipiert.
- Die aus EPP gefertigte Cam GoBox®-Reihe eignet sich ideal für neu gegründete Firmen, kurzfristigere Aufträge oder schnell wachsende Catering-Menüangebote mit minimalen Kosten.

## 3 Voraussetzungen für Aufbewahrungsdauer

- Cambro Isolierte Behälter sind so konstruiert, dass sie Speisen bis zu 4 Stunden auf unbedenklichen Temperaturen halten.
- Cambro Temperaturhaltungsprodukte, wie Camchiller®, „Kühlplatte“, Camwarmer®, „Heizpellet“ und ThermoBarrier® „Isolierten Trennwände“ verbessern die Leistung durch

Verlängerung der Aufbewahrungsdauer.

- Für längere Aufbewahrung oder häufiges Öffnen und Schließen vor Ort die elektrischen Ultra Pan Carrier® H-Serie verwenden.

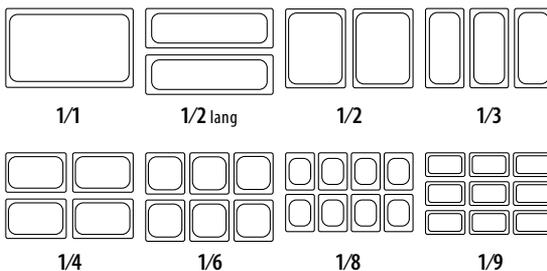
## 4 Erforderliches Fassungsvermögen

- Berücksichtigen Sie bei der Wahl von Isolierbehältern die durchschnittliche Veranstaltungsgröße oder die Zahl der zu bewirtenden Gäste. Modell 300MPC fasst ca. 120 Portionen und Modell UPC400 ca. 160. (Eine Portion = 236 ml.)
- Wählen Sie Speisen- und Getränkebehältergrößen, die bei den meisten Verwendungszwecken eingesetzt werden können.
- Beim Transport von Behältern, die komplett bestückt sind, wird die Temperaturisolierung optimiert.
- Das Fassungsvermögen von Speisen-Transportbehältern und Wagen wird anhand der Anzahl von 100 mm GN-Behältern der Größe 1/1 angegeben. Beispiel: UPCS400 fasst 4 x GN 1/1 100 mm.

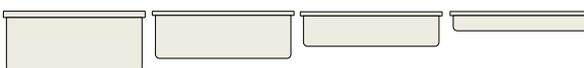
## 5 Transportbedingungen

- Überprüfen Sie die Außenabmessungen und die Stapelhöhe auf Transportern und anderswo um sicherzustellen, dass der/die Behälter in Lagerbereiche und Transportfahrzeuge passen.
- Erwägen Sie, wer die Behälter trägt, stapelt oder schiebt und wie weit diese transportiert werden.

## Zusammenfassung der GN-Behältergrößen



## GN Behälter der Größe 1/1



Tiefe:	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
Fassungsvermögen:	25,6 L	19,5 L	13 L	8,5 L
Anteile:	108	82	55	36

# Fünf Schritte zur optimalen Leistung



## 1 Sicherstellen, dass alle Teile funktionieren

Zur Gewährleistung optimaler Temperaturisolierung müssen Dichtungen, Verschlüsse, Scharniere, Türstifte und Belüftungskappen sauber, vorhanden und in gut funktionierendem Zustand sein. Nutzen Sie die Vorteile von dichtungsfreien Produkten wie UPCS140, UPCS160, UPCS180, UPC300, UPCS400 und 1318CC.

## 2 Vorheizen bzw. Vorkühlen

Vor dem Beladen wird Vorheizen bzw. Vorkühlen empfohlen, um das beste Ergebnis und eine längere Aufbewahrungsdauer zu erzielen.



### Vorheizen

- Einen heißen Camwarmer® „Hitzespeicherplatte“ oder einen unbedeckten GN-Behälter der Größe 1/1 mit 88°C heißem Wasser auf die unteren Schienen stellen.
- Tür 15 – 30 Minuten schließen.

### Vorkühlen

- Gefrorene Cambro Camchiller® „Kältespeicherplatte“ oder eine unbedeckte 1/1-Schale mit Eiswasser auf die oberen Schienen schieben.
- Tür 15 – 30 Minuten schließen.
- Wenn im Kühl- oder Tiefkühlhaus Platz vorhanden ist, kann man den Behälter mit geöffneter Tür über Nacht vorkühlen.

### Getränkebehälter

- Zum Vorheizen bzw. Vorkühlen von Getränkebehältern mit heißem Wasser oder Eiswasser füllen und Deckel 15 – 30 Minuten schließen.

Hinweis: Heiße Flüssigkeiten über 88°C sollten nicht direkt in einen Cambro-Behälter gegossen werden.

## 3 Nach Möglichkeit flache Schalen und Deckel verwenden

- Flache 6,5 oder 10 cm GN-Behälter tragen beim Kochen, Aufbewahren und Servieren zu sichereren Speisentemperaturen und besserer Qualität bei.

- Durch die Verwendung von Deckeln kein Verschütten, Kreuzkontamination wird reduziert. Cambro Griplids® sind so konzipiert, dass bei der Verwendung mit Polycarbonat-Schalen und hitzebeständigen H-Pans™ nichts verschüttet wird, da diese schwapp sicher sind.
- Durch die Verwendung von Deckeln, wann immer möglich, lassen sich die Kosten für Arbeitsaufwand, Schutz- und Alufolien verringern. Wiederverwendbare Deckel sorgen auch für sicheres Stapeln und Aufbewahren im Kühl- oder Gefrierbereich, wodurch Lagerplatz gespart wird.

## 4 Öffnen und Schließen der Türen auf einem Mindestmaß halten

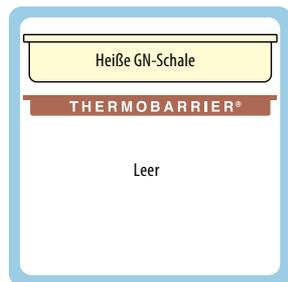
Jedes Mal, wenn Türen oder Deckel geöffnet werden, verlieren Speisen und Flüssigkeiten Temperatur. Zum Verhindern von häufigem Öffnen:

- An allen Behältern außen auf Aufklebern, Etiketten oder Anhängern den Inhalt notieren.



## 5 Hohlraum auf ein Mindestmaß reduzieren

Hohlraum in Behältern kann zu Temperaturverlust bei Speisen führen, da sich Hohlraum- und Speisentemperatur angleichen. Um dies zu verhindern, Behälter so vollgefüllt wie möglich transportieren. Bei teilweise gefüllten Transportbehältern lassen sich sichere Speisentemperaturen und die Aufbewahrungszeit mit Hilfe einer ThermoBarrier® (isolierten Trennwand) optimieren. ThermoBarrier werden unter heißen Speisen im oberen Behälterbereich bzw. über kalte Speisen im unteren Behälterbereich eingeschoben.



Der GN-Griplid® der Größe 1/1 verhindert ein Verschütten während des Transports.

# Merkmale der Cam GoBox®-Reihe

## Cam GoBox – Top-Lader

### ERGONOMISCH

#### GEFORMTE GRIFFE

Bequeme Griffe für das einfache und sichere Tragen der Cam GoBox.



### STAPELBAR

Die Cam GoBox ist miteinander stapelbar und lässt sich zusammen mit den Boxen der wichtigsten anderen Hersteller stapeln.



### EINFACHES BELADEN UND ENTLADEN

Aussparungen in den Innenwänden erleichtern das Beladen und Entladen der GN 1/1 und der 1/2 -Behälter.



### STAPELKONSTRUKTION

Die einzigartige Stapelkonstruktion im Inneren ermöglicht eine Platzeinsparung von 30%!



## Cam GoBox-Reihen

### LEBENSMITTELSICHERHEIT

Der Cam GoBox-Reihe wurde Sicherheit beim Kontakt mit Lebensmitteln bescheinigt. Für unübertroffene Sicherheit, Effizienz und leichte Reinigung nutzen Sie sie in Verbindung mit einer GN-Lebensmittelwanne und Deckel oder zur Lagerung verpackter Lebensmittel.



### LEICHTE ERKENNUNG

Ein integrierter Etikettenbereich bietet festen Halt für die Kunststoffetiketten (im Lieferumfang von EPP300 und EPP400 enthalten) zur Beschriftung der Boxen, sodass der Inhalt leicht erkannt und die Auslieferung erleichtert wird. Es können auch die Storesafe-Etiketten zusammen mit der Cam GoBox verwendet werden.



## Cam GoBox – Frontlader

### ZUGRIFF VON ALLEN 4 SEITEN

Gut durchdachte eingeformte Griffe entlang der Oberseite. Die Frontlader-Einheiten ermöglichen, dass die Cam GoBoxes von allen vier Seiten getragen werden können.



### 270-GRAD ÖFFNUNG

Stabile Scharniere und Verschlüsse ermöglichen ein Öffnen der Tür bis zu 270 Grad und stellen sicher, dass die Tür auf der Seite des Frontladers geöffnet bleibt, um den einfachen Zugriff auf die GN-Behälter zu ermöglichen.



### AUSLAUFSICHER

Der Frontlader hat einen integrierten Kondenswasser -Auffangschutz.



### STAPELBAR

Die Cam GoBox ist miteinander stapelbar und lässt sich zusammen mit den Boxen der wichtigsten anderen Hersteller stapeln.



Leichtes Gewicht, aus EPP (expandiertem Polypropylen) einem umweltfreundlichen, leistungsstarken Schaumstoffmaterial.



Chemisch inert, resistent gegen Öl, Fett und die meisten Chemikalien.



Hervorragende Energieabsorption, hält enormen Belastungen ohne Beschädigung stand.



Große strukturelle Festigkeit, für schwere Traglasten unter Beibehaltung von Form und Gestalt.



100 % recycelbar.



Spülmaschinenfest.

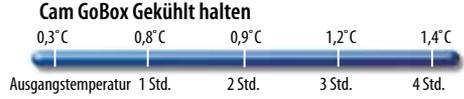
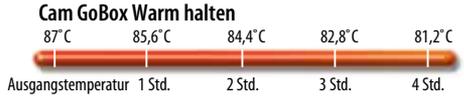


Für Nahrungsmittel geeignet.

# Cam GoBox® Top-Lader Behälter - GN

## Cam GoBox – Top-Lader

Cam GoBox Toplader-Transportboxen bieten ausreichend Platz für GN-Behälter, die bei Bedarf zusammen mit Camwarmer oder Camchiller verwendet werden können.



## Für GN 1/2 Behälter

### EPP260

EPP Top-Lader für 15 cm GN Behälter.

Außenabmessung: 39 x 33 x 25,7 cm  
 Fachgröße: 33 x 27 x 19,3 cm  
 Gewicht: 0,62 kg  
 Volumen: 16,9 L  
 Farbe: Schwarz (110)



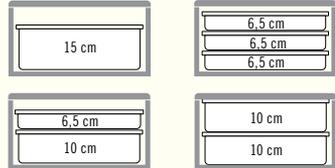
### EPP280

EPP Top-Lader für 20 cm GN Behälter.

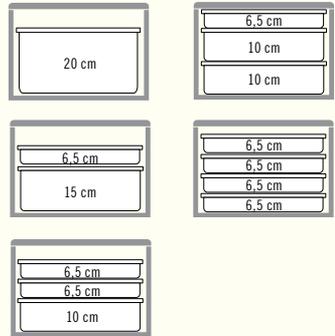
Außenabmessung: 39 x 33 x 31,6 cm  
 Fachgröße: 33 x 27 x 25,3 cm  
 Gewicht: 0,7 kg  
 Volumen: 22,3 L  
 Farbe: Schwarz (110)



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



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



## Für GN 1/1 Behälter

### EPP160

EPP Top-Lader für 15 cm GN Behälter.

Außenabmessung: 60 x 40 x 25,7 cm  
 Fachgröße: 53,8 x 33,8 x 19,3 cm  
 Gewicht: 1,05 kg  
 Volumen: 35,5 L  
 Farbe: Schwarz (110)



### EPP180

EPP Top-Lader für 20 cm GN Behälter.

Außenabmessung: 60 x 40 x 31,6 cm  
 Fachgröße: 53,8 x 33,8 x 25,3 cm  
 Gewicht: 1,2 kg  
 Volumen: 46 L  
 Farbe: Schwarz (110)



### EPP180S

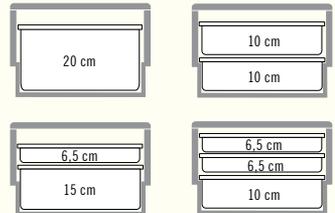
EPP Stapelbar Top-Lader für 20 cm GN Behälter.

Außenabmessung: 60 x 40 x 18,2 cm (oben)  
 58,6 x 33,6 x 10 cm (unten)  
 Fachgröße: 53,8 x 33,8 x 15,9 cm (oben)  
 50,4 x 30,2 x 9,5 cm (unten)  
 Gewicht: 1,1 kg  
 Volumen: 43 L  
 Farbe: Schwarz (110)



## EPP180S

Die exklusive Stapelkonstruktion im Inneren ermöglicht eine Platzeinsparung von **30%**



## Cam GoBox Gebündelte Pakete

Unübertroffene Lebensmittelsicherheit und zusätzlicher Mehrwert! Cam GoBox-Pakete umfassen eine unserer leichten Transportboxen, eine 20 cm große GN-Lebensmittelwanne aus Polypropylen (1/1 Größe) und einen Dichtungsdeckel zum kompletten Schutz der Lebensmittel und zur Wahrung der Hygiene der Transportbox; unterstützt die HACCP-Richtlinie.

### EPP180PKG

Paket enthält: EPP180 Top-Lader  
 18PP (20 cm Polypropylen GN Behälter)  
 10PPCWSC (Luftdichter Deckel)

Gewicht: 2,8 kg  
 Volumen: 46 L  
 Farbe: Schwarz (110)



### EPP180SPKG

Paket enthält: EPP180S Top-Lader  
 18PP (20 cm Polypropylen GN Behälter)  
 10PPCWSC (Luftdichter Deckel)

Gewicht: 2,7 kg  
 Volumen: 43 L  
 Farbe: Schwarz (110)



# Cam GoBox® Frontlader Behälter - GN

## Cam GoBox – Frontlader

Cam GoBox Frontlader-Transportboxen bieten ausreichend Platz für GN 1/1-Schalen, die bei Bedarf zusammen mit Camwarmer oder Camchiller verwendet werden können.

### EPP300

Außenabmessung: 64,5 x 44 x 47,5 cm  
 Fachgröße: 53,5 x 33 x 37 cm  
 Gewicht: 3,1 kg  
 Volumen: 60 L  
 Farbe: Schwarz (110)



### EPP400

Außenabmessung: 64,5 x 44 x 63 cm  
 Fachgröße: 53,5 x 33 x 52,5 cm  
 Gewicht: 3,9 kg  
 Volumen: 86 L  
 Farbe: Schwarz (110)



Ab CEL verfügbare: Alle Größen.

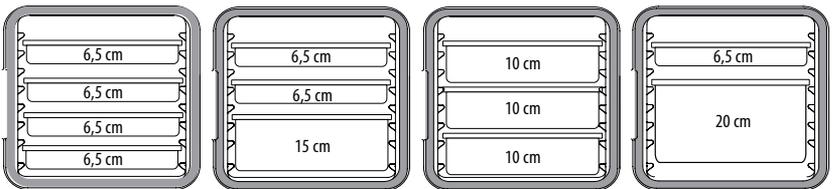


### HINWEIS

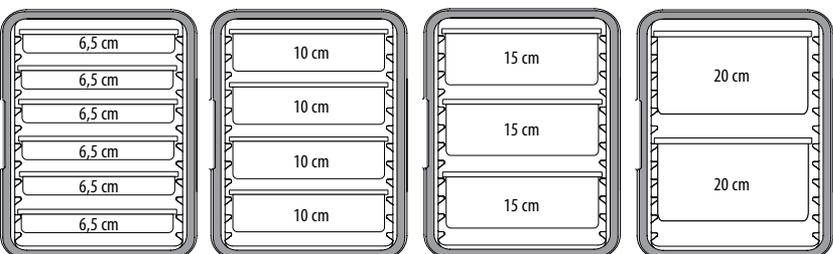
Für die besten Ergebnisse sollten die GN-Behälter bei einer Temperatur von 82° bis 88°C eingesetzt werden. Durch eingesetzte GN-Metallbehälter mit einer Temperatur von über 120°C wird die Cam GoBox beschädigt.



### EPP300



### EPP400



# Cam GoBox® Top-Lader Behälter - 60 x 40 cm



## Cam GoBox 4060 – Toplader 60 x 40 cm

Toplader von 60 x 40 cm Größe sind leicht-gewichtig und dafür entwickelt, warmes oder kaltes Essen für einen Zeitraum von mehr als vier Stunden aus dem Gefahrenbereich zu halten. Entwickelt mit ausreichend Platz, um Bäckereikisten zu transportieren, sowie Camchiller® Kühlplatten, um die Temperaturhaltezeit zu verbessern. Ergonomische versenkte Griffe für bequemes Tragen und Transportieren.

### EPP4060T200

20 cm tiefer Toplader

Außenabmessung: 49 x 69 x 27 cm

Fachgröße: 42,5 x 62,5 x 20,5 cm

Gewicht: 1,4 kg

Volumen: 53 L

Farbe: Schwarz (110)

### EPP4060T300

30 cm tiefer Toplader

Außenabmessung: 49 x 69 x 37cm

Fachgröße: 42,5 x 62,5 x 30,5 cm

Gewicht: 1,7 kg

Volumen: 80 L

Farbe: Schwarz (110)



Ab CEL verfügbare: Alle Größen.

# Cam GoBox® Frontlader Behälter - 60 x 40 cm

## Cam GoBox 4060 – Mehrzweckfrontlader

### STAPELBAR

Die Cam GoBox ist miteinander stapelbar und lässt sich zusammen mit den Boxen der wichtigsten anderen Hersteller stapeln.

### LEICHTE ERKENNUNG

Ein integrierter Etikettenbereich bietet festen Halt für die Kunststoffetiketten (im Lieferumfang von Frontladern enthalten) zur Beschriftung der Boxen, sodass der Inhalt leicht erkannt und die Auslieferung erleichtert wird. Es können auch die StoreSafe®-Etiketten zusammen mit der Cam GoBox verwendet werden.

### 270-GRAD ÖFFNUNG

Stabile Scharniere und Verschlüsse ermöglichen ein Öffnen der Tür bis zu 270-Grad und stellen sicher, dass die Tür auf der Seite des Frontladers geöffnet bleibt, um den einfachen Zugriff auf den Inhalt zu ermöglichen.



### ZUGRIFF VON ALLEN 4 SEITEN

Gut durchdachte eingeformte Griffe entlang der Oberseite der Frontlader ermöglichen, dass die Cam GoBoxes von allen vier Seiten getragen werden können.

### EINZIGARTIGES DESIGN

An der inneren Rückwand befindet sich ein Fach für die Kälte- oder Wärmeplatte, um oben die Bildung von Kondensierungströpfchen zu verhindern und um die Temperatur gleichmäßig über den gesamten Behälter zu verteilen.

### SANFTES ÖFFNEN UND SCHLIESSEN

Abgeschrägte Kanten stellen sicher, dass die Tür leicht und dicht schließt.



### AUSLAUFSICHER

Der Frontlader hat einen integrierten Kondenswasser-Auffangschutz.



Der Frontlader ohne Auflageschienen. Gibt dem Anwender die Flexibilität 60 x 40 cm Kisten verschiedener Tiefen zu transportieren.



Frontlader ohne Auflageschienen wurden für Bäckereien und Fleischerieen entwickelt und sind für Kisten mit dem Maß 60 x 40 cm geeignet.



Der Mehrzweckfrontlader kann vielseitig modifiziert werden, etwa mit optionalen anpassbaren Edelstahlleisten, um eine Kombination aus 60 x 40 cm großen Kisten, Backblechen und Tablettis im selben Gerät zu transportieren.



Entwickelt mit anpassbaren Auflageschienen, um dem Bediener die Flexibilität zu geben, zwischen den Schienen Raum nach Maß anzupassen und zu schaffen. (Gezeigt mit Kombination von 60 x 40 cm großen Kisten, Backblechen und Tablettis, alle im selben Gerät.)



Leichtes Gewicht, aus EPP (expandiertem Polypropylen) einem umweltfreundlichen, leistungsstarken Schaumstoffmaterial.



Chemisch inert, resistent gegen Öl, Fett und die meisten Chemikalien.



Hervorragende Energieabsorption, hält enormen Belastungen ohne Beschädigung stand.



Große strukturelle Festigkeit, für schwere Traglasten unter Beibehaltung von Form und Gestalt.



100 % recycelbar.



Spülmaschinenfest.



Für Nahrungsmittel geeignet.

# Cam GoBox® Frontlader Behälter - 60 x 40 cm

## Frontlader mit sechs Auflageschienen

Frontlader für Bäckereien EPP4060F6R sind ausgerüstet mit sechs eingeförmten Auflageschienen. Diese Geräte sind mit extra breiten Auflageschienen hergestellt, speziell um 60 x 40 cm große Backpfannen, Backbleche und Tablett beim Transport an Ort und Stelle zu halten, ohne fürchten zu müssen, dass sie herunterfallen oder verrutschen.

**EPP4060F6R**

Außenabmessung:

77 x 54 x 68,7 cm

Fachgröße: 61,5 x 41 x 58,5 cm

Gewicht: 6,34 kg

Volumen: 126 L

Farbe: Schwarz (110)



**Hinweis:** Für die besten Ergebnisse sollten die Backbleche bei einer Temperatur von 82° bis 88°C eingesetzt werden. Durch eingesetzte Behältnisse mit einer Temperatur von über 120°C wird die Cam GoBox beschädigt.

## Frontlader ohne Auflageschienen

Frontlader ohne eingeförmte Auflageschienen für Bäckereien sind entwickelt für den Transport von 60 x 40 cm großen Kisten mit eingewickelten, verpackten Lebensmitteln. Dieses Gerät kann auch vielseitig modifiziert werden mit optionalen, anpassbaren Edelstahlauflageschienen EPP4060FPR1\*, um eine Kombination aus 60 x 40 cm großen Kisten, Backblechen und Tablett alle im selben Gerät zu transportieren.

\* Siehe Zubehör.

**EPP4060FNR**

Außenabmessung:

77 x 54 x 68,7 cm

Fachgröße: 61,5 x 41 x 58,5 cm

Gewicht: 6,1 kg

Volumen: 155 L

Farbe: Schwarz (110)



## Frontlader mit neun Auflageschienen

Frontlader für Bäckereien EPP4060F9R sind ausgerüstet mit neun eingeförmten Auflageschienen. Diese Geräte sind mit extra breiten Auflageschienen hergestellt, speziell um 60 x 40 cm große Backbleche und Tablett beim Transport an Ort und Stelle zu halten, ohne fürchten zu müssen, dass sie herunterfallen oder verrutschen.

**EPP4060F9R**

Außenabmessung:

77 x 54 x 68,7 cm

Fachgröße: 61,5 x 41 x 58,5 cm

Gewicht: 6,6 kg

Volumen: 126 L

Farbe: Schwarz (110)



**Hinweis:** Für die besten Ergebnisse sollten die Backbleche bei einer Temperatur von 82° bis 88°C eingesetzt werden. Durch eingesetzte Behältnisse mit einer Temperatur von über 120°C wird die Cam GoBox beschädigt.

## Frontlader mit anpassbaren Leisten

Der exklusive Mehrzweckfrontlader mit anpassbaren Auflageschienen ist entwickelt mit zwei Sets anpassbaren Edelstahlschienen\*, die dem Bediener maximale Flexibilität ermöglichen, um eine Kombination aus 60 x 40 cm großen Kisten, Backblechen und Tablett alle im selben Gerät zu transportieren.

\* Zusätzliche Auflageschienen können separat erworben werden. Siehe Zubehör.

**EPP4060FADJR**

Außenabmessung:

77 x 54 x 68,7 cm

Fachgröße: 61,5 x 41 x 58,5 cm

Gewicht: 8,17 kg

Volumen: 155 L

Farbe: Schwarz (110)



Ab CEL verfügbare: Alle Artikel verfügbar.



# Cam GoBox® Zubehör



## Camdolly®

### CD3253EPP

Beschreibung: Camdolly® passt unter alle GoBoxen GN 1/1.  
Abmessung (L x B x H): 53 x 32,5 x 3,7 cm  
Gewicht: 4,5 kg  
Farbe: Heiß – rot (158)



### CD4060EPP

Beschreibung: Camdolly® passt unter alle GoBoxen  
60 x 40 cm.  
Abmessung (L x B x H): 71 x 51 x 16 cm  
Gewicht: 5,27 kg  
Farbe: Heiß – rot (158)



## Verstellbares Auflageschienen-Kit

### EPP4060FPR1 für EPP4060FNR

Edelstahlrahmen und zwei Sets an Auflageschienen sind dazu entwickelt, dem Bediener die Flexibilität zu geben, zwischen den Auflageschienen je nach Bedarf Raum anzupassen und zu schaffen.



### EPP4060FPR1

Abmessung: 60 x 62 x 4,5 cm  
Gewicht: 2,07 kg  
Farbe: Silber (000)

### Leisten-Kit EPP4060FAR für EPP4060FPR1

Ein Set von zwei verstellbaren Auflageschienen kann separat erworben werden, um mit dem selben Gerät mehrere Artikel zu transportieren.

### EPP4060FAR

Abmessung: 60 x 58 cm  
Gewicht: 0,42 kg  
Farbe: Silber (000)



## Camchillers®

Camchiller sorgen dafür, dass kalte Speisen länger kalt bleiben. Einfach eine Nacht lang flach liegend einfrieren und oben in die Transportbox legen.

### CP2632

Beschreibung: Camchiller GN 1/2 passt in alle Cam GoBoxen.  
Abmessung (L x B x H): 32,5 x 26,5 x 3 cm  
Gewicht: 1,75 kg  
Farbe: Gletscherblau (443)



### CP3253

Beschreibung: Camchiller GN 1/1 passt in alle Cam GoBoxen und 60 x 40 Cam GoBoxen  
Abmessung (L x B x H): 53 x 32,5 x 3 cm  
Gewicht: 3,9 kg  
Farbe: Gletscherblau (443)



## Camwarmer®

Camwarmer sorgen dafür, dass heiße Speisen länger heiß bleiben. 35 Minuten lang in ein heißes Wasserbad legen und unten in die Transportbox legen.

Beschreibung: Camwarmer GN 1/1 passt in alle Cam GoBoxes.

Abmessung (L x B x H): 53 x 32,5 x 3 cm  
Gewicht: 3,25 kg  
Farbe: Feuerrot (444)



## Thermobarrier®

Temperaturbarrier sind so konzipiert, dass heiße oder kalte Luft in der Frontlader-Transportbox konzentriert bleibt. Verwenden Sie nach dem Herausnehmen der GN-Behälter die Temperaturbarrier zum Verschließen leerer Bereiche.

### EPP3253DIV

Beschreibung: ThermoBarrier passt in EPP300 und EPP400.  
Abmessung (L x B x H): 53 x 32,7 x 3,7 cm  
Gewicht: 0,37 kg  
Farbe: Schwarz (110)



## Plastiketiketten

### EPPID5

Beschreibung: Plastiketiketten passen in alle Cam GoBoxes.  
Farbe: (000)



Ab CEL verfügbare: Alle Artikel verfügbar.

# Merkmale der isolierten Behälter

## Schaumstoffisolierung

Starke, FCKW-freie Polyurethanschaum-Isolierung mit einer Dichte von Holz gewährleistet, dass warme oder kalte Lebensmitteltemperaturen stundenlang beibehalten werden.



## Robuste Außenflächen

Robustes Polypropylen bzw. Polypropylenverkleidung\* verbeult, reißt, bricht und rostet nicht und blättert nicht ab. Hält jahrelangen anspruchsvollen Gebrauch aus.



\* UPCS-Produktlinien

## Tür

Die Türen der vorn beladbaren Camcarriers®, Camcarts® und Combo Carts™ lassen sich zum problemlosen Be- und Entladen um volle 270° öffnen.



## Abstellfläche

Eingeformte Halteschiene auf der Oberfläche der meisten Einheiten sorgt für zusätzliche Aufbewahrungs- und Abstellfläche.



## Griffe

Die für ergonomisches Anheben und Tragen konzipierten eingeformten Griffe verbiegen nicht und brechen nicht ab.



## Verschlüsse

Robuste Verschlüsse sorgen für gute Abdichtung und lassen sich leicht öffnen und schließen.



## Schienen

Eingeformte Schienen oder Schienenführungen dienen der Optimierung des Fassungsvermögens. Alle Cambro Transporter für GN-Behälter entsprechen den EN-631-Normen.



## Belüftungskappe

Patentiertes selbstbelüftendes Design sorgt für Druckausgleich und ermöglicht das problemlose Öffnen von Türen und Deckeln.



## Stoßdämpfer

Eingeformte Stoßdämpfer tragen zur Verhinderung von Schäden bei.



## Rollen

Heavy-Duty-Rollen sind an dicken Stahlachsen oder eingeformten Platten verankert und sorgen für reibungslosen, stabilen Transport.



**Hinweis:** Lassen Sie Schalen aus Metall stets 30–60 Sekunden lang auf 121°C abkühlen, bevor Sie diese in einen Cambro-Behälter oder auf eine Behälteroberfläche stellen.



Sichere Lagerung und Transport von Speisen.



Erfüllt die Kriterien für Hygiene und Reinigungsfähigkeit.



Für Nahrungsmittel geeignet.



Spülmaschinenfest

# Spezifikationen der Isolierten Behälter

## Original Camtainers®\*

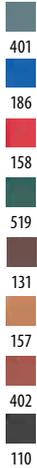
Der Standard für viele Caterer – für den Getränkeservice stehen 4 Größen zur Wahl. 4 robuste Kunststoffverschlüsse an jedem Behälter lassen sich leicht öffnen und schließen und rosten nicht.

Ab CEL verfügbare Farben für 250LCD, 350LCD, 500LCD: (157), (401).

Ab CEL verfügbare Farbe für 100LCD: (401).

### 100LCD

Außenabmessung: 29 x 26,5 x 44 cm  
Fassungsvermögen: 3,8 L  
210 mL Tassen: 27  
Gewicht: 5,3 kg  
Wagen: CD1420



### 250LCD

Außenabmessung: 42 x 23 x 47 cm  
Fassungsvermögen: 9,4 L  
210 mL Tassen: 45  
Gewicht: 5,8 kg  
Wagen: CD100, CD100H, CD100HB



### 350LCD

Dieses Modell ohne Zapfhahn für den Suppenservice erhältlich.  
Außenabmessung: 42 x 23 x 47 cm  
Fassungsvermögen: 12,7 L  
210 mL Tassen: 60  
Gewicht: 6 kg  
Wagen: CD100, CD100H, CD100HB



### 500LCD

Außenabmessung: 42 x 23 x 62 cm  
Fassungsvermögen: 18 L  
210 mL Tassen: 85  
Gewicht: 7,3 kg  
Wagen: CD100, CD100H, CD100HB



### 1000LCD

Außenabmessung: 53 x 41,5 x 63 cm  
Fassungsvermögen: 44,5 L  
210 mL Tassen: 214  
Gewicht: 5,72 kg  
Wagen: CD300, CD300H, CD300HB



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

Kalt	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
		Anfangs-temperatur	1 Std.	2 Std.	3 Std.	4 Std.

**Hinweis:** Keine Flüssigkeiten mit einer Temperatur von über 88°C direkt in einen Cambro-Behälter geben.

\* Sämtliche Camtainer und Ultra Camtainer lassen sich mit einem soliden Zapfhahn aus Nylon (Teilenummer 47219) in einen Suppenbehälter verwandeln.

## Ultra Camtainers®\*

Eine zeitgenössische Serie mit 2 großen Nylonverschlüssen, die sich leicht öffnen und schließen lassen.

Ab CEL verfügbare Farben für UC250, UC500: (191), (401).

Ab CEL verfügbare Farbe für UC1000: (401).

### UC250

Außenabmessung: 42,5 x 30 x 50 cm  
Fassungsvermögen: 10,4 L  
210 mL Tassen: 50  
Gewicht: 6,85 kg  
Wagen: CD100, CD100H, CD100HB



### UC500

Außenabmessung: 42,5 x 30 x 68 cm  
Fassungsvermögen: 19,9 L  
210 mL Tassen: 94  
Gewicht: 8,55 kg  
Wagen: CD100, CD100H, CD100HB



### UC1000

Außenabmessung: 52 x 41,5 x 65,5 cm  
Fassungsvermögen: 39,7 L  
210 mL Tassen: 192  
Gewicht: 13,24 kg  
Wagen: CD300, CD300H, CD300HB



# Isolierter Backwarenbehälter

Mit diesen speziell für Bäckereien entwickelten Behältern wird der Transport von Backwaren bei sicheren Temperaturen zu Filialen oder sonstigen Verkaufsstellen ein Leichtes. Ideal für Backwaren mit Cremefüllung und Gefrierteig.

186



BK60406

## BK60406\*

Außenabmessung: 76,5 x 57 x 82 cm  
 Innenabmessung: 42 x 63,5 x 67,5 cm  
 Anzahl der Schienen: 7  
 Abstand zwischen den Schienen: 8,7 cm  
 Gewicht: 23 kg  
 Wagen: CD300  
 Zubehör: CP6040 (Eutektische Platte / kalt)  
 \* Inklusive eutektischer Platte CP6040.

# Von oben beladbare, isolierte Carrier für GN-Behälter

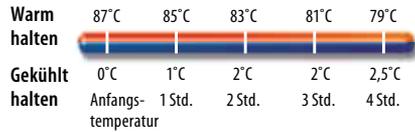
## S-Series

Haltbare Polypropylenkonstruktion, integrierte Dichtung und breite Nylonverschlüsse. Zeitgenössisches Design und überragende Aufbewahrungsleistung zum wirtschaftlichen Preis.

- 480
- 131
- 157
- 110

Ab CEL verfügbare Farbe für UPCS180: (480).

UPCS160



UPCS140

Außenabmessung: 64 x 43,5 x 22 cm  
 Fassungsvermögen: 1 GN 1/1-10 cm/13,0 Liter  
 Gewicht: 7,91 kg  
 Wagen: CD160



UPCS160

Außenabmessung: 64 x 43,5 x 26 cm  
 Fassungsvermögen: 1 GN 1/1-15 cm/19,5 Liter  
 Gewicht: 8,6 kg  
 Wagen: CD160



## Daten zum Fassungsvermögen



<b>Tiefe:</b>	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
<b>Fassungsvermögen:</b>	25,6 L	19,5 L	13 L	8,5 L
<b>Anteile:</b>	108	82	55	36

UPCS180

Außenabmessung: 64 x 43,5 x 30,5 cm  
 Fassungsvermögen: 1 GN 1/1-20 cm/25,6 Liter  
 Gewicht: 8,88 kg  
 Wagen: CD160



Camdolly® CD160 für UPCS

Außenabmessung: 62 x 42 x 26,5 cm  
 Fassungsvermögen: 136 kg

- 131
- 110
- 401



Weitere Produktfarben finden Sie in Ihrem Cambro-Katalog oder unter [www.cambro.com](http://www.cambro.com).

# UPC300 Ultra Camcarriers® und 1318CC für den Transport von GN-Speisenbehältern

## Isolierte Behälter – UPC300 und 1318CC

- UPC300 fasst (3) 10 cm tiefe GN-Speisenbehälter.
- 1318CC fasst unterschiedliche GN-Speisenbehälter, GN Bleche und GN-Tabletts.
- Die Tür ohne Dichtung ist für die einfache Reinigung komplett abnehmbar.
- Tür lässt sich um 270° öffnen.
- Beschriftungsfläche auf der Tür zur Produkterkennung und Auslieferung.
- Hält mindestens vier Stunden lang eine sichere Lebensmittelmperatur aufrecht.

UPC300/  
1318CC  
Farben

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

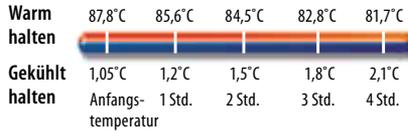


UPC300

1318CC

CD300

UPC300/1318CC



ARTIKEL-NUMMER	UPC300	1318CC
ABMESSUNGEN L x B x H (CM)	43,2 x 65,4 x 56,8	43,2 x 65,4 x 56,8
AB CEL VERFÜGBARE FARBEN	Schieferblau (401)	—

Verpackung: 1

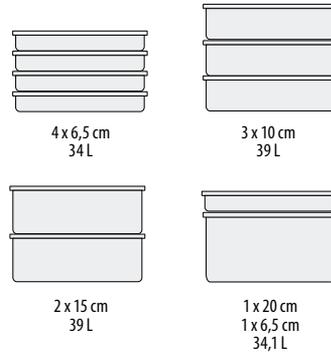
## Camdolly® CD300 für UPC300/1318CC

Außenabmessung: 49 x 65 x 26,5 cm  
Fassungsvermögen: 159 kg

- 131
- 110
- 401
- 157



## Fassungsvermögen Speisenbehälter: UPC300/1318CC



## Fassungsvermögen Größe Backbleche: 1318CC



## Camchiller®, ThermoBarrier® und Camwarmer®



ARTIKEL-NUMMER	CP3253	UPC300DIV	HP3253
ABMESSUNGEN L x B x H (CM)	53 x 32,5 x 3 cm	53 x 33 x 2,5 cm	53 x 32,5 x 3 cm
AB CEL VERFÜGBARE FARBEN	Gletscherblau (443)	Anthrazit (615)	Feuerrot (444)

Verpackung: 1

Weitere Produktfarben finden Sie in Ihrem Cambro-Katalog oder unter [www.cambro.com](http://www.cambro.com)

# UPCS400 und UPC400 Ultra Pan Camcarriers® für den Transport von Gastronormschalen

## Isolierte, von vorn beladbare Camcarriers UPCS400 und UPC400

- Herausragende Leistung: Beide Modelle halten Lebensmittel heiß oder kalt für 4 Stunden oder mehr ohne Strom.
- Polyurethan-Schaum-Isolierung erhöht Temperaturerhaltung. Im Gegensatz zu Metallbehältern bleibt der Transportbehälter trotz heißer Bestückung von außen kühl.
- Haltbares Gehäuse verbeult und rostet nicht.
- Türen lassen sich um 270° öffnen, abnehmbare Tür für leichtes Entnehmen der Speisen.
- Untereinander stapelbar - passender Camdolly erhältlich.

### UPCS400 Farben

480

401

131

131

131

### UPC400 Farben

191

401

157

110

110

131



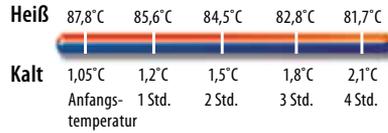
Passt auf den CD400 Camdolly. Dank optionaler Lenkrollen (nur für UPCS400) ist ein problemloses Schieben auf dem Boden möglich.



ARTIKEL-NUMMER	UPCS400	UPC400
ABMESSUNGEN L x B x H (CM)	46 x 63,5 x 63	46 x 63,3 x 62
AB CEL VERFÜGBARE FARBEN	Grau-Gesprenkelt (480) Schieferblau (401)	Schieferblau (401)

Verpackung: 1

### UPC400 / UPCS400



## Camdolly® CD400 für UPCS400 und UPC400

Außenabmessung: 71 x 53 x 23 cm

Fassungsvermögen: 136 kg

131

110

110

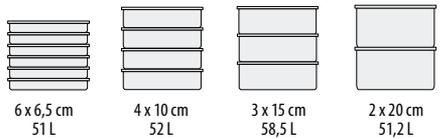
401



Ab CEL verfügbare Farbe: (401).

## Fassungsvermögen:

### UPCS400/UPC400



## Camchiller®, ThermoBarrier® und Camwarmer®



ARTIKEL-NUMMER	CP3253	400DIV	HP3253
ABMESSUNGEN L x B x H	53 x 32,5 x 3 cm	54 x 33 x 2,5 cm	53 x 32,5 x 3 cm
AB CEL VERFÜGBARE FARBEN	Gletscherblau (443)	Grau (180)	Feuerrot (444)

Verpackung: 1

# Ultra Camcarts® für den Transport von Gastronormschalen

## Ultra Camcarts® für Gastronormschalen

Robuste und zuverlässige Speisenbehälter mit integrierten Rollen.

Ab CEL verfügbare Farben für UPC800: (192), (194), (401).

Ab CEL verfügbare Farbe für UPC600, UPC1200: (401).

Ab CEL verfügbare Farben für UPC1600: (194), (401).

186	401
158	192
194	191
519	131
157	110
402	

### Heiß

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

### Kalt

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

Anfangs-temperatur 1 Std. 2 Std. 3 Std. 4 Std.

### UPC600

Außenabmessung: 52 x 69 x 114,5 cm

Fachgröße: 34 x 54 x 35,5 cm

Gewicht: 32,48 kg

Zubehör: 300DIV, CP1220, 1210PW



UPC600

### Fassungsvermögen:

UPC600 (x2), UPC1200 (x4)



4 x 6,5 cm  
34 L



3 x 10 cm  
39 L



2 x 15 cm  
39 L



6,5 + 20 cm  
34,1 L



UPC1200

### UPC800

Außenabmessung: 52 x 69 x 137 cm

Fachgröße: 33 x 54,5 x 48,5 cm

Gewicht: 39,01 kg

Zubehör: 400DIV, CP1220, 1210PW



UPC800

### Fassungsvermögen:

UPC800 (x2), UPC1600 (x4)



6 x 6,5 cm  
51 L



4 x 10 cm  
52 L



3 x 15 cm  
58,5 L

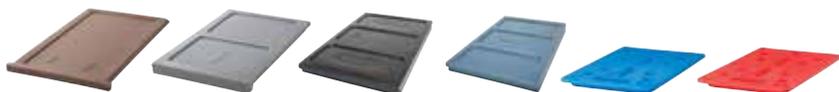


2 x 20 cm  
51,2 L



UPC1600

## ThermoBarrier®, Camchiller® und Camwarmer®



ARTIKEL-NUMMER	300DIV*	400DIV	1200DIV*	1600DIV*	CP3253	HP3253
PASST IN	UPC600	UPC800	UPC1200	UPC1600	UPC800 UPC1200 UPC1600	UPC600 UPC800
BEZEICHNUNG	Thermo Barrier	Thermo Barrier	Thermo Barrier	Thermo Barrier	Camchiller	Camwarmer
ANZAHL PRO FACH	1	1	2	2	2	2
ABMESSUNGEN L x B x H (CM)	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
VERPACKUNG	1	2	2	2	1	1
AB CEL VERFÜGBARE FARBE	Kaffee-Beige (157)*	Grau (180)	Dunkelbraun (131)*	Schieferblau (401)	Gletscherblau (443)	Feuerrot (444)

\* Nicht bei CEL verfügbar.

# Ultra Pan Carriers® und Ultra Camcart® H-Series für den Transport von GN-Behältern

## Ultra Pan Carrier und Camcarts der H-Series

Diese isolierten Elektrobehälter sind perfekt für häufiges Öffnen und Schließen, verlängern die Aufbewahrungsdauer von Speisen und sorgen für Nahrungsmittelsicherheit.



Sämtliche UPCH-Modelle benötigen nur einen Bruchteil des Stroms, der von herkömmlichen Metallschränken verbraucht wird.

Ab CEL verfügbare Farbe für UPCH4002, UPCH8002, UPCHT8002, UPCH16002: (401).

- 401
- 192
- 191
- 131
- 110



Dicke Schaumstoffisolierung hält Temperaturen stundenlang, selbst wenn das Netzkabel abgezogen ist.

### UPCH4002

Außenabmessung: 46 x 67 x 63 cm  
Fachgröße: 33,5 x 53,3 x 48,6 cm  
Volt: 220  
Watt: 265  
Gewicht: 20,45 kg  
Dolly: CD400

UPCH4002



CD400

### UPCH8002 / UPCHT8002

Außenabmessung: 52 x 69 x 137,2 cm  
Fachgröße: 33 x 54,5 x 48,5 cm  
Volt: 220  
Watt: 265  
Gewicht: 43,36 kg



UPCH8002  
Beheizte Tür oben  
und unten.



UPCHT8002  
Beheizte Tür oben.  
Die untere Tür bezieht  
keinen Strom.

### Zeit- und Temperaturleistung

Wärmeisolierung	Durchschnittliche Temperatur im Innenfach.	65°C bis 74°C
Aufheizzeit	Von der Umgebungstemperatur* zur Endtemperatur. (*Normale Raumtemperatur.)	45 Minuten
Wiederaufheizzeit	Zeitdauer, bis die Fachinnentemperatur nach 30-sekündigem Öffnen der Tür wieder erreicht wird.	3 Minuten
Warmhaltezeit*	Zeitdauer, bis die Temperatur des Inhalts ohne Stromversorgung auf 65°C abgesunken ist.	4+ Stunden

\* Basiert auf einem Test mit je 4 Stck. 10 cm tiefen H-Pans® der Größe 1/1, die mit 87,7°C heißem Wasser gefüllt sind.

### Wärmeisolierung ohne Stromanschluss

UPCH4002	87,8°C	82,8°C	81,7°C	80°C	78,9°C
UPCH8002	87,8°C	83,9°C	82,8°C	81,1°C	80°C
UPCH16002	87,8°C	83,9°C	82,8°C	81,1°C	80°C

Anfangs-temperatur    1 Std.    2 Std.    3 Std.    4 Std.

### Fassungsvermögen:

UPCH4002, UPCH(T)8002 (x2), UPCH16002 (x4)

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

### UPCH16002

Außenabmessung: 73 x 84,7 x 137,5 cm  
Fachgröße: 53,5 x 66,5 x 53,5 cm  
Volt: 220  
Watt: 506  
Gewicht: 67,13 kg



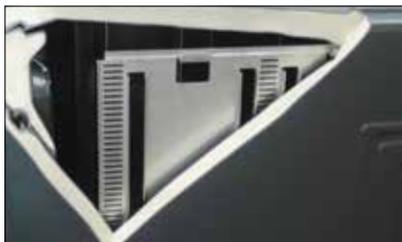
UPCH16002

# Pro Cart Ultra™

## Pro Cart Ultra

Für heiße und/oder kalte Speisen im gleichen Wagen.

- Wagen mit hohem Fassungsvermögen für GN-Behälter, 60 x 40 cm große Bleche, Tablets und Pizzakartons in zwei separaten, isolierten Abteilen.
- Sie können jedes der Abteile im Wagen mit aktiven Heiz- oder Kühlelementen oder durch passive Aufbewahrung ganz gezielt auf Ihren Speiseplan abstimmen.
- Die energiesparenden aktiven Elemente benötigen jeweils weniger als 5 A.
- Das Kühlelement basiert auf der umweltfreundlichen, thermoelektrischen Technologie.
- Die aktiven Elemente sind separat erhältlich und ermöglichen eine möglichst schnelle Anpassung an den Speiseplan oder veränderte Betriebsbedingungen.
- Auch ohne Strom behält dieser Wagen mindestens 4 Stunden lang sichere Temperaturen bei.
- Erhältlich für 220 V.



### ISOLIERUNG

Polyurethan-Isolierung des gesamten Schrankes und der Türen maximiert Temperaturerhaltung auf mindestens 4 Stunden.



### ELEKTRISCH WARM

Behält eine sichere Lebensmitteltemperatur zwischen 65,5°C und 74°C mit praktisch voreingestellter, sanfter und strahlungsfreier Wärme bei.



### ELEKTRISCH KALT

Digitale Steuerung ermöglicht die Regulierung der bis 4,4°C.



Vorheizzeit: 45 Minuten  
Wiederherstellzeit: 3 Minuten, bis die Temperatur nach 30-sekündigem Öffnen der Tür wieder erreicht ist.



Warmhaltung von 65,5°C bis 74°C.



Abkühlzeit: 90 Minuten bis auf 4,4°C (getestet bei einer Raumtemperatur von 23°C). Wiederherstellzeit: 10 Minuten, bis die Temperatur nach 30-sekündigem Öffnen der Tür wieder erreicht ist.



Kälteeinstellung wird auf 0,3°C zurückgesetzt, einstellbar bis zu 4,4°C.

ARTIKELNUMMER	BESCHREIBUNG	GEWICHT (KG)
<b>Beide Fächer passiv</b>		
PCUPP	Nicht-elektrisch	103
<b>Beide Fächer beheizt</b>		
*PCUHH2	Oberes Fach beheizt, unteres Fach beheizt.	114,2
<b>Beide Fächer gekühlt</b>		
*PCUCC2	Oberes Fach gekühlt, unteres Fach gekühlt.	119
<b>Beheizt und gekühlt</b>		
*PCUHC2	Oberes Fach beheizt, unteres Fach gekühlt.	116
*PCUCH2	Oberes Fach gekühlt, unteres Fach beheizt.	116
<b>Passiv und beheizt oder gekühlt</b>		
*PCUPH2	Oberes Fach passiv, unteres Fach beheizt.	108,7
*PCUPC2	Oberes Fach passiv, unteres Fach gekühlt.	111

Verpackung: 1 Farbe: Anthrazit (615).

Standardschienen umfassen: 8 Paare Universalschienen aus rostfreiem Stahl pro Fach.

Umfasst Standard-Rollen: 15 x 5 cm große Schwerlastrollen mit Bremse vorne, fixierte Rollen hinten.

Optionen: Sicherheitspaket (S) auf Anforderung erhältlich.

Aussenmasse (Gekühlt): 71,1 x 92,7 x 167,6 cm

Aussenmasse (Beheizt und Passiv): 71,1 x 90,8 x 167,6 cm

Abmessungen der Fächer (Gekühlt): 53,7 x 66,7 x 64,8 cm

Abmessungen der Fächer (Beheizt und Passiv): 53,7 x 68,6 x 64,8 cm

\* Codenummer hängt vom benötigten Stecker ab. Wenden Sie sich an Ihren Kundenvertreter.

# Allgemeine Pflege und Wartung

## Pflege tipps

Planen Sie die gründliche, regelmäßige Reinigung und Inspektion von Teilen wie Türen, Dichtungen, Zapfhähne, Verschlüssen und Scharnieren ein. Achten Sie darauf, dass alle Teile gut funktionieren und ggf. ausgetauscht werden.



## Reinigung herkömmlicher isolierter Transportboxen

- Deckel, Belüftungskapen, Dichtungen und Zapfhähne ausbauen und reinigen. Dichtungen zum Reinigen in einen Behälter oder ein Waschbecken mit heißem Seifenwasser geben, mit einem weichen Tuch oder einer weichen Bürste abreiben, mit heißem Wasser spülen und mit einem weichen, trockenen Tuch abtrocknen.
- Türen möglichst entfernen und die Bereiche um Scharniere und/oder Stifte reinigen.
- Mit einem weichen Tuch oder einer weichen Bürste und einem milden handelsüblichen Spülmittel reinigen. Desinfektionslösungen werden empfohlen. Keine Stahlwolle, Topfkratzer, Bürsten oder Reiniger mit Ammoniak oder Bleichmittel verwenden.
- Mit sauberem, heißem Wasser spülen.

## Reinigung der Cam GoBox®-Reihe

- Zur Reinigung ein weiches Tuch oder eine weiche Bürste sowie ein mildes handelsübliches Reinigungsmittel nutzen. Sterilisationslösungen werden empfohlen. Keine Stahlwolle,

Scheuerschwämme, Bürsten oder Reinigungsmittel mit Ammoniak oder Bleichmittel verwenden.

- Die Cam GoBox ist auch spülmaschinenfest.

## Trocknen und Aufbewahren

- Nach Möglichkeit lufttrocknen lassen oder mit einem trockenen, sauberen und weichen Tuch gründlich abreiben.
- Mit leicht geöffneten Deckeln bzw. Türen und Deckeln lagern.

## Hartnäckige Gerüche und Flecken

- Zum Entfernen von Gerüchen und Flecken, die bei der Verwendung von Kaffee und/oder Speisen mit starken Gerüchen auftreten können, ein geruchsentfernendes Einweich- oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Eine verdünnte Lösung mit 2 – 3 Esslöffel Backsoda auf 4 l heißes Leitungswasser oder 1 Teil Zitrone oder Weißweinessig auf 4 Teile heißes Wasser ist ebenfalls ein gutes Mittel zur Geruchsentfernung.
- Gründlich mit heißem Wasser spülen und trocknen.

## Tipps zur Gewährleistung von jahrelanger sicherer Verwendung

- In Cambro Behältern keinen portablen Kochbrennstoff oder Brennstoff in Dosen verwenden.
- Metall GN-Behälter erst 30 – 60 Sekunden auf 121°C abkühlen lassen, ehe sie in oder auf einen Cambro oder sonstigen Behälter gestellt werden.
- Heiße Flüssigkeiten über 88°C sollten nicht direkt in einen Cambro-Behälter gegossen werden.
- Stellen Sie das Produkt nicht direkt neben eine Hitzequelle wie z. B. einen heißen Ofen oder Grill.
- Keinesfalls einen Wagen oder Dollie mit beschädigten Rollen verwenden.



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

**CAMBRO**  
Presswerk Köngen GmbH  
A SUBSIDIARY OF CAMBRO MFG. CO.

CAMBRO U.S.A.  
TEL: 1(714) 848-1555  
FAX: 1(714) 230-4375  
international@cambro.com

CAMBRO GERMANY  
TEL: (49) 7022 90100 0  
FAX: (49) 7022 90100 19  
cambrogermany@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company. Printed in the U.S.A.  
LITX17INTRGR