

# Koel – en vrieswerkbanken

1/1 GN- Werkbankdiepte 700 mm

2/1 GN- Werkbankdiepte 800 mm



*- go green with Gram*

**GRAM**

Innovatief en uiterst functioneel

# De koel-/vrieswerkbanken – spil in de professionele keuken

## Kwaliteit werkt plezierig

Hygiëne en goede arbeidsomstandigheden zijn dagelijks belangrijke factoren in een professionele keuken. Apparatuur moet niet alleen voedselveilig, maar ook gemakkelijk in het gebruik zijn.



## De keukenbrigade en zijn omgeving

Er zijn verschillende opvattingen over kwaliteit en werkvreugde. Maar het begint met de medewerkers in de keuken, met hun vakkundigheid en ervaring. Het verwerken van verse ingrediënten, een goede keukenrouting en professionele apparatuur staan hierbij hoog op de lijst.

## Een multifunctionele werkplek

Een koelwerkbank is in eerste instantie bedoeld voor koelopslag, maar dient gelijktijdig ook als werkplek. De veelzijdigheid van een koelwerkbank vraagt om een centrale plaats bij het bewaren, voorbereiden en bereiden van uw gerechten.

## Een antwoord op al uw vragen

Deze voorwaarden zijn vertaald in praktijkgerichte oplossingen, om voedselveiligheid en een aangename werkplek te garanderen.



# Dit krijgt u als u Gram kiest

## Geen product staat op zichzelf

Zelfs geavanceerde producten met een hoge technologische standaard worden ondersteund door professionele bedrevenheid. Dit is de verantwoordelijkheid van de leverancier en bij Gram is het zelfs de basis van alle ontwikkeling. Dit geeft vertrouwen bij de aankoop en het gebruik van onze apparatuur.

## De GRAM GASTRO lijn: wat u ervan kunt verwachten

Deze folder geeft een overzicht van de GASTRO 07 en 08 werkbankenlijn, 70cm en 80cm diep, in diverse uitvoeringsmogelijkheden.

Evenals alle andere Gram producten, is ook de GRAM GASTRO lijn uitgevoerd met de nieuwste, milieuvriendelijke techniek.

## Wij zijn waar u bent

Gram werkt samen met de meest serieuze en betrouwbare transporteurs. Voor u betekent dit snelle levering en goede service waar dan ook.

## Leveren is meer dan simpel transporteren

Onze klantenservice, adviseurs en technische medemerkers vormen een hecht team. Wij adviseren u voor de aankoop, begeleiden de levering en verzorgen desgewenst de uitleg en inbedrijfstelling.

## Zorgeloos koelen en vriezen voor 5 Jaar - 5 Jaar fabrieksgarantie

Bij alle GASTRO modellen biedt GRAM de beste fabrieksgarantie die in de markt te vinden is. Samen met onze dealers zorgen wij ervoor, dat u zonder zorgen kunt werken.

## 10 jaar onderdelen

Wij hebben zelfs tot 10 jaar, na aankoop van uw product, onderdelen op voorraad.



On-line informatie voor klanten

Op [www.gram.nl](http://www.gram.nl) vindt u gedetailleerde informatie over alle professionele Gram producten

# Rondleiding om de werkbank...

## Hygiëne

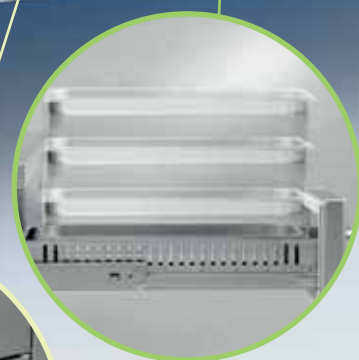
- 1 Roestvast staal in- en uitwendig, inclusief draadroosters en ladensecties
- 2 Werkbladonderkant met "druppelrand" voorkomt water in de werkbank
- 3 Werkblad met achteropstand tegen vuil en water achter de bank (optie)
- 4 Naadloos verzonken bodem met afgeronde hoeken
- 5 Gladde oppervlakte en afgeronde hoeken voor een optimale hygiëne

## Gebruiksvriendelijk

- 6 RVS kantelvrije roosters en ladenstop tegen uittrekken
- 7 Afneembare laden - en deurdichtingsrubber voor gemakkelijke reiniging
- 8 Extra lange telescoopgeleiders, waardoor GN - inzetten er verticaal uitgehaald kunnen worden
- 9 Keuze uit poten en wielen in verschillende hoogtes voor een goede werkhogte
- 10 Of nog beter: elektrisch hefsysteem voor een flexibele werkhogte (optie)

## Design en techniek

- 11 Natuurlijk koudemiddel en isolatiemateriaal, milieuvriendelijk en vrij van HFK's
- 12 Intelligente digitale besturing met serviceprogramma, toetsenblokkering, potentiaal vrij contact
- 13 Sloten op laden en deuren (optie)
- 14 Koelsysteem op compacte sleeconstructie voor snelle service/onderhoud en een minimum aan geluid
- 15 Vervangbaar en gemakkelijk te reinigen condensorfilter voor een goede werking van het koelsysteem





# GRAM GASTRO

## – ondersteunt uw werkdag!

### Een lid van de GRAM familie

Met zijn karakteristieke lijnen kenmerkt zich de GRAM GASTRO lijn als lid van de nieuwste generatie koel- en vrieskasten van GRAM. Ook de techniek en het design zijn gebaseerd op hetzelfde hoge niveau. De GRAM GASTRO lijn maakt gebruik van milieuvriendelijke techniek en isolatie en heeft een ongeëvenaard laag energieverbruik.

### Meer zekerheid – meer mogelijkheden

De GRAM GASTRO lijn biedt tal van mogelijkheden. Het omvat een groot spectrum aan opties, van een elektrisch hefsysteem van de werkbank tot de datalogger voor het registreren en documenteren van meetgegevens. Allemaal nuttige eigenschappen voor een professionele keuken – aan u de keuze!

Standaard beschikken de werkbanken over het nieuwe elektronische besturingssysteem, met tal

van instellingsmogelijkheden, voor voedsel – en bedrijfszeker werken.

### Service en onderhoud

Service en onderhoud aan de werkbanken is zo veel mogelijk vereenvoudigd. Het koelsysteem is op een sleeconstructie gemakkelijk aan de voorkant van de werkbank uit te trekken.

Verder zijn de modulaire accessoires van de GRAM GASTRO lijn gemakkelijk te veranderen als uw keuken om aanpassing vraagt.



# ... Of met de GASTRO 08

## Werkblad

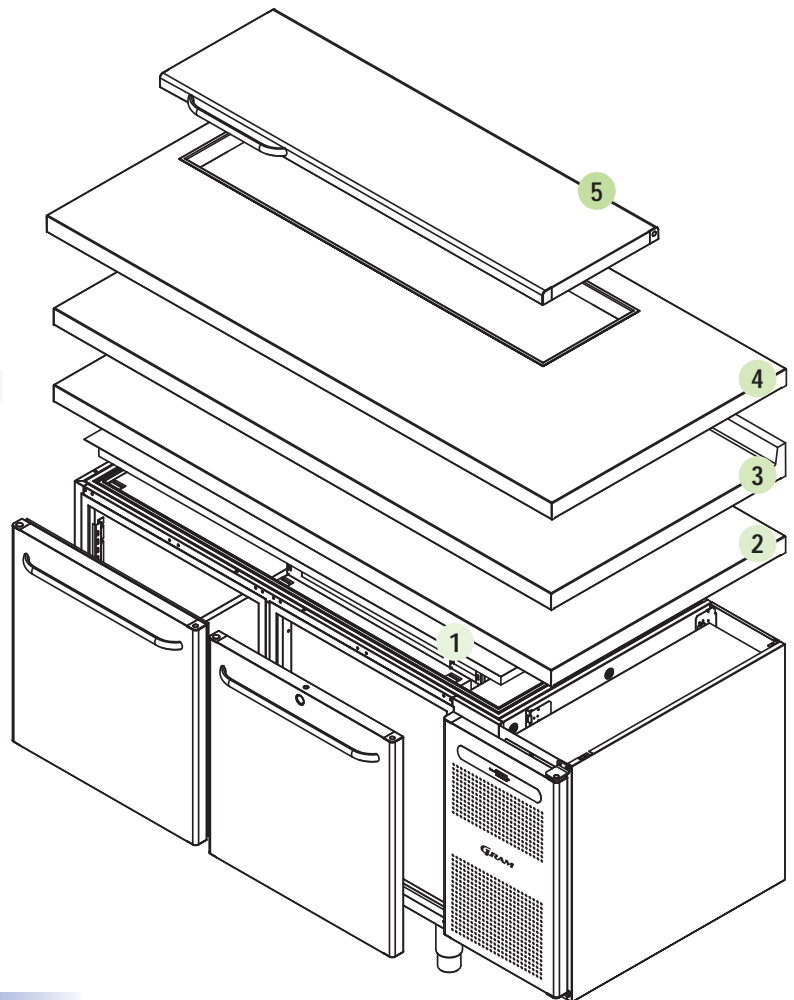
1. Plafondisolatie (zonder werkblad)
2. Werkblad zonder achteropstand
3. Werkblad met 50 mm achteropstand
4. Saladière werkblad zonder achteropstand
5. Geïsoleerde deksel of acryl deksel voor saladièrewerkblad

De werkbank is ook beschikbaar zonder werkblad en met plafondisolatie.

Er kan ook voor een dubbele ongekoeelde opstand gekozen worden (optie).

## Deuren met of zonder slot

Elke deur kan uitgevoerd worden met of zonder slot (optie).



## Accessoires interieur en andere accessoires

RVS draadrooster (530x650)  
RVS draadrooster (400x600)  
RVS roosterdraggers  
Plaatsteunen

## Poten, wielen, op sokkel of met elektrisch hefsysteem

Poten:	Bankhoogte:
H = 100/135 mm	850/885 mm
H = 135/200 mm	885/950 mm
H = 185/250 mm	925/1000 mm

Wielen:	Bankhoogte:
H = 127 mm	877 mm
H = 155 mm	905 mm
H = 177 mm	927 mm
H = 205 mm	955 mm

## Temperatuurbereik

Koeling: +2/+12 °C  
Dieptekoeling: -5/+12 °C  
Vries: -25/-5 °C

Geplaatst op sokkel of plint : Plint hoogte + 750 mm

Elektrisch hefsysteem: H = 850/1050 mm

# Creëer uw eigen 1/1 GN werkbank

## Standaard uitvoering en accessoires

De GASTRO 07 lijn kan als eilandopstelling, tegen een muur of zelfs onder een bestaand werkblad geplaatst worden.

De GASTRO 07 is beschikbaar als 2, 3 of 4 sectie werkbank en in- en uitwendig uitgevoerd in roestvast staal.

De hoogte van de werkbank is zonder poten of wielen 750 mm. Het werkblad is 700 mm diep. Uitgaande van een standaard werkbank, laat de onderliggende tabel in een oogopslag zien, wat de verschillende mogelijkheden zijn.



Vrieswerkbank model F 1407

## GRAM GASTRO 07 Koel- en vrieswerkbanken

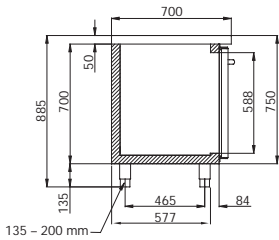
✓ Standaardmodel ● Standaarduitrusting ○ Optie		Code	1407 CS	1807 CS	2207 CS
	Basisafmeting (BxD), mm		1289x700	1726x700	2163x700
	Hoogte, mm		885/950	885/950	885/950
Temperatuurbereik	Koel, +2/+12°C	K	✓	✓	✓
	Dieptekoeling, -5/+12°C	M	✓	✓	✓
	Vries, -25/-5°C	F	✓	✓	✓
Materialen	Uitwendig		RVS	RVS	RVS
	Inwendig		RVS	RVS	RVS
Inhoud	Aantal deuren / secties		2	3	4
	Aantal roestvaste draadroosters (325x530 mm)		4	6	8

Uitwendige uitrusting	Werkblad	A	●	●	●
	Werkblad met 50 mm achteropstand	A5	○	○	○
	Werkblad met 100 mm achteropstand	A1	○	○	○
	Plafondisolatie	B	○	○	○
	Saladierwerkblad	S	○	○	○
	Saladierwerkblad met 50 mm achteropstand	S5	○	○	○
	Gemonteerd RVS deksel (voor saladiere)	-L	○	○	○
	Dubbele ongekoelde opstand	O	○	○	○
	Acryl deksels (in geval van ongekoelde opstand)	-PL	○	○	○
	Deuren (rechts of links)	DR/DL	●	●	●
	Ladenset van 2 x 1/2 lade	2D	○	○	○
	Ladenset van 3 x 1/3 lade	3D	○	○	○
	Slot	LC	○	○	○
	Poten, hoogte 135/200 mm	L2	●	●	●
	Wielen, hoogte 127 mm	C1	○	○	○
Voorbereid voor plintmontage	P	○	○	○	
Elektrische hefinstallatie H=850/1050 mm	V	○	○	○	
Inwendige uitrusting	Extra RVS draadrooster		○	○	○
	2 draadmanden i.p.v. 2 roosters		○	○	○
Koelsysteem	R 290	CSG	●	●	●
	R 134 a	CSH	○	○	○
	R 404 A	CSH	○	○	○
	Voorbereid voor externe compressor *	CSF	○	○	○
	Voorbereid voor pekel	CSS	○	○	○

\* Voorbereiding voor externe compressor betekent inclusief magneetklep, expansieventiel en herverdampingsbak.

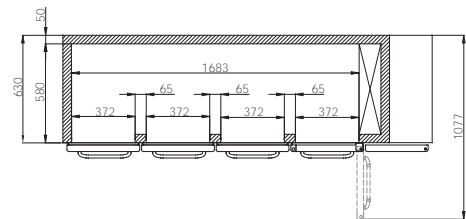
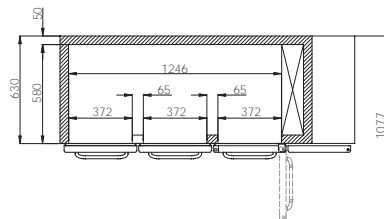
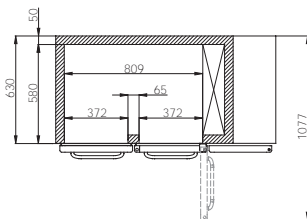
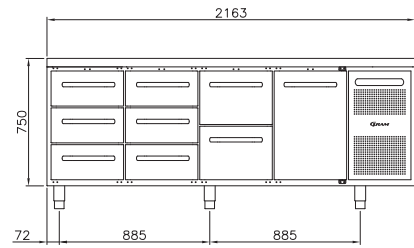
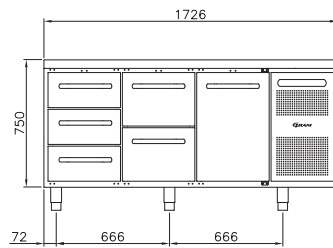
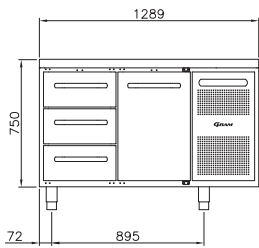


# Technische specificaties

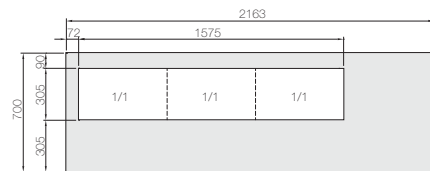
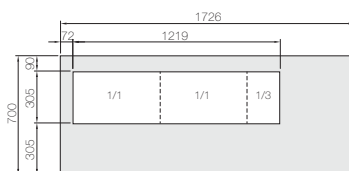
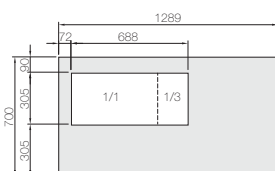


		1407 CS			1807 CS			2207 CS		
		K	M	F	K	M	F	K	M	F
Temperatuurbereik	°C	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°
Koelcapaciteit b. -10°C	Watt	386			386			386	719	
Koelcapaciteit b. -25°C	Watt	614			614			714		
Energieverbruik	kWh/24h	1,5	3,2	7,7	2,0	3,9	9,0	4,4	5,3	10,9
Aansluitspanning	V/Hz	230/50								
Aansluitwaarde	Watt	310	350	580	310	319	580	310	361	670
Ampeerverbruik	A	1,7	1,9	2,8	1,7	1,9	2,8	1,7	3,6	4,4
Klimaatklasse		5								
Inhoud, bruto	l	345			506			668		
Inhoud, netto	l	255			397			539		
Gewicht, bruto	Kg	124			158			189		

Recht op wijzigingen ten gevolge van product-ontwikkeling voorbehouden.



## SALADIÈRE - OPENINGEN



# Creëer uw eigen 2/1 GN werkbank

## Standaard uitvoering en accessoires

De GASTRO 08 werkbank kan als eilandopstelling, als doorgeefbank, tegen een muur of zelfs onder een bestaand werkblad geplaatst worden.

De GASTRO 08 is beschikbaar als 2 of 3 sectie werkbank, in- en uitwendig uitgevoerd in roestvast staal.

De hoogte van de werkbank is zonder poten of wielen 750 mm. Het werkblad is 800 mm diep (870 mm doorgeef-model).

Uitgaande van een standaard werkbank, laat de onderliggende tabel in een oogopslag zien, wat de verschillende mogelijkheden zijn.



Vrieswerkbank model F 1808

## GRAM GASTRO 08 Koel- en vrieswerkbanken

✓ Standaardmodel ● Standaarduitrusting ○ Optie		Code	1808 CS	1808 D CS	2408 CS	2408 D CS
	Basisafmeting (BxD), mm		1700x800	1700x870	2340x800	2340x870
	Hoogte, mm		885/950	885/950	885/950	885/950
<b>Temperaturområde</b>	Koel, +2/+12°C	K	✓	✓	✓	✓
	Dieptekoeling, -5/+12°C	M	✓		✓	
	Vries, -25/-5°C	F	✓		✓	
<b>Materialen</b>	Uitwendig		RVS	RVS	RVS	RVS
	Inwendig		RVS	RVS	RVS	RVS
<b>Inhoud</b>	Aantal deuren / secties		2	2	3	3
	Aantal roestvaste draadroosters (530x650mm)		4	4	6	6

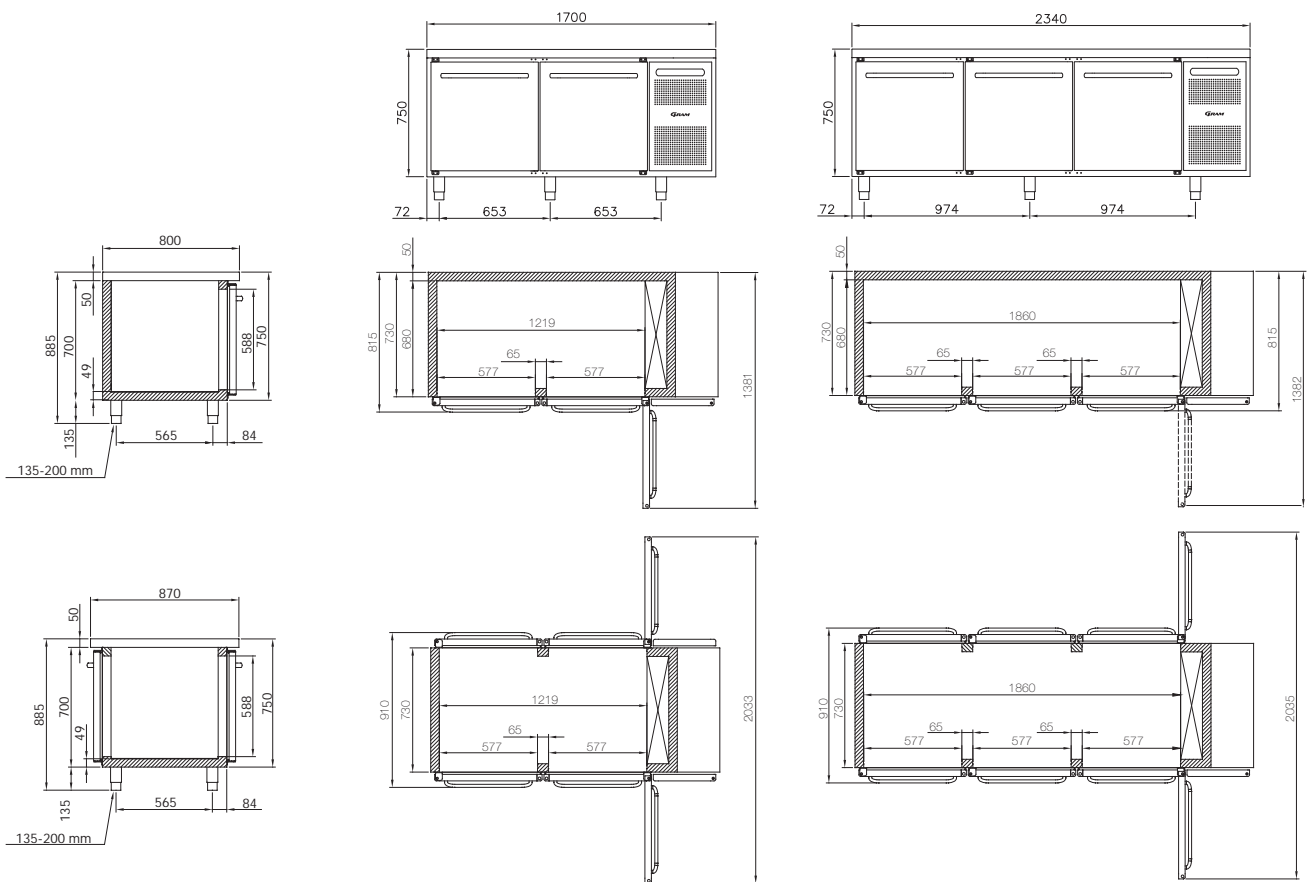
<b>Uitwendige uitrusting</b>	Werkblad	A	●	●	●	●
	Werkblad met 50 mm achteropstand	A5	○	○	○	○
	Plafondisolatie	B	○	○	○	○
	Saladierewerkblad	S	○	○	○	○
	Gemonteerd RVS deksel (voor saladiere)	-L	○	○	○	○
	Acryl deksels (in geval van ongekoelde opstand)	-PL	○	○	○	○
	Dubbele ongekoelde opstand	O	○	○	○	○
	Deuren (rechts of links)	DR/DL	●	●	●	●
	Slot	LC	○	○	○	○
	Poten, hoogte 135/200 mm	L2	●	●	●	●
	Wielen, hoogte 127 mm	C1	○	○	○	○
	Voorbereid voor plintmontage	P	○	○	○	○
Elektrische hefinstallatie H=850/1050 mm	V	○	○	○	○	
<b>Inwendige uitrusting</b>	Extra RVS draadrooster		○	○	○	○
	9 set plaatsteunen (i.p.v. draadroosters)		○	○	○	○
<b>Koelsysteem</b>	R 290	CSG	●	●	●	●
	R 134 a	CSH	○	○	○	○
	R 404 A	CSH	○	○	○	○
	Voorbereid voor externe compressor *	CSF	○	○	○	○
	Voorbereid voor pekel	CSS	○	○	○	○

\* Voorbereiding voor externe compressor betekent inclusief magneetklep, expansieventiel en herverdampingsbak.

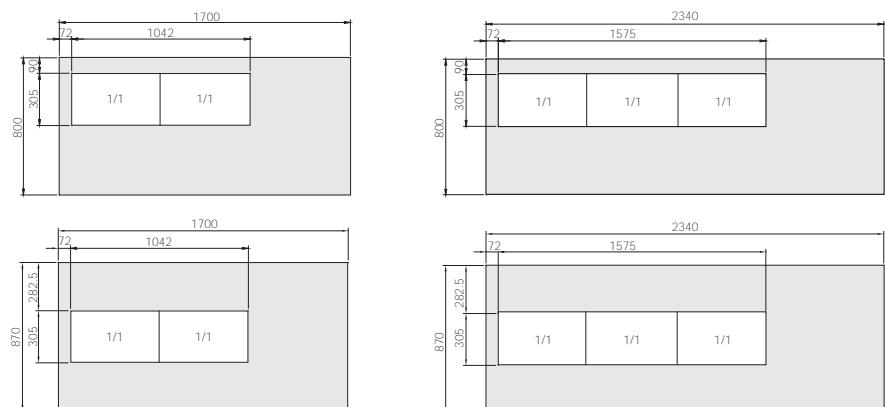
# Technische specificaties

		1808 CS			2408 CS		
		K	M	F	K	M	F
Temperatuurbereik	°C	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°
Koelcapaciteit b. -10°C	Watt	386			386	719	
Koelcapaciteit b. -25°C	Watt			614			714
Aansluitspanning	V/Hz	230/50					
Aansluitwaarde	Watt	310	340	600	310	471	690
Ampèreverbruik	A	1,83	2,02	2,90	1,83	2,68	3,45
Klimaatklasse		5	5	4	5	5	4
Inhoud, bruto	l	586			865		
Gewicht, bruto	Kg	184			212		

Gegevens volgens EN 441. Recht op wijzigingen ten gevolge van product-ontwikkeling voorbehouden.



## SALADIÈRE - OPENINGEN



**Nederland**

Gram Nederland B.V.  
Postbus 601  
Twentepoort West 62  
NL-7609 RD Almelo  
Tel.: 0546 454252  
Fax: 0546 813455  
e-mail: info@gram.nl  
www.gram.nl  
www.gram.be

**Denemarken**

Hoofdkantoor:  
Gram Commercial A/S  
Aage Grams Vej 1  
DK-6500 Vojens  
Tel.: +45 73 20 12 20  
Fax: +45 73 20 12 01  
e-mail: info@gram-commercial.com  
www.gram-commercial.com

**Zweden**

Gram Commercial  
Box 5157  
S-20071 Malmö  
Tel.: 040 98 78 48  
Fax: 040 98 78 49  
e-post: info@gram-commercial.com  
www.gram-commercial.com

**Noorwegen**

Gram Commercial NUF  
Pb. 44  
N-1941 Bjørkelangen  
Tel.: 22 88 17 50  
Fax: 22 88 17 51  
e-mail: info@gram-commercial.com  
www.gram-commercial.com

**Groot-Brittannië**

Gram (UK) Ltd.  
2 The Technology Centre  
London Road  
Swanley  
GB-Kent BR8 7AG  
Tel.: 01322 616900  
Fax: 01322 616901  
e-mail: info@gramuk.co.uk  
www.gram-commercial.com

**Duitsland en Oostenrijk**

Gram Deutschland GmbH  
Im Kirchenfelde 1  
D-31157 Sarstedt  
Tel.: 05066 / 60 46 0  
Fax: 05066 / 60 46 49  
e-mail: vertrieb@gram-commercial.com  
www.gram-deutschland.de

**Oostenrijk:**

Tel: 810/900 430  
Fax: 810/900 431  
e-mail: vertrieb@gram-commercial.at  
www.gram-commercial.at

**Frankrijk**

Gram Commercial  
120, rue Jean Jaurès  
F-92 300 Levallois-Perret  
Tel. : 01 70 98 78 16  
Fax : 01 70 98 78 17  
e-mail : info@gram-commercial.com  
www.gram-commercial.fr

Dealer:

**Feiten over ons**

Gram Commercial A/S ontwikkelt en produceert koel- en vries-apparatuur voor professionele keukens. Met onze hoofdzetel in Vojens, Denemarken, onderdeel van de Hoshizaki Groep, en een omvangrijk netwerk van handelaren over de hele wereld, bieden wij overal vakkundige, plaatselijke service aan onze klanten.