

Der richtige Kühlschrank für die richtige Aufgabe



GRAM
Standard PLUS

6 MODELLE ZUR WAHL

3 Temperaturbereiche

2 verschiedene Edelstahloberflächen

ENTWICKELT UND HERGESTELLT IN DÄNEMARK

GRAM

Standard PLUS



Einfache Überwachung und intuitive Steuerung

HACCP-Daten von der Steuerung können über eine RS485-Schnittstelle (Sonderzubehör) leicht erfasst und zur Überprüfung auf Ihren PC heruntergeladen werden.



Hoher Hygienestandard

Innenboden als Wanne ausgeführt, um Flüssigkeiten aufzufangen.

- Mehr Sicherheit mit erweiterten HACCP-Funktionalitäten
- Temperaturstabilität mit Luftzirkulationssystem
- 2 gebürstete Edelstahloberflächen zur Wahl: SSG- und FFG-Modelle

ES IST EIN GRAM

Lebensmittelsicherheit ist von größter Bedeutung für unsere Kunden. **GRAM Standard PLUS** ist genau dafür wie geschaffen, berücksichtigt aber, dass nicht jeder das gleiche Edelstahl-Finish wünscht. Hinzu kommen all die Qualitätsmerkmale und Vorteile, für die die Marke GRAM steht.

Effiziente Luftzirkulation

– verlängert die Haltbarkeit, reduziert Abfall und bewahrt die Qualität der Lebensmittel.



SSG-Modelle

Edelstahl EN1.4301 / AISI 304
Ausgerüstet mit 3 Edelstahl-Einlegerosten.



FFG-Modelle

Edelstahl EN1.4016 / AISI 430
Ausgestattet mit 3 kunststoffbeschichteten Einlegerosten (grau).

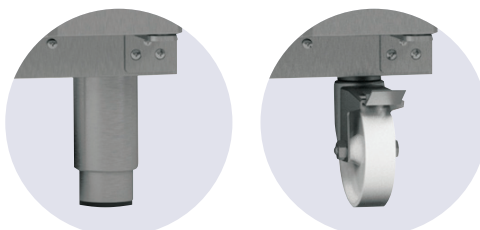
Ergonomisches Design – leicht zu reinigen

Umschlagbare und selbstschließende Tür.



Integrierter Handgriff über die volle Höhe.

Wahlweise Beine oder Rollen



Freihändige Bedienung

– als Sonderzubehör.
Für maximale Flexibilität kann der Schrank links oder rechts mit einem Pedal-Türöffner ausgestattet werden.





ZU IHREN DIENSTEN!

Die Geschichte der Marke GRAM hat ein allgegenwärtiges Thema. Seit mehr als einem Jahrhundert ist es unser Ziel, die besten Lösungen für die besonderen Herausforderungen unserer Kunden zu schaffen. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden wollen wir ihnen bei den täglichen Arbeitsabläufen zur Seite stehen, und damit ihr Geschäft und dessen langfristige Entwicklung unterstützen. So entwickeln wir uns und unsere Produkte kontinuierlich weiter.

Die Unterstützung Ihrer Ziele und Ihres Geschäfts ist unser Antrieb.



Lebensmittelsicherheit

Diverse Alarmfunktionen möglich, wie z.B. Tür-offen-Alarm usw. Schnittstelle für HACCP-Daten (RS485) – als Sonderzubehör.



Mehr Lebensmittelsicherheit

Effizientes Luftverteilungssystem. Korrekte und gleichmäßige Temperatur im Schrank.



Strapazierfähiger Schrank

Klimaklasse 5. Für heiße professionelle Küchenumgebungen ausgelegt. Verträgt bis zu 40°C Umgebungstemperatur, 40% relative Luftfeuchtigkeit.



Qualität an erster Stelle

Hergestellt in unserem ISO 14001:2004-zertifizierten Werk in Dänemark.

K +2/+12°C

3 Temperaturbereiche

M -5/+12°C

Kühlschrank (K)
Frischfleisch/Fisch Schrank (M)

F -22/-10°C

Gefrierschrank (F)



Natürliche Kältemittel

– natürliches Propangas als Standard seit 2002.



2/1 GN

GRAM Standard PLUS

1-türige Schränke

Innen/Außen: EN 1.4301 / AISI 304

1-türige Schränke

Innen/Außen: EN 1.4016 / AISI 430

Modellbezeichnung	K 69 SSG	M 69 SSG	F 69 SSG	K 69 FFG	M 69 FFG	F 69 FFG
Außenabmessungen B × T × H	700 × 895 × 2125 mm (inkl. Beine)			700 × 895 × 2125 mm (inkl. Beine)		
Temperaturbereich	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C
Bruttovolumen (l)	610			610		
Nettonutzvolumen (l)	453			453		
Bruttogewicht verpackt (kg)	136			136		
Klimaklasse	5, tropentauglich			5, tropentauglich		
Energieeffizienzklasse	C	D	D	C	D	D
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	672 kWh	722 kWh	1937 kWh	672 kWh	722 kWh	1937 kWh
Anschluss	230 V, 50 Hz			230 V, 50 Hz		
Anschlussleistung	300W		346W	300W		346W
Ausgestattet mit	3 Edelstahl-Einlegeroste			3 kunststoffbeschichtete Einlegeroste (grau)		
Kühlmittel / Treibhauspotenzial (GWP)	R290 / 3			R290 / 3		
Kühlsystem	Umluftkühlung			Umluftkühlung		

Sonderzubehör

Zusätzliche Einlegeroste · Zusätzliche Auflagen · Pedal-Türöffner · RS485-Schnittstelle (HACCP)

2 Jahre Vollgarantie

Bitte kontaktieren Sie uns.



HOSHIZAKI

Hoshizaki Deutschland

Zweigniederlassung Hoshizaki Europe B.V., Amsterdam

Standort Hasede:
Kampstr. 16
D-31180 Giesen-Hasede

Tel.: +49 5121 6973 70
Fax: +49 5121 6973 719
vertrieb@gram.de

Standort Willich:
Halskestr. 17
D-47877 Willich-Münchheide III

Tel.: +49 2154 9281 0
Fax: +49 2154 9281 28
info@hoshizaki.de

www.gram-commercial.com
www.hoshizaki-europe.com