

# CAMBRO®

TRUSTED FOR GENERATIONS™



**STORKØKKEN®**  
god service gør forskellen – før, under, efter

# INTRODUKTION

Cambro produkter hjælper ansatte indenfor fødevarebranchen med at imødekomme retningslinjerne for egenkontrol. Det er mennesker, produkter og processer, som tilsammen udgør tre kritiske udfordringer indenfor fødevarebranchen:

- Forkert håndtering af fødevarer
- Smittefare
- Tid og temperatur

I over 60 år har Cambros fødevareudstyr skabt tillid og loyalitet hos kunderne og de offentlige instanser ved altid at sætte fokus på fødevarer sikkerhed. Hos Cambro tager alle design beslutninger udgangspunkt i fødevarer sikkerhed.

# INDHOLDSFORTEGNELSE

Opbevaring & reolsystemer 4-5

Opbevaring 6-7

Kantiner & serveringsbakker 8-9

Tilberedning & madlavning 10-11

Servering, glas, kander & skåle 12-13

Opbevaring & transportering 14-15

Rengøring & sterilisering 16-17



Cambro hjælper ansatte indenfor foodservice branchen med at imødekomme HACCP retningslinjer.



Cambro bestræber sig på at bruge jordens ressourcer med omhu.

# OPBEVARING & REOLSYSTEMER

Camshelving® er det mest hygiejniske reolsystem på markedet. Det findes med ristehylder, der forbedrer luftcirkulationen samt pladehylder, der gør det lettere at rengøre efter spild. Hylderne er antibakterielle og rustner ikke.



## RISIKO

*Undgå smittefare ved blanding af fødevarer:*

*Støv, fedt og mad efterladt på hylder kan indholde farlige bakterier, som kan skade opbevarede varer. Rustne hylder er umulige at rengøre, og giver grobund for farlige bakterier, som kan forringe madens kvalitet.*

**CAMGUARD**  
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

Camguard er en sølv-ion teknologi, som forhindrer væksten af mug, svamp og bakterier. Camguard er lagt ind i hylden, så det vil aldrig blive skrabet, vasket eller slidt af.

## GODE RÅD

- Hold reolerne rene for at stoppe vækst af bakterier og smittefare ved blanding af opbevarede fødevarer.
- Tør straks op på og under reolerne efter spild.
- Brug rustfrie reoler i køle- og fryserum.
- Opbevar fødevarer mindst 15,3 cm over gulvet for at forhindre smittefare fra skadedyr og beskidte gulve.
- Hold kød, fisk, mælkeprodukter samt frugt og grønt adskilt under opbevaring.



**Camshelving®** - reolsystem



# LØSNINGER

## TIPS

Epoxy belagte reoler vil krakelere ved hårdt brug, og madsyre vil trænge igennem overfladen. Når metallet er ubeskyttet, vil det hurtigt ruste.

Eftersom Camshelving® og Camshelving Basics Series er rustfrie reoler, er det ikke nødvendigt at udskifte dem - og så sparer du på sigt penge.



### Nem at Rengøre

- Hylderne er nemme at fjerne og køre igennem opvaskemaskinen.
- Spild er nemt at tørre op og dermed mindsker risikoen for smittefare.



### Rustfri

- Camshelving® and Camshelving® Basics Series er lavet uden svejsninger. De kan derfor ikke ruste.
- Tåler ned til -38°C, hvilket gør det til det ideelle reolsystem i fryserum eller ethvert vådt arbejdsmiljø.
- Livstids garanti mod rust på tværstænger og reolistiger.

## Camshelving®

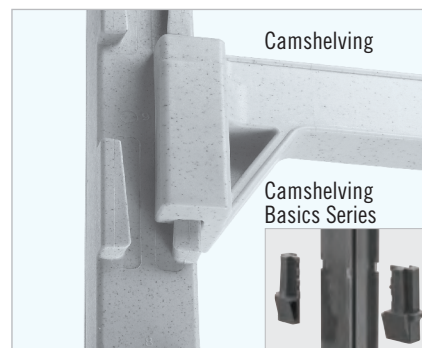
BASICS SERIES

Basic Serien frigives 2013



### Stærk og holdbar

- Tykt, polypropylene yderlag på Camshelving vil ikke flække, knække eller ruste.
- Komposit materialet i Camshelving Basics Serien er modstandsdygtigt overfor fugt, madsyre og stærke kemikalier.



### Nem at samle og justere

- Hylderne kan justeres i 10 cm stigninger uden at hele systemet skal skilles ad.
- Dette gør det nemt at tilpasse reolen til forskellige kantiner og opbevaringsbokse.



### ID mærker

Hurtigt at identificere opbevarede varer og mindsker risikoen for smittefare.



### Mobil enheder

Nem at flytte for grundig rengøring af gulve og vægge omkring reolerne.



# OPBEVARING

Forkert opbevaring af fødevarer øger risikoen for smittefare og forringet kvalitet. Implementering af et opbevaringssystem, som imødekommer fødevestyrelsens krav:

- First In First Out (FIFO) mad rotation som sikrer, at maden bliver korrekt skiftet ud under opbevaring.
- Nem identifikation af ingredienser for at minimere håndtering.
- Tæt indpakning af mad for at reducere smittefaren ved blanding af fødevarer.



## RISIKO

**Undgå smittefare ved blanding af fødevarer:**

Mad i åbne beholdere er udsat for "smitte" fra madvarer og farlige bakterier. Rester fra klistermærker kan indeholde skadelige bakterier. Anvend altid selvopløselige klæbemærker på beholderne.



### Perforerede kantiner™

Flyt friske varer, fisk, kød og fjerkræ til perforerede kantiner.

- Væsken og saften drypper direkte ned i opbevaringsboksen.
- Rigelig plads mellem mad og væske.
- Sikker opbevaring og mindsket håndtering.



## GODE RÅD

- Opbevar madvarer i gennemsigtige beholdere med tætsiddende låg, for at mindske håndtering ved nemt at kunne identificere ingredienserne.
- Hold rå og tilberedte madvarer adskilt, for at hindre smittefare. Anvend låg frem for film, for at beskytte mod bakterier og undgå utætheder.
- Datomærk alle madbeholdere med opløselige datoklæbemærker og reducer risikoen for skadelige bakterier på rester fra klistermærker.
- Udskift mad ud fra et First In First Out (FIFO) system, for at sikre at den ældste mad bliver brugt først.



### Camwear® opbevaringsbokse

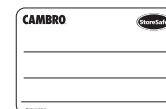
Pak fødevarer ud af de baktierfyldte papkasser de leveres i.



### Perforerede indsætte

Et komplet system for fødevarer sikkerhed.

- Opbevar råt kød, fisk på is eller madvarer adskilt fra tilberedt mad.
- Fjern nemt og hurtigt væske og safter, der drypper direkte ned i boksen.



### StoreSafe® opløselige datoklæbemærker



- Klæbemærker og lim opløses på mindre end 30 sekunder.
- Tilføj varmt eller koldt vand, eller vask i opvaskemaskine og klæbemærkerne er væk, da de er 100% biologisk nedbrydelige.
- Efterlader ingen lim eller rester fra mærket, som kan indeholde farlige bakterier.

## TIPS

Insekter og fluer er tiltrukket af klister rester fra tape og klistermærker. StoreSafe® Opløselige datoklæbemærker hjælper med at holde disse insekter ude af køkkenet!

# LØSNINGER

## Camwear® polycarbonat kantiner

- Brug flade kantiner til at afkøle tilberedt mad. Dæk med tætsiddende låg efter varen har opnået en sikker temperatur for at beskytte indholdet og reducere håndtering.



## Camwear® polycarbonat

Minimerer potentielle skadelige kemikalier eller syrlige reaktioner.

Tåler temperaturer fra -40°C til +99°C.



Nem at rengøre og tåler opvaskemaskine.

Gennemsigtigt, brudsikkert polycarbonat gør det muligt at identificere indhold på afstand.



*Camwear polycarbonat holder indholdet ligeså koldt, som rustfri stål kantiner.*

## Camwear® polycarbonat låg

At bruge Camwear låg på alle opbevaringsbokse er vigtigt for fødevarssikkerhed. Holder fødevarer frisk længere end ved brug af film.

- Beskytter indhold fra utætheder, spild og andre bakterier i kølere.
- Låg er nemme at rengøre og tåler opvaskemaskine.



## Låg med klapgreb og øsehul

- Serveringsredskaber bliver i kantinen, og kommer ikke i berøring med urene overflader.

## Camwear® opbevaringsbokse med skydelåg™

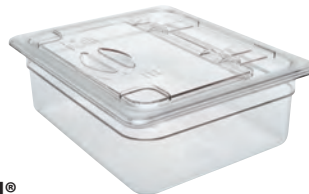
Flyt mad fra de originale kasser til opbevaringsbokse.

- Låget glider tilbage for nem adgang til indhold - og mindsket håndtering.
- Eliminere smittefare da låget ikke skal fjernes og evt. placeres på bakteriefyldt overflade.



## Flad

- Maksimerer kapacitet.



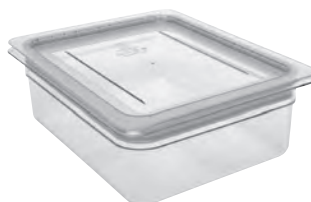
## FlipLid®

- Vip opad for nem adgang til indhold.
- Reducerer smittefare da låget bliver på kantinen.



## Låg med håndtag

- De dybe håndtag giver et sikkert greb.
- Fås i sort for at bevare friskheden og reducerer misfarvninger.



## GripLid™

- Låget "griber" fast i siden af kantinen for at sikre mod utætheder og reducerer bakterier.
- Minimerer håndtering ved at eliminere behovet for at dække kantinen med film.



## TIPS

Undgå insekter og sundhedsskadelige bakterier i køkkenet. Lad være med at bringe beskidte kasser ind i rene områder.

For at undgå insekter i køkkenet, bør økologiske varer tjekkes omhyggeligt i indleveringsområdet, da disse varer er dyrket uden sprøjtemiddel.

Opbevaringsbokse og låg beskytter indhold mod smittefare forårsaget af utætheder. Saften bliver inde i boksen med det rå kød, og væk fra råvarer og tilberedt mad.

# KANTINER

Forkert opbevaring af fødevarer øger risikoen for smittefare og forringet kvalitet. Derfor er det vigtigt at implementere et opbevaringssystem, som imødekommer fødearestyrelsen krav.



## Polypropylen GN kantiner

- Perfekt for tilberedelse, opbevaring, transport og nedfrysning af madvarer.
- Kan klare temperaturer mellem  $-40^{\circ}\text{C}$  og  $+70^{\circ}\text{C}$ .
- Lavet af polypropylen.
- Lette og stabelbare.
- Kan klare gentagne opvask ved  $90^{\circ}\text{C}$ .
- Opfylder europæisk standard EN 631-1.
- Ikke egnet til vandbad.



Læg:  
Findes i alle størrelser.

**HACCP**

# SERVERINGS-BAKKER



## Serveringsbakker

- Perfekt til selvbetjening.
- Lavet af holdbar polypropylen.
- Tekstureret overflade skjuler ridser.

Findes i følgende farver:



## TEKNISKE TEST RESULTATER

– Kemisk modstand:	*****
– Tørring test:	****
– Stød modstand:	****
– Brud modstand:	****
– Rids modstand:	****
– Plet modstand:	****

## TEKNISK TEST TEGNFORKLARING

Fremragende	*****
Meget godt	****
Godt	***



## Camtread bakker

- Brugt af hoteller, restauranter og barer over hele verden.
- Skridsikker overflade sikrer at mad og drikkevarer ikke flytter sig under transport.
- Lavet af slidstærkt og holdbart glasfiber.
- 5 års garanti imod krakelering under normal brug.

### TEKNISKE TEST RESULTATER

– Kemisk modstand:	****
– Tørring test:	*****
– Stød modstand:	*****
– Brud modstand:	****
– Rids modstand:	*****
– Plet modstand:	****

### TEKNISK TEST TEGNFORKLARING

Fremragende	*****
Meget godt	****
Godt	***



## Polytread® bakker

- Lavet af slidstærkt og holdbart polypropylene.
- Skridsikker overflade sikrer at mad og drikkevarer ikke flytter sig under transport.

### TEKNISKE TEST RESULTS

– Kemisk modstand:	****
– Tørring test:	****
– Stød modstand:	****
– Brud modstand:	****
– Rids modstand:	****
– Plet modstand:	****

### TEKNISK TEST TEGNFORKLARING

Fremragende	*****
Meget godt	****
Godt	***



Findes i følgende farver:



Grå



Sort

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

# TILBEREDNING & MADLAVNING

Mad er mest udsat for forkerte temperatur behandling under tilberedning. Forkert afkøling af varm mad er den største årsag til fødevareoverførte sygdomme, og forkert opvarmning er den anden største årsag.



## RISIKO

**Undgå smittefare ved blanding af fødevarer:**

Afkøling af utildækket eller løst dækket mad i kantiner øger risikoen for spredning af skadelige bakterier.

**Forkert temperatur behandling:**

Forkert temperatur kontrol skaber ideelle forhold for bakterier og kan underminere fødevarerens sikkerhed.



## GODE RÅD

- Reducer produkt håndtering og minimer mulighed for smittefare ved at bruge produkter, som har flere funktioner.
- Sørg for at optø kød og fjerkræ i perforerede kantiner for at holde kødsaften væk fra andet mad.
- Sørg for, at varm mad bliver hurtigt afkølet til 21°C indenfor 2 timer og under 4°C indenfor 4 timer.
- Opdel mad i flade kantiner for hurtigere afkøling.
- Optø aldrig fødevarer ved stuetemperatur.

**Perforerede kantiner øger fødevarerens sikkerhed ved færre håndteringsprocesser.**



### Perforerede indsats til Camwear® polycarbonat kantiner

Skyl, dræn og opbevar i én kantine.

- 2,5 cm mellem indsatsen og kanten giver meget plads til dræning, og sikrer at fødevarerne holder sig friske længere.
- Ideel for fortilberedt mad, opbevaring af skaldyr på is og optøning af kød.
- Indsatsen kan nemt løftes ud af kanten for hurtigt fjernelse af væske.



### Perforerede indsats til Hot-Pans™

Lav mad, dræn, opbevar og server i samme kantine.

- Reducerer risikoen med temperatur mishandling, da kanten kan bruges til servering direkte fra mikrobølgeovn, dampkoger eller ovn.
- Væske og varmt fedtstof drænes fra mad og forbedrer dermed madkvaliteten.



## LØSNINGER



### Hot-Pans™

Reducer håndtering og risikoen for smittefare med en kantine, som kan bruges til tilberedelse, afkøling, ovn og servering.

- Tåler -40°C til +191°C.
- Perfekt til mikrobølgeovne og buffeter.
- Brug låg til Hot-pans for at beskytte indhold fra råvarer.



### FlipLids® med klapgreb til Camwear® kantiner

Beskytter mad under tilberedelse.

- De dybe håndtag giver hurtigt adgang til indholdet.
- Beskytter mod nysen.



### FlipLids® med øsehul til Hot-Pans

Ideel til brug på buffetter.

- Holder indhold tildækket.
- Sikrer, at varm mad holder den påkrævede temperatur.

## TIPS

FlipLids® eliminerer smittefare og holder fødevarer friske. Låg bliver på kanten og dermed væk fra urene overflader.

De primære kilder for bakterier er rå kød, fjerkræ og skaldyr. Optøning af frosset kød og fjerkræ i perforerede indsætter sørger for at kødsaften ikke kommer i kontakt med madvarer og tilberedt mad.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

# SERVERING

En af de største årsager til fødevarer relaterede sygdomme, er dårlig hygiejne, især medarbejdere, der ikke vasker hænderne grundigt. For at sikre god hygiejne, er det derfor vigtigt, at alle har mulighed for at vaske hænderne, også når madlavning foregår udenfor køkkenet. For at maden forbliver frisk under servering, skal man bruge produkter, som sikrer temperaturen og beskytter mod bakterier.



## RISIKO

**Temperatur mishandling:**  
Mad serveret ved forkert temperatur på buffeter er i fare for hurtigt voksende bakterier.

**Undgå smittefare ved blanding af fødevarer:**  
Is opbevaret i udækkede beholdere og serveret med bare hænder, eller i beskidte glas, kan indeholde skadelige bakterier. Is brugt til at holde mad kold under servering, kan blandes med mad og underminere hygiejnen.



## LØSNINGER



### Polycarbonat tænger

Benyt Cambro serveringsredskaber og undgå direkte kontakt med fødevarer.

## GODE RÅD

- Tildæk mad og is når det ikke er i brug for at beskytte imod bakterier.
- Brug serveringsredskaber for at undgå direkte kontakt med fødevarerne og bare hænder.
- Brug altid en isske for at holde bakterier og bakterier væk fra isen.
- Sørg for at holde kolde madvarer på eller under 4°C, og varme madvarer over 57°C.
- Brug kantiner, som holder maden kold i timevis, i stedet for at bruge is, som evt. kan indeholde bakterier.



### ColdFest® kantiner

Holder madvarer kolde, og ved den rigtige temperatur, uden at bruge is.

- Afkøl ColdFest i 8 timer i fryseren, og tilføj derefter for-afkølede ingredienser.

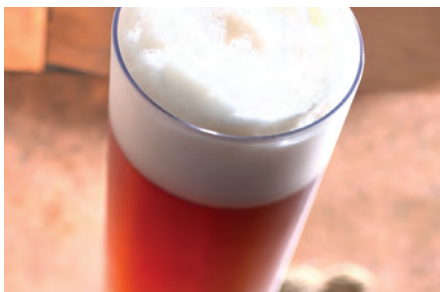


### KD afrydningsvogne

Flyt mad hurtigt fra modtagelse til køle- og fryseskabe.

- Vognene er stærke og holdbare.
- Polypropylene hylder er nemme at rengøre, og rustner ikke.

# GLAS & KANDER - POLYCARBONAT



## Aliso™ Barware

- Ligner glas og er brudsikre.
- Flot design og holdbar. Velegnet til udeservering.
- Kan køles uden risiko for skade.

## Polycarbonat kander

- Lavet af polycarbonat.
- Brudsikker.
- Ergonomisk håndtag.
- Afløbsriller i foden fremskynder tørring.

# SKÅLE - POLYCARBONAT



## Polycarbonat skål

### Runde skåle med nubret overflade

- Nubret på overfladen for at give et elegant udseende, og glat indeni for nemmere rengøring.
- Lavet af Camwear polycarbonat, så det ikke kan gå i stykker.
- Perfekt til frugt, salater, snacks og desserter.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

# OPBEVARING & TRANSPORT

Risikoen for temperatur mishandling fortsætter efter maden er tilberedt. At sørge for den rigtige temperatur under opbevaring og transport, er en kritisk udfordring.



## RISIKO

### *Temperatur mishandling:*

*Forkert kontrol af temperatur under transport kan øge vækst af skadelige bakterier.*

### *Undgå smittefare ved blanding af fødevarer:*

*Transportering af mad i kantiner tildækket med film eller folie kan resultere i spild og evt. smittefare af andre fødevarer.*



## GODE RÅD

- *Transporter og opbevar varm og kold mad i isolerede transportbokse, som holder den korrekte temperatur.*
- *Flade 6,5 cm kantiner hjælper med at bibeholde påkrævet temperatur.*
- *Tildæk med låg for at bibeholde temperaturen og beskytte indholdet.*
- *Forvarm eller for-afkøl isolerede transportbokse før for at bibeholde temperaturen.*
- *Marker ydersiden af hver transportboks med indhold for at minimere antal åbninger og dermed ændring i temperaturen.*



### Isolerede kantine transportbokse

- Garanterer at holde varm mad varm og kold mad kold i timevis.
- Støbte håndtag går ikke i stykker.
- Stabelbar for nem transportering.



## TIPS

Tildæk kantiner under transport med Griplids™ for at undgå spild i transportbokse. Madspild i transportbokse eller andre kantiner skaber ideelle forhold for skadelige bakterier.

For at holde den påkrævede temperatur, anbefales det at fylde transportboksen helt med kantiner, eller benytte en ThermoBarrier® for at blokkere luftcirkulation.



**Det er elektrisk!**

## LØSNINGER



### Ultra Camcarts® Isolerede mad transportbokse

Tyk skumisulering og slidstærk yderside holder mad frisk i timevis.

- Støbte håndtag går ikke i stykker.
- Vælg fra en bred vifte af størrelser og kapaciteter.
- Nemt at rengøre, hvilket forebygger vækst af skadelige bakterier.



### Transportable dispensere til kolde og varme drikke

- Lavet af polyethylen.
- Isoleret med polyuretan.
- Støbt håndtag.
- Ventil låg for at udligne internt tryk og måle temperaturen.
- Justerbare for nemmere transport og udnyttelse af plads.



### Varm opbevaring Ultra Pan Carrier® og Ultra Camcart®



Forlæng opbevaringstiden af varm mad - et økonomisk alternativ til store varmeskabe.

- 45-minutters forvarmningstid fra stuetemperatur.
- En temperatur på 65–74°C bibeholder saften i mad og vil ikke stege maden videre.
- Gendanner temperaturen på 90 sekunder efter døren er åbnet og lukket.
- Slidstærk yderside forbliver kølig.
- Isolering bibeholder temperaturen under transport.
- Fås i 110 V og 220 V modeller.

**Tilbehør, der mindsker temperaturtab, også med hyppige åbninger af dørene, og brug ved ekstrem udendørstemperatur.**



### ThermoBarrier®

- Adskiller varm og kold mad i samme rum.
- Minimerer temperaturtab i halvfulde transportbokse.
- Adskiller fulde og tomme kantiner, hvilket øger opretholdelse af ønsket temperatur.



### Camchiller®

- Sikrer, at kold mad bliver under 4°C i lang tid.
- Brug til at for-afkøle transportbokse.



### Camwarmer®

- Sikrer, at varm mad holder den påkrævede temperatur i længere tid.
- Brug til at forvarme rum.
- Eliminerer ulempen med at bruge varmt vand.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

# RENGØRING & STERILISERING

Rent og sanitært porcelæn og glasvarer er nødvendigt for at opbevare, tilberede og servere sikker mad. Produkter som er nemme at rengøre og er rustfri hindrer væksten af skadelige bakterier.



## RISIKO

**Undgå smittefare ved blanding af fødevarer:**

Beskidt porcelæn og udstyr kan indeholde skadelige bakterier. Porcelæn og glasvarer, som ikke bliver opbevaret og beskyttet korrekt, kan blive smittet med skidt, skadedyr og bakterier.



## GODE RÅD

- Følg disse fire skridt for korrekt rengøring: vask, rens, steriliser og lufttør.
- Opbevar rent udstyr tildækket og væk fra gulvet for at undgå unødvendig og dyr genvask.
- Lufttør altid porcelæn, glasvarer og service.
- Brug justerbare vogne til at transportere porcelænen af forskellige størrelser for at minimere spild.
- Rustfri produkter i opvaske-områder minimerer vækst af bakterier.

### Camracks®

Et komplet sanitært vask, opbevaring og transport system.

- Åbne indre rum hjælper med nem rengøring og hurtigt tørring.
- Tildækkede sider og låg sikrer, at ingen støv, bakterier eller insekter kommer i kontakt med det rene service.
- For at skabe et sanitært opbevarings-system efter opvask, skal man bare stable Camracks på en kørevogn og dække til med et Camrack låg.
- Kørevogn holder kurvene fra gulvet og sørger for nem transport.
- Opvaskekurvene passer til alle kommercielle opvaskemaskiner og er bygget til at tåle kemikalier og temperatur op til 93°C.
- Undgå den dyre genopvask af rent service, der har stået og samlet støv.

For at se størrelsesguide for glasvarer kan du ringe til vores kundeenter på tlf. 86 24 84 00







## LØSNINGER



### Justerbar tallerkenvogn

Minimer risikoen for smittefare under transport af rene tallerkner.

- Justerbare tallerkenvogne beskytter tallerknerne, så de ikke går itu.
- Nemme at justere, så der kan opbevares forskellige størrelser tallerkener.



### Camshelving® hylder & StoreSafe® hylde forlængere

Få en rustfri løsning til opvaske områder.

- Lufttør redskaber og små artikler på kroge.
- Aftør eller fjern og vask i opvaskemaskinen.

## TIPS

Lukkede sider på Camracks sikrer at medarbejdernes fingre, skidt, insekter og rengøringsmidler ikke kommer i kontakt med det rene service. Eliminerer behovet for indpakning i film eller dyr genvask!

Plastik eller vinyl overtrækshætter, som er én størrelse, kan være for lange og komme i kontakt med beskidt gulve og gøre indholdet beskidt. Camrack låg eliminerer denne potentielle smittefare.

### Tallerken vogne

Opbevar og beskyt rene tallerkner.

- Overtrækshætte inkluderet for at beskytte rene tallerkner.
- Skaber mere plads til opbevaring, når mange af de samme tallerkner er i brug.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

