

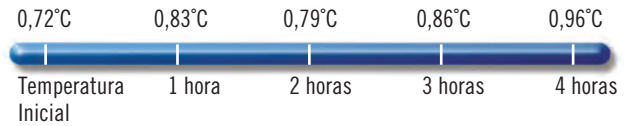
# CAMCHILLER®, THERMOBARRIER® Y CAMWARMER®



## Camchiller

- Una herramienta fácil de usar para mantener temperaturas frías de los alimentos.
- Extienda el tiempo de retención fría o realce la seguridad en la retención por debajo de 5°C cuando se requiere de un acceso frecuente.

- Congélelos primero y después úselos para pre-enfriar el gabinete antes de cargarlo.



CÓDIGO	CP3253 (GN TAMAÑO GRANDE)	CP2632 (MEDIO TAMAÑO GN)	CP814 (20 x 36 CAMCHILLER)
PARA	UPCSS160, UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPC400SP, UPSCS400, UPC600, UPC800, UPC800SP, UPC1200, UPC1600, CVC72, CVC724, Combo Cart® Plus y CamKiosks®*	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPSCS400, UPC400SP, UPC600, UPC800, UPC800SP, UPSCS140, UPSCS160, UPSCS180, CVC724*, CVC72*, CamKiosks*	12186CW, 12186P, 12189CW, 12189P, CVC724, CVC72, CVC55, CamKiosks*
DIMENSIONES L x A x ALT	53 x 32,5 x 3 cm	32,5 x 26,5 x 3 cm	35,56 x 20,32 x 3,8 cm
COLOR	Azul Glaciar (443)	Azul Glaciar (443)	Azul Frío (159)
CANTIDAD POR COMPARTIMENTO	1 (*2 por cada cámara)	1 (*2 por cada receptáculo de arriba)	1

Cantidad por cada paquete: 1

## ThermoBarrier

- Úsela para minimizar el espacio vacío y la pérdida de la temperatura de los alimentos dentro de un compartimento parcialmente lleno.



### PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

400DIV: (180)



400DIV

UPC400, UPC800, UPC400SP, UPSCS400, UPC800SP

54 x 33 x 3,8 cm

Gris (180)

1

### CÓDIGO

PARA

DIMENSIONES L x A x ALT

COLORES

CANTIDAD POR CADA PAQUETE

## Camwarmer

- Úselo para cerciorarse de mantener calientes a las comidas calientes durante la retención y transporte.
- Guárdelo en un gabinete con los alimentos calientes para extender

el tiempo de retención o para realzar la retención segura por encima de los 65°C cuando se requiere un acceso frecuente.



UPC400 con el cargador Camwarmer. Se recomiendan dos Camwarmers por cada compartimento.

CÓDIGO	1210PW	HP2632
PARA	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPSCS400, UPC600, UPC800	UPC300, 300MPC, 1318CC, 1318MTC, UPC400, UPSCS400, UPC400SP, UPC600, UPC800, UPC800SP, UPSCS140, UPSCS160, UPSCS180, CVC724, CVC72, CamKiosks
DIMENSIONES L x A x ALT	34 x 27,5 x 4 cm	32,5 x 26,5 x 3 cm
COLOR	Gris Granito (191)	Rojo Fuego (444)

Cantidad por cada paquete: 1

### PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

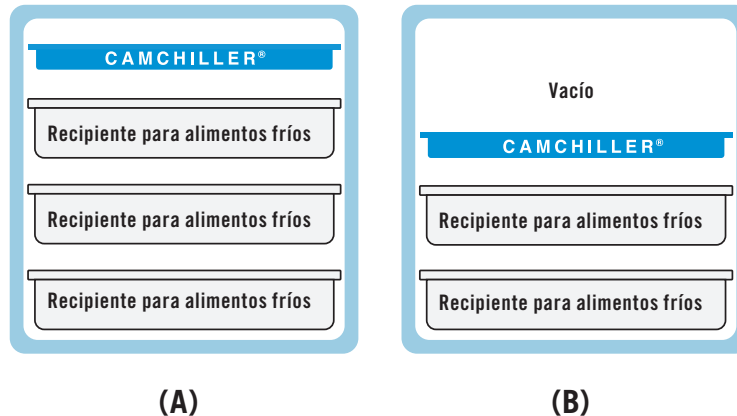
HP2632: (444)

# MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA – OPTIMIZA EL RENDIMIENTO DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

## Camchiller® – Tamaño completo GN 1/1 y Medio tamaño GN 1/2

- Úselo para:
  - Pre-enfriar el compartimento del contenedor.
  - Guardar los alimentos empacados en los compartimentos para los recipientes de alimentos. (Sólo los de medio tamaño)
  - Maximizar la conservación de los alimentos fríos.
  - Minimizar el espacio abierto en el compartimento.
- Fácil de usar:
  1. Congélelo durante 8 horas.
  2. Deslice uno o dos en los rieles superiores y pre-enfríe el compartimento 15 a 20 minutos.
  3. Cárguelo en recipientes de alimentos pre-enfriados debajo del Camchiller. (A)
  4. Vaya bajando los recipientes y el Camchiller según vaya sacando los alimentos. (B)

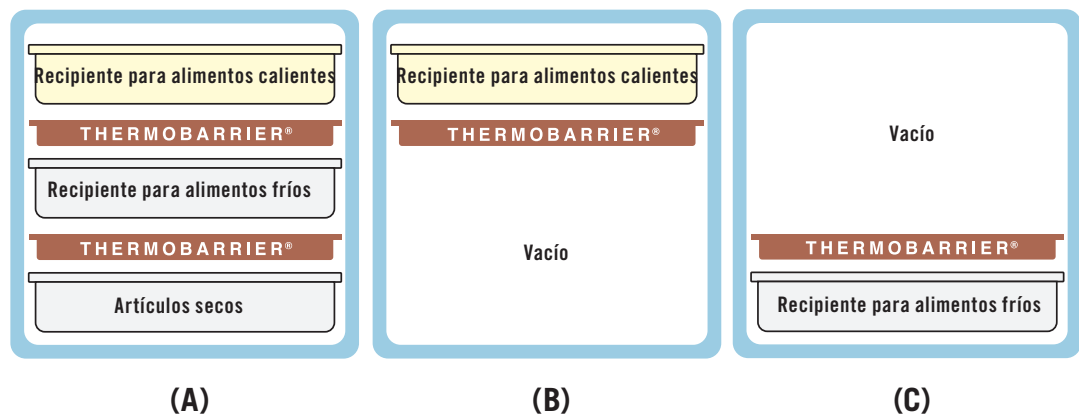
### CONSERVACIÓN FRÍA



## ThermoBarrier® – Tamaño completo GN 1/1

- Úselo para:
  - Mantener alimentos calientes y fríos en el mismo compartimento del contenedor.
  - Minimizar el espacio abierto en el compartimento.
- Fácil de usar:
  1. Deslícelo entre los alimentos calientes arriba y los alimentos fríos abajo. (A)
  2. Deslícelo por debajo de los alimentos calientes cargados en el espacio del compartimento superior. (B)
  3. Deslícelo por arriba de los alimentos fríos cargados en el espacio del compartimento inferior. (C)

### CONSERVACIÓN CALIENTE Y FRÍA



## Camwarmer® – Medio tamaño GN 1/2

- Úselo para:
  - Pre-calentar el compartimento del contenedor.
  - Maximizar la conservación de los alimentos calientes.
  - Minimizar el espacio abierto en el compartimento.
- Fácil de usar:
  1. Calientelo en un horno a 180°C durante 45 minutos.
  2. Deslice dos Camwarmers en los rieles inferiores y pre-caliente el compartimento 15 a 20 minutos. (O póngale una tapa de recipiente de alimentos o una bandeja delgada de altas temperaturas)
  3. Cargue los recipientes de alimentos pre-calentados arriba de los Camwarmers. (A)
  4. Vaya subiendo los recipientes y los Camwarmers según vaya sacando los alimentos. (B)

### CONSERVACIÓN CALIENTE

