




Diseñado para el sector de la restauración comercial, esta solución de entrega definitiva está pensada para ser multifuncional. Ajuste la altura añadiendo o quitando las extensiones de 10 ó 20 cm para cualquier aplicación.

## Transporte profesional de alimentos sin pérdidas de temperatura ni tiempo

Un sistema con infinitas posibilidades. Diseñado para el sector de la restauración comercial, esta solución de entrega definitiva está pensada para ser multifuncional. Ajuste la altura añadiendo o quitando las extensiones de 10 o 20 cm para cualquier aplicación. Fabricado en polipropileno expandido de alto rendimiento, proporciona más de 4 horas de retención de la temperatura para alimentos calientes o fríos.

### Características técnicas EPPMFBE1

- Medidas: 64,1 x 64,1 x 35,4 cm

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: [contacto@equipoh.com](mailto:contacto@equipoh.com) y te lo presupuestaremos.

---

## ¿Qué características destacamos de la gama de Transporte de comida de CAMBRO?

### 🌀 Alto aislamiento térmico

- Muchos modelos están fabricados con **materiales isotérmicos de alto rendimiento** (como polietileno o poliuretano inyectado).
- Mantienen la temperatura de los alimentos (calientes o fríos) durante horas sin necesidad de fuente de calor adicional.
- Ideales para transporte en línea fría, catering o delivery profesional.

### 🌀 Compatibles con formato Gastronorm (GN)

- Toda la gama está adaptada para trabajar con cubetas GN (1/1, 1/2, 1/3...), lo que facilita la integración con cocinas y carros ya existentes.
- **Apilables y encajables**, lo que optimiza espacio tanto en cocina como durante el transporte.

### 🌀 Diseño ergonómico y práctico para el día a día

- Cierres herméticos, asas integradas y modelos con ruedas facilitan el manejo incluso en espacios reducidos.
- Muchos modelos cuentan con **tapas abatibles o de fácil acceso**, reduciendo tiempos de carga/descarga.
- Disponibles en distintos tamaños y configuraciones para adaptarse a cada tipo de operación.

### 🌀 Fácil limpieza y mantenimiento

- Superficies interiores lisas, resistentes al uso intensivo y **aptas para lavavajillas industrial**.
- Los materiales no retienen olores ni manchas, cumpliendo normativa alimentaria.

## Durabilidad y robustez para uso intensivo

- Fabricación en **materiales plásticos reforzados o polietileno de doble pared**, que absorben impactos y resisten el uso diario sin deformarse.
- Pensados para colectividades, hospitales, escuelas, catering, residencias... donde el ritmo no perdona.

## Sostenibilidad

- Aunque no todos los modelos tienen etiqueta “eco-friendly”, muchos están diseñados con **material reciclable**, y su alta durabilidad **reduce residuos a largo plazo** frente a opciones desechables o de corta vida útil.

### Cam GoBox - Accesorios



CP3253

Placa fría Camchiller GN 1/1 para EPP160, EPP180, EPP180LH, EPP300 y EPP400

53 x 32,5 x 3 cm



CP2632

Placa fría Camchiller GN 1/2 para EPP260, EPP280, EPP280BKST y EPP280RDST

32,5 x 26,5 x 3 cm



HP3253

Placa caliente Camwarmer GN 1/1 para EPP160, EPP180, EPP180LH, EPP300 y EPP400

53 x 32,5 x 3 cm



HP2632

Placa caliente Camwarmer GN 1/2 para EPP160, EPP180, EPP180LH, EPP300 y EPP400

32,5 x 26,5 x 3 cm



EPP3253DIV

Placa divisoria Thermobarrier para EPP300 y EPP400

53 x 32,7 x 3,7 cm



EPPCTL

Inserto con asas para EPP180LH

68 x 40 x 8,7 cm (ext.)  
53,7 x 33,7 x 3,4 cm (int.)



EPPCTS

Inserto sin asas para EPP180, EPP180S y EPP160

60 x 40 x 8,7 cm (ext.)  
53,7 x 33,7 x 3,4 cm (int.)



CD3253EPP

Carro Camdolly para todos los modelos GN

69,2 x 42,6 x 16,7 cm (ext.)  
61,8 x 41 cm (int.)



CD4060EPP

Carro Camdolly para EPP4060 de carga superior y frontal

71 x 51 x 16,7 cm (ext.)  
70 x 50 cm (int.)



EPPID5

Set de 5 etiquetas identificativas

5 x 9 cm

---

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 64,1 x 64,1 x 25,4 cm