

La Sélection de Bacs GN Sans BPA par Excellence

Une seule source. Fabrication et distribution dans le monde.



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



Sélection des Bacs GN Sans BPA

Les opérateurs de restauration sont fermement convaincus de la valeur des produits Cambro pour les aider à stocker, livrer et servir en toute sécurité les denrées alimentaires à leurs clients.

« Chez Cambro, la conception de chaque produit repose sur un principe fondamental : la sécurité alimentaire ».

Argyle Campbell – Propriétaire et PDG de Cambro Manufacturing

CONTENU

Sélection des Bacs GN

2

Couvercles Pour Bacs GN CamView

5

Bacs GN Perforés H-Pans Pour Hautes Températures

9

Bacs GN Polypropylène

12

Tableau des Matériaux

3

Couvercles Hermétiques Pour Bacs GN

7

Bacs GN Avec Poignées H-Pans Pour Hautes Températures

10

Couvercles Pour Bacs GN en Polypropylène

13

Bacs GN CamView®

4

Bacs GN H-Pans™ Pour Hautes Températures

8

Couvercles H-Pans Pour Bacs GN Hautes Températures

11



Tableau des Matériaux



Polypropylène



H-Pans™
pour Hautes
Températures



CamView®

DESCRIPTION

Le polypropylène translucide offre une grande résistance aux produits chimiques et une certaine visibilité du produit. Parfait pour une solution économique pour le stockage des aliments.

Le matériau pour hautes températures permet l'utilisation dans les fours à micro-onde, fours classiques, tables à bain-marie et conteneur de maintien au chaud.

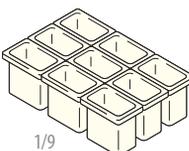
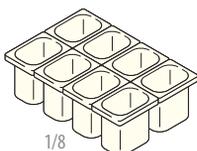
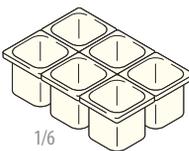
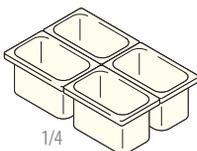
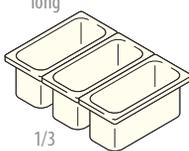
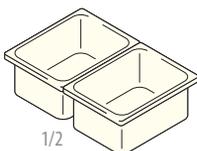
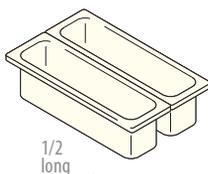
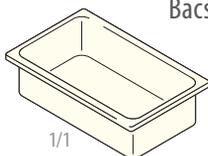
La gamme CamView résiste à des manipulations intensives; sa transparence facilite l'identification du produit. Convient plus particulièrement à une utilisation dans des environnements à températures ambiantes et au froid.

MATÉRIAU	Sans BPA	Sans BPA	Sans BPA
RÉSISTANCE THERMIQUE	-40° à 70°C	-40° à 190°C	-40° à 71°C
COULEUR(S)	Translucide	Ambre et Noir	Transparent
COMPATIBILITÉ LAVE-VAISSELLE	✓	✓	✓
RÉSISTANCE AUX PRODUITS CHIMIQUES	Haute	Haute	Modérée
RÉSISTANCE AUX CHOCS	Modérée	Haute	Haute
RÉSISTANCE AUX TACHES	Modérée	Haute	Modérée
RÉSISTANCE AUX ÉRAFLURES	Modérée	Modérée	Modérée
AUTRE			 

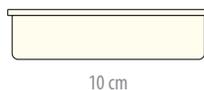


Tous les bacs GN sont conformes à la norme CEN Gastronorm EN 631-1.

Bacs GN



Bacs Gastronormes Hauteur (cm)



Stocker, transporter et servir, le tout dans un même bac. Parfait pour le stockage, la préparation, la présentation et le service.



Bacs Gastronomes Camview®

• Graduations permettant une gestion facile des stocks.

• Le rebord uniforme de 1,27 cm assure un placement facile des bacs sur les tables de préparation et les buffets.



• Les bacs gastronomes CamView sont sans BPA, transparents et résistent aux tâches. Ces bacs sont capables de supporter des températures de -40 à 71°C.

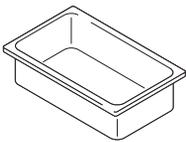
• Surface granitée résistante aux éraflures.

• Aucune réaction chimique aux produits alimentaires, ce qui évite les dangers potentiels de réactions aux produits chimiques ou acides.

• La surface intérieure anti-adhérente se traduit par de meilleurs rendements et facilite le nettoyage.

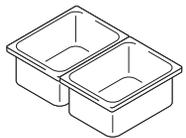
GN 1/1 32,5 x 53 cm

	CODE	12CV1	14CV1	16CV1	18CV1	10CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		8,5 L	13 L	19,5 L	25,6 L	Égouttoir



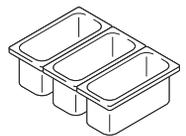
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm

	CODE	22CV1	24CV1	26CV1	28CV1	20CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		3,9 L	5,9 L	8,9 L	11,7 L	Égouttoir



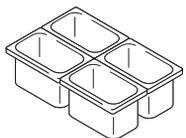
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm

	CODE	32CV1	34CV1	36CV1	38CV1	30CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		2,4 L	3,6 L	5,3 L	6,9 L	Égouttoir



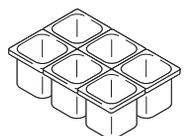
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm

	CODE	42CV1	44CV1	46CV1	40CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		1,7 L	2,5 L	3,7 L	Égouttoir



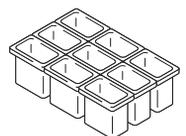
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm

	CODE	62CV1	64CV1	66CV1	60CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		1 L	1,5 L	2,2 L	Égouttoir



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

	CODE	92CV1	94CV1	90CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		0,57 L	0,85 L	Égouttoir



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

12CV1, 14CV1, 16CV1, 18CV1, 22CV1, 24CV1, 26CV1, 28CV1, 32CV1, 34CV1, 36CV1, 38CV1, 42CV1, 62CV1, 64CV1, 66CV1, 92CV1, 20CV1D, 30CV1D : (335)

Pièces/carton : 6 Couleur : Transparent (335).



Essai de conservation de froid avec les bacs GN CamView®

Les essais démontrent que les bacs GN CamView (Sans BPA) performant mieux que les bacs GN en inox. Les bacs en inox peuvent être plus froids au toucher, toutefois, ces bacs sont des conducteurs, tandis que les bacs CamView sont isolants et conservent le froid à une meilleure température.

Bac Cambro Camview GN 1/6 de prof. 15 cm - Salade de pommes de terre



Température de départ

1 heure

2 heures

3 heures

4 heures

Résultats :

Température de départ : 1,2°C

Température de fin : 1,5°C

Différence : 0,3°C



Bac inox GN 1/6 de prof. 15 cm - Salade de pommes de terre



Température de départ

1 heure

2 heures

3 heures

4 heures

Résultats :

Température de départ : 1,3°C

Température de fin : 2,9°C

Différence : 1,6°C



Température varie entre 1,7 degrés +/- 2,0 degrés



Couvercles pour Bacs GN CamView



Couvercle à poignée



Couvercle plat



GN 1/1 32,5 x 53 cm

CODE 10CV1CH

DESCRIPTION Couvercle à poignée

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

CODE 30CV1CH

DESCRIPTION Couvercle à poignée

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

CODE 60CV1CH

DESCRIPTION Couvercle à poignée

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

CODE 20CV1CH

DESCRIPTION Couvercle à poignée

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

CODE 40CV1CH

DESCRIPTION Couvercle à poignée

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

CODE 90CV1C

DESCRIPTION Couvercle

Pièces/carton : 6 Couleur : Transparent (335).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

10CV1CH, 20CV1CH, 40CV1CH, 60CV1CH : (335)

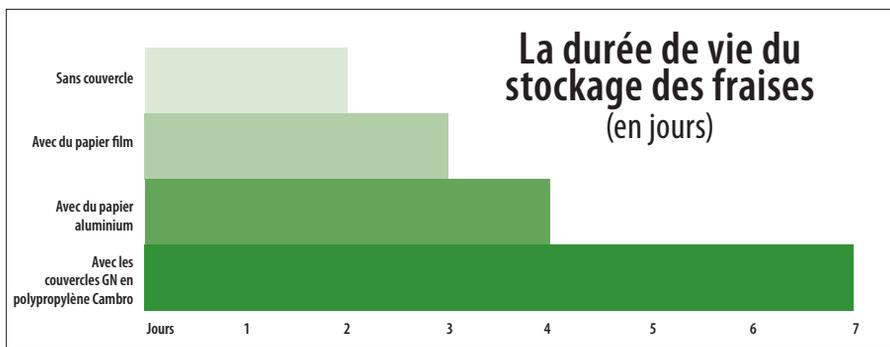


Le gaspillage alimentaire est coûteux causé par de multiples facteurs tels que l'air et l'oxygène, l'humidité, la lumière, la croissance microbienne et la température. Que pouvez-vous faire? Utiliser les couvercles hermétiques en polypropylène Cambro pour vos bacs GN en polypropylène pour conserver vos aliments frais et éviter toutes contaminations croisées.

Couvercle Hermétique Pour Bac GN en Polypropylène

COMBIEN VOUS COÛTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE?

Votre budget opérationnel x 33% x 5% = Coût du gaspillage alimentaire



Il a été démontré par un laboratoire d'essais que lorsque les produits frais sont stockés dans un bac GN Cambro® avec le couvercle hermétique Cambro, la durée de vie des produits augmente.

De 2 à 3 Jours

Au-delà du stockage avec du papier film, du papier aluminium, et sans couvercle.



Cuisiner, stocker, chauffer et réchauffer dans un seul et même bac. Parfait pour le micro-onde, la table à bain-marie, l'armoire-chauffante, et le chauffe-plat.



Bacs GN H-Pans™ Pour Hautes Températures



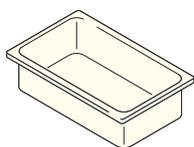
Idéals pour la congélation rapide et le réchauffage.

La surface intérieure anti-adhérente se traduit par de meilleurs rendements et facilite le nettoyage.

Fabriqués à partir de matériaux approuvés par la FDA qui peuvent résister à des températures allant de -40° à 190°C.

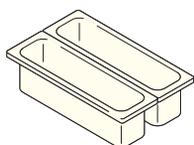
- Le rebord uniforme de 1,27 cm assure
- un placement facile des bacs sur les tables de préparation et les buffets.

- Les bacs s'empilent bien, sans se coincer ni s'accrocher.



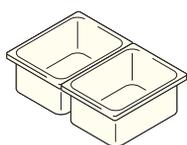
GN 1/1 32,5 x 53 cm

	CODE	12HP	14HP	16HP	10HPD	13CLRHP	15CLRHP
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—	7,6 cm	12,7 cm
CAPACITÉ APPROX.		8,5 L	13 L	19,5 L	Égouttoir	Égouttoir	Égouttoir
S'ADAPTE AUX BACS DE PROFONDEUR*		—	—	—	—	10 cm	15 cm



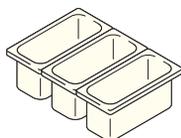
GN 1/2 Long 16,2 x 53 cm

	CODE	22LPHP	24LPHP	20LPHPD
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		3 L	5 L	Égouttoir
S'ADAPTE AUX BACS DE PROFONDEUR*		—	—	—



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

	CODE	22HP	24HP	26HP	20HPD	23CLRHP	25CLRHP
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—	7,6 cm	12,7 cm
CAPACITÉ APPROX.		3,9 L	5,9 L	8,9 L	Égouttoir	Égouttoir	Égouttoir
S'ADAPTE AUX BACS DE PROFONDEUR*		—	—	—	—	10 cm	15 cm



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

	CODE	32HP	34HP	36HP	30HPD	33CLRHP	35CLRHP
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—	7,6 cm	12,7 cm
CAPACITÉ APPROX.		2,4	3,6 L	5,3 L	Égouttoir	Égouttoir	Égouttoir
S'ADAPTE AUX BACS DE PROFONDEUR*		—	—	—	—	10 cm	15 cm

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

14HP, 16HP, 30HPD, 44HP, 60HPD, 62HP, 64HP, 84HP, 86HP : (150)

22LPHP, 24LPHP : (110)

12HP, 22HP, 24HP, 26HP, 34HP, 36HP, 66HP : (110), (150)

Bacs GN Perforés H-Pan

Les bacs perforés haute température améliorent la sécurité alimentaire en réduisant les besoins de manipulation des produits. Les bacs perforés permettent l'écoulement rapide des jus et de l'eau. Rincez, égouttez, préparez et conservez dans un seul et même bac.



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

	CODE	42HP	44HP	46HP	40HPD
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		1,7 L	2,5 L	3,7 L	Égouttoir
S'ADAPTE AUX BACS DE PROFONDEUR*		—	—	—	—

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

	CODE	62HP	64HP	66HP	60HPD	63CLRHP	65CLRHP
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—	7,6 cm	12,7 cm
CAPACITÉ APPROX.		1 L	1,5 L	2,2 L	Égouttoir	Égouttoir	Égouttoir
S'ADAPTE AUX BACS DE PROFONDEUR*		—	—	—	—	10 cm	15 cm

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

	CODE	82HP	84HP	86HP	80HPD
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		0,7 L	1 L	1,5 L	Égouttoir
S'ADAPTE AUX BACS DE PROFONDEUR*		—	—	—	—

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

	CODE	92HP	94HP	96PHP	90HPD
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		0,57 L	0,85 L	1,4 L	Égouttoir
S'ADAPTE AUX BACS DE PROFONDEUR*		—	—	—	—

Pièces/carton : 6 Couleurs : Ambre (150), Noir (110).

Couleur de l'égouttoir : Ambre (150). Liste des couvercles à la page 11.

* Adapté à cette profondeur de bac et aux profondeurs supérieures.



Les deux poignées de chaque côté du bac permettent aux employés d'utiliser ce bac des deux côtés pour une manipulation aisée et sans danger.

Bacs H-Pan™ Hautes Températures Avec Poignées



1/1 32,5 x 53 cm

	CODE	12HPH	10HPD*
PROFONDEURS DISPONIBLES	6,5 cm	—	—
CAPACITÉ APPROX.	8,5 L	Égouttoir	—

*L'égouttoir est disponible uniquement en couleur ambre (150).



1/3 17,6 x 32,5 cm

	CODE	32HP1H	30HPD*
DESCRIPTION	Poignée simple	—	Égouttoir
PROFONDEURS DISPONIBLES	6,5 cm	—	—
CAPACITÉ APPROX.	2,4 L	—	—

*L'égouttoir est disponible uniquement en couleur ambre (150).



1/3 17,6 x 32,5 cm

	CODE	32HP2H	30HPD*
DESCRIPTION	Poignée double	—	Égouttoir
PROFONDEURS DISPONIBLES	6,5 cm	—	—
CAPACITÉ APPROX.	2,4 L	—	—

*L'égouttoir est disponible uniquement en couleur ambre (150).

sans
bpa

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

32HP1H, 32HP2H : (150)

Couvercles Pour Les Bacs GN H-Pan™



Couvercles plat

GN 1/1 32,5 x 53 cm

	CODE 10HPC	10HPCH	10HPCHN
DESCRIPTION	Couvercle	Couvercle à poignée	Couvercle à encoche et poignée



Couvercles à poignée

GN 1/2 Long 16,2 x 53 cm

	CODE 20LPHPC
DESCRIPTION	Couvercle

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

	CODE 20HPC	20HPCH	20HPCHN	20HPL	20HPLN
DESCRIPTION	Couvercle	Couvercle à poignée	Couvercle à encoche et poignée	Couvercle FlipLid	Couvercle FlipLid à encoche



Couvercles à encoche

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

	CODE 30HPC	30HPCH	30HPCHN	30HPL	30HPLN
DESCRIPTION	Couvercle	Couvercle à poignée	Couvercle à encoche et poignée	Couvercle FlipLid	Couvercle FlipLid à encoche



Couvercles FlipLid®

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

	CODE 40HPC	40HPCH	40HPCHN
DESCRIPTION	Couvercle	Couvercle à poignée	Couvercle à encoche et poignée

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

	CODE 60HPC	60HPCH	60HPCHN	60HPL	60HPLN
DESCRIPTION	Couvercle	Couvercle à poignée	Couvercle à encoche et poignée	Couvercle FlipLid	Couvercle FlipLid à encoche

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

	CODE 80HPC	80HPCH	80HPCHN
DESCRIPTION	Couvercle	Couvercle à poignée	Couvercle à encoche et poignée



Couvercles FlipLid à encoche

GN 1/2 10,8 x 17,6 cm

	CODE 90HPC
DESCRIPTION	Couvercle

Pièces/carton (tous les couvercles) : 6 Couleur : Ambre (150).
 GriLid Couleur : Transparent (135). La couleur ambree peut varier.



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

10HPCH, 20HPC, 20HPCH, 80HPCH, 30HPC, 30HPCHN, 60HPCH, 60HPCHN : (150)

La conception uniforme de ce modèle assure une tenue parfaite sur les tables de préparation, les systèmes de rails des chambres froides et les bar-restaurants. Parfait pour le stockage, la préparation froide, la présentation et pour le service.



Bacs GN en Polypropylène

• Une solution économique pour le stockage des aliments.

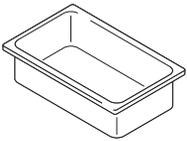
• Le polypropylène translucide offre une certaine visibilité du contenu et une grande résistance aux produits chimiques.



• Supportent des températures allant de -40 à 70°C.

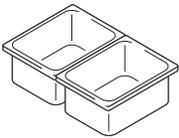
• Conforme aux spécifications
• Gastronomes
• GN EN-631-1.

• La surface intérieure anti-adhérente facilite le nettoyage.



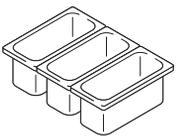
GN 1/1 32,5 x 53 cm

	CODE	12PP*	14PP	16PP	18PP*	10PPD
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		8,5 L	13 L	19,5 L	25,6 L	Égouttoir



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

	CODE	22PP*	24PP	26PP	28PP*	20PPD
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		3 L	5,9 L	8,9 L	11,7 L	Égouttoir



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

	CODE	32PP	34PP	36PP	38PP*	30PPD
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		2,4 L	3,6 L	5,3 L	6,9 L	Égouttoir

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

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

Essai de conservation du froid avec les bacs GN en polypropylène

Les essais démontrent que les bacs GN en polypropylène (Sans BPA) performant mieux que les bacs GN en inox. Les bacs en inox peuvent être plus froids au toucher, toutefois, ces bacs sont des conducteurs, tandis que les bacs Cambro en polypropylène sont isolants et conservent le froid à une meilleure température.

Bac Cambro en polypropylène GN 1/6 de prof. 15 cm - Salade de pommes de terre



Résultats :

Température de départ : 2,3°C

Température de fin : 1,9°C

Différence : -0,4°C

Bac inox GN 1/6 de prof. 15 cm - Salade de pommes de terre



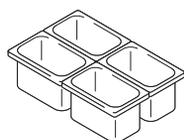
Résultats :

Température de départ : 1,3°C

Température de fin : 2,9°C

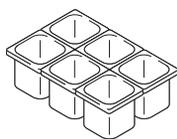
Différence : 1,6°C

Température varie entre 1,7 degrés +/- 2,0 degrés



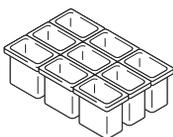
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm

	CODE	42PP	44PP	46PP	40PPD
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		1,7 L	2,5 L	3,7 L	Égouttoir



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

	CODE	62PP	64PP	66PP	60PPD
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		1 L	1,5 L	2,2 L	Égouttoir



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

	CODE	92PP	94PP	90PPD
PROFONDEURS DISPONIBLES		6,5 cm	10 cm	—
CAPACITÉ APPROX.		0,57 L	0,85 L	Égouttoir

Pièces/carton : 6 Couleur : Translucide (190).

* Uniquement disponible depuis notre plateforme européenne (CEL) en Allemagne et depuis Cambro Ozay en Turquie.

sans
bpa

Couvercles pour Bacs Gastronormes en Polypropylène



Couvercle Plat

GN 1/1 32,5 x 53 cm

	CODE 10PPCH	10PPCWSC
DESCRIPTION	Couvercle à poignée	Couvercles hermétiques



Couvercle à poignée

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

	CODE 20PPCH	20PPCWSC
DESCRIPTION	Couvercle à poignée	Couvercles hermétiques



Couvercle à Encoche et à Poignée

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

	CODE 30PPCH	30PPCHN	30PPCWSC
DESCRIPTION	Couvercle à poignée	Couvercle à Encoche et à Poignée	Couvercles hermétiques

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

	CODE 40PPCH	40PPCWSC
DESCRIPTION	Couvercle à poignée	Couvercles hermétiques



Couvercles hermétiques

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

	CODE 60PPCH	60PPCHN	60PPCWSC
DESCRIPTION	Couvercle à poignée	Couvercle à Encoche et à Poignée	Couvercles hermétiques

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

	CODE 90PPC	90PPCWSC
DESCRIPTION	Couvercle	Couvercles hermétiques



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC : (190)



Les couvercles hermétiques offrent une meilleure protection des denrées et une conservation prolongée. Ils permettent d'éliminer les dépenses associées aux films plastiques.

Les avantages des bacs GN Cambro par rapport à des bacs en inox :

1. Coûts nettement inférieurs par rapport aux bacs en inox.
2. Les rebords des bacs GN Cambro ne se déforment pas. Ils sont à plat sur les tables de préparation ce qui permet de garder et de maintenir les aliments à une température sûre. Tandis que les coins des bacs en inox se courbent laissant échapper de l'énergie froide, par conséquent coûteux, et risque de ne pas maintenir les aliments à une température sûre.





Consultation pour des solutions de stockage StoreSafe

Faites-vous aider par un représentant Cambro® qui réalisera avec vous un audit complet sur les solutions de stockage de votre établissement et vous permettra de vous assurer que l'utilisation de tous vos produits correspond à l'application pour laquelle ils ont été conçus et que les aliments sont conservés en toute sécurité.

Depuis plus de soixante-cinq ans, les équipements de stockage et de distribution de repas de Cambro ont gagné la confiance et la fidélité des professionnels de la restauration CHR et collective.

Répartition de la production des bacs dans le monde



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

www.cambro.com

CAMBRO U.S.A.
TEL : 1(714) 848-1555
FAX : 1(714) 230-4375
international@cambro.com

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

CAMBRO FRANCE
TEL : 0800 910 878 Numéro Vert
FAX : 01 72 70 35 82
cambrofrance@cambro.com