



# Livraison de repas

Conteneurs de transport isothermes professionnels pour la restauration et la livraison

Qualité et hygiène des aliments jusqu'au client





# Prêt pour la livraison

Distram offre la plus large variété d'options du marché pour les équipements de livraison.

Nous vous aidons à concevoir un système optimal pour développer votre entreprise de livraison tout en préservant l'hygiène, les saveurs et les textures des aliments qui ont fidélisé votre clientèle.



## Hygiène et qualité des aliments

Depuis le moment où les aliments sont préparés jusqu'au moment où ils franchissent la porte du client, chaque minute compte. Conservez les aliments au chaud ou au froid en toute sécurité d'un bout à l'autre.

- Pour conserver au comptoir les repas à emporter.
- Enlèvement.
- Livraison.

## Sécurité des employés

Les matériaux haute technologie et le design ergonomique allègent la charge pour les employés.

- Options poids léger.
- Sangles de transport solides.
- Chariots pour les commandes traiteurs importantes.

### Liste des symboles



Léger, en polypropylène expansé (EPP) - matériau écologique à base de mousse isolante haute performance.



Résistance chimique à l'huile, non affecté par la graisse et la plupart des produits chimiques.



Excellente absorption d'énergie – peut supporter un impact important sans dommages.



Grande solidité, capable de transporter d'importantes charges tout en conservant sa forme.



Lavable en lave-vaisselle.



Convient pour les produits alimentaires.



100 % recyclable.



## Conteneurs de transport isothermes professionnels GoBag®

Les GoBag légers sont parfaits pour les livraisons uniques des menus chauds et froids, en particulier pour les pizzas.

- Matériau en nylon résistant.
- Isolation haute densité.
- Conçu pour préserver la qualité des aliments.
- Sangles de transport cousues.
- Espace de stockage minimal.



## Conteneurs de transport isothermes professionnels GoBox®



Fabriquées en polypropylène expansé (EPP), dans un matériau écologique à base de mousse isolante haute performance, les Cam GoBox sont incroyablement légères et rendent la livraison aisée.

- Maintient les températures pendant plus de quatre heures.
- Parfait pour les repas à emporter.
- Adapté aux points de livraison multiples ou aux grands événements.
- Empilable.
- La plus économique des options.



# Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

## Conteneurs GN à chargement par le haut

### UN EMPLACEMENT INCORPORÉ POUR LES ÉTIQUETTES

Maintient en place les étiquettes de menu optionnelles en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les Cam GoBox.



### CAM GOBOX

Empilez-les entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.

### PROTÉGEZ VOTRE CAM GOBOX

Avec un bac à aliments et un couvercle hermétique GN pour une solution ultime d'hygiène alimentaire. Les bacs GN préservent les aliments et le conteneur en conformité avec la norme HACCP.



## Conteneurs GN à chargement par le haut – grandes poignées

### OPTION : KIT INSERT

Pour une conservation optimale, à utiliser avec le kit optionnel Camchiller® d'extension EPPCTLPKG. Les découpes intégrées permettent de transporter du froid tout en protégeant les aliments de la condensation.



### POIGNÉES ERGONOMIQUES

Les poignées confortables permettent de soulever la EPP180LH GoBox avec facilité et en toute sécurité.

### CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT FACILES

Les découpes des parois intérieures facilitent le chargement et le déchargement des bacs à aliments GN 1/1 et GN 1/2. Les parois intérieures droites offrent de l'espace pour empiler les bacs à l'intérieur du conteneur.



### CAM GOHEAT™

Chauffe jusqu'à 75°C en seulement 10 minutes après branchement. Placez-le dans le fond de votre conteneur isotherme ou utilisez-le pour présenter des aliments chauds sur une table, un comptoir ou un buffet.

**Note :** pour un résultat optimal, chargez les bacs à aliments à une température comprise entre 82° et 88°C. Le chargement de bacs à aliments en métal dont la température est supérieure à 120°C endommagera l'unité de transport.

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

**4+ heures**



4 Conçu pour la livraison



## Conteneurs GN à chargement par le dessus

Pour bacs à aliments demi-format (GN 1/2)



<b>CODE</b>	<b>EPP260</b>
<b>CAPACITÉ</b>	1 bac à aliments de 15 cm de profondeur*
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 39 x P 33 x H 25,7 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 33 x P 27 x H 19,3 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	0,62 kg
<b>VOLUME</b>	16,9 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)

Carton : 1



<b>CODE</b>	<b>EPP280</b> sans poignée <b>EPP280BKST</b> avec poignée noire <b>EPP280RDST</b> avec poignée rouge
<b>CAPACITÉ</b>	1 bac à aliments de 20 cm de profondeur*
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 39 x P 33 x H 31,6 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 33 x P 27 x H 25,3 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	0,7 kg / 0,8 kg avec poignée
<b>VOLUME</b>	22,3 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)

<b>CODE</b>	<b>EPP280</b> sans poignée <b>EPP280BKST</b> avec poignée noire <b>EPP280RDST</b> avec poignée rouge
<b>CAPACITÉ</b>	1 bac à aliments de 20 cm de profondeur*
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 39 x P 33 x H 31,6 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 33 x P 27 x H 25,3 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	0,7 kg / 0,8 kg avec poignée
<b>VOLUME</b>	22,3 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)

Carton : 1



Pour les bacs à aliments grands formats (GN 1/1) ou demi-formats (GN 1/2)



<b>CODE</b>	<b>EPP140</b>
<b>CAPACITÉ</b>	1 bac à aliments de 10 cm de profondeur*
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 60 x P 40 x H 20,7 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 53,8 x P 33,8 x H 14,5 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	0,91 kg
<b>VOLUME</b>	26 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)

Carton : 1



<b>CODE</b>	<b>EPP160/EPP160CL</b>
<b>CAPACITÉ</b>	1 bac à aliments de 15 cm de profondeur*
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 60 x P 40 x H 25,7 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 53,8 x P 33,8 x H 19,5 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	1,07 kg
<b>VOLUME</b>	35,5 L
<b>COULEUR EPP160</b>	Noir (110)
<b>COULEUR EPP160CL</b>	Vert Citron (360), Jaune (361), Bleu Roi (362), Orange (363), Rouge Cambro (365)

Carton : 1



<b>CODE</b>	<b>EPP180/ EPP180CL</b>
<b>CAPACITÉ</b>	1 bac à aliments de 20 cm de profondeur*
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 60 x P 40 x H 31,6 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 53,8 x P 33,8 x H 25,4 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	1,2 kg
<b>VOLUME</b>	46 L
<b>COULEUR EPP180</b>	Noir (110)
<b>COULEUR EPP180CL</b>	Vert Citron (360), Jaune (361), Bleu Roi (362), Orange (363), Rouge Cambro (365)

Carton : 1

Porte-gobelets pour conteneurs gastronomique à ouverture par le dessus



<b>CODE</b>	<b>DESCRIPTION</b>
<b>EPPBEVH5</b>	Lot de 5 porte-gobelets
<b>EPPBEVH2</b>	Lot de 2 porte-gobelets
<b>EPPBEVH1</b>	1 porte-gobelets
<b>COULEUR</b>	Noir (110)



<b>CODE</b>	<b>EPP180S</b>
<b>CAPACITÉ</b>	1 bac à aliments de 20 cm de profondeur*
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 60 x P 40 x H 31,6 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 53,8 x P 33,8 x H 25,4 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	1,13 kg
<b>VOLUME</b>	43 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)

Carton : 1



<b>CODE</b>	<b>EPP180LH</b>
<b>CAPACITÉ</b>	1 bac à aliments de 20 cm de profondeur*
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 68 x P 40 x H 32,1 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 53,8 x P 35,5 x H 25,5 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	1,2 kg
<b>VOLUME</b>	46 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)

Carton : 1

\* Ou équivalent.

# Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

## Conteneurs GN à chargement frontal



**FACILITE L'ÉGOUTTEMENT**  
Dispositif d'évacuation de la condensation pour faciliter l'égouttement.



**MANIPULATION POSSIBLE DES 4 CÔTÉS**  
Système ingénieux de poignées intégrées sur le dessus des modèles à chargement frontal : la manutention facile par les quatre côtés.

**UN EMPLACEMENT INCORPORÉ POUR LES ÉTIQUETTES**  
Maintient en place les étiquettes de menu en plastique (compris pour EPP300 and EPP400) pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées sur les Cam GoBox.

**OUVERTURE ET FERMETURE FACILES**  
Grâce à la forme biseautée de ses montants, la porte se referme et se verrouille sans effort. Verrous résistants pour une utilisation prolongée.



**ACCÈS COMPLET À 270°**  
Les charnières et les verrous de la porte permettent de l'ouvrir à 270° et de la maintenir ouverte sur le côté pour faciliter l'accès aux produits. Les verrous maintiennent la porte bien fermée pendant le transport.



**EMPILABLES**  
Les Cam GoBox sont empilables entre elles.

**OUTILS DE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE**  
Les conteneurs de chargement frontal Cam GoBox sont conçus pour être assez grands pour contenir des bacs à aliments GN 1/1 ainsi qu'un Camwarmer® ou un Camchiller® si souhaité.

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

**4+ heures**



6 Conçu pour la livraison

**Note :** Pour un résultat optimal, chargez les bacs à aliments à une température comprise entre 82° et 88°C. Le chargement de bacs à aliments en métal dont la température est supérieure à 120°C endommagera l'unité de transport.



## Conteneurs GN à chargement frontal

### Bacs à aliments GN 1/1



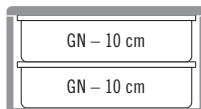
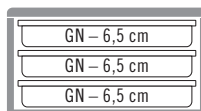
<b>CODE</b>	<b>EPP300</b>
<b>CAPACITÉ</b>	3 bacs à aliments de 10 cm de profondeur ou équivalent
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 64 x P 44 x H 47,5 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 53,5 x P 33 x H 37 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	3,2 kg
<b>VOLUME</b>	60 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
<b>Carton :</b>	1



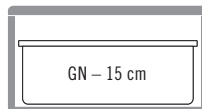
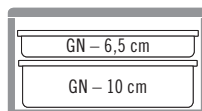
<b>CODE</b>	<b>EPP400</b>
<b>CAPACITÉ</b>	4 bacs à aliments de 10 cm de profondeur ou équivalent
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 64 x P 44 x H 62,5 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 53,5 x P 33 x H 52,5 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	3,9 kg
<b>VOLUME</b>	86 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
<b>Carton :</b>	1

## Guide des capacités de la Cam GoBox

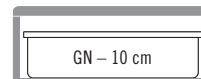
### EPP160 (GN 1/1)



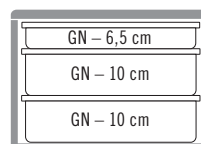
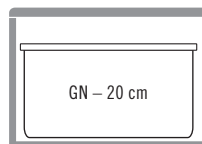
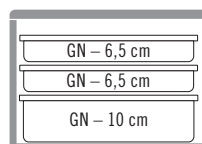
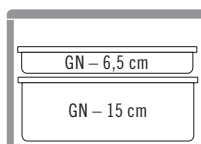
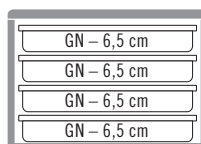
### EPP260 (GN 1/2)



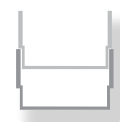
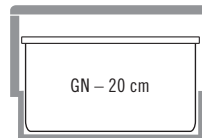
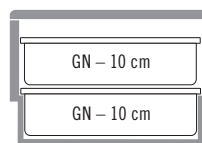
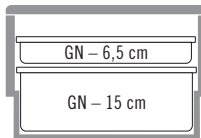
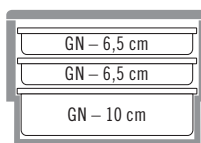
### EPP140 (GN 1/1)



### EPP180 (GN 1/1) & EPP280 (GN 1/2)

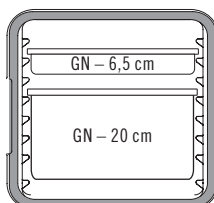
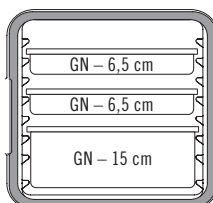
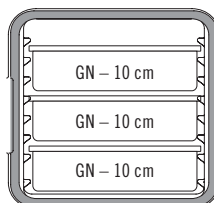
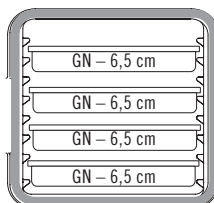


### EPP180S

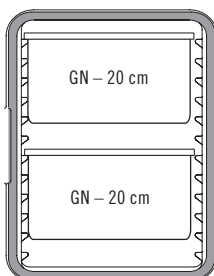
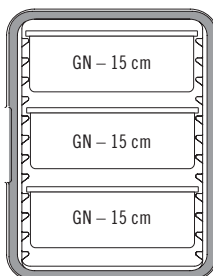
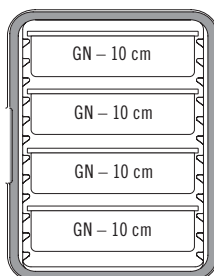
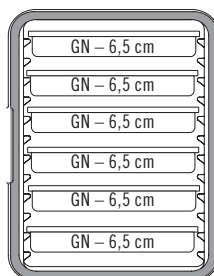


Leur design unique permet de les empiler, pour une économie d'espace de stockage de 30%.

### EPP300 (GN 1/1)

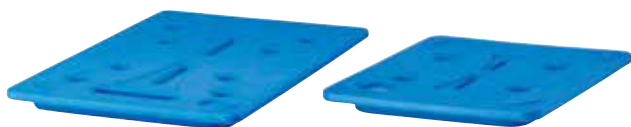


### EPP400 (GN 1/1)



## Camchiller®

Les plaques eutectiques froides (Camchillers) sont conçues pour augmenter le temps de maintien au froid des aliments. Il suffit de les mettre à plat au congélateur toute une nuit puis de les placer sur le dessus de votre conteneur.



CODE	CP3253	CP2632
DESCRIPTION	Camchiller GN 1/1	Camchiller GN 1/2
CONVIENT POUR	EPP140, EPP160/160CL, EPP180/180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400	EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST
DIMENSIONS	L 53 x P 32,5 x H 3 cm	L 32,5 x P 26,5 x H 3 cm
POIDS UNITÉ	3,9 kg	1,75 kg
COULEUR	Bleu glacier (443)	Bleu glacier (443)

Carton : 1

## Inserts Camchiller

Les découpes intégrées permettent de transporter du froid tout en protégeant les aliments de la condensation.



CODE	EPPCTS	EPPCTL
DESCRIPTION	Insert Camchiller pour les EPP180/180CL, EPP180S, EPP160/160CL, EPP140	Insert Camchiller pour EPP180LH
EXTÉRIEURES	L 60 x P 40 x H 8,7 cm	L 68 x P 40 x H 8,7 cm
INTÉRIEURES	L 53,7 x P 33,7 x H 3,4 cm	L 53,7 x P 33,7 x H 3,4 cm
POIDS UNITÉ	0,37 kg	0,37 kg
COULEUR	Noir (110)	Noir (110)

Carton : 1

## Kits Insert Camchiller



### EPPCTSPKG110

Conteneur standard à chargement par le haut, Camchiller et Insert tout en un, disponible pour EPP180/180CL/180S, EPP160/160CL et EPP140.

### EPPCTLPKG110

Grandes poignées, Camchiller et Insert tout en un, disponible pour EPP180LH.

## Camwarmer®

Les plaques chaudes (Camwarmers) sont conçues pour augmenter le temps de maintien au chaud des aliments. Mettez-les dans un bain d'eau chaude pendant 40 minutes puis placez-les au fond de votre conteneur.



CODE	HP3253	HP2632
DESCRIPTION	Camwarmer GN 1/1	Camwarmer GN 1/2
CONVIENT POUR	EPP140, EPP160/160CL, EPP180/180CL, EPP180LH, EPP300, EPP400	EPP260, EPP280, EPP280BKST, EPP280RDST
DIMENSIONS	L 53 x P 32,5 x H 3 cm	L 32,5 x P 26,5 x H 3 cm
POIDS UNITÉ	3,9 kg	1,75 kg
COULEUR	Rouge feu (444)	Rouge feu (444)

Carton : 1

## Cam GoHeat™

Chauffe jusqu'à 75°C en seulement 10 minutes après branchement. Mettez-les dans le fond de votre conteneur isotherme ou utilisez-les pour présenter des aliments chauds sur une table, un comptoir ou un buffet.



CODE	CGH100WUK 100W, 230V* UK CGH200WUK 200W, 230V* UK CGH100WEU 100W, 230V* EU CGH200WEU 200W, 230V* EU CGH1W12VCAR 100W, 12V - 14,2V Auto
DIMENSIONS	L 49,5 x P 28,5 x H 1,2 cm
POIDS UNITÉ	1,1 kg
COULEUR	Argent (486)

Carton : 1 \*courant alternatif 220-240 V.

## ThermoBarrier®

Conçu pour maintenir la concentration d'air chaud ou froid à l'intérieur de votre conteneur à chargement frontal. Quand vous retirez des bacs à aliments, utilisez ThermoBarrier pour combler tous les espaces vides.



CODE	EPP3253DIV
DESCRIPTION	ThermoBarrier pour EPP300 et EPP400
DIMENSIONS	L 53 x P 32,7 x H 3,7 cm
POIDS UNITÉ	0,37 kg
COULEUR	Noir (110)

Carton : 1



## Couvercles de couleur

Utilisez des couvercles avec un code couleur pour une identification rapide du contenu ou pour l'acheminement.



<b>CODE</b>	<b>EPP3253LID</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Couvercle en couleur pour EPP180/180CL/180S, EPP160/160CL, EPP140.
<b>DIMENSIONS</b>	L 60 x P 40 x H 3,4 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	0,28 kg
<b>COULEURS</b>	Rouge Cambro (365), Orange (363), Jaune (361), Vert Citron (360), Bleu Roi (362), Noir (110)

Carton : 1

## Camdolly®



<b>CODE</b>	<b>CD3253EPP</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Camdolly pour Cam GoBox GN 1/1 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins
<b>POIDS UNITÉ</b>	4,5 kg
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 69,2 x P 42,6 x H 16,7 cm
<b>CAPACITÉ CHARGE</b>	250 kg
<b>COULEUR</b>	Rouge vif (158)

Sangle de transport en option

<b>CODE</b>	<b>400STP</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sangle de 381 cm de long
<b>COULEUR</b>	Beige (000)

Carton : 1

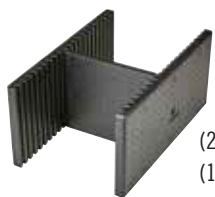
## Étiquettes d'identification en plastique



<b>CODE</b>	<b>EPPID5</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Étiquettes d'identification en plastique pour Cam GoBox
<b>COULEUR</b>	(000)

Carton : 1

## Cam GoBox glissières et séparateurs



(2)EPP180RB +  
(1)EPP180RBD



CODE	EPP180RB	EPP180RBD
<b>DESCRIPTION</b>	Glissière latérale pour EPP180	Séparateur pour EPP180
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 53,8 x P 25,4 x H 32,8 cm	L 30,6 x P 26,5 x H 1,9 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	3,9 kg	1,75 kg
<b>COULEUR</b>	Noir (110)	Noir (110)

Carton : 1

## Extension pour Cam Gobox GN



<b>CODE</b>	<b>EPPEXT</b>
<b>DESCRIPTION</b>	10 cm extension pour GN 1/1 ouverture par le dessus
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 59,4 x P 39,9 x H 9,9 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 53,8 x P 33,8 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	0,24 kg
<b>COULEUR</b>	Noir (110)



Ajouter 10 cm à votre GoBox à ouverture par le dessus pour les contenants plus grands.



## Service de boissons

### Porte-boissons

Ces porte-boissons modulables permettent de transporter des boissons chaudes ou froides facilement. En emboîtant ces unités, vous pouvez maintenir jusqu'à 15 gobelets dans un EPP180. Compatible avec des gobelets de 237 à 946 mL.



Facile à assembler.



Les compartiments sont dessinés pour recevoir de multiples tailles de gobelets : 7,1 cm en bas, jusque 8,8 cm en haut.

EPPBEVH1

CODE	DESCRIPTION	CAPACITÉ EN GOBELETS
EPPBEVH5	Ensemble de 5 Détenteurs	15
EPPBEVH2	Ensemble de 2 Détenteurs	6
EPPBEVH1	Un Détendeur Simple	3
<b>EXTÉRIEURES</b>	<b>L 32,5 x P 11,4 x H 12,4 cm</b>	
<b>COULEUR</b>	Noir (110)	

Carton : 1 pour EPPBEVH1, ensemble de 2 pour EPPBEVH2, et ensemble de 5 pour EPPBEVH5

### Capacité du porte-boissons

CAM GOBOX CODE	NOMBRE DE GOBELETS	NOMBRE DE DÉTENTEURS
EPP180	15 (un niveau simple*) 30 (deux niveaux superposés**)	5 (simple) 10 (deux)
EPP160	15	5
EPP140	15	5
EPP280	6 (simple) 12 (deux)	2 (simple) 4 (deux)
EPP260	6	2



\* Un niveau simple est recommandé pour les boissons chaudes. Utiliser avec un couvercle pour éviter les débordements pendant le transport.

\*\* Un double niveau n'est possible qu'avec des gobelets de 350 mL ou moins.

### Couvercle rabattable

CODE	EPPFLID
<b>DESCRIPTION</b>	Couvercle rabattable pour EPP140, EPP160/160CL, EPP180/180CL/180LH/180S
<b>EXTÉRIEURES</b>	<b>L 60 x P 40 x H 31,6 cm</b>
<b>INTÉRIEURES</b>	<b>L 53,8 x P 33,8 x H 25,4 cm</b>
<b>POIDS UNITÉ</b>	1,2 kg
<b>VOLUME</b>	46 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)



Le couvercle rabattable permet un accès facile tout en réduisant le risque de contamination croisée.





# Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox® 4060

## Conteneur à chargement frontal multifonction – 60 x 40 cm

### EMPILABLES

Les Cam GoBox sont empilables entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.

### IDENTIFICATION FACILE

Un emplacement incorporé maintient en place les étiquettes de menu en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes solubles StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les unités Cam GoBox.

### ACCÈS COMPLET À 270°

Les charnières et les verrous de la porte permettent de l'ouvrir à 270° et de la maintenir ouverte sur le côté pour faciliter l'accès aux produits. Les verrous maintiennent la porte bien fermée pendant le transport.



### MANIPULATION POSSIBLE DES 4 CÔTÉS

Système ingénieux de poignées intégrées sur le dessus des unités à chargement frontal : la manutention facile par les quatre côtés.

### CONCEPTION UNIQUE

Un compartiment pour les plaques eutectiques ou les plaques chaudes se trouve contre la paroi interne du fond afin d'éviter les gouttes dues à une condensation en hauteur, et permet de mieux répartir la chaleur à l'intérieur du conteneur.

### OUVERTURE ET FERMETURE FACILES

Grâce à la forme biseautée de ses montants, la porte se referme et se verrouille sans effort. Verrous résistants pour une utilisation prolongée.

### FACILITE L'ÉGOUTTEMENT

Dispositif d'évacuation de la condensation pour faciliter l'égouttement.



## Conteneur à chargement frontal avec glissières intégrées

Les conteneurs à chargement frontal avec glissières intégrées sont conçus pour maintenir en place des bacs 60 x 40 cm, des plateaux et des plaques de pâtisserie pendant le transport.

### Conteneur avec 6 glissières intégrées



<b>CODE</b>	<b>EPP4060F6R</b>
<b>EXTÉRIEURES</b>	<b>L 77 x P 54 x H 68,7 cm</b>
<b>INTÉRIEURES</b>	<b>L 61,5 x P 41 x H 58,5 cm</b>
<b>ESPACEMENT ENTRE LES GLISSIÈRES</b>	6 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	6,34 kg
<b>VOLUME</b>	126 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
<b>Carton :</b>	1

### Conteneur avec 9 glissières intégrées



<b>CODE</b>	<b>EPP4060F9R</b>
<b>EXTÉRIEURES</b>	<b>L 77 x P 54 x H 68,7 cm</b>
<b>INTÉRIEURES</b>	<b>L 61,5 x P 41 x H 58,5 cm</b>
<b>ESPACEMENT ENTRE LES GLISSIÈRES</b>	3,5 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	6,6 kg
<b>VOLUME</b>	126 L
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
<b>Carton :</b>	1

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

**4+ heures**

**Note :** Pour un résultat optimal, chargez les bacs à une température comprise entre 82° et 88°C. Le chargement de bacs métalliques dont la température est supérieure à 120°C endommagera l'unité de transport.



# Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

## Conteneur à chargement frontal – 60 x 40 cm

### Conteneur à chargement frontal sans glissière

Le conteneur multifonction sans glissière est conçu pour transporter des caisses de 60 x 40 cm remplies de produits emballés ou préemballés. Ce conteneur peut être modifié pour être équipé de glissières réglables en inox, en option, EPP4060FPR1\*, pour transporter un ensemble de caisses de 60 x 40 cm, de plaques de pâtisserie et de plateaux, le tout dans le même conteneur.



<b>CODE</b>	<b>EPP4060FNR</b>
<b>EXTÉRIEURES</b>	<b>L 77 x P 54 x H 68,7 cm</b>
<b>INTÉRIEURES</b>	<b>L 61,5 x P 41 x H 58,5 cm</b>
<b>POIDS UNITÉ</b>	<b>6,1 kg</b>
<b>VOLUME</b>	<b>155 L</b>
<b>COULEUR</b>	<b>Noir (110)</b>

Carton : 1 \* Possibilité d'acheter des glissières supplémentaires séparément. Voir Accessoires (Page 13).

### Conteneur à chargement frontal avec glissières réglables

Le conteneur multifonction avec glissières réglables est conçu avec 2 ensembles de glissières réglables en inox, en option.\* Ce design exclusif offre à l'utilisateur un maximum de flexibilité pour transporter un ensemble de caisses de 60 x 40 cm, de plaques de pâtisserie et de plateaux, le tout dans le même conteneur.



<b>CODE</b>	<b>EPP4060FADJR</b>
<b>EXTÉRIEURES</b>	<b>L 77 x P 54 x H 68,7 cm</b>
<b>INTÉRIEURES</b>	<b>L 61,5 x P 41 x H 58,5 cm</b>
<b>POIDS UNITÉ</b>	<b>8,17 kg</b>
<b>VOLUME</b>	<b>155 L</b>
<b>COULEUR</b>	<b>Noir (110)</b>

Carton : 1 \* Possibilité d'acheter des glissières supplémentaires séparément. Voir Accessoires (Page 13).

## Conteneurs à chargement par le haut pour des caisses de 60 x 40 cm

Ce conteneur à chargement par le haut de 60 x 40 cm est léger et conçu pour maintenir les aliments au chaud ou au froid pendant plus de 4 heures. Conçues pour transporter, entre autres, des caisses de boulangerie, les GoBox 60 x 40 offrent suffisamment d'espace pour une plaque eutectique Camchiller® ou une plaque chaude Camwarmer® pour maintenir la constance de la température. Des poignées ergonomiques moulées pour faciliter la manutention et le transport.



Les Cam GoBox sont empilables entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.

Poignées moulées pour faciliter le transport et le stockage.

Un emplacement incorporé maintient en place les étiquettes de menu en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les Cam GoBox.



Conteneur à chargement par le haut de 20 cm de profondeur



Conteneur à chargement par le haut de 30 cm de profondeur

CODE	EPP4060T200	EPP4060T300
<b>EXTÉRIEURES</b>	<b>L 69 x P 49 x H 27 cm</b>	<b>L 69 x P 49 x H 37 cm</b>
<b>INTÉRIEURES</b>	<b>L 62,5 x P 42,5 x H 20,5 cm</b>	<b>L 62,5 x P 42,5 x H 30,5 cm</b>
<b>POIDS UNITÉ</b>	<b>1,4 kg</b>	<b>1,7 kg</b>
<b>VOLUME</b>	<b>53 L</b>	<b>80 L</b>
<b>COULEUR</b>	<b>Noir (110)</b>	<b>Noir (110)</b>

Carton : 1

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

**4+ heures**



12 Conçu pour la livraison

**Note :** pour un résultat optimal, chargez les bacs à une température comprise entre 82° et 88°C. Le chargement de bacs métalliques dont la température est supérieure à 120°C endommagera l'unité de transport.



# Accessoires Cam GoBox® 4060

## Camchiller®

La plaque eutectique (Camchiller) est conçue pour augmenter le temps de maintien au froid des aliments. Il suffit de la mettre à plat au congélateur toute une nuit puis de la placer sur le dessus de votre conteneur à chargement par le haut ou de votre conteneur à chargement frontal.



<b>CODE</b>	<b>CP3253</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Camchiller GN 1/1
<b>CONVIENT POUR</b>	Pour toutes les GoBox 4060
<b>DIMENSIONS</b>	L 53 x P 32,5 x H 3 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	3,9 kg
<b>COULEUR</b>	Bleu glacier (443)

Carton : 1

## Camwarmer®

La plaque chaude (Camwarmer) est conçue pour augmenter le temps de maintien au chaud des aliments. Mettez-la dans un bain d'eau chaude pendant 40 minutes et placez-la au fond de votre conteneur à chargement par le haut ou de votre conteneur à chargement frontal.



<b>CODE</b>	<b>HP3253</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Camwarmer GN 1/1
<b>CONVIENT POUR</b>	Fits all Cam GoBoxes 4060
<b>DIMENSIONS</b>	L 53 x P 32,5 x H 3 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	3,25 kg
<b>COULEUR</b>	Rouge feu (444)

Carton : 1

## Camdolly® for Cam GoBoxes 4060



<b>CODE</b>	<b>CD4060EPP</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Camdolly fits Cam GoBoxes 4060 4 swivel casters, 2 with brake
<b>DIMENSIONS</b>	L 71 x P 51 x H 16 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	5,27 kg
<b>CAPACITÉ CHARGE</b>	250 kg
<b>COULEUR</b>	Rouge vif (158)

Carton : 1

## Extension pour Cam Gobox 60 x 40

L'extension de 10 cm convient à toutes les GoBox 60 x 40 à ouverture par le dessus.



<b>CODE</b>	<b>EPP4060EXT</b>
<b>DESCRIPTION</b>	10 cm L'extension pour EPP4060T200, EPP4060T300
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 68,7 x P 48,7 x H 10,1 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	0,30 kg
<b>COULEUR</b>	Noir (110)

Carton : 1

## Kit glissières réglables pour EPP4060FNR

Les cadres en inox et les 2 ensembles de glissières sont conçus pour donner à l'utilisateur la flexibilité d'ajuster et de créer les espaces entre les glissières, selon les besoins.



<b>CODE</b>	<b>EPP4060FPR1</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Cadres en inox et 2 ensembles de glissières
<b>DIMENSIONS</b>	L 60 x P 1 x H 58 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	2,07 kg
<b>COULEUR</b>	Argent (000)

Carton : 1

## Kit de glissières pour EPP4060FPR1

Il est possible d'acheter séparément ce kit de 2 glissières réglables en inox, afin de transporter plus d'articles dans le même conteneur.



<b>CODE</b>	<b>EPP4060FAR</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Kit de deux rails ajustables en inox
<b>DIMENSIONS</b>	L 60 x P 3 x H 3 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	0,42 kg
<b>COULEUR</b>	Argent (000)

Carton : 1

## Cam GoHeat™

Chauffe jusqu'à 75°C en seulement 10 minutes après branchement. Mettez-les dans le fond de votre conteneur isotherme ou utilisez-les pour présenter des aliments chauds sur une table, un comptoir ou un buffet.



<b>CODE</b>	<b>CGH100WUK</b> 100W, 230V* UK
	<b>CGH200WUK</b> 200W, 230V* UK
	<b>CGH100WEU</b> 100W, 230V* EU
	<b>CGH200WEU</b> 200W, 230V* EU
	<b>CGH1W12VCAR</b> 100W, 12V - 14,2V Auto

<b>DIMENSIONS</b>	L 49,5 x P 28,5 x H 1,2 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	1,1 kg
<b>COULEUR</b>	Argent (486)

Carton : 1 \* Courant alternatif 220-240 V.

## Étiquettes d'identification en plastique



<b>CODE</b>	<b>EPPID5</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Les étiquettes d'identification en plastique conviennent pour toutes les Cam GoBox 4060
<b>COULEUR</b>	(000)

Carton : 1



# Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

## Conteneur pour pizzas à chargement par le dessus

Les aérations évacuent la vapeur pour conserver le croustillant de la pâte.

Pour des boîtes à pizza de 33 x 33 cm.



Disponible en quatre hauteurs différentes pour contenir de deux à huit pizzas.

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

**4+ heures**



### Conteneur pour pizzas Cam GoBox à chargement par le dessus de 10 cm de hauteur



CODE	EPPZ35100 sans poignée
EXTÉRIEURES	L 41 x P 41 x H 17,4 cm
INTÉRIEURES	L 35 x P 35 x H 10 cm
POIDS UNITÉ	0,68 kg
CAPACITÉ*	2 pizzas
COULEUR	Noir (110)

Carton : 1

### Conteneur pour pizzas Cam GoBox à chargement par le dessus de 17,5 cm de hauteur



CODE	EPPZ35175 sans poignée EPPZ35175BST avec poignée noire EPPZ35175RST avec poignée rouge
EXTÉRIEURES	L 41 x P 41 x H 24,9 cm
INTÉRIEURES	L 35 x P 35 x H 17,5 cm
POIDS UNITÉ	0,82 kg / 0,89 kg avec poignée
CAPACITÉ*	4 pizzas
COULEUR DU CONTENEUR	Noir (110)

Carton : 1

### Conteneur pour pizzas Cam GoBox à chargement par le dessus de 26,5 cm de hauteur



CODE	EPPZ35265 sans poignée EPPZ35265BST avec poignée noire EPPZ35265RST avec poignée rouge
EXTÉRIEURES	L 41 x P 41 x H 33,9 cm
INTÉRIEURES	L 35 x P 35 x H 26,5 cm
POIDS UNITÉ	1 kg / 1,07 kg avec poignée
CAPACITÉ*	6 pizzas
COULEUR DU CONTENEUR	Noir (110)

Carton : 1

### Conteneur pour pizzas Cam GoBox à chargement par le dessus de 33 cm de hauteur



CODE	EPPZ35330 sans poignée EPPZ35330BST avec poignée noire EPPZ35330RST avec poignée rouge
EXTÉRIEURES	L 41 x P 41 x H 40,4 cm
INTÉRIEURES	L 35 x P 35 x H 33 cm
POIDS UNITÉ	1,23 kg / 1,3 kg avec poignée
CAPACITÉ*	8 pizzas
COULEUR DU CONTENEUR	Noir (110)

Carton : 1

\* Avec boîte à pizza 33 x 33 x 4 cm.





# Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

## Conteneur pour boissons et EPP280 avec poignée



Conçu pour contenir 12 articles hauts, de contenance 750 mL, tels que des bouteilles de vin, ou 12 bouteilles en plastique de 1,5 litres.

EPPBEVBKST

EPPBEVRDST

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

**4+ heures**



Fourni avec une poignée de transport pratique en plastique.

EPP280RDST

### Conteneur à boissons



CODE	EPPBEVBKST avec poignée noire EPPBEVRDST avec poignée rouge
EXTÉRIEURES	L 42 x P 33,5 x H 42 cm
INTÉRIEURES	L 35,8 x P 27,3 x H 36,7 cm
POIDS UNITÉ	1,02 kg
CAPACITÉ	35 L
COULEUR DU CONTENEUR	Noir (110)
Carton :	1

### EPP280 avec poignée



CODE	EPP280BKST avec poignée noire EPP280RDST avec poignée rouge
EXTÉRIEURES	L 39 x P 33 x H 31,6 cm
INTÉRIEURES	L 33 x P 27 x H 25,3 cm
POIDS UNITÉ	0,8 kg
CAPACITÉ	22,3 L
COULEUR DU CONTENEUR	Noir (110)
Carton :	1



# Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

## Conteneur multifonction à chargement par le dessus



Conçu pour contenir de la vaisselle jetable ou des bacs à glace de 5 litres.

Les Cam GoBox sont empilables entre elles comme avec la majorité des marques concurrentes.

Un emplacement incorporé maintient en place les étiquettes de menu en plastique pour faciliter l'identification et l'acheminement. Les étiquettes StoreSafe® peuvent aussi être utilisées avec les Cam GoBox.

Poignées moulées pour faciliter le transport et le stockage.

### VAISSELLE JETABLE CAPACITÉ



CAM GOBOX	18 x 18 x 3 CM	19 x 20 x 6 CM	BACS GN 1/1 10 CM PROFONDEUR
EPP180X	24	24	2
EPP180XL	30	42	3
EPP180XLT	42	48	4

**Pour vaisselle scellée jetable et bacs à glace de 20,5 cm de profondeur**



CODE	EPP180X
EXTÉRIEURES	L 61 x P 43 x H 27 cm
INTÉRIEURES	L 54,8 x P 36,8 x H 20 cm
POIDS UNITÉ	1,18 kg
VOLUME	41 L
COULEUR	Noir (110)

Carton : 1

**Pour vaisselle scellée jetable et bacs à glace de 25 cm de profondeur**



CODE	EPP180XL
EXTÉRIEURES	L 61 x P 43 x H 32 cm
INTÉRIEURES	L 54,8 x P 36,8 x H 25 cm
POIDS UNITÉ	1,33 kg
VOLUME	50,5 L
COULEUR	Noir (110)

Carton : 1

**Pour vaisselle scellée jetable et bacs à glace de 32 cm de profondeur**



CODE	EPP180XLT
EXTÉRIEURES	L 61 x P 43 x H 39 cm
INTÉRIEURES	L 54,8 x P 36,8 x H 32 cm
POIDS UNITÉ	1,45 kg
VOLUME	64,5 L
COULEUR	Noir (110)

Carton : 1

### RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

## 4+ heures

Maintient la glace au froid pendant 1 heure.





# Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

## Boîte de livraison de repas quatre compartiments

Comprend une étiquette de menu intégrée pour l'identification du contenu.

L'excellente isolation maintient les aliments au chaud ou au froid.

Maintient les articles séparés et en place.

### VAISSELLE JETABLE CAPACITÉ



CAM GOBOX	18 x 18 x 3 CM	19 x 20 x 6 CM
EPPMD4835	4	2

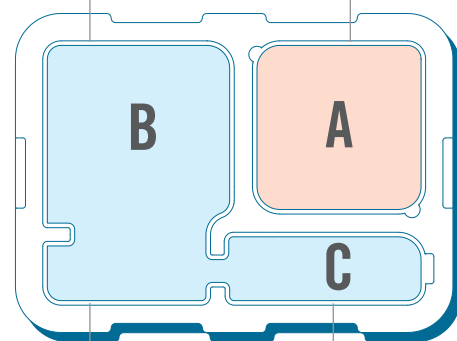
### Boîte de livraison de repas quatre compartiments

Conçue pour recevoir deux repas complets (y compris des produits chauds, des produits froids, du pain ou un fruit, une boisson et des couverts), l'unité Cam GoBox à 4 compartiments est parfaite pour les repas des personnes âgées, les écoles, les hôpitaux et les services traiteur. Les compartiments isothermes séparent les aliments chauds et froids pour les maintenir à des températures de sécurité.



**COMPARTIMENT ALIMENTS FROIDS**  
Pour des plats de 21 x 21 x 11 cm

**COMPARTIMENT ALIMENTS CHAUDS**  
Pour des plats de 19 x 19 x 11 cm



Pour un fruit ou du pain : 18 x 8 x 11 cm

Pour une bouteille et des couverts : 21 x 8,5 x 11 cm

<b>CODE</b>	<b>EPPMD4835</b>
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 48 x P 35 x H 16,7 cm
<b>INTÉRIEURES</b>	L 54,8 x P 36,8 x H 32 cm
<b>POIDS UNITÉ</b>	400 g
<b>COULEUR</b>	Bleu (159)

Carton : 1

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

**2+ heures**



# Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

## Le système de livraison de repas Cam GoBox Tablotherm



Fabriqué en polypropylène expansé.

Excellente isolation et excellente rétention de la température.

Maintient les aliments au chaud ou au froid dans une unité pendant plus de 60 minutes.

Système de livraison de repas empilable, léger et individuel pour un acheminement et un stockage aisés.



122 401 118

Plat rectangulaire en porcelaine 11 x 18 cm

122 701 118

Couvercle de plat rectangulaire transparent



122 400 021

Plat rond en porcelaine ø 21 cm

122 400 023

Plat rond en porcelaine à deux compartiments ø 23 cm

122 700 021  
122 700 023

Couvercles de plats transparents ø 21,5 cm ø 23,5 cm



122 500 014

Bol rond en porcelaine 500 mL

122 700 014

Couvercle de bol à système hermétique en caoutchouc ø 14,5 cm

MDSB16 (480)

Bol isotherme Shoreline 500 mL

CLRSB16T (490)

Couvercle de bol en polypropylène ø 14,5 cm

RÉTENTION DE TEMPÉRATURE

1 heure



18 Conçu pour la livraison



# Conteneurs de transport isothermes professionnels Cam GoBox®

## Le système de livraison de repas Cam GoBox Tablotherm

### Tablotherm Cam GoBox® vide



<b>CODE</b>	<b>ITENEPP</b>
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 37 x P 53 x H 11,8 cm
<b>COULEUR</b>	Gris (107)
Carton : 1	

### Cam GoBox Tablotherm avec accessoires



<b>CODE</b>	<b>ITENEPP118</b>
<b>INCLUS</b>	2 plats rectangulaires avec couvercles 2 bols ronds avec couvercles
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 37 x P 53 x H 11,8 cm
<b>COULEUR</b>	Gris (107)
Carton : 1	



<b>CODE</b>	<b>ITENEPP21</b>
<b>INCLUS</b>	1 plat rond avec couvercle 2 bols ronds avec couvercles
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 37 x P 53 x H 11,8 cm
<b>COULEUR</b>	Gris (107)
Carton : 1	



<b>CODE</b>	<b>ITENEPP23</b>
<b>INCLUS</b>	1 plat à deux compartiments avec couvercle 2 bols ronds avec couvercles
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 37 x P 53 x H 11,8 cm
<b>COULEUR</b>	Gris (107)
Carton : 1	



<b>CODE</b>	<b>ITENEPP118H</b>
<b>INCLUS</b>	2 plats rectangulaires avec couvercles 2 bols ronds isothermes avec couvercles
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 37 x P 53 x H 11,8 cm
<b>COULEUR</b>	Gris (107)
Carton : 1	



<b>CODE</b>	<b>ITENEPP21H</b>
<b>INCLUS</b>	1 plat rond avec couvercle 2 bols ronds isothermes avec couvercles
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 37 x P 53 x H 11,8 cm
<b>COULEUR</b>	Gris (107)
Carton : 1	



<b>CODE</b>	<b>ITENEPP23H</b>
<b>INCLUS</b>	1 plat rond à deux compartiments avec couvercle 2 bols ronds isothermes avec couvercles
<b>EXTÉRIEURES</b>	L 37 x P 53 x H 11,8 cm
<b>COULEUR</b>	Gris (107)
Carton : 1	

## Sacs à pizzas et sacs pour traiteur – livraison et dépôt

Les GoBag aident à préserver les produits phares que vos clients adorent. Vos recettes, votre qualité et votre marque sont livrées à vos clients - saines et sauvées.



Préparation

Pour repas à emporter  
et livraison

Transport

Livraison à  
domicile

## Fabrication de qualité avec plus de 35 années de performances avérées

Des matériaux de haute qualité et de fabrication solide sont essentiels pour préserver la qualité des aliments et conserver la bonne température jusqu'au client. Les GoBag présentent le même design que le sac à pizza isotherme original inventé en 1983 par Ingrid Kosar, fondatrice des Thermal Bags by Ingrid.





## Sacs à pizzas standard



<b>CODE</b>	<b>GBP216</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Pour deux boîtes à pizza de 40,6 cm ou trois boîtes de 35,5 cm
<b>DIMENSIONS</b>	L 44,5 x P 44,5 x H 16,5 cm
<b>COULEURS</b>	Noir (110), Rouge (521)
Carton : 4	



<b>CODE</b>	<b>GBP318</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Pour trois boîtes à pizza de 45,7 cm ou quatre boîtes de 40,6 cm
<b>DIMENSIONS</b>	L 51 x P 51 x H 23 cm
<b>COULEURS</b>	Noir (110), Rouge (521)
Carton : 4	

- Matériau polyester 600 deniers, épais et résistant.
- Le matériau respirant préserve la qualité des aliments.
- L'isolation haute densité maintient les aliments au chaud.
- Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.



<b>CODE</b>	<b>GBP518</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Pour cinq boîtes à pizza de 45,7 cm ou plus de six boîtes de 40,6 cm
<b>DIMENSIONS</b>	L 49,5 x P 49,5 x H 32 cm
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
Carton : 4	



<b>CODE</b>	<b>GBP220</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Pour deux boîtes à pizza de 51 cm ou trois boîtes de 45,7 cm
<b>DIMENSIONS</b>	L 55 x P 55 x H 16,5 cm
<b>COULEURS</b>	Noir (110), Rouge (521)
Carton : 4	



## Sacs à pizzas chauffant



<b>CODE</b>	<b>96SAC</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac chauffant pour trois boîtes à pizza 31 cm de diam ou deux boîtes 40 cm de diam
<b>DIMENSIONS</b>	L 48,0 x P 40,0 x H 13,5 cm
<b>COULEUR</b>	Noir

Carton : 1



<b>CODE</b>	<b>96ECHPIZ</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Échelle avec 5 étagères, 1 transformateur et 5 boîtiers «Jack». 136 W, 220V
<b>COULEUR</b>	Gris

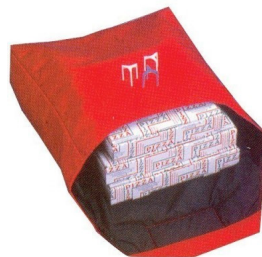
Carton : 1



<b>CODE</b>	<b>96TP</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Transformateur électrique qui permet de mettre à chauffer les sacoches thermiques.

Carton : 1

## Sacs à pizzas standard



<b>CODE</b>	<b>94340</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Poche thermique de livraison en Cordura très résistant. Fermeture velcro.
<b>DIMENSIONS</b>	L 41,0 x P 41,0 x H 16,0 cm
<b>COULEURS</b>	Noir, Rouge

Carton : 1



<b>CODE</b>	<b>94350</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Poche thermique de livraison en Cordura très résistant. Fermeture velcro.
<b>DIMENSIONS</b>	L 55,0 x P 55,0 x H 18,0 cm
<b>COULEURS</b>	Noir, Rouge

Carton : 1

Idéal pour les mobylettes et scooters



<b>CODE</b>	<b>CAISSONG.M</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Caisson en polyéthylène rouge prévu pour les mobylettes et les scooters de livraison à domicile.
<b>DIMENSIONS</b>	L 58,0 x P 54,0 x H 46,0 cm
<b>COULEUR</b>	Rouge

Carton : 1



- Matériau en nylon épais et résistant.
- L'intérieur en vinyle est facile à nettoyer.
- L'isolation haute densité maintient les aliments au chaud ou au froid.
- Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.
- Pliable pour un stockage compact.

## Sacs pliables pour traiteur et livraison



<b>CODE</b>	<b>GBD101011</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac de livraison pliable petit format
<b>DIMENSIONS</b>	L 25,5 x P 25,5 x H 28 cm
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
Carton : 4	

<b>CODE</b>	<b>GBD121515</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac de livraison pliable format moyen
<b>DIMENSIONS</b>	L 30,5 x P 38 x H 38 cm
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
Carton : 4	

<b>CODE</b>	<b>GBD211417</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac de livraison grand format pliable pour bacs à aliments GN 1/1
<b>DIMENSIONS</b>	L 53,5 x P 35,5 x H 43 cm
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
Carton : 4	

## Sacs à chargement par le haut pour traiteur et livraison



<b>CODE</b>	<b>GBD13913</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac de livraison petit format
<b>DIMENSIONS</b>	L 33 x P 23 x H 33 cm
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
Carton : 4	

<b>CODE</b>	<b>GBD151212</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac de livraison format moyen
<b>DIMENSIONS</b>	L 38 x P 30,5 x H 30,5 cm
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
Carton : 4	

<b>CODE</b>	<b>GBD211414</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac de livraison grand format pour bacs à aliments GN 1/1
<b>DIMENSIONS</b>	L 53,5 x P 35,5 x H 35,5 cm
<b>COULEUR</b>	Noir (110)
Carton : 4	

## Sac à dos de livraison

Livraison avec les mains libres, en marchant ou en vélo, pour assurer une livraison de repas sains et délicieux.



Sangles montées sur le côté pour le transport à la main.



Bande réfléchissante favorisant la sécurité et la visibilité du conducteur.

Bretelles ajustables et rembourrées sur les épaules pour un meilleur confort.



deux fermetures auto-agrippantes pour garder le sac à dos fermé et sécurisé.

Grande poche latérale pour petits objets.

Une fermeture ajustable à la poitrine pour maintenir le sac à dos en place.



Pliable pour un stockage compact.

Les séparateurs se fixent avec des bandes auto-agrippantes pour sécuriser la séparation des menus.



CODE	GBBP111417	GBBP151417
DESCRIPTION	Petit sac à dos de livraison	Grand sac à dos de livraison
EXTÉRIEURES	L 27,9 x P 35,5 x H 43 cm	L 38,1 x P 35,5 x H 43 cm
COULEUR	Noir (110)	Noir (110)

Carton : 4





## Sac chauffant pour plat



<b>CODE</b>	<b>96SACCURRY</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac de livraison chauffant, pour transporter vos plats cuisinés, sandwichs chauds, kebab, riz, ...
<b>COULEUR</b>	Noir
<b>Carton :</b>	1



<b>CODE</b>	<b>96ECHELLE</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Echelle avec 4 étagères, 1 transformateur et 4 boîtiers «Jack». 136 W, 220V
<b>DIMENSIONS</b>	L 65,0 x P 50,0 x H 165,0 cm
<b>COULEUR</b>	Gris
<b>Carton :</b>	1



<b>CODE</b>	<b>96TP</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Transformateur électrique qui permet de mettre à chauffer les sacoches thermiques.
<b>Carton :</b>	1

## Sac de livraison pour chaud et froid



<b>CODE</b>	<b>94000</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sacoches de livraison noire rectangulaire pour plats cuisinés chauds ou froids
<b>DIMENSIONS</b>	L 38,0 x P 31,0 x H 25,0 cm
<b>COULEUR</b>	Noir
<b>Carton :</b>	1

## Sacs thermiques pour produits frais



<b>CODE</b>	<b>94TBHCLARGE</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac rouge avec cloison rigide amovible, pour le transport de vos boissons et de vos salades
<b>DIMENSIONS</b>	L 50,0 x P 35,0 x H 35,0 cm
<b>COULEUR</b>	Rouge
<b>Carton :</b>	1



<b>CODE</b>	<b>SAC</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac petit modèle rouge avec cloison rigide amovible, pour le transport de vos boissons et salades
<b>DIMENSIONS</b>	L 32,0 x P 28,7 x H 23,0 cm
<b>COULEUR</b>	Rouge
<b>Carton :</b>	1

## Glacières souples



<b>CODE</b>	<b>350050</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac isotherme souple 65 litres conçu pour la livraison de produits frais sensible ou surgelés
<b>DIMENSIONS</b>	L 52,0 x P 35,0 x H 35,0 cm
<b>COULEUR</b>	Bleu
<b>Carton :</b>	1



<b>CODE</b>	<b>360027</b>
<b>DESCRIPTION</b>	Sac isotherme souple 27 litres conçu pour la livraison de produits frais sensible ou surgelés
<b>DIMENSIONS</b>	L 33,0 x P 27,0 x H 31,0 cm
<b>COULEUR</b>	Noir
<b>Carton :</b>	1



# Astuces

## Cam GoBox®

1. Remplissez le conteneur à sa pleine capacité pour optimiser la rétention de température.
2. Utilisez des bacs à aliments ou des films plastiques pour préserver l'hygiène du conteneur.
3. Nettoyez rapidement les déversements après utilisation.
4. Aérez le conteneur après utilisation.
5. Lavez fréquemment avec une solution contenant du vinaigre et de l'eau.

## GoBag®

1. Gardez le sac hermétiquement fermé pendant la livraison.
2. Essuyez rapidement les déversements.
3. Nettoyez le sac après utilisation.
4. Faites sécher à l'air libre après utilisation ou nettoyage.

## Guide de référence pour les options de livraison Distram



	GoBox®	GoBag®
<b>Application</b>		
Pour repas à emporter et livraison	•	
Livraison/transport	•	•
Maintien au chaud ou au froid pendant 1 heure ou moins		•
Maintien au chaud ou au froid pendant 4 heures	•	
<b>Capacité</b>		
Pizza	•	•
Conteneurs pour repas à emporter	•	•
Bacs GN et bacs jetables pour restauration	•	•
<b>Transport</b>		
Poids produit inférieur à 2,5 kilogrammes	•	•
Empilable sur chariot	•	
Poignées de transport intégrées		•
Poignées de transport en option	•	
<b>Entretien et stockage</b>		
Pliable pour le stockage		•
Lavable en lave-vaisselle	•	
Nettoyage facile	•	•