

GRAM PROCESS



Roll-in en Door-rij

Combi Chillers

Blast Chillers/Freezers

GRAM

Innovatief en uiterst functioneel



On-line informatie voor klanten

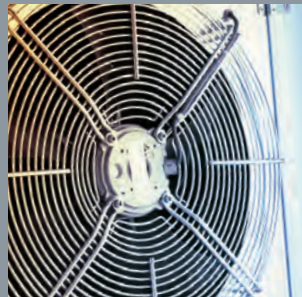
Op www.gram.nl vindt u gedetailleerde informatie over alle professionele Gram producten

Efficiënt en voedselveilig werken

Gram is volledig toegespitst op de professionele keuken. De belangrijkste taak is het garanderen van de voedselveiligheid en hygiëne.

Dagelijkse kwaliteitscontrole gedurende het productieproces is zeer belangrijk. Het HACCP risico-analyse proces is een preventieve controle om voedselveiligheid te garanderen en bacteriegroei gedurende het productieproces zoveel mogelijk te beperken. GRAM PROCESS kasten zijn ontwikkeld om te voorzien in de behoefte aan een effectieve temperatuurcontrole gedurende het gehele productieproces.

De uitgebreide product range voldoet aan alle huidige gestelde eisen om efficiënt en voedselveilig te kunnen werken.



**Ziekenhuizen
Verzorgingstehuizen
Catering
Traiteurs
Slagerij
Restaurants
Cafeteria's
Ijssalons
Bakkerij**

Dit krijgt u als u GRAM PROCESS kiest

GRAM PROCESS meubelen zijn volledig toegespitst op de professionele keuken.

U heeft vele keuzes zoals: snelkoelen, snelvriezen, koelen, vriezen, temperatuurbegrensd ontdooien, droge werking. Gram Commercial biedt u een complete range voor alles wat de moderne professionele keuken nodig heeft.

Consequent milieubeleid in de praktijk

Bij Gram proberen wij op alle niveaus de milieubelasting zo klein mogelijk te maken. Dit doen wij door het ontwikkelen van laagenergieproducten, door natuurlijke kou-demiddelen te gebruiken en overal waar dit technisch mogelijk is, materialen te hergebruiken.

Wij zijn waar u bent

Gram werkt samen met de beste en meest serieuze handelaren. Hierdoor bent u verzekerd van snelle en vakkundige service bij u in de buurt.

3 Jaar fabrieksgarantie, een punt van aandacht

Gram geeft u 3 jaar fabrieksgarantie. Samen met de snelle en vakkundige service van onze handelaren geeft dit een gerust gevoel.

Tot 10 jaar lang reserveonderdelen

Bij alle Gram producten volgt de garantie dat u tot 10 jaar na de aanschaf reserveonderdelen kunt verkrijgen. Ook voor modellen die niet langer in het assortiment te vinden zijn.



GRAM

Innovatief en uiterst functioneel

Roll-in en Door-rij

– dragen zorg voor een ononderbroken koelketen en verlichten de werkdruk

De roll-in en de doorrijkasten zijn speciaal ontworpen voor tijdelijke opslag en bewaking van de koelketen. Hierdoor worden de handelingen tijdens het terugkoelproces tot een minimum beperkt en bespaart u naast tijd ook nog eens energie.

De KPS kasten van Gram zijn ontwikkeld om te voldoen aan de vereisten van alle Cook&Chill processen. Hiermee bespaart u niet alleen tijd maar ook energie.



1. Geïntegreerd licht

Kasten met 1 of 2 glasdeuren zijn geïntegreerd met TL armatuur aan de rechterzijde.

2. Stevige handgreep

Stevige handgreep met een stevige sluiting.

3. Vloer en oprijplaat

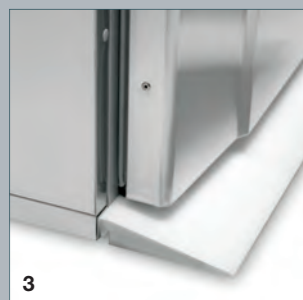
Alle doorrij-modellen zijn uitgevoerd met een RvS vloer met geïntegreerde oprijplaat. In de roll-in serie zijn de vloer en oprijplaat. Optioneel voor de K en M 1500 koelers. De roll-in vriezer F 1500 heeft standaard een verwarmde vloer.

4. Inwendige uitvoering

Inwendig rondom voorzien van stootrubbers.

5. Extra temperatuur display

Het extra display geeft de actuele ruimtetemperatuur aan de achterzijde weer.



KG 1500 CSG



Ideaal voor de meest gangbare inrijwagens

Met de inwendige hoogte van 1900 mm zijn de kasten ideaal voor de meest gangbare inrijwagens en regaalwagens.

Verhoogde zekerheid

De besturing is voorzien van een aantal alarmfuncties en noodprogramma's, zodat in storingsituaties de ingestelde temperatuur wordt vastgehouden. Met optische en akoestische alarmering (temperatuur- en deuralarm) en een potentiaalvrij contact voor aansluiting op een extern bewakingssysteem (GBS). Toetsenblokkering om oneigenlijk gebruik tegen te gaan is standaard voorzien.

Heldere halogeen verlichting bij deuropening.



K 1500 D CSG

Effectieve temperatuurgarantie – hygiënisch en robuust

- Roestvaststaal, in- en uitwendig.
- Reinigbaar stof- en vetfilter voor de condensor en eenvoudig te vervangen deurdichting.
- Uniek luchtgeleidingssysteem garandeert een optimale temperatuurverdeling (zie afbeelding bladzijde 7).
- Stabiel gebouwd en gemakkelijk te reinigen.
- Stootrubbers om de rvs zijwanden te beschermen.
- Deur (draairichting naar keuze) met tochtstrip.

		Roll-in	Door-rij
Temperatuurbereik	Koel, +2/+12°C	✓	✓
	Diepte koeling, -5/+12°C	✓	✓
	Vries, -25/-5°C	✓	✓
Uitwendig/Inwendig	RVS/RVS	✓	✓
Uitwendige uitrusting	Aantal deuren	1	2
	Rechtsdraaiende, dichte deur(en)	●	●
	Linksdraaiende, dichte deur(en)	○	○
	Glas deur(en) (alleen K)	○	○ (voorzijde of voor- en achterzijde)
	Oplopend scharnier*	●	●
	Paneel boven de compressorruimte (ingeval separate compressor)	○	○
	RVS achterwandpaneel	○	○
	Halogeen verlichting bij kasten met 2 dichte deuren	●	● (kasten met 2 dichte deuren)
	Inrijplaat, 400 mm	○	○
	Inwendige uitrusting	RVS vloer elektrisch verwarmd en oprijplaat, 100 mm	● (F 1500)
RVS vloer met oprijplaat, 100 mm		○ (K & M 1500)	●
Verlichting bij glasdeur		●	●
Datalogger		○	○
Koelmiddel	R 290	●	●
	R 134a	○	○
	R 404A	○	○
	Voorbereid voor externe compressor	○	○

* Tochtstrip naar boven oplopend bij deuropening | ● = Standaard uitrusting | ○ = Optie

Combi chillers KP 500 en KP 660

6 functies

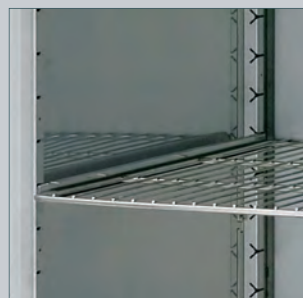
De KP 500 en 660 zijn "multifunctionele" kasten. De intelligente besturing biedt de keuze uit 6 verschillende functies:

Koelbewaren, Vriesbewaren, Snelkoelen, Snelvriezen, Product-ontdooiing en Droge werking (lagere relatieve luchtvochtigheid).

Bij uitstek geschikt voor de "mise en place" en als "resten"-koeler. Gladde oppervlakken verzekeren eenvoudige reiniging om efficiënt en voedselveilig te werken.



Heldere halogeen verlichting bij deuropening...



5 robuuste RVS kantelvrije draadroosters



Naadloos geïntegreerde handgreep over de volle hoogte van de deur

- Eenvoudig te bedienen elektronische besturing – voor-ingestelde programma's.
- Tijd- of Temperatuurgestuurde snelkoel- snelvries functie.
- Soft chill & hard chill - voor delicate of minder gevoelige producten.
- Product-ontdooiing – verzekert een gecontroleerde ontdooiing van bevroren producten, waarbij de temperatuur in de kast nooit boven de +8°C. komt.
- Droge werking, verlaagt de relatieve luchtvochtigheid in de kast.
- Draairichting zelfsluitende deur naar keuze – afsluitbaar en met voetpedaal-deuropener.
- Makkelijk te vervangen deurdichting.

Combi Chiller, KP 660
2/1 GN breed, Grote inhoud voor multifunctionele toepassing.



KP 500 CXH



KP 660 CXH

Snelkoelen

KP 500 met ISO-pakketten:
25 mm 13 kg van +70°C naar +3°C in 90 min.

Snelkoelen

KP 660 met ISO-pakketten:
25 mm 18 kg van +70°C naar +3°C in 90 min.

Ontdooiing

KP 500 met ISO-pakketten:
50 mm 22 kg van -18°C naar +7°C in 12 uur

Ontdooiing

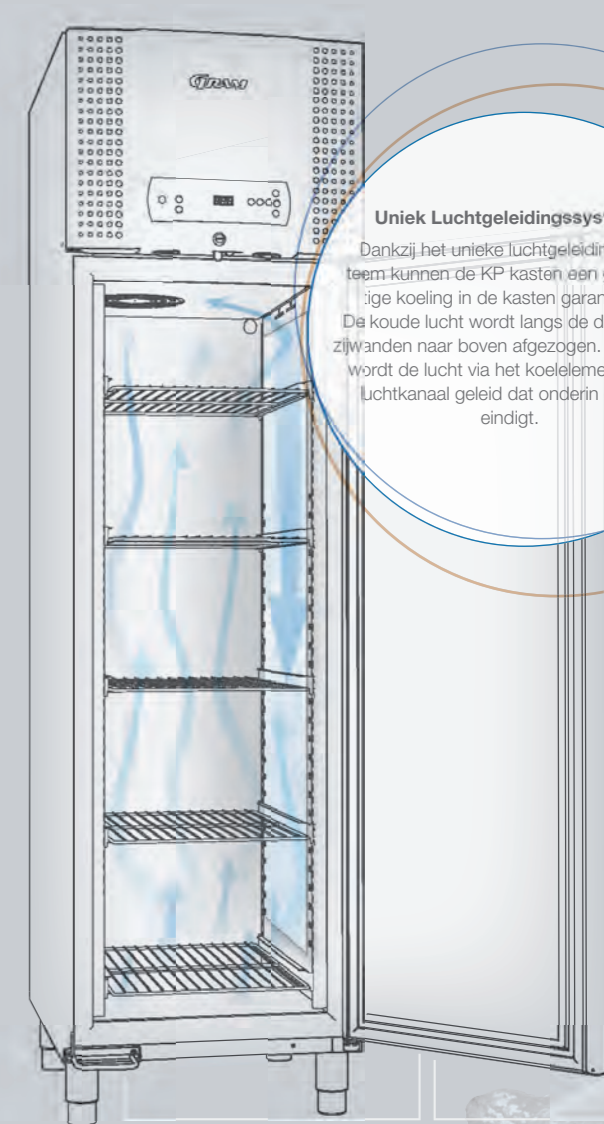
KP 660 met ISO-pakketten:
50 mm 30 kg van -18°C naar +7°C in 12 uur

Uniek Luchtgeleidingssysteem

Dankzij het unieke luchtgeleidingssysteem kunnen de KP kasten een gelijkmatige koeling in de kasten garanderen. De koude lucht wordt langs de deur en de zijwanden naar boven afgezogen. Van hieruit wordt de lucht via het koelelement in een Luchtkanaal geleid dat onderin de kast eindigt.

	KP 500	KP 660
Temperatuurbereik	-30/+10°C	✓
Uitwendig/Inwendig	RVS/RVS	✓
Inhoud	Aantal RVS draadroosters	5
Uitwendige uitrusting	Rechtsdraaiende dichte deur	●
	Linksdraaiende dichte deur	○
	Deur afsluitbaar	●
	Zelfsluitende deur	●
	Voetpedaal deuropener	●
	Paneel boven de compressoruimte (ingeval separate compressor)	○
	RVS achterwandpaneel	○
	Poten (H=105/135 mm)	●
	Poten (H=135/200 mm)	●
	Poten (H=185/250 mm)	○
Wielen (H=125 mm)	○	
Inwendige uitrusting	Halogeen verlichting	●
	Soft chill and hard chill functie	●
	Product-ontdooi functie	●
	Droge werking	●
	Extra RVS roosters	○
	Roosterdragers (set van 2)	○
Koelmiddel	R 404A	●
	Voorbereid voor externe compressor	○

● = Standaard uitvoering | ○ = Optie



Intelligent blast chilling met IFR control system

De besturing bevat een gepatenteerd systeem genaamd: IFR; "Intelligent Food Recognition". Men hoeft enkel de insteekvoeler correct in het product te plaatsen en de IFR cyclus te selecteren.

De software past nu automatisch de ventilator- en koel-functies aan, aan de eigenschappen van het terug te koelen product.

Het IFR controlesysteem voorkomt oppervlakte bevroering en zorgt er zo voor dat het product zijn natuurlijke kwaliteit behoudt.

Geschikt voor de meeste soorten voedsel.

Niet toepasbaar bij Snelvriezen.



Vijf Snelkeuze toetsen

– Snelkoelen, Snelvriezen, IFR functie, Ontdooicyclus, Voorkoelen.



Temperatuur Controle Mogelijkheden

De snelkoel cyclus kan tijdgestuurd of temperatuurgestuurd worden.

Alle KPS modellen kunnen uitgerust met temperatuurregistratie printer voor HACCP documentatie. (Optie)

Gebruiksvriendelijk en voedselveilig

- Snelkeuze toetsen om met 1 toets het gewenste proces te starten.
- Voorkom oppervlakte bevroering van het product met de IFR functie.
- HACCP alarm. Bij stroomuitval of overschrijding van een temperatuurslimiet wordt een optisch en akoestisch alarm geactiveerd.
- De gegevens van alle snelkoel cycli kunnen worden uitgeprint. (thermo printer is optioneel)
- Opslagcapaciteit van 20 cycli.
- Gaat na afloop van een snelkoel- snelvriesproces automatisch over naar koel- of vriesbewaarstand.

De KPS familie

De KPS kasten van Gram zijn ontwikkeld om te voldoen aan de vereisten van alle Cook&Chill processen. De Terugkoelcapaciteiten variëren van 20 tot 180 kg. De Invriescapaciteiten variëren van 12 tot 180 kg.



Eenvoudig onderhoud

Alle Gram Snelkoelers en Snelvriezers zijn van duurzaam RVS met gladde oppervlakken en inwendig afgeronde hoeken en garanderen eenvoudig hygiënisch onderhoud.

Alle deuren zijn standaard met makkelijk te vervangen deur-dichtingen. De schaalvormige bodemplaat van de KPS 20, 40 en 90 verzekert hygiënisch onderhoud. De roosterdrager voor GN 1/1 en 40x60 cm. is ten behoeve van onderhoud uitneembaar (KPS 20 en 40). In alle Gram snelkoelers en snelvriezers kan de ventilator sectie worden geopend voor hygiënisch onderhoud rondom en achter de kast.

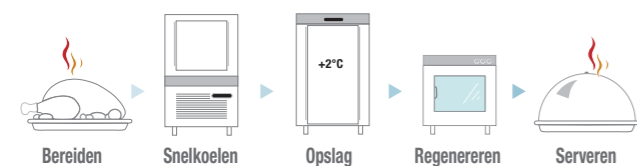
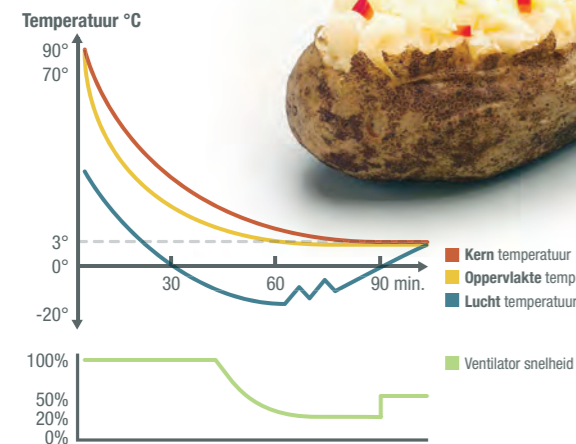
Waarom Snelkoelen en Snelvriezen...

– en met welk resultaat?

Snelkoelen +70°/+3°C

Alleen een snelle gecontroleerde verlaging van de kerntemperatuur van warme gerechten (tussen +70°/+10°C.) maakt het mogelijk om de natuurlijke vitamines te behouden en de bacteriegroei te remmen. Gram snelkoelers doorlopen deze "gevaarzone" zo snel mogelijk. De kerntemperatuur bereikt binnen 90 minuten +3°C. waardoor de structuur, smaak, kleur en vitamine van het voedsel behouden blijft.

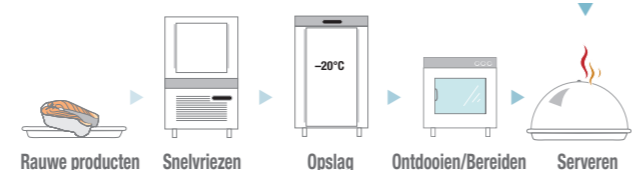
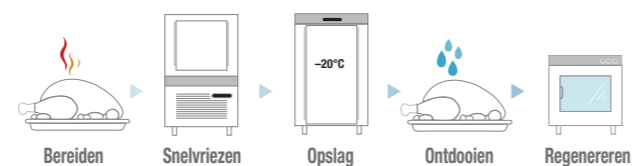
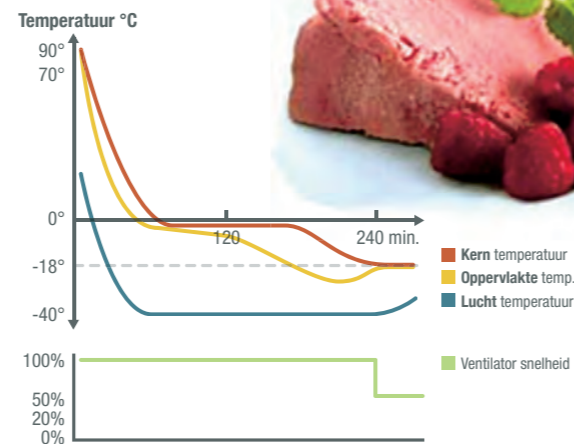
Temperatuur curves gebruiken IFR



Snelvriezen +70°/-18°C

Als het bereide product gedurende langere tijd moet worden opgeslagen dient het versneld te worden ingevroren tot minimaal -18°C in de kern. Door gebruik te maken van een Gram snelvriezer wordt een kerntemperatuur van -18°C bereikt binnen de HACCP richtlijnen van 4 uur. Binnen deze periode wordt de vorming van ijskristallen zoveel mogelijk beperkt, wat de houdbaarheid van het product bevordert.

Hierdoor blijft de structuur en voedingswaarde van het voedsel intact. Rauwe producten, half-fabrikaten of bereide gerechten kunnen op deze manier versneld worden ingevroren om zo optimaal mogelijk behouden te blijven na ontdooiing of regeneratie.



Snelkoelen en snelvriezen zijn een onmisbaar onderdeel van ieder Cook&Chill proces of gekoelde bereiding van voedsel

Het principe van Cook-Chill/freezing is de bereiding van het voedsel en daarna onmiddellijk terug te koelen of invriezen voor een veilige opslag. Na regeneratie, evt. na ontdooiing, wordt het voedsel geserveerd.

Behoud van kwaliteit zonder stress

Kwaliteitsbehoud:

Doordat de bacteriegroei wordt geremd blijft de structuur, smaak, kleur en vitamine van het voedsel behouden. **Constante kwaliteit** door voor-productie (Geportioneerd) van sauzen, soepen, groenten, vlees en vis voor meerdere dagen ineens, tijdens de daluren. **Minder Stress** tijdens piekuren doordat in de daluren componenten zijn voorbereid die enkel nog hoeven te worden geregenereerd. **Besparing in Personeelskosten** door voor-productie van verschillende componenten op rustige tijden. De chef-kok heeft meer tijd voor de "finishing touch" bij uitgifte van het voedsel.

HACCP

Voedselveiligheid
 Het voedsel wordt volgens de HACCP richtlijnen teruggekoeld. Dit garandeert een constant hoge voedselkwaliteit.

Betere planning en organisatie
 Productie van gerechten tijdens daluren – zonder stress – zorgt voor een goedkopere bereidingstijd.

Effectief gebruik van productiemiddelen
 Gerichte inkoop van rauwe producten, voor-producen van grotere aantallen (geportioneerde) componenten, betere benutting van de kookapparatuur.



Hoge voedselkwaliteit
 Behoud van structuur, smaak, kleur en vitamine van het voedsel.



Minder afval
 Gerichte voorbereiding en inkoop betekent minder verlies van "overgebleven" voedsel. Alleen de bestelde componenten worden geregenereerd.



Geportioneerde productie
 De kostprijs per portie kan exact gecalculleerd worden. Iedere gast krijgt dezelfde hoeveelheid en constante kwaliteit.



Uitbreiding menu componenten
 Het menu-aanbod kan worden uitgebreid met voor-geproduceerde componenten.



Verbeterde service
 De keukenbrigade heeft meer tijd om de uitgifte van het voedsel te verzorgen.



KPS 20 en 40

Snelkoelen

KPS 20 C en 40 C:
respectievelijk 18 en 36 kg van
+70°C naar +3°C in 90 min.

Snelkoelen

KPS 20 S en 40 S:
respectievelijk 20 en 42 kg van
+70°C naar +3°C in 90 min.

Snelvriezen

KPS 20 S en 40 S:
respectievelijk 12 en 25 kg van
+70°C naar -18°C in 4 uur

Uitstekende ergonomie

De KPS 20 is ook verkrijgbaar met bedieningspaneel op werkhoogte.

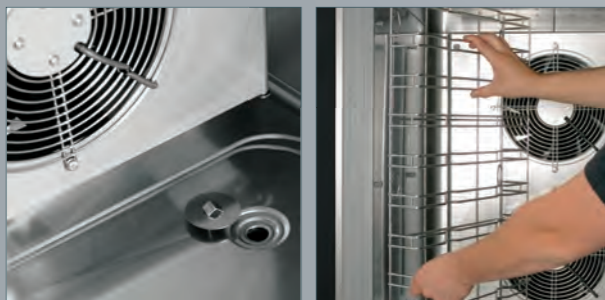


KPS 20 T



KPS 40

KPS 40 modellen zijn verkrijgbaar met draairichting deur naar keuze.



Eenvoudig onderhoud

De kasten zijn uitgerust met een condenswater opvangbak. Inwendig afgeronde hoeken voor eenvoudig onderhoud.

Uitneembaar roosterdrager voor 1/1 GN en 40 x 60 euronorm.

	KPS 20 C	KPS 20 CT	KPS 20 S	KPS 20 ST	KPS 40 C	KPS 40 CR	KPS 40 S	KPS 40 SR
Blast chiller	✓	✓			✓	✓		
Blast chiller/freezer			✓	✓			✓	✓
Uitwendig/Inwendig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Compatible met inrijdwagen						✓	✓	✓
Uitwendige uitrusting								
Zelfsluitende rechts- of linksdraaiende deur	●	●	●	●	●	●	●	●
Deur rechtsscharnierend	○	○	○	○	○	○	○	○
Deur linksscharnierend	○	○	○	○	○	○	○	○
Geïntegreerde thermo printer	○	○	○	○	○	○	○	○
Poten (H =135/200 mm)	●	●	●	●	●	●	●	●
Inwendige uitrusting								
IFR control systeem	●	●	●	●	●	●	●	●
Multipoint kernthermometer met 3 meetpunten	●	●	●	●	●	●	●	●
Uitneembare roosterdrager voor 1/1 GN en 40 x 60cm	●	●	●	●	●	●	●	●
Max. aantal 1/1 GN 40 mm diep	5	5	5	5	10	10	10	10
Max. aantal 1/1 GN 65 mm diep	3	3	3	3	7	7	7	7
Kast voorzien van condenswater opvangbak	●	●	●	●	●	●	●	●
Koelmiddel								
R 404A	●	●	●	●	●	●	●	●
Voorbereid voor externe compressor	○	○	○	○	○	○	○	○

● = Standaard uitrusting | ○ = Optie

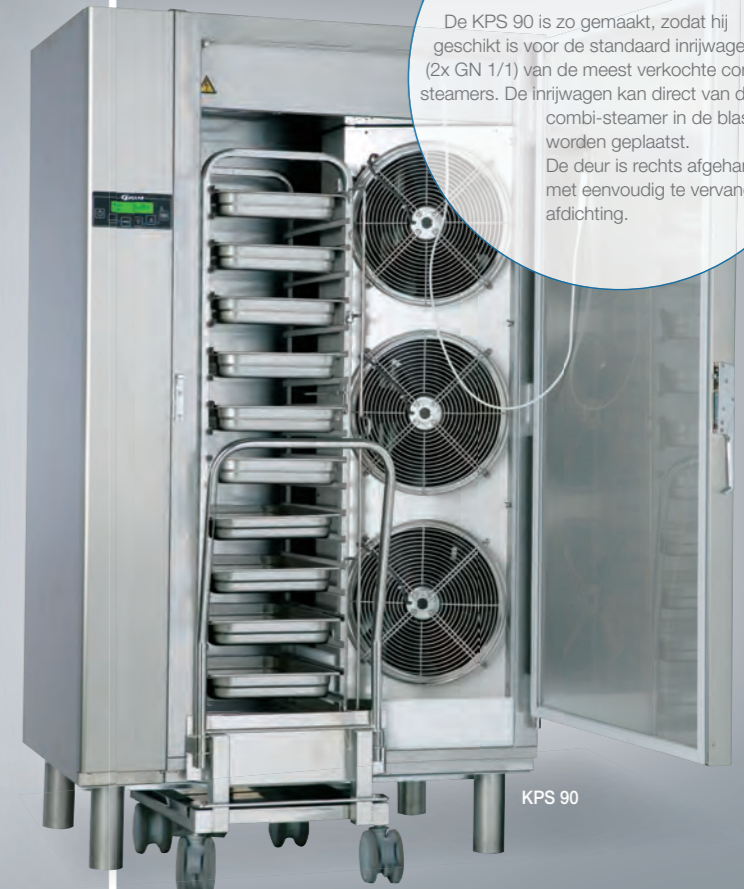
KPS 60 en 90

KPS 60 een krachtige roll-in snelkoeler/vriezer geschikt voor een inrijwagen

De inrijwagen (optie) heeft 16 etage van 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN. De KPS 60 is gemaakt voor het snel terugkoelen van 60 kg voedsel of maaltijdcomponenten van +70°C naar +3°C binnen 90 minuten. De KPS 60 is in-en uitwendig van roestvast staal. De deurafdichting is gemakkelijk te vervangen.



KPS 60



KPS 90

Snelkoelen

KPS 60 en KPS 90:
60 en 90 kg van
+70°C naar +3°C in 90 min.

Snelvriezen

KPS 90 SF:
50 kg van
+70°C naar -18°C in 4 uur

Eenvoudig onderhoud

De bak onder de ventilator sectie kan eruit worden uitgehaald voor eenvoudig onderhoud.

Opvangbak voor het opvangen van het condenswater.

KPS 90 - Direct vanuit de combi-steamer in de snelkoeler/vriezer

De KPS 90 is zo gemaakt, zodat hij geschikt is voor de standaard inrijwagen (2x GN 1/1) van de meest verkochte combi-steamers. De inrijwagen kan direct van de combi-steamer in de blastchiller worden geplaatst. De deur is rechts afgehangen met eenvoudig te vervangen afdichting.

	KPS 60 C	KPS 90 SF-1	KPS 90 SF-2	KPS 90 SF-3
Snelkoeler	✓			
Snelkoeler/vriezer		✓	✓	✓
Uitwendig/Inwendig	✓	✓	✓	✓
Geschikt voor oven inrijwagen		Voor ovens van Houno Type 1.16 / 1.20* CPC 201*	Voor ovens van Rational SCC 201*	Voor ovens van Convotherm OEB/OES 20.10*
Uitwendige uitrusting				
Rechtsdraaiende deur	●	●	●	●
Draairichting naar keuze	○	○	○	○
Geïntegreerde thermo printer	○	○	○	○
Inwendige uitrusting				
IFR control systeem	●	●	●	●
Multipoint kernthermometer met 3 meetpunten	●	●	●	●
Kast voorzien van condenswater opvangbak	●	●	●	●
Inrijwagen voor 16 platen of roosters	○	○	○	○
RVS plaat voor inrijwagen	○	○	○	○
Koelmiddel				
R 404A	●	●	●	●
Voorbereid voor externe compressor	○	○	○	○

*20 x 1/1 GN oven inrijwagen

● = Standaard uitrusting | ○ = Optie

KPS 120 en 180

– Een betrouwbare schakel in het productieproces!

De KPS 120 en 180 zijn de grootste snel koelers en vriezers van de KPS serie.

Beide zijn leverbaar als roll-in of als doorrij model met 1 of 2 deuren.

Met het doorrijmodel kan het voedsel direct van de keuken via de snelkoeler in de opslag worden gerold.

Snelkoelen

KPS 120 en 180:
120 en 180 kg van
+70°C naar +3°C in 90 min.

Snelvriezen

KPS 120 en 180:
120 en 180 kg van
+70°C naar -18°C in 4 uur



1. Eenvoudige bediening

De elektronische bediening is eenvoudig te bedienen op een optimale werkhoopte.

2. + 3. – en eenvoudig schoon te maken!

De ventilator sectie kan worden geopend voor eenvoudig hygiënisch onderhoud rondom de kast.

Uitvoeringen

- 3 krachtige ventilatoren garanderen een optimale temperatuurverdeling.
- Inwendig: RVS
Uitwendig: RVS of wit.
- De deur kan rechts- of linksdraaiend worden besteld.
- De snelkoeler/vriezer kan direct op een bestaande vloer worden geplaatst of worden geleverd met een laag vloer.
De SF modellen worden standaard geleverd met een verwarde vloer.
- Gladde inwendige oppervlakken verzekeren eenvoudige reiniging en voedselveilig werken.



KPS 120



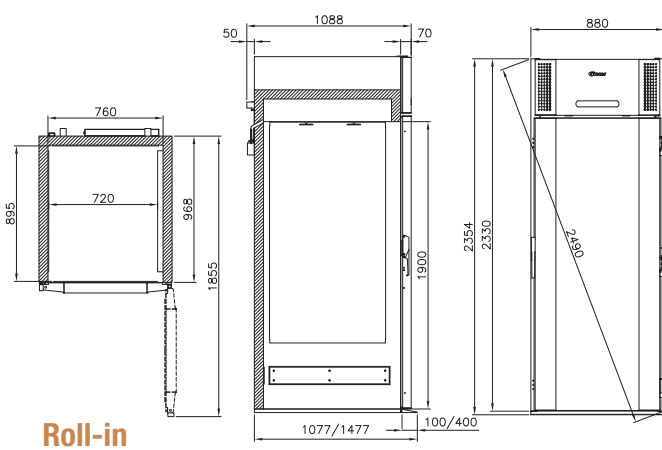
KPS 180

	KPS 120 CF	KPS 120 SF	KPS 180 CF	KPS 180 SF
Snelkoeler	✓		✓	
Snelkoeler/vriezer		✓		✓
Uitwendig/Inwendig	Wit/ RVS RVS/RVS	● ○	● ○	● ○
Uitwendige uitvoering	Aantal deuren Rechtsdraaiende deur Linksdraaiende deur Deur afsluitbaar Geïntegreerde thermo printer	1 of 2 ● ○ ● ○	1 of 2 ● ○ ● ○	1 of 2 ● ○ ● ○
Inwendige uitvoering	IFR control systeem Multipoint kernthermometer met 3 meetpunten RVS verwarmde vloer Ontdooi-unit RVS vloer Roll-in trolley voor 18 platen RVS plaat voor roll-in trolley	● ● ● ○ ○ ○	● ● ● ○ ○ ○	● ● ● ● ○ ○
Koelmiddel	R 404A Vorbereid voor externe compressor	● ●	● ●	● ●

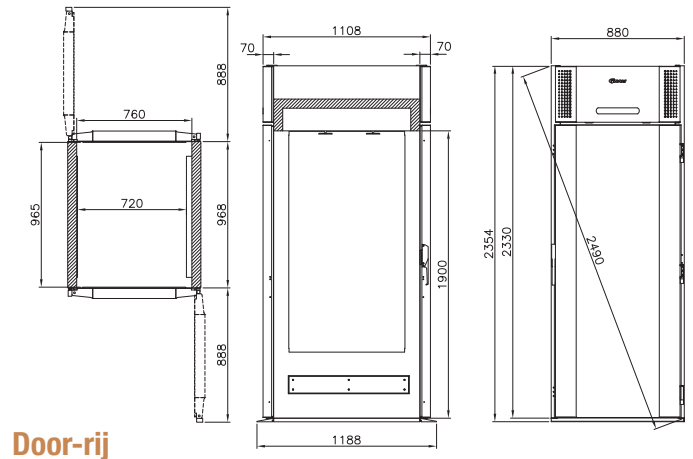
● = Standaard uitrusting | ○ = Optie



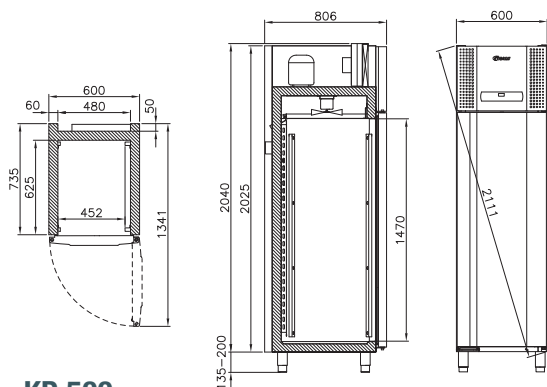
Technische specificaties



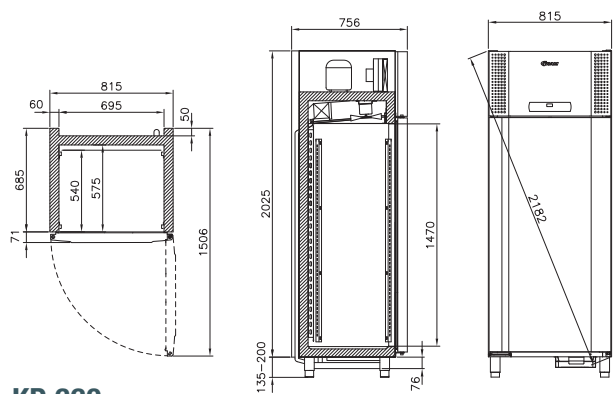
Roll-in



Door-rij



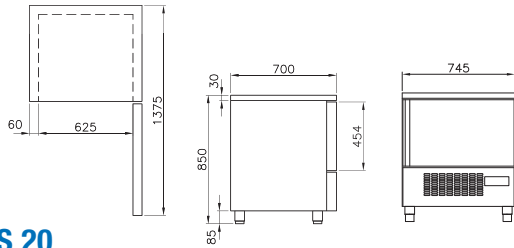
KP 500



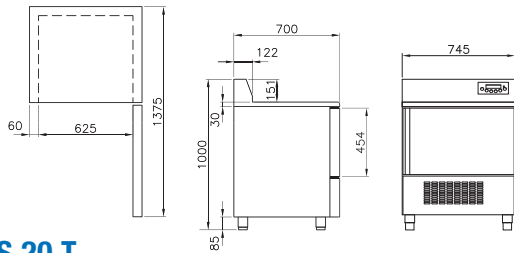
KP 660

	Roll-in 1500 CS*				Door-rij 1500 D CS*			Snel koelers/vriezers				
	K	M	F	KG	K	KG	KGG	KP 500 CH	KP 500 CF	KP 660 CH	KP 660 CF	
Met compressor	Optie				Optie			Ja	Nee	Ja	Nee	
Temperatuurbereik	°C	+2/+12	-5/+12	-25/-5	+2/+12	+2/+12	+2/+12	-30/+10	-30/+10	-30/+10	-30/+10	
Koelcapaciteit bij -10°C/+45°C	Watt	719	719	-	719	719	719	1876	1900	2440	2500	
Koelcapaciteit bij -25°C/+45°C	Watt	-	-	633	-	-	-	-	-	-	-	
Aansluitspanning	V/Hz	230/50				230/50			230/50			
Aansluitwaarde	Watt	434	452	648	434	384	424	464	1120	111	1529	171
Amperage	A	2,6	2,6	3,8	2,6	2,3	2,5	2,7	5,7	0,5	8,8	1,1
Koelmiddel		R 290				R 290			R 404 A			
Isolatie		60mm (cyclopentaan)				60mm (cyclopentaan)			60mm (cyclopentaan)			
Inhoud, bruto	l	1422	1422	1422	1422	1523	1523	1523	500	500	660	660
Inhoud, netto	l	1273	1273	1273	1273	1370	1370	1370	448	448	565	565
Gewicht, bruto	Kg	150	150	160	180	150	180	210	139	119	170	140

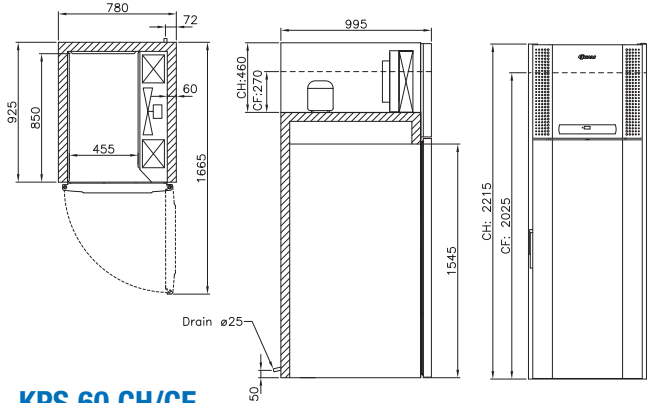
*Technische specificaties geldig voor modellen incl. compressor
Gegevens volgens EN 441. Recht op wijzigingen ten gevolge van productontwikkeling voorbehouden



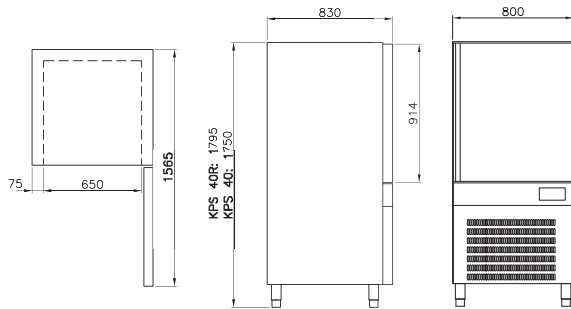
KPS 20



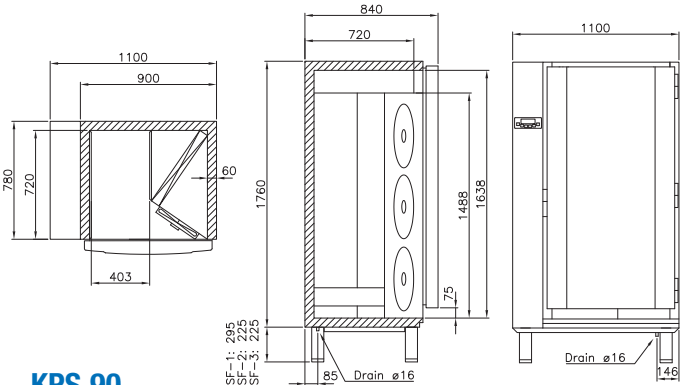
KPS 20 T



KPS 60 CH/CF

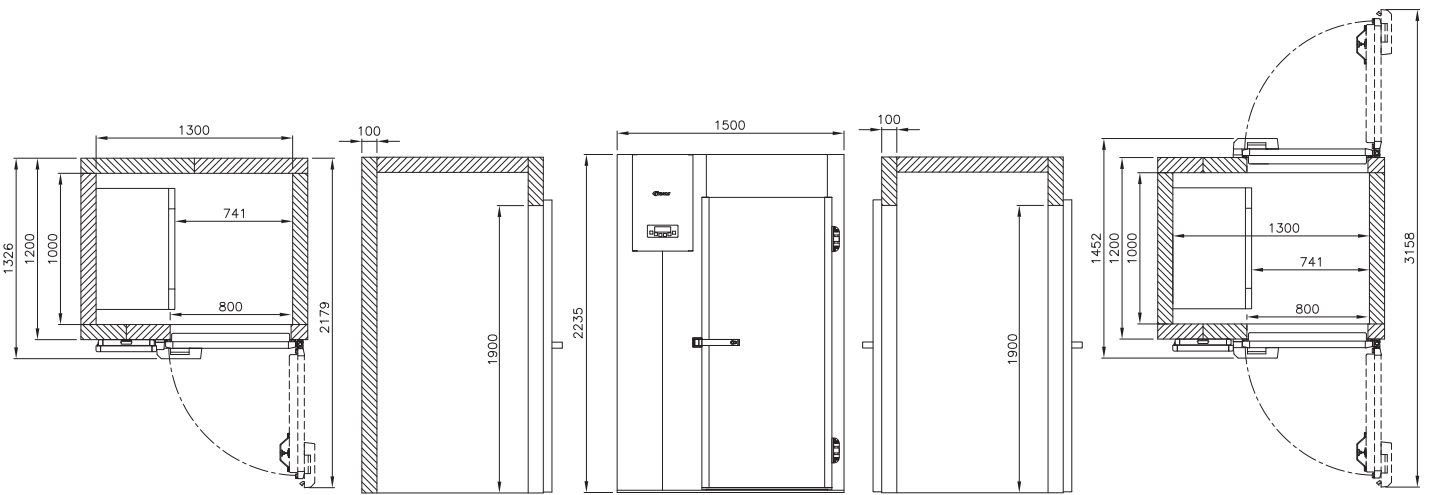


KPS 40

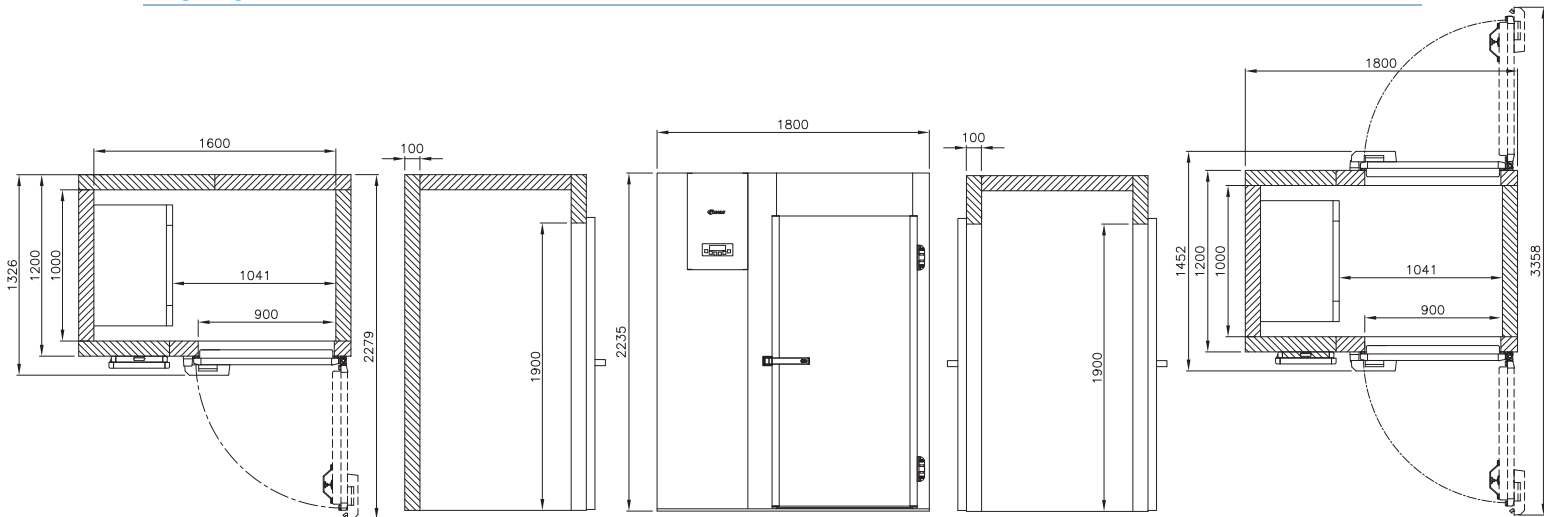


KPS 90

		Snel koelers/vriezers							
		KPS 20 CH	KPS 20 SH	KPS 40 CH	KPS 40 SH	KPS 40 CF	KPS 40 SF	KPS 60 CH	KPS 60 CF
Met compressor		Ja	Ja	Ja	Ja	Nee	Nee	Ja	Nee
Temperatuurbereik	°C	0/+10	-25/+10	0/+10	-25/+10	0/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10
Koelcapaciteit 70° naar 3°C in 90 min.	Kg	18	20	36	42	36	42	60	60
Vriescapaciteit 70° naar -18°C in 4 uur	Kg	-	12	-	25	-	25	-	-
Koelcapaciteit bij -10°C/+45°C	Watt	692	-	2245	-	2300	-	4588	4500
Koelcapaciteit bij -25°C/+45°C	Watt	-	813	-	2345	-	2400	-	-
Aansluitspanning	V/Hz	230/50	230/50	3x400/50		230/50	230/50	3x400/50	230/50
Aansluitwaarde	Watt	900	1350	2000	3500	274	274	3011	301
Amperage	A	4,5	8	9/4,5	17/6	1,25	1,25	12,3	1,4
Koelmiddel		R404A							
Isolatie, cyclopentaan	mm	60	60	75	75	75	75	60	60
Inhoud, bruto	l	205	205	413	413	413	413	970	970
Inhoud, netto	l	77	77	180	180	180	180	630	630
Gewicht, bruto	Kg	125	130	220	220	125	125	205	180



KPS 120



KPS 180

Snel koelers/vriezers

		KPS 90 SF-1	KPS 90 SF-2	KPS 90 SF-3	KPS 120 C	KPS 120 S	KPS 180 C	KPS 180 S
Met compressor		Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee
Temperatuurbereik	°C	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10
Koel capaciteit 70° naar 3°C in 90 min.	Kg	90	90	90	120	-	180	-
Vries capaciteit 70° naar -18°C in 4 uur	Kg	50	50	50	-	120	-	180
Koelcapaciteit bij -10°C/+45°C	Watt	-	-	-	8500	-	10800	-
Koelcapaciteit bij -25°C/+45°C	Watt	8000	8000	8000	-	9000	-	11500
Aansluitspanning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Aansluitwaarde	Watt	440	440	440	1145	1521	1145	1521
Amperage	A	1,8	1,8	1,8	5,5	7,2	5,5	7,2
Koelmiddel		R404A						
Isolatie, cyclopentaan	mm	60	60	60	100	100	100	100
Inhoud, bruto	l	920	920	920	2780	2780	3400	3400
Inhoud, netto	l	414	414	414	1730	1730	1950	1950
Gewicht, bruto	Kg	200	200	200	260	260	285	285



Nederland

Gram Nederland B.V.
Postbus 601
Twentepoort West 62
NL-7609 RD Almelo
Tel.: 0546 454252
Fax: 0546 813455
e-mail: info@gram.nl
www.gram.nl
www.gram.be

Denemarken

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

Zweden

Gram Commercial
Box 5157
S-20071 Malmö
Tel.: 040 98 78 48
Fax: 040 98 78 49
e-post: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Noorwegen

Gram Commercial NUF
P.b. 44
N-1941 Bjørkelangen
Tel.: 22 88 17 50
Fax: 22 88 17 51
e-mail: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Groot-Brittannië

Gram (UK) Ltd.
2 The Technology Centre
London Road
Swanley
GB-Kent BR8 7AG
Tel.: 01322 616900
Fax: 01322 616901
e-mail: info@gramuk.co.uk
www.gram-commercial.com

Duitsland en Oostenrijk

Gram Deutschland GmbH
Im Kirchenfelde 1
D-31157 Sarstedt
Tel.: 05066 / 60 46 0
Fax: 05066 / 60 46 49
e-mail: vertrieb@gram-commercial.com
www.gram-deutschland.de

Oostenrijk:

Tel: 810/900 430
Fax: 810/900 431
e-mail: vertrieb@gram-commercial.at
www.gram-commercial.at

Frankrijk

Gram Commercial
120, rue Jean Jaurès
F-92 300 Levallois-Perret
Tel. : 01 70 98 78 16
Fax : 01 70 98 78 17
e-mail : info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.fr

Dealer:

**Feiten over ons**

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