

Chargement Frontal

Ultra Pan Carrier Modèle

UPCH400, UPCH4002, UPCHW400, UPCHW4002, UPCHD400, UPCHD4002

Ultra Camcart Modèle

UPCH800, UPCH8002, UPCHT800, UPCHT8002, UPCHTD800, UPCHTD8002, UPCHBD800, UPCHBD8002



Caractéristiques et Avantages

- Parfaits en cas d'ouverture et de fermeture fréquentes, de température ambiante extrêmement froide et d'événements longue durée, les modèles Hot Holding Ultra Pan Carriers et Ultra Camcarts prolongent la durée de conservation des aliments chauds et garantissent la sécurité des aliments. Une véritable alternative économique aux grandes armoires chauffantes.
- Les transporteurs polyvalents prennent en charge un large éventail de textures et de types d'aliments.
- Parfaits pour le transport des aliments chauds pour les événements hors locaux, les réceptions d'entreprise ou le transport des aliments depuis les cuisines centrales jusqu'aux installations annexes.
- Alliant durabilité et performances de conservation fiables, ces modèles s'adaptent parfaitement à une large gamme de bacs à aliments de taille ½, 1/3 et standard GN ainsi qu'aux plaques à pâtisserie de taille ½.
- Le feu doux (65,6 à 73,9 °C) fournit une plage de température idéale pour garantir la sécurité et la chaleur des aliments tout en maintenant la teneur en humidité et en empêchant toute cuisson inappropriée.
- Conformité HACCP grâce au maintien des aliments chauds à des températures sûres.
- Pour des résultats optimaux de maintien de la température, préchauffez l'unité pendant 45 minutes à partir de la température ambiante.
- Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte.
- L'extérieur de l'unité, en polyéthylène et résistant, reste froid au toucher.
- L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée.
- Le bouchon à évent répartit équitablement la pression et dégage la vapeur.
- Un loquet hermétique en nylon de 23 cm s'ouvre et se ferme facilement, sans plier.
- Les poignées moulées ergonomiques sont incassables.
- Le modèle UPCH400 est empilable avec les modèles UPCS400 et UPC400 pour un transport pratique et un encombrement minimum.
- Les jeux de 12 glissières moulées, espacées uniformément, par compartiment (1 pour UPCH400 et 2 pour UPCH800) s'adaptent aux différentes profondeurs de bacs et optimisent la capacité.
- UPCH400 sur roues ou CD400 Camdolly®.
- Le modèle Hot Holding Ultra Camcart UPCH800 est équipé de roues.
- Un cordon d'alimentation amovible de 2,7 m peut également être enroulé et fixé pour le transport avec une sangle en vinyle sur le côté gauche de l'unité.
- Le voyant lumineux s'allume lorsque l'unité est sous tension.
- Le thermomètre situé à l'intérieur de la porte peut se retirer facilement pour le nettoyage.
- Modèles lavables au lave-vaisselle (sans élément chauffant ou thermomètre).
- Électrique.
- Ces modèles consomment moins d'énergie que trois ampoules de 100 watts.
- Les modèles UPCH400 et UPCH800 ne nécessitent aucun montage. Les modèles UPC400 et UPCH800 non électriques peuvent être équipés ultérieurement d'une porte chauffante rénoverée en un temps de montage minimal.
- Ce modèle est disponible en 5 couleurs.
- Ce modèle est disponible en 110 et 220 volts.

Article n° _____

Code d'identification
du rédacteur de descriptif _____

N° de modèle _____

Quantité _____



UPCH800



UPCH400



Le cordon amovible se range de manière sûre pour le transport.



L'élément chauffant

Homologations



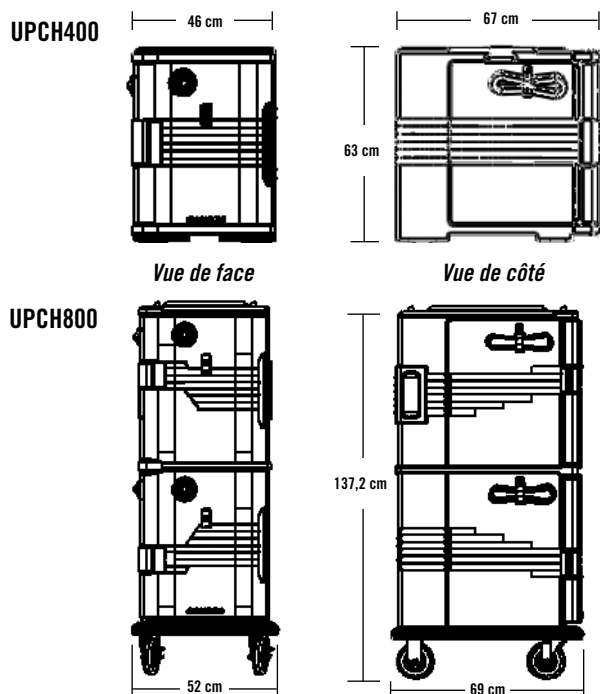
Chargement Frontal

Ultra Pan Carrier Modèle

UPCH400, UPCH4002, UPCHW400, UPCHW4002, UPCHD400, UPCHD4002

Ultra Camcart Modèle

UPCH800, UPCH8002, UPCHT800, UPCHT8002, UPCHTD800, UPCHTD8002, UPCHBD800, UPCHBD8002



Article n° _____

Code d'identification

du rédacteur de descriptif _____

N° de modèle _____

Quantité _____

TEMPÉRATURE INTERNE	65°–74°C
TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT (A partir d'une température ambiante jusqu'à la température moyenne entre 65°C et 74°C)	1 heure
TEMPS DE RÉTABLISSEMENT*	3 minutes (Temps pour rétablir la température après ouverture de la porte pendant 30 secondes)
TEMPS DE TRANSPORT*	4 heures+ (Temps pendant lequel, une fois la température atteinte de 74°C, l'unité peut rester en mode passif/débranché avant que la température du contenu ne descende à 65°C.)

* Sur la base d'essais effectués avec 6 bacs GN H-pan de 15,24 cm de profondeur fermés par des couvercles GripLids® et contenant approximativement 14,2 litres d'eau à 87,7°C. (Les températures sont celles de l'eau, et non de l'air, dans le chariot.)

MODÈLE	UPCH400 / UPCH800 (110 VAC MODÈLE)	UPCH400 / UPCH800 (220 VAC MODÈLE)
Caractéristiques électriques		
Tension requise	110 - 120 VAC	200 - 230 VAC
Intensité maximale	2.0a	1.2a
Puissance	230w	265w
Fréquence	50/60	50/60
Type de fiche	Nema 5-15P	Euro plug, CEE7
Cord Connector / Inlet	C15 / C16	C15 / C16
Longueur du cordon électrique	2,7 m	2,7 m
Guide De Capacité	UPCH400	UPCH800
Bac à aliments de 6,5 cm de profondeur	6	12
Bac à aliments de 10 cm de profondeur	4	8
Bac à aliments de 15 cm de profondeur	3	6
Bac à aliments de 20 cm de profondeur	2	4

CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONS INTÉRIEURES	CARTON POIDS / KG.(VOL. M³)
Conteneurs Ultra Pan Carrier à 1 compartiment pour conservation au chaud				
UPCH400	Ultra Pan Carrier chauffant, 110V	46 x 67 x 63 cm	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	20,45 (0,225)
UPCH4002	Ultra Pan Carrier chauffant, 220V	46 x 67 x 63 cm	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	20,45 (0,225)
UPCHW400	Ultra Pan Carrier chauffant, 110V avec roulettes	46 x 67 x 79,4 cm	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	24,55 (0,283)
UPCHW4002	Ultra Pan Carrier chauffant, 220V avec roulettes	46 x 67 x 79,4 cm	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	24,55 (0,283)
UPCHD400*	Porte de rechange, UPCH400 chauffant, 110V	46 x 9 x 53,3 cm	—	5,91 (0,026)
UPCHD4002*	Porte de rechange, UPCH400 chauffant, 220V	46 x 9 x 53,3 cm	—	6,26 (0,026)
CD400	Camdolly®	53 x 70 x 23 cm	—	7,3 (0,09)
400STP	Courroie	5 m long	—	0,5 (—)
Chariots Ultra Camcart à 2 compartiments pour conservation au chaud				
UPCH800	Ultra Camcart chauffant, 110V	52 x 69 x 137,2 cm	33 x 54,5 x 48,5 cm	43,36 (0,563)
UPCH8002	Ultra Camcart chauffant, 220V	52 x 69 x 137,2 cm	33 x 54,5 x 48,5 cm	43,36 (0,563)
UPCHT800	Ultra Camcart avec porte chauffante supérieure uniquement, 110V	52 x 69 x 137,2 cm	33 x 54,5 x 48,5 cm	43,64 (0,563)
UPCHT8002	Ultra Camcart avec porte chauffante supérieure uniquement, 220V	52 x 69 x 137,2 cm	33 x 54,5 x 48,5 cm	43,64 (0,563)
UPCHTD800*	Porte de rechange supérieure pour UPCH800 chauffant, 110V	46 x 9 x 53,3 cm	—	5,91 (0,026)
UPCHTD8002*	Porte de rechange supérieure pour UPCH800 chauffant, 220V	46 x 9 x 53,3 cm	—	5,91 (0,026)
UPCHBD800*	Porte de rechange inférieure pour UPCH800 chauffant, 110V	46 x 9 x 53,3 cm	—	5,91 (0,026)
UPCHBD8002*	Porte de rechange inférieure pour UPCH800 chauffant, 220V	46 x 9 x 53,3 cm	—	5,91 (0,026)

UPCH Nb./carton : 1. CD400 Couleurs: Café (157), Marron Foncé (131), Noir (110), Bleu Ardoise (401), Gris (180). CD400 Nb./carton : 1

HD : roues à grande résistance et à module d'élasticité élevé 15,24 x 5,08 cm, 2 fixes, 2 pivotantes à frein

* REMARQUE : Les portes de rechange/conversion des UPCH800(2) / UPCH1600(2) (haut) et de l'UPCH1600(2) (bas) ne sont pas interchangeables.

Spécifications Architecturales et d'ingénierie

Le bac de transport isolant à chargement frontal électrique destiné au transport et à la restauration doit être un bac Ultra Pan Carrier, modèle UPCH400 ou Ultra Camcart UPCH800, fabriqué par Cambro Mfg. Co., Huntington Beach, Californie 92647, États-Unis. Il doit être en polyéthylène et polyuréthane expansé. Il doit disposer d'un cordon d'alimentation amovible de 2,7 m et sa porte doit contenir une unité chauffante non corrosive. Il doit comprendre un voyant lumineux à l'avant et maintenir la température entre 65 et 74 °C. Il doit disposer d'une sangle en vinyle sur le côté gauche. Il doit disposer d'un évent intégré noir pour répartir équitablement la pression et dégager la vapeur. Il doit comprendre un joint amovible. Il doit disposer de 12 jeux de glissières moulées, espacées uniformément, par compartiment et transporter des bacs à aliments de taille ½, 1/3 et standard GN ainsi que des plaques à pâtisserie de taille ½. Il doit comprendre un loquet en nylon durable et la porte du compartiment doit s'ouvrir à 240°. Il doit disposer de poignées moulées ergonomiques de chaque côté. Il doit être disponible en 5 couleurs.

CAMBRO
www.cambro.com

© Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647-2056, U.S.A.

Telephone 714 848 1555

Toll Free 800 854 7631

Customer Service Department 800 833 3003

Web www.cambro.com



UPCH Couleurs

Granite Gris (191)	Granite Vert (192)	Bleu Ardoise (401)
Marron Foncé (131)	Noir (110)	

Homologations