

Chaud devant! L'unité électrique performante

L'UPCH16002 est une
unité chauffante et
mobile de transport
d'aliments qui a une
capacité de 720 portions!

- Idéale pour le service hors des locaux et le service en satellite de grande envergure
- Capacité de 16 bacs gastronormes profondeur 10 cm
- Les orifices de ventilation verticaux faisant constamment circuler l'air de l'avant vers l'arrière assurent une température uniforme

LISEZ LE CODE



POUR GAGNER
Inscrivez-vous à notre tirage au sort mensuel pour avoir une chance de remporter un produit Cambro! *Lisez le code QR ou rendez-vous sur le site <http://www.cambro.com/win>
*Pour tout savoir sur le concours, rendez-vous à l'adresse www.cambro.com/win.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

La gamme UPCH: la performance sans compromis

Lorsque vous avez à la fois besoin d'un élément pouvant conserver les plats chauds et d'une unité de transport isotherme, il est inutile de composer. La gamme UPCH d'unités chauffantes de transport des aliments offre une durabilité et une performance inégalées. Quel que soit le nombre de personnes à servir ou la température sur le lieu de service, il existe un modèle UPCH capable de surpasser vos attentes.

- Une chaleur douce non rayonnante comprise entre 65 et 74°C ne cuit pas et ne dessèche pas les aliments.
- Convient pour des aliments très divers tels que pâtes, poulet frit et tartes couvertes.
- Le préchauffage à partir de la température ambiante dure 45 minutes.
- Après l'ouverture-fermeture de la porte, la température se rétablit en 3 minutes.
- Consommation d'énergie nettement inférieure à celle des unités métalliques similaires.
- Les modèles à porte supérieure chauffante offrent une souplesse unique : compartiment électrique chauffant en haut et compartiment de conservation passive de la température des aliments chauds ou froids en bas.
- Des kits de porte chauffante sont également vendus individuellement pour convertir les unités UPC400, UPC800 et UPC1600 en unités chauffantes.

L'UPCH16002 est idéale pour :

Les événements de grande envergure.

Les applications qui exigent l'ouverture-fermeture fréquente des portes.

Les lieux qui exigent une grande durabilité.

Les clients qui veulent des performances constantes.

Les utilisateurs qui recherchent une solution durable et fiable pour remplacer les coûteuses unités métalliques.



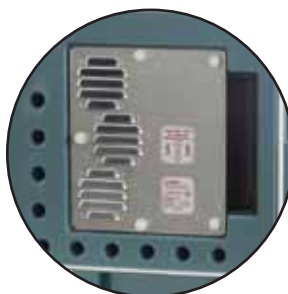
Homologation Energy Star

Tous les modèles de la gamme UPCH sont homologués Energy Star, ce qui garantit que votre unité UPCH utilise l'énergie de manière optimale.



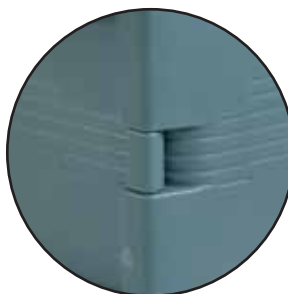
Indicateurs de marche et de chauffe

Ces voyants indiquent si l'unité UPCH16002 est sous tension et si l'élément chauffant est en marche. Ceci vous permet de savoir instantanément que le compartiment a atteint la température voulue.



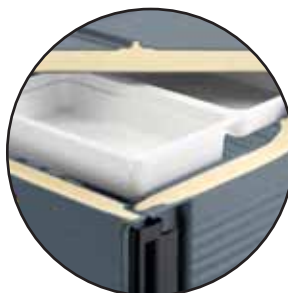
Colonne d'orifices de ventilation

Chauffage uniforme dans toute l'unité grâce aux bouches verticales qui font constamment circuler l'air chaud de l'avant vers l'arrière du compartiment.



Extérieur robuste

Toutes les unités UPCH sont fabriquées en polyéthylène solide, avec un isolant en mousse de polyuréthane : l'intérieur reste chaud mais l'extérieur est froid au toucher.



Isolation

Isolant en mousse de polyuréthane sans CFC expansée in situ, capable de conserver la température à plus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est débranchée.



Les unités UPCH4002 et UPCH8002 sont dotées d'un thermomètre intégré qui s'enlève facilement pour le nettoyage. L'UPCH16002 a un thermomètre numérique externe qui indique la température interne.



L'interrupteur I/O permet d'allumer ou d'éteindre de manière commode sans débrancher le cordon électrique.



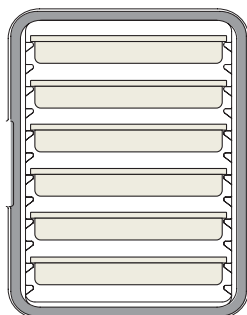
Les pare-chocs moulés offrent une protection accrue.



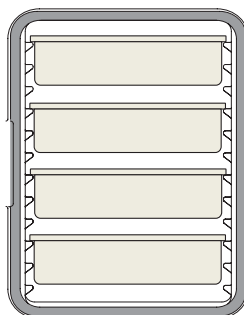
Guide de capacité des upch-series

UNITÉS À CHARGEMENT PAR L'AVANT

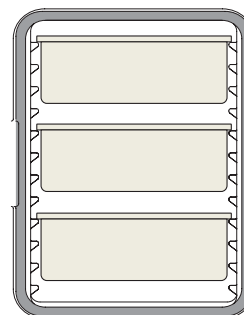
- UPCH400
- UPCH4002
- UPCH800 (x2)
- UPCH8002 (x2)
- UPCH1600 (x4)
- UPCH16002 (x4)



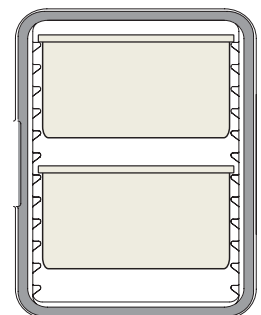
6,5 cm
(par compartiment)



10 cm
(par compartiment)

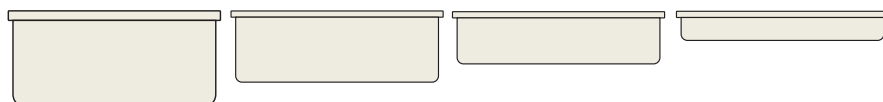


15 cm
(par compartiment)



20 cm
(par compartiment)

Guide de capacité (en nombre de parts) des bacs gastronormes



Bac à aliments format GN 1/1

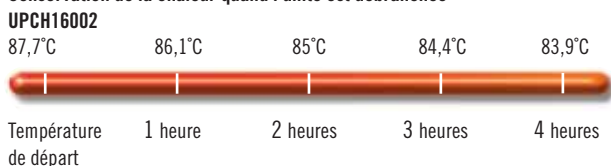
	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
Profondeur:	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
Capacité	25,6 L	19,5 L	13 L	8,5 L
Nombre de parts par bac: (240 mL)	80	60	40	30

Ultra Camcart® H-Série

MODÈLE	UPCH400 / UPCH800 110V MODÈLE	UPCH4002 / UPCH8002 220V MODÈLE	UPCH1600 110V MODÈLE	UPCH16002 220V MODÈLE
Caractéristiques électriques				
Tension requise	100 - 120 V	200 - 230 V	100 - 125 V	200 - 230 V
Intensité maximale (Voltage)	2,0 A	1,2 A	4,6 A	2,3 A
Puissance (Amp)	230 W	265 W	529 W	506 W
Fréquence (Watts)	50/60	50/60	50/60	50/60
Type de fiche (Hertz)	NeMa 5-15P	Fiche euro, CEE7	5-15P à C15RA	CEE7/7 à C15RA
Autres types de prise/ connecteur (selon pays)	C15 / C16	C15 / C16	JIS8303 à C15RA (Japon)	BS1363 à C15RA (Royaume-Uni et Irlande + certains autres pays)
Longueur du cordon électrique	2,7m	2,7m	2,7m	2,7m

TEMPÉRATURE INTERNE	65°C - 74°C
TEMPS DE RÉCHAUFFEMENT (A partir d'une température ambiante jusqu'à la température moyenne entre 65°C et 74°C)	à 65°C en 45 minutes de 24,4°C
TEMPS DE RÉTABLISSEMENT* (Temps pour rétablir la température après ouverture de la porte pendant 30 secondes)	3 Minutes
TEMPS DE TRANSPORT* (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.)	4 + Heures

Conservation de la chaleur quand l'unité est débranchée



*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.)

CODE	DESCRIPTION	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONS INTÉRIEURES	CARTON POIDS/ KG. (VOL. M³)
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)
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)
UPCH1600	Ultra Camcart chauffant, 110V	73 x 84,7 x 137,5 cm	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	88,2 (0,942)
UPCH16002	Ultra Camcart chauffant, 220V	73 x 84,7 x 137,5 cm	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	88,2 (0,942)
UPCHT1600	Ultra Camcart avec porte chauffante supérieure uniquement, 110V	73 x 84,7 x 137,5 cm	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	81,9 (0,942)
UPCHT16002	Ultra Camcart avec porte chauffante supérieure uniquement, 220V	73 x 84,7 x 137,5 cm	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	81,9 (0,942)
UPCHTD1600*	Porte de rechange supérieure pour UPCH1600 chauffant, 110V	66,8 x 10,8 x 53,3 cm		11,5 (0,047)
UPCHTD16002*	Porte de rechange supérieure pour UPCH1600 chauffant, 220V	66,8 x 10,8 x 53,3 cm		11,5 (0,047)
UPCHBD1600*	Porte de rechange inférieure pour UPCH1600 chauffant, 110V	66,8 x 10,8 x 53,7 cm		11,5 (0,047)
UPCHBD16002*	Porte de rechange inférieure pour UPCH1600 chauffant, 220V	66,8 x 10,8 x 53,7 cm		11,5 (0,047)
UPCHTR1600	Chariot chauffant Ultra Camcart, sécurisé, 110V	73 x 84,7 x 137,5 cm	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	89,5 (0,942)
UPCHTR16002	Chariot chauffant Ultra Camcart, sécurisé, 220V	73 x 84,7 x 137,5 cm	53,5 x 66,5 x 53,5 cm	89,5 (0,942)

Nombre d'unités par carton : 1. *REMARQUE : Les portes de rechange/conversion pour compartiments supérieur et inférieur de l'UPCH1600(2) ne sont pas interchangeables.

Roulettes - UPCH1600(2) : 15,2 cm - 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein.

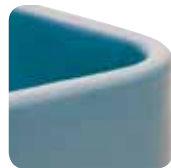
Roulettes - UPCH800(2) : 12,7 cm - 2 fixes, 2 pivotantes, 1 à frein.



Granite Gris (191)



Granite Vert (192)



Bleu Ardoise (401)



Marron Foncé (131)



Noir (110)



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Cambro USA
Tel: 714 848 1555
Fax: 714 843 2630

Cambro Europe - CEL
Tel: 0800 910 878 / (31) 168 707 210
Fax: 01 72 70 35 82 / (31) 168 707 211

© Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2056

LITX12UPCH16FR Printed in USA 10/12.

1101201 UPCH16002 FR SS