

GESAMTKATALOG

KÜHLTECHNIK. EISBEREITER. SONDERPRODUKTE.

*Die Power von technischer Perfektion
und die Intelligenz von attraktivem Design*



EINFACHE UND VERBESSERTE KÜCHENDESIGNS
MIT BIM DATA AUF SPECIFI



HOSHIZAKI |

GRAM

LEADING NATURALLY





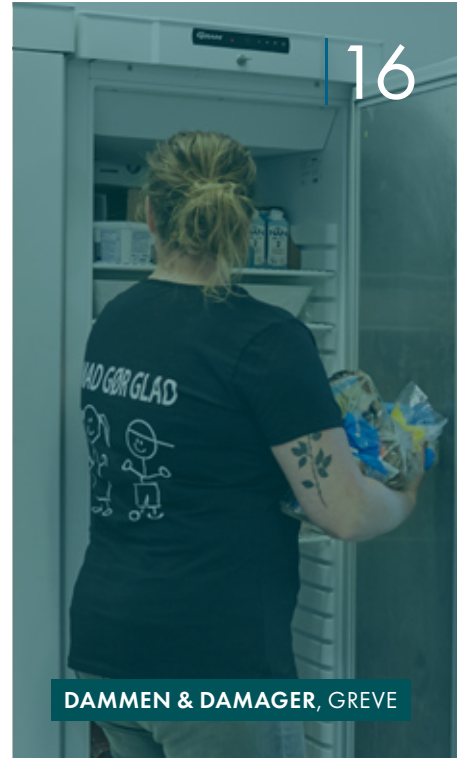
HOSHIZAKI

GRAM



14

RESTAURANT SUBSTANS, AARHUS



16

DAMMEN & DAMAGER, GREVE



18

EUC NORD, HJØRRING



36

CHARLOTTE'S W5, LONDON



56

BÄCKEREI WÖBSE, DAUELEN



76

CHATIME, PARIS



74

TIGER, PARIS



78

LONDON AQUATICS CENTRE



80

MIXOLOGY GROUP, BRIGHTON



82

THE EDINBURGH ICE CO.

ÜBER UNS

- 6 GESCHICHTE
- 8 NACHHALTIGKEIT
- 10 AFTER SALES

LAGERSCHRÄNKE

- 12 KÜHLUNG
- 14 **PRAXISBEISPIEL** RESTAURANT SUBSTANS
- 16 **PRAXISBEISPIEL** DAMMEN & DAMAGER
- 18 **PRAXISBEISPIEL** EUC NORD
- 20 GRAM SUPERIOR & ECO
- 24 GRAM ECO
- 26 GRAM STANDARD PLUS
- 28 SNOWFLAKE GII
- 30 GRAM COMPACT
- 34 GRAM EINFAHRSSCHRÄNKE 1500

LAGERTISCHE

- 36 **PRAXISBEISPIEL** CHARLOTTE'S W5
- 38 GRAM GASTRO 07 & 08
- 40 GRAM GASTRO 07
- 42 GRAM GASTRO 08
- 44 SNOWFLAKE GII

COOK & CHILL

- 46 GRAM KPS SCHOCKKÜHLER/-FROSTER
- 50 SNOWFLAKE-SCHOCKKÜHLER/-FROSTER
- 52 GRAM SCHNELLKÜHLER

BÄCKEREIEN/ KONDITOREIEN

- 54 KÜHL- & PROZESSGERÄTE
- 56 **PRAXISBEISPIEL** BÄCKEREI WÖBSE
- 58 GRAM BAKER
- 60 GRAM LAGERSCHRÄNKE & KÜHLTISCHE
- 62 GRAM PROZESS-GERÄTE

MARINE/OFFSHORE

- 64 KÜHLUNG
- 66 GRAM MARINE
- 68 GRAM MARINE LAGERSCHRÄNKE & KÜHLTISCHE

EISBEREITER

- 72 EIS
- 74 **PRAXISBEISPIEL** TIGER
- 76 **PRAXISBEISPIEL** CHATIME
- 78 **PRAXISBEISPIEL** LONDON AQUATICS CENTRE
- 80 **PRAXISBEISPIEL** THE MIXOLOGY GROUP
- 82 **PRAXISBEISPIEL** THE EDINBURGH ICE CO.
- 84 ÜBER WÜRFELEIS
- 86 WÜRFELEISBEREITER
- 88 ÜBER FLOCKEN- & NUGGETEIS
- 90 FLOCKEN- UND NUGGETEISBEREITER
- 92 ÜBER CRESCENT-EIS
- 94 CRESCENT-EISBEREITER
- 96 SPEZIALEISBEREITER

DISPENSER

- 98 EIS- UND/ODER WASSER-DISPENSER

BIERZAPFANLAGE

- 100 BIERZAPFANLAGE
- 102 ÜBER BEERMATIC
- 104 BEERMATIC DUAL TAP

SONDERPRODUKTE

- 106 SONDERPRODUKTE
- 108 SUSHI-SCHAUVITRINEN, REISKOCHER & THERMOBEHÄLTER

LEADING NATURALLY

Mit Büros, Servicepunkten und Produktionsstätten in fast allen europäischen Regionen hat Hoshizaki wichtige Schritte unternommen, um die Gastronomie in Europa mit geeigneten Produkten optimal zu beliefern – näher an den europäischen Kunden und den europäischen Anforderungen.

Bei der Produktentwicklung stellen wir Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und Energieeffizienz in den Mittelpunkt; mehrere Generationen von Ingenieuren haben zu Hoshizakis gutem Ruf auf internationaler Ebene beigetragen, qualitativ hochwertige, durchdachte Produkte zu liefern.

Durch den Zusammenschluss mit dem Kühlspezialisten Gram Commercial kombinieren wir die Genialität japanischer Ingenieurkunst mit der Intelligenz dänischen Designs. In Zusammenarbeit entstand einer der weltweit am besten vernetzten, innovativsten und verantwortungsbewusstesten Hersteller von Kältelösungen. Gemeinsam werden wir weiterhin die Grenzen des Möglichen ausloten.

Globaler Hauptsitz:
Aichi, JAPAN
Europäischer Hauptsitz:
Amsterdam,
NIEDERLANDE



Weltweite
Verkäufe

2,1 Mrd. €



Gruppe von
52 Unternehmen
weltweit

52

Produktionsstätten
weltweit



HISTORIE – AKTIV IN JAPAN UND DÄNEMARK

1947

Gegründet
in Japan



1957

Entwicklung
des ersten
Saftverkaufs-
automaten



1970

Entwicklung
der Bierzapf-
anlage



1972

Entwicklung des
kommerziellen
Kühlgeräts



1977

Entwicklung
des Kratzeis-
Automaten



1965

Entwicklung des
ersten automatischen
Eisbereiters



1971

Entwicklung des
Hamburger-
Verkaufsautomaten



1973

Entwicklung der
Geschirrspülmaschine



DIE HOSHIZAKI CORPORATION COMPANY WURDE VON MR. SHIGETOSHI SAKAMOTO GEGRÜNDET, DER MIT DIESEM SCHRITT 1947 IM JAPANISCHEN NAGOYA BEMERKENSWERTE WEITSICHT BEWIES.

Mr. Shigetoshi Sakamoto



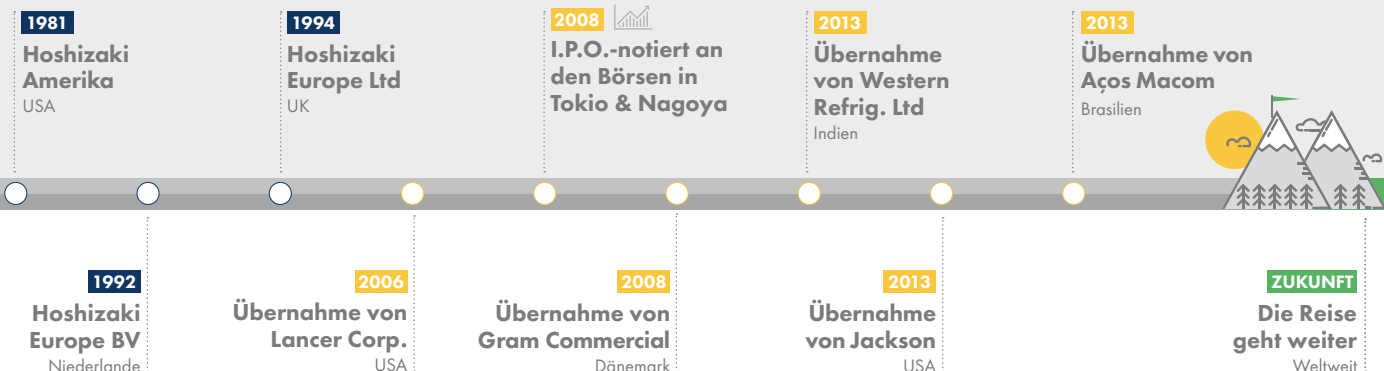
Schon früh erkannte Sakamoto die Bedeutung von Investitionen in Forschung und Entwicklung eigener Technologien. 1959 trat sein Sohn Seishi in das Unternehmen ein. Gemeinsam arbeiteten sie mit Ingenieuren zusammen, die ihre Vision teilten, und der Durchbruch gelang 1965 mit der Erfindung des ersten Eisbereiters in Japan.



ZUSAMMENFÜHRUNG JAPANISCHER UND DÄNISCHER INGENIEURSKOMPETENZ

Was Hoshizaki und Gram verbindet, ist der unermüdliche Drang, die Grenzen der Technik zu verschieben – immer mit Blick auf Komfort für die Bediener der Geräte und ohne Kompromisse bei der Qualität und Lagerung frischer Produkte.

HISTORIE – EXPANSION WELTWEIT



GRÜN. SICHER. INTELLIGENT.

UMWELTFREUNDLICHE GERÄTE FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT

Wir waren immer ein Pionierunternehmen in diesem Bereich und haben frühzeitig erkannt, wie sich nachhaltige Kühlgeräte und Eisbereiter auf unsere Natur, unsere Ressourcen und unser Budget auswirken.

Indem wir bereits vor Jahrzehnten unsere Kernkompetenzen um den Begriff Nachhaltigkeit erweitert haben, sind wir heute einer der wenigen Premium-Hersteller, der eine umfassende Palette an energieeffizienten Kühlgeräten und Eisbereitern anbietet.

Durch den fortschreitenden Raubbau an natürlichen Ressourcen, die dadurch steigenden Energie- und Wasserkosten und die immer weiter verschärften Energiesparvorschriften, sieht sich die Lebensmittelindustrie von heute mit völlig anderen Herausforderungen konfrontiert, als noch vor 50, 30 oder gar nur 20 Jahren.

KÜHLGERÄTE

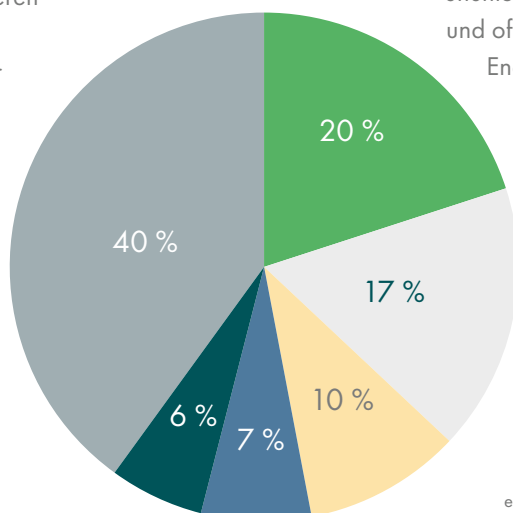
GESCHIRRSPÜLER

BELEUCHTUNG

BELÜFTUNG

SONSTIGES

KOCHGERÄTE



Der meiste Strom in Großküchen wird beim Kochen, Kühlen und Geschirrspülen verbraucht. Darüber hinaus erfordern Beleuchtung und Belüftung erhebliche Energiemengen.

Frische Produkte brauchen eine Kühlung, die aufgrund von ununterbrochenen Laufzeiten, häufigem Öffnen der Türen und oft höheren Umgebungstemperaturen meist einen hohen Energieverbrauch verursacht. Im Durchschnitt machen Kühlgeräte etwa **20 % des gesamten Energieverbrauchs in einer Großküche** aus.

In Anbetracht dieser Zahlen und in dem Bewusstsein, dass wir eine globale Reichweite haben, sind wir davon überzeugt, dass sich unsere Bemühungen um eine sauberere Zukunft positiv auf einen verantwortungsvollen Energieverbrauch in Großküchen weltweit auswirken können und werden.

*Quelle: ProKlima - Der energy-Fonds. Publication: Your Energy – Apply it efficiently (Ihre Energie - Effizient eingesetzt). Informationen für die Gastronomie

DAS GESAMTBILD

WIR HABEN ENTSCHEIDEN, UNSERE **ENERGIEEFFIZIENTEN PRODUKTE** IN EINEN GANZHEITLICHEN ANSATZ ZU INTEGRIEREN, UM EINE BESSERE UND GRÜNERE ZUKUNFT ZU SCHAFFEN.



F&E UND FERTIGUNG

Unsere Forschungs- & Entwicklungsabteilung setzt immer wieder neue Standards für die effiziente Nutzung von Strom und Wasser. Feldforschungen zeigen erhebliche Energieeinsparungen von mehr als 50 % bei zukünftigen Kühlthekenserien von Gram. Auch unsere strategische Beschaffung liefert positive Beiträge. Rund zwei Drittel der Lieferungen an unser dänisches Werk stammen von Zulieferern mit ISO 14001-Zertifikat.



TRANSPORT

Hoshizaki Europe baut derzeit ein neues Vertriebsnetz in ganz Europa auf. Durch eine Optimierung der Logistik mit deutlich mehr direkten und koordinierten Transporten werden wir Emissionen senken. Zudem werden wir mit Spediteuren zusammenarbeiten, die mit emissionsarmen oder elektrischen Fahrzeugen fahren.



NUTZUNG – ENERGIE- UND WASSERVERBRAUCH

Zwischen 2017 und 2019 haben wir die Energieeffizienz unserer Gram-Produkte um weitere 16% optimiert. Dies ist natürlich unter dem Aspekt zu sehen, dass die Energieeffizienz schon immer auf einem hohen Level war. Ähnlich wie die Gram-Kühlgeräte zeigen die Hoshizaki-Eiswürfelbereiter mit natürlichem Kältemittel deutlich niedrigere Energie- und Wasserverbrauchswerte und bis zu 40 % Einsparpotenzial im Vergleich zu Konkurrenzprodukten.¹



ENTSORGUNG & RECYCLING

Die weitaus meisten Komponenten unserer Maschinen (95 %) bestehen aus recyclingfähigen Materialien. So mündet der Entsorgungsprozess in einem neuen Produktionskreislauf. Durch gezielte Maßnahmen zur strukturellen Reduzierung von Abfällen erreichten wir von 2017 bis 2019 einen deutlichen Rückgang der Abfallmenge um 25 % pro produzierter Einheit.² (Produktionsstätte in Vojens, Dänemark)

¹ Marktforschung 2018 - Websites der Hersteller
² Interner ISO 14001-Reviewbericht

DENKE GLOBAL, HANDLE LOKAL

WIR SIND DORT, WO SIE UNS BRAUCHEN

Unsere Teams vor Ort und ihr tief gehendes Verständnis für die hohen Anforderungen in ihren jeweiligen Regionen waren schon immer entscheidend, um den länderspezifischen regulatorischen Anforderungen, Zertifizierungen und Präferenzen jederzeit einen Schritt voraus zu sein – und immer bereit, jeden Markt und jedes Segment der Gastronomie mit einem geeigneten und nachhaltigen Premiumprodukt zu beliefern.



OPTIMALE VERSORGUNG FÜR BESSERE LANGLEBIGKEIT UND LEISTUNG – UND DAS IST SO EINFACH!

Eisbereiter und Kühlgeräte von Hoshizaki gelten als die langlebigensten, zuverlässigsten und energieeffizientesten Geräte, die für Großküchen erhältlich sind, und sie bieten die bestmögliche Kühlung für den Sektor Gastronomie: Daher gelten sie in der Branche als echte Investition

zur Verbesserung von Qualität, Hygiene, Sicherheit der Mitarbeiter und Energieverbrauch. Wir stehen unseren Kunden bei der korrekten Installation, Wartung und Reparatur gerne und wann immer möglich zur Verfügung.

**REAKTIONSFÄHIGE
UND REGIONALE
INFRASTRUKTUREN
FÜR DEN SUPPORT**



**MEHRSPRACHIGE
TEAMS FÜR SUPPORT
UND TECHNISCHEM
SERVICE**



**TECHNISCHE
SCHULUNGEN
ZUR REPARATUR,
INSTALLATION UND
WARTUNG**



**UMFANGREICHES
WISSEN ÜBER
DIE LOKALEN
ANFORDERUNGEN,
RICHTLINIEN UND
GESETZE**



RUNDUM-BETREUUNG

BEI JEDER ANFRAGE ODER BERATUNG UND BEI JEDEM KAUF ZIELT HOSHIZAKI DARAUF AB, EINE LANGFRISTIGE PARTNERSCHAFT AUFZUBAUEN: DAZU ZÄHLEN VERSCHIEDENE SCHRITTE ZUR UMFASSENDEN BETREUUNG ALLER KUNDEN, UNABHÄNGIG DAVON, OB ES SICH UM DIREKTE ODER INDIREKTE KUNDEN VON HOSHIZAKI HANDELT.



ICH HABE GERADE EIN PRODUKT GEKAUFT. AN WEN KANN ICH MICH JETZT WENDEN?

Vom ersten Tag an erhält jeder Kunde einen festen Ansprechpartner, entweder direkt bei uns oder bei einem unserer Partner. Wir setzen auf direkte Kommunikation sowie auf schnelle und unbürokratische Kontakte mit allen unseren Anwendern und Partnern.



WIE KANN ICH DIE LEBENS-ERWARTUNG MEINES HOSHIZAKI-GERÄTS VERLÄNGERN?

Nach dem Kauf unterstützen wir Sie bei Wartung und Reinigung Ihrer Maschine. Das bedeutet, dass wir unser Wissen teilen, das Sie benötigen, um Ihre Maschine jederzeit zu warten und zu reinigen. Je besser Sie Ihre Maschine pflegen, desto länger hält sie.



MEINE MASCHINE HAT LANGSAM AUSGEDIENT, WAS MACHE ICH JETZT?

Selbst die langlebigste Maschine hat eines Tages ausgedient. Wenn dieser Tag kommt, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.

UMFASSENDES UND AKTUELLES KOSTENLOSES TECHNISCHES SUPPORTMATERIAL



WELTWEITES NETZWERK AUS SUPPORT-STÜTZPUNKTEN, SERVICEPARTNERN UND KÄLTETECHNIKERN



KUNDENFREUNDLICHE GARANTIEBEDINGUNGEN UND REKLAMATIONSBEARBEITUNG



ICH BIN DAVON ÜBERZEUGT,
DASS GUTE KÜCHENCHEFS
IN DER VERANTWORTUNG
STEHEN, MEHR ALS NUR GUTES
ESSEN ZU SERVIEREN. KÖCHE
SOLLTEN DIE GANZE WELT IM
BLICK HABEN UND DURCH IHR
HANDELN EIN BEWUSSTSEIN
FÜR NACHHALTIGKEIT UND
SOZIALE VERANTWORTUNG
SCHAFFEN.

Rasmus Munk

Miteigentümer & Chefkoch
Restaurant Alchemist, Kopenhagen

PREMIUM-KÜHLUNG FÜR INDIVIDUELLE ANFORDERUNGEN

Als Zulieferer für die Gastronomie haben wir über viele Jahrzehnte hinweg langjährige Beziehungen zu unseren Kunden aufgebaut. Für uns zählt die langfristige Entwicklung unserer Kunden, und die neuen Generationen von ambitionierten Köchen liegen uns am Herzen.

Unsere Kunden wünschen lebensmittelsichere, energieeffiziente und nachhaltige Kühlung, mit der sich problemlos arbeiten lässt. Das ist es, was uns antreibt.

Wesentlich ist die richtige und gleichmäßig verteilte Temperatur in Ihrem Kühlschrank. Dies ist Voraussetzung für den Umgang mit Lebensmitteln in Übereinstimmung mit den HACCP-Richtlinien.

Hierbei ist ein effizientes Luftverteilungssystem in Ihrem Kühlschrank unverzichtbar. Zudem lässt sich so das Wegwerfen von Lebensmitteln verringern und ihre Haltbarkeit verlängern.

*„Ihr Erfolg
ist unsere
Motivation“*





„Wir wollen ein bodenständiges, lockeres Michelin-Restaurant bleiben.“

KLEINE URBANE KÜCHE, VIEL GESCHMACK

Das Restaurant Substans, ein gemütliches und einladendes kleines Restaurant mit einer kleinen urbanen Küche, liegt an einer Straße mit multikulturellem Flair – zwischen einem Café und einem Pub mitten in Aarhus. Das Restaurant lässt sich mit seiner wichtigsten gastronomischen Idee beschreiben: Essen sollte leicht und voller Geschmack sein. Diese Philosophie verfolgte man von Anfang an und erhielt 2015 schließlich einen Michelin-Stern.

Bei den Zutaten handelt es sich überwiegend um Bio-Produkte, die oftmals sogar persönlich bei lokalen Bauern eingekauft werden. Das Restaurant Substans hat seinen eigenen Stil entwickelt, statt aktuellen Trends hinterher zu rennen. Ihr Ziel ist es, bodenständig, entspannt und locker zu bleiben.



Drei Gram SUPERIOR PLUS 72 Schränke in einem Nebenraum sind die wichtigsten Aufbewahrungseinheiten der Küche.





RESTAURANT SUBSTANS AARHUS, DÄNEMARK

Michelin-Sterne

2015, 2016, 2017 und 2018

Anschrift

Frederiksgade 74, 8000 Aarhus C

Eigentümer

Louise & René Mammen

Chefkoch

Nicolas Min Jørgensen

Gram-Geräte

Unter anderem SUPERIOR PLUS 72 Kühl- und Tiefühlschrank, GASTRO 07 Kühlttische, COMPACT-Kühlschränke mit Glastür

Küchenchef Nicolas Min Jørgensen arbeitet seit über 15 Jahren als Koch. Schon immer befasste er sich mit großer Neugier mit Aromen und Texturen von Lebensmitteln und mit der Kunst, Rohprodukte in eine Mahlzeit zu verwandeln. Dank seiner wettbewerbsorientierten Denkweise wurde Nicolas zum Kapitän der dänischen Köche-Nationalmannschaft.



Der GRAM GASTRO Kühlttisch mit 3 Sektionen ist der wichtigste Arbeitsplatz in der kleinen Küche; hier werden die Produkte direkt vor Ort bei der Zubereitung gelagert.



„Die Gram Compact-Schränke lassen sich problemlos sauber halten. Sie sind flexibel einsetzbar und die Roste lassen sich leicht anordnen. So behalten wir jederzeit den Überblick.“



UNSERE KÜHLSCHRÄNKE TRAGEN AN ERSTER STELLE ZUR LEBENSMITTEL-SICHERHEIT BEI UND HELFEN, UNSEREN ARBEITSTAG PERFEKT ZU ORGANISIEREN

„Wir nutzen diese Schränke jeden Tag sehr viel, daher müssen sie robust genug sein, um 40- bis 60-maligem Öffnen und Schließen pro Tag standzuhalten.“



„Die Pedal-Türöffner gefallen uns besonders gut“, sagt Lene. „Sie erleichtern das Ein- und Ausräumen der Speisen in bzw. aus den Schränken.“





DAMMEN & DAMAGER KINDERGARDEN GREVE, DÄNEMARK

Städtische Kindertagesstätte
Kindergarten mit Kindertagesstätte

Anschrift
Blågårdsvvej, Greve

Chefkoch
Lene Nielsen, verantwortlich für die Küche

Gründungsjahr
1997

Gram-Geräte
Vier GRAM COMPACT K 410 Kühlschränke mit
Pedal-Türöffnern. Kunde von Gram seit 1997

Tag für Tag bereitet die Küche zahlreiche Essen für große Gruppen von Kindern im Alter zwischen ein und sechs Jahren zu. Dazu sind gut strukturierte Prozesse und eine minutiöse Planung unverzichtbar. Alle Zutaten müssen unter Einhaltung lebensmittelhygienischer Vorschriften gelagert werden. Der positive Nebeneffekt: Die Haltbarkeit von frischen Zutaten und Produkten wird verlängert.



„Wir suchten Schränke mit genau den richtigen Abmessungen. Die COMPACT Schränke passen perfekt in den neuen Lagerraum.“

„Nachdem die beiden alten Schränke, die groß und weniger flexibel waren, durch mehrere kleinere Schränke ersetzt worden waren, lassen sich in der Küche jetzt alle Lebensmittel problemlos getrennt lagern. Jetzt kommt jede Lebensmittelkategorie in einen eigenen Kühlschrank.“





„Wir können nicht bloß konsumieren und wegwerfen. Wir müssen unseren Konsum langfristig überdenken. Genau das passiert jetzt, und genau das unterrichten wir.“

DER ENERGIEVERBRAUCH UNSERER VORHANDENEN KÜCHENGERÄTE HAT UNS WACHGERÜTTELT

EUC Nord und seine Küche unterscheiden sich von anderen Restaurants mit Großküchen durch die individuelle Vorgehensweise: Wir haben Ernährungsassistenten, die einfache, aber nährstoffreiche Mahlzeiten und Erfrischungen für Meetings zubereiten können. Sie wechseln sich mit Köchen ab, die verspielte Kreationen zusammenstellen.

Metzger und Bäcker mit ihren jeweiligen Spezialitäten runden das kulinarische Angebot ab. Pia begann 1998 bei EUC Nord. Heute ist sie Mentorin für Studenten und kümmert sich um den gesamten Einkauf. Bei allen ihren Aufgaben achtet sie vor allem auf Abfallvermeidung und Nachhaltigkeit. Langfristige Planung und Beschaffung sowie energieeffiziente, leistungsstarke Kühlschränke haben es erleichtert, Verluste zu minimieren und die Energiekosten in Grenzen zu halten.



Pia Byrdal Pedersen



„Wie man Lebensmittelabfälle reduziert, ist ein wichtiges Thema, und wir fordern die Studenten in dieser Hinsicht heraus. Anstatt einen Broccoli-Strunk wegzuworfen, könnte er noch in einem Gratin verarbeitet werden. Und übrigens: Pastinakenschalen ergeben köstliche Chips!“



EUC NORD HJØRRING, DÄNEMARK

Bildungseinrichtung

Berufsausbildung und Schulungen für Jugendliche und Erwachsene, inkl. Gastronomie- und Ernährungskursen

Anschrift

M.P. Koefoeds Vej 10,
Hjørring, Dänemark

Geräteeinkauf und Mentorin

Pia Byrdal Pedersen

Gründungsjahr

seit 1980 kulinarische Aus- und Weiterbildungskurse

Gram-Geräte

ECO PLUS K 70 Kühlschrank und ein GRAM PLUS 600

EUC Nord legt großen Wert auf Nachhaltigkeit. Der Einsatz von energieeffizienten, langlebigen Küchengeräten ist entscheidend, um den CO₂-Fußabdruck so klein wie möglich zu halten. Auch die Rohstoffe werden mit Bedacht ausgewählt. Hier gilt: maximale Qualität und minimaler Verlust.



„Nachhaltigkeit ist ein Aspekt, den wir als Institution sehr ernst nehmen. Darüber hinaus ist dies eines der Grundprinzipien unseres Unterrichts. Der CO₂-Ausstoß von dem, was und wie wir kochen, ist für uns von großer Bedeutung.“

SICHER, FUNKTIONELL UND HOCHEFFIZIENT



Kategorie: Aufrecht
stehende Kühlschränke



KURZER ÜBERBLICK

- ✓ Für Großküchen und Gastronomie
- ✓ Küchen, Hotels und Gaststätten
- ✓ Geeignet für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen von bis zu +40°C
- ✓ Schränke für anspruchsvolle Bedingungen: Klimaklasse 5
- ✓ Leistungsstark: stabile Temperaturen trotz häufigem Öffnen der Tür
- ✓ Erfüllt GN und Rost-Normen

AUF FÜSSEN, ROLLEN ODER FÜR SOCKELMONTAGE



L1: 100–130 mm - **L2** (Standard): 135–200 mm

C1: Rollen 110 mm - **C2:** Rollen 125 mm

Ohne Aufpreis für Sockelmontage vorbereitet.

TEMPERATURBEREICHE

K	M	F
+2 / +12°C	-5 / +12°C	-25 / -5°C
Kühlschrank	Kühlschrank (Frischfleisch/ -fisch)	Tiefkühl- schrank

HAUPTMERKMALE:

HÖCHSTE HYGIENISCHE UND ERGONOMISCHE STANDARDS

- 1 | Die Bedienelemente sind hinter der oberen Blende verborgen und spritzwassergeschützt
- 2 | Geringe Geräusch- und Wärmeemissionen: niedriges Geräuschniveau mit Höchstwerten von etwa 45 dB(A)
- 3 | Aluminiumprofile über die gesamte Länge geben zusätzliche Stabilität
- 4 | Wandschienen passen in den Geschirrspüler
- 5 | Türdichtung für eine einfache Reinigung herausnehmbar
- 6 | Selbstschließende Tür mit einem Handgriff über die gesamte Höhe bietet einen einfachen Zugang zur Reinigung
- 7 | Wannenförmiger Innenboden zum Auffangen von Flüssigkeiten
- 8 | Patentierter Pedal-Türöffner. Der gleiche Öffner kann links oder rechts montiert werden



Draufsicht auf das Profil

Das Innere des Türgriffs: 2 mm Aluminiumprofil

ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Gesundheitswesen*



Bildungswesen



Hotellerie und Gastronomie



Freizeit



Marine



Bäckerei

*Anwendungsbereich nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Nicht geeignet für Bio-Medizinische Zwecke.

LEBENSMITTELSICHER



Das effiziente Luftverteilungssystem sorgt für die Aufrechterhaltung der optimalen Lagertemperaturen. Die Innentemperatur wird nach jedem Öffnen der Tür sofort wiederhergestellt. Für optimale Lebensmittelsicherheit.

NIEDRIGE BETRIEBSKOSTEN



Die Kosten über die gesamte Lebensdauer sind in jeder Großküche von entscheidender Bedeutung. Der GRAM SUPERIOR PLUS 72 Kühlschrank hat die niedrigsten Betriebskosten seiner Klasse in ganz Europa (topten.eu).

GERINGES GERÄUSCHNIVEAU



Die SUPERIOR-Reihe trägt zu einem gesünderen Arbeitsumfeld bei, da das Geräuschniveau bei laufendem Kompressor nur bei etwa 45 dB(A) liegt.

HÖCHSTE HYGIENESTANDARDS



Dank der abgerundeten Kanten und glatten Oberflächen lassen sich die Maschinen schnell und einfach regelmäßig reinigen. Besondere Merkmale sind oben erläutert.

FÜR IHRE HÖCHSTEN ANSPRÜCHE



ÜBER DIE SUPERIOR-REIHE

GRAM SUPERIOR ist eine Reihe von leistungsstarken Schränken, die die hohen Ansprüche unserer Kunden sowohl in Standardküchen als auch in gehobenen Küchenumgebungen erfüllen. Im gesamten Schrank wird eine stabile und gleichmäßige Temperatur gewährleistet, während der Energieverbrauch auch bei den Temperaturen in einer Großküche auf einem revolutionär niedrigen Niveau bleibt. Charakteristisch für die SUPERIOR-Schränke ist die transparente obere Blende aus schlagfestem Material.

SUPERIOR K 72 G - Gewinner von 6 Nachhaltigkeits- und Produkt-Exzellenzpreisen, u. a. ProCold-Award als „Most Energy Efficient Product in Europe“ und „Green Good Design Award“.



MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN

Edelstahl



Vario Silber



INNEN

Edelstahl



Edelstahl



Aluminium



*Die Kombination ist für Kühlschränke mit dem Temperaturbereich $-5/+12^{\circ}\text{C}$ erhältlich.



SUPERIOR PLUS 72



SUPERIOR TWIN 84



SUPERIOR EURO 62



**DER VERGLEICH!
JETZT DAS NEUE MODELL BESTELLEN - UND
BETRIEBSKOSTEN DEUTLICH SENKEN!**

Save up to
79%

	BEISPIEL	SUPERIOR PLUS K 72 G
⚡ Energieverbrauch	1.348 kWh/Jahr	285 kWh/Jahr
□ Ecodesign Energielabel	G	A
<i>Gesamtkosten nach 8 Jahren*</i>	€ 2.157,-	€ 456,-

Bei diesem Modell, das mit A bewertet wurde, sparen Sie 79 % der Energiekosten im Vergleich zu einem Modell, das mit G bewertet wurde.

*0,20 €/kWh

ERFÜLLT DIE ANSPRÜCHE IN UNTERSCHIEDLICHSTEN KÜCHEN




ÜBER DIE ECO-REIHE

Die ECO-Reihe wird bei unseren Kunden in allen Branchen rund um Gastronomie und Lebensmittel immer beliebter. Einer der Gründe dafür ist die große Bandbreite an Modellen für verschiedenste Einsatzbereiche und Zwecke. Die Serie erfüllt die unterschiedlichsten Ansprüche, insbesondere hinsichtlich Kapazität und Funktionalität. Gleichzeitig werden keine Abstriche bei Energieeffizienz und niedrigen Betriebskosten gemacht.

Je nach Ihren spezifischen Bedürfnissen können Sie Ihr individuelles Gerät zusammenstellen:

- Einzel-, Doppel- oder Halbtüren
- Isolierte Tür oder Glastür
- Ein oder zwei Temperaturbereiche in einem Schrank
- Kompressor oben oder unten montiert
- Optionale Ausstattung für Bäckereien oder Marine/Offshore-Bereich

ERWEITERTE OPTIONEN

-  ECO PLUS 70, Halbtürschränke
praktisch für z. B. Fastfood-Restaurants
-  ECO TWIN 82, Kombischränke
Kombination von 2 Temperaturbereichen in einem Schrank
-  GLASTÜRSCHRÄNKE, in allen Serien
Tiefkühlschränke mit Glastür in der MIDI-Reihe



MIDI alternativ mit **beleuchteter Werbeanzeige**

MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN ISOLIERT & GLASTÜR

Edelstahl

C

Vario Silber

R

Weißes Finish

L

(Isolierte Tür: nur für MIDI)

(Glastür: nur für TWIN/MIDI)

INNEN ISOLIERTE TÜR

Edelstahl

C

Edelstahl

C*

(nicht für MIDI)

Aluminium

A

Aluminium

A

INNEN GLAS-TÜR

Edelstahl

C

Aluminium

A

(nicht für Glastür-MIDI)

Aluminium

A

(nicht für Glastür-MIDI)

Weißes Finish

L

(nur für Glastür-MIDI)

*Die Kombination ist für Kühlschränke mit dem Temperaturbereich -5/+12°C erhältlich



Kompressor
oben

ECO PLUS 70



Kompressor
oben

ECO PLUS 140



Kompressor
oben

ECO TWIN 82



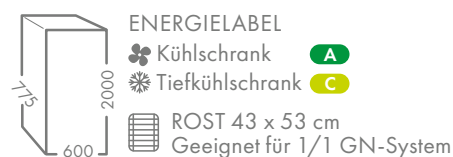
Kompressor
oben

ECO EURO 60



Kompressor
unten

ECO MIDI 60



ECO MIDI M 60 ist
als Fischlagerschrank
mit speziellen ABS-
Schalen erhältlich



Kompressor
unten

ECO MIDI 82



DER RICHTIGE KÜHLSCHRANK FÜR IHREN JOB

BEWÄHRTE VORTEILE UND ERWEITERTE HACCP-FUNKTIONEN

Lebensmittelsicherheit besitzt für unsere Kunden höchste Priorität. Der GRAM STANDARD PLUS erfüllt diese Anforderung. Darüber hinaus bietet er zwei verschiedene Edelstahl-Optionen an, um alle Ihre Wünsche zu erfüllen. Ein weiterer Aspekt bei diesem Sortiment sind die erweiterten HACCP-Funktionen, mit denen Ihre Kontrollverfahren vereinfacht werden. Finden Sie den perfekten Kühlschrank für Ihre individuellen Anforderungen. Die Reihe umfasst Ein- und Doppeltürschränke mit jeweils drei Temperaturbereichen.

HYGIENISCHE UND ERGONOMISCHE EIGENSCHAFTEN

- 1 | Einfache Überwachung und einfache eigene Kontrollen*
- 2 | Niedriges Geräuschniveau von 44,4 bis 54,3 dB(A). Kurze Kompressorlaufzeiten sorgen für geringe Wärmeemissionen
- 3 | Temperaturstabilität dank Luftverteilungssystem
- 4 | Abnehmbare Türdichtung für einfache Reinigung
- 5 | Selbstschließende Tür mit integriertem Griff über die ganze Höhe. Leicht zu greifen und leicht zugänglich für bequeme Reinigung
- 6 | 2 gebürstete Edelstahloberflächen stehen zur Wahl: SS und FF Modelle (Doppeltürschränke sind nur als FF Modelle erhältlich)
- 7 | SS-Modelle mit 3 Rosten aus Edelstahl. FF mit 3 grau beschichteten Rosten
- 8 | Hygienemerkmale, wie z.B. wannenförmiger Innenboden zum Auffangen von Flüssigkeiten
- 9 | Pedal-Türöffner für freihändige Bedienung (optional erhältlich)



* Erweiterte HACCP-Funktionen zur einfachen Überwachung und eigenen Kontrolle. Leichter Zugriff auf HACCP-Daten von der Steuerung aus und Download über eine RS485-Schnittstelle (optional) zur Überprüfung auf Ihrem PC.



Innen **SS** oder **FF**
Außen **SS** oder **FF**



Innen **FF**
Außen **FF**

ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Gesundheits-
wesen*



Bildungs-
wesen



Hotellerie und
Gastronomie



Freizeit



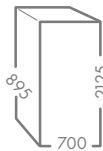
Bäckerei

*Anwendungsbereich nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Nicht geeignet für Bio-Medizinische Zwecke.

KURZER ÜBERBLICK

- ✓ Ideal für Großküchen und Gastronomie
- ✓ Geeignet für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von bis zu +40°C (tropisch)
- ✓ Schränke für anspruchsvolle bedingungen: Klimaklasse 5
- ✓ Leistungsstark, Temperatur bleibt trotz häufigem Öffnens der Tür stabil
- ✓ Erfüllt Standard 2/1 GN längs

STANDARD PLUS 69 SS/FF

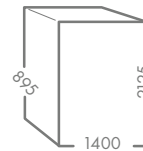


ENERGIELABEL

☼ Kühlschranks **C**
☼ Tiefkühlschranks **D**

☐ 2/1 GN LÄNGS

STANDARD PLUS 139 FF



ENERGIELABEL

☼ Kühlschranks **C**
☼ Tiefkühlschranks **D**

☐ 2/1 GN LÄNGS

TEMPERATURBEREICHE

K	M	F
+2 / +12°C	-5 / +12°C	-22 / -10°C

Kühlschranks

Kühlschranks
(Frischfleisch/
-fisch)

Tiefkühl-
schranks

MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN

Edelstahl **SS**
EN1.4301

(nicht erhältlich für STANDARD PLUS 139)

Edelstahl **FF**
EN1.4016

INNEN

Edelstahl **SS**
EN1.4301

(nicht erhältlich für STANDARD PLUS 139)

Edelstahl **FF**
EN1.4016

Edelstahl ist nickelfrei

**ZUVERLÄSSIG. LANGLEBIG.
ERSCHWINGLICH.**

QUALITATIV HOCHWERTIGE KÜHLTECHNIK, AUF DIE SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN

Die Snowflake-Serie wurde von japanischen und dänischen Ingenieuren entwickelt, die sich die Vereinfachung des Küchen-Arbeitsalltags zum Ziel gesetzt haben. Die kontinuierliche Weiterentwicklung von Snowflake GII beruht im tropentauglichen Kühlsystem für Umgebungstemperaturen von bis zu +40°C. Für Snowflake das umweltfreundliche Kältemittel R290 eingesetzt, ein natürliches Gas. Sowohl das Innere als auch das Äußere der Schränke ist aus robustem und leicht zu reinigendem Edelstahl EN1.4301 gefertigt – die beste Materialwahl für hygienische und lebensmittelechte Kochumgebungen.

HYGIENISCH UND ERGONOMISCH

- 1 | Ergonomischer Griff über die gesamte Höhe
- 2 | Schrankhöhe von < 2m für Gebäude und Küchen mit niedriger Deckenhöhe
- 3 | Abnehmbare und doppelt isolierte magnetische Dichtungen für einfache Reinigung und minimale Wärmeabgabe
- 4 | Türanschlag auf beiden Seiten möglich für mehr Flexibilität
- 5 | Leicht zu reinigende Innenflächen, Roste mit Antikipp-Funktion (Kühlschränke) durch Sicken im Innenraum
- 6 | Innenwanne mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung

AUF BEINEN, ROLLEN ODER FÜR SOCKELMONTAGE



L: Füße 130 mm

C: Rollen 130 mm

Sockelmontage vor Ort durch Abnehmen von Beinen oder Rollen.





ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Gesundheits-
wesen*



Bildungs-
wesen



Hotellerie und
Gastronomie



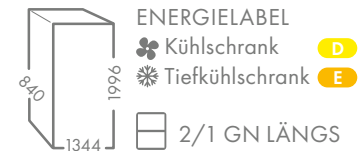
Freizeit

*Anwendungsbereich nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Nicht geeignet für Bio-Medizinische Zwecke.

SUR-65DG/SUF-65DG



SUR-135DG/SUF-135DG



KURZER ÜBERBLICK

- ✓ Ideal für Großküchen und Gastronomie
- ✓ Geeignet für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von bis zu +40°C (tropisch)
- ✓ Schränke für anspruchsvolle Umgebungen: Klimaklasse 5 (SUF-135 DG Klimaklasse 4)
- ✓ Leistungsstark, Temperatur bleibt trotz häufigem Öffnen der Tür stabil
- ✓ 2/1 GN längs

TEMPERATURBEREICHE

K -2 / +8°C	F -20 / -10°C
Kühlschrank	Tiefkühl- schrank

MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN

Edelstahl

INNEN

Edelstahl

Edelstahl ist nickelfrei

PROFESSIONELLE KÄLTETECHNIK - DIE COMPACT-REIHE

VIEL MEHR ALS NUR EIN FLASCHENKÜHLER

Die GRAM COMPACT Serie bietet eine außergewöhnliche Kombination: Diese lebensmittelechten Schränke haben eine kompakte Größe und bieten sehr gute Energiewerte in ihrer Klasse. Mit einer Grundfläche von nur 59,5 x 64,2 cm (Glastürschränke 66,7 cm) lassen sich diese kompakten Schränke problemlos einbauen. Damit ist die GRAM COMPACT-Reihe besonders beliebt bei Betreibern von kleinen Küchen, die zumeist keine Gastronorm-Kälteanlagen für hohe Leistungen benötigen.

- ✓ Ideal für Küchen, in denen frische Mahlzeiten zubereitet werden
- ✓ Diese kompakten Schränke sind perfekt für Selbstbedienungsbereiche und kleine Küchen
- ✓ Geeignet für alle Küchen mit normalen Bedingungen, in denen keine komplette Edelstahl-Ausstattung erforderlich ist
- ✓ Geeignet für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von bis zu +30°C. Klimaklasse 4: Schränke für normale Umgebungen. FG Schränke sind für die Klimaklasse 3 ausgelegt.



AUF FÜSSEN, ROLLEN ODER FÜR SOCKELMONTAGE

- L1 (Standard):** 100 - 130 mm
- L2:** 135 - 200 mm
- C2:** Rollen 125 mm

TEMPERATURBEREICHE

K	M	F	F
+2 / +12°C	-5 / +12°C	-22 / -5°C	-25 / -5°C
Kühlschrank	Kühlschrank (Frischfleisch/ -fisch) COMPACT 610	Tiefkühl- schrank COMPACT 220/420	Gefrierschrank COMPACT 610

HAUPTMERKMALE:

LEBENSMITTELECHTE, HYGIENISCHE, ERGONOMISCHE UND ANGENEHME ARBEITSUMGEBUNG

- 1 | Geringes Geräuscheniveau
- 2 | Luftverteilungssystem sorgt für Temperaturstabilität
- 3 | Abnehmbare Türdichtung für einfache Reinigung
- 4 | Integrierter Handgriff über die gesamte Höhe. Einfach zu greifen und leicht zugänglich für Reinigungsarbeiten
- 5 | Nickelfreier Edelstahl (Edelstahlmodelle) – kein Risiko für allergische Reaktionen
- 6 | Auslaufschutz und Abfallkontrolle: Roste sind mit Kippschutz ausgestattet
- 7 | Automatische Abtauung
- 8 | PS Innenverkleidung aus einem Stück: keine Lücken, kein Ansammeln von Verunreinigungen
- 9 | Pedal-Türöffner für bequemes Öffnen (optional, nicht enthalten bei COMPACT 220)



ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Gesundheits-
wesen



Bildungs-
wesen



Hotellerie und
Gastronomie



Freizeit



Marine

SCHRÄNKE MIT GLASTÜR

Die LED-Beleuchtung in der Tür ermöglicht eine perfekte Ausleuchtung des Schrankes.



*Anwendungsbereich nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Nicht geeignet für Bio-Medizinische Zwecke.

LEBENSMITTELSICHER



Dank des Gram-Luftverteilungssystems herrschen im gesamten Kühlraum die richtigen Temperaturen – jederzeit gleichmäßig und perfekt lebensmittelsicher, nicht nur zum Kühlen von Flaschen.

NIEDRIGE BETRIEBSKOSTEN



Mit Energielabels von A bis C (HC-Modelle) gehören die Modelle COMPACT 220 und 420 zu den energieeffizientesten und kompaktesten Kühlgeräten auf dem Markt.

GERINGES GERÄUSCHNIVEAU



Trägt mit geringem Geräuschniveau von 30,1 bis 38,5 dB(A) bei laufendem Kompressor zu einer gesünderen Arbeitsumgebung bei. Geringe Wärmeabgabe durch kurze Kompressorlaufzeiten.

HOHER HYGIENE-STANDARD



Entwickelt für eine einfache Reinigung mit glatten Oberflächen. Besondere Merkmale sind oben erläutert.

VIELSEITIG, FLEXIBEL UND ROBUST

BESONDERS VIELSEITIG UND PLATZSPAREND

Mit ihren geringen Gesamtmaßen sind diese kompakten Lagerschränke ideal zur Nutzung bei wenig vorhandenem Platz. Der COMPACT 220 eignet sich zum Einbau unter Arbeitsplatten, als freistehender Schrank bietet er mit seiner „Tischplatte“ zusätzliche Arbeitsfläche.

LEISTUNGSFÄHIGE TEMPERATURKONTROLLE

Ein intelligentes Temperaturkonzept ist für eine nachhaltige, lebensmittelsichere und effiziente Küchenumgebung von größter Bedeutung und trägt zudem dazu bei, den Geschmack, die Beschaffenheit und den

Nährstoffgehalt frischer Zutaten zu erhalten. Die Baureihen COMPACT 220 und 420 sind mit einem neuen Touchpanel zur intuitiven Bedienung und Temperaturkontrolle ausgestattet. Es bietet verbesserte Konfigurationsmöglichkeiten mit vereinfachten Funktionen für den täglichen Gebrauch. So ermöglicht der Controller beispielsweise die direkte Konfiguration von HACCP-Alarmen und bietet einen integrierten Schalter für die Beleuchtung der Glastürschränke. Die angezeigten Temperaturen sind auch aus der Entfernung gut lesbar. Mit einfachen Tastenkombinationen zur Fehlerbehebung verbessert der neue Controller die Wartungsfreundlichkeit erheblich.



Alle Einheiten sind mit einem effizienten Kühlsystem ausgestattet, das eine stabile und gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Schrank aufrechterhält. Die Kühl- und Gefrierschrankmodelle mit isolierten Türen entsprechen der Klimaklasse 4 und halten Umgebungstemperaturen von bis zu 30 C stand. Die COMPACT 220 Gefrierschränke mit Glastür entsprechen der Klimaklasse 3.

MATERIALIEN & KOMBINATIONEN



AUSSEN

Edelstahl

R

Weißes Finish

L

INNEN

Polystyrene (PS) grau

PS

(COMPACT 610)

Polystyrene (PS) grau

PS

(COMPACT 610)

Polystyrene (PS) weiß

PS

(COMPACT 220, 420)

Polystyrene (PS) weiß

PS

(COMPACT 220, 420)

Edelstahl ist nickelfrei



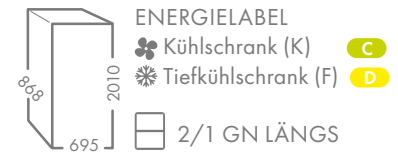
COMPACT K & F 220



COMPACT K & F 420



COMPACT K & F 610



COMPACT KG & KF 220



COMPACT KG 420



COMPACT KG 610




SO BLEIBT DIE KÜHLKETTE GESCHLOSSEN

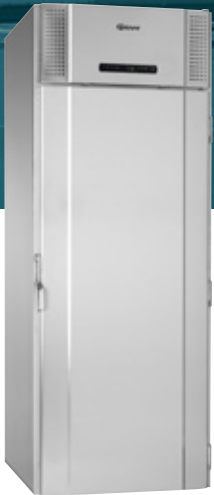
VERRINGEN SIE IHREN ARBEITSAUFWAND UND HALTEN SIE DIE KÜHLKETTE GESCHLOSSEN

Einfahrtschränke sind für die Zwischenlagerung von Kühlgut innerhalb einer Produktionslinie konzipiert und stehen beispielsweise zwischen Schockfroster und Kühlräumen. Durch den Einsatz von Einfahrtschränken wird der Kühlprozess nicht unterbrochen und der manuelle Arbeitsaufwand für Handling und Umladen wird minimiert. Typischerweise werden Einfahrtschränke in Großküchen eingesetzt, wobei der Schwerpunkt auf Produktion, Zubereitung und Cook-Chill-Verfahren liegt.

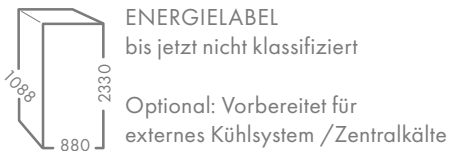
EFFEKTIVE TEMPERATURSTEUERUNG: HYGIENISCH, SICHER UND ROBUST

- 1 | Sicherheit geht vor – Steuerung mit eingebautem Alarm, Türüberwachung und Notfallprogrammen
- 2 | Zwei Halogenleuchten sorgen für Beleuchtung, wenn die Tür ist geöffnet (Modelle mit isolierter Tür)
- 3 | Temperaturstabilität dank Luftverteilsystem
- 4 | Abnehmbare Türdichtung für einfache Reinigung
- 5 | Nickelfreier Edelstahl: kein Risiko für allergische Reaktionen
- 6 | Tür mit wechselbarem Anschlag und Kälteschutzleiste. Robuster Handgriff mit „positivem“ Schließsystem
- 7 |  Schränke mit Glastüren haben eine integrierte Leuchte
- 8 | Anschlagkissen schützen die Edelstahloberflächen vor Stößen und Schlägen
- 9 | Kompakter Edelstahlboden mit Einfahrrampe ist optional für K & M-Modelle erhältlich. Der Einfahrtiefkühlschrank wird serienmäßig mit beheiztem Boden geliefert

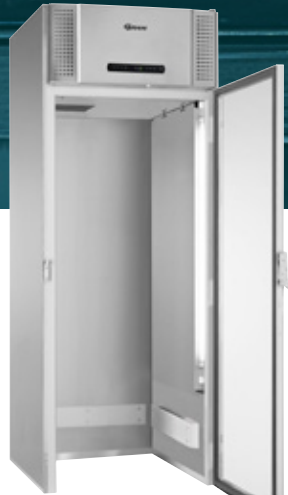




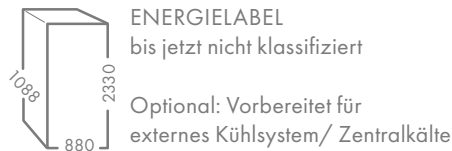
K & M 1500 KÜHLSCHRANK



Abmessungen innen: B 720 x T 895 x H 1900



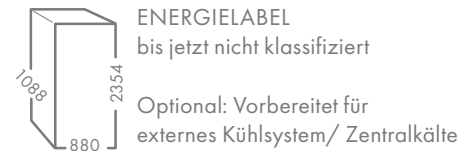
KG 1500 KÜHLSCHRANK MIT GLASTÜR



Abmessungen innen: B 720 x T 895 x H 1900



TIEFKÜHLSCHRANK F 1500



Abmessungen intern: B 720 x T 895 x H 1900

ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Hotellerie und
Gastronomie



Bäckerei

TEMPERATURBEREICHE

K +2 / +12°C	M -5 / +12°C	F -25 / -5°C
------------------------	------------------------	------------------------

Kühlschrank

Kühlschrank
(Frischfleisch/-
fisch)

Tiefkühl-
schrank

- ✓ Mit einer lichten Höhe von 1900 mm im Inneren eignen sich die Schränke ideal für die meisten Hordenwagen
- ✓ Klimaklasse 5: Geeignet für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von bis zu +40°C (tropisch)
- ✓ Stabile Temperaturen trotz häufigem Öffnen der Tür

MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN

Edelstahl

INNEN

Edelstahl

Edelstahl ist nickelfrei



„Wir können es uns nicht leisten, dass ein Kühlschrank ausfällt, auch nicht nur für kurze Zeit.“



WIR BRAUCHEN GERÄTE, AUF DIE WIR UNS VERLASSEN KÖNNEN

In der Küche haben wir vier Kühl-/Tiefkühltsche - einen für Fleisch und Fisch, einen für die Garnierungen, einen als Vorratsschrank und für Gebäck und einen für den Frühstücksservice.

Die untergebauten Tische in der Küche des „Charlotte's W5“ bieten Platz für Schubladen mit verschiedenen Größen. Jede Schublade ist speziell mit Gastronorm kompatibel, und die Geräte haben Rollen, sodass sie sich leicht verschieben lassen und die Reinigung erleichtern.

„Ich finde die Größe und das Format der GRAM GASTRO Serie extrem vielseitig. In jede Schublade können wir bis zu neun GN 1/4-Behälter einsetzen – das ist besonders in dem Kühltische mit den Garnierungen praktisch, den wir für eine Vielzahl verschiedener Zutaten verwenden“, erläutert Lee.





CHARLOTTE'S W5 LONDON, ENGLAND

Mehrfach ausgezeichnet

Bar und Restaurant in West London

Anschrift

Longfield Avenue, Ealing, West London

Chefkoch

Lee Cadden

Startjahr

2016, Teil der renommierten „Charlotte's Group“

Gram-Geräte

Vier GRAM GASTRO-Kühl-/Tiefkühltsche

„Charlotte's W5“ ist eine Neueröffnung neben drei beliebten Restaurants im Westen Londons. Sie alle gehören zur renommierten „Charlotte's Group“, die 1984 von CEO Alex Wrethman gegründet wurde. Das Bistro liegt im atemberaubenden Ambiente eines umgebauten Lagerhauses mitten im trendigen Stadtteil Ealing. Hier kommen Stammgäste aus dem Viertel und viele andere Besucher vorbei, die offensichtlich durch das sehr positive Echo der letzten Jahre angelockt wurden.



„Um die Frische zu erhalten und die Speisekarte zusammenzustellen, die unsere Gäste erwarten, brauchen wir Geräte, auf die wir uns verlassen können. Ein Kühltsch ist sicherlich nicht das Aufregendste, aber dennoch ist er unverzichtbar.“



„Charlotte's W5“ ist eine britische Brasserie mit einer Speisekarte, in der Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit der Zutaten im Mittelpunkt stehen. Die Beschaffung von Zutaten ist entscheidend für die Zubereitung der sich ständig ändernden Gerichte auf der Speisekarte.

DER WICHTIGSTE ARBEITSPLATZ DES KÜCHENCHEFS



GASTRO 07 SALADETTE

LEISTUNGSSTARKES, MODULARES SYSTEM

Ein Kühltisch nimmt oft eine zentrale Position in der Küche ein. Der Kühltisch dient der Aufbewahrung und übernimmt zentrale Funktionen bei Zubereitung und Ausgabe der Speisen.

Die Produktreihen GRAM GASTRO 07 und 08 umfassen vielseitige, modulare Kühltische in verschiedenen Konfigurationen.

TEMPERATURBEREICHE

K	K	M	F
+2 / +12°C	0 / +10°C	-5 / +12°C	-25 / -5°C
Kühltisch	Snack-Counter	Kühltisch (Frischfleisch/-fisch)	Tiefkühltisch

KURZER ÜBERBLICK

- ✓ Für verschiedenste Gastronomiebereiche, z.B. in der Küche, als Belegstation oder für den Einsatz in Produktionslinien von ungekochten Lebensmitteln bis zu fertigen Gerichten: bei Vorbereitung und Lagerung ist alles griffbereit vor Ort
- ✓ Vorbereitungstische ("Prep" Counter) für Catering und Lebensmittelverarbeitung, Restaurants, Bars oder Cafés. Snack Counter sind gekühlte, niedrige Tische, die mit modularen Kochgeräten kombiniert werden. Ideal auch als Zwischenstation bei Doppelarbeitsplätzen
- ✓ Kühltische: mit Klimaklasse 5 für die Hitze in Großküchen. Tiefkühltische: Klimaklasse 4
- ✓ Leistungsstark: stabile Temperaturen trotz häufigem Öffnen der Türen
- ✓ Entspricht der Gastronorm

HAUPTMERKMALE:

GUTE HYGIENE, ERGONOMIE UND ARBEITSUMGEBUNG

- 1 | Arbeitsplatten mit Abtropfkante
- 2 | Arbeitsplatten mit Aufkantung
- 3 | Temperaturstabilität dank Umluftsystem
- 4 | Schubladen- und Türdichtungen zur einfachen Reinigung abnehmbar
- 5 | Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken
- 6 | Ergonomischer Arbeitsplatz mit elektrischer Höhenverstellung*
- 7 | Roste mit Kippschutz und Schubladen mit Ausziehsperre
- 8 | Extra lange Teleskopschienen an Schubladen
- 9 | Maximale Hygiene: gerundete Ecken, so wenig Schrauben und Befestigungen wie möglich für einfaches Abwischen
- 10 | Allergiebeständig: Die Theken bestehen aus nickelfreiem Edelstahl



*BESONDERS ERGONOMISCH
Umfassend flexible Arbeitshöhe zwischen 850–1050 mm mit elektrischer Höhenverstellung, optional.



ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Gesundheitswesen*



Bildungswesen



Hotellerie und Gastronomie



Freizeit



Marine



Bäckerei

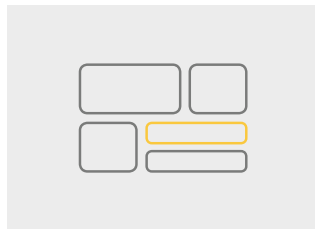
*Anwendungsbereich nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Nicht geeignet für Bio-Medizinische Zwecke.

LEBENSMITTELSICHER



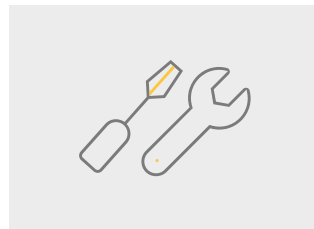
Dank des Gram-Umluftsystems bleiben die Temperaturen in den Theken gleichmäßig und stabil. Dazu zählt auch eine schnelle Wiederherstellung der Temperatur nach jedem Öffnen der Tür.

MODULARITÄT UND SKALIERBARKEIT



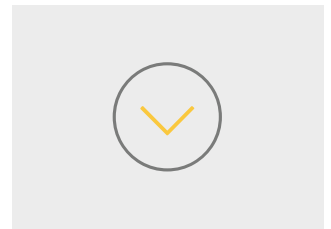
Wählen Sie Ihre Kombination aus Arbeitsplatte, Türen und Schubladen, Beinen oder Rollen oder elektrischer Höhenverstellung, Temperaturbereichen und Zubehör.

EINFACHE WARTUNG UND OPTIMALER SERVICE



Kompakte, ausziehbare Kühleinheit mit einfachem Zugang für Wartungs- und Servicearbeiten. Abnehmbare und leicht zu reinigende Kondensatorfilter und Dichtungen.

HOHER HYGIENE-STANDARD



Mit glatten Oberflächen für einfache Reinigung konzipiert. Andere besondere Funktionen sind oben erläutert.

70 CM TIEF. 1/1 GN ZAHLREICHE ANWENDUNGEN

VIELZAHL VON OPTIONEN

GASTRO 07 PASST SICH AN IHREN ARBEITSALLTAG AN

So können Sie Ihre GASTRO 07-Theke konfigurieren:

- Erhältlich in drei Temperaturbereichen
- Erhältlich mit zwei, drei oder vier Sektionen
- Arbeitsplattenoptionen wie abgebildet
- Türen, 2/2 Schubladensätze oder 3/3 Schubladensätze (keine Schubladen für Tiefkühlische oder Prep-Top-Arbeitsplatte)
- Mit oder ohne Schloss
- FüÙe, Rollen, für Sockelmontage oder elektrische Höhenverstellung
- Mit eingebautem Kühlsystem oder für Zentralkälte
- Gestell mit 2 Rosten kann auf die Arbeitsplatte montiert werden

AUF FÜÙEN, ROLLEN ODER FÜR SOCKELMONTAGE



L1: 100–130 mm - L2 (Standard): 135–200 mm

L3: 185–250 mm - C1: Rollen 127 mm

C2: Rollen 155 mm

Ohne Aufpreis für Sockelmontage vorbereitet.

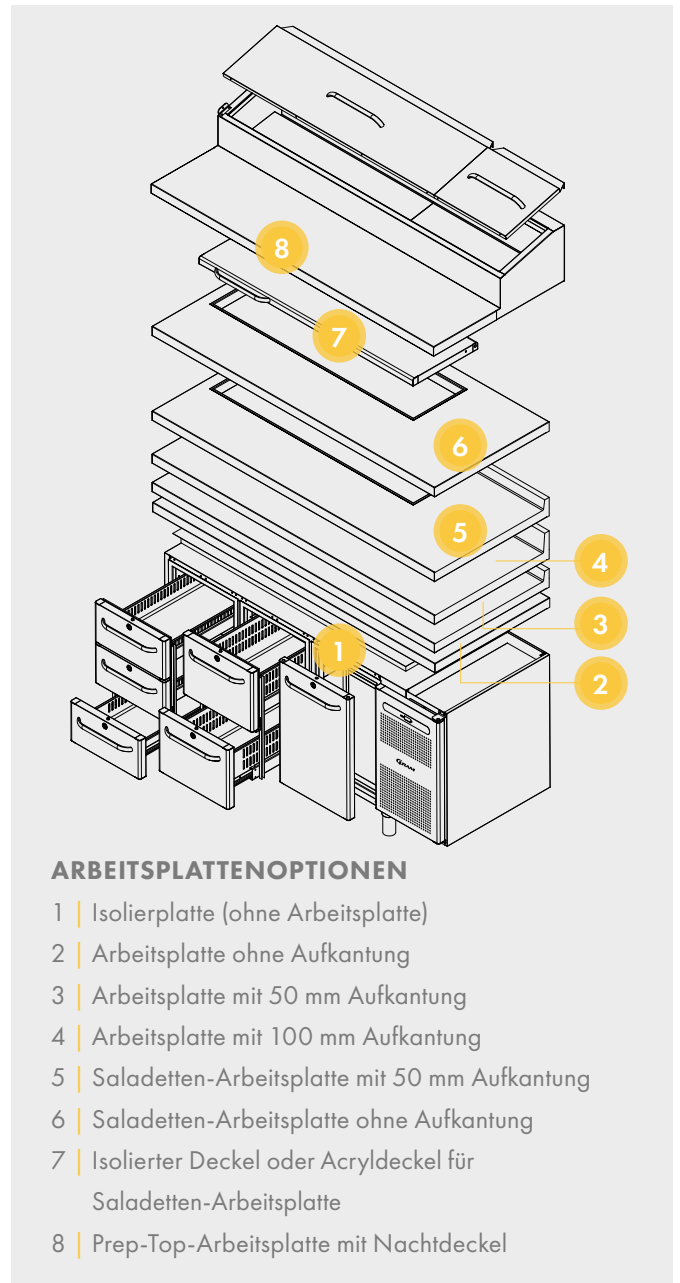
MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN

Edelstahl

INNEN

Edelstahl



ARBEITSPLATTENOPTIONEN

- 1 | Isolierplatte (ohne Arbeitsplatte)
- 2 | Arbeitsplatte ohne Aufkantung
- 3 | Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung
- 4 | Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung
- 5 | Saladetten-Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung
- 6 | Saladetten-Arbeitsplatte ohne Aufkantung
- 7 | Isolierter Deckel oder Acryldeckel für Saladetten-Arbeitsplatte
- 8 | Prep-Top-Arbeitsplatte mit Nachtdeckel

Edelstahl ist nickelfrei



GASTRO 1407
(2 Sektionen)

ENERGIELABEL der abgebildeten Konfiguration ☼ Kühlisch (K) **D** (M) **E**



GASTRO 1807
(3 Sektionen)

ENERGIELABEL der abgebildeten Konfiguration ☼ Kühlisch (K) **D** (M) **E**



GASTRO 2207
(4 Sektionen)

ENERGIELABEL der abgebildeten Konfiguration ☼ Kühlisch (K) **D** (M: nicht mit Schubladen)



Schubladenkombinationen sind weder erhältlich für das Modell GASTRO M 2207 CS noch für sonstige Tische mit Tiefkühlfunktion



GASTRO 07 SALADETTE
(2/3/4 Sektionen, nur Türen)

ENERGIELABEL (K) bis jetzt nicht klassifiziert



2 Sektionen: B 1289 - 4 Sektionen: B 2163



GASTRO 07 PREP TOP
(2/3/4 Sektionen, nur Türen)

ENERGIELABEL (K) bis jetzt nicht klassifiziert



2 Sektionen: B 1289 - 4 Sektionen: B 2163



GASTRO 07 SNACK
(2/3 Sektionen, nur Schubladen)

ENERGIELABEL ☼ Kühlisch (K) **D**



2 Sektionen: B 1400

80 CM TIEF. 2/1 GN. DURCHREICHETISCHE ODER KÜHL-/TIEFKÜHLTISCHE

SERVICESTATION ODER DOPPELARBEITSPLATZ

WEIL JEDE KÜCHE ANDERS IST

So können Sie Ihre GASTRO 08-Theke konfigurieren:

- Durchreichtische für Doppelarbeitsplätze
- Erhältlich in drei Temperaturbereichen (Pass-Through nur als Kühltheke, K-Modelle)
- Erhältlich mit zwei oder drei Sektionen
- Arbeitsplattenoptionen wie abgebildet
- Türen mit oder ohne Schloss
- Füße, Rollen, für Sockelmontage oder elektrische Höhenverstellung
- Eingebautes Kühlsystem oder für Zentralkälte
- Auf der Arbeitsplatte kann ein Regal mit 2 Einlegeböden montiert werden

AUF FÜSSEN, ROLLEN ODER FÜR SOCKELMONTAGE



L1: 100–130 mm - L2 (Standard): 135–200 mm

L3: 185–250 mm - C1: Rollen 127 mm

C2: Rollen 155 mm

Ohne Aufpreis für Sockelmontage vorbereitet.

MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

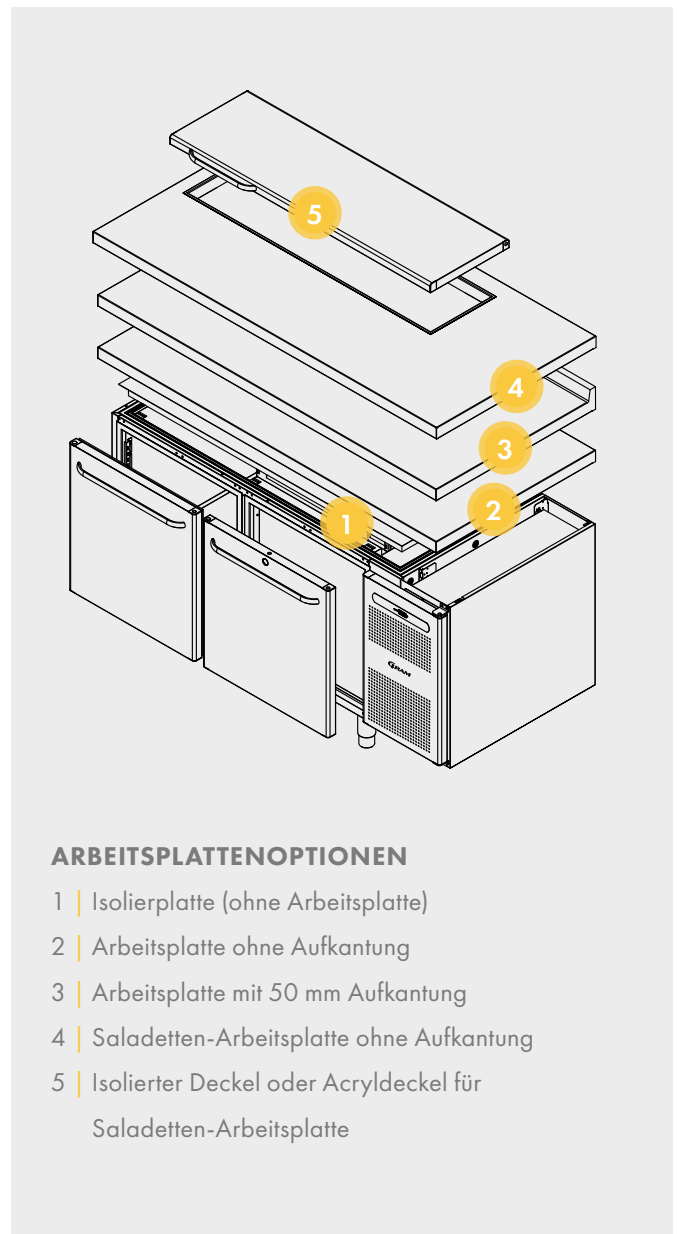
AUSSEN

Edelstahl

INNEN

Edelstahl

Edelstahl ist nickelfrei



ARBEITSPLATTENOPTIONEN

- 1 | Isolierplatte (ohne Arbeitsplatte)
- 2 | Arbeitsplatte ohne Aufkantung
- 3 | Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung
- 4 | Saladetten-Arbeitsplatte ohne Aufkantung
- 5 | Isolierter Deckel oder Acryldeckel für Saladetten-Arbeitsplatte



GASTRO 1808
(2 Sektionen) Kühl-/Tiefkühlisch

ENERGIELABEL

☼ Kühlisch (K) **C** (M) **D** (F) **D**



GASTRO 2408
(3 Sektionen) Kühl-/Tiefkühlisch

ENERGIELABEL

☼ Kühlisch (K) **D** (M) **E**



GASTRO 1808/2408 SALADETTE
(2/3 Sektionen) Kühl-/Tiefkühlisch

ENERGIELABEL

(K) bis jetzt nicht klassifiziert



2 Sektionen: B 1700



GASTRO 1808 D
(2 Sektionen) Durchreichtisch

ENERGIELABEL

(K) bis jetzt nicht klassifiziert



GASTRO 2408 D
(3 Sektionen) Durchreichtisch

ENERGIELABEL

(K) bis jetzt nicht klassifiziert



**GASTRO 1808/2408 D SALADETTE
MIT REGAL** (2/3 Sektionen) Durchreichtisch

ENERGIELABEL

(K) bis jetzt nicht klassifiziert



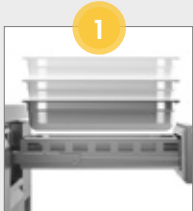
2 Sektionen: B 1700

ZUVERLÄSSIG. LANGLEBIG.
ERSCHWINGLICH.

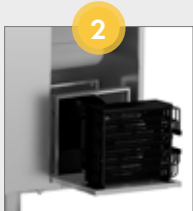
QUALITATIV HOCHWERTIGE KÜHLUNG, AUF DIE SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN

Die Snowflake GII-Serie wurde speziell für den Alltagsbetrieb in Großküchen mit hohem Arbeitsdruck, Hitze und begrenztem Platz entwickelt. Die Serie umfasst ein- und doppeltürige Kühl- und Tiefkühlchränke, Kühltische sowie Schockkühler/-froster. Die Snowflake GII Serie kombiniert bestes Ingenieurwissen, Designtechnologien und strenge Qualitätskontrollen unserer Teams in Dänemark und Japan.

HYGIENISCHE UND ERGONOMISCHE EIGENSCHAFTEN

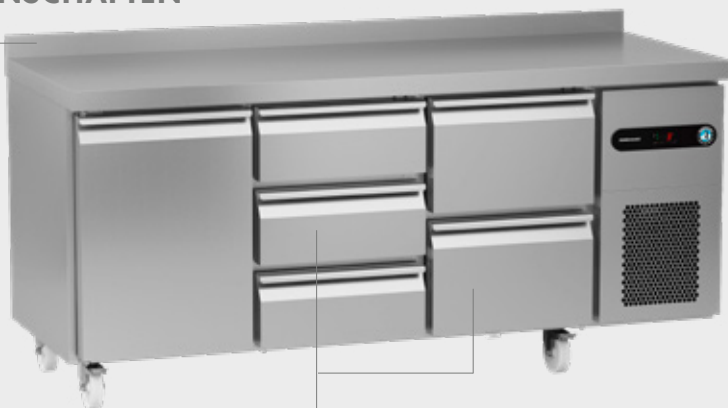


Komplett auszieh-
bare Schubladen
durch extralange
Teleskopstangen.



Reinigungsfreier
herausziehbarer
Kondensator.

Arbeitsplatte
mit Aufkantung
(optional).



Optional mit 2 oder 3 Schubladenelementen:

 B 330 x T 543 x H 201 mm (innen)

 B 330 x T 543 x H 101 mm (innen)

MATERIALIEN

AUSSEN

Edelstahl

INNEN

Edelstahl

TEMPERATURBEREICH

K
-2/+8°C

Kühltisch

Nickelfreier Edelstahl

ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Gesundheits-
wesen*



Bildungs-
wesen



Hotellerie und
Gastronomie



Freizeit

*Anwendungsbereich nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.
Nicht geeignet für Bio-Medizinische Zwecke.

- ✓ Ideal für den Einsatz in Großküchen sowie „Back of the house“-Küchen und „Front of the House“-Küchen im Gastgewerbe
- ✓ Für den Betrieb unter anspruchsvollen Bedingungen: Klimaklasse 5. Geeignet für Umgebungstemperaturen bis zu +40°C (tropisch)



SCR 130/180/225 DGRR (2/3/4 Sektionen) Kühltisch

ENERGIELABEL

☼ Kühltisch (K) **C**



☐ 1/1 GN LÄNGS

2 Sektionen: B 1314 - 3 Sektionen: B 1780

HOHER HYGIENE STANDARD



Innen und außen: korrosionsgeschützter Edelstahl. Geeignet für Feuchträume. Abgerundete Ecken und abnehmbare Dichtungen für einfache Reinigung. Arbeitsplatte mit Aufkantung (optional).

EINFACHE WARTUNG UND UNKOMPLIZIERTER SERVICE



Der reinigungsfreie abnehmbare Kondensator senkt die Wartungskosten, erleichtert den Service und sorgt für eine stabile Leistung.

UMFASSEND KONFIGURIERBAR



Konfigurierbar beispielsweise in Kombination mit einer Arbeitsplatte oder mit 100 mm Aufkantung und mehreren Tür-Schubladen-Kombinationen.

NACHHALTIG UND EFFIZIENT



Diese Serie hat einen niedrigen Energieverbrauch, nutzt natürliche Kältemittel und ist zukunftssicher.

STEUERUNG UND ÜBERWACHUNG KRITISCHER LEBENSMITTELTEMPERATUREN



GRAM KPS 90

Multifunktionelle
Schnellkühler von Gram
auf Seite 52



DIE KUNST DER TEMPERATURSTEUERUNG – JEDERZEIT IM GRIFF

Schockkühlen und -gefrieren sind integrale Bestandteile jedes Koch- und Kühlvorgangs in der Lebensmittelproduktion. Hier finden Sie alle Möglichkeiten für eine sofortiges Kühlen oder Gefrieren von gekochten Lebensmitteln für eine sichere Lagerung. Die GRAM KPS-Serie ist so konzipiert, dass sie alle Vorschriften erfüllt, die für den perfekten hygienischen Übergang vom Kochen zum (Tief-)Kühlen Ihrer wertvollen Produkte gelten. Mit Kapazitäten von 22 kg bis 180 kg für Schockkühler und 13 kg bis 180 kg für Schockfroster bietet diese Serie geeignete Optionen für die unterschiedlichsten Küchen und Anwendungen.

SCHOCKKÜHLEN VON LEBENSMITTELN




SCHOCKFROSTEN VON LEBENSMITTELN





GRAM KPS SCHOCKKÜHLER/-FROSTER

REACH-IN, EIN- UND DURCHFAHRSCHRÄNKE

Ziel ist es, die individuellen Anforderungen zu erfüllen, die in unterschiedlichen Segmenten, bei verschiedenen Gästekapazitäten oder Einschränkungen des verfügbaren Raums auftreten. Deshalb bietet diese Serie eine große Anzahl erstklassiger Optionen.

 KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE-MODELLE:
KPS 21, 42

 EINFAHRSCHRÄNKE :
KPS 60, 90, 120, 180

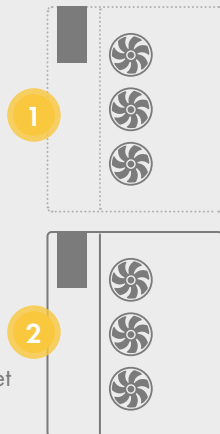
 DURCHFAHRSCHRÄNKE :
KPS 120, 180

VERSCHIEDENE MODULE FÜR INDIVIDUELLE ANFORDERUNGEN

Die größten Schockkühler/-froster KPS 120 und 180 sind als einzelne Module für unterschiedliche individuelle Bedürfnisse erhältlich:

MODUL 1: KEINE KÜHLZELLE

Inkl. elektronische Steuerung und Verdampferinheit.

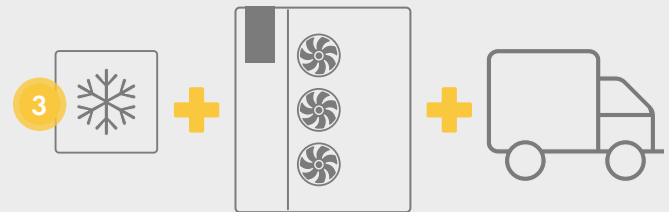


MODUL 2: ERWEITERTES PAKET INKL. KÜHLZELLE

Diese Option bietet eine Gram-Kühlzelle was die volle Funktionalität mit der Verdampferinheit gewährleistet

MODUL 3: KOMPLETTPAKET

Diese Option beinhaltet auch das Kühlaggregat und die Montage.



Hinweis: Modul 3 ist nicht auf allen Märkten verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

ANWENDUNGSBEREICHE



Catering Gesundheitswesen* Education Hotellerie und Gastronomie Freizeit

*Anwendungsbereich nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Nicht geeignet für Bio-Medizinische Zwecke.

✓ Diese Serie wird oft von Restaurants, Produktionsküchen oder in der Lebensmittelproduktion gewählt, wenn effiziente und effektive Methoden zum Abkühlen und Gefrieren bereits portionierter Lebensmittel benötigt werden – immer auf den Punkt und mit perfektem Schutz für Geschmack und Textur während des gesamten Prozesses.

LEBENSMITTELSICHER



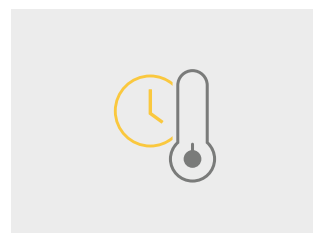
Lebensmittel werden gemäß den HACCP-Richtlinien behandelt. HACCP-Alarme und eine automatische Umschaltung in den „Lagermodus“ sind nützliche Extras, die Ihnen helfen, jederzeit höchste Lebensmittelsicherheit zu erzielen.

HOHE LEBENSMITTELQUALITÄT



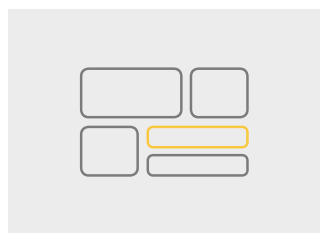
Geschmack, Textur, Aussehen sowie Vitamin- und Nährstoffgehalt bleiben erhalten. Die Verwendung der IFR-Funktion schützt auch vor Gefrierbrand.

VIELSEITIGKEIT



Bietet verschiedene Betriebsmodi: IFR-Betrieb, zeit- oder temperaturgesteuerter Kühlzyklus. Bis zu 20 kundenspezifische Zyklen können gespeichert werden.

MODULARITÄT UND SKALIERBARKEIT



Kapazitäten von 13 bis 180 kg Lebensmittel. Kühl- und Tiefkühlschränke-, Einfahr- und Durchfahrtschränke für kleine oder große Betriebe. Teillieferung oder schlüsselfertig.

INTELLIGENTE LEBENSMITTELER- KENNUNG - IFR

IHRE PRODUKTE VERDIENEN DAS BESTE BEI GESCHWINDIGKEIT, LEISTUNG UND SCHUTZ

Mit dem IFR-Steuerungssystem ist die Kontrolle von Temperatur und Kühldauer von Lebensmitteln bei einem Schockkühlzyklus so einfach wie nie zuvor - ohne das Risiko von Gefrierbrand. Mit einem Druck auf die IFR-Taste passt sich der Schockkühlzyklus automatisch an die Eigenschaften des Lebensmittels an. So werden die Lebensmittel unter Beibehaltung von Geschmack und Aussehen sicher durch den Temperaturbereich von +65°C bis +10°C geführt, der die größten Risiken birgt.

SICHERER UND EINFACHER UMGANG MIT IHREN LEBENSMITTELN



Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit drei Messpunkten: Im Kern, unter und an der Oberfläche der Speisen.



KPS 21 und 42 mit Einstellrad für einfache und intuitive Navigation.



3

Fünf Kurzbefehle: schneller und sicherer Betrieb mit Kurzbefehlen für die am häufigsten genutzten Funktionen:
1. Auftauzyklus 2. IFR-Funktion 3. Schockkühlen
4. Schockfrostzyklus 5. Vorkühlzyklus.

MATERIALIEN

AUSSEN

Edelstahl Weißes Finish L*

*KPS 120 und 180

INNEN

Edelstahl Edelstahl

Nickelfreier Edelstahl



BEINE

KPS 21: 80 mm - KPS 42: 150 mm
KPS 90-SF1: 295 mm - KPS 90-SF2: 225 mm

SCHOCKKÜHL-/GEFRIERKOMBINATIONEN

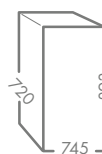
- CH Schockkühler mit eingebautem Kompressor
- SH Schockkühler/-froster mit eingebautem Kompressor
- CF Schockkühler für externen Anschluss
- SF Schockkühler/-froster für externen Anschluss

GRAM KPS SCHOCKKÜHLER/-FROSTER



CH SH

KPS 21 Schockkühler/-froster



KAPAZITÄT

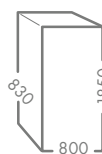
- ☼ Kühlen: 22 kg
- ☼ Gefrieren: 13 kg

Gestell: **5** Positionen für 1/1 GN & 40 x 60 cm Bäckereiroste



CH SH
CF SF

KPS 42 Schockkühler/-froster



KAPAZITÄT

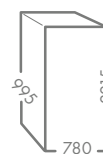
- ☼ Kühlen: 45 kg
- ☼ Gefrieren: 27 kg

Gestell: **10** Positionen für 1/1 GN & 40 x 60 cm Bäckereiroste



CH
CF

KPS 60 Schockkühler/-froster



KAPAZITÄT

- ☼ Kühlen: 60 kg

Gestell für den optionalen Einfahrwagen: **16** Positionen für 1/1 GN Roste



SF

KPS 90 SF-1/SF-2 Schockkühler/-froster



KAPAZITÄT

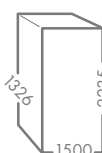
- ☼ Kühlen: 90 kg
- ☼ Gefrieren: 50 kg

Kapazität des Hordenwagens: **20 x** 1/1/1 GN-Wagen*



CF SF

KPS 120 Schockkühler/-froster



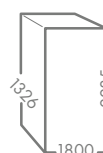
KAPAZITÄT

- ☼ Kühlen: 120 kg
- ☼ Gefrieren: 120 kg



CF SF

KPS 180 Schockkühler/-froster



KAPAZITÄT

- ☼ Kühlen: 180 kg
- ☼ Gefrieren: 180 kg

* Kompatibilität mit Hordenwagen: Rational CPC 201 (SF-1) - Hounö Typ 1.16/1.20 (SF-1) - Rational SCC 201 (SF-2), iCombi Pro & Classic 20-1/1 (SF-4)

UNVERZICHTBAR FÜR KOMFORT UND GESCHMACK

ZUVERLÄSSIG. LANGLEBIG. ERSCHWINGLICH.

Die Snowflake Schockkühler und Schockfroster wurden mit Blick auf das wirklich Wesentliche entwickelt: langlebige Materialien, robustes Design, perfekte Leistung und Komfort, wenn es um Reinigung und Wartung geht.

DER SCHUTZMODUS: HARD- UND SOFT-KÜHLEN

Kühlzyklen im HARD- und SOFT-Modus sind für alle Arten von Lebensmitteln möglich. Snowflake-Schockkühler können sowohl im „Hard Chill“- als auch im „Soft Chill“-Modus betrieben werden und eignen sich damit für eine Vielzahl an Produkten und Lebensmitteln.

FÜSSE
SBU 15 & SBU 20: 75–108 mm
SBU 40: 105–155mm

MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN

Edelstahl **C**

INNEN

Edelstahl **C**

IMMER AUF DEN PUNKT

Diese Serie wird oft von Restaurants, Produktionsküchen oder in der Lebensmittelproduktion gewählt, wenn effiziente und effektive Methoden zum Abkühlen und Gefrieren bereits portionierter Lebensmittel benötigt werden – immer auf den Punkt und mit perfektem Schutz für Geschmack und Textur während des gesamten Prozesses.

ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Gesundheits-
wesen*



Bildungs-
wesen



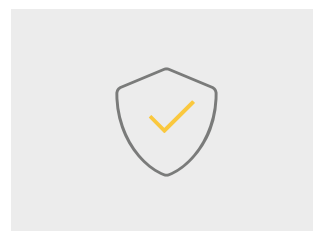
Hotellerie und
Gastronomie



Freizeit

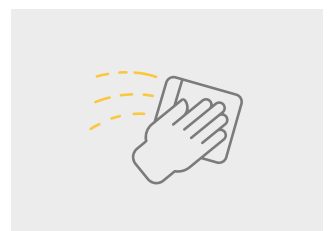
*Anwendungsbereich nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.
Nicht geeignet für Bio-Medizinische Zwecke.

LEBENSMITTELSICHER



Sobald ein Benutzer Lebensmittel in den Schockkühler stellt, startet ein vollautomatischer Zyklus. Keine Benutzeraktionen erforderlich – nach Abschluss des Kühlvorgangs wechselt das Gerät automatisch vom „Kühlmodus“ in den „Lagermodus“.

EINFACHE REINIGUNG



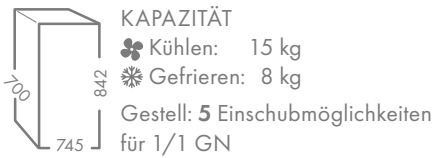
Leicht zu reinigender Edelstahl und glatte Oberflächen mit abgerundeten Innenecken, für hygienische Sauberkeit. Verdampfer und Ventilator leicht zugänglich. Sowohl die Türdichtung als auch das Einschubgestell lassen sich im Handumdrehen entfernen.

Edelstahl ist EN1.4301

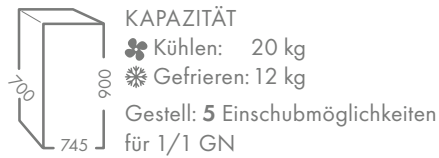
SNOWFLAKE-SCHOCKKÜHLER/-FROSTER



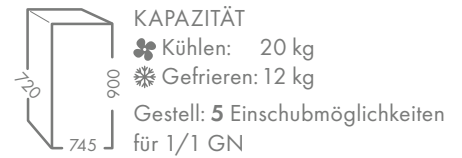
SBU 15 HL



SBU 20 HL



SBU 20 HT



SBU 40 HT



MULTIFUNKTIONS- SCHRÄNKE

SCHRÄNKE MIT 6 FUNKTIONEN

Gram Schnellkühler sind echte Multifunktionsschränke: Mit den raffinierten elektronischen Steuerungen können Sie zwischen sechs verschiedenen Funktionen wählen:

1. KÜHLUNG
2. TIEFKÜHLUNG
3. SCHNELLKÜHLUNG
4. SCHNELLFROSTUNG
5. KONTROLLIERTES AUFTAUEN
6. TROCKENKÜHLUNG

AUF FÜSSEN, ROLLEN ODER FÜR SOCKELMONTAGE



L1: 100–130 mm - L2 (Standard): 135–200 mm

C1: Rollen 110 mm - C2: Rollen 125 mm

Ohne Aufpreis für Sockelmontage vorbereitet.

MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN

Edelstahl

INNEN

Edelstahl

Edelstahl ist EN 1.4301

✓ Diese Serie kommt meist zum Einsatz, wenn kein klassischer Schockkühler erforderlich ist, aber die Vielseitigkeit eines Schnellkühlers gewünscht wird.

TEMPERATURBEREICH

LAGERUNG
-25/+10°C

SCHNELL-
KÜHLUNG
-30/+10°C

ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Gesundheits-
wesen*



Bildungs-
wesen



Hotellerie und
Gastronomie



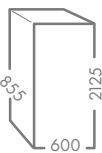
Freizeit

*Anwendungsbereich nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.
Nicht geeignet für Bio-Medizinische Zwecke.





KP 60 SCHNELLKÜHLER



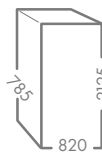
LEISTUNG

☘ Kühlung: 36 kg von +65° bis +10° in 180 min

🗑 Euronorm für Roste 40 x 60 cm
Geeignet für 1/1 G N-System



KP 82 SCHNELLKÜHLER



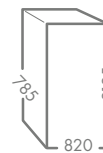
LEISTUNG

☘ Kühlung: 50 kg von +65° bis +10° in 180 min

🗑 2/1 GN QUER



U/KP 82 KOMBISCHRANK



LEISTUNG

☘ Kühlung: NA

Aufbewahrung (brutto): 286 Liter

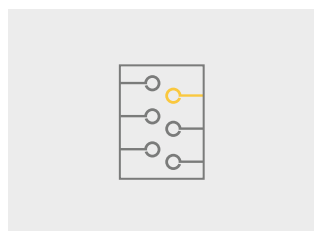
🗑 2/1 GN QUER

Intelligente Doppelfunktion:

Dieses Modell kann sowohl als Schnellkühler als auch zur Aufbewahrung genutzt werden. Eine Aufbewahrung im „universellen“ Temperaturbereich ist in der oberen Sektion möglich.

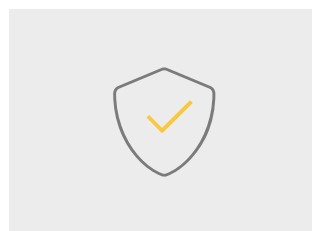


MULTIFUNKTIONAL



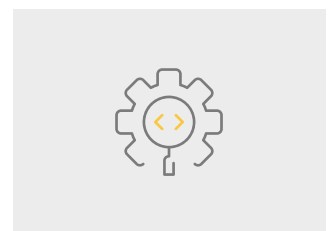
Multifunktionssschrank mit sechs Betriebsfunktionen. Wenn im Gerät kein Prozess abläuft, kann es als Lagerschrank verwendet werden.

LEBENSMITTELSICHER



Jederzeit sichere Temperaturen über ein effizientes Luftverteilungssystem, das bei jedem Öffnen der Tür eine schnelle Wiederherstellung der Temperatur gewährleistet.

EINFACHER BETRIEB



Diese Serie bietet zeit- oder temperaturgesteuerte Kühl-/Gefrierprozesse. Die voreingestellten Programme können direkt über das Display aufgerufen werden: Möglich sind „Soft Chill“ für Kühlung oder „Hard Chill“ für Schnellfrost.

BÄCKEREI

**SEIT GENERATIONEN
FÜR BÄCKEREIEN**

NUR DAS BESTE FÜR EMPFINDLICHE HOCHWERTIGE BACKWAREN

Generationen von Bäckereien, Konditoreien und Patisserien vertrauen bei Lagerung und Verarbeitung ihrer qualitativ hochwertigen Produkte auf die Gram Lagerschränke und Prozessgeräte. Dies ist uns eine große Ehre und tägliche Inspiration. Zur umfassenden GRAM BAKER-Serie zählen Kühl- und Tiefkühlschränke, Schnellkühler/-froster und Gärautomaten.

*Für erfolgreiche
Backtraditionen*

Dank des Gram Luftverteilungssystems herrscht im gesamten Schrank jederzeit die richtige und gleichmäßig verteilte Temperatur und Feuchtigkeit. Die Luft wird abgesaugt, gekühlt und wieder in den Innenschrank geleitet, wo sie um alle Lebensmittel zirkuliert. So sind unerwünschte Austrocknung und Verhäutung von Backwaren nahezu ausgeschlossen.



*3 Generationen von Gram Baker
Schränken, die seit 1991 in europäischen
Bäckereien genutzt werden.*



*„Das Ziel eines jeden
Bäckers muss es
sein, Kunden und
Mitarbeiter zu
Fans zu machen....
jeden Tag aufs Neue.“*



ERFOLGREICHE BACKTRADITION SEIT ÜBER 100 JAHREN

Torsten Wöbse übernahm 1996 gemeinsam mit seiner Frau den Betrieb von seinen Eltern. Er beschäftigt sich vor allem mit der Planung des Tagesgeschäfts und stellt die Weichen für die zukünftige Entwicklung der Bäckerei.

Der Gram-Gärschrank ist ein wichtiger Teil der Produktionskette: Darin werden die Backwaren perfekt fertig gestellt.

Die Touchscreen-Steuerung lässt sich ganz einfach bedienen. Der Gram-Gärschrank bietet verschiedene Standardprogramme für eine einfache Inbetriebnahme; zudem kann der Bäcker Programme anpassen und eigene Programme erstellen. Jederzeit ist ein übersichtlicher Einblick in den Prozessstatus gewährleistet.



Für ihre hochwertigen Brotsorten, Brötchen und Backwaren verwendet die Bäckerei regionale und saisonale Rohstoffe. Vormischungen werden in dieser Bäckerei überhaupt nicht verwendet.

BÄCKEREI WÖBSE

DAUELSEN, DEUTSCHLAND

Bäckerei Wöbse heute

Familienbäckerei der 4. Generation, 11 Filialen in Kirchlinteln und Verden

Ausgangsadresse

Hamburger Straße in Verden

Eigentümer

Torsten Wöbse

Gegründet

1902 von Friedrich Wöbse (Urgroßvater von Torsten Wöbse)

Eröffnung der Filiale in Dauelsen

2017

Gram-Geräte

GRAM BAKER GA 950 Gärautomat und Schnellkühler/Schnellfroster GRAM BAKER SF 550

Seit über 100 Jahren pflegt die Bäckerei Wöbse ihre berühmte Backtradition. Torsten Wöbse und seine Frau Astrid führen das erfolgreiche Familienunternehmen seit 1996 bereits in der vierten Generation.

Angeboten wird nicht nur eine umfangreiche Auswahl an Backwaren zum Mitnehmen, sondern auch ein warmes und einladendes Café in der Filiale. In dieser entspannten Atmosphäre lässt sich die große Auswahl an Kaffee- und Teespezialitäten, Kuchen, Sandwiches und Snacks herrlich genießen.



TECHNOLOGISCHE INNOVATIONEN FÜR IHRE BÄCKEREI- PRODUKTE

KURZER ÜBERBLICK

- ✓ Besondere Eigenschaften: Ideal für Bäckereien, Konditoreien und Patisseries
- ✓ Hohe Leistung: Perfekte Lagerbedingungen trotz häufigem Öffnen der Tür
- ✓ Perfekte Passform: nimmt Standard-Backbleche auf
- ✓ BAKER STANDARD, 625, 550, 950, 1500, 1808/2408, Schnellfroster/Lagerfroster/Lagerkühler (SF), Gärautomaten (GA): Ideal für den Einsatz in anspruchsvollen Arbeitsumgebungen, mit Klimaklasse 5 und für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen bis +40°C geeignet
- ✓ BAKER 610: Ideal für den Einsatz unter alltäglichen Arbeitsbedingungen, mit Klimaklasse 4 für Umgebungstemperaturen bis +30 °C



BAKER GA 950

TEMPERATURBEREICHE

M	F	SF	GA
-5 / +12°C	-25 / -5°C -22 / -10°C	-30 / +10°C	-25 / +40°C
Lagerkühler/ Sahneklima- schränke und Kühlische	Lagerfroster und Kühlische	Schnell- kühler/-froster	Gärautomaten

INNOVATIONEN IM DETAIL.....

- 1 | Standardmäßig mit beschichtetem Verdampfer. Das bedeutet Langlebigkeit und Vermeidung von Kosten
- 2 | Die Bedienelemente sind hinter der oberen Blende verborgen und spritzwassergeschützt
- 3 | Standardmodelle werden mit integriertem Türschloss geliefert
- 4 | Aluminiumprofile über die gesamte Breite geben zusätzliche Festigkeit und Haltbarkeit
- 5 | Abnehmbare Türdichtung für einfache Reinigung
- 6 | Selbstschließende Tür, die bei Öffnungswinkeln von mehr als 90° offen bleibt
- 7 | Auflagewinkel für Bäckereibleche. Diese können individuell positioniert werden
- 8 | Patentierter Pedal-Türöffner. Der gleiche Öffner kann links oder rechts montiert werden



ANWENDBEREICH



Bäckereien, Konditoreien und Patisserien

MIT FÜßEN, ROLLEN ODER FÜR SOCKELMONTAGE



L1: 100 - 130 mm - L2 (Standard): 135 - 200 mm
C1 (Standard): Rollen 110 mm - C2: Rollen 125 mm
Ohne Aufpreis für Sockelmontage vorbereitet.

SCHÜTZT DIE QUALITÄT



Sowohl Lagerschränke als auch Prozessgeräte haben integrierte Funktionalitäten, die die Qualität Ihrer Backwaren jederzeit bewahren.

Weitere Informationen finden Sie auf den folgenden Seiten.

NIEDRIGE BETRIEBSKOSTEN



Die energieeffiziente Kühltechnik kann zu täglichen Kosteneinsparungen beitragen.

EINGEBAUTE SICHERHEIT



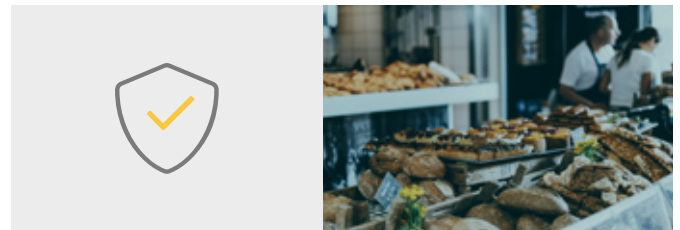
Steuerung mit Sicherheitsfunktionen: Türalarm, Alarme für hohe Temperaturen oder wenn der Kondensatorfilter gereinigt werden muss, um Überhitzung zu vermeiden. Die Steuerung hinter der oberen Blende ist perfekt spritzwassergeschützt.

MULTI-FUNKTIONELL



Der SF und der GA können auch als Schnellkühler/-froster, Lagerkühler, Lagerfroster oder Auftauschrank nach HACCP verwendet werden. Sie sind mit einer Trockenkühlfunktion ausgestattet.

OPTIMIERTE ANWENDUNGEN MIT ALLEN VORTEILEN VON GRAM



MODERNE DESIGNPRINZIPIEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die BAKER Lagerkühler und -froster von Gram basieren auf preisgekrönten Designprinzipien und innovativen Lösungen. Wesentlicher Bestandteil ist ein effizientes Umluftsystem, das indirekt kühlt und eine stabile Temperatur bietet, um so Ihre Backwaren zu schützen. Zusätzlich verfügen die elektronischen Steuerungen über Sicherheitsfunktionen für optimalen Schutz.

REACH-IN ODER ROLL-IN:

Die BAKER-Serie enthält auch Einfahr-Schränke („Roll-in“). Für die BAKER 1500-Serie (Einfahr-Lagerkühler, -Lagerfroster und Schnellkühler/-froster) sind Stikkenwagen erhältlich.

SCHUTZ FÜR IHRE QUALITÄTSBACKWAREN

Unsere Kühlschränke verhindern ein unerwünschtes Austrocknen der Backwaren durch einen indirekten Luftstrom des Umluftsystems. Bei niedrigerer Luftfeuchtigkeit wenden Sie die Trockenkühlfunktion an (M-Schränke). Oder nutzen Sie die Auftaufunktion für kontrolliertes Auftauen nach HACCP. Unsere Kältetechnik wurde entwickelt, um alle unerwünschten Qualitätsverluste Ihrer Produkte, wie z. B. Verhäutung oder Austrocknung, zu verhindern.



MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN

Edelstahl **C****

Edelstahl **C**

Weißes Finish **L*****

INNEN

Edelstahl **C****

ABS grau **ABS***

Edelstahl **C**
ABS grau **ABS***

*Nur BAKER 610 ** BAKER STANDARD: EN1.4016/AISI 430. Other series: Nickelfreier Edelstahl *** Nicht BAKER STANDARD



BAKER 610

ENERGIELABEL

- ☁ Sahne-Klimaschrank **C**
- ❄ Lagerfroster **E**

Inkl. 10 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm



BAKER 625

ENERGIELABEL

- ☁ Sahne-Klimaschrank **B**
- ❄ Lagerfroster **C**

Inkl. 20 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm



BAKER 550

ENERGIELABEL

- ☁ Sahne-Klimaschrank **B**
- ❄ Lagerfroster **C**

Inkl. 25 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm
Längseinschub



BAKER STANDARD

ENERGIELABEL

- ☁ Sahne-Klimaschrank **D**
- ❄ Lagerfroster **D**

Inkl. 15 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm
Längseinschub

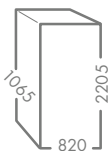


BAKER 950

ENERGIELABEL

- ☁ Einfahr-Lagerkühler **C**
- ❄ Einfahr-Lagerfroster **D**

Inkl. 25 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 80 cm / 60 x 40 cm

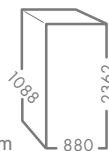


BAKER 1500 Einfahrschrank

ENERGIELABEL

Bis jetzt nicht klassifiziert

Für Stikkenwagen

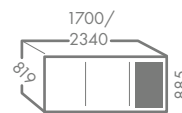


BAKER 1808/2408 (2/3 sections)

ENERGIELABEL

- ☁ Kühltisch **E D**
- ❄ Tiefkühltisch 1808 **D**

Inkl. 2/3 x 9 Paar Auflegewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm Längseinschub



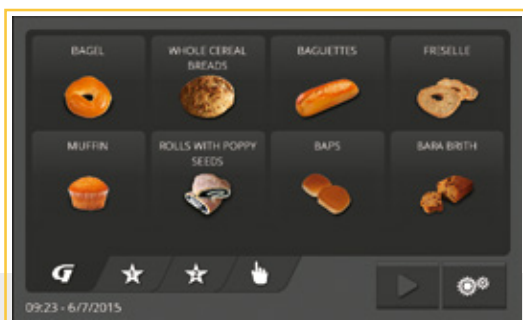
WORKFLOW, BEQUEME NUTZUNG UND OPTIMALE PROZESSUNTERSTÜTZUNG



GA-SERIE

Der Gram GA-Schrank ist ein computergesteuerter Gärautomat/ Gärschrank/Lagerkühler/Lagerfroster mit individueller Programmeinstellung.

Stellen Sie den GA so ein, dass der Teig außerhalb der Arbeitszeit geht. Im GA mit Dampferzeuger lassen Sie den Teig automatisch durch den gesamten Prozess vom gefrorenen oder gekühlten Teig bis zum backfertigen Teig gehen; dazu nutzen Sie die Temperatur-, Feuchtigkeits- und Zeiteinstellungen. Das Umluftsystem sorgt für gleichbleibende Kühlung und Temperaturstabilität und schützt auf diese Weise Ihre Backwaren. Verhäutung oder Austrocknung gehören nahezu vollständig der Vergangenheit an.

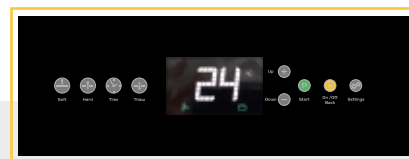


GA TOUCH-DISPLAY-STEUERUNG:

Das bedienerfreundliche Display ermöglicht zu jeder Zeit einen Überblick über die laufenden Prozesse. Für den einfachen Start kann der Anwender zwischen verschiedenen voreingestellten Programmen wählen. Zusätzlich ermöglicht das intuitive Bedienelement ein manuelles Setting für die individuellen Bedürfnisse.

SF-SERIE

Die SF-Serie umfasst multifunktionelle Schränke. Die SF-Schränke können als Schnellkühler/-froster, Lagerfroster, Lagerkühler oder Auftauschränke nach HACCP genutzt werden und verfügen über eine Trockenkühlfunktion.



STEUERUNG VON SCHNELLKÜHLER/-FROSTER:

mehrere Betriebsarten – Verwendung als Schnellkühler/-kühler oder als Lagerkühler/-froster. Alle Schränke der SF-Serie haben ein großes Display zur einfachen Überwachung der laufenden Prozesse.

EINFAHR-SCHRANK FÜR STIKKENWAGEN:

Der Baker SF 1500 ist ein Schnellkühler/-froster für Stikkenwagen. Als Material wird Edelstahl verwendet, und der Schrank wird mit beheiztem Boden und Einfahrrampe geliefert.



MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

AUSSEN

Edelstahl
Nickelfrei



INNEN

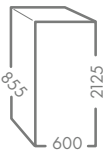
Edelstahl
Nickelfrei



GRAM PROZESS-GERÄTE



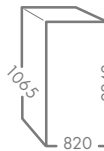
BAKER SF 550



ENERGIELABEL
Bis jetzt nicht klassifiziert
Inkl. **25** Paar Aufлагewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm
Längseinschub



BAKER SF 950

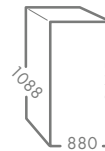


ENERGIELABEL
Bis jetzt nicht klassifiziert
Inkl. **25** Paar Aufлагewinkel
Blechmaß: 60 x 80/ 60 x 40 cm

Noch
nicht mit
natürlichem
Kältemittel
erhältlich



BAKER SF 1500

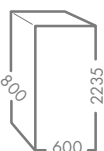


ENERGIELABEL
Bis jetzt nicht klassifiziert
Für Stikkenwagen

Noch
nicht mit
natürlichem
Kältemittel
erhältlich



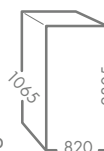
BAKER GA 550



ENERGIELABEL
Bis jetzt nicht klassifiziert
Inkl. **25** Paar Aufлагewinkel
Blechmaß: 60 x 40 cm Längseinschub



BAKER GA 950



ENERGIELABEL
Bis jetzt nicht klassifiziert
Inkl. **25** Paar Aufлагewinkel
Blechmaß: 60 x 80/60 x 40 cm



MARINE

**FÜR DIE
ANSPRUCHSVOLLEN
BEDINGUNGEN IN
KÜCHEN AUF
SCHIFFEN UND IM
OFFSHORE-BEREICH**

ZUVERLÄSSIG, SICHER, ROBUST

GRAM MARINE Schränke und -Tische wurden speziell für die anspruchsvollen Bedingungen in Schiffsküchen und im Offshore-Bereich entwickelt, wo Zuverlässigkeit, Leistung und Sicherheit im Vordergrund stehen. Lagerschränke, Tische oder Unterbauschränke in verschiedenen Größen und Ausführungen.



INGEBAUTE SICHERHEIT VON GRAM MARINE

Alle Marineroste sind an den Auflegewinkeln befestigt, damit sie sich auch bei schwerer See und beim Öffnen der Tür keinesfalls bewegen. Bei ruhiger See können die Roste leicht gedreht und herausgezogen werden. Sicher und bequem.

Sicherheit bei schwerer See



HERVORRAGENDE KÜHLLÖSUNGEN FÜR SCHIFFSKÜCHEN



MARINE PLUS 70

FRISCHE IN ANSPRUCHSVOLLEN UMGEBUNGEN: SCHRÄNKE UND KÜHLTISCHE FÜR MARINE UND OFFSHORE-ANLAGEN

Seit Jahrzehnten produziert und liefert Gram spezielle Kühllösungen für den Marine- und Offshorebereich. Die perfekt angepassten Modelle der ECO MARINE Serie sind ideal für die unterschiedlichsten Ansprüche unserer Kunden. Egal welche Spezifikation Sie benötigen, GRAM MARINE Geräte – Schränke und Kühlische – bieten zuverlässige, sichere und robuste Lösungen.

- ✓ Sie wurden für die anspruchsvollen Bedingungen und die Arbeit in Schiffsküchen entwickelt, wo Zuverlässigkeit, Leistung und Sicherheit im Vordergrund stehen. Schutzklasse: IP21
- ✓ Mit unterschiedlich großen Grundflächen und Bruttovolumina von 125 bis 614 Litern ist für praktisch jede professionelle Küche der richtige Schrank dabei. 230V/60Hz Kompressor als Standard oder 230V/50Hz ohne Aufpreis

TELLERFÜSSE

130–200 mm. Bodenbefestigung möglich.

- ✓ Betrieb unter anspruchsvollen Bedingungen, Klimaklasse 5: PLUS, TWIN und MIDI mit isolierter Tür
- ✓ Normalbetrieb, Klimaklasse 4: COMPACT 210 und 410 mit isolierter Tür, MIDI-Schränke
- ✓ Klimaklasse 3: COMPACT 210 und 410 mit Glastür

HAUPTMERKMALE: PLUS, TWIN UND MIDI

- 1 | Sicher und reinigungsfreundlich. Die Bedienelemente sind hinter der oberen Blende verborgen und perfekt spritzwassergeschützt
- 2 | Kompressor mit 50Hz oder 60Hz: So haben Sie maximale Flexibilität ohne Aufpreis
- 3 | Lebensmittelsicher: Dank des Luftzirkulationssystems ist die Temperatur jederzeit stabil
- 4 | Einfache Reinigung: abnehmbare Türdichtungen für einfache Reinigung
- 5 | Spezialelemente: spezieller, verriegelbarer Marinehandgriff
- 6 | Langlebig: robuste Edelstahl-Marineroste
- 7 | Antiallergische Materialien: nickelfreier Edelstahl
- 8 | Leicht abwischbar: Da der Innenboden abgerundete Ecken und glatte Oberflächen hat, kann das Gerät problemlos hygienisch sauber gehalten werden
- 9 | Stabilität: Tellerfüße für Bodenbefestigung bieten maximale Sicherheit



MAXIMALE SICHERHEIT BEI SCHWERER SEE
Alle Marineroste sind so befestigt, dass sie auch schwerer See standhalten.

ANWENDUNGS- BEREICH



Marine

TEMPERATURE RANGES

K	M	F	F
+2 / +12°C	-5 / +12°C	-22 / -5°C	-25 / -5°C
Kühlschrank	Kühlschrank (Frischfleisch/-fisch)	Tiefkühlschrank*	Tiefkühlschrank**

*COMPACT 210, 410 ** PLUS, TWIN, EURO, MIDI, GASTRO

PRAKTISCHE GLASTÜR

Alternativ auch Glastür möglich: für schnelle Übersicht und bequeme Nutzung. Erhältlich für alle Schränke.



MATERIALIEN & KOMBINATIONEN

PLUS, TWIN, MIDI, GASTRO

ALLE SERIEN

AUSSEN

Edelstahl **C**

INNEN

Edelstahl **C**

COMPACT

COMPACT 210, 410

AUSSEN

Edelstahl **C**

INNEN

PS weiß **PS**

MARINE-KÜHLTISCHE & -SCHRÄNKE

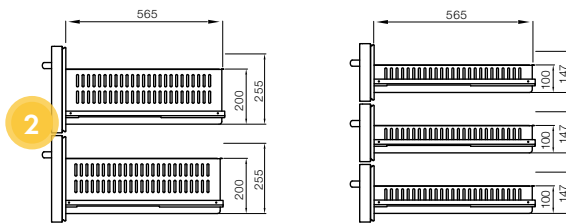


OPTIONEN FÜR DIE ARBEITSFLÄCHE

1. | Isolierplatte (ohne Arbeitsplatte)
 2. | Arbeitsplatte ohne Aufkantung
 3. | Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung
 4. | Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung
 5. | Saladetten-Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung
 6. | Saladetten-Arbeitsplatte mit oder ohne Nachtdeckel
- Zusätzlich kann ein Regal mit 2 Böden auf die Arbeitsplatte aufgesetzt werden.

MARINE-KÜHLTISCHE 1/1 GN - 2/3/4 KÜHLSEKTIONEN

K-Modelle: 2 Schubladen-Sets pro Sektion möglich:



Die Arbeitsplatten haben eine so genannte „Marine-Kante“, damit keine Flüssigkeiten in den darunter liegenden Schrank laufen können.

COMPACT-SCHRÄNKE KLEINE STANDFLÄCHE

COMPACT 210 und 410 – kleine Standfläche, nur 595 x 642 mm*



Einteilige Polystyren
Innenausstattung, leicht zu
reinigen.



*Für weitere Details siehe Abschnitt COMPACT auf Seite 30.

GRAM MARINE LAGERSCHRÄNKE & KÜHLTISCHE



KÜHLTISCHE 1407/1807/2207
(2/3/4 Sektionen) 1/1 GN LÄNGS



2 Sektionen: B 1289 - 4 Sektionen: B 2163



COMPACT 210/410

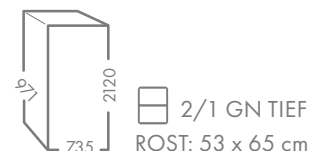


210. H 830



Kompressor
oben

MARINE PLUS 70

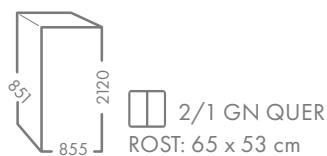


Abmessung inkl. Handgriff



Kompressor
oben

MARINE TWIN 82

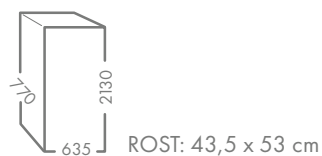


Abmessung inklusive Handgriff



Kompressor
unten

MARINE MIDI 60

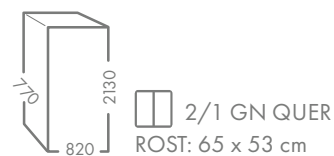


Abmessung inklusive Handgriff



Kompressor
unten

MARINE MIDI 82



Abmessung inklusive Handgriff





**WAS MICH INSPIRIERT,
EIN **BARKEEPER** ZU SEIN,
SIND DIE UNENDLICHEN
MÖGLICHKEITEN BEI
GESCHMACK UND TEXTUR**

Tess Posthumus

PREMIUM-EIS FÜR JEDE ANWENDUNG

Als einer der führenden Hersteller und Lieferant von gewerblicher Kühltechnik und Eisbereitern sind wir stolz auf unser umfassendes Portfolio an Eismaschinen, mit dem wir für jedes Unternehmen und jeden Bedarf die richtige Lösung finden.

Unsere Produktpalette reicht von Eiswürfelbereitern und Flockeneisbereitern über Nugget- und Crescent-Eisbereiter bis hin zu speziellen Eisbereitern, die außergewöhnliche Formen wie Kugeln, Herzen oder Sterne herstellen.


Alle Eisbereiter von Hoshizaki zeichnen sich durch die Einhaltung der anspruchsvollsten Hygiene- und Kontaminationsschutzstandards aus. Daher wird Hoshizaki-Eis nicht nur in Bars, Restaurants, Supermärkten und Hotels serviert, sondern kommt auch in Gesundheitseinrichtungen, Krankenhäusern, Laboren und Forschungseinrichtungen auf der ganzen Welt zum Einsatz.

„Für einen perfekten Cocktail möchte ich nur klares, hartes Eis ohne jeglichen Eigengeschmack verwenden.“

Tess Posthumus

Mitinhaverin von Flying Dutchman Cocktails Amsterdam und Hoshizaki Botschafterin







„Eis ist für unsere Zubereitungen unerlässlich, Gin Tonic zum Beispiel wird in einem breiten Ballonglas voller Eiswürfel serviert.“

ÜBER 1000 GIN-TONIC-KOMBINATIONEN

„The Tiger ist eine Bar mit einer „Tropicool“-Atmosphäre, und hier ist Gin die Grundlage aller Drinks. Serviert werden über 1000 Kombinationen von Gin und Tonic Water.“

Mit seiner Lage im bekannten und angesagten Viertel Saint-Germain-des-Prés ist The Tiger nicht einfach eine Cocktailbar.

Im Laufe der Zeit wandelte sich die Bar zu einem richtigen Club, in dem DJs mit House, Funk oder elektronischer Musik für gute Stimmung sorgen.



„Um unseren Gästen erstklassige Getränke anbieten zu können, müssen die hochwertigen Eiswürfel transparent sein und langsam schmelzen, damit sie den eigentlichen Geschmack des Cocktails verlängern.“





TIGER, BAR À GIN PARIS, FRANKREICH

Spezialität
Gin

Anschrift
13 Rue Princesse, 75006 Paris

Bar Manager
Elise Nepveu

Eröffnungsjahr
2015

Geräte von Hoshizaki
IM-240ANE Eiswürfelbereiter in Kombination mit einem FM-170AKE-N-SB Flockeneisbereiter auf einem B-801SA Vorratsbehälter.

Das Konzept hinter The Tiger unterscheidet sich von anderen Cocktailbars, denn es herrscht eine „Tropicool“-Atmosphäre. „Wir möchten bewusst gegen die übliche Regel für Cocktailbars verstoßen, dass man sich hier unter der Woche zu Dates trifft und am Wochenende Partys feiert.“



Das Personal in The Tiger serviert zwischen Freitag- und Samstagabend mindestens 300 bis 450 Cocktails. Dazu ist eine konstante, ununterbrochene Eisproduktion erforderlich. Ein Eiswürfelbereiter und ein Flockeneisbereiter auf einem Vorratsbehälter bilden die perfekte Kombination.



„Wir verbrauchen etwa 100 bis 150 kg Eiswürfel pro Tag. Wie bei vielen anderen Unternehmen an erstklassigen Standorten kommt es immer wieder zu Spitzenzeiten mit besonders hohem Eisverbrauch. Glücklicherweise produziert unser Eiswürfelbereiter von Hoshizaki das Eis schnell und kontinuierlich – so können wir jederzeit frische und köstliche Bubble Teas servieren.“



TEATIME!

„Eiswürfel sind eine sehr wichtige Zutat, und wir sind enorm auf eine stabile und kontinuierliche Produktion von hochwertigen Eiswürfeln angewiesen.“

Marc betreibt zwei Chatime-Niederlassungen in Paris und hat für beide Standorte jeweils einen Eiswürfelbereiter von Hoshizaki angeschafft.



Bei Jung und Alt ist der hauseigene Chatime-Drink besonders beliebt: hübsche Tapiokaperlen in Eismilch. Wie viele andere Spezialdrinks wird auch dieser Drink mit einem aufregenden Topping serviert, den so genannten „Perlen“ aus natürlichem Tapioka.



CHATIME, TEASALON

PARIS, FRANKREICH

Spezialität
Bubble Teas

Anschrift
33 Rue de Richelieu, 75001 Paris
Ursprünglich aus Taiwan stammende Kette,
in über 25 Ländern mit mehr als 1000
Niederlassungen aktiv

Eigentümer
Marc

Eröffnungsjahr
2015

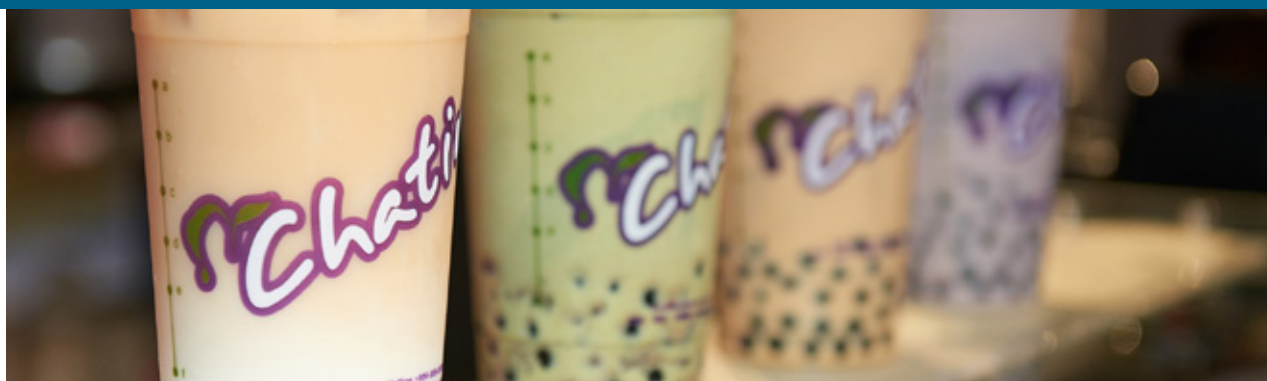
Geräte von Hoshizaki
IM-240AWNE Eiswürfelbereiter auf einem
B-140SA Vorratsbehälter

Chatime ist die erste globale Bubble-Tea-Franchise-Kette. Dieses Bubble-Tea-Café in einer der besten Lagen von Paris wird täglich von Hunderten von Gästen besucht. Der Name sagt alles: Das Wort „Cha“ ist Chinesisch und bedeutet Tee. So bedeutet der Name dieser schnell wachsenden Kette im Grunde „Teatime“. Ab 2018 betreibt Chatime über 1000 Niederlassungen auf der ganzen Welt, wobei regelmäßig neue Standorte hinzukommen.



„Bei Chatime bieten wir eine große Auswahl Bubble Teas an. Die Grundlage sind verschiedene Teesorten, die mit unterschiedlichen Toppings und Zutaten ein aufregendes Finish erhalten.“

Am beliebtesten ist der klassische Tee mit Milch mit oder ohne Tapiokaperlen, Fruchtgelees oder sogar roten Bohnen als Garnitur auf den einzelnen Getränken.“



„Eines der wichtigsten Elemente in der Erholungsphase für einen professionellen Turmspringer ist der Einsatz von Eiswürfeln.“



EISWÜRFEL HELFEN IM DIVE LONDON AQUATICS CLUB IN DEN ERHOLUNGSPHASEN

Jane kam 2014 in den Dive London Aquatics Clubs, nachdem sie bereits Turmspringer-Teams auf der ganzen Welt trainiert hatte. Als erfahrene Trainerin weiß sie, wie wichtig die Erholungsphase für die Springer ist. Ein wesentlicher Bestandteil bei der Regeneration ist die Bekämpfung von Muskelkater, z. B. indem die Muskeln gekühlt werden, um die Schwellung zurückzudrängen. Dies ist besonders vorteilhaft für die Springer, die vom 10-Meter-Turm springen.

Von großen Namen wie Tom Daley, Grace Reid und Robert Birch bis hin zu den Nachwuchstalenten des Clubs: Das Eis von Hoshizaki ist aus dem Trainingsalltag und den Wettbewerben im Dive London Aquatics Club nicht mehr wegzudenken.



„Wir füllen das Eis in kleine Beutel und binden sie mit Frischhaltefolie als kalte Kompressen fest, insbesondere am Trizeps und an den Beinen. Wenn das Eis 15–20 Minuten lang die Muskeln kühlt, spürt unser Team wirklich erhebliche Vorteile.“



LONDON AQUATICS CENTER

QUEEN ELIZABETH OLYMPIC PARK, LONDON

Gründung

Dive London Aquatics Club im London Aquatics Centre

Einrichtungen

One-Stop-Shop für die Athleten mit zwei Wettkampfhallenbädern, einem Sprungbecken und modernsten Fitness-Einrichtungen mit Physio-, Therapie- und Reha-Bereich

Cheftrainerin der Leistungssportler

Jane Figueiredo

Eröffnungsjahr

Die einstigen Anlagen der Olympischen Sommerspiele 2012 und der Paralympics sind seit dem 1. März 2014 für die Öffentlichkeit zugänglich.

Geräte von Hoshizaki

IM-45CNE Eiswürfelbereiter

Im Schwimmcenter trainiert der Dive London Aquatics Club, über den in Zusammenarbeit mit British Diving Sportler ihren Weg von der Tom Daley Diving Academy bis in regionale, nationale und internationale Wettkämpfe finden können. Der Club hat 72 Springer (2018) mit Erfahrungen von einfacher Vereinsebene bis zu olympischem Niveau.



Bevor der Hoshizaki-Eiswürfelbereiter installiert wurde, mussten Jane und ihr Team Eis bei externen Lieferanten vorbestellen. Jetzt können sie mit ihrem eigenen Eisbereiter jederzeit auf qualitativ hochwertiges Eis vertrauen – zu jeder Zeit. Dies allein ist schon ein großer Vorteil, nicht nur beim Training, sondern auch bei Wettkämpfen und Events.





„Der Mehrwert, den Hoshizaki zum Erlebnis meiner Gäste beiträgt, übersteigt bei weitem die anfängliche Investition.“



HERRLICHE GETRÄNKE IN SCHÖNEN GLÄSERN...PERFEKTE KLARE EISWÜRFEL

„Hoshizaki ist das einzige Unternehmen, das ich kenne, das sehr konsistent immer das Produkt liefert, das ich will und brauche – klares Eis, bei jedem Eiswürfel.“

„Größte Klarheit ist entscheidend für den Look des fertigen Drinks. Wenn das Eis fantastisch aussieht, präsentiert es alle wunderbaren Drinks, die Sie mixen möchten.“

Myles kann auf mehr als 20 Jahre Erfahrung in Bars und bei der Zubereitung von Getränken zurückblicken. Seit seinen ersten Schritten bei Mixology arbeitet er ausschließlich mit Hoshizaki-Eisbereitern und wurde im Laufe der Zeit zu einem echten Hoshizaki-Kenner. „Die Maschinen sind extrem zuverlässig, so dass sie keine regelmäßigen Wartungsarbeiten benötigen, aber der Service kommt immer prompt und ist hocheffizient“, berichtet der Barbesitzer und Berater von Bars.





THE MIXOLOGY GROUP

BRIGHTON, ENGLAND

Spezialitäten

Unternehmen für Beratung & Schulungen rund um Drinks

Anschrift

Rear of 64 Davigdor Road,
Brighton

Gründer

Myles Cunliffe gründete mit seiner Frau Zoe die Mixology Group

Eröffnungsjahr

2010

Geräte von Hoshizaki

IM-240ANE-HC Eisbereiter,
IM-65NE-Q Kugeleisbereiter

Die Mixology Group ist spezialisiert auf die Schulung von Mitarbeitern in allen Bereichen einer Bar: von der Mixology und den Cocktails über die Leitung einer Bar bis zum zertifizierten „Whisky Ambassador“. Das Unternehmen arbeitet auch mit großen Getränkemarken zusammen, wenn es um Forschung & Entwicklung rund um neue Getränke, Mischungen und Kombinationen geht. Nicht zuletzt hat sich die Mixology Group als zuverlässiger Anbieter von Barpersonal für alle Arten von Events, Partys und Festen einen Namen gemacht.



Zur Bedeutung der Eiswürfel erklärt Myles: „Die Menschen unterschätzen die Bedeutung von wirklich gutem Eis. Da die Hälfte des Glasvolumens mit Eis gefüllt wird, ist es wichtig, dass das Eis möglichst klar und dicht ist. Wässriges, trübes Eis ist in einem gut zubereiteten Drink einfach nicht akzeptabel.“



In der Bar „The Mixology Group“ in Brighton stehen zwei Eisbereiter, der klassische IM-Eiswürfelbereiter und der berühmte Kugeleisbereiter. „Dabei geht es nicht nur um die Optik“, erklärt Myles, „denn Kugeleis hat eine kleinere Oberfläche als quadratisches Eis, und so wird die Schmelzzeit noch weiter verkürzt. Und es sieht im Glas einfach spektakulär aus.“



„Wenn es um Eisbereiter geht, würden wir uns niemals anders entscheiden.“

DREIFACH GEFILTERTES WASSER AUS SCHOTTLAND & DIE BESTEN EISBEREITER

Vorverpackte Eiswürfel und Nuggeteis in großen versiegelten Beuteln mit 12 kg oder kleineren mit 2 kg: Das liefert The Edinburgh Ice Co. in ganz Großbritannien aus.

Mit sechzehn Hoshizaki IM240-Eisbereitern kann das Team bis zu drei Tonnen Eiswürfel pro Tag produzieren – das ist die maximale Kapazität.

„Natürlich könnten wir große Maschinen für die Massenproduktion von Eis verwenden, aber sie bringen einfach nicht die gleichen Ergebnisse bei der Qualität der Eiswürfel. Bei uns geht es nur um die Qualität, und wir werden keine Kompromisse bei perfekten Eiswürfeln oder Eisnuggets machen.“





THE EDINBURGH ICE COMPANY

EDINBURGH, SCHOTTLAND

Spezialitäten

Eiswürfel für Gastronomie und Events

Anschrift

1 Summerhall Pl, Edinburgh

Gründer

Ilanna Middleton und Rhys Ferguson

Eröffnungsjahr

2014

Geräte von Hoshizaki

Sechzehn Hoshizaki HC-Eiswürfelbereiter
IM-240ANE-HC

Das engagierte Gründer-Duo der Edinburgh Ice Company wollte eine Nische im Markt für Qualitätseis besetzen, und begann zunächst mit der Belieferung von Bars, Restaurants, Hotels, Festivals und Events mit Eis für die Zubereitung von Drinks. Ilanna und Rhys haben im Laufe ihres Berufslebens umfangreiche Erfahrungen in der Eventbranche und im Gastgewerbe gesammelt und verfügten über solides Wissen rund um die Stadt und ihre Bars, Pubs und hochkarätigen Events.



Ein Talent für das Schnitzen mit Eis eröffnete neue Möglichkeiten im ganzen Land, vor allem als einziger Eisschnitz-Künstler in Schottland.

So beschreiben die Eigentümer ihr Geschäftsmodell: „Wir eilen zu Hilfe, wenn in einer Bar oder bei einer größeren Veranstaltung der Eisbereiter ausfällt und nicht mehr richtig funktioniert. Außerdem liefern wir Eis höchster Qualität bei unerwartet hohem Verbrauch oder zu Stoßzeiten.“

„Wir sind sehr stolz darauf, dass wir für unsere Eiswürfel und unser Nuggeteis nur Maschinen von Hoshizaki verwenden. Tatsächlich sind wir so begeistert von diesen Geräten, dass wir Hoshizaki auf unseren Lieferwagen, Uniformen, Webseiten, Merchandising-Produkten und in unseren Social Media-Inhalte präsentieren.“ erzählt Ilanna.



DIE SECHS SEITEN DES KÜHLENS IN PERFEKTION

DER MARMOREFFEKT:

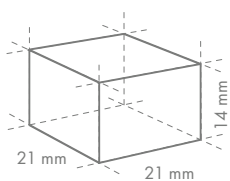
Das Erscheinungsbild der Hoshizaki-Eiswürfel zeichnet sich durch saubere Kanten und Transparenz aus, die einen Marmoreffekt erkennen lässt. Dieser Marmoreffekt tritt auf, wenn die **ZELLWÄNDE** die Ausdehnung des gefrierenden Wasser an allen Seiten blockieren, während bei der Herstellung des Würfels Temperaturen bis zu -30°C erreicht werden. Bei sinkenden Temperaturen dehnt sich das Wasser weiterhin aus und es bildet sich eine Marmorstruktur, die auf die extreme Dichte und Kompaktheit jedes einzelnen Würfels hinweist.

LERNEN SIE HOSHIZAKI-EISWÜRFEL KENNEN

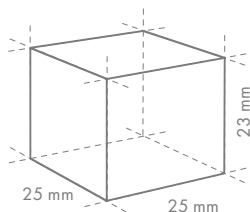
Jedem Barkeeper ist bewusst, wie wichtig die Eisqualität für sein Handwerk ist, und wie sich verschiedene Geschmacks- und Texturschichten in einem Cocktailglas erzeugen lassen. Spirituosen und Zutaten höchster Qualität sollten ausschließlich mit perfekten Eiswürfeln serviert werden. Hoshizaki-Würfel sind extrem kompakt, geschmacksneutral, von stets gleichbleibender Form und sie schmelzen langsam: Nur so ist genau die richtige Verdünnung möglich – eine Kombination von allem, was ein Barkeeper hinsichtlich Ästhetik, Geschmack und Funktionalität von Eis braucht.

Wir sind stolz darauf, die Technologie hinter diesen dichten und außergewöhnlich harten Eiswürfeln anzubieten und kontinuierlich zu perfektionieren. Da die Würfel innerhalb **EINES GESCHLOSSENEN ZELLSYSTEMS** einzeln gebildet werden, entsteht keine unerwünschte Brückenbildung zwischen den einzelnen Würfeln.

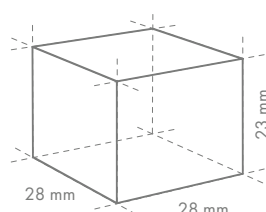
WÜRFELGRÖSSEN



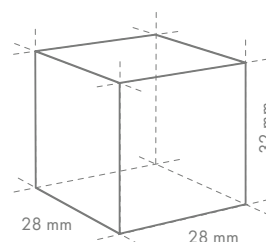
Würfelgröße: **XS**
Gewicht: 6 g



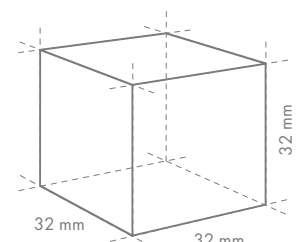
Würfelgröße: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgröße: **M**
Gewicht: 17 g



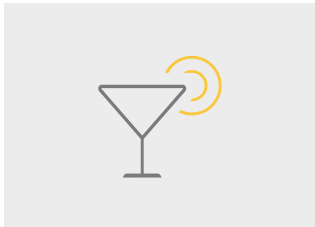
Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g



Würfelgröße: **XL**
Gewicht: 31 g

BEI DER HERSTELLUNG DER HOSHIZAKI-EISWÜRFEL SIND DREI HAUPTMERKMALE ENTSCHEIDEND:

PERFEKTER GESCHMACK



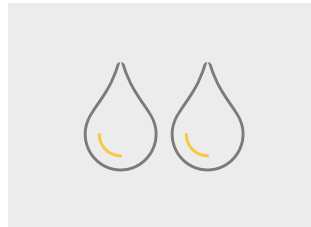
Da die Eiswürfel keinerlei Verunreinigungen aufweisen, kühlen sie perfekt und geschmacksneutral in allen kulinarischen Bereichen, ohne den Geschmack Ihrer Kreation zu beeinträchtigen.

PERFEKTE FORM



Jeder Würfel wird einzeln durch genau dosiertes Frischwasser in einer geschlossenen Zelle hergestellt, sodass größtmögliche Kompaktheit in perfekter Würfelform erreicht wird.

PERFEKTE VERDÜNNUNG



Während des Gefrierens blockieren die Wände der Zelle die Ausdehnung des Wassers. Dadurch werden die Hoshizaki-Eiswürfel außergewöhnlich kompakt und hart, so dass sie genau die richtige Verdünnung von Cocktails und Longdrinks ermöglichen.

ANWENDUNGSBEREICHE



Hotellerie, Gastronomie



Catering



Marine



Freizeit



Gesundheitswesen



Bildungswesen



Lebensmittelverarbeitung

DER VERGLEICH! JETZT UPGRADEN - UND BETRIEBSKOSTEN SENKEN!



	KONKURRENZ-GERÄT 1	KONKURRENZ-GERÄT 2	IM-30CNE-HC
⚡ Energieverbrauch	400 W/h	290 W/h	230 W/h
💧 Wasserverbrauch	0,09 m ³ /24 Std.	0,13 m ³ /24 Std.	0,07 m ³ /24 Std.
<i>Gesamtkosten nach 8 Jahren*</i>	€ 8.322,-	€ 6.979,-	€ 5.052,-

	KONKURRENZ-GERÄT 1	KONKURRENZ-GERÄT 2	IM-240DNE-HC
⚡ Energieverbrauch	1850 W/h	1400 W/h	930 W/h
💧 Wasserverbrauch	0,37 m ³ /24 Std.	0,40 m ³ /24 Std.	0,32 m ³ /24 Std.
<i>Gesamtkosten nach 8 Jahren*</i>	€ 37.814,-	€ 30.368,-	€ 20.966,-

Wir haben unsere HC-Modelle mit Konkurrenzgeräten verglichen, die identische Produktionskapazitäten aufweisen.

*Strom: € 0,25/kWh - Wasser: € 5/m³
Quelle: Marktstudie von Hersteller-Websites

DIE LANGLEBIGEN & ZUVERLÄSSIGEN HOCHLEISTUNGSGERÄTE

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Alle Würfeisbereiter haben eine elektronische Steuerung, um einen optimalen Eisherstellungsprozess, auch unter wechselnden Bedingungen, zu gewährleisten. Ohne zusätzliche manuelle Anpassungen produzieren unsere Würfeisbereiter große Mengen an Eiswürfeln in gleichbleibend hoher Qualität. Da zu Beginn der Eisherstellung, optimalerweise in Verbindung mit Filtersystemen, alle Verunreinigungen aus dem Wasser entfernt werden, kommt es bei Hoshizaki-Geräten praktisch nicht zu Fehlfunktionen aufgrund von Verkalkungen. Dank des natürlichen Kältemittels R290 weisen Hoshizaki Eiswürfelmaschinen eine verbesserte Energieeffizienz auf.

Darüber hinaus natürliche HC-Kältemittel nur ein minimales Treibhauspotenzial im Vergleich zu Maschine mit herkömmlichen HFC-Kältemitteln. Dies wirkt sich positiv sowohl auf die Umwelt als auch auf Ihr Budget aus. Wie alle Eisbereiter von Hoshizaki sind auch die Würfeisbereiter HACCP-zertifiziert und erfüllen kontinuierlich die höchsten Gesundheits-, Sicherheits- und Hygienestandards. Da Hoshizaki-Würfeisbereiter in mehreren steckerfertigen, modularen und stapelbaren Optionen erhältlich sind, ist diese Produktreihe als echter Allrounder für alle Anforderungen, Zwecke, Standorte und Budgets geeignet.

STABILE MATERIALIEN UND LANGLEBIGES DESIGN



Die Geräte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Die magnetische Wasserpumpe ohne Direktkupplung z.B. verhindert Undichtigkeiten im Wasserkreislauf und verbessert die Lebensdauer des Geräts.

NIEDRIGER ENERGIEVERBRAUCH



Der Einsatz des natürlichen HC-Kältemittels R290 senkt den Gesamtenergieverbrauch unserer Würfeisbereiter deutlich.

PRODUKTIONS- KAPAZITÄT



Die Reihe umfasst Würfeisbereiter mit Produktionskapazitäten von 22 bis 240 kg pro Tag.

HÖCHSTE HYGIENESTANDARDS & EINFACHE WARTUNG



Die Außenseiten bestehen aus Edelstahl. Der geschlossene Wasserkreislauf bietet maximalen Schutz vor Verunreinigungen jeglicher Art. Alle Maschinen lassen sich einfach bedienen, reinigen und warten.

Wassergekühlte
Modelle
BALD ERHÄLTlich



Steckerfertig

IM-21CNE-HC

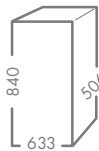


Produktionskapazität/24 Std.*:
25 kg
Behälterkapazität: 11,5 kg
Würfelgröße: **L**



Steckerfertig

IM-65NE-HC

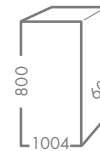


Produktionskapazität/24 Std.*:
62 kg
Behälterkapazität: 26 kg
Würfelgröße: **S L**



Steckerfertig

IM-100CNE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
105 kg
Behälterkapazität: 38 kg
Würfelgröße: **M L XL**



Steckerfertig

IM-240NE-HC

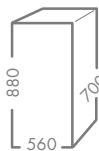


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Behälterkapazität: 110 kg
Würfelgröße: **L**



Modular

IM-240ANE-HC



Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Würfelgröße: **XS M L XL**



Stapelbar

IM-240DNE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
210 kg. Es können mehrere
Maschinen gestapelt werden.
Würfelgröße: **XS M L XL**

*Sofern nicht anders angegeben, bezieht sich die angegebene Produktionskapazität auf die Mengen, die in der Standardwürfelgröße L produziert werden

MAXIMALE **VIELSEITIGKEIT** FÜR UNENDLICH VIELE ANWENDUNGEN

EISBEREITER FÜR FLOCKEN- UND NUGGETEIS

Unsere Flocken- und Nuggeteisbereiter gehören zu den wahren Allroundern unter den Hoshizaki-Maschinen. Diese besonders leistungsstarken, langlebigen und nachhaltigen Eisbereiter sind in verschiedenen Branchen sehr beliebt, z. B. in der Lebensmittelzubereitung und -verarbeitung sowie bei Hotels, Bars, Restaurants und Cateringunternehmen.

Da die Flocken- und Nuggeteisbereiter das gesamte Wasser, das in die Maschine einläuft, zu Eis verarbeiten, entspricht der Wasserverbrauch der Eisproduktion. Darüber hinaus kommt in

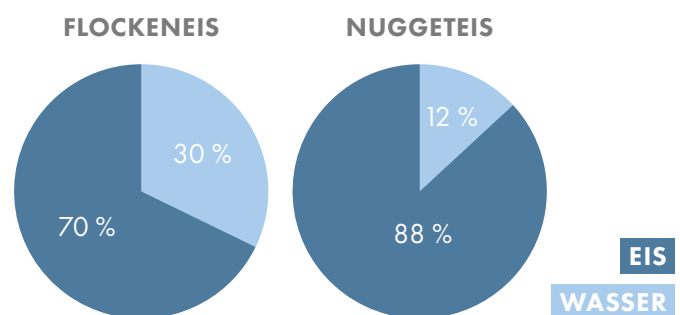
nahezu allen Hoshizaki Flocken- und Nuggeteisbereitern das natürliche Kältemittel R290 zum Einsatz, das umweltfreundlich und energieeffizient ist.

Das Flockeneis von Hoshizaki, das erwiesenermaßen keinerlei Verunreinigungen aufweist und selbst die strengsten Hygieneanforderungen erfüllt, wird sogar für den Transport von Spenderorganen und für andere medizinische Zwecke verwendet.

EIS-WASSER-VERHÄLTNIS

Der Hauptvorteil von Flockeneis von Hoshizaki besteht darin, dass bei der Auslage von frischem Fisch oder anderen Lebensmitteln kein „Gefrierbrand“ auftritt. Der Presskopf im Inneren des Flockeneisbereiters sorgt nur für eine leichte Verdichtung und erzeugt so das typische Hoshizaki-Flockeneis.

Zur Herstellung von Nuggeteis sorgt der Presskopf für eine stärkere Verdichtung und erzeugt so **härtere und trockenere einzelne** Eis-Nuggets.



PERFEKTER GESCHMACK UND HYGIENE



Da Hoshizakis Flocken- und Nuggeteis keinerlei Verunreinigungen aufweist, kühlt es perfekt und geschmacksneutral in allen kulinarischen Bereichen. Ebenso wird dieses Eis auch für medizinische Anwendungen genutzt.

VIELSEITIGKEIT



Hoshizaki-Eisbereiter können entweder Flocken- oder Nuggeteis produzieren. Beide Eistypen sind ausgesprochen vielseitig. Der Einsatz reicht über Lebensmittelproduzenten sowie in Hotels, bis hin zu Bars und Restaurants.

NACHHALTIGKEIT



In den Flocken- und Nuggeteisbereitern kommt das natürliche Kältemittel R290 zum Einsatz. Darüber hinaus wird das gesamte Wasser in Eis umgewandelt, und so tragen diese Eisbereiter bei jedem Zyklus dazu bei, Wasser zu sparen.

ANWENDUNGS- BEREICHE



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Gesundheits-
wesen



Marine



Lebensmittelverarbeitung



LEISTUNGSSTARKE KÄLTE - DIE UNVERZICHTBAREN ALL-ROUNDER

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Ein wichtiges Konstruktionselement unserer Flocken-Eisbereiter ist die extrem robuste Förderschnecke – das härteste Arbeitselement in allen Flocken-Eisbereitern. Der Innenraum der Flocken-Eisbereiter ist so konzipiert, dass in und an der Maschine keine Verkrustungen, Verkalkungen und bakterielle Verunreinigungen auftreten.

Die Schnecke besteht aus Edelstahl, während die Lager aus Karbon gefertigt sind. Die langlebigen Materialien tragen dazu bei, dass die Maschinen auch in feuchten und anspruchsvollen Umgebungen optimal funktionieren und praktisch und einfach zu reinigen sind.

Vorteile: längere Lebensdauer und geringere Wartungskosten.

Die Eisbereiter von Hoshizaki sind computergesteuert, so wird das Eisbereitungsverfahren unter den unterschiedlichsten Bedingungen optimal kontrolliert, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind.

Ein leicht zu reinigender Luftfilter ermöglicht es dem Bediener, häufige Reinigungen vorzunehmen, was die Lebensdauer der Produkte verlängert und die Häufigkeit und Kosten von Wartungsarbeiten reduziert.



Steckerfertig



FM-80KE-HC/HCN



Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 85 kg - Nugget: 75 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 26 kg - Nugget: 32 kg

Steckerfertig



FM-120KE-HC/HCN



Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 125 kg - Nugget: 110 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 26 kg - Nugget: 32 kg

Steckerfertig



FM-120KE-50-HC/HCN

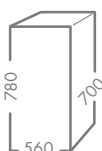


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 125 kg - Nugget: 110 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 57 kg - Nugget: 65 kg

Modular



FM-150AKE-HC-SB/HCN

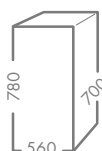


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 150 kg - Nugget:
140 kg

Modular



FM-300AKE-HC/HCN-SB

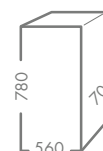


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 300 kg - Nugget: 250 kg

Modular



FM-480AKE-HC-SB/HCN-SB



Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 450 kg - Nugget: 380 kg



ENTDECKEN SIE DIE NEUE GENERATION

EINZIGARTIGE REINHEIT – DER TYPISCHE HOSHIZAKI- EISWÜRFEL... MIT „EDGE“

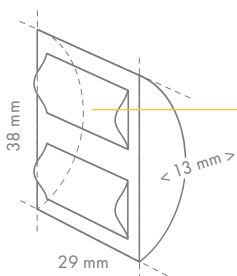
Wie die Original-Crescent-Eisbereiter produziert auch die neue Generation mit „EDGE“ klares, halbmondförmiges Eis. Die einzigartige Form wird mit einer Innentemperatur von -25°C von innen nach außen aufgebaut und kann zum Kühlen von Getränken, für die Auslage von Produkten und Flaschen sowie zum Kochen verwendet werden.

Eines der auffälligsten Merkmale unseres Crescent-EDGE-Eises ist seine runde Form und die flache Unterseite mit zwei kleinen

Winglets (Wölbungen). Diese Form ist perfekt zum Kühlen von Getränken, da sie keinen Eigengeschmack hat, absolut klar ist und langsam schmilzt.

Dank seiner runden, aber dennoch kantigen Form bildet das Crescent-Eis von Hoshizaki keine Brücken im Vorratsbehälter, sondern kann jederzeit für die sofortige Verwendung leicht herausgenommen werden.

CRESCENT-EIS



KM-EDGE-Eiswürfel
Gewicht: 10 g

Das Crescent-Eis hat **Winglets**. Ansonsten hat es die gleichen Eigenschaften wie das bisherige KM-Eis (Klarheit, Reinheit, Temperatur, Rundheit).



FLASCHENKÜHLUNG OHNE BESCHÄDIGUNGEN

Das Eis ist hart und kompakt, aber dank der glatten, runden Oberfläche ist es ideal zur Vermeidung von Schäden an Flaschen und Etiketten.



APPETITLICHE AUSLAGE

Durch das kristallklare Eis können Sie Ihre Waren vollständig mit Eis bedeckt und damit perfekt geschützt präsentieren, dennoch sind die Produkte für Ihre Kunden sichtbar.



KÜHLUNG VON GETRÄNKEN

Durch 0 % Verunreinigungen ist das Eis absolut geschmacksneutral und damit die optimale Grundlage für Ihre Cocktailkreationen.



OPTIMALE EISTEMPERATUR

Die Temperatur des Eises liegt bei genau 0°C, so wird „Gefrierbrand“ vermieden. Da das Eis ist völlig klar ist, können Sie Ihre Waren vollständig mit Eis bedeckt präsentieren. All das trägt dazu bei, dass rund um Ihre empfindlichen und schützenswerten Lebensmittel stets optimale Temperaturen herrschen.



DIE „EDGE“-FORM

Die unübertroffene Eigenschaft des Crescent-Eises von Hoshizaki ist seine einzigartige Form, dank der Post-Mix-Softdrinks spritzfrei eingeschenkt werden können. Zudem ist es das wirtschaftlichste Eis, da sich der Drink optimal um das Eis verteilt.



KEINE BRÜCKENBILDUNG

Die runden Kanten des Eises verhindern ein Zusammenfrieren in Getränkeköhlern oder bei der Präsentation von Frischfleisch, Frischfisch oder auf Buffets. Frische Produkte oder Buffetschalen können neu befüllt werden, ohne Textur und Geschmack der Produkte zu beeinträchtigen.



ANWENDUNGSBEREICHE



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Gesundheits-
wesen



Lebensmittel-
verarbeitung



Marine



EVERCHECK

- Speziell entwickelt für die Crescent-Eisbereiter
- Optischer und akustischer Alarm, wenn Wartung erforderlich ist
- Die wichtigsten Service- und Wartungsarbeiten können von vorne durchgeführt werden
- Die Steuerungen befinden sich in trockener Umgebung, was die Zuverlässigkeit der elektrischen Komponenten deutlich verbessert



CYCLESAYER

- Die Crescent-Eisbereiter von Hoshizaki produzieren die gleiche Menge Eis in der Hälfte der Zyklen
- Weniger Zyklen pro Tag führen zu längerer Lebensdauer und höheren Gewinnen
- Anzahl der Betriebszyklen in 24 Std. bei gleicher Eismenge um die Hälfte reduziert (im Vergleich zu Konkurrenzgeräten)

DAS TYPISCHE HOSHIZAKI-EIS

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Der doppelseitige Verdampfer in allen KM-Maschinen besteht aus Edelstahl – dem besten Material für Langlebigkeit, Lebensmittelsicherheit und Reinigung ohne Beschädigung des Geräts.

Durch die vergrößerte Stahloberfläche des verbesserten Verdampfers sind die Crescent-EDGE-Eisbereiter sogar noch leistungsstärker als frühere Generationen, was Produktionszyklen und -kapazitäten betrifft. Dank ihrer kompakten Parameter sind die steckerfertigen Modelle die perfekte Lösung für kleine Räume. Das intelligente Plug-and-Play-Design garantiert eine besonders einfache und schnelle Inbetriebnahme.

Bedienkomfort und Lebensmittelsicherheit stehen stets im Fokus und alle Einheiten (auch der Luftfilter) sind bequem von der Vorderseite aus zugänglich. Beachten Sie, dass regelmäßiges Reinigen die Nutzungsdauer Ihrer Maschine verlängert.

Der vollständig automatisierte, digitale Eisherstellungsprozess kommt ohne manuelle Einstellungen aus, sodass Ihre Mitarbeiter viel Zeit einsparen können.

DOPPELTE PRODUKTION



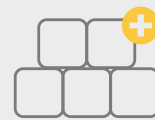
Der verbesserte Doppelverdampfer mit seiner doppelseitigen, rostfreien Stahloberfläche produziert in der Hälfte der Zeit die gleiche Menge Eis.

MAXIMALE HYGIENE



Die Innenunterteilung des Eisbereiters ist ein intelligentes Designmerkmal zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit, da es den Wasserkreislauf vor äußeren Verunreinigungen schützt.

FLEXIBILITÄT



Müssen Sie Ihre Produktionskapazität erweitern? Die variable Konfiguration mit modularen Behältern und Grundgehäusen ermöglicht Benutzern die Kombination der Einheiten nach individuellen Anforderungen und Umgebungsbedingungen.

CRESCENT-EISBEREITER



Steckerfertig



Steckerfertig



Steckerfertig

KM-40B



Produktionskapazität/24 Std.:
43 kg
Behälterkapazität: 16 kg

KM-55B



Produktionskapazität/24 Std.:
53 kg
Behälterkapazität: 23 kg

KM-80B



Produktionskapazität/24 Std.:
79 kg
Behälterkapazität: 40 kg



KMD-210AB-HC



Produktionskapazität/24 Std.:
210 kg



ÄSTHETIK UND FUNKTIONALITÄT IN PERFEKTEM EINKLANG

EIN OPTISCHES HIGHLIGHT FÜR IHRE GETRÄNKE

Mit unseren speziellen Eisbereitern für außergewöhnliche Eisformen erweitern Sie Ihre kreativen Horizonte und schaffen zusätzliche ästhetische Möglichkeiten für Ihre Cocktails.

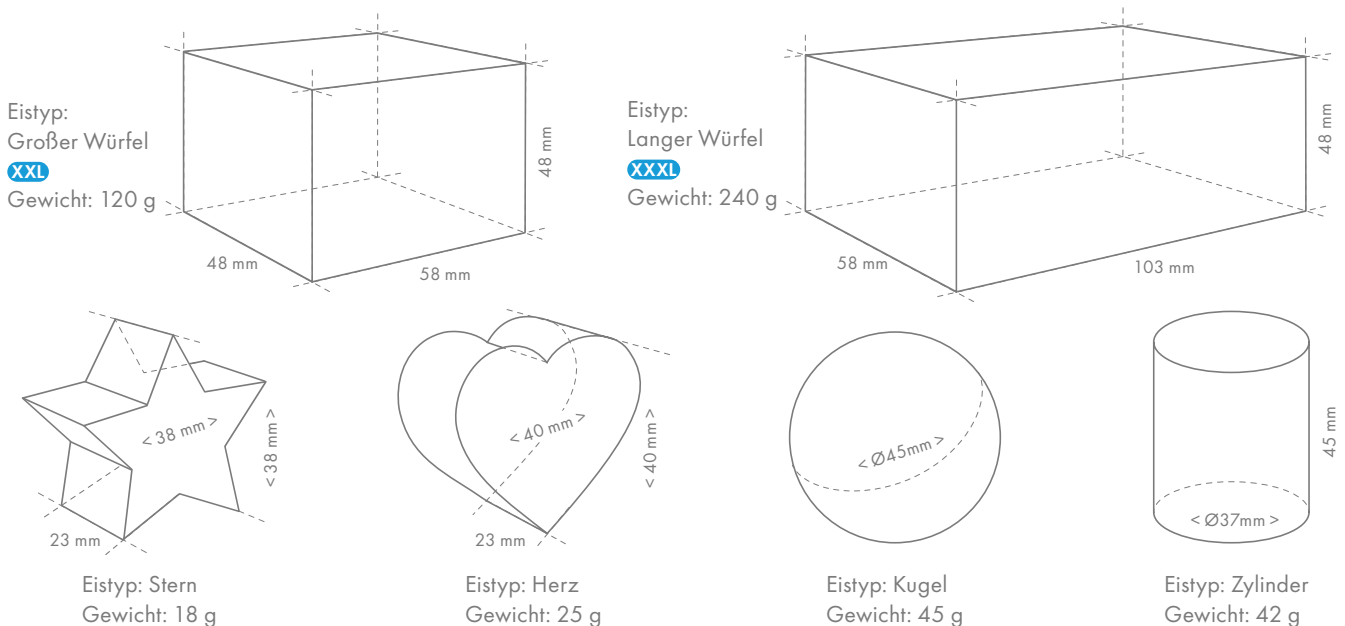
Da diese Eisbereiter genau auf Cocktailbars zugeschnitten sind, können Sie sich so von der Konkurrenz abheben und brauchen dabei keinerlei Abstriche bei Geschmack und Qualität ihrer Getränke hinzunehmen.

Unsere Spezialeisbereiter arbeiten, ähnlich wie unsere bewährten Würfleisbereiter, mit unserem patentierten geschlossenen Zellsystem.

Jede Eisform wird einzeln aus genau dosiertem Frischwasser hergestellt, das in eine geschlossene Zelle eingespritzt wird, um höchstmögliche Kompaktheit zu erzielen und die perfekte Form einer Kugel, eines Sterns, eines Herzens, eines Zylinders, eines großen oder eines langen Würfels zu bilden.

Früher wurden solche speziellen Eisformen noch manuell hergestellt, doch mit den speziellen Eisbereitern von Hoshizaki lässt sich heutzutage der integrierte und leicht zugängliche Vorratsbehälter ganz einfach mit absolut identischen Eisformen füllen.

SPEZIALEISBEREITER



SPEZIALEISBEREITER

Stapelbar



Steckerfertig



„Hoshizaki ist führend, wenn es um Eis geht, und noch mehr als das, Hoshizaki ist eine ambitionierte Marke (....), die Eis in einer anderen Form erschafft, sodass Sie hinter der Bar kreativer sein können.“

Andrew Mullins

Betriebsleiter

Fling Bar Services Dubai (UK/UAE)

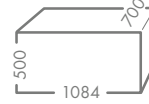
September 2018

IM-65NE-HC-Q KUGELEISBEREITER



Produktionskapazität/24 Std.:
22 kg
Behälterkapazität: 26 kg
Eistyp: Kugel

IM-240DNE-C ZYLINDER-EISBEREITER



Produktionskapazität/24 Std.:
240 kg
Eistyp: Zylinder

ANWENDUNGSBEREICHE



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Bildungs-
wesen



Freizeit



Marine

Großer Würfel



Kugeleis



Herzförmiges Eis



Sternförmiges Eis



DIE SCHNELLE ERFRISCHUNG

WASSER & EIS – GIBT ES EIN BESSERES TEAM?

Dispenser sind unverzichtbar, wenn Sie Eis und/oder Wasser für die Selbstbedienung bereitstellen wollen. Drei Schritte – die Produktion, die geschützte Lagerung und die schnelle Bereitstellung von qualitativ hochwertigem Eis – sind in einem Gerät vereint. Mit einem einfachen Tastendruck ist das Erfrischungsgetränk in Sekundenschnelle fertig.

Bei **DCM-DISPENSERN** kann der Benutzer aus folgenden Optionen wählen:

- nur Eiswürfel
- Eiswürfel und Wasser
- nur Wasser

Die Produktionskapazitäten dieser kompakten, aber leistungsstarken Eis-/Wasserspender reichen von 60 kg pro Tag für kleinere Betriebe und bis zu 230 kg pro Tag für größere Unternehmen wie Freizeitparks, Hotelresorts und große Schnellbedienungsrestaurants.

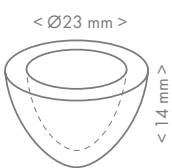
Am häufigsten kommen Hoshizaki-Dispenser zum Einsatz, wenn Eis-Wasser-Kombinationen schnell, effizient und lebensmittelsicher benötigt werden.

DIM DISPENSER produzieren die bewährten Hoshizaki-Eiswürfel und eignen sich perfekt für die Selbstbedienung. Dieser Spender ist vor allem aufgrund seiner praktischen und leicht einstellbaren Portionskontrolle beliebt. So können Sie die Größe der servierten Portionen genau regulieren. Diese Dispenser-Produktreihe für die Selbstbedienung kommt häufig in Hotels auf jeder Etage zum Einsatz.

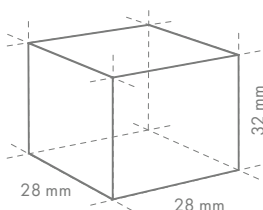
Mit ihrem eleganten und schlanken Look fügen sich diese Geräte harmonisch in moderne Inneneinrichtungen ein. Dank dem Fokus auf Benutzerfreundlichkeit und optimale Lebensmittelsicherheit kommt das frisch produzierte Eis bei der Lagerung niemals mit Luft oder Licht in Kontakt, sodass ein maximaler Schutz vor Verunreinigungen gewährleistet wird. DSM-Dispenser sind somit auch erste Wahl für Krankenhäuser und Gesundheitseinrichtungen.

DSM DISPENSER sind kompakte und zuverlässige Geräte, die hochwertiges Shuttle-Eis produzieren und servieren.

DISPENSER-EIS



Eistyp: Shuttle
Gewicht: 3 g



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g

ANWENDUNGSBEREICHE



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Gesund-
heitswesen



Bildungs-
wesen



Marine

EIS- UND/ODER WASSER-DISPENSER



DSM-12DE EIS



Produktionskapazität/24 Std.:
13 kg
Behälterkapazität: 3 kg
Eistyp: Shuttle



DIM-40DE-HC EIS



Produktionskapazität/24 Std.:
43 kg
Behälterkapazität: 15 kg
Eistyp: Würfel **L**



DCM-120KE(EU) EIS & WASSER



Produktionskapazität/24 Std.:
125 kg
Behälterkapazität: 1,9 kg
Eistyp: Cubeleis & Wasser

STETS DIE RICHTIGE GRÖSSE



Unsere Dispenser-Produktreihe umfasst geeignete Geräte für die unterschiedlichsten Anforderungen in Bezug auf Füllmengen, Lagerkapazität und Platzbedarf.

NACHHALTIG



Die Kontrolle des Verbrauchs sorgt für mehr Nachhaltigkeit; diese Dispenser ermöglichen eine intuitive Steuerung der Portionsgröße. So können Sie den Eisverbrauch beim Endnutzer regulieren und damit den Gesamtenergieverbrauch und Verschwendung reduzieren.

LEBENSMITTELSICHER



Dispenser werden von den Verbrauchern direkt bedient. Zur Vermeidung von Gesundheitsrisiken sind die Maschinen so konzipiert, dass das frisch produzierte Eis bei der Lagerung nicht mit Luft oder Wasser in Kontakt kommt.



DANK DER GESCHWINDIGKEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT DES BEERMATIC DUAL TAP KÖNNEN WIR GROSSE VERANSTALTUNGEN SCHNELLER MIT BIER VERSORGEN, WAS MEHR ZEIT FÜR DEN BARKEEPER FÜR KUNDENSERVICE UND ZUSATZVERKÄUFE BEDEUTET

Giovanni Derpergola - Bar Consultant @Liquidalembic

NOCH NIE HAT AUTOMATISCH EINGESCHENKTES BIER SO GUT GESCHMECKT

Multitasking ist eine Schlüsselqualifikation für jeden Barkeeper oder Thekenmitarbeiter: Bestellungen entgegennehmen, Cocktails und andere Getränke zubereiten, Zahlungen abwickeln und den Arbeitsplatz sauber halten, dabei allen Gästen volle Aufmerksamkeit schenken und eine positive Atmosphäre schaffen. Der BEERMATIC DUAL TAP ist eine vollautomatische Bierzapfanlage mit Schaummechanismus. Dank der einstellbaren Portionskontrolle schenken Sie jedes Mal die im Voraus festgelegte Menge gekühltes Fassbier mit Schaum ein – immer in der perfekten Temperatur und mit genau dem richtigen Verhältnis zwischen Schaum und Bier. Glas für Glas für Glas.

Der BEERMATIC ist ein praktisches Instrument zur Kostenkontrolle. Die Serviermengen lassen sich sehr genau kontrollieren, ohne Bier und/oder Schaum zu verschütten. Bei Fassbier wird geschätzt bis zu 20 % pro Fass verschwendet.¹

*Sagen sie „nein“
zu Schankverlust!*

*Weniger Verschwendung
mit Hoshizaki
Beermatic-Technologie*



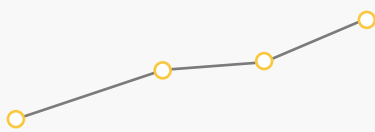
PERFEKT EINGESCHENKTES BIER AUF KNOPFDRUCK

GLEICHBLEIBEND PERFEKT GEZAPFTES BIER



Die eingeschenkte Menge kann an verschiedene Biersorten oder lokale Vorlieben angepasst werden. Das System bietet eine Zapfkapazität von 65 Litern: Damit können 130 perfekt gekühlte Biere (0,5 l) nacheinander ausgeschenkt werden. Das interne Kühlsystem kühlt das Bier in den Leitungen vom Fass durch die Anlage, so dass das Bier direkt vom Fass mit Umgebungstemperatur ausgeschenkt werden kann.

STEIGENDE EINNAHMEN



Bis das Bier ausgeschenkt wird, ist keine zusätzliche Aufmerksamkeit erforderlich. So öffnen sich praktische Zeitfenster, in denen Sie z. B. Zahlungen abwickeln, Bestellungen aufnehmen oder aufräumen können. Diese eingesparten Sekunden scheinen minimal zu sein, doch bei großem Andrang erleichtert diese automatische Hilfe die Bedienung größerer Menschenmengen.

PROBLEMLOSES AUFSTELLEN UND INSTALLIEREN



Der BEERMATIC ist eine platzsparende Anlage, da Sie keine zusätzlichen Kühlkapazitäten für das Bierfass benötigen. Dank ihres kompakten Designs und seiner geringen Stellfläche passt diese Zapfanlage in die unterschiedlichsten Umgebungen. Sie kann problemlos transportiert werden und lässt sich für Pop-up-Events und Veranstaltungen unter freiem Himmel ganz einfach installieren.

FUNKTIONSMERKMALE

1. EINMAL DRÜCKEN ZUM SERVIEREN

So einfach ist das. Drücken Sie die Zapftaste einmal, um die voreingestellte Biermenge einzuschänken.

2. KIPP-VORRICHTUNG BEIM EINSCHENKEN

Beim Zapfen wird das Glas in den richtigen Winkel gekippt, damit das Bier perfekt eingeschenkt wird.

3. PORTIONSKONTROLLE

Die Serviermenge kann voreingestellt werden, damit jedes Mal die exakt gleiche Menge eingeschenkt wird. Kein Überlaufen von Bier oder Schaum.

4. SCHAUMKONTROLLE

Die Schaummenge kann für beide Hähne individuell eingestellt und angepasst werden.

5. INTERNES KÜHLSYSTEM

Bier in Umgebungstemperatur wird gekühlt, während es durch die Bierkreisläufe fließt.

6. ZWEI BIERKREISLÄUFE

Dieses Modell mit zwei Zapfhähnen hat zwei Kreisläufe, so dass zwei verschiedene Biersorten gleichzeitig angeschlossen und ausgeschenkt werden können.

7. ZÄHL-/PROTOKOLLFUNKTION

Das Display zeigt die Anzahl der gezapften Biere an. Über die Benutzereinstellungen können Sie die Anzahl der Biere je nach Volumen der verwendeten Gläser konfigurieren.

8. AUTOMATISCHER ODER MANUELLER EINSCHENKMODUS

Über das Bedienfeld lässt sich schnell und einfach vom automatischen zum manuellen Einschenkmodus oder umgekehrt wechseln.

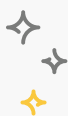


9. ALARM BEI LEEREM FASS

Eine „SOLD OUT“-Leuchte zeigt auf dem Bedienfeld an, dass weniger als 0,5 l im Bierkreislauf vorhanden sind.



HYGIENE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT



Durch die genau festgelegte Serviermenge wird ein Verschütten vollständig vermieden, es ist kein Abstreifen/Abschöpfen erforderlich, und der Arbeitsbereich bleibt jederzeit sauber. Die Zapfanlage ist so konstruiert, dass Kontaminationen vermieden und Reinigungsroutrinen vereinfacht werden. Mit diesem System können Sie die Kontakte ihrer Mitarbeiter zum Glas reduzieren und höchste Standards bei Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Desinfektion aufrechterhalten.

KOSTEN-SENKUNG



Der BEERMATIC ist ein praktisches Instrument zur Kostenkontrolle. Die Serviermengen lassen sich sehr genau kontrollieren, ohne Bier und/oder Schaum zu verschütten. Bei Fassbier wird geschätzt bis zu 20 % pro Fass verschwendet.¹ Dank dem internen Kühlsystem können Sie alle Ihre Fässer bei Umgebungstemperatur lagern, sodass Sie Energiekosten und zusätzliche Kosten für Kühlraum oder Kühlschranksparen.

BETRIEBLICHE FLEXIBILITÄT



Der Doppelzapfhahn bietet große Flexibilität, da Sie zwei separate Fässer mit unterschiedlichen Biersorten gleichzeitig anschließen können. Darüber hinaus ist die automatische Kipp-Vorrichtung mit allen gängigen Glasgrößen kompatibel. Da die kompakte Zapfanlage leicht transportiert und installiert werden kann und keine zusätzliche Kühlung erforderlich ist, eignet sie sich perfekt für Veranstaltungen im Freien/ befristete Events.

SCHNELLER, INTELLIGENTER, SAUBERER

WENIGER VERSCHWENDUNG MIT HOSHIZAKI BEERMATIC-TECHNOLOGIE

KEIN SCHANKVERLUST

Schankverlust ist ein wichtiger Kostenfaktor, und es können schnell große Mengen an verschwendetem Bier zusammenkommen. Mit BEERMATIC ist dieses Problem gelöst: Die präzise Portionskontrolle verhindert ein Überlaufen der Gläser.

DIE RICHTIGE MENGE AN SCHAUM

Sobald ein Fass zu warm wird, wird überschüssiges Kohlendioxid freigesetzt, und damit steigt die Schaummenge. Das Bier wird leicht säuerlich und sogar trüb. Um unkontrollierte Schaumbildung zu verhindern, trägt ein internes Kühlsystem dazu bei, dass generell weniger Schaum entsteht.

WENIGER SCHALES BIER

Eine genaue Kontrolle des Bierabsatzes

SOFORTIGE
VERWENDUNG



Im Gegensatz zu herkömmlichen Zapfanlagen, bei denen Bierfässer vor dem Anschließen 24 Stunden lang gekühlt werden müssen, kühlt der BeerMatic jede Serviermenge auf ihrem Weg vom Fass ins Glas einzeln ab.

verhindert das Problem der Bevorratung eines nicht nachgefragten Bieres. Über den integrierten Zähler in der Anzeige können Sie den Verbrauch in Echtzeit verfolgen und zudem und zudem beobachten, wann, wie viel und welches Bier getrunken wird.

FÄSSER WERDEN VÖLLIG GELEERT

Oftmals werden Fässer zu früh ausgetauscht, weil das Thekenpersonal nicht weiß, ob – oder wie viel – Bier noch darin enthalten ist. Die BEERMATIC zeigt Ihnen genau an, wann das Fass leer wird, damit Sie nicht schätzen müssen, und das Fass wirklich bis zum letzten Tropfen leeren können.

SCHAUM PORTIONIERUNG

Die Schaummenge kann je nach lokalen Vorlieben und Biersorte manuell eingestellt werden.

PERFEKTE TEMPERATUR

Perfekte Temperatur: Das Bier wird bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 2 - 8 °C gezapft.



EINFACH EINZUSTELLEN, EINFACH ZU BEDIENEN



BEERMATIC DUAL TAP

KOMPATIBEL MIT GLÄSERN DER UNTERSCHIEDLICHSTEN GRÖSSEN



Die beiden Glashalterungen lassen sich unabhängig voneinander einstellen, sodass zwei verschiedene Gläsergrößen zum Einsatz kommen können. Die Führung kann auch an die Form der verwendeten Gläser angepasst werden. Die Mindest-Höhendifferenz von/zwischen den beiden Flächen: 20 mm.



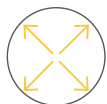
MITTELGROSS

Gläser:
135 - 200 mm



GROSS

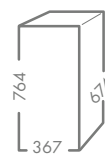
Gläser:
155 - 240 mm



Die Zapfanlage ist kompatibel mit
Glasdurchmessern von: **50 - 105 MM**



DBF-AS65WE-EU



Zapfleistung:
65 l nach anfänglichem Herunterkühlen
(30 °C => 8 °C/4 Std.)
10,2 l nach 45 Minuten Ruhezeit

Zapfgeschwindigkeit:
34 - 49 ml/s (2,0 - 3,5 bar)

Referenz 1. Quelle: BAR BUSINESS Magazin, Sept 2016, Artikel „7 wasteful sins: How You're Losing Profit on Draft Beer Sales“

SPEZIALITÄT

SONDERPRODUKTE
VON HOSHIZAKI

DIE GERÄTE VON HOSHIZAKI SIND AUF LANGLEBIGKEIT AUSGELEGT!

Zwei Sushi-Schauvitrienen von Hoshizaki stehen mitten in der Sushi-Bar des Matsuri, eines japanischen Fine-Dining-Restaurants im Herzen des Londoner Stadtteils Mayfair.

Seit der Eröffnung des Restaurants im Jahr 1993 werden hier Sushi-Schauvitrienen von Hoshizaki genutzt. Manager Cristoforo Santini erklärt: „Ich glaube, die erste Sushi-Vitrine, die wir 10 oder 12 Jahre lang nutzten, haben wir durch eine der beiden Vitrinen ersetzt, die Sie heute hier stehen sehen.“ – Die Geräte von Hoshizaki sind wirklich auf Langlebigkeit ausgelegt!

Eine Vitrine wird im Allgemeinen mit zwei Arten von Kälteanlagen angeboten: Schwerkraftkühlung und Umluftkühlung.

Mit den Hoshizaki-Vitrinen vermeiden Sie ein Austrocknen nicht abgedeckter Lebensmittel durch die Umluftkühlung. Kalte Luft „fällt“ zur Kühlung einfach auf die Lebensmittel – so werden Salate, Fleisch, Meeresfrüchte und Sushi optimal gekühlt.

„Die Vitrinen wirken sehr ansprechend auf unsere Kunden“

Cristoforo Santini

Manager des japanischen Fine-Dining-Restaurants Matsuri in London



GUTES ESSEN BRAUCHT FRISCHE ZUTATEN

PRÄSENTIEREN SIE FRISCHEN FISCH, FRISCHFLEISCH UND ANDERE SENSIBLE PRODUKTE

In unserer Schauvitriin-Produktreihe kombinieren wir innovative Funktionen mit modernem und elegantem Design. Die Schauvitriin sind so konzipiert, dass sie die Frische auch der empfindlichsten Fischarten hervorheben und schützen.

Die gesamte Produktreihe hält ein möglichst natürliches Feuchtigkeitsniveau aufrecht und gewährleistet lebensmittelsichere Temperaturen auch in Spitzenzeiten mit häufigem Öffnen der Tür.

Der sanfte Luftstrom wird gleichmäßig verteilt. Auf diese Weise entstehen ideale Bedingungen, um Austrocknen und Gewichtsverlust der gelagerten Produkte zu verhindern.

EINFACH IST INTELLIGENT

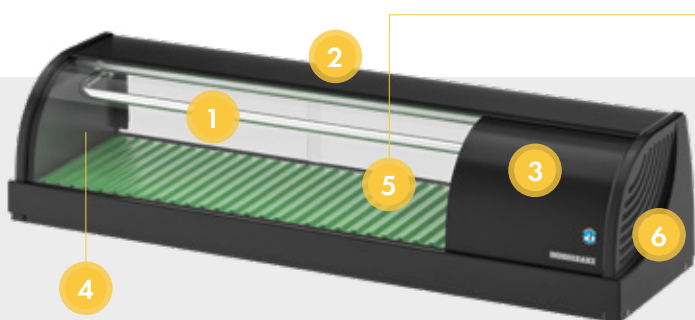
Eine der verblüffend einfachen Lösungen für einfache und schnelle Temperaturregelung: Die Innenschale kann beidseitig verwendet werden, damit für jede Fischart stets die perfekte Innentemperatur herrscht. Die angehobenen Seiten der Schale ermöglichen eine bessere Luftzirkulation und sorgen sofort für eine niedrigere Lagertemperatur.

Schale mit der flachen Seite nach oben:

Empfindlichere Fischarten.

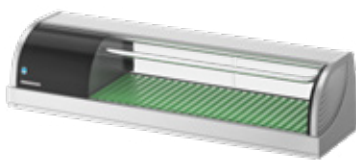
Schale mit der gewölbten Seite nach unten:

Fischarten, die niedrigere Lagertemperaturen erfordern.

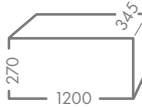


- 1 | Der rohrförmige Verdampfer absorbiert kontinuierlich Wärme
Das Kondensat gefriert auf der Außenfläche und bildet eine Frostschrift, ohne dass Tropfen entstehen
- 2 | Praktische Anti-Rutsch-Oberseite: ideal zum Abstellen von Serviergeschirr
- 3 | Schiebetür mit 150 mm Höhe, leicht auszubauen und für die tägliche Reinigung abnehmbar
- 4 | Gewölbtes Glas ermöglicht eine optimale Sichtbarkeit der ausgestellten Speisen. Mit Splitterschutzfolie zum Schutz vor Glassplintern
- 5 | Leichte ABS-Tablets mit wellenförmigem Profil, für eine einfache Reinigung herausnehmbar
- 6 | Die **Kondensatoreinheit** befindet sich bei allen Modellen entweder auf der rechten oder linken Seite, wobei die Luft auf den Seiten austritt, die vom Bediener abgewandt sind

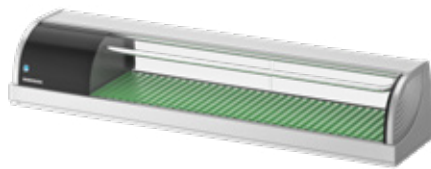
SONDERPRODUKTE



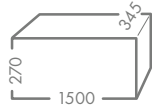
HNC-120BE



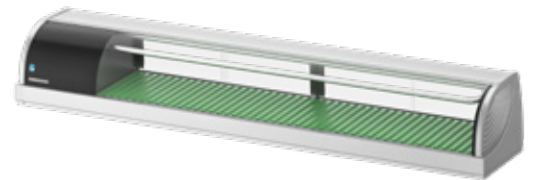
Nettokapazität: 42 Liter
Durchschnittstemperatur:
3°C



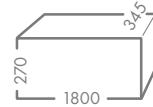
HNC-150BE



Nettokapazität: 57 Liter
Durchschnittstemperatur:
3°C

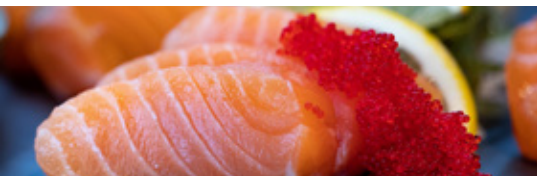


HNC-180BE



Nettokapazität: 72 Liter
Durchschnittstemperatur:
3°C

Schauvitrinen mit Kühlfunktion sind auch in 2100 mm Breite erhältlich.



Alle Modelle sind in Schwarz oder Stahl erhältlich und können mit der Kondensatoreinheit wahlweise auf der rechten oder linken Seite geliefert werden.

Für alle Modelle: Stromversorgung 1/220-240/50Hz - Stromverbrauch 0,15 (kW)

JEDES REISKORN PERFEKT ZUBEREITET

TIGER Dieser automatische Reiskocher produziert bis zu 40 Becher Reis, die 12 Stunden lang warm gehalten werden können. Darüber hinaus kann der Reis bis zu 6 Stunden auf Serviertemperatur gehalten werden, ohne dass Strom verbraucht wird, und damit der Reis stets wie frisch gekocht schmeckt.



JNO-B36W REISKOCHER



Kochkapazität: 3,6 l
* Inkl. Griffe
Höhe bei geöffnetem Deckel: 72 cm



JFM-390P/570P THERMOBEHÄLTER



Kapazität: 3,9 / 5,7 l
* Inkl. Griffe



LEADING NATURALLY

OUR BRANCH OFFICES

HOSHIZAKI EUROPE B.V. - HQ

Burgemeester Stramanweg 101
1101AA Amsterdam
Noord-Holland
The Netherlands
T. +31 (0)20 6918499
E. sales@hoshizaki.nl

BÜRO DEUTSCHLAND

Kampstrasse 16
D-31180 Giesen-Hasede
Deutschland
T. +49 (0)5121 697370
E. vertrieb@hoshizaki.de

MIDDLE EAST OFFICE

Jafza One Tower B
P.O. Box 261761
Office 1215
Jebel Ali Free Zone
Dubai, United Arab Emirates
T. +971 (0)48 876 612
E. sales@hoshizaki.ae

SALG NORGE

P.b. 2126
3103 Tønsberg
Norge
T. +47 22 88 17 50
E. Salg@hoshizaki.no

UK OFFICE

2 The Technology Centre
London Road
Swanley, Kent BR8 7AG
United Kingdom
T. +44 (0)845 456 0585
E. uksales@hoshizaki.uk

BENELUX OFFICE

Twentepoort West 62
7609 RD Almelo
Nederland
T. +31 (0)85 0188370
E. info@hoshizaki.nl

HOSHIZAKI - EXPORT

Burgemeester Stramanweg 101
1101AA Amsterdam
Noord-Holland
The Netherlands
T. +31 (0)20 6918499
E. sales@hoshizaki.nl

FÖRSÄLJNING SVERIGE

Box 5157
200 71 Malmö
Sverige
T. +46 108 84 87 47
E. orderSE@hoshizaki.dk

BUREAU FRANÇAIS

Paris Nord II, 13 Rue De La Perdrix
BP 44072 Tremblay En France
95913 Roissy Charles De Gaulle Cedex
France
T. +33 (0)1 48 63 93 80
E. info@hoshizaki.fr

OFICINA DE IBERIA (ESPAÑA & PORTUGAL)

Edificio Bruselas, Bajo 1^a
Ctra. de l'Hospitalet 147-149
08940 Cornellá de Llobregat
Barcelona – Spain
T. +34 (0)93 478 09 52
E. info@hoshizaki.es

SALG DANMARK

Aage Grams vej 1
6500 Vojens
Danmark
T. +45 8988 5360
E. info@hoshizaki.dk
E. salg@hoshizaki.dk

FILIALE ITALIANA

Sede Legale:
P.za S.Maria Beltrade, 1
20123 Milano
Italia
T. +39 348 302 2156
E. info@hoshizaki.it



HOSHIZAKI | GRAM

AUF STARKEM FUNDAMENT GEBAUT

Hoshizaki hat sich als Pionier für Innovationen bei Küchen- und Gastronomiegeräte-Lösungen einen internationalen Ruf erworben. Durch den Zusammenschluss mit dem Kühlspezialisten Gram Commercial können wir die Genialität japanischer Ingenieurkunst mit der Intelligenz dänischen Designs kombinieren und zählen heute zu den weltweit am besten vernetzten, innovativsten und verantwortungsbewusstesten Herstellern von Kältelösungen.

Gemeinsam werden wir weiterhin die Grenzen des Möglichen ausloten.

Hoshizaki Deutschland

Kampstrasse 16
D-31180 Giesen-Hasede
Deutschland
T. +49 (0)5121 697370

vertrieb@hoshizaki.de
www.hoshizaki.de

