

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

キャンプロ カムシェルビング

CAMBRO



特徴

掃除が素早く簡単に行える

ポリプロピレンの表面はスムーズなので、拭くだけで簡単にきれいになります。溶接が施されていないので、液体や埃が隙間から入りこむことがありません。部品は食器洗浄機で洗うことができます。掃除が簡単なので、衛生的な保管エリアに関するHACCPガイドラインに沿った作業が可能になります。



シェルフプレートは簡単に外して1個ずつ手で洗うか、オープンエンドに入れ、大型食器洗浄機で洗うことができます。

湿った場所や乾燥した場所で使用可能

表面から滑らかなポリプロピレン製で溶接してなく、裂け目がないので、洗浄したり湿った場所に置いても錆びません。海水や海辺の空気が触れてもカムシェルビングは錆びません。このような特性を備えたカムシェルビングは冷蔵庫、-38℃までの冷凍室、その他の湿った環境にも適しています。HACCPガイドラインに沿って衛生的に作業を進める上で、錆びないということは重要な要素となります。



鋼鉄のように頑丈

重量を支えるポストとトラバースは中心部が鋼鉄でできているので、丈夫で長持ちします。



自由なレイアウトで調節も簡単

カムシェルビングは高さ5種類、奥行き4種類、長さ8種類があり、どのような場所でも効率の良いレイアウトができるようになっています。シェルフはユニットを取り外さなくても、100mm単位で調節できるようになっています。ユニットはポストを共有して横に接続したり、コーナーコネクタを使ってL字もしくはU字に接続することができます。

耐重性能固定ユニット

トラバースの長さ	シェルフ毎の最高耐重量	シェルフ4枚のユニットでの最高耐重量
シングルユニット 610~1,220	365kg	1,460kg
1,380~1,830	275kg	1,100kg
コーナーユニット* 610~1,220	180kg	720kg
ダネッジスタンド** 1,380~1,830	450kg	—

可動ユニット

製品	可動ユニットでの最高耐重量
可動ユニット***	340kg



基本ユニット

カムシェルビングの部品を組み立てて、様々なサイズの基本ユニットを作ることができます。



追加ユニット

基本ユニットに追加する時には、最初のユニットと2番目のユニットのトラバースが真ん中のポストを共有するかたちになります。このため、ユニットを追加するときに4本のポストやクリップなどの必要がなく、2本のポストだけでできます。

コーナーユニットとU型ユニット

各シェルフ毎に1組のコーナーコネクタを使って、カムシェルビングのユニットをL型に取り付け可能です。U型のシェルフをつくるには、各シェルフの両端にコーナーコネクタをつけて2つの基本ユニット間にシェルフを取り付けます。



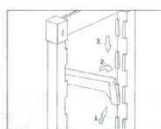
可動ユニット

可動ユニット用ポストを使ってキャスターを挿入すると、カムシェルビング可動ユニットになります。可動ユニットは、ストレージエリアでのシェルフの移動が簡単です。可動ユニットは移動用カートとしては使用できません。

写真は可動ユニットにオプションのフェンスをつけたもの。



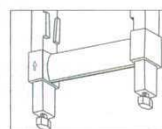
カムシェルビングの高性能キャスターは、一方へのみ進むようにロックできます。キャスターがユニットの進行方向をコントロールするので、上にレールトラッキングがついた固定型ユニットは必要ありません。



トラバースはスムーズにカチッと合致します：
1. トラバースのダブルリブ口底部と、ポストのダブルリブ底部の位置を合わせます。
2. トラバースをポストに押し付けてください。
3. トラバースを下に押し付けてください。



シェルフの調節は簡単です：調節するにはシェルフとトラバースを外し、必要に応じてつけ直してください。シェルフのユニット全体を分解する必要はありません。シェルフは10cm単位で調節できます。



フットの調節も簡単です：床が平らでなくても、フットで簡単に調節できます。



使用前に：ユニットが垂直にたつように、フットで正確に調整してください。

使用前にユニットを垂直にする

カート・台車・棚

電子レンジ・オーブン・トースター

電子レンジ・オーブン・トースター

焼物器・焼アミ・焼物器

餃子焼器・フライヤー

ウオーマー・釜めし・おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ボトル・ジューサイスナー

喫茶用品・ミキサー・コーヒーマシン

効率収納用品・グラスラック