StoreSafe®

People. Process. Product.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

INTRODUZIONE

Il programma StoreSafe® è stato creato per identificare i prodotti Cambro che aiutano gli operatori nel settore della ristorazione collettiva a soddisfare i requisiti previsti per la sicurezza dei cibi. StoreSafe è diventato sinonimo di sicurezza, con prodotti che riducono la manipolazione e sono facili da pulire, aiutando così gli operatori a lavorare in una cucina conforme alle direttive HACCP. I prodotti illustrati in questa guida aiutano a tenere sotto controllo le tre grandi aree di rischio per la sicurezza dei cibi:

- Tempo e temperatura
- Contaminazione crociata
- Cattiva igiene personale

Tutti i prodotti Cambro sono concepiti e realizzati per ridurre al minimo le operazioni di manipolazione e risparmiare tempo, riducendo in tal modo il rischio di malattie trasmesse da alimenti. Grazie allo sviluppo continuo di prodotti nuovi ed innovativi, Cambro continua ad essere il leader nel settore della ristorazione collettiva aiutando gli operatori a servire cibi sicuri.

INDICE

Ricevimento	4-5
Camshelving® & Camshelving Basics Series	6-7
Stoccaggio	8-9
Preparazione e cottura	10-11
Servizio	12-13
Conservazione e trasporto	14-15
Pulizia e Igiene	16-17
Liste di controllo	18-19

Cambro si impegna a fornire a chi opera nel settore della ristorazione prodotti che aiutano a rispettare le linee guida HACCP.

Cambro opera in modo da usufruire con cura delle risorse naturali.

RICEVIMENTO

La sicurezza dei cibi comincia al punto di ricevimento. Prendete le adeguate precauzioni contro la contaminazione crociata e i danni causati dalla temperatura e dal passare del tempo, controllando immediatamente le consegne. Trasferite i cibi dai cartoni di spedizione e trasportate rapidamente i prodotti deperibili in aree di conservazione al freddo. In tal modo, la qualità dei cibi è assicurata e viene impedito a batteri e agenti infestanti, in fondo ai contenitori di spedizione, di entrare in cucina.

PERICOLI

Contaminazione crociata:
Le casse di cartone contenenti verdura, uova o carni sono spesso contaminate da batteri mortali, muffe e/o agenti infestanti che possono contaminare in maniera crociata tutti i punti di contatto in cucina.

Tempo e Temperatura:
Conservate i prodotti in frigoriferi o congelatori entro 15 minuti per arrestare la crescita di batteri dannosi che possono causare malattie trasmesse da alimenti.

Panche di sostegno

Per facilitare il controllo del contenuto, mettete le scatole di cartone sulle panche.

- Sostiene con sicurezza il prodotto a 30,5 cm dal pavimento, lontano da sporco e agenti infestanti. Due volte l'altezza prescritta dalle norme HACCP.

SOLUZIONI OTTIMALI

- ***Controllate attentamente i prodotti per accertarne le temperature di sicurezza e la qualità accettabile.***
- ***Per assicurarne la temperatura di sicurezza, riponete correttamente i prodotti deperibili entro 15 minuti dal ricevimento.***
- ***Trasferite i prodotti dalle scatole di cartone in scatole sterili per la conservazione degli alimenti, dotate di coperchi.***
- ***Per evitare la contaminazione crociata, tenete tutti i prodotti coperti e chiusi ad almeno 15 cm sollevati dal pavimento.***

Carrelli di servizio KD e carrelli di servizio multiuso KD

Spostate rapidamente gli alimenti dal punto di ricevimento ai frigoriferi e ai congelatori

- I carrelli sono forti e durevoli.
- I ripiani in polipropilene sono facili da pulire e non si arrugginiscono né si corrodono.

Carrelli di servizio

I carrelli di servizio tuttofare durano a lungo e sono affidabili.

- Facili da manovrare, da pulire e non si corrodono.

StoreSafe

HACCP

UN PRODOTTO PER OGNI NECESSITÀ

ColanderKits™

Trasferite verdure, pesce, carne e pollame freschi nei ColanderKits.

- Liquidi e succhi colano direttamente nella scatola del cibo.
- L'ampio interspazio garantisce che il cibo non resti nei liquidi.
- Conserva al sicuro i cibi riducendo al tempo stesso la loro manipolazione

Camcrisper®

Trasferite verdure sfuse non lavate nei Camcrisper fino a quando non sono pronte per l'uso.

- Trasportate i Camcrisper direttamente dal punto di ricevimento ai frigoriferi, per un rapido stoccaggio degli alimenti.
- Lavate e sciacquate le verdure per preparare cibi in maniera facile e sicura.

CONSIGLI

Evitate agenti infestanti e batteri nocivi in cucina! Non portate contenitori di spedizione sporchi e potenzialmente contaminati in aree pulite di preparazione dei cibi e di stoccaggio.

Se ricevete verdure biologiche o coltivate localmente senza i tradizionali pesticidi, verificate attentamente il prodotto nell'area di ricevimento, per evitare che agenti infestanti entrino in cucina.

Le scatole per la conservazione di cibi e alimenti e i coperchi proteggono il contenuto dalla contaminazione crociata causata da versamento di liquidi e scatole di cartone sgocciolanti. I liquidi restano nella scatola con la carne cruda e lontano dalle verdure e alimenti pronti da mangiare.

Scatole per la conservazione degli alimenti Camwear® con coperchio SlidingLid™

Trasferire alimenti sfuse dalle scatole di cartone nelle scatole per la conservazione degli alimenti

- Il coperchio scorre indietro per un facile accesso al contenuto e riduce al minimo la manipolazione degli alimenti.
- Elimina un punto di contaminazione crociata, poiché il coperchio non viene rimosso e messo su una superficie potenzialmente sporca o contaminata.

Barattoli rossi Camwear® per la conservazione dei cibi

Usateli per conservare carni crude.

- Il colore rosso identifica chiaramente il contenuto, riducendo il rischio di contaminare altri cibi.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

SCAFFALATURE PER LO STOCCAGGIO

Un sistema di scaffalature facili da pulire, antiruggine, è la prima linea di difesa per mantenere la sicurezza degli alimenti. Scaffalature arrugginite e sporche fanno da richiamo alle autorità sanitarie, segnalando una cucina non in regola con le norme HACCP. Le serie Camshelving e Camshelving Basics sono i sistemi di scaffalature più igienici presenti sul mercato. Disponibile con ripiani grigliati, che favoriscono la circolazione dell'aria, o con ripiani lisci, che trattengono liquidi e sgocciolii per una facile pulizia.

CAMGUARD®
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

Tecnologia agli ioni d'argento che previene lo sviluppo di muffa, funghi e batteri. Camguard è incorporato nel materiale della superficie dei ripiani, pertanto non si stacca, né viene eliminato con il lavaggio, né si logora. Camshelving Camguard agisce costantemtene per sopprimere lo sviluppo di batteri dannosi.

SOLUZIONI OTTIMALI

- *Tenete puliti gli scaffali per evitare la crescita di batteri e la contaminazione dei prodotti conservati nei ripiani.*
- *Pulire prontamente i liquidi versati sui ripiani e sotto i ripiani.*
- *Usate le scaffalature nelle celle frigorifere e nei congelatori in quanto sono antiruggine e anticorrosione.*
- *Conservate i prodotti ad almeno 15,3 cm dal pavimento, per evitare la contaminazione da agenti infestanti e pavimenti sporchi.*
- *Mantenete sezioni di stoccaggio distinte per carne, pesce, latticini e frutta/verdura.*

PERICOLI

Contaminazione crociata:
Polvere, grasso e versamenti di cibo lasciati sulle scaffalature possono essere portatori di batteri dannosi, mettendo a rischio gli alimenti in stoccaggio. Scaffalature arrugginite sono impossibili da pulire e diventano terreno fertile per microbi pericolosi, compromettendo la qualità degli alimenti in stoccaggio.

UN PRODOTTO PER OGNI NECESSITÀ

CONSIGLI

Le scaffalature verniciate a polveri epossidiche si scheggiano o si incrinano, e gli acidi dei cibi intaccano la verniciatura. Una volta esposto, il metallo si arrugginisce e si corrode rapidamente.

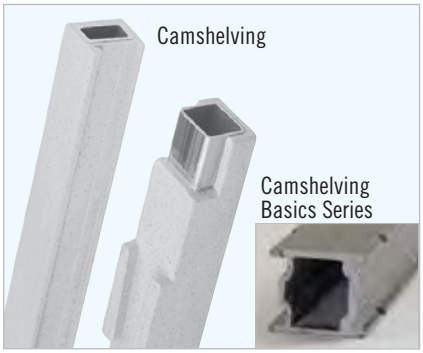
Poichè le serie Camshelving e Camshelving Basics sono totalmente antiruggine, non dovranno essere sostituite, portando ad un notevole risparmio economico nel tempo.

Facili da pulire

- I ripiani si rimuovono facilmente e sono lavabili nella lavastoviglie.
- I liquidi versati si puliscono rapidamente, riducendo il rischio della contaminazione crociata.

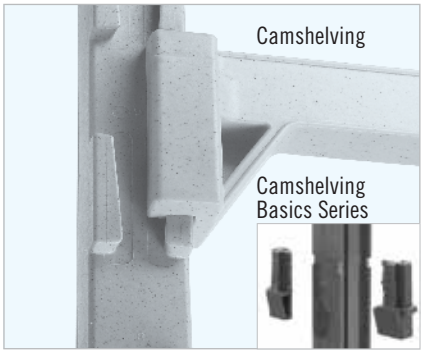
Niente ruggine

- Camshelving e Camshelving Basics sono privi di saldature, senza parti di metallo esposte; nessun rischio di ruggine o corrosione.
- Sicuri fino a -38°C, sono i sistemi di scaffalature ideali per congelatori, celle frigorifere o ambienti bagnati.
- Garanzia limitata a vita contro la ruggine e la corrosione di traverse e montanti.



Forte e resistente

- Gli elementi portanti (montanti e traverse) hanno un'anima d'acciaio che assicura al sistema Camshelving forza, resistenza e stabilità.
- Lo spesso strato esterno in polipropilene non si scheggia, né si rompe o corrode.



Facile da assemblare e regolare

- L'altezza dei ripiani può essere regolata con incrementi di 10 cm, senza smontare l'intera unità.
- Pratico e facilmente adattabile ai diversi tipi di prodotti stoccati.

Etichette identificative

Identificano rapidamente i prodotti conservati e riducono il rischio della contaminazione crociata.

Unità mobili

Si spostano facilmente permettendo di pulire a fondo il pavimento e le pareti dove è sistemata la scaffalatura.

StoreSafe NSF COMPONENTS HACCP EcoSafe

STOCCAGGIO

Alimenti conservati in maniera impropria sono soggetti al rischio di contaminazione crociata e a perdita delle proprie qualità originali. L'attuazione di un sistema di stoccaggio conforme alle direttive HACCP richiede:

- La rotazione dei prodotti secondo il principio First In First Out (FIFO), che assicura la corretta rotazione degli alimenti in stoccaggio.
- La facile identificazione degli ingredienti del menu, per ridurre al minimo la manipolazione.
- La chiusura completa del contenuto, per ridurre il rischio di contaminazione crociata.

PERICOLI

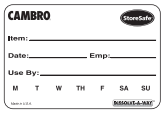
Contaminazione crociata:

Alimenti conservati in contenitori aperti sono esposti ad altri alimenti e a contaminanti dannosi. Residui collosi di nastri adesivi ed etichette non dissolubili sui contenitori possono albergare batteri dannosi.

Contenitori per ingredienti

Conservate ingredienti secchi sfusi, quali farina e cereali

- Garantiscono la freschezza e riducono la muffa, tenendo anche alla larga gli agenti infestanti.
- Il coperchio trasparente scorrevole all'indietro riduce la manipolazione; permette di identificare e accedere facilmente al contenuto.



Etichette StoreSafe®

- Le etichette e l'adesivo si dissolvono completamente in meno di 30 secondi.
- Lavate con acqua calda o fredda le etichette o metterle nella lavastoviglie. Sicure per tutti i sistemi di fognature e fosse settiche.
- Non lasciano residui collosi, che possono sdiventare sede di batteri nocivi.

SOLUZIONI OTTIMALI

- ***Conservate i prodotti in contenitori trasparenti con coperchi a chiusura ermetica, per ridurre al minimo la manipolazione e il rischio di contaminazione.***
- ***Per evitare la contaminazione crociata, tenete i cibi crudi separati dai cibi cotti. Per proteggere il contenuto da versamenti e contaminanti, coprite con coperchi invece che con pellicole di plastica.***
- ***Coprite, etichettate e datate tutti i contenitori degli alimenti usando etichette dissolubili. Riduce il rischio di batteri nocivi sui residui di etichette appiccicose.***
- ***Ruotate gli alimenti in base al principio First In First Out (FIFO), per assicurare che i prodotti alimentari stoccati da più tempo siano usati per primi.***

Scatole Camwear® – per alimenti

Non conservate gli alimenti sfusi nei loro contenitori di spedizione potenzialmente contaminati

ColanderKits™

Un sistema completo per la sicurezza dei cibi

- Conservate carne, pesce o verdure crudi lontano da cibi pronti per il consumo alimentare.
- Succhi e liquidi colano nella bacinella sottostante e possono essere eliminati rapidamente e facilmente.

CONSIGLI

Scarafaggi e mosche sono attratti dai residui collosi lasciati da nastro adesivo e da etichette appiccicose. Tenete lontani agenti infestanti dalla cucina!

UN PRODOTTO PER OGNI NECESSITÀ

Bacinelle in policarbonato Camwear®

- Usate le bacinelle basse per raffreddare i cibi preparati. Dopo che il prodotto raggiunge le temperature di sicurezza, coprite con coperchi a chiusura ermetica per proteggere il contenuto e ridurre la manipolazione.

Policarbonato Camwear®

Non reagisce con il cibo; riduce al minimo la reazione acida o chimica potenzialmente pericolosa.

Sopporta temperature da -40˚C a +99˚C.

Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie.

Il policarbonato trasparente, praticamente infrangibile, permette di identificare visivamente il contenuto da lontano.

Il policarbonato Camwear mantiene freddo il contenuto come la bacinella in acciaio inossidabile

L'uso dei coperchi Camwear in tutti i contenitori per la conservazione dei cibi è essenziale per la sicurezza dei cibi stessi. Questi coperchi mantengono la freschezza dei cibi più a lungo che le pellicole di plastica.

- Nei frigoriferi, proteggono il contenuto da sgocciolii, versamenti ed altri contaminanti.
- I coperchi sono facili da pulire e sono lavabili nella lavastoviglie.

Coperchi Lisci

- Aumentano al massimo la capacità delle bacinelle.

Coperchio con presa maniglia

- Il manico incorporato, profondo, assicura una salda presa.
- Disponibile in colore nero per bloccare la luce. Mantiene la freschezza e riduce lo scolorimento del prodotto.

Coperchio con spacco mestolo e presa maniglia

- Gli utensili rimangono nella bacinella e lontani da piani di lavoro in cucina, potenzialmente contaminati.

FlipLid®

- Alzare il coperchio per accedere facilmente al contenuto.
- Riduce i punti di contaminazione crociata, perché il coperchio resta sulla bacinella.

GripLid™

- Il coperchio "afferra" il lato della bacinella, offrendo una resistenza ai versamenti di livello superiore, e riduce la contaminazione.
- Riduce al minimo la manipolazione evitando di avvolgere le bacinelle in pellicole di plastica.

Barattoli per la conservazione dei cibi

CamSquares®

La forma quadrata ottimizza l'uso dello spazio di stoccaggio

- La scale graduate, stampate, di facile lettura, favoriscono una migliore gestione delle scorte.
- Il coperchio traslucido permette di identificare facilmente il contenuto.

Barattoli rotondi

Perfetto per mescolare e raffreddare.

- Scale graduate di facile lettura per mescolare gli ingredienti o per un controllo immediato del contenuto disponibile.
- Coprite con coperchi in policarbonato a chiusura ermetica o con coperchi economici sigillati.
- I coperchi sigillati hanno una tenuta interna ed esterna per una eccezionale resistenza ai versamenti. La grande tenuta mantiene la freschezza del contenuto.

PREPARAZIONE E COTTURA

Per i cibi, il rischio massimo è causato dal fattore tempo-temperatura durante la fase della preparazione. Il raffreddamento improprio dei cibi caldi è la causa principale delle malattie trasmesse da alimenti, seguita da vicino dal riscaldamento inadeguato. L'uso di prodotti che aiutano gli operatori a ridurre la manipolazione degli ingredienti e a risparmiare tempo riduce anche al minimo il rischio causato dal fattore tempo-temperatura.

PERICOLI

Contaminazione crociata:
Raffreddare i cibi in bacinelle scoperte o coperte male mette i cibi a rischio di esposizione da altri prodotti e da batteri nocivi.

Fattore tempo-temperatura:
Il controllo scorretto della temperatura crea le condizioni ideali per lo sviluppo di batteri, compromettendo la sicurezza dei cibi.

SOLUZIONI OTTIMALI

- *Riducete la manipolazioni dei prodotti e le occasioni di contaminazione crociata usando prodotti multifunzionali.*
- *Scongelate con sicurezza e marinate carni e pollame nelle bacinelle con colino, per tenere i succhi lontano da altri cibi.*
- *Raffreddate velocemente i cibi caldi a temperature disicurezza di 21°C o 4°C.*
- *Per un raffreddamento più veloce dei cibi, divideteli in bacinelle basse (6,5 cm).*
- *Non scongelate mai i cibi a temperatura ambiente né nello scaldavivande.*

La bacinelle con colino aumentano la sicurezza dei cibi grazie alla minore manipolazione del prodotto

Colini per bacinelle in policarbonato Camwear®

Sciacquate, scolate, preparate e conservate in una sola bacinella

- Lo spazio di 2,5 cm fra il colino e la bacinella permette un completo sgocciolio dei liquidi, garantendo una più lunga freschezza dei cibi.
- Ideale per verdure condite o appena lavate, pesce conservato nel ghiaccio e carni scongelate e marinate.
- Il colino si solleva facilmente dalla bacinella, per una comoda eliminazione dei liquidi.

Colini per H-Pans™

Cucinate, scolate, conservate e servite nella stessa bacinella

- Riduce il rischio causato dal tempo e dalla temperatura, poiché le bacinelle possono passare direttamente dal forno a microonde, dalla pentola a pressione o dal forno allo scaldavivande.
- Liquidi e unto caldo scolano dai cibi, migliorandone la qualità.

StoreSafe

HACCP

UN PRODOTTO PER OGNI NECESSITÀ

H-Pans™

Riducete la manipolazione dei cibi e il rischio di contaminazione con una sola bacinella che può andare dall'area di preparazione al frigorifero, al forno e allo scaldavivande.

- Sicure da -40°C e +191°C.
- Perfette per l'uso nei forni a microonde e negli scaldavivande.
- Usate i coperchi per H-pans per proteggere il contenuto da cibi non cotti e da altri contaminanti.

Coperchi FlipLids® con spacco mestolo per le bacinelle Camwear

Proteggono il cibo sulle linee di preparazione.

- Afferrate facilmente il manico per accedere velocemente al contenuto.
- Agisce da protezione igienica istantanea.

Coperchi FlipLids® con spacco mestolo per H-Pans

Ideali per l'uso negli scaldavivande.

- Mantengono il contenuto coperto quando non viene usato.
- Aiutano a mantenere i cibi caldi alla temperatura corretta.

CONSIGLI

I coperchi Flip Lids eliminano un punto di contaminazione crociata mantenendo al tempo stesso freschi i cibi.

Il coperchio resta sulla bacinella e lontano da piani di lavoro in cucina potenzialmente contaminati.

Le fonti principali di contaminazione crociata in un'operazione in cucina sono la carne cruda, il pollame e il pesce. Scongelare la carne nei colini mantiene succhi e sgocciolii lontani dalla verdura e dal cibo pronto da mangiare.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

SERVIZIO

Una delle cause principali di malattie trasmesse da alimenti è la cattiva igiene del personale, in particolare il non lavarsi le mani correttamente. Per garantire la sicurezza dei cibi, è necessario fornire un mezzo per lavarsi le mani, anche in occasione di fornitura di servizio ristorazione all'aperto. Per aiutare a conservare la sicurezza dei cibi durante il servizio, usate prodotti che mantengono i cibi alle temperature di sicurezza e che agiscono da barriera contro agenti contaminanti.

PERICOLI

Fattore Tempo-Temperatura:
Il cibo tenuto a temperature non sicure su espositori e stazioni di preparazione è soggetto al rischio di una rapida crescita di batteri.

Contaminazione crociata:
Il ghiaccio conservato in contenitori scoperti e servito a mani nude o in bicchieri sporchi può ospitare batteri nocivi. Ghiaccio contaminato usato per mantenere freddi i cibi durante il servizio può mescolarsi con il cibo, compromettendone la sicurezza.

Utensili Camtensil®

Agiscono da barriera, riducendo il rischio di contaminazione crociata.

SOLUZIONI OTTIMALI

- ***Per ridurre al minimo il rischio di esposizione, coprite i cibi e il ghiaccio quando non vengono usati.***
- ***Fornite utensili per il servizio, per evitare che mani nude tocchino il cibo.***
- ***Usate sempre cucchiai per il ghiaccio, per mantenere lontani batteri e contaminanti.***
- ***Mantenete i cibi freddi ad una temperatura non superiore a 3˚C, e i cibi caldi ad una temperatura non inferiore a 65˚C.***
- ***Usate bacinelle che mantengano freddi i cibi per ore, invece di usare ghiaccio che crea disordine e può essere contaminato.***

Bacinelle ColdFest®

Mantengono i cibi freddi a temperature di sicurezza evitando il disordine creato dal ghiaccio.

- Raffreddate ColdFest per 8 ore nel congelatore, quindi aggiungete ingredienti precedentemente refrigerati.

Espositori per cibi

Lo spesso materiale isolante mantiene freddi per ore i cibi freddi..

- Sistema completamente portatile.
- La protezione igienica salvaguarda i cibi dai batteri nocivi.
- La bacinelle Coldfest o i Camchiller per il buffet aiutano a mantenere i cibi freddi e sicuri a lungo.

StoreSafe

HACCP

UN PRODOTTO PER OGNI NECESSITÀ

Carrelli portaghiaccio SlidingLid™

Mantengono freddo il ghiaccio per diversi giorni, anche in presenza di calore e umidità.

- Il coperchio scorrevole aiuta a ridurre il rischio di contaminazione crociata. Scorre all'indietro per un facile accesso; scorre in avanti chiudendo il carrello quando non viene usato.
- Il ripiano inferiore mantiene separato il ghiaccio dall'acqua, prolungando parecchio la durata del ghiaccio.

Lavaggio delle mani

Una delle prime cose controllate dagli ispettori sanitari è la presenza di un lavandino specifico per lavarsi le mani. Dotarsi di un lavandino per un servizio pasti offerto fuori dall'esercizio normale, invia un chiaro segnale che è stata presa ogni precauzione per servire cibi sani e sicuri.

Lavandino

Lavandino mobile utilizzabile ovunque.

- Per acqua fredda e calda fino a 60°C.
- Il riscaldatore interno per l'acqua calda ha una capacità di 9 L e riscalda l'acqua in 10 minuti.
- Due taniche da 19 L per l'acqua pulita e due taniche di raccolta da 28 L dell'acqua di scarico consentono fino a 70 lavaggi delle mani.

Accessori per il lavaggio delle mani

Un sistema portatile per il lavaggio delle mani.

Lavarsi le mani in lavandini appositi riduce notevolmente il rischio di contaminazione.

CONSIGLI

Il ghiaccio diventa spesso contaminato per il fatto che i dipendenti mettono le mani nude nel carrello o usano bicchieri che possono rompersi o scheggiarsi. Usate sempre cucchiai per il ghiaccio per tenere lontani batteri e agenti contaminanti lontani dal ghiaccio.

CONTENIMENTO
E TRASPORTO

Il rischio notevole causato dal fattore tempo-temperatura continua dopo che il cibo è stato preparato. Mantenere la corretta temperatura dei cibi è un problema critico per contenere e trasportare con sicurezza il cibo preparato.

PERICOLI

Fattore tempo-temperatura:
Il controllo improprio delle temperature di sicurezza dei cibi durante il trasporto può creare il rapido sviluppo di batteri nocivi.

Contaminazione crociata:
Il trasporto del cibo in bacinelle coperte con fogli di alluminio, può causare versamenti, che contaminano altri cibi e ne compromettono la sicurezza.

Contenitori da trasporto Ultra Pan Carriers® Serie S UPCS400

- La robusta struttura esterna e lo spesso materiale isolante in poliuretano mantengono i cibi freschi e sicuri per molte ore.
- Clip del menu apposti sull'esterno del contenitore identificano il contenuto senza dovere aprire lo sportello.
- La guarnizione incorporata è facile da pulire.

SOLUZIONI OTTIMALI

- ***Trasportate e contenete cibi caldi e freddi in contenitori isotermici che mantengono le corrette temperature.***
- ***La bacinelle poco profonde (6,5 cm) aiutano a conservare le temperature di sicurezza dei cibi.***
- ***Coprite le bacinelle con i coperchi per mantenere le temperature e proteggere il contenuto.***
- ***Per mantenere la temperatura di conservazione, riscaldate o refrigerate preventivamente i contenitori prima di caricarli.***
- ***Etichettate l'esterno di ogni contenitore per ridurre al minimo l'apertura e la chiusura degli sportelli, con conseguente perdita della temperatura ideale..***

Contenitori da trasporto isotermici

- Garantiti per mantenere caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi, per molte ore.
- I manici incorporati non si rompono.
- Impilabili per facilità di trasporto.cs

CONSIGLI

Per assicurare che il cibo non versi nei contenitori, coprite le bacinelle da trasportare con i coperchi GripLids™. Il cibo versato sui lati e sul fondo dei contenitori o in altre bacinelle crea le condizioni ideali per la crescita di pericolosi microbi.

Per il mantenimento massimo della temperatura nei carrelli da trasporto isotermici, riempite il completamente il carrello con bacinelle, oppure usate un ThermoBarrier® per bloccare la circolazione dell'aria.

StoreSafe

HACCP

UN PRODOTTO PER OGNI NECESSITÀ

Carrelli non elettrici

Carrelli isotermici per bacinelle Ultra Camcarts®

Lo spesso materiale isolante in poliuretano espanso e la robusta struttura esterna mantengono caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi per molte ore

- I manici incorporati non si rompono.
- Disponibili in una grande varietà di misure e capacità di carico.
- Facili da pulire, evitano la crescita di batteri nocivi.

Carrello riscaldato elettricamente

Contenitori da trasporto Ultra Pan Carrier® Hot Holding e carrelli Ultra Camcart® UPCH

ETL NSF EcoSafe

Prolungano la conservazione dei cibi caldi e ne garantiscono la sicurezza: un'alternativa economica ai contenitori termici riscaldanti più grandi.

- Preriscaldamento di 45 minuti dalla temperatura ambiente.
- Una temperatura moderata di 65–74˚C mantiene l'umidità dei cibi senza cucinarli.
- Ritorno alla temperatura originale in 90 secondi dopo l'apertura e la chiusura dello sportello.
- La robusta superficie esterna in polietilene rimane fresca al tatto.
- Le caratteristiche isolanti mantengono la temperatura del cibo durante il trasporto.
- Disponibili nei modelli da 110 V e 220

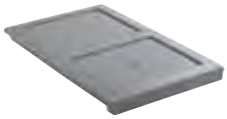
ENERGY STAR

Combo Cart *Plus*

Il carrello più versatile disponibile sul mercato! freddi, con o senza elettricità.
Include tutte le caratteristiche del carrello non elettrico fra cui:

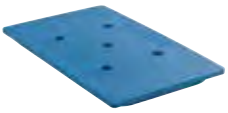
- Perfetto per le applicazioni che richiedono frequenti aperture e chiusure dello sportello.
- A differenza dei carrelli metallici:
  – Rimane fresco al tatto durante il funzionamento.
  – Mantiene il cibo a temperature di sicurezza anche quando è disconnesso.
- Risparmio energetico: i carrelli alti hanno un risparmio energetico del 50% in più rispetto ai carrelli in metallo, quelli bassi di oltre il 180% in più.
- Mantiene il cibo a temperatura di sicurezza compresa fra 65˚C e 74˚C grazie al moderato riscaldamento radiante preimpostato.
- carrelli alti hanno la possibilità di riscaldare solo un compartimento od entrambi per la massima flessibilità di utilizzo.
- Disponibile nei modelli 110V e 220 V.

Gli accessori migliorano il mantenimento della temperatura anche con frequenti aperture dello sportello e quando i carrelli sono usati in condizioni di temperature esterne estreme.



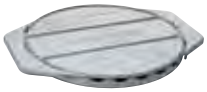
ThermoBarrier®

- Separano i cibi caldi e freddi all'interno dello stesso scomparto.
- Riducono al minimo la perdita di temperatura dei cibi in un contenitore parzialmente pieno.
- Separano le bacinelle vuote da quelle piene per rendere massimo il mantenimento della temperatura.



Camchiller®

- Garantisce la conservazione dei cibi freddi a temperature inferiori a 4˚C.
- Usatelo per refrigerare preventivamente l'interno dei contenitori per bacinelle.



Camwarmer®

- Mantiene i cibi caldi a temperature di sicurezza più elevate.
- Usatelo per riscaldare preventivamente l'interno del contenitore. Elimina l'inconveniente di usare l'acqua calda.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

PULIZIA E IGIENE

La pulizia e l'igiene delle attrezzature sono necessarie per conservare, preparare e servire cibi sani. Prodotti facili da pulire e inattaccabili dalla ruggine impediscono la crescita di batteri nocivi.

PERICOLI

Contaminazione crociata:
Ruggine, grasso, sporco, residui collosi di etichette su piatti e attrezzature non correttamente puliti e igie nici possono favorire la presenza di batteri nocivi. Piatti e bicchieri non riposti correttamente possono diventare contaminati con sporco, agenti infestanti e microbi.

SOLUZIONI OTTIMALI

- ***Completate le quattro fasi di una corretta pulizia: pulire, sciacquare, disinfettare e asciugare all'aria.***
- ***Per evitare di ripetere inutili lavaggi, riponete attrezzature e piccoli oggetti puliti coperti e sollevati dal pavimento.***
- ***Asciugate sempre all'aria piatti, bicchieri e utensili.***
- ***Per ridurre al minimo il rischio di rotture, usate carrelli per piatti regolabili per trasportare piatti di misure diverse.***
- ***Nelle aree di lavaggio delle stoviglie, prodotti che non arrugginiscono e non si corrodono riducono al minimo lo sviluppo di batteri.***

Camracks®

Un sistema completo di lavaggio, stoccaggio e trasporto.

- I comparti interni aperti favoriscono l'igiene del prodotto e una rapida asciugatura.
- Le pareti chiuse e il coperchio assicurano che polvere, batteri e contaminanti non intacchino il contenuto.
- Per avere un perfetto e sicuro sistema di stoccaggio, dopo il lavaggio, impilate i cestelli sugli appositi carrelli Camdolly e chiudeteli con il coperchio.
- I carrelli mantengono i cestelli lontani dal pavimento e ne facilitano il trasporto.
- I cestelli Cambro sono idonei per qualsiasi tipo di lavastoviglie industriale e sono costruiti per resistere ai detergenti chimici e a temperature fino a 93°C.

Fate riferimento alla guida sul nostro sito per le giuste dimensioni dei cestelli per i vostri bicchieri.
www.cambro.com/mycamracks

EcoSafe

StoreSafe

HACCP

UNA SOLUZ IONE PER OGNI NECESSITÀ

Carrelli portapiatti regolabili

Riducete al minimo il rischio di contaminazione mentre trasportate piatti puliti.

- Il carrello portapiatti regolabile protegge i piatti contro il rischio di rottura e scheggiatura.
- Le colonne sono facilmente regolabili secondo necessità, e permettono di stoccare contemporaneamente piatti di dimensioni diverse.
- È inclusa una copertura igienica regolabile dal cliente per proteggere i piatti puliti.

Mensole da parete Camshelving® e rialzi per mensole StoreSafe®

Offrono una soluzione antiruggine per le aree di lavaggio delle stoviglie.

- Asciugate all'aria sui rialzi utensili e piccoli articoli.
- Rimovibili facilmente e lavabili in lavastoviglie per una maggiore igiene.

CONSIGLI

La struttura a pareti chiuse dei cestelli Camrack garantisce che le dita dei dipendenti, lo sporco, gli agenti infestanti e le soluzioni detergenti non possono contaminare dai lati i bicchieri. Non è più necessario usare le scomode pellicole di plastica!

I coperchi Camrack sono un'alternativa migliore della coperture di plastica o vinile che sono di una sola dimensione e possono venire in contatto coi pavimenti sporchi e contaminare il contenuto dei cestelli.

Carrelli per piatti

Per stoccare e proteggere piatti puliti.

- È inclusa una copertura igienica di plastica regolabile.
- Ottimizzano lo spazio di stoccaggio quando sono usati molti piatti di uguale dimensione.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

LISTA DI CONTROLLO

RICEVIMENTO

- Panche di sostegno ❑
- Carrelli di servizio ❑
- Carrelli di servizio multiuso ❑
- ColanderKits™ ❑
- Scatole per la conservazione degli alimenti Camwear® ❑
- SlidingLids™ ❑
- Barattoli rossi Camwear® per la conservazione dei cibi ❑
- Camcrispers® ❑
- Etichette StoreSafe® ❑

STOCCAGGIO

- Camshelving® and Camshelving Basics Series ❑
- Scatole per la conservazione degli alimenti Camwear® ❑
- SlidingLids™ ❑
- ColanderKits™ ❑
- Contenitori per ingredienti ❑
- Etichette StoreSafe® ❑
- Bacinelle e coperchi Camwear® ❑
- Barattoli quadrati e coperchi CamSquares® ❑
- Barattoli rotondi CamSquares® Contenitori e coperchi per la conservazione degli alimenti ❑

PREPARAZIONE E COTTURA

- H-Pans™ e coperchi ❑
- Colini per H-Pans™ ❑
- Barattoli quadrati e coperchi CamSquares® ❑
- Colini per bacinelle Camwear® ❑
- Coperchi FlipLids® ❑
- Coperchi GripLids™ ❑
- Etichette StoreSafe® ❑

SERVIZIO

- Versa Food Bars® ❑
- Bacinelle ColdFest® ❑
- Camchillers® per buffet ❑
- Utensili Camtensils® ❑
- Carrelli portaghiaccio SlidingLid™ ❑
- FlipLids® ❑
- Molle Lugano™ ❑
- Carrello lavandino ❑
- Accessori per il lavaggio delle mani ❑
- Palette in Policarbonato Camwear® ❑

CONTENIMENTO E TRASPORTO

- Carrelli elettrici Camtherm® per la conservazione dei cibi ❑
- Contenitori isotermici UPCH ❑
- Contenitori isotermici per i cibi ❑
- Ultra Camcarts® ❑
- Ultra Pan Carriers® Serie S UPCS400 ❑
- ThermoBarriers® ❑
- Camchillers ❑
- Camwarmers® ❑
- H-Pans™ e coperchi ❑
- Bacinelle e coperchi Camwear® ❑
- GripLids™ ❑

PULIZIA e IGIENE

- Sistema Camrack® per il lavaggio ❑
- Carrello portapiatti regolabile ❑
- Carrelli portapiatti ❑
- Mensole da parete e rialzi per mensole ❑
- Carrelli di servizio ❑
- Carrelli di servizio multiuso ❑

LISTA DI CONTROLLO PER L'ISPEZIONE

RICEVIMENTO

- ❑ Ispezionare immediatamente i prodotti alimentari per verificarne la qualità e l'assenza di danni causati dal tempo e dalla temperatura
- ❑ Trasferire i prodotti alimentari freddi e congelati nei frigoriferi o nei congelatori entro 15 minuti dal ricevimento
- ❑ Etichettare i prodotti deperibili e quelli pronti da mangiare con la data di consegna e la data entro cui devono essere usati/consumati
- ❑ Conservare la frutta e la verdura fuori dalle casse di spedizione e sollevata di almeno 15 cm dal pavimento

STOCCAGGIO

- ❑ Mantenere puliti e privi di ruggine tutti gli scaffali dei frigoriferi e dei congelatori
- ❑ Coprire e conservare carne pollame e pesce crudi sotto i cibi e le verdure già preparati
- ❑ Coprire i cibi con coperchi a tenuta ermetica e conservarli sollevati di 15 cm dal pavimento
- ❑ Etichettare tutti i prodotti alimentari con il nome, la data, l'ora di preparazione e la data entro cui usarli
- ❑ Ruotare i cibi secondo il sistema di gestione delle scorte First In First Out (FIFO)

PREPARAZIONE E COTTURA

- ❑ Scongelare correttamente il cibo
- ❑ Raffreddare il cibo rapidamente e in maniera sicura
- ❑ I dipendenti seguono una buona igiene personale mentre lavorano con i prodotti alimentari
- ❑ Cucinare i cibi a temperature di sicurezza e mantenerli così per 15 secondi
- ❑ Riscaldare rapidamente i cibi usando metodi approvati

SERVIZIO

- ❑ Durante il servizio, mantenere i cibi alle corrette temperature
- ❑ Durante il servizio, proteggere i cibi e il ghiaccio da agenti contaminanti
- ❑ Lavarsi le mani solamente in lavandini designati a tale scopo
- ❑ Toccare il meno possibile con le mani nude il cibo pronto da mangiare

CONTENIMENTO E TRASPORTO

- ❑ Mantenere i cibi caldi a temperature superiori a 65°C
- ❑ Mantenere i cibi freddi a temperature non inferiori a 3°C
- ❑ Fornire e rendere disponibili strutture adeguate per il lavaggio delle mani
- ❑ Trasportare i cibi in contenitori e carrelli resistenti, capaci di mantenere le temperature per molte ore e che sono facili da trasportare

PULIZIA E IGIENE

- ❑ Lavare e disinfettare ogni utensile e attrezzatura
- ❑ Pulire e riporre piatti e bicchieri per evitare la loro contaminazione

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

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

CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS
TEL: (49) 7022 90 100 0
FAX: (49) 7022 90100 19
cambroeurope@cambro.com

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

© Copyright Cambro Manufacturing Company. Printed in the U.S.A.

LITX13SSIT

I071304