



Conçu pour la livraison

Conteneurs de transport isothermes
professionnels pour la restauration et la livraison

Qualité et hygiène des aliments jusqu'au client



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



Prêt pour la livraison

Cambro offre la plus large variété d'options du marché pour les équipements de livraison.

Nous vous aidons à concevoir un système optimal pour développer votre entreprise de livraison tout en préservant l'hygiène, les saveurs et les textures des aliments qui ont fidélisé votre clientèle.

Hygiène et qualité des aliments

Depuis le moment où les aliments sont préparés jusqu'au moment où ils franchissent la porte du client, chaque minute compte. Conservez les aliments au chaud ou au froid en toute sécurité d'un bout à l'autre.

- Pour conserver au comptoir les repas à emporter.
- Enlèvement.
- Livraison.

Sécurité des employés

Les matériaux haute technologie et le design ergonomique allègent la charge pour les employés.

- Options poids léger.
- Sangles de transport solides.
- Chariots pour les commandes traiteur importantes.

Liste des symboles



Léger, en polypropylène expansé (EPP) - matériau écologique à base de mousse isolante haute performance.



Résistance chimique à l'huile, non affecté par la graisse et la plupart des produits chimiques.



Excellente absorption d'énergie – peut supporter un impact important sans dommages.



Grande solidité, capable de transporter d'importantes charges tout en conservant sa forme.



Lavable en lave-vaisselle.



Convient pour les produits alimentaires.



100 % recyclable.

Conteneurs de transport isothermes professionnels Cambro® GoBag™

Les GoBag légers sont parfaits pour les livraisons uniques des menus chauds et froids, en particulier pour les pizzas.

- Matériau en nylon résistant.
- Isolation haute densité.
- Conçu pour préserver la qualité des aliments.
- Sangles de transport cousues.
- Espace de stockage minimal.



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®



Fabriquées en polypropylène expansé (EPP), dans un matériau écologique à base de mousse isolante haute performance, les Cam GoBox sont incroyablement légères et rendent la livraison aisée.

- Maintient les températures pendant plus de quatre heures.
- Parfait pour les repas à emporter.
- Adapté aux points de livraison multiples ou aux grands événements.
- Empilable.
- La plus économique des options.



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Conteneurs GN à chargement par le haut

UN EMPLACEMENT INCORPORÉ POUR LES ÉTIQUETTES

Maintient en place les étiquettes de menu optionnelles en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les Cam GoBox.



CAM GOBOX

Empilez-les entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.

PROTÉGEZ VOTRE CAM GOBOX

Avec un bac à aliments et un couvercle hermétique Cambro GN pour une solution ultime d'hygiène alimentaire. Les bacs Cambro GN préservent les aliments et le conteneur en conformité avec la norme HACCP.



RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures



4 Conçu pour la livraison

Conteneurs GN à chargement par le haut – grandes poignées

OPTION : KIT INSERT

Pour une conservation optimale, à utiliser avec le kit optionnel Camchiller® insert EPPCTLPKG. Les découpes intégrées permettent de transporter du froid tout en protégeant les aliments de la condensation.



POIGNÉES ERGONOMIQUES

Les poignées confortables permettent de soulever la EPP180LH GoBox avec facilité et en toute sécurité.

CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT FACILES

Les découpes des parois intérieures facilitent le chargement et le déchargement des bacs à aliments GN 1/1 et GN 1/2. Les parois intérieures droites offrent de l'espace pour empiler les bacs à l'intérieur du conteneur.



CAM GOHEAT™

Chauffe jusqu'à 75°C en seulement 10 minutes après branchement. Placez-le dans le fond de votre conteneur isotherme ou utilisez-le pour présenter des aliments chauds sur une table, un comptoir ou un buffet.

Note : pour un résultat optimal, chargez les bacs à aliments à une température comprise entre 82° et 88°C. Le chargement de bacs à aliments en métal dont la température est supérieure à 120°C endommagera l'unité de transport.



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Conteneurs GN à chargement par le haut

Pour bacs à aliments demi-format (GN 1/2)



| | |
|-------------------------|--|
| CODE | EPP260 |
| CAPACITÉ | 1 par bac à aliments de 15 cm de profondeur* |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 39 x P 33 x H 25,7 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 33 x P 27 x H 19,3 cm |
| POIDS UNITÉ | 0,62 kg |
| VOLUME | 16,9 L |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : | 1 |



| | |
|-------------------------|--|
| CODE | EPP280 sans poignée EPP280BKST avec poignée noire EPP280RDST avec poignée rouge |
| CAPACITÉ | 1 bac à aliments de 20 cm de profondeur* |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 39 x P 33 x H 31,6 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 33 x P 27 x H 25,3 cm |
| POIDS UNITÉ | 0,7 kg |
| VOLUME | 22,3 L |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : | 1 |

Pour les bacs à aliments grands formats (GN 1/1) ou demi-formats (GN 1/2)



| | |
|-------------------------|--|
| CODE | EPP160 |
| CAPACITÉ | 1 par bac à aliments de 15 cm de profondeur* |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 60 x P 40 x H 25,7 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 53,8 x P 33,8 x H 19,5 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,07 kg |
| VOLUME | 35,5 L |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : | 1 |



| | |
|-------------------------|--|
| CODE | EPP180 |
| CAPACITÉ | 1 bac à aliments de 20 cm de profondeur* |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 60 x P 40 x H 31,6 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 53,8 x P 33,8 x H 25,4 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,2 kg |
| VOLUME | 46 L |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : | 1 |



| | |
|-------------------------|--|
| CODE | EPP180S |
| CAPACITÉ | 1 bac à aliments de 20 cm de profondeur* |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 60 x P 40 x H 31,6 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 53,8 x P 33,8 x H 25,4 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,13 kg |
| VOLUME | 43 L |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : | 1 |



| | |
|-------------------------|--|
| CODE | EPP180LH |
| CAPACITÉ | 1 bac à aliments de 20 cm de profondeur* |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 68 x P 40 x H 32,1 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 53,8 x P 35,5 x H 25,5 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,2 kg |
| VOLUME | 46 L |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : | 1 |

*ou équivalent

Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Conteneurs GN à chargement frontal



FACILITE L'ÉGOUTTEMENT
Dispositif d'évacuation de la condensation pour faciliter l'égouttement.



MANIPULATION POSSIBLE DES 4 CÔTÉS
Système ingénieux de poignées intégrées sur le dessus des modèles à chargement frontal : la manutention facile par les quatre côtés.

UN EMPLACEMENT INCORPORÉ POUR LES ÉTIQUETTES
Maintient en place les étiquettes de menu en plastique (y compris pour EPP300 and EPP400) pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées sur les Cam GoBox.

OUVERTURE ET FERMETURE FACILES
Grâce à la forme biseautée de ses montants, la porte se referme et se verrouille sans effort. Verrous résistants pour une utilisation prolongée.



ACCÈS COMPLET À 270°
Les charnières et les verrous de la porte permettent de l'ouvrir à 270° et de la maintenir ouverte sur le côté pour faciliter l'accès aux produits. Les verrous maintiennent la porte bien fermée pendant le transport.



EMPLIABLES
Les Cam GoBox sont empilables entre elles.

OUTILS DE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE
Les conteneurs de chargement frontal Cam GoBox sont conçus pour être assez grands pour contenir des bacs à aliments GN 1/1 ainsi qu'un Camwarmer® ou un Camchiller® si souhaité.

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures



6 Conçu pour la livraison

Note : pour un résultat optimal, chargez les bacs à aliments à une température comprise entre 82° et 88°C. Le chargement de bacs à aliments en métal dont la température est supérieure à 120°C endommagera l'unité de transport.

Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Conteneurs GN à chargement frontal

Bacs à aliments GN 1/1



| | |
|-------------------------|--|
| CODE | EPP300 |
| CAPACITÉ | 3 bacs à aliments de 10 cm de profondeur ou équivalent |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 64 x P 44 x H 47,5 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 53,5 x P 33 x H 37 cm |
| POIDS UNITÉ | 3,2 kg |
| VOLUME | 60 L |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1



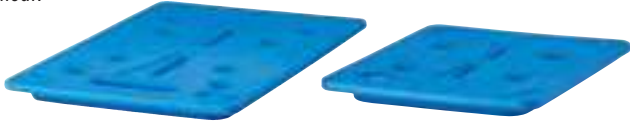
| | |
|-------------------------|--|
| CODE | EPP400 |
| CAPACITÉ | 4 bacs à aliments de 10 cm de profondeur ou équivalent |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 64 x P 44 x H 62,5 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 53,5 x P 33 x H 52,5 cm |
| POIDS UNITÉ | 3,9 kg |
| VOLUME | 86 L |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1



Camchillers®

Les plaques eutectiques froides (Camchillers) sont conçues pour augmenter le temps de maintien au froid des aliments. Il suffit de les mettre à plat au congélateur toute une nuit puis de les placer sur le dessus de votre conteneur.



| CODE | CP3253 | CP2632 |
|---------------|--|--|
| DESCRIPTION | Camchiller GN 1/1 | Camchiller GN 1/2 |
| CONVIENT POUR | EPP160, EPP180, EPP180LH, EPP300, EPP400 | EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST |
| DIMENSIONS | L 53 x P 32,5 x H 3 cm | L 32,5 x P 26,5 x H 3 cm |
| POIDS UNITÉ | 3,9 kg | 1,75 kg |
| COULEUR | Bleu glacier (443) | Bleu glacier (443) |

Carton : 1

Camwarmers®

Les plaques chaudes (Camwarmers) sont conçues pour augmenter le temps de maintien au chaud des aliments. Mettez-les dans un bain d'eau chaude pendant 40 minutes puis placez-les au fond de votre conteneur.



| CODE | HP3253 | HP2632 |
|---------------|--|--|
| DESCRIPTION | Camwarmer GN 1/1 | Camwarmer GN 1/2 |
| CONVIENT POUR | EPP160, EPP180, EPP180LH, EPP300, EPP400 | EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST |
| DIMENSIONS | L 53 x P 32,5 x H 3 cm | L 32,5 x P 26,5 x H 3 cm |
| POIDS UNITÉ | 3,9 kg | 1,75 kg |
| COULEUR | Rouge feu (444) | Rouge feu (444) |

Carton : 1

Inserts Camchiller

Les découpes intégrées permettent de transporter du froid tout en protégeant les aliments de la condensation.



| CODE | EPPCTS | EPPCTL |
|------------------|--|---------------------------------|
| DESCRIPTION | Insert Camchiller pour les EPP180, EPP180S et EPP160 standards | Insert Camchiller pour EPP180LH |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 60 x P 40 x H 8,7 cm | L 68 x P 40 x H 8,7 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 53,7 x P 33,7 x H 3,4 cm | L 53,7 x P 33,7 x H 3,4 cm |
| POIDS UNITÉ | 0,37 kg | 0,37 kg |
| COULEUR | Noir (110) | Noir (110) |

Carton : 1

Cam GoHeat™

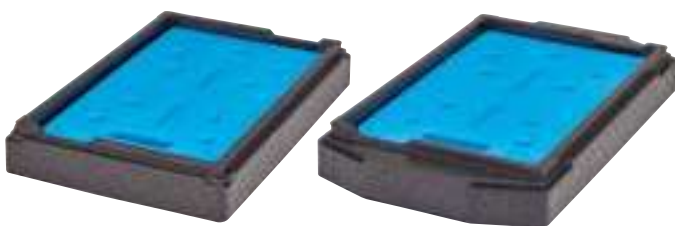
Chauffe jusqu'à 75°C en seulement 10 minutes après branchement. Mettez-les dans le fond de votre conteneur isotherme ou utilisez-les pour présenter des aliments chauds sur une table, un comptoir ou un buffet.



| CODE | CGH100WUK 100W, 230V* UK CGH200WUK 200W, 230V* UK CGH100WEU 100W, 230V* EU CGH200WEU 200W, 230V* EU CGH1W12VCAR 100W, 12V - 14,2V Auto |
|-------------|--|
| DIMENSIONS | L 49,5 x P 28,5 x H 1,2 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,1 kg |
| COULEUR | Argent (486) |

Carton : 1 *courant alternatif 220-240 V.

Kits Insert Camchiller



EPPCTSPKG
Conteneur standard à chargement par le haut, Camchiller et Insert tout en un, disponible pour EPP180 et EPP160.

EPPCTLPKG
Grandes poignées, Camchiller et Insert tout en un, disponible pour EPP180LH.

ThermoBarrier®

Conçu pour maintenir la concentration d'air chaud ou froid à l'intérieur de votre conteneur à chargement frontal. Quand vous retirez des bacs à aliments, utilisez ThermoBarrier pour combler tous les espaces vides.



| CODE | EPP3253DIV |
|-------------|-------------------------------------|
| DESCRIPTION | ThermoBarrier pour EPP300 et EPP400 |
| DIMENSIONS | L 53 x P 32,7 x H 3,7 cm |
| POIDS UNITÉ | 0,37 kg |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1

Couvercles de couleur

Utilisez des couvercles avec un code couleur pour une identification rapide du contenu ou pour l'acheminement.



| | |
|--------------------|--|
| CODE | EPP3253LID |
| DESCRIPTION | Couvercle en couleur pour EPP180, EPP180S, EPP160 |
| DIMENSIONS | L 60 x P 40 x H 3,4 cm |
| POIDS UNITÉ | 0,28 kg |
| COULEURS | Rouge (521), Orange (222), Jaune (145), Vert (113), Bleu (159) |

Carton : 1

Camdolly®



| | |
|------------------------|---|
| CODE | CD3253EPP |
| DESCRIPTION | Camdolly pour Cam GoBox GN 1/1 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins |
| POIDS UNITÉ | 4,5 kg |
| CAPACITÉ CHARGE | 250 kg |
| COULEUR | Rouge vif (158) |

Poignée de transport en option

| | |
|--------------------|---------------------------|
| CODE | 400STP |
| DESCRIPTION | Poignée de 500 cm de long |
| COULEUR | Beige (000) |

Carton : 1

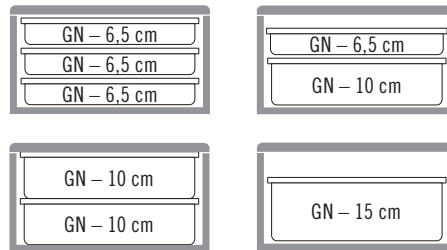
Étiquettes d'identification en plastique



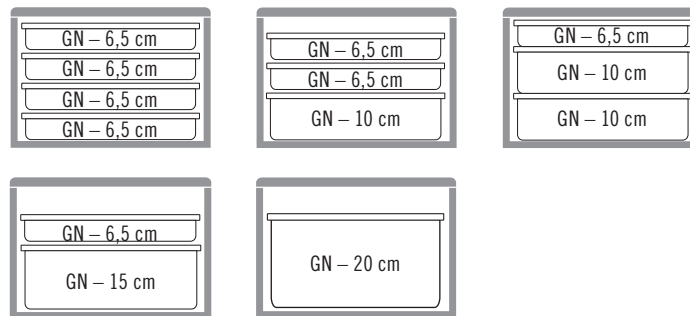
| | |
|--------------------|---|
| CODE | EPPID5 |
| DESCRIPTION | Étiquettes d'identification en plastique pour Cam GoBox |
| COULEUR | (000) |

Carton : 1

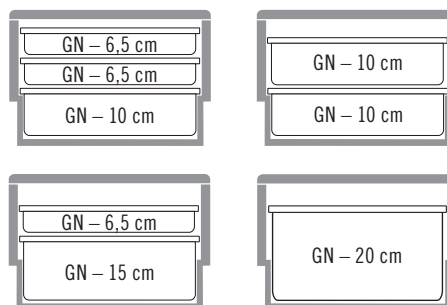
EPP160 (GN 1/1) & EPP260 (GN 1/2)



EPP180 (GN 1/1) & EPP280 (GN 1/2)

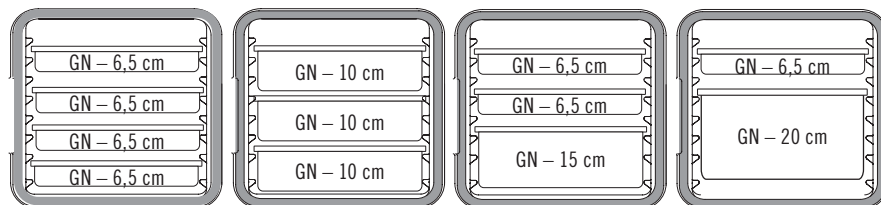


EPP180S

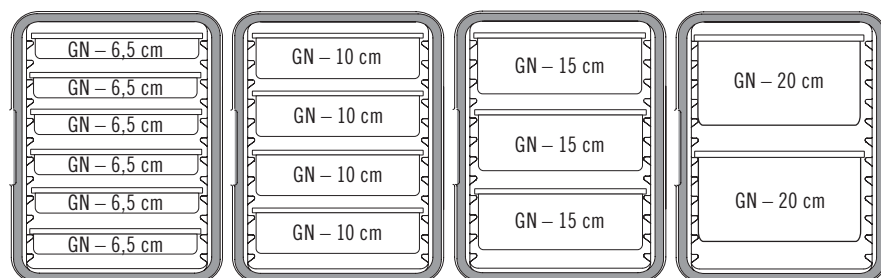


Leur design unique permet de les empiler, pour une économie d'espace de stockage de 30 %.

EPP300 (GN 1/1)



EPP400 (GN 1/1)



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox® 4060

Conteneur à chargement frontal multifonction – 60 x 40 cm

EMPILABLES

Les Cam GoBox sont empilables entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes

IDENTIFICATION FACILE

Un emplacement incorporé maintient en place les étiquettes de menu en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes solubles StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les unités Cam GoBox.

ACCÈS COMPLET À 270°

Les charnières et les verrous de la porte permettent de l'ouvrir à 270° et de la maintenir ouverte sur le côté pour faciliter l'accès aux produits. Les verrous maintiennent la porte bien fermée pendant le transport.



MANIPULATION POSSIBLE DES 4 CÔTÉS

Système ingénieux de poignées intégrées sur le dessus des unités à chargement frontal : la manutention facile par les quatre côtés.

CONCEPTION UNIQUE

Un compartiment pour les plaques eutectiques ou les plaques chaudes se trouve contre la paroi interne du fond afin d'éviter les gouttes dues à une condensation en hauteur, et permet de mieux répartir la chaleur à l'intérieur du conteneur.

OUVERTURE ET FERMETURE FACILES

Grâce à la forme biseautée de ses montants, la porte se referme et se verrouille sans effort. Verrous résistants pour une utilisation prolongée.

FACILITE L'ÉGOUTTEMENT

Dispositif d'évacuation de la condensation pour faciliter l'égouttement.



Conteneur à chargement frontal avec glissières intégrées

Les conteneurs à chargement frontal avec glissières intégrées sont conçus pour maintenir en place des bacs 60 x 40 cm, des plateaux et des plaques de pâtisserie pendant le transport.

Conteneur avec 6 glissières intégrées



| | |
|---------------------------------|---------------------------|
| CODE | EPP4060F6R |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 77 x P 54 x H 68,7 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 61,5 x P 41 x H 58,5 cm |
| ESPACEMENT ENTRE LES GLISSIÈRES | 6 cm |
| POIDS UNITÉ | 6,34 kg |
| VOLUME | 126 L |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : 1 | |

Conteneur avec 9 glissières intégrées



| | |
|---------------------------------|---------------------------|
| CODE | EPP4060F9R |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 77 x P 54 x H 68,7 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 61,5 x P 41 x H 58,5 cm |
| ESPACEMENT ENTRE LES GLISSIÈRES | 3,5 cm |
| POIDS UNITÉ | 6,6 kg |
| VOLUME | 126 L |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : 1 | |

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures



10 Conçu pour la livraison

Note : pour un résultat optimal, chargez les bacs à une température comprise entre 82° et 88°C. Le chargement de bacs métalliques dont la température est supérieure à 120°C endommagera l'unité de transport.

Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Conteneur à chargement frontal – 60 x 40 cm

Conteneur à chargement frontal sans glissières

Le conteneur multifonction sans glissières est conçu pour transporter des caisses de 60 x 40 cm remplies de produits emballés ou préemballés. Ce conteneur peut être modifié pour être équipé de glissières réglables en inox, en option, EPP4060FPR1*, pour transporter un ensemble de caisses de 60 x 40 cm, de plaques de pâtisserie et de plateaux, le tout dans le même conteneur.



| | |
|-------------------------|----------------------------------|
| CODE | EPP4060FNR |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 77 x P 54 x H 68,7 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 61,5 x P 41 x H 58,5 cm |
| POIDS UNITÉ | 6,1 kg |
| VOLUME | 155 L |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1 *Voir accessoires.

Conteneur à chargement frontal avec glissières réglables

Le conteneur multifonction avec glissières réglables est conçu avec 2 ensembles de glissières réglables en inox, en option.* Ce design exclusif offre à l'utilisateur un maximum de flexibilité pour transporter un ensemble de caisses de 60 x 40 cm, de plaques de pâtisserie et de plateaux, le tout dans le même conteneur.



| | |
|-------------------------|----------------------------------|
| CODE | EPP4060FADJR |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 77 x P 54 x H 68,7 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 61,5 x P 41 x H 58,5 cm |
| POIDS UNITÉ | 8,17 kg |
| VOLUME | 155 L |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1 *Possibilité d'acheter des glissières supplémentaires séparément. Voir Accessoires.



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox® 4060

Conteneurs à chargement par le haut pour des caisses de 60 x 40 cm



Poignées moulées pour faciliter le transport et le stockage.

Un emplacement incorporé maintient en place les étiquettes de menu en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les Cam GoBox.

Les Cam GoBox sont empilables entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.

Ce conteneur à chargement par le haut de 60 x 40 cm est léger et conçu pour maintenir les aliments au chaud ou au froid pendant plus de 4 heures. Conçus pour transporter, entre autres, des caisses de boulangerie, les GoBox 60 x 40 offrent suffisamment d'espace pour une plaque eutectique Camchiller® ou une plaque chaude Camwarmer® pour maintenir la constance de la température. Des poignées ergonomiques moulées pour faciliter la manutention et le transport.



Conteneur à chargement par le haut de 20 cm de profondeur



Conteneur à chargement par le haut de 30 cm de profondeur

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| CODE | EPP4060T200 |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 69 x P 49 x H 27 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 62,5 x P 42,5 x H 20,5 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,4 kg |
| VOLUME | 53 L |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| CODE | EPP4060T300 |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 69 x P 49 x H 37 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 62,5 x P 42,5 x H 30,5 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,7 kg |
| VOLUME | 80 L |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures



12 Conçu pour la livraison

Note : pour un résultat optimal, chargez les bacs à une température comprise entre 82° et 88°C. Le chargement de bacs métalliques dont la température est supérieure à 120°C endommagera l'unité de transport.

Camchiller®

Les plaques eutectiques froides (Camchillers) sont conçues pour augmenter le temps de maintien au froid des aliments. Il suffit de les mettre à plat au congélateur toute une nuit puis de les placer sur le dessus de votre conteneur à chargement par le haut ou de votre conteneur à chargement frontal.



| | |
|----------------------|----------------------------|
| CODE | CP3253 |
| DESCRIPTION | Camchiller GN 1/1 |
| CONVIENT POUR | Pour toutes les GoBox 4060 |
| DIMENSIONS | L 53 x P 32,5 x H 3 cm |
| POIDS UNITÉ | 3,9 kg |
| COULEUR | Bleu glacier (443) |
| Carton : 1 | |

Camwarmer®

Les plaques chaudes (Camwarmer) sont conçues pour augmenter le temps de maintien au chaud des aliments. Mettez-les dans un bain d'eau chaude pendant 40 minutes et placez-les au fond de votre conteneur à chargement par le haut ou de votre conteneur à chargement frontal.



| | |
|----------------------|----------------------------|
| CODE | HP3253 |
| DESCRIPTION | Camwarmer GN 1/1 |
| CONVIENT POUR | Pour toutes les GoBox 4060 |
| DIMENSIONS | L 53 x P 32,5 x H 3 cm |
| POIDS UNITÉ | 3,25 kg |
| COULEUR | Rouge feu (444) |
| Carton : 1 | |

Camdolly® pour Cam GoBox 4060



| | |
|------------------------|--|
| CODE | CD4060EPP |
| DESCRIPTION | Camdolly pour Cam GoBox 4060 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins |
| POIDS UNITÉ | 5,27 kg |
| CAPACITÉ CHARGE | 250 kg |
| COULEUR | Rouge vif (158) |
| Carton : 1 | |

Kit glissières réglables pour EPP4060FNR

Les cadres en inox et les 2 ensembles de glissières sont conçus pour donner à l'utilisateur la flexibilité d'ajuster et de créer les espaces entre les glissières, selon les besoins.



| | |
|--------------------|---|
| CODE | EPP4060FPR1 |
| DESCRIPTION | Cadres en inox et 2 ensembles de glissières |
| DIMENSIONS | L 60 x P 1 x H 58 cm |
| POIDS UNITÉ | 2,07 kg |
| COULEUR | Argent (000) |
| Carton : 1 | |

Kit de glissières pour EPP4060FPR1

Il est possible séparément d'acheter ce kit de 2 glissières réglables en inox, afin de transporter plus d'articles dans le même conteneur.



| | |
|--------------------|---------------------------------------|
| CODE | EPP4060FPR1 |
| DESCRIPTION | Kit de 2 glissières réglables en inox |
| DIMENSIONS | L 60 x P 3 x H 3 cm |
| POIDS UNITÉ | 0,42 kg |
| COULEUR | Argent (000) |
| Carton : 1 | |

Cam GoHeat™

Chauffe jusqu'à 75°C en seulement 10 minutes après branchement. Mettez-les dans le fond de votre conteneur isotherme ou utilisez-les pour présenter des aliments chauds sur une table, un comptoir ou un buffet.



| | |
|---|--|
| CODE | CGH100WUK 100W, 230V* UK CGH200WUK 200W, 230V* UK CGH100WEU 100W, 230V* EU CGH200WEU 200W, 230V* EU CGH1W12VCAR 100W, 12V - 14,2V Auto |
| DIMENSIONS | L 49,5 x P 28,5 x H 1,2 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,1 kg |
| COULEUR | Argent (486) |
| Carton : 1 *courant alternatif 220-240 V. | |

Étiquettes d'identification en plastique



| | |
|--------------------|---|
| CODE | EPPID5 |
| DESCRIPTION | Les étiquettes d'identification en plastique conviennent pour toutes les Cam GoBox 4060 |
| COULEUR | (000) |
| Carton : 1 | |



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Conteneur pour pizza à chargement par le haut

Les aérations évacuent la vapeur pour conserver le croustillant de la pâte.

Pour des boîtes à pizza de 33 x 33 cm.



Disponible en quatre hauteurs différentes pour contenir de deux à huit pizzas.

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures



Conteneur pour pizza Cam GoBox à chargement par le haut 10 cm de hauteur



| | |
|------------------|-------------------------|
| CODE | EPPZ35100 sans poignée |
| EXTERIOR DIM. | L 41 x P 41 x H 17,4 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 35 x P 35 x H 10 cm |
| POIDS UNITÉ | 0,68 kg |
| CAPACITÉ* | 2 pizzas |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1

Conteneur pour pizza Cam GoBox à chargement par le haut de 17,5 cm de hauteur



| | |
|----------------------|--|
| CODE | EPPZ35175 sans poignée EPPZ35175BST avec poignée noire EPPZ35175RST avec poignée rouge |
| EXTERIOR DIM. | L 41 x P 41 x H 24,9 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 35 x P 35 x H 17,5 cm |
| POIDS UNITÉ | 0,82 kg / 0,89 kg avec poignée |
| CAPACITÉ* | 4 pizzas |
| COULEUR DU CONTENEUR | Noir (110) |

Carton : 1

Conteneur pour pizza Cam GoBox à chargement par le haut de 26,5 cm de hauteur



| | |
|----------------------|--|
| CODE | EPPZ35265 sans poignée EPPZ35265BST avec poignée noire EPPZ35265RST avec poignée rouge |
| EXTERIOR DIM. | L 41 x P 41 x H 33,9 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 35 x P 35 x H 26,5 cm |
| POIDS UNITÉ | 1 kg / 1,07 kg avec poignée |
| CAPACITÉ* | 6 pizzas |
| COULEUR DU CONTENEUR | Noir (110) |

Carton : 1

Conteneur pour pizza Cam GoBox à chargement par le haut de 33 cm de hauteur



| | |
|----------------------|--|
| CODE | EPPZ35330 sans poignée EPPZ35330BST avec poignée noire EPPZ35330RST avec poignée rouge |
| EXTERIOR DIM. | L 41 x P 41 x H 40,4 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 35 x P 35 x H 33 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,23 kg / 1,3 kg avec poignée |
| CAPACITÉ* | 8 pizzas |
| COULEUR DU CONTENEUR | Noir (110) |

Carton : 1

*Avec boîte à pizza 33 x 33 x 4 cm



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Conteneur pour boissons et EPP280 avec poignée



Built-in Security Hasp

Conçu pour contenir 12 articles hauts, de contenance 750 mL, tels que des bouteilles de vin, ou 12 bouteilles en plastique de 1,5 litres.

EPPBEVBKST

EPPBEVRDST



Fourni avec une poignée de transport pratique en plastique.

EPP280RDST

Conteneur à boissons



CODE EPPBEVBKST avec poignée noire
EPPBEVRDST avec poignée rouge

EXTERIOR DIM. L 42 x P 33,5 x H 42 cm

DIM. INTÉRIEURES L 35,8 x P 27,3 x H 36,7 cm

POIDS UNITÉ 1,02 kg

CAPACITÉ 35 L

COULEUR DU CONTENEUR Noir (110)

Carton : 1

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures



EPP280 avec poignée



CODE EPP280BKST avec poignée noire
EPP280RDST avec poignée rouge

EXTERIOR DIM. L 39 x P 33 x H 31,6 cm

DIM. INTÉRIEURES L 33 x P 27 x H 25,3 cm

POIDS UNITÉ 0,7 kg

CAPACITÉ 22,3 L

COULEUR DU CONTENEUR Noir (110)

Carton : 1



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Conteneur multifonction à chargement par le haut



Conçu pour contenir de la vaisselle jetable ou des bacs à glace de 5 litres.

Les Cam GoBox sont empilables entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.

Un emplacement incorporé maintient en place les étiquettes de menu en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les Cam GoBox.

Poignées moulées pour faciliter le transport et le stockage.

VAISSELLE JETABLE CAPACITÉ



| CAM GOBOX | 18 x 18 x 3 CM | 19 x 20 x 6 CM |
|-----------|----------------|----------------|
| EPPCB205 | 24 | 24 |
| EPPCB250 | 30 | 42 |
| EPPCB320 | 42 | 48 |

Pour vaisselle scellée jetable et bacs à glace de 20,5 cm de profondeur



| CODE | EPPCB205 |
|------------------|---------------------------|
| DIM. EXTÉRIEURES | L 61 x P 43 x H 27 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 54,8 x P 36,8 x H 20 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,18 kg |
| VOLUME | 41 L |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1

Pour vaisselle scellée jetable et bacs à glace de 25 cm de profondeur



| CODE | EPPCB250 |
|------------------|---------------------------|
| DIM. EXTÉRIEURES | L 61 x P 43 x H 32 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 54,8 x P 36,8 x H 25 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,33 kg |
| VOLUME | 50,5 L |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1

Pour vaisselle scellée jetable et bacs à glace de 32 cm de profondeur



| CODE | EPPCB320 |
|------------------|---------------------------|
| DIM. EXTÉRIEURES | L 61 x P 43 x H 39 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 54,8 x P 36,8 x H 32 cm |
| POIDS UNITÉ | 1,45 kg |
| VOLUME | 64,5 L |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 1

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
4+ heures

Maintient la glace au froid pendant 1 heure.



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Boîte de livraison de repas quatre compartiments

Comprend une étiquette de menu intégrée pour l'identification du contenu.

L'excellente isolation maintient les aliments au chaud ou au froid.

Maintient les articles séparés et en place.

VAISSELLE JETABLE

| | 18 x 18 x 3 CM | 19 x 20 x 6 CM |
|------------------|----------------|----------------|
| CAM GOBOX | | |
| EPPMD4835 | 4 | 24 |

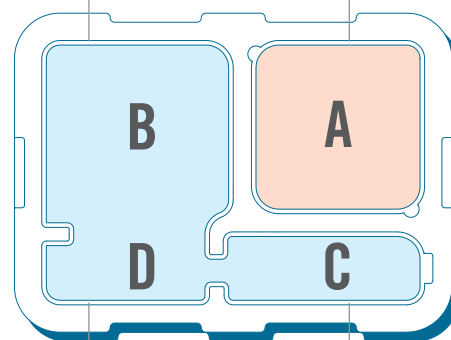
Boîte de livraison de repas quatre compartiments

Conçue pour recevoir deux repas complets (y compris des produits chauds, des produits froids, du pain ou un fruit, une boisson et des couverts), l'unité Cam GoBox à 4 compartiments est parfaite pour les repas des personnes âgées, les écoles, les hôpitaux et les services traiteur. Les compartiments isothermes séparent les aliments chauds et froids pour les maintenir à des températures de sécurité.



COMPARTIMENT ALIMENTS FROIDS
Pour des plats de 21 x 21 x 11 cm

COMPARTIMENT ALIMENTS CHAUDS
Pour des plats de 19 x 19 x 11 cm



Pour un fruit ou du pain : 18 x 8 x 11 cm

Pour une bouteille et des couverts : 21 x 8,5 x 11 cm

| | |
|-------------------------|----------------------------------|
| CODE | EPPMD4835 |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 48 x P 35 x H 16,7 cm |
| DIM. INTÉRIEURES | L 54,8 x P 36,8 x H 32 cm |
| POIDS UNITÉ | 400 g |
| COULEUR | Bleu (168) |
| Carton | : 1 |

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE
2+ heures



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Le système de livraison de repas Cam GoBox Tablotherm



Fabriqué en polypropylène expansé.

Excellente isolation et excellente rétention de la température.

Maintient les aliments au chaud ou au froid dans une unité pendant plus de 60 minutes.

Système de livraison de repas empilable, léger et individuel pour un acheminement et un stockage aisés.



RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

1+ heure



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

Le système de livraison de repas Cam GoBox Tablotherm

Tablotherm Cam GoBox® seulement



| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| CODE | ITENEPP |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 37 x P 53 x H 11,8 cm |
| COULEUR | Gris (107) |
| Carton : | 1 |

Cam GoBox Tablotherm avec accessoires



| | |
|-------------------------|--|
| CODE | ITENEPP1118 |
| INCLUS | 2 plats rectangulaires avec couvercles 2 bols ronds avec couvercles |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 37 x P 53 x H 11,8 cm |
| COULEUR | Gris (107) |
| Carton : | 1 |

| | |
|-------------------------|--|
| CODE | ITENEPP21 |
| INCLUS | 1 plat rond avec couvercle 2 bols ronds avec couvercles |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 37 x P 53 x H 11,8 cm |
| COULEUR | Gris (107) |
| Carton : | 1 |

| | |
|-------------------------|--|
| CODE | ITENEPP23 |
| INCLUS | 1 plat à deux compartiments avec couvercle 2 bols ronds avec couvercles |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 37 x P 53 x H 11,8 cm |
| COULEUR | Gris (107) |
| Carton : | 1 |



| | |
|-------------------------|---|
| CODE | ITENEPP1118H |
| INCLUS | 2 plats rectangulaires avec couvercles 2 bols ronds isothermes avec couvercles |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 37 x P 53 x H 11,8 cm |
| COULEUR | Gris (107) |
| Carton : | 1 |

| | |
|-------------------------|---|
| CODE | ITENEPP21H |
| INCLUS | 1 plat rond avec couvercle 2 bols ronds isothermes avec couvercles |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 37 x P 53 x H 11,8 cm |
| COULEUR | Gris (107) |
| Carton : | 1 |

| | |
|-------------------------|--|
| CODE | ITENEPP23H |
| INCLUS | 1 plat rond à deux compartiments avec couvercle 2 bols ronds isothermes avec couvercles |
| DIM. EXTÉRIEURES | L 37 x P 53 x H 11,8 cm |
| COULEUR | Gris (107) |
| Carton : | 1 |

Sacs à pizza et sacs pour traiteur – livraison et dépôt

Les Cambro GoBag aident à préserver les produits phares que vos clients adorent. Vos recettes, votre qualité et votre marque sont livrées à vos clients - saines et sauves.



Préparation

Pour repas à emporter
et livraison

Transport

Porte avant

Fabrication de qualité avec plus de 35 années de performances avérées

Des matériaux de haute qualité et de fabrication solide sont essentiels pour préserver la qualité des aliments et conserver la bonne température jusqu'au client. Les Cambro GoBag présentent le même design que le sac à pizza isotherme original inventé en 1983 par Ingrid Kosar, fondatrice des Thermal Bags by Ingrid.



Sacs à pizza standard



- Matériau polyester 600 deniers, épais et résistant.
- Le matériau respirant préserve la qualité des aliments.
- L'isolation haute densité maintient les aliments au chaud.
- Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.



| | |
|--------------------|--|
| CODE | GBP216 |
| DESCRIPTION | Pour deux boîtes à pizza de 40,6 cm ou trois boîtes de 35,5 cm |
| DIMENSIONS | L 42 x P 46 x H 16,5 cm |
| COULEURS | Noir (110), Rouge (521) |
| Carton : 4 | |



| | |
|--------------------|--|
| CODE | GBP318 |
| DESCRIPTION | Pour trois boîtes à pizza de 45,7 cm ou quatre boîtes de 40,6 cm |
| DIMENSIONS | L 44,5 x P 51 x H 19 cm |
| COULEURS | Noir (110), Rouge (521) |
| Carton : 4 | |



| | |
|--------------------|--|
| CODE | GBP518 |
| DESCRIPTION | Pour cinq boîtes à pizza de 45,7 cm ou plus de six boîtes de 40,6 cm |
| DIMENSIONS | L 49,5 x P 49,5 x H 32 cm |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : 4 | |



| | |
|--------------------|--|
| CODE | GBP220 |
| DESCRIPTION | Pour deux boîtes à pizza de 51 cm ou trois boîtes de 45,7 cm |
| DIMENSIONS | L 43 x P 55 x H 16,5 cm |
| COULEURS | Noir (110), Rouge (521) |
| Carton : 4 | |

Sacs pliables pour traiteur et livraison



| | |
|--------------------|---------------------------------------|
| CODE | GBD101011 |
| DESCRIPTION | Sac de livraison pliable petit format |
| DIMENSIONS | L 25,5 x P 25,5 x H 28 cm |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : 4 | |



| | |
|--------------------|---------------------------------------|
| CODE | GBD121515 |
| DESCRIPTION | Sac de livraison pliable format moyen |
| DIMENSIONS | L 30,5 x P 38 x H 38 cm |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : 4 | |



| | |
|--------------------|--|
| CODE | GBD211417 |
| DESCRIPTION | Sac de livraison grand format pliable Pour bacs à aliments GN 1/1 |
| DIMENSIONS | L 53,5 x P 35,5 x H 43 cm |
| COULEUR | Noir (110) |
| Carton : 4 | |

- Matériau en nylon épais et résistant.
- L'intérieur en vinyle est facile à nettoyer.
- L'isolation haute densité maintient les aliments au chaud ou au froid.
- Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.



Conteneurs de transport isothermes professionnels Cambro® GoBag™

Sacs à chargement par le haut pour traiteur et livraison



| | |
|--------------------|-------------------------------|
| CODE | GBD13913 |
| DESCRIPTION | Sac de livraison petit format |
| DIMENSIONS | L 33 x P 23 x H 33 cm |
| COULEURS | Noir (110) |

Carton : 4

| | |
|--------------------|-------------------------------|
| CODE | GBD151212 |
| DESCRIPTION | Sac de livraison format moyen |
| DIMENSIONS | L 38 x P 30,5 x H 30,5 cm |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 4



| | |
|--------------------|--|
| CODE | GBD211414 |
| DESCRIPTION | Sac de livraison grand format Pour bacs à aliments GN 1/1 |
| DIMENSIONS | L 53,5 x P 35,5 x H 35,5 cm |
| COULEUR | Noir (110) |

Carton : 4



Astuces

Cam GoBox®

1. Remplissez le conteneur à sa pleine capacité pour optimiser la rétention de température.
2. Utilisez des bacs à aliments ou des films plastiques pour préserver l'hygiène du conteneur.
3. Nettoyez rapidement les déversements après utilisation.
4. Aérez le conteneur après utilisation.
5. Lavez fréquemment avec une solution contenant du vinaigre et de l'eau.

Cambro GoBag™

1. Gardez le sac hermétiquement fermé pendant la livraison.
2. Essuyez rapidement les déversements.
3. Nettoyez le sac après utilisation.
4. Faites sécher à l'air libre après utilisation ou nettoyage.



Les options de livraison Cambro en bref



GoBox®



GoBag™

| Application | GoBox® | GoBag™ |
|---|--------|--------|
| Pour repas à emporter et livraison | • | |
| Livraison/transport | • | • |
| Maintient au chaud ou au froid pendant 1 heure ou moins | | • |
| Maintient au chaud ou au froid pendant 4 heures | • | |
| Capacité | | |
| Pizza | • | • |
| Conteneurs pour repas à emporter | • | • |
| Bacs GN et bacs jetables pour restauration | • | • |
| Transport | | |
| Poids produit inférieur à 2,5 kilogrammes | • | • |
| Empilable sur chariot | • | |
| Poignées de transport intégrées | | • |
| Poignées de transport en option | • | |
| Entretien et stockage | | |
| Pliable pour le stockage | | • |
| Lavable en lave-vaisselle | • | |
| Nettoyage facile | • | • |

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™
www.cambro.com

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

CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS
TÉL : (49) 7022 90 100 0
FAX: (49) 7022 90 100 19
cambroeuropa@cambro.com

CAMBRO UK
TÉL : Numéro vert 0800 587 0057
FAX : 0845 280 3411
cambrouk@cambro.com

CAMBRO IRELAND
TÉL : Numéro vert 1800 509 046
FAX : 01 633 55 76
cambroireland@cambro.com