



Guida Completa per la Conservazione Degli Alimenti

Un unico fornitore. Produzione e distribuzione globale

CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

www.cambro.com

Scelto dai Professionisti della Ristorazione da Oltre 75 Anni

Cambro è leader nel settore delle soluzioni professionali per lo stoccaggio alimentare, offrendo la più ampia gamma di prodotti senza BPA, sicuri per il contatto con gli alimenti e apprezzati dai professionisti della ristorazione di tutto il mondo.

Dalle bacinelle Gastronorm (GN) ai contenitori quadrati, rotondi e alle casse per alimenti, ogni prodotto Cambro è progettato per garantire sicurezza, durata e uniformità. Grazie a una produzione e distribuzione globali, puoi contare sulla stessa qualità Cambro ovunque operi la tua cucina.





Qualità e Prestazioni

Gli operatori della ristorazione di tutto il mondo credono profondamente nel valore dei prodotti Cambro per aiutarli a conservare, trasportare e servire gli alimenti in modo sicuro ai propri clienti.

"In Cambro, ogni decisione progettuale di prodotto si basa sul principio fondamentale della sicurezza alimentare."

Argyle Campbell – Proprietario e CEO
Cambro Manufacturing

INDICE

Guida alla Selezione
dei Materiali per lo
Stoccaggio

4

Bacinelle Gastronorm
Camview™ & Coperchi

6-7

Bacinelle Gastronorm in
Polipropilene & Coperchi

8-9

Bacinelle GN SafeTrak™ e
Coperchi Colore

10-11

Coperchi a tenuta per
Bacinelle Gastronorm
in Polipropilene

12-13

Bacinelle Gastronorm
per Alte Temperature

14-15

Bacinelle Gastronorm
H-Pan™ con manici

16-17

Barattoli Quadrati
CamSquares® FreshPro in
Polipropilene

18-21

Barattoli Rotondi
CamSquares® FreshPro in
Polipropilene

22-23

Barattoli Quadrati Mini
CamSquares® FreshPro in
Polipropilene

24-25

Scatole per la
Conservazione Degli
Alimenti in Polietilene

26

Cassette per Impasto
Pizza

27

Guida alla Selezione dei Materiali

Le bacinelle gastronorm Cambro (GN) sono progettate per offrire prestazioni affidabili in ogni fase del servizio di ristorazione, dai locali di stoccaggio ai tavoli di preparazione, dalle aree di mantenimento alle linee di servizio.

Le bacinelle gastronorm (GN) Cambro garantiscono una qualità costante e la piena compatibilità con tutti i sistemi GN standard. Che siano realizzate in materiale per alte temperature o in polipropilene traslucido, con o senza etichettatura "in-mold", sono prodotte con materiali resistenti e privi di BPA, per assicurare sicurezza alimentare, freschezza ed efficienza in ogni fase del processo.



Camview®



Polipropilene



H-Pan™ Alta Temperatura

UTILIZZO	Ideali per l'uso in ambienti freddi o a temperatura ambiente	Ideali per l'uso in ambienti freddi o a temperatura ambiente	Ideali per l'uso in ambienti freddi, caldi (microonde, forno, tavoli a bagnomaria e vetrine riscaldate) o a temperatura ambiente
TIPO DI MATERIALE	Senza BPA	Senza BPA	Senza BPA
RANGE DI TEMPERATURA	Da -40° a 90° C	Da -40° a 85° C	Da -40° a 190° C
COLORE	Trasparente	Traslucido	Ambra e Nero
LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE	✓	✓	✓
RESISTENZA ALLE SOSTANZE CHIMICHE	Alta	Alta	Alta
RESISTENZA AGLI URTI	Alta	Moderata	Alta
RESISTENZA ALLE MACCHIE	Moderata	Moderata	Alta



Classificato da NSF International, un'organizzazione indipendente e senza fini di lucro che certifica i prodotti che favoriscono l'igiene e la pulizia secondo i criteri da essa emanati.



Lavabile in lavastoviglie



Impilabile



Idoneo al contatto alimenti



La personalizzazione è disponibile. Solo per le aree non a contatto con il cibo

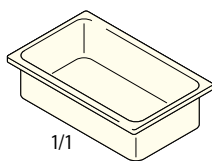


Un cartone di prodotto rientra nei limiti di peso e volume richiesti per la spedizione tramite corriere.

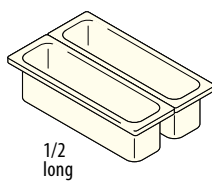


Tutte le bacinelle Gastronorm Camview, H-Pan e Polipropilene sono progettate nel rispetto degli standard Gastronorm EN 631-1.

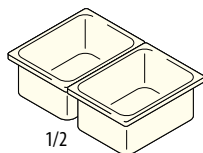
Misure



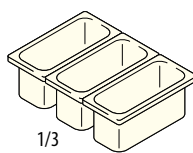
1/1



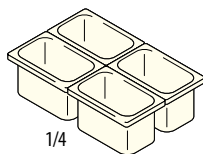
1/2 long



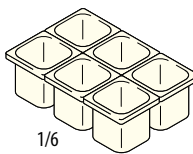
1/2



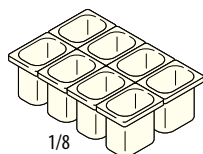
1/3



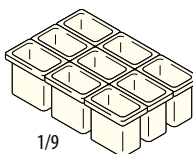
1/4



1/6

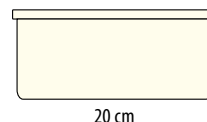


1/8

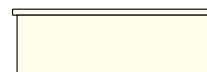


1/9

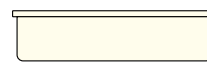
Profondità in cm



20 cm



15 cm



10 cm



6,5 cm



Bacinelle Gastronorm Camview®



GASTRONORM
STANDARD EN-631

Le bacinelle Gastronorm Camview rappresentano la soluzione Senza BPA ideale per garantire massima visibilità del contenuto durante il servizio. Il materiale con cui sono realizzate assicura elevata resistenza e durata, rendendole adatte sia per applicazioni a caldo che a freddo, dalla conservazione al trasporto fino al servizio.

Graduazioni incorporate in misure metriche per un facile controllo delle scorte disponibili.

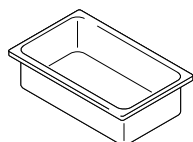
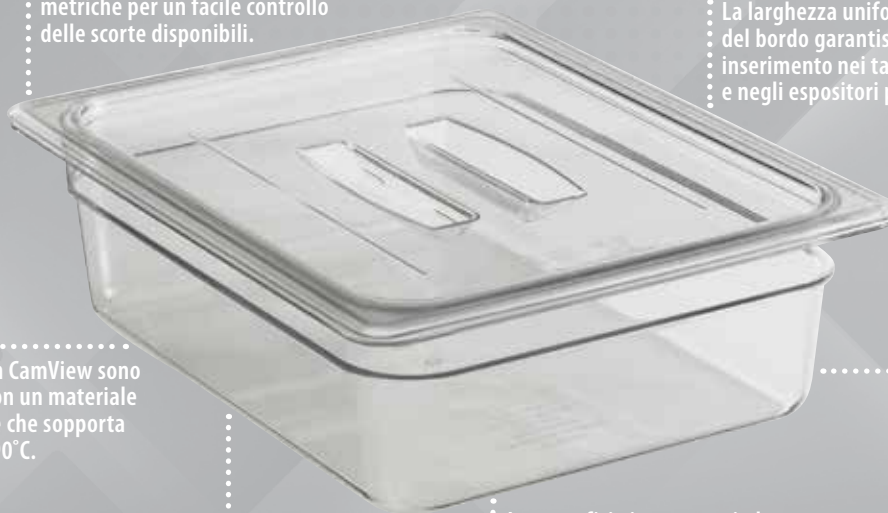
La larghezza uniforme di 1,27 cm del bordo garantisce un facile inserimento nei tavoli di preparazione e negli espositori per cibi.

Le bacinelle gastronorm CamView sono Senza BPA, realizzate con un materiale trasparente e resistente che sopporta temperature da -40° a 90°C.

Il materiale non reagisce con gli alimenti, riducendo al minimo il rischio di reazioni chimiche o acide potenzialmente pericolose.

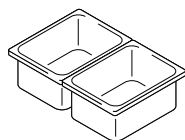
Il fondo in rilievo resiste ai graffi.

La superficie interna antiaderente aumenta la resa e favorisce la pulizia.



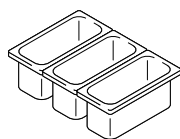
GN 1/1 32,5 x 53 cm

CODICE	12CV	14CV	16CV	18CV	10CVD**	10CVC**	10CVCH**	10PPCWSC	10PPCWSCT6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	8,5 L	13 L	19,5 L	25,6 L	Falso fondo forato	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



GN 1/2 26,5 x 32,5 cm

CODICE	22CV	24CV	26CV	28CV	20CVD**	20CVC**	20CVCH**	20CVCHN**	20PPCWSC	20PPCWSCT6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—	—	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	3 L	5,9 L	8,9 L	11,7 L	Falso fondo forato	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Coperchio con spacco mestolo e presa maniglia	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



GN 1/3 17,6 x 32,5 cm

CODICE	32CV	34CV	36CV	38CV	30CVD**	30CVC**	30CVCH**	30CVCHN**	30PPCWSC	30PPCWSCT6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—	—	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	2,4 L	3,6 L	5,3 L	6,9 L	Falso fondo forato	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Coperchio con spacco mestolo e presa maniglia	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

Confezione da: 6 **Colori delle Bacinelle GN:** Nero (110), Trasparente (135). **Colore**:** Trasparente (135).

Colori dei Coperchi a tenuta: Traslucido (190), SafeTrak Rosso (544), SafeTrak Blu (545), SafeTrak Verde (546), SafeTrak Giallo (547), SafeTrak Viola (548).
(Vedere la pagina 13 per la selezione dei colori)

Codice colore dei coperchi a tenuta assortiti: (300).

Test del Freddo

Camview® VS. Acciaio inossidabile

I risultati dei test condotti dimostrano che le bacinelle Camview mantengono le temperature fredde più a lungo delle bacinelle in acciaio inossidabile. L'acciaio può sembrare più freddo al tatto ma in realtà non è così. Le bacinelle in acciaio perdono nel tempo la temperatura mentre le bacinelle Camview isolano e conservano i cibi a temperature sicure.

Bacinella Camview GN 1/6 profonda 15cm



Risultati Bacinella Camview GN 1/6

Temperatura Iniziale 1,2°C
Temperatura finale 1,5°C
Differenza 0,3°C

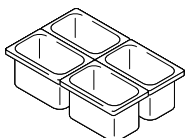
Bacinella in acciaio GN 1/6 profonda 15cm



Risultati bacinella in acciaio GN 1/6

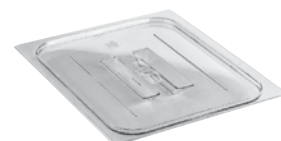
Temperatura Iniziale 1,3°C
Temperatura finale 2,9°C
Differenza 1,6°C

La temperatura iniziale dopo 4 ore è aumentata di 1,6° +/- 2,0°



GN 1/4 16,2 x 26,5 cm

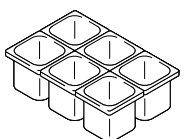
CODICE	42CV	44CV	46CV	40CVD**	40CVC**	40CVCH**	40PPCWSC	40PPCWSCT6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	1,7 L	2,5 L	3,7 L	Falso fondo forato	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



Coperchio con presa maniglia



Coperchio con spacco mestolo e presa maniglia



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm

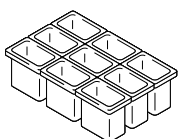
CODICE	62CV	64CV	66CV	60CVD**	60CVC**	60CVCH**	60CVCHN**	60PPCWSC	60PPCWSCT6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—	—	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	1 L	1,5 L	2,2 L	Falso fondo forato	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Coperchio con spacco mestolo e presa maniglia	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



Coperchio piatto



Coperchio a Tenuta



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm

CODICE	92CV	94CV	90CVD**	90CVC**	90PPCWSC	90PPCWSCT6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	0,57 L	0,85 L	Falso fondo forato	Coperchio piatto	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

Prodotti a Stock CEL

10CVD, 18CV, 20CVD, 28CV, 30CVD, 38CV, 60CVD, 92CV, 10CVC, 10CVCH, 10CVCHN, 20CVC, 20CVCH, 20CVCHN, 30CVC, 30CVCH, 30CVCHN, 40CVC, 40CVCH, 40CVCHN, 60CVC, 60CVCH, 60CVCHN, 90CVC: (135).
12CV, 14CV, 16CV, 22CV, 24CV, 26CV, 32CV, 34CV, 36CV, 42CV, 44CV, 46CV, 62CV, 64CV, 66CV, 94CV: (110), (135).
10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC: (190), (544), (545), (546), (547), (548).
10PPCWSCT6C, 20PPCWSCT6C, 30PPCWSCT6C, 40PPCWSCT6C, 60PPCWSCT6C, 90PPCWSCT6C: (300).

Bacinelle Gastronorm in Polipropilene



GASTRONORM
STANDARD EN-631

Le bacinelle gastronorm in polipropilene traslucido sono realizzate con materiali approvati da FDA, conformi a BPA, BPS e PFAS, offrendo una visibilità immediata degli ingredienti e prestazioni affidabili e sicure per gli alimenti durante stoccaggio, preparazione e servizio. Sono una soluzione economica ideale per applicazioni di mantenimento a freddo, garantiscono prestazioni eccellenti sui banchi refrigerati e durante la preparazione grazie alla superficie interna liscia e antiaderente.

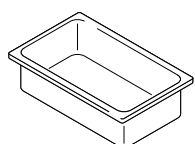
- La larghezza uniforme di 1,27 cm del bordo garantisce un facile inserimento nei tavoli di preparazione e negli espositori per cibi.



Sopporta temperature tra i -40° e gli 85°C.

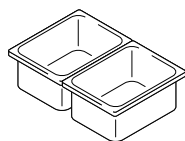
Prodotto in polipropilene traslucido, permette di vedere il contenuto ed è molto resistente alle sostanze chimiche.

- La superficie interna antiaderente favorisce una facile pulizia.



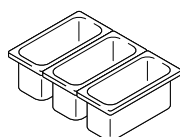
GN 1/1 32,5 x 53 cm

CODICE	12PP	14PP	16PP	18PP	10PPD**	10PPCH**	10PPCWSC	10PPCWSCT6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	8,5 L	13 L	19,5 L	25,6 L	Falso fondo forato	Coperchio con presa maniglia	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



GN 1/2 26,5 x 32,5 cm

CODICE	22PP	24PP	26PP	28PP	20PPD**	20PPCH**	20PPCWSC	20PPCWSCT6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	3 L	5,9 L	8,9 L	11,7 L	Falso fondo forato	Coperchio con presa maniglia	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



GN 1/3 17,6 x 32,5 cm

CODICE	32PP	34PP	36PP	38PP	30PPD**	30PPCH**	30PPCHN**	30PPCWSC	30PPCWSCT6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	2,4 L	3,6 L	5,3 L	6,9 L	Falso fondo forato	Coperchio con presa maniglia	Coperchio con spacco mestolo e presa maniglia	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

Confezione da: 6 Colore delle Bacinelle GN: Traslucido (190). Colore **: Traslucido (190).

Colori dei Coperchi a tenuta: Traslucido (190), SafeTrak Rosso (544), SafeTrak Blu (545), SafeTrak Verde (546), SafeTrak Giallo (547), SafeTrak Viola (548). (Vedere la pagina 13 per la selezione dei colori)

Codice colore dei coperchi a tenuta assortiti: (300).

Test del Freddo

Polipropilene® VS. Acciaio inossidabile

I risultati dei test riportati di seguito dimostrano che le bacinelle gastronomiche Cambro in polipropilene offrono prestazioni superiori rispetto alle bacinelle in acciaio inox. Sebbene l'acciaio inox possa risultare più freddo al tatto, questa sensazione è fuorviante: l'acciaio inox, infatti, conduce e disperde la temperatura, mentre il polipropilene isola e mantiene temperature di conservazione degli alimenti ad un intervallo di sicurezza.

Bacinella in Polipropilene GN 1/6 profonda 15cm



Risultati bacinella in polipropilene GN 1/6:

Temperatura Iniziale 2,3°C
 Temperatura finale 1,9°C
 Differenza -0,4°C

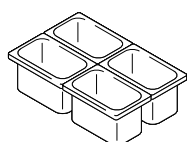
Bacinella in acciaio GN 1/6 profonda 15cm



Risultati bacinella in acciaio GN 1/6

Temperatura Iniziale 1,3°C
 Temperatura finale 2,9°C
 Differenza 1,6°C

La temperatura iniziale dopo 4 ore è aumentata di 1,6° +/- 2,0°

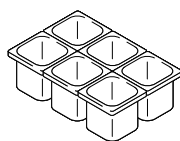


GN 1/4 16,2 x 26,5 cm

CODICE	42PP	44PP	46PP	40PPD**	40PPCH**	40PPCWSC	40PPCWST6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	1,7 L	2,5 L	3,7 L	Falso fondo forato	Coperchio con presa maniglia	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



Coperchio Piatto



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm

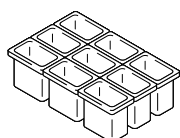
CODICE	62PP	64PP	66PP	60PPD**	60PPCH**	60PPCHN**	60PPCWSC	60PPCWST6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	1 L	1,5 L	2,2 L	Falso fondo forato	Coperchio con presa maniglia	Coperchio con spacco mestolo e presa maniglia	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



Coperchio con presa maniglia



Coperchio con Spacco Mestolo e Presa Maniglia



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm

CODICE	92PP	94PP	90PPD**	90PPC**	90PPCWSC	90PPCWST6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	—	—	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	0,57 L	0,85 L	Falso fondo forato	Coperchio piatto	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



Coperchio a Tenuta

Prodotti a Stock CEL

12PP, 14PP, 16PP, 18PP, 22PP, 24PP, 26PP, 28PP, 32PP, 34PP, 36PP, 38PP, 42PP, 44PP, 46PP, 62PP, 64PP, 66PP, 92PP, 94PP, 10PPD, 20PPD, 30PPD, 40PPD, 60PPD, 90PPD: (190).

10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC: (190), (544), (545), (546), (547), (548).

10PPCWST6C, 20PPCWST6C, 30PPCWST6C, 40PPCWST6C, 60PPCWST6C, 90PPCWST6C: (300).

Bacinelle GN SafeTrak™ e Coperchi Colorati



GASTRONORM
STANDARD EN-631

Le bacinelle Gastronorm SafeTrak sono dotate di un sistema di etichettatura integrato progettato per ridurre gli sprechi, limitare i rischi e semplificare la conformità alle normative. Le bacinelle possono essere abbinate ai coperchi a tenuta codificati a colori, raccomandati secondo le linee guida HACCP, e alla penna SafeTrak, creando così un sistema completo e igienico per l'etichettatura, la conservazione e il servizio degli alimenti nelle cucine professionali che richiedono elevati standard di controllo e conformità.

- I 6 coperchi a tenuta traslucidi codificati a colori aiutano a prevenire la contaminazione crociata identificando chiaramente i diversi tipi di alimenti.
- Niente più clip colorate perse.

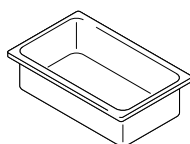


Il design conforme alle linee guida HACCP consente di scrivere direttamente sulla bacinella le informazioni chiave di tracciabilità, per una gestione degli alimenti sicura e coerente.

Sopportano temperature da -40° a 85°C.

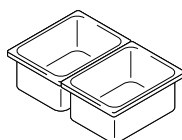
Lavabili in lavastoviglie fino a 93°C.

- L'etichetta prestampata direttamente nello stampo non si stacca, non sbiadisce e non si sbava nel tempo.



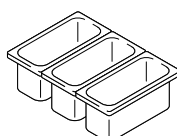
GN 1/1 32,5 x 53 cm

CODICE	12PPT	14PPT	16PPT	18PPT	10PPCWSC	10PPCWST6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	8,5 L	13 L	19,5 L	25,6 L	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



GN 1/2 26,5 x 32,5 cm

CODICE	22PPT	24PPT	26PPT	28PPT	20PPCWSC	20PPCWST6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	3 L	5,9 L	8,9 L	11,7 L	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



GN 1/3 17,6 x 32,5 cm

CODICE	32PPT	34PPT	36PPT	38PPT	30PPCWSC	30PPCWST6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	2,4 L	3,6 L	5,3 L	6,9 L	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

Prodotti a Stock CEL

12PPT, 14PPT, 16PPT, 18PPT, 22PPT, 24PPT, 26PPT, 28PPT, 32PPT, 34PPT, 36PPT, 38PPT, 42PPT, 44PPT, 46PPT, 62PPT, 64PPT, 66PPT, 92PPT, 94PPT: (190)
10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC: (190), (544), (545), (546), (547), (548).
10PPCWST6C, 20PPCWST6C, 30PPCWST6C, 40PPCWST6C, 60PPCWST6C, 90PPCWST6C: (300).

Coperchi a tenuta Codificati a Colori

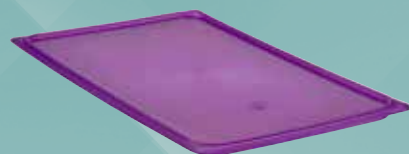


Per supportare ulteriormente la sicurezza alimentare, il sistema SafeTrak include coperchi a tenuta traslucidi codificati a colori che aiutano a prevenire la contaminazione crociata, consentendo una chiara identificazione dei diversi tipi di alimenti.

Disponibili in una pratica confezione da 6 pezzi, contenente un coperchio per ciascun colore raccomandato secondo le linee guida HACCP.

Penna SafeTrak (STP)

- Non sbava durante l'utilizzo.
- Si rimuove con il lavaggio.



SafeTrak Viola (548)



SafeTrak Giallo (547)



SafeTrak Verde (546)



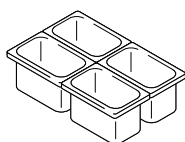
SafeTrak Blu (545)



SafeTrak Rosso (544)

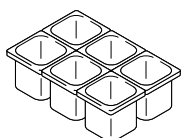


Traslucido (190)



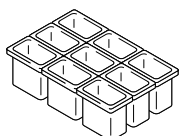
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm

CODICE	42PPT	44PPT	46PPT	40PPCWSC	40PPCWST6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	1,7 L	2,5 L	3,7 L	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm

CODICE	62PPT	64PPT	66PPT	60PPCWSC	60PPCWST6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	1 L	1,5 L	2,2 L	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm

CODICE	92PPT	94PPT	90PPCWSC	90PPCWST6C
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	—	—
CAPACITÀ APPROSS.	0,57 L	0,85 L	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

Confezione da: 6 Colore delle Bacinelle GN: Traslucido (190).

Colori dei Coperchi a tenuta: Traslucido (190), SafeTrak Rosso (544), SafeTrak Blu (545), SafeTrak Verde (546), SafeTrak Giallo (547), SafeTrak Viola (548).

Codice colore dei coperchi a tenuta assortiti: (300).

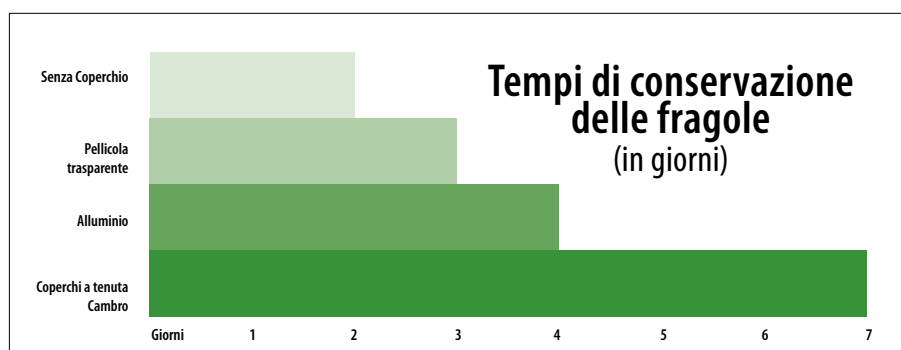
Coperchi a tenuta per Bacinelle Gastronorm in Polipropilene

Il deterioramento degli alimenti è causato dalla combinazione di differenti variabili: aria, umidità, luce, temperatura e batteri. Come si può rimediare? Con i coperchi Cambro è possibile eliminare aria, umidità e ridurre le contaminazioni crociate.

QUANTO TI COSTA LO SPRECO DI CIBO?



Costo alimentare annuo totale $\times$ 5% = costo stimato dello spreco alimentare



Test di laboratorio hanno dimostrato che, quando utilizzate correttamente le bacinelle Cambro, con i loro coperchi, possono aumentare la durata di conservazione del prodotto da

2 a 3 GIORNI

rispetto allo stoccaggio con pellicola trasparente, alluminio o senza coperchio.



Coperchi a Tenuta

I coperchi a tenuta, disponibili in sei colori, sono compatibili con le bacinelle SafeTrak PP GN, Standard PP GN e Camview GN, consentendo una chiara codifica a colori, una migliore organizzazione e una maggiore durata di conservazione degli alimenti.

GN 1/1 32,5 x 53 cm

CODICE	10PPCWSC	10PPCWST6C
DESCRIZIONE	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

GN 1/2 26,5 x 32,5 cm

CODICE	20PPCWSC	20PPCWST6C
DESCRIZIONE	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

GN 1/3 17,6 x 32,5 cm

CODICE	30PPCWSC	30PPCWST6C
DESCRIZIONE	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

GN 1/4 16,2 x 26,5 cm

CODICE	40PPCWSC	40PPCWST6C
DESCRIZIONE	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

GN 1/6 16,2 x 17,6 cm

CODICE	60PPCWSC	60PPCWST6C
DESCRIZIONE	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

GN 1/9 10,8 x 17,6 cm

CODICE	90PPCWSC	90PPCWST6C
DESCRIZIONE	Coperchio a tenuta	Set di coperchi a tenuta assortiti

Prodotti a Stock CEL

10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC: (190), (544), (545), (546), (547), (548).

10PPCWST6C, 20PPCWST6C, 30PPCWST6C, 40PPCWST6C, 60PPCWST6C, 90PPCWST6C: (300).

Coperchi a tenuta Codificati a Colori

Per supportare ulteriormente la sicurezza alimentare, il sistema SafeTrak include coperchi a tenuta codificati a colori che aiutano a prevenire la contaminazione crociata, consentendo una chiara identificazione dei diversi tipi di alimenti.

Disponibili in una pratica confezione da 6 pezzi, contenente un coperchio per ciascun colore raccomandato secondo le linee guida HACCP.



SafeTrak Viola (548)

SafeTrak Giallo (547)

SafeTrak Verde (546)

SafeTrak Blue (545)

SafeTrak Rosso (544)

Traslucido (190)



I coperchi a tenuta aderiscono sul raggio interno della bacinella.

I coperchi traslucidi a tenuta proteggono la qualità dei cibi eliminando la necessità di usare costose pellicole in plastica.

Disponibili per tutte le misure delle bacinelle.



Bacinelle Gastronorm per Alte Temperature H-Pan™

Passa dalla preparazione al congelatore, dal forno fino al servizio con le bacinelle versatili di Cambro per le alte temperature H-Pan! Le bacinelle ad alta temperatura sono progettate secondo gli standard Gastronorm, ideali per cucine efficienti che utilizzano microonde, bagnomaria e forni.



GASTRONORM
STANDARD EN-631



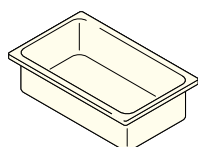
.....
Ottime per congelare rapidamente, rinvenire e riscaldare.

.....
La superficie interna antiaderente aumenta i rendimenti e favorisce una facile pulizia.

.....
Realizzate con un materiale approvato dalla FDA, in grado di sopportare temperature da -40° a 190°C.

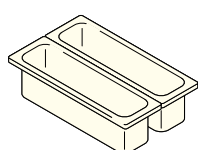
.....
Il bordo uniforme di 1,27 cm assicura la giusta sistemazione sui banchi di preparazione e sugli espositori per cibi.

.....
Le bacinelle si impilano in maniera ordinata, senza incastrarsi o incollarsi.



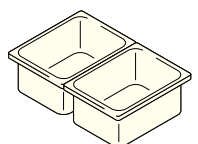
GN 1/1 32,5 x 53 cm

CODICE	12HPU	14HPU	16HPU	10HPDU	13CLRHPU	15CLRHPU
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—	7,6 cm	12,7 cm
CAPACITÀ APPROSS.	8,5 L	13 L	19,5 L	Falso fondo forato	Colini	Colini
ADATTO A BACINELLE PROFONDE*	—	—	—	—	10 cm	15 cm



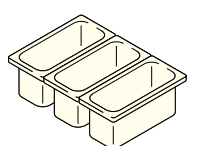
GN 1/2 Long 16,2 x 53 cm

CODICE	22LPHPU	24LPHPU	20LPHPU
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	—
CAPACITÀ APPROSS.	3 L	5 L	Falso fondo forato



GN 1/2 26,5 x 32,5 cm

CODICE	22HPU	24HPU	26HPU	20HPDU	23CLRHPU	25CLRHPU
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—	7,6 cm	12,7 cm
CAPACITÀ APPROSS.	3,9 L	5,9 L	8,9 L	Falso fondo forato	Colini	Colini
ADATTO A BACINELLE PROFONDE*	—	—	—	—	10 cm	15 cm



GN 1/3 17,6 x 32,5 cm

CODICE	32HPU	34HPU	36HPU	30HPDU	33CLRHPU	35CLRHPU
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—	7,6 cm	12,7 cm
CAPACITÀ APPROSS.	2,4	3,6 L	5,3 L	Falso fondo forato	Colini	Colini
ADATTO A BACINELLE PROFONDE*	—	—	—	—	10 cm	15 cm

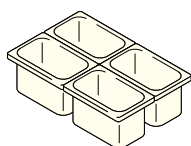
Prodotti a Stock CEL

10HPDU, 14HPU, 16HPU, 20HPDU, 22HPU, 24HPU, 26HPU, 30HPDU, 32HPU, 34HPU, 36HPU, 42HPU, 60HPDU, 62HPU, 64HPU, 66HPU: (150).
12HPU, 22LPHPU, 24LPHPU, 32HPU: (110), (150).



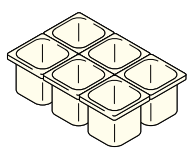
Colini per Alte Temperature H-Pan®

Risciacqua, scola e conserva tutto in un'unica bacinella. Ideale per la cottura a vapore, il mantenimento in caldo con drenaggio, il rinvenimento e lo scongelamento.



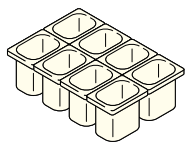
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm

CODICE	42HPU	44HPU	46HPU	40HPDU
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÀ APPROSS.	1,7 L	2,5 L	3,7 L	Falso fondo forato



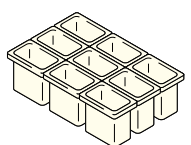
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm

CODICE	62HPU	64HPU	66HPU	60HPDU	63CLRHPU	65CLRHPU
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—	7,6 cm	12,7 cm
CAPACITÀ APPROSS.	1 L	1,5 L	2,2 L	Falso fondo forato	Colini	Colini
ADATTO A BACINELLE PROFONDE*	—	—	—	—	10 cm	15 cm



GN 1/8 16,12 x 13,17 cm

CODICE	82HPU	84HPU	86HPU	80HPDU
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÀ APPROSS.	0,7 L	1 L	1,5 L	Falso fondo forato



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm

CODICE	92HPU	94HPU	96HPU	90HPDU
PROFONDITÀ	6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÀ APPROSS.	0,57 L	0,85 L	1,4 L	Falso fondo forato

Confezione da: 6 Colori: Ambra (150), Nero (110).

Colore Falso Fondo: Ambra (150).

Coperchi elencati a pagina 17.

* Adatto per questa profondità e per bacinelle più profonde.

Bacinelle Gastronorm H-Pan™ con manici

Le maniglie, singole e doppie, rimangono fredde al tatto, consentendo agli operatori di maneggiare le bacinelle in sicurezza direttamente dalle unità di mantenimento.



1/1 32,5 x 53 cm

CODICE	12HPHU	10HPDU
PROFONDITÀ	6,5 cm	—
CAPACITÀ APPROSS.	8,5 L	Falso fondo forato

Confezione da: 6 Colore: Ambra (150).



1/3 17,6 x 32,5 cm

CODICE	32HP1HU	34HP1HU	30HPDU
DESCRIZIONE	Manico singolo	Manico singolo	Falso fondo forato
PROFONDITÀ.	6,5 cm	10 cm	—
CAPACITÀ APPROSS.	2,4 L	3,6 L	—

Confezione da: 6 Colori: Nero (110), Ambra (150), Verde (473).



Nero (110)



1/3 17,6 x 32,5 cm

CODICE	32HP2HU	34HP2HU	30HPDU
DESCRIZIONE	Manico doppio	Manico doppio	Falso fondo forato
PROFONDITÀ.	6,5 cm	10 cm	—
CAPACITÀ APPROSS.	2,4 L	3,6 L	—

Confezione da: 6 Colori: Nero (110), Ambra (150), Verde (473).



Verde (473)

Prodotti a Stock CEL
12HPHU, 32HP1HU, 32HP2HU: (150).

Coperchi per Bacinelle Gastronorm H-Pan™



Coperchio Piatto

GN 1/1 32,5 x 53 cm

CODICE	10HPCU	10HPCHU	10HPCHNU
DESCRIZIONE	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Con spacco mestolo e presa maniglia



Coperchio con presa maniglia

GN 1/2 Long 16,2 x 53 cm

CODICE	20LPHPCU
DESCRIZIONE	Coperchio piatto

GN 1/2 26,5 x 32,5 cm

CODICE	20HPCU	20HPCHU	20HPCHNU	20HPLU	20HPLNU
DESCRIZIONE	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Con spacco mestolo e presa maniglia	FlipLid® "Incarnierata"	Con Spacco Mestolo e Presa Maniglia FlipLid



Coperchio con spacco mestolo e presa maniglia

GN 1/3 17,6 x 32,5 cm

CODICE	30HPCU	30HPCHU	30HPCHNU	30HPLU	30HPLNU
DESCRIZIONE	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Con spacco mestolo e presa maniglia	FlipLid® "Incarnierata"	Con Spacco Mestolo e Presa Maniglia FlipLid



Coperchio FlipLid® "Incarnierata"

GN 1/4 16,2 x 26,5 cm

CODICE	40HPCU	40HPCHU	40HPCHNU
DESCRIZIONE	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Con spacco mestolo e presa maniglia

GN 1/6 16,2 x 17,6 cm

CODICE	60HPCU	60HPCHU	60HPCHNU	60HPLU	60HPLNU
DESCRIZIONE	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Con spacco mestolo e presa maniglia	FlipLid® "Incarnierata"	Con Spacco Mestolo e Presa Maniglia FlipLid



Coperchio con Spacco Mestolo e Presa Maniglia FlipLid

GN 1/8 16,12 x 13,17 cm

CODICE	80HPCU	80HPCHU	80HPCHNU
DESCRIZIONE	Coperchio piatto	Coperchio con presa maniglia	Con spacco mestolo e presa maniglia

GN 1/9 10,8 x 17,6 cm

CODICE	90HPCU
DESCRIZIONE	Coperchio piatto

Confezione da: 6 Colore: Ambra (150).

Prodotti a Stock CEL

10HPCU, 10HPCHU, 20LPHPCU, 20HPCU, 20HPCHU, 30HPCU, 30HPCHU, 30HPCHNU, 40HPCU, 60HPCU, 60HPCHU, 60HPCHNU: (150).

Cambro® – Conservazione Degli Alimenti



Serie FreshPro – Estensione della Freschezza

Testati in modo indipendente dall'Ecolab Center for Culinary Science, i contenitori della serie FreshPro, abbinati ai rispettivi coperchi a tenuta FreshPro, raddoppiano la durata di conservazione degli alimenti rispetto ad altri metodi di stoccaggio, migliorando al contempo il mantenimento della freschezza e la qualità complessiva dei prodotti.



Coperchi a Tenuta: 2x

Previene l'esposizione all'ossigeno



Mantiene i cibi sollevati dai liquidi di scolo

Falso fondo forato: 2 Giorni

Risparmio sui Costi in un Periodo di 5 Giorni

Coperchi a Tenuta FreshPro

Gli operatori possono ottenere fino al 50% di risparmio sui costi di gestione riducendo la frequenza degli sprechi, grazie al prolungamento della durata di conservazione da 5 a 10 giorni.

Falsi fondi forati FreshPro

Gli operatori possono ottenere fino al 29% di risparmio sui costi di gestione estendendo la durata di conservazione da 5 a 7 giorni per prodotti ad alto contenuto di umidità, come i pomodori affettati.



**Raddoppiando la freschezza,
gli operatori preparano meno,
sprecano meno e
risparmiano DI PIÙ,
senza compromettere la qualità.**

Barattoli Quadrati CamSquares® FreshPro in Polipropilene



I contenitori FreshPro CamSquares favoriscono la conservazione degli alimenti, sono traslucidi e privi di BPA, progettati per soddisfare le esigenze delle cucine professionali più impegnative. Il sistema di codifica a colori dei coperchi a tenuta, coordinati con i falsi fondi forati e graduazioni di facile lettura, semplifica l'identificazione degli ingredienti e migliora l'efficienza operativa.

I coperchi a tenuta impediscono l'ingresso dell'ossigeno e raddoppiano la durata di conservazione dei prodotti.

I fori presenti sui coperchi a tenuta favoriscono un'asciugatura igienica.

Gli angoli arrotondati e le maniglie incassate prestampate nel contenitore favoriscono una movimentazione e una versata sicure ed ergonomiche.



Le graduazioni codificate a colori, stampate all'esterno, consentono una gestione rapida dell'inventario.

I falsi fondi forati sollevano gli ingredienti dai liquidi, preservando freschezza e qualità.

**FRESH
PRO**



CODICE	2SFSPROPP
CAPACITÀ	1,9 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	19 x 19 x 10



CODICE	4SFSPROPP
CAPACITÀ	3,8 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	19 x 19 x 18



CODICE	6SFSPROPP
CAPACITÀ	5,7 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	23 x 23 x 18



CODICE	8SFSPROPP
CAPACITÀ	7,6 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	23 x 23 x 24



CODICE	12SFSPROPP
CAPACITÀ	11,4 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	29 x 29 x 22



CODICE	18SFSPROPP
CAPACITÀ	17 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	29 x 29 x 33



CODICE	22SFSPROPP
CAPACITÀ	19 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	29 x 29 x 41

Prodotti a Stock CEL

2SFSPROPP, 4SFSPROPP, 6SFSPROPP, 8SFSPROPP,
12SFSPROPP, 18SFSPROPP, 22SFSPROPP: (190).

Confezione da: 6 Colore: Traslucido (190).

Nota: Tutte le graduazioni sono approssimative.



Massima Freschezza



FreshPro CamRounds e
FreshPro CamSquares
hanno gli stessi coperchi.



3 Coperchi 17 Contenitori

Coperchi a Tenuta FreshPro



CODICE	SFC2FPPPP
DESCRIZIONE	Adatti a 2 & 3,8 L
COLORE	Verde traslucido (265)



CODICE	SFC6FPPPP
DESCRIZIONE	Adatti a 5,7 & 7,5 L
COLORE	Rosso traslucido(266)



CODICE	SFC12FPPPP
DESCRIZIONE	Adatti a 11, 17 & 19 L
COLORE	Blu traslucido (267)

Confezione da: 6 I coperchi a tenuta FreshPro non sono compatibili con i contenitori CamSquares della serie precedente.

Falsi Fondi Forati CamSquares



CODICE	2SFSFPDPP
DESCRIZIONE	Adatti a 2 & 3,8 L
COLORE	Verde traslucido (265)



CODICE	6SFSFPDPP
DESCRIZIONE	Adatti a 5,7 & 7,5 L
COLORE	Rosso traslucido(266)



CODICE	12SFSFPDPP
DESCRIZIONE	Adatti a 11, 17 & 19 L
COLORE	Blu traslucido (267)

Confezione da: 6
I falsi fondi forati FreshPro CamSquares non sono compatibili con i contenitori CamSquares della serie precedente.

Prodotti a Stock CEL

SFC2FPPPP, 2SFSFPDPP: (265). SFC6FPPPP, 6SFSFPDPP: (266). SFC12FPPPP, 12SFSFPDPP: (267)

Barattoli Rotondi CamRoundsTM FreshPro in Polipropilene



I FreshPro CamRounds sono progettati per garantire massima praticità nelle operazioni di preparazione, versamento, impilamento e conservazione. Condividendo gli stessi coperchi a tenuta codificati a colori dei FreshPro CamSquares, massimizzano l'efficienza di stoccaggio e semplificano l'organizzazione.

I coperchi a tenuta impediscono l'ingresso dell'ossigeno e raddoppiano la durata di conservazione dei prodotti.

I fori sui coperchi a tenuta favoriscono un'asciugatura igienica.

Gli angoli arrotondati favoriscono un preciso versamento dei liquidi su tutti e quattro i lati ed una comoda pulizia del contenitore.

La base rotonda è ideale per miscelare, mescolare e per applicazioni con frullatori a immersione.



Le graduazioni codificate a colori, stampate all'esterno, permettono una gestione rapida dell'inventario.

I falsi fondi forati rotondi (primi nel settore) aiutano a prolungare la durata di conservazione e a ridurre lo spreco alimentare.

FRESH PRO



CODICE	2RFSPROPP
CAPACITÀ	1,9 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	19,1 x 19,1 x 10,7



CODICE	4RFSPROPP
CAPACITÀ	3,9 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	19,1 x 19,1 x 20,6



CODICE	6RFSPROPP
CAPACITÀ	5,7 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	22,9 x 22,9 x 20,6



CODICE	8RFSPROPP
CAPACITÀ	7,6 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	22,9 x 22,9 x 26,4

Barattoli Rotondi in Polipropilene Traslucido con manico in filo Metallico



CODICE	PWB12PROPP
CAPACITÀ	11,4 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	28,9 x 28,9 x 22,6



CODICE	PWB18PROPP
CAPACITÀ	17,2 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	28,9 x 28,9 x 33,8



CODICE	PWB22PROPP
CAPACITÀ	20,8 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	28,9 x 28,9 x 41,2



Prodotti a Stock CEL

2RFSPROPP, 4RFSPROPP, 6RFSPROPP, 8RFSPROPP, 12RFSPROPP, 18RFSPROPP, 22RFSPROPP, PWB12PROPP, PWB18PROPP, PWB22PROPP: (190).

Confezione da: 6 Colore: Traslucido (190).

Nota: Tutte le graduazioni sono approssimative.



I CamSquares® possono essere impilati sopra i CamRounds™ per massimizzare il risparmio di spazio.



Coperchio FreshPro a tenuta ermetica

FreshPro CamRounds e FreshPro CamSquares hanno gli stessi coperchi.



3 Coperchi
17 Contenitori



CODICE	12RFSPROPP
CAPACITÀ	11,4 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	28,9 x 28,9 x 22,6



CODICE	18RFSPROPP
CAPACITÀ	17,2 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	28,9 x 28,9 x 33,8



CODICE	22RFSPROPP
CAPACITÀ	20,8 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	28,9 x 28,9 x 41,2



Fori di drenaggio nelle maniglie

Coperchi a Tenuta FreshPro



CODICE	SFC2FPPP
DESCRIZIONE	Adatti a 1,9 / 3,9 L
COLORE	Verde traslucido (265)



CODICE	SFC6FPPP
DESCRIZIONE	Adatti a 5,7 / 7,6 L
COLORE	Rosso traslucido (266)



CODICE	SFC12FPPP
DESCRIZIONE	Adatti a 11,4 / 17,2 / 20,8 L
COLORE	Blu traslucido (267)

Confezione da: 6 I coperchi a tenuta FreshPro non sono compatibili con i contenitori della serie precedente.

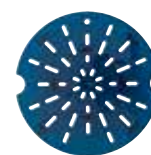
Falsi fondi forati CamRounds



CODICE	2RFSFPDPP
DESCRIZIONE	Adatti a 1,9 / 3,9 L
COLORE	Verde traslucido (265)



CODICE	6RFSFPDPP
DESCRIZIONE	Adatti a 5,7 / 7,6 L
COLORE	Rosso traslucido (266)



CODICE	12RFSFPDPP
DESCRIZIONE	Adatti a 11,4 / 17,2 / 20,8 L
COLORE	Blu traslucido (267)

Confezione da: 6 I falsi fondi forati FreshPro non sono compatibili con i contenitori CamRounds della serie precedente.

Prodotti a Stock CEL

SFC2FPPP, 2RFSFPDPP: (265). SFC6FPPP, 6RFSFPDPP: (266). SFC12FPPP, 12RFSFPDPP: (267).

Barattoli Quadrati Mini CamSquares® FreshPro in Polipropilene



La conservazione di piccole quantità di alimenti ha finalmente un'alternativa riutilizzabile grazie ai contenitori CamSquares FreshPro da 0,47 e 0,9 L. Ideali per conservare miscele di spezie, erbe fresche e molto altro, i CamSquares FreshPro Mini rappresentano un'alternativa resistente e sostenibile ai contenitori in plastica monouso. Un unico coperchio a tenuta "Easy Seal" è compatibile con entrambe le dimensioni del contenitore, aiutandoti a essere più efficiente in cucina.

• Coperchio a tenuta, facile da applicare e rimuovere, che rimane saldamente al suo posto in posizione.

• I fori sui coperchi a tenuta favoriscono un'asciugatura igienica.

• Sopportano temperature da -40° a 85°C.

• Il materiale in polipropilene traslucido garantisce visibilità del contenuto ed elevata resistenza agli agenti chimici.

• Le superfici interne lisce e antiaderenti favoriscono una pulizia semplice e rapida.



**FRESH
PRO**



Coperchio a Tenuta

CODICE	HFSFSPROPP
CAPACITÀ	½ L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	12 x 12 x 6,5

Confezione da: 6 Colore: Traslucido 190).

CODICE	1SFSPROPP
CAPACITÀ	1 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	12 x 12 x 11,8

Prodotti a Stock CEL
HFSFSPROPP, 1SFSPROPP, SFC1FPFP: (190).

CODICE	SFC1FPFP
DESCRIZIONE	Utilizzabile nel ½ & 1 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	12 x 12 x 11,8

Confezione da: 6 Colore: Traslucido 190).



**Alternativa riutilizzabile
ai contenitori
monouso**



Ideale per:

Erbe fresche e frutta
Mischele di spezie
Condimenti e salse
Prodotti sottaceto
Kimchi

PRIMI NEL SETTORE

Grado professionale



DUE FORMATI

0,47 e 0,9 L



Un unico coperchio adatto a
entrambe le dimensioni del
contenitore



0,9 L

0,47 L

CODICE	1HFPRO4PKI	1HFPRO4PKIPL
DESCRIZIONE	Set di 8 pezzi - Confezione al dettaglio: (2) HFSFSPROPP + (2) 1SFSPROPP + (4) SFC1FPFP	Pallet completo
DIMENSIONI L x L x A	13,3 x 13,3 x 25 cm	120 x 80 x 115 cm

Confezione da: 12 unità di 1HFPRO4PKI Confezione al dettaglio Colore: Traslucido (190).

Quantità per pallet: 160 unità di 1HFPRO4PKI (Confezione al dettaglio).

Facile da trasportare con
una mano sola



Prodotti a Stock CEL

1HFPRO4PKI, 1HFPRO4PKIPL: (190).



Scatole per la Conservazione Degli Alimenti in Polietilene



La contaminazione crociata può essere costosa, elimina tutti i possibili rischi tra la ricezione delle merci e lo spostamento in cucina con le scatole in polietilene di Cambro, economiche e resistenti agli urti. Al momento della ricezione, trasferisci immediatamente i prodotti dal cartone alle scatole per la conservazione degli alimenti, per ridurre il rischio di contaminazione e impedire l'ingresso di parassiti in cucina.

.....
I coperchi piatti in polietilene proteggono il contenuto e riducono la necessità di manipolazione.
.....

.....
Materiale resistente a urti, macchie e agenti chimici.
.....

.....
Sopportano temperature da -40° a 85°C.
.....

.....
Le maniglie prestampate direttamente sul contenitore consentono un trasporto facile, ideale per servizi a ritmi elevati.
.....



Scatole in Polietilene



CODICE	182615P
CAPACITÀ	83,3 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	46 x 66 x 38

Confezione da: 3
Colore: Bianco (148).

Prodotti a Stock CEL
118269P, 182615P: (148).



CODICE	18269P
CAPACITÀ	49,2 L
DIMENSIONI L x L x A (CM)	46 x 66 x 23

Confezione da: 6

Coperchio in Polietilene



CODICE	1826CP COPERCIO PIATTO
DIMENSIONI L x L x A (CM)	45,7 x 66

Confezione da: 6
Colore: Bianco (148).

Prodotti a Stock CEL
1826CP: (148).



Cassette per Impasto Pizza



Le cassette per impasto pizza Cambro rappresentano una soluzione professionale ideale per la conservazione e la lievitazione degli alimenti. Sono progettate per stoccare, trasportare, far lievitare e raffreddare l'impasto per pizza, mantenendolo fresco e prevenendo la formazione della crosta. Realizzate in polipropilene resistente e idoneo al contatto alimentare, queste cassette garantiscono un'elevata resistenza agli urti, alle macchie e agli odori. Offrono così un utilizzo affidabile in tutte le fasi di preparazione, dalla lavorazione alla refrigerazione fino alla conservazione a freddo.

Le cassette si impilano una dentro l'altra in modo compatto, impedendo l'ingresso di sporco e contaminanti e prolungando la freschezza del prodotto.

Leggere, resistenti e antirottura.

Sopportano temperature da -40° a 85°C.

Idonee al lavaggio in lavastoviglie ad alta temperatura.



Cassetta per Impasto Pizza in Polipropilene



CODICE	DB60407
DIMENSIONI ESTERNE L x L x A (CM)	40 x 60 x 7
DIMENSIONI INTERNE L x L x A (CM)	36,5 x 56,5 x 6,5

Confezione da: 1
Colore: Bianco (148).

CODICE	DB604010
DIMENSIONI ESTERNE L x L x A (CM)	40 x 60 x 10
DIMENSIONI INTERNE L x L x A (CM)	36,5 x 56,5 x 9,5

Confezione da: 1
Colore: Bianco (148).

Prodotti a Stock CEL

DB60407, DB604010, DB6040C: (148).

Coperchio in Polipropilene



CODICE	DB6040C
DIMENSIONI ESTERNE L x L x A (CM)	40 x 60

Confezione da: 1
Colore: Bianco (148).



Consulenza StoreSafe per la conservazione degli alimenti



StoreSafe Solutions è una risorsa dedicata Cambro per gli operatori che desiderano ottimizzare le procedure operative e le migliori pratiche di conservazione degli alimenti, offrendo strumenti gratuiti e analisi di efficienza.

Il nostro StoreSafe Assessment è una valutazione dettagliata del livello di conformità del tuo team alle normative sulla sicurezza alimentare. Crea un account per accedere oggi stesso alla tua valutazione gratuita!



Scansiona o fai clic sul codice QR per visitare cambro.com/storesafe.

.....
Contatta il tuo referente commerciale locale per ulteriori informazioni!



Prolunga la freschezza degli alimenti, massimizza la sicurezza alimentare in cucina e mantieni un'organizzazione efficiente con l'ampia gamma di soluzioni di stoccaggio Cambro prive di BPA.

Per maggiori informazioni sulla valutazione completa della nostra linea di prodotti per la conservazione, visita oggi stesso il sito web Cambro.



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY
www.cambro.com

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

CAMBRO EUROPE
TEL: (49) 7022 90 100 0
FAX: (49) 7022 90 100 19
cambroeuropa@cambro.com

CAMBRO ITALIA
TEL: (39) 0522 90 20 51
FAX: (39) 0522 90 20 17
cambroitaly@cambro.com