

**De juiste koelkast** voor ieder doeleinde



**GRAM**

**Standard PLUS**

**KEUZE UIT 6 UITVOERINGEN**

3 temperatuurbereiken  
2 roestvrijstalen afwerkingen

ONTWORPEN EN GEPRODUCEERD IN DENEMARKEN



# GRAM

## Standard PLUS



### Eenvoudige controlemogelijkheden en bediening

De HACCP-data zijn eenvoudig uit te lezen en te downloaden via een RS485 interface (extra optie) voor verwerking op uw PC.



### Hoge hygiënestandaard

Schotelvormige bodemplaat voor het opvangen van vloeistoffen.

- Verhoogde veiligheid door uitgebreide HACCP-functionaliteit
- Stabiele temperatuur dankzij luchtcirculatiesysteem
- Keuze uit 2 geborstelde roestvrijstalen afwerkingen – SSG- en FFG-uitvoeringen

## HET IS EEN GRAM

Voedselveiligheid betekent alles voor onze klanten. **GRAM Standard PLUS** komt hieraan tegemoet en aan het feit dat niet iedereen dezelfde roestvrijstalen afwerking wenst. Daarnaast profiteert u van alle veiligheidsfuncties en andere voordelen waar GRAM om bekend staat.

### Efficiënte luchtcirculatie

– verlengt de houdbaarheid, vermindert de hoeveelheid afval en bewaart de kwaliteit van uw voedingsmiddelen.



### SSG-uitvoeringen

Roestvrijstaal EN1.4301 / AISI 304  
Uitgerust met 3 roestvrijstalen draadroosters.



### FFG-uitvoeringen

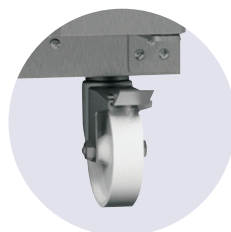
Roestvrijstaal EN1.4016 / AISI 430  
Uitgerust met 3 grijs geplastificeerde draadroosters.

### Ergonomisch design – eenvoudig schoon te houden



Omkeerbare en zelfsluitende deur. Geïntegreerde deurgreep over de volle lengte.

### Keuze uit stelvoeten of wieltjes



### Hands-free bediening

– als extra optie. Pedaal deuropener kan links of rechts worden gemonteerd voor optimale flexibiliteit.







## TOT UW DIENST !

Het verhaal achter GRAM is blijvend actueel. Al meer dan een eeuw lang streven wij naar het vinden van de beste oplossingen voor de unieke uitdagingen van onze klanten. Gebruikmakend van de sterke relaties met onze klanten proberen we hen te ondersteunen bij hun dagelijkse werkzaamheden en bij hun lange termijnplanning. Op deze manier ontwikkelen wij ons in samenspel met de wereld om ons heen. Deze interactie vormt de basis voor al onze inspanningen en investeringen bij het vinden van antwoorden op de vragen van de toekomst.

**Wij stellen ons ten dienste van uw ambities en uw bedrijf.**



### Voedselveiligheid

Open deur alarm, hoge temperatuur alarm, duur van alarmperiode, hoogste kritieke temperatuur, resetten van alarm en periode. Ingang voor HACCP-data via RS485 interface (extra optie).



### Betere voedselveiligheid

Efficiënt luchtverdelingssysteem. Correcte en constante temperatuur in de hele kast.



### Kast voor intensief gebruik

Klimaatklasse 5. Ontwikkeld voor warme, professionele keukens. Tot 40°C omgevingstemperatuur, 40% relatieve luchtvochtigheid.



### De kwaliteit staat voorop

Geproduceerd in onze ISO 14001:2004 gecertificeerde fabriek in Denemarken.

**K** +2/+12°C

### 3 temperatuurbereiken

**M** -5/+12°C

Koelkast (K)

**F** -22/-10°C

Kast voor vlees/vis (M)

Vriezer (F)



### Natuurlijke koelmiddelen

– natuurlijk propaangas standaard sinds 2002.



2/1 GN

## GRAM Standard PLUS

### Enkeldeurs kasten

Interieur/Exterieur: EN 1.4301 / AISI 304

### Enkeldeurs kasten

Interieur/Exterieur: EN 1.4016 / AISI 430

Modelnummer	Enkeldeurs kasten			Enkeldeurs kasten		
	K 69 SSG	M 69 SSG	F 69 SSG	K 69 FFG	M 69 FFG	F 69 FFG
Buitenmaten B x D x H	700 x 895 x 2125 mm (inclusief stelvoeten)					
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C
Bruto inhoud (L.)	610			610		
Netto inhoud (L.)	453			453		
Bruto gewicht verpakt (kg)	136			136		
Klimaatklasse	5, Tropisch			5, Tropisch		
Energieklasse	C	D	D	C	D	D
Energieverbruik / jaar (AEC)	672 kWh	722 kWh	1937 kWh	672 kWh	722 kWh	1937 kWh
Aansluiting	230V, 50Hz			230V, 50Hz		
Aansluitspanning	300W		346W	300W		346W
Uitgerust met	3 roestvrijstalen draadroosters			3 grijs geplastificeerde draadroosters		
Koelmiddel / Global Warming steloetential (GWP)	R290 / 3			R290 / 3		
Koelsysteem	Geforceerd			Geforceerd		

### Accessoires

Extra draadroosters · Extra roostersteunen, per set · Pedaal deuropener · RS485 interface (HACCP)

### Contactinformatie:



# HOSHIZAKI

### Hoshizaki BeNeLux

Keienbergweg 50 C/D  
1101 GC Amsterdam  
T: +31 (0)20 565 0420  
sales@hoshizaki.nl

[www.hoshizaki-europe.com](http://www.hoshizaki-europe.com)

Twentepoort West 62  
7609 RD Almelo  
T: +31 (0)546 454 252  
info@gram-commercial.nl

[www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com)