

Accesorios



Para frío - Camchiller

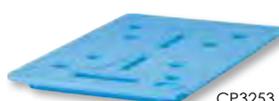
- Son una herramienta fácil de usar para mantener temperaturas frías en los alimentos.
- Ideales para realizar la seguridad en la retención en frío por debajo de 5 °C, o para cuando se requiere de un acceso frecuente.

Mantenimiento de la temperatura fría



Camchiller

Cód.	Descripción	U/E	P.V.P./ud.
CP3253	Placa fría GN1/1 - 53 x 33 x 3 cm.	1	79,00
CP1210	Placa fría GN1/2 - 32,4 x 26,4 x 3,8 cm.	1	79,00



CP3253



CP1210

Para dividir - Thermobarrier

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

Thermobarrier

Cód.	Descripción	U/E	P.V.P./ud.
300DIV	Para 300MPC, UPC600, 1318MTC	1	88,00
400DIV	Para UPC400, UPC800, UPC400TR, UPCS400, UPC800TR	1	88,00
1200DIV	Para UPC1200, CVC72, CVC724	1	99,00
1600DIV	Para UPC1600, UPC1600TR	1	99,00



300DIV



400DIV



1200DIV



1600DIV

Para calor - Camwarmer

- Úselos para cerciorarse de mantener calientes las comidas durante la retención y transporte.

Camwarmer

Cód.	Descripción	U/E	P.V.P./ud.
HP3253	Para 300MPC, 1318MTC, UPC400, UPC400TR, UPCS400, UPC600, UPC800, UPC800TR	1	120,00
1210PW	Para 300MPC, 1318MTC, UPC400, UPC400TR, UPCS400, UPC600, UPC800, UPC800TR	1	220,00



HP3253



1210PW

Para transportar - Camdolly

Camdolly

Cód.	Descripción	U/E	P.V.P./ud.
CD300	Carro para 300MPC	1	355,00
CD400	Carro para UPC400 y UPCS400	1	360,00
400STP	Correa para UPC400 y UPCS400	1	20,50



CD300



CD400

Todos los artículos resaltados en negrita son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

Carros isotérmicos GN

- Carros de doble compartimento, de gran capacidad, guardan y transportan alimentos calientes o fríos.
- Construidos en amazón de polietileno y espeso aislante de hule espuma.
- Con juntas herméticas desmontables. Conservan las temperaturas seguras de los alimentos horas enteras.
- Duraderos cierres de nylon. Las puertas se abren completamente hasta los costados para cargarlos y descargarlos con facilidad.
- Tienen asas premoldeadas para una mayor maniobrabilidad.
- Esquinas premoldeadas para minimizar daños en paredes, muebles y otros equipos.



Mantenimiento de la temperatura caliente



Mantenimiento de la temperatura fría



NOTA: Si usa recipientes metálicos para alimentos, reduzca su temperatura a 120 °C antes de colocarlos sobre los rieles.

Tabla de capacidades

Camcart			
<p><u>UPC600</u></p> <p>8 GN 1/2 - 6,5 cm. prof. 6 GN1/1 - 10 cm. prof. 4 GN1/1 - 15 cm. prof. 2 GN1/1 - 20 cm. prof.</p>	<p><u>UPC800</u></p> <p>12 GN1/1 - 6,5 cm. prof. 8 GN1/1 - 10 cm. prof. 6 GN1/1 - 15 cm. prof. 4 GN1/1 - 20 cm. prof.</p>	<p><u>UPC1200</u></p> <p>16 GN1/1 - 6,5 cm. prof. 12 GN1/1 - 10 cm. prof. 8 GN1/1 - 15 cm. prof. 4 GN1/1 - 20 cm. prof.</p>	<p><u>UPC1600</u></p> <p>24 GN 1/1 - 6,5 cm. prof. 16 GN 1/1 - 10 cm. prof. 12 GN 1/1 - 15 cm. prof. 8 GN 1/1 - 20 cm. prof.</p>



UPC600



UPC800



UPC1200



UPC1600

Cód.	Dimensiones	U/E	P.V.P./ud.
Camcart			
UPC600	52 x 69 x 114,5 cm.	1	1.310,00
UPC800	52 x 69 x 137 cm.	1	1.545,00
UPC1200	72,5 x 82 x 116 cm.	1	1.995,00
UPC1600	71,5 x 82 x 135 cm.	1	2.815,00

Colores

401 azul pizarra	157 café beige	131 castaño oscuro	191 gris granito	192 verde granito	186 azul marino
402 rojo ladrillo	519 verde	110 negro	158 rojo ardiente	194 arena granito	

Consultar colores en stock

Todos los artículos resaltados en negrita son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.