

Køle- og fryseskabe

over 400 liter



GRAM

Innovativ og funktionel opbevaring af fødevarer

Vælg Gram - og glem så alt om det

Gram Commercial arbejder i det professionelle køkkens tjeneste og har i mere end en menneskealder sat alt ind på at skabe og udvikle optimale løsninger inden for køl og frys.

Teknologisk nytænkning og et indgående kendskab til professionelle ønsker og behov er grundlaget for den uafbrudte produktudvikling hos Gram. Hos os går funktionaliteten side om side med kvalitet, design og miljømæssig omtanke.

Gram står ikke alene for gennemtænkt design og sikker, hygiejnisk opbevaring af fødevarer, men er også et skridt foran på mange andre områder. Vi tilstræber til stadighed at udvikle produkter med det mindst mulige rengøringsbehov, det lavest mulige energiforbrug, den højeste driftsikkerhed og den længste holdbarhed.

Det giver dig tryghed i hverdagen – og overskud til at koncentrere dig om det væsentlige. Gram er lavet til at virke - år efter år efter år. Og har du først inviteret Gram ind i dit køkken, behøver du faktisk ikke tænke mere på det.

Det får du, når du vælger Gram



Den bedste grund til at vælge Gram er selvfølgelig, at du i det store Gram sortiment finder præcis det eller de produkter, der lever op til dine behov, når det gælder design, funktion, indretning osv.

Men ud over alle de konkrete produktfortrin, vil du som Gram kunde opleve en lang række andre fordele:

Konsekvent miljøpolitik i praksis

Hos Gram søger vi at minimere miljøbelastningen på alle niveauer. Det sker bl.a. gennem udvikling af lavenergiprodukter, brug af naturlige kølemidler og genanvendelige materialer alle steder, hvor det er teknisk muligt.



Vi er der, hvor du er

Gram samarbejder med de bedste og mest seriøse forhandlere. Det giver dig sikkerhed for, at du altid kan få hurtig og kompetent betjening, der hvor du er.

3 års garanti giver ro i sjælen

Hele 3 års garanti på alle Gram produkter til professionelle giver ro i sjælen. Service udføres af Gram's lokalboende servicemontører, der er specialister i køl og frys.

Reservedele i op til 10 år

Med alle Gram produkter følger en garanti for, at du kan få reservedele op til 10 år efter købet. Også på modeller, der ikke længere findes i sortimentet.



On-line information til kunder

På www.gram-commercial.com kan du hente detaljeret information om alle professionelle Gram produkter, herunder brochurer og betjeningsvejledninger. Her finder du også oplysninger om virksomheden, nyheder, nyttige opbevaringstips m.v.



Den nye Gram



generation



De nye Gram familier

Du kan altid finde et Gram skab, der passer til dit køkken og dine behov. Modellerne varierer i bredde, højde, temperaturområde, materialevalg og udstyrniveau.

Temperaturområde

Det er muligt at vælge mellem tre forskellige temperaturområder:

K	Køl	+2/+12°C
M	Udvidet køl	-5/+12°C
F	Frys	-25/-5°C

Stort eller småt?

Størrelserne på skabene varierer fra 425 til 1400 liter, og du kan vælge mellem modeller med kompressorrum for oven (PLUS, TWIN og EURO) eller for neden (MIDI).

Markant lavere energiforbrug

Fælles for alle de nye skabe er, at de sikrer dig en markant lavere el-regning. Det samlede energiforbrug er reduceret med op til 47% på fryseskabe og helt op til 74% på køleskabe!*

Miljøbelastningen minimeres desuden gennem brug af naturlige køle- og isoleringsmidler helt fri for drivhusgassen HFC.

*Kilde: Slutrapport fra Teknologisk Institut.

Glatte overflader overalt samt vandtætte samlinger gør rengøringen nem og hurtig. Det hjælper dig med at holde en høj hygiejnestandard. Du kan vælge mellem 3 forskellige materiale- og udstyrsspecifikationer:

Materiale	CX	RS	LS
Udvendig front:	Rustfrit stål	Rustfrit stål	Hvidlakeret
Udvendige sider:	Rustfrit stål	Aluminium	Hvidlakeret
Indvendige sider:	Rustfrit stål	Aluminium	Aluminium
Indvendig bund:	Rustfrit stål	Rustfrit stål	Rustfrit stål
Udstyr	CX	RS	LS
Tørkølfunktion, omskifter mellem fugtig og tør luft (kun M-version)	✓		
Optøningsfunktion (kun M-version)	✓		
Aflåselig dør	✓	✓	✓
Selvlukkende dør	✓	✓	✓
Fodpedal døråbner (ikke MIDI)	✓		
Rustfri trådhylder med kipsikring	✓		
Grå, plastbehandlede trådhylder med kipsikring		✓	✓

Med udgangspunkt i en af ovenstående udstyrspakker (CX, RS eller LS) kan du få opfyldt individuelle ønsker til f.eks. datalogger, venstrehængt dør, top- eller bagplade i rustfrit stål, glasdør i stedet for isoleret dør, alternative benhøjder, hjulsæt, flere eller færre hylder, bageriudstyr osv. Kort sagt, individuelle ønsker bydes velkommen.



Hvidlakeret udførelse



Gram Data Logger

Innovation i detaljer



Nem vedligeholdelse

Der er nem adgang til det udskiftelige støv- og fedtfilter, der beskytter køleanlægget mod overbelastning.



Fornem belysning

Når døren åbnes tænder de klare halogenlamper. Samtidig standser luftledesystemets ventilator, hvilket minimerer kuldetabet.



Dørlås er standard

Alle de nye skabe er født med dørlås. Det beskytter varelageret uden for normal arbejdstid.



Aftagelige tætningslister

Dørens tætningsliste holder kulden inde i skabet. Den kan let aftages for rengøring, uden brug af værktøj. Nemt og hygiejnisk.



Unikt luftledesystem

Luften indsuges helt fremme ved døren. Herfra ledes den igennem køleelementet og ned i en luftkanal, der slutter nederst i skabet. Det sikrer ensartet kulde i hele skabet.



Funktionelt design

Gennemgribende, integreret håndtag i hele dørens højde. Dørens afrundede form uden fremspringende kanter mindsker risikoen for påkørsel med køre- eller ovnstativ.



Øget sikkerhed

Det enkle styringssystem har indbyggede alarmer og nødprogrammer, der vedligeholder temperaturen indtil en evt. fejl er afhjulpet.



Solide og kipsikre trådhylder

De stærke trådhylder er monteret på rustfri bæreskiner i U-profil, der forhindrer at hyl- den kipper ved udtræk. Bæreskinerne kan også anvendes til f.eks. GN-kantiner.



Glasdør som alternativ

Der er mulighed for at få glas- dør med lavenergiglas i stedet for isoleret dør på flere af PLUS og MIDI modellerne.



Robuste materialer

Den rustfri bundplade er formet som en spildbakke med afrundede kanter og hjørner. Hyldeophæng og bæreskiner er ligeledes i rustfrit stål.



Fodpedal og selvlukkende dør

Flere skabe er udstyret med fodpedal døråbner, en praktisk detalje når man har hænderne fulde. Alle skabe har selvlukkende dør, der forbliver åben i en vinkel over 90°.



Ben, hjul eller sokkelmontering

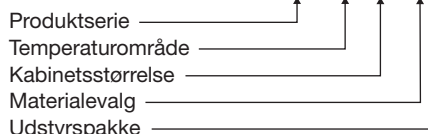
Skabene kan alternativt udstyres med ben i forskellige højder eller låsbare hjulsæt. En anden mulighed er montering af skabet på en muret sokkel.

Flagskibet til det krævende køkken

PLUS skabene passer til det dybe 2/1 GN system, hvor 2 stk. 1/1 GN kantiner kan placeres efter hinanden direkte på de rustfri bæreskinner for at opnå den bedst mulige udnyttelse af varerummet.

PLUS leveres i 2 højder med rumindhold på 600, 660, 1270 og 1400 liter og kan fås med indbygget køleanlæg eller beregnet for tilslutning til eksternt køleanlæg.

Eksempel på navnekode: **PLUS K 660 RS**



GRAM PLUS											
✓ Standardmodel ● Standard udstyr ○ Valgfrit udstyr	Grundmål (BxD), mm	600		660			1270		1400		
		695x876		695x876			1390x876		1390x876		
Højdemål, mm	2010		2160			2010		2160			
	Udstyrspakke		CX	RS	CX	RS	LS	CX	RS	CX	RS
Temperaturområde	Køl, +2/+12°C	K		✓		✓	✓		✓		✓
	Udvidet køl, -5/+12°C	M	✓		✓			✓		✓	
	Frys, -25/-5°C	F	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Materialer, udvendig/indvendig	Rustfri/Rustfri		✓		✓			✓		✓	
	Rustfri, alu./Rustfri, alu.			✓		✓			✓		✓
	Hvid/Rustfri, alu.					✓					
Indhold	Antal rustfri trådhylder		4		5			8		10	
	Antal grå trådhylder			4		5	5		8		10

Udvendt udstyr	Højrehængt isoleret dør	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Venstrehængt isoleret dør	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Glasdør, højre (K, uden lys)	○	○							
	Glasdør, venstre (K, uden lys)	○	○							
	2 døre over hinanden (kun K)			○						
	Dørlås	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Selvlukkende dør(e)	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Fodpedal døråbner(e)	●		●			●		●	
	Rustfri topplade	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Rustfri bagplade	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Ben (H = 135/200 mm)	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Ben (H = 185/250 mm)	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Hjul (H = 125 mm)	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Forberedt for sokkelmontage	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Marineudførelse (kun K og F)	○		○						
Indvendigt udstyr	Tørkølingsfunktion (kun M)	●		●			●		●	
	Optøningsfunktion (kun M)	●		●			●		●	
	Datalogger	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Flere/færre trådhylder	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Bæreskinnesæt for 2/1 GN	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Bageriplademål (46x61 cm)	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bageriskinnesæt	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
Kølesystem	R 290	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	R 134a	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	R 404A	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Forberedt for eksternt kompr.	○	○	○	○	○	○	○	○	○



PLUS 1400 CX



PLUS 660 CX

Brede skuldre giver plads og overblik

TWIN skabene passer til det brede 2/1 GN system, hvor 2 stk. 1/1 GN kantiner kan placeres ved siden af hinanden på en hylde.

Det giver hurtigt overblik og nem adgang til varerne.

TWIN leveres i 2 højder med rumindhold på 600 og 660 liter og kan fås med indbygget køleanlæg eller beregnet for tilslutning til eksternt køleanlæg.

Slankt ydre med indre dybde

EURO er køle- og fryseskabe på 500 liter med en bredde på kun 60 cm. Skabene passer i højden til PLUS og TWIN 660 samt PLUS 1400. Hyldemålet er det regulære Euronorm dvs. 40x60 cm.

EURO er med andre ord smalle, dybe skabe, egnet til at kombinere med de øvrige gastro-norm skabe.

GRAM TWIN og EURO

<input checked="" type="checkbox"/> Standardmodel <input checked="" type="checkbox"/> Standard udstyr <input type="checkbox"/> Valgfrit udstyr			TWIN 600		TWIN 660			EURO 500		
	Grundmål (BxD), mm		815x756		815x756			600x806		
	Højdemål, mm		2010		2160			2160		
	Udstyrspakke		CX	RS	CX	RS	LS	CX	RS	LS
Temperatur-område	Køl, +2/+12°C	K		✓		✓	✓		✓	✓
	Udvidet køl, -5/+12°C	M	✓		✓			✓		
	Frys, -25/-5°C	F	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Materialer, udvendig/indvendig	Rustfri/Rustfri		✓		✓			✓		
	Rustfri, alu/Rustfri, alu			✓		✓			✓	
	Hvid/Rustfri, alu					✓				✓
Indhold	Antal rustfri trådhylder		4		5			5		
	Antal grå trådhylder			4		5	5		5	5

Udvendigt udstyr	Højrehængt isoleret dør	●	●	●	●	●	●	●	●
	Venstrehængt isoleret dør	○	○	○	○	○	○	○	○
	Dørlås	●	●	●	●	●	●	●	●
	Selvlukkende dør	●	●	●	●	●	●	●	●
	Fodpedal døråbner	●		●				●	
	Rustfri topplade	○	○	○	○	○	○	○	○
	Rustfri bagplade	○	○	○	○	○	○	○	○
	Ben (H = 135/200 mm)	●	●	●	●	●	●	●	●
	Ben (H = 185/250 mm)	○	○	○	○	○	○	○	○
	Hjul (H = 125 mm)	○	○	○	○	○	○	○	○
	Forberedt for sokkelmontage	○	○	○	○	○	○	○	○
Marineudførelse (kun K og F)	○		○						
Indvendigt udstyr	Tørkølingsfunktion (kun M)	●		●				●	
	Optøningsfunktion (kun M)	●		●				●	
	Datalogger	○	○	○	○	○	○	○	○
	Flere/færre trådhylder	○	○	○	○	○	○	○	○
	Bæreskinnesæt	○	○	○	○	○	○	○	○
	Vægskinnesæt for 1/1 GN							○	○
	Bageriskinnesæt							○	○
Kølesystem	R 290	●	●	●	●	●	●	●	●
	R 134a	○	○	○	○	○	○	○	○
	R 404A	○	○	○	○	○	○	○	○
	Forberedt for eksternt kompr.	○	○	○	○	○	○	○	○



EURO 500 CX



TWIN 660 CX

Et godt valg med brede muligheder

MIDI er køl og frys i gennemført kvalitet, med god anskaffelses- og driftsøkonomi. Serien består af køle- og fryseskabe i 2 forskellige bredder.

MIDI 425 byder på maksimal opbevaringsplads, men optager kun meget begrænset vægplads på grund af den udvendige bredde på kun 60 cm. MIDI

625 skabet er 81,5 cm bredt og passer til det brede 2/1 GN system, hvor 2 stk. 1/1 GN kantiner kan placeres ved siden af hinanden på en hylde. Højden er fuldt udnyttet, og det er let at komme til varerne, idet varerummet er hævet 37 cm over gulvet.

GRAM MIDI								
✓ Standardmodel ● Standard udstyr ○ Valgfrit udstyr	425			625				
	Grundmål (BxD), mm			600x731				
	Højdemål, mm			2000				
	Udstyrspakke			CX	RS	LS	CX	RS
Temperatur-område	Køl, +2/+12°C	K		✓	✓		✓	✓
	Udvidet køl, -5/+12°C	M	✓			✓		
	Frys, -25/-5°C	F	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Materialer, udvendig/indvendig	Rustfri/Rustfri		✓			✓		
	Rustfri, alu/Rustfri, alu.			✓			✓	
	Hvid/Rustfri, alu.				✓			✓
Indhold	Antal rustfri trådhylder		4			4		
	Antal grå trådhylder			4	4		4	4

Udvendigt udstyr	Højrehængt isoleret dør	●	●	●	●	●	●
	Venstrehængt isoleret dør	○	○	○	○	○	○
	Glasdør, højre			○			○
	Glasdør, venstre			○			○
	Dørlås	●	●	●	●	●	●
	Selvlukkende dør	●	●	●	●	●	●
	Rustfri bagplade	○	○	○	○	○	○
	Hjulsæt integreret i bundplade	●	●	●	●	●	●
	Ben (H = 135/200 mm)	○	○	○	○	○	○
	Marineudførelse (kun K og F)	○			○		
Indvendig udstyr	Tørkølingsfunktion (kun M)	●			●		
	Optøningsfunktion (kun M)	●			●		
	Datalogger	○	○	○	○	○	○
	Flere/færre trådhylder	○	○	○	○	○	○
	Bæreskinnesæt	○	○	○	○	○	○
	Vægskinnesæt for 1/1 GN	○	○	○			
	Bageriplademål (61x46 cm)				○	○	○
	Bageriskinnesæt	○	○	○	○	○	○
	Fiskekassesæt (10 stk)	○					
Kølesystem	R 290	●	●	●	●	●	●
	R 134a	○	○	○	○	○	○
	R 404A	○	○	○	○	○	○
	Forberedt for ekstern kompr.	○	○	○	○	○	○



MIDI 425 CX



MIDI 625 CX

Tekniske specifikationer



PLUS													
2/1 Gastronorm - dyb													
		PLUS 600			PLUS 660			PLUS 1270			PLUS 1400		
Temperatur-område	°C	K	M	F	K	M	F	K	M	F	K	M	F
Kølekapacitet v. -10/+45°C	Watt	345			345			426			426		
Kølekapacitet v. -25/+45°C	Watt	426			426			1180			1180		
Energiforbrug i kl. 3	kWh/døgn	0,9	0,9	3,4	1,0	1,0	3,5	2,3	2,3	7,5	2,4	2,4	7,8
Ei-tilslutning	V/Hz	230/50											
Tilslutnings-effekt	Watt	300	365	510	300	365	510	800	950	1100	800	950	1100
Ampereforbrug	A	1,5	1,7	2,5	1,5	1,7	2,5	3,5	4,5	5,2	3,5	4,5	5,2
Klimaklasse		5											
Kølemiddel		R290											
Rumindhold, brutto	l	600			660			1270			1400		
Rumindhold, netto	l	506			563			1020			1134		
BxD	mm	695 x 876			695 x 876			1390 x 876			1390 x 876		
H (ben)	mm	2010			2160			2010			2160		
H (hjul)	mm	2000			2150			2000			2150		
H (sokkel)	mm	1875			2025			1875			2025		
Diagonal	mm	2127			2269			2196			2334		
Vægt, brutto	kg	152			157			285		295	298		308
Lydniveau	dB(A)	45,6	45,6	46,3	45,9	45,9	45,6	47,2	47,2	46,3	47,5	47,5	46,6

Ret til ændringer som følge af produktudvikling forebeholdes.

TWIN						EURO			MIDI					
2/1 Gastronorm - bred						Euronorm			1/1 Gastronorm			2/1 Gastronorm - bred		
														
TWIN 600			TWIN 660			EURO 500			MIDI 425			MIDI 625		
K	M	F	K	M	F	K	M	F	K	M	F	K	M	F
+2/+12	-5/+12	-25/-5	+2/+12	-5/+12	-25/-5	+2/+12	-5/+12	-25/-5	+2/+12	-5/+12	-25/-5	+2/+12	-5/+12	-25/-5
345			345			345			345			345		
		426			426			426			325			426
1,0	1,0	3,5	1,0	1,0	3,6	0,9	0,9	3,4	0,8	0,8	3,2	1,0	1,0	4,0
230/50														
300	365	510	300	365	510	300	365	510	300	365	510	300	365	510
1,5	1,7	2,5	1,5	1,7	2,5	1,5	1,7	2,5	1,5	1,7	2,5	1,5	1,7	2,5
5														
R290														
600			660			500			425			625		
506			563			448			388			571		
815 x 756			815 x 756			600 x 806			600 x 731			815 x 731		
2010			2160			2160								
2000			2150			2150			2000			2000		
1875			2025			2025								
2151			2292			2242			2088			2133		
152			157			137			118			160		
44,8	44,8	45,8	44,7	44,7	45,0				46,9	46,9	46,3	45,6	45,6	46,4

Kontakt

Danmark

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

Sverige

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
www.gram-commercial.com

Norge

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
www.gram-commercial.com

Storbritanien

Gram (UK) Ltd.
2 The Technology Centre
London Road
Swanley
Kent
BR8 7AG
Tel.: +44 (0) 1322 616900
Fax: +44 (0) 1322 616901
e-mail: info@gramuk.co.uk
www.gram-commercial.com

Tyskland

Gram Deutschland GmbH
Im Kirchenfelde 1
D-31157 Sarstedt
Tel.: 0 50 66/60 46-0
Fax: 0 50 66/60 46-19
e-mail: vertrieb@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Nederlandene

Gram Nederland B.V.
Postbus 601
Twentepoort West 62
NL-7906 RD Almelo
Tel.: +31 546 454252
Fax: +31 546 813455
e-mail: info@gram.nl
www.gram.nl
www.gram.be

Frankrig

Gram Commercial
120, rue Jean Jaurès
F-92300 Levallois-Perret
Tel.: 01 70 98 78 16
Fax: 01 70 98 78 17
e-mail: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.fr

Forhandler



Facts om os

Gram Commercial A/S udvikler og producerer køl og frys til professionelle køkkener. Med hovedsæde i Vojens, Danmark samt et omfattende netværk af forhandlere i hele verden yder vi alle steder kompetent, lokal service til vores kunder.