

Koel – en vrieswerkbanken

1/1 GN- Werkbankdiepte 700 mm

2/1 GN- Werkbankdiepte 800 mm



Innovatief en uiterst functioneel

De koel-/vrieswerkbanken – spil in de professionele keuken

Kwaliteit werkt plezierig

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



De keukenbrigade en zijn omgeving

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

Een multifunctionele werkplek

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



Een antwoord op al uw vragen

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

Dit krijgt u als u Gram kiest

Geen product staat op zichzelf

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

De GRAM GASTRO lijn:

wat u ervan kunt verwachten

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

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

Wij zijn waar u bent

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

Leveren is meer dan simpel transporteren

Onze klantenservice, adviseurs en technische.

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

De zekerheid van 3 jaar garantie

Wij bieden u op al onze GASTRO werkbanken 3 jaar fabrieksgarantie. Samen met onze dealers zorgen wij ervoor, dat u zonder zorgen kunt werken.

10 jaar onderdelen

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

On-line informatie voor klanten

Op www.gram.nl vindt u gedetailleerde informatie over alle professionele Gram producten.



Rondleiding om de werkbank...

Hygiëne

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

Gebruiksvriendelijk

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

Design en techniek

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





GRAM GASTRO

– ondersteunt uw werkdag!

Een lid van de GRAM familie

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

Meer zekerheid – meer mogelijkheden

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

Standaard beschikken de werkbanken over het nieuwe elektronische besturingssysteem, met

tal van instellingsmogelijkheden, voor voedsel – en bedrijfszeker werken.

Service en onderhoud

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

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



Omdat niet alle keukens gelijk zijn

Het uitgangspunt voor de keuze van de juiste koel- of vrieswerkbank is de manier hoe u werkt in uw keuken. Uw werkwijze bepaald soort (koel-, diepte-koel- of vrieswerkbank), afmeting en uitvoering van de werkbank.

Of u nu op zoek bent naar een doorgeef- koelwerkbank voor uw koude keuken of een koelwerkbank met saladière uitsparing voor uw uitgifte; voor elke situatie is er een oplossing.

Belangrijk is: een goede werkplek met ergonomische oplossingen, het voorbereiden van het voedsel, het onderhoud en de bediening van de werkbank.

De GASTRO 07 lijn heeft de binnenaafmeting van 1/1 Gastro-norm en is beschikbaar als twee, drie of viersectie werkbank. Er is keuze uit verschillende werkbladen: vlak, met achteropstand, als saladière, als saladière met achteropstand of zonder werkblad met plafondisolatie. Deuren en laden kunnen uitgevoerd worden met sloten (optioneel). Ladensecties zijn alleen voor koelwerkbanken beschikbaar.



De GASTRO 08 lijn heeft de binnenaafmeting van 2/1 Gastro-norm en is beschikbaar als twee en driesectie werkbank. Er is keuze uit verschillende werkbladen: vlak, met achteropstand, als saladière of zonder werkblad met plafondisolatie. De deuren kunnen uitgevoerd worden met sloten (optioneel).



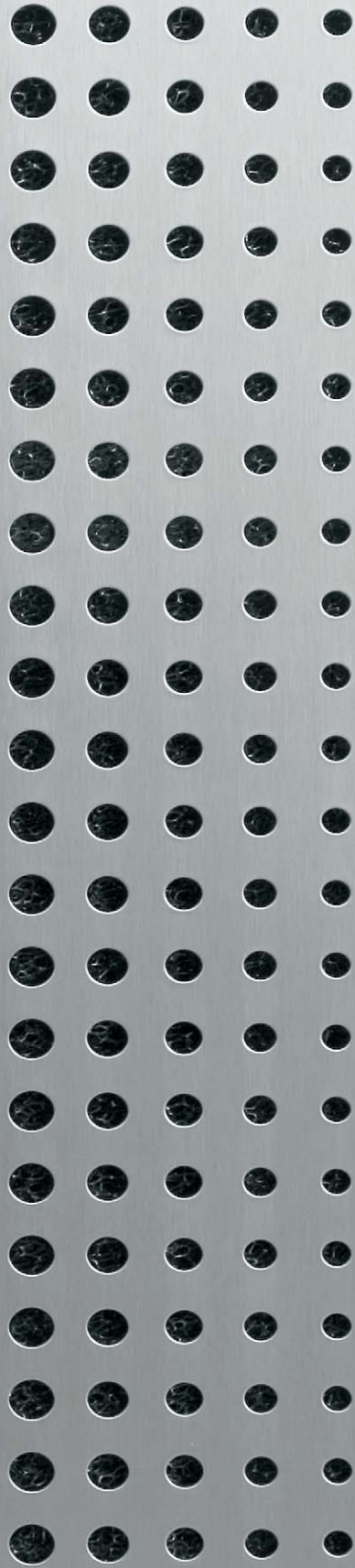
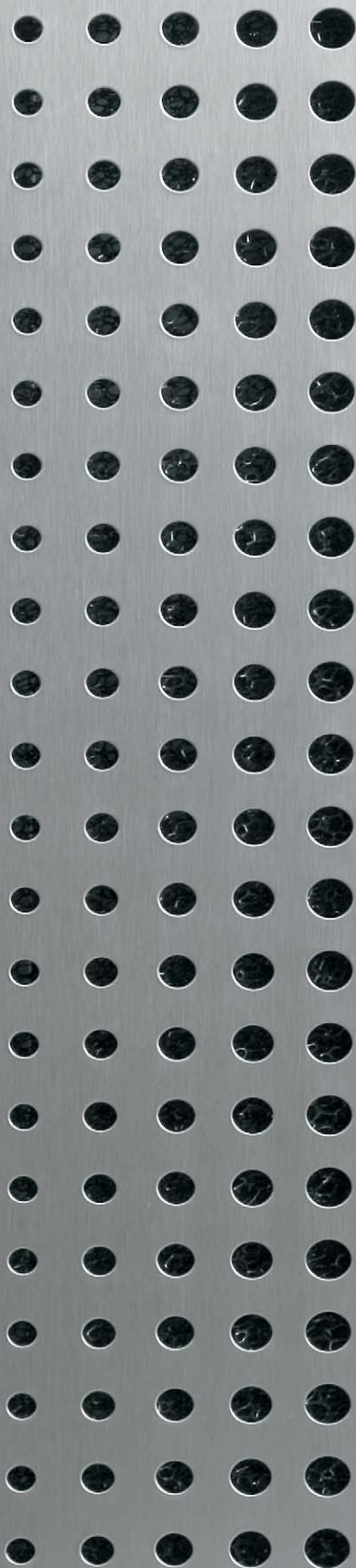
De doorgeefkoelwerkbanken met deuren aan beide kanten bieden nog betere toepassingsmogelijkheden en zijn bij uitstek geschikt voor het creëren van twee werkplekken.

Beide GASTRO lijnen zijn beschikbaar met of zonder compressor, met wielen, met poten, voor sokkelmontage of elektrisch hefsysteem. Er kan gekozen worden uit drie temperatuurbereiken: koel (+2°/+12°C); dieptekoeling (-5°/+12°C) en vries (-25°/-5°C).





GRAM





Maak open en begroet uw nieuwe collega ...



GRAM GASTRO – De sterke



partner aan uw zijde!



Een sterke partner in uw keuken

In een professionele keuken worden de werkbanken intensief en veelzijdig gebruikt. Dag in dag uit vervult het apparaat verschillende functies, uitgevoerd door wisselende medewerkers.

De werkbank is zo ontwikkeld, dat men verschillende werkzaamheden efficiënt en gebruiksvriendelijk uit kan voeren. Een goede werkplek heeft ergonomische oplossingen van het voorbereiden bij het voedsel, het onderhouden tot het bedienen van het apparaat. Het moet bovendien betrouwbaar en gemakkelijk aan te passen zijn aan de veranderingen in de keuken. Er zijn veel mogelijkheden, zoals het veranderen van deuren, laden, werkblad, het interieur etc.

Ook het uiterlijk speelt een belangrijke rol. Een modern design en vorm zijn een extra belangrijk onderdeel in de huidige keuken.

Kies de GASTRO werkbank als partner en concentreer u op echt belangrijke zaken in uw keuken. Kies GRAM- innovatief en uiterst functioneel.

*GASTRO-07 is beschikbaar als 2, 3 of 4 sectie, onder de typeaanduiding GASTRO 1407, 1807 en 2207.
GASTRO-08 is beschikbaar als 2 of 3 sectie, onder de typeaanduiding GASTRO 1808 en 2408.*

Creëer uw eigen werkplek met de GASTRO 07

Werkblad

1. Plafondisolatie (zonder werkblad)
2. Werkblad zonder achteropstand
3. Werkblad met 50 mm achteropstand
4. Werkblad met 100 mm achteropstand
5. Saladiëre werkblad met 50 mm achteropstand
6. Saladiëre werkblad zonder achteropstand
7. Geïsoleerde deksel of acryl deksel voor saladiërewerkblad

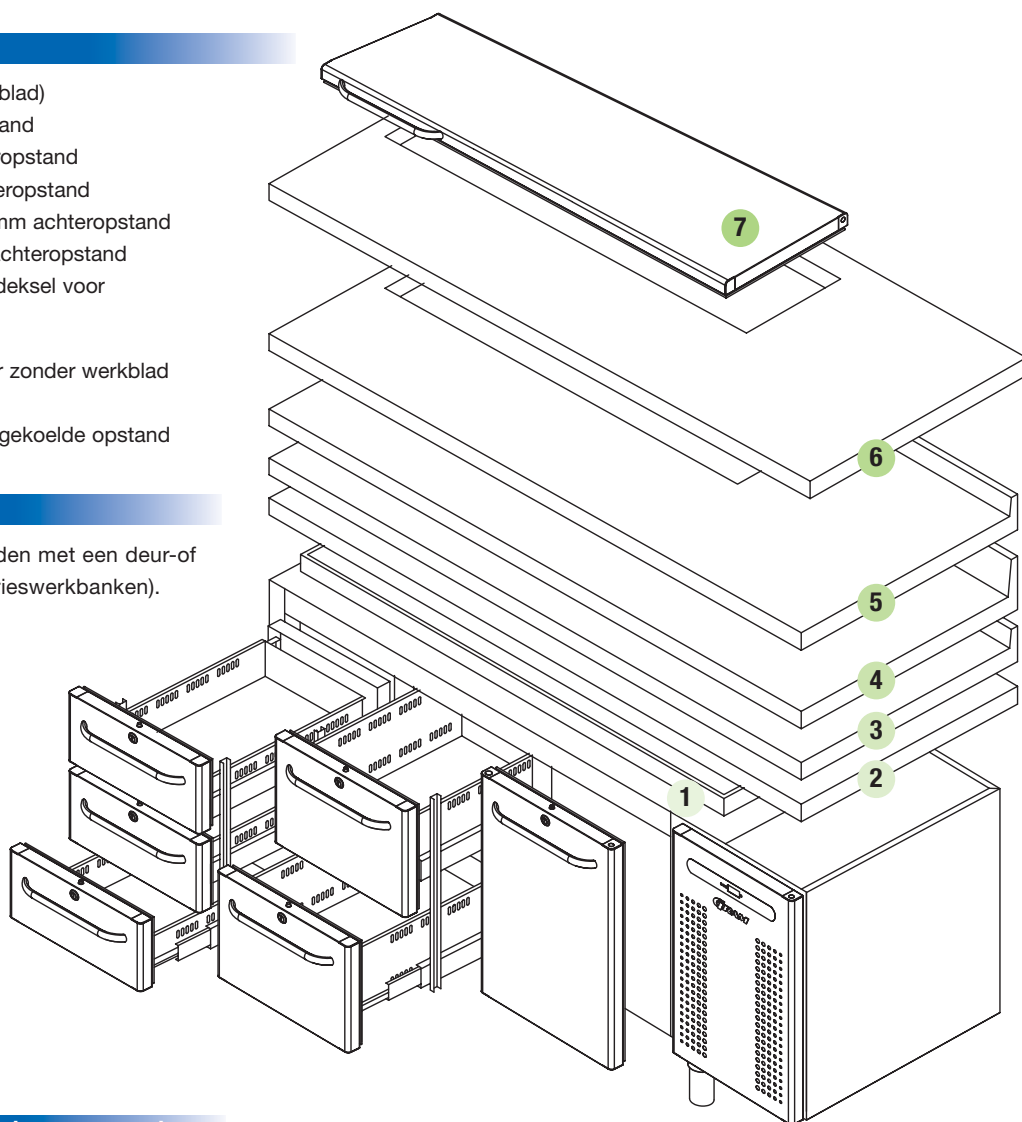
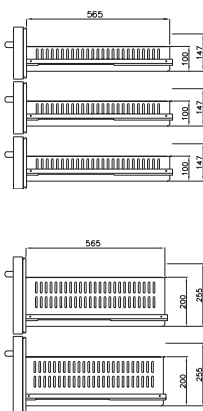
De werkbank is ook beschikbaar zonder werkblad en met plafondisolatie.

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

Deuren - en ladenopties

Elke sectie kan uitgevoerd worden met een deur-of ladensectie (geen laden voor vrieswerkbanken).

Slot voor deur of lade is optie.



Accessoires interieur en andere accessoires

RVS draadrooster (325x530mm)

RVS roosterdragers

Draadmanden

Poten, wielen, op sokkel of met elektrisch hefsysteem

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

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

Geplaatst op sokkel of plint : Plint hoogte + 750 mm

Elektrisch hefsysteem: H = 850/1050 mm

Elektrisch hefsysteem is alleen voor stekkerklare werkbanken beschikbaar.

Temperatuurbereik

Koeling: +2/+12 °C

Dieptekoeling: -5/+12 °C

Vries: -25/-5 °C

... Of met de GASTRO 08

Werkblad

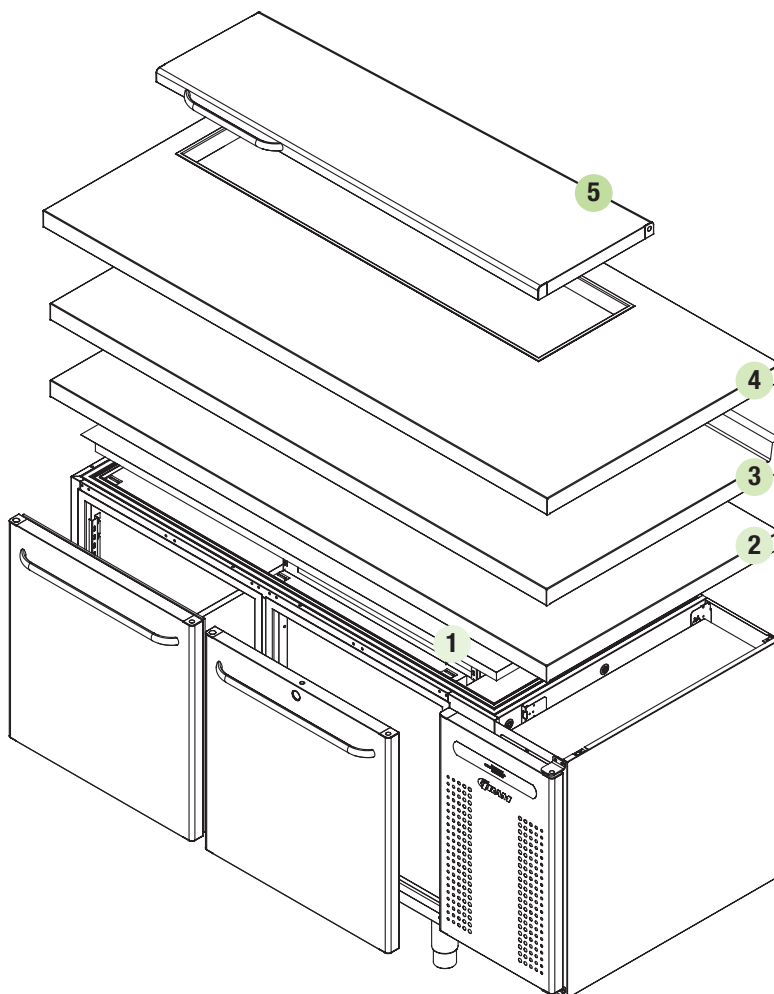
1. Plafondisolatie (zonder werkblad)
2. Werkblad zonder achteropstand
3. Werkblad met 50 mm achteropstand
4. Saladière werkblad zonder achteropstand
5. Geïsoleerde deksel of acryl deksel voor saladièrewerkblad

De werkbank is ook beschikbaar zonder werkblad en met plafondisolatie.

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

Deuren met of zonder slot

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



Accessoires interieur en andere accessoires

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

Poten, wielen, op sokkel of met elektrisch hefsysteem

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

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

Geplaatst op sokkel of plint : Plint hoogte + 750 mm

Elektrisch hefsysteem: H = 850/1050 mm

Elektrisch hefsysteem is alleen voor stekkerklare werkbanken beschikbaar.

Temperatuurbereik

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

Creëer uw eigen 1/1 GN werkbank

Standaard uitvoering en accessoires

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

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

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



Vrieswerkbank model F 1407

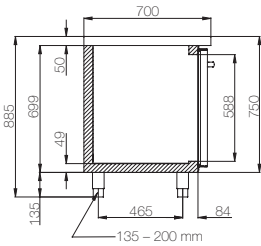
GRAM GASTRO 07 Koel- en vrieswerbanken

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

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

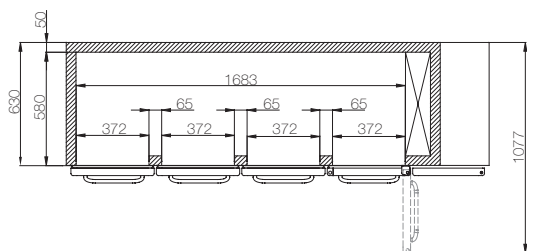
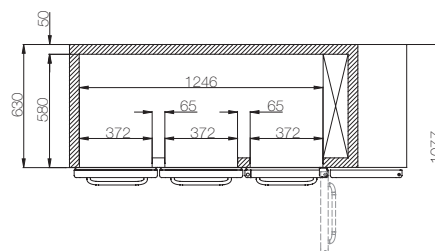
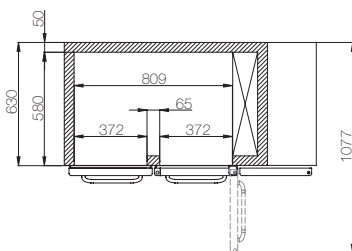
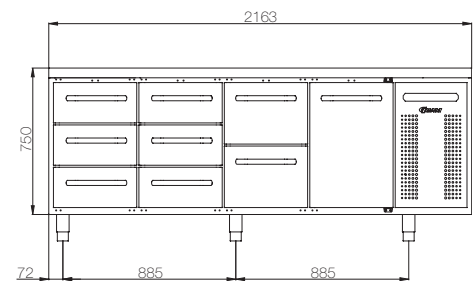
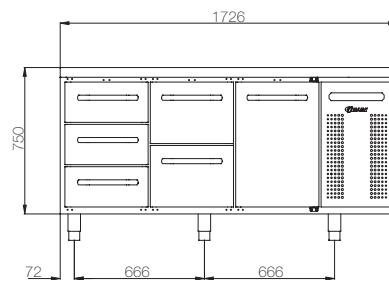
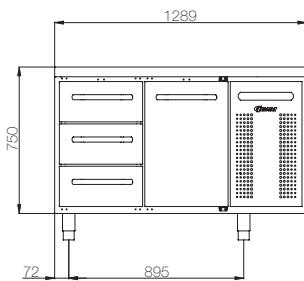
* Voorbereiding voor externe compressor betekent inclusief magneetklep, expansieventiel en herverdampingsbak.

Technische specificaties

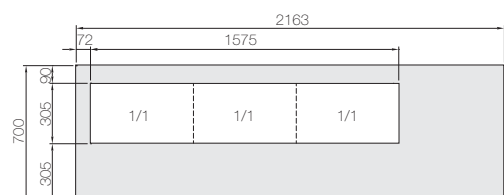
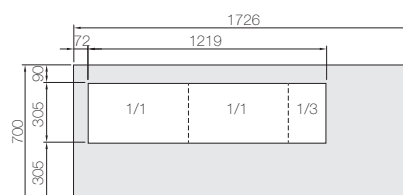
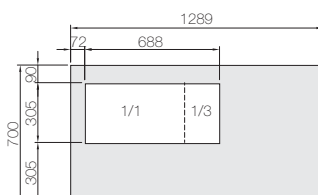


		1407 CS			1807 CS			2207 CS		
		K	M	F	K	M	F	K	M	F
Temperatuurbereik	°C	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°
Koelcapaciteit b. -10°C	Watt	345			345			345		
Koelcapaciteit b. -25°C	Watt	550			550			640		
Energieverbruik	kWh/24h	1,5	3,2	7,7	2,0	3,9	9,0	4,4	5,3	10,9
Aansluitspanning	V/Hz	230/50								
Aansluitwaarde	Watt	279	343	382	279	350	483	279	356	489
Ampèreverbruik	A	1,8	2	2,4	1,8	2,1	2,5	1,8	2,1	2,5
Klimaatklasse		5								
Inhoud, bruto	l	347			509			670		
Inhoud, netto	l	275			428			581		
Gewicht, bruto	Kg	142			179			216		

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



SALADIÈRE - OPENINGEN



Creëer uw eigen 2/1 GN werkbank

Standaard uitvoering en accessoires

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

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

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

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



Vrieswerkbank model F 1808

GRAM GASTRO 08 Koel- en vrieswerbanken

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

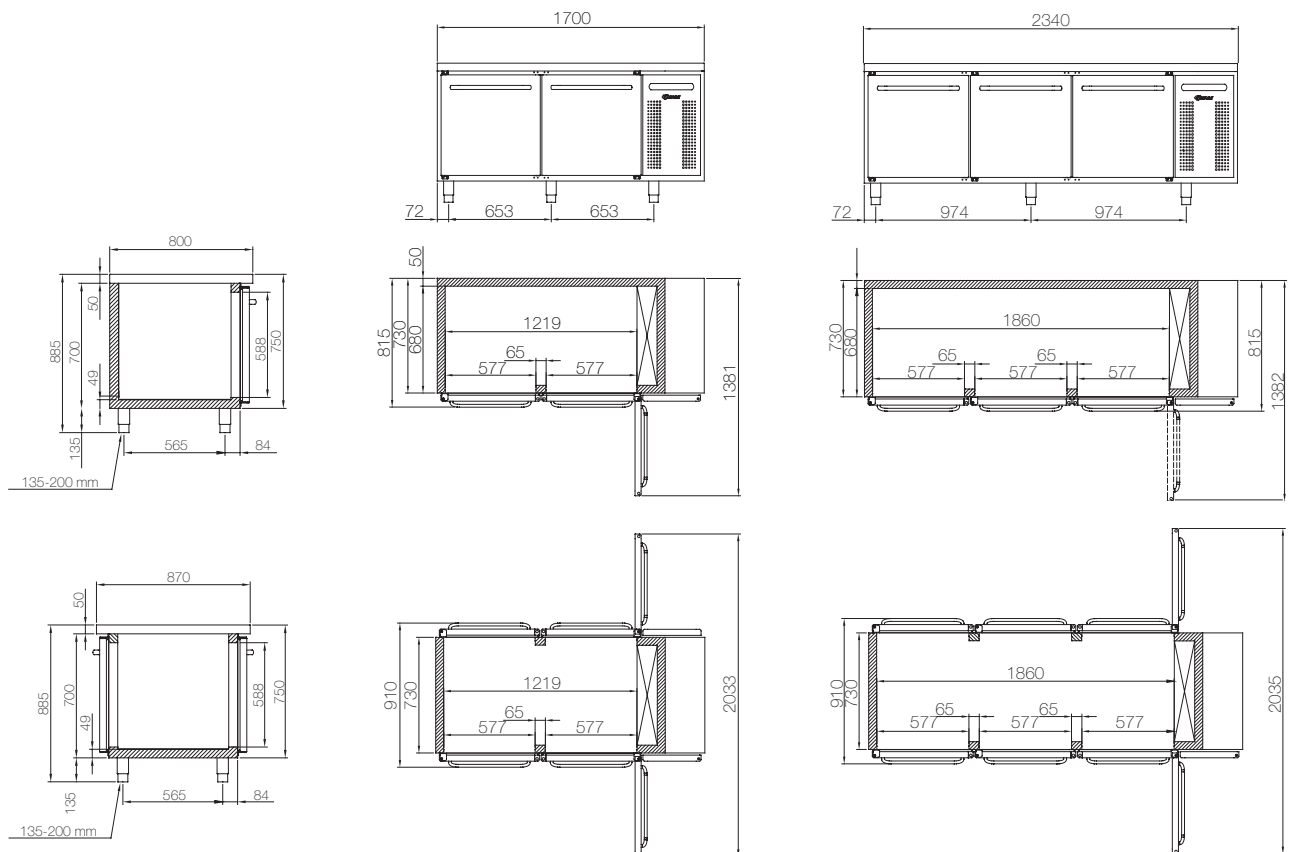
Uitwendige uitrusting	Werkblad	A	●	●	●	●
	Werkblad met 50 mm achteropstand	A5	○	○	○	○
	Plafondisolatie	B	○	○	○	○
	Saladierewerkblad	S	○	○	○	○
	Gemonteerd RVS deksel (voor saladiere)	-L	○	○	○	○
	Acryl deksels (in geval van ongekoelde opstand)	-PL	○	○	○	○
	Dubbele ongekoelde opstand	O	○	○	○	○
	Deuren (rechts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

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

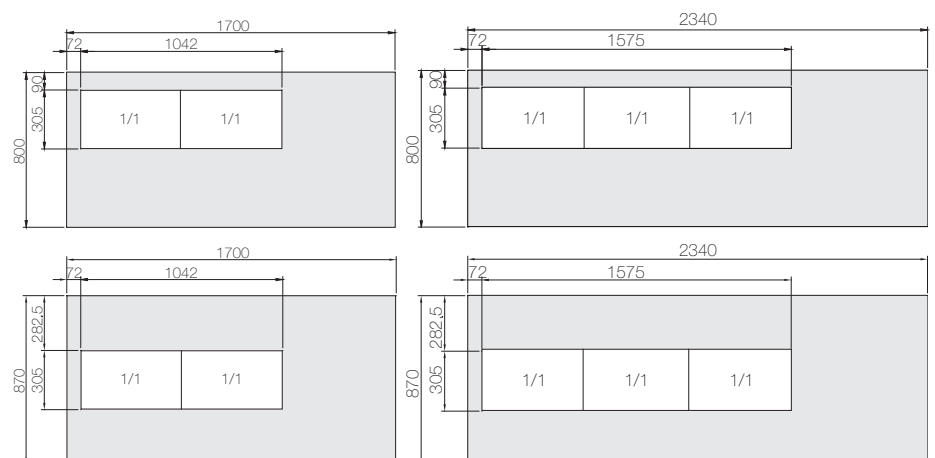
Technische specificaties

		1808 CS			2408 CS		
		K	M	F	K	M	F
Temperatuurbereik	°C	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°
Koelcapaciteit b. -10°C	Watt	345			345	643	
Koelcapaciteit b. -25°C	Watt	550					640
Aansluitspanning	V/Hz	230/50					
Aansluitwaarde	Watt	303	370	603	303	501	691
Ampèreverbruik	A	1,89	2.18	3.08	1.89	2.85	3.64
Klimaatklasse		5	5	4	5	5	4
Inhoud, bruto	l	588			868		
Gewicht, bruto	Kg	184			212		

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



SALADIÈRE - OPENINGEN



Contact

Nederland

Gram Nederland B.V.
Postbus 601
NL-7600 AP Almelo
Tel.: +31 546 454252
Fax: +31 546 813455
e-mail: info@gram.nl

Denemarken

Hoofdkantoor:
Gram Commercial A/S
Aage Grams Vej 1
DK-6500 Vejens
Tel.: +45 73 20 12 00
Fax: +45 73 20 12 01
e-mail: info@gram-commercial.com

Zweden

Gram Commercial
Box 5157
S-20071 Malmö
Tel.: +46 40 98 78 48
Fax: +46 40 98 78 49
e-mail: info@gram-commercial.com

Noorwegen

Gram Commercial NUF
P.b. 44
N-1970 Hemnes
Tel.: +47 22 88 17 50
Fax: +47 22 88 17 51
e-mail: info@gram-commercial.com

Groot-Brittannië

Gram (UK) Ltd.
2 The Technology Centre
London Road
Swanley
Kent
BR8 7AG
Tel.: +44 1322 616900
Fax: +44 1322 616901
e-mail: info@gramuk.co.uk

Duitsland

Gram Deutschland GmbH
Holztorstraße 60
D-31157 Sarstedt
Tel.: +49 5066 - 60 46 - 0
Fax: +49 5066 - 60 46 - 49
e-mail: info@gram-commercial.com

www.gram.nl

Dealer:



Feiten over ons

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