

PRISLISTA KATALOG

KYL & FRYS. IS. SPECIALITET.

Gällande från 1 januari 2021



LÄTT OCH FÖRBÄTTRAD KÖKDESIGN MED
BIM DATA PÅ SPECIFIGLOBAL.COM



HOSHIZAKI |

GRAM

LEADING NATURALLY

WE SERVE THE WORLD

KÄRA KUND,

Tack för att du väljer att handla med Hoshizaki Sverige. Var uppmärksam på att priserna i denna prislista ej längre är giltiga. Från 1 september 2021 så ska 5% läggas på dessa priser. En uppdaterad prislista kommer för 2022.

06 OM OSS

- 06 HISTORIA
- 08 HÅLLBARHET
- 10 EFTERMARKNAD

12 KYL & FRYS

12 GRAM SUPERIOR/ECO

- 18 GRAM SUPERIOR PLUS 72
- 19 GRAM ECO PLUS 70, INKL. KYLSKÅP MED GLASDÖRR
- 21 GRAM ECO PLUS 140, DUBBELDÖRR, INKL. KYLSKÅP MED GLASDÖRR
- 22 GRAM SUPERIOR TWIN 84
- 23 GRAM ECO TWIN 82, INKL. KYLSKÅP MED GLASDÖRR
- 25 GRAM ECO TWIN 82, KOMBISKÅP
- 26 GRAM SUPERIOR EURO 62
- 27 GRAM ECO EURO 60, INKL. KYLSKÅP MED GLASDÖRR
- 28 GRAM ECO MIDI 60, INKL. KYLSKÅP MED GLASDÖRR
- 30 GRAM ECO MIDI 82, INKL. KYLSKÅP MED GLASDÖRR

32 GRAM STANDARD PLUS

- 34 GRAM STANDARD PLUS 69
- 35 GRAM STANDARD PLUS 139

36 GRAM COMPACT KYL- OCH FRYSSKÅP

- 40 GRAM COMPACT 220, INKL. SKÅP MED GLASDÖRR
- 42 GRAM COMPACT 420, INKL. KYLSKÅP MED GLASDÖRR
- 44 GRAM COMPACT 610, INKL. KYLSKÅP MED GLASDÖRR

46 GRAM ROLL-IN KYL- OCH FRYSSKÅP

- 48 GRAM ROLL-IN 1500

50 GRAM KYL- OCH FRYSBÄNKAR 07/08

- 52 GRAM GASTRO 07, 1/1 GN, INKL. PREP-TOP & SALLADSBÄNKAR
- 60 GRAM GASTRO 08, 2/1 GN DJUP

68 GRAM SNABBKYLAR/-FRYSAR

- 72 GRAM KPS

76 GRAM NEDKYLNINGSSKÅP/UNIVERSAL

- 78 GRAM KP 60, KP 82 OCH U/KP 82

80 GRAM BAGERISKÅP OCH BÄNKAR

- 86 GRAM BAKER 70, PLÅTAR 45 x 60 CM
- 87 GRAM BAKER 140, PLÅTAR 45 x 60 CM
- 88 GRAM BAKER 950, PLÅTAR 60 x 40/80 CM, INKL. SF OCH GA SNABBNEKYLNING/FRYSNING OCH FRYSSJÄSSKÅP
- 89 GRAM BAKER STANDARD 69, PLÅTAR 45 x 60 CM
- 90 GRAM BAKER 610, PLÅTAR 45 x 60 CM
- 91 GRAM BAKER 1808/2408 KYL- OCH FRYSBÄNKAR, PLÅTAR 45 x 60 CM

92 GRAM MARIN KYL- OCH FRYSSKÅP, KYL- OCH FRYSBÄNKAR

- 96 GRAM MARIN PLUS 70, 2/1 GN DJUP
- 96 GRAM MARIN TWIN 82, 2/1 GN BREDD
- 98 GRAM MARIN MIDI 60/82, INKL. SKÅP MED GLASDÖRR
- 100 GRAM MARIN COMPACT 210, 410, INKL. KYLSKÅP MED GLASDÖRR
- 102 GRAM MARIN GASTRO 07 KYL- OCH FRYSBÄNKAR, 1/1 GN



KYL & FRY

SKÅP, BÄNKAR
& ÖVRIGT



IS

ISMASKINER, DISPENSER
& ÖVRIGT



SPECIALITET

SUSHI MONTRAR, RISKOKARE
& ÖVRIGT



104 IS

104 ISKUBEMASKINER

108 IM SERIEN

114 FLAKE OG NUGGETISMASKINER

118 FM SERIEN

122 HALVMÅNEISMASKINER

126 KM SERIEN

128 SPECIALISMASKINER

130 ISKULOR, HJÄRT-FORM, STJÄRN-FORM, XXL OCH XXXL ISTÄRNINGAR, CYLINDER-TÄRNING

132 ISMAGASIN / TOP KITS / TRANSPORTSYSTEMER

134 IS/VATTENDISPENSER / ISKROSSAR

136 DISPENSER

137 ISKROSSAR

138 VATTENFILTER

140 SPECIALITET

142 SUSHI MONTRAR

143 RISKOKARE OCH VARMHÅLLNINGSKÄRL

144 GOOD TO KNOW

144 MODELLBETECKNING, EKSEMPEL – KYL & FRY

148 MODELLBETECKNING, EKSEMPEL – ISMASKINER OCH SUSHI MONTRAR

150 LEVERANSBESTÄMMELSER

NATURLIG LEDNING

Med etableringen av kontor, servicehubbar och produktionsanläggningar i nästan alla europeiska regioner, har Hoshizaki tagit ett viktigt steg mot att kunna serva den europeiska restaurangbranschen med passande produkter – närmare europeiska kunder och närmare de europeiska kraven.

Med pålitlighet, hållbarhet och energieffektivitet i centrum för vår design-process, har generationer av Hoshizaki-ingenjörer hjälpt oss att bygga vårt internationella rykte för högkvalitativa och väldesignade produkter.

Och genom vår sammanslagning med kylspecialisten Gram Commercial, har vi samlat den japanska ingenjörskonsten och den intelligenta danska designen. Vårt samarbete har skapat världens mest uppkopplade, innovativa och ansvarsfulla tillverkare av kyllosningar. Tillsammans fortsätter vi att utforska möjlighetens gränser.

Globalt huvudkontor:
Aichi, JAPAN
Europeiskt huvudkontor:
Amsterdam,
NEDERLÄNDERNA



Global
försäljning

2,1 md €



Grupp med
52 företag
över hela världen

52

Fabriker över
hela världen



HISTORISK TIDSLINJE – INHEMSK DRIFT

1947

Grundat
i Japan



1957

Utvecklandet
av den första
juiceförsäljnings-
maskinen



1970

Utvecklandet
av den första
öldispensern



1972

Utvecklandet av
den kommersiella
kylan



1977

Utvecklandet av
varuautomaten
för glassar



1965

Utvecklandet av den
första automatiska
ismaskinen



1971

Utvecklandet
av hamburger-
försäljningsmaskinen



1973

Utvecklandet av
diskmaskinen



FÖRETAGET HOSHIZAKI CORPORATION GRUNDADES AV MR. SHIGETOSHI SAKAMOTO, SOM VISADE PÅ FANTASTISK FRAMSYNTHET NÄR HAN STARTADE VÅRT FÖRETAG I NAGOYA, JAPAN 1947.

Mr. Shigetoshi Sakamoto



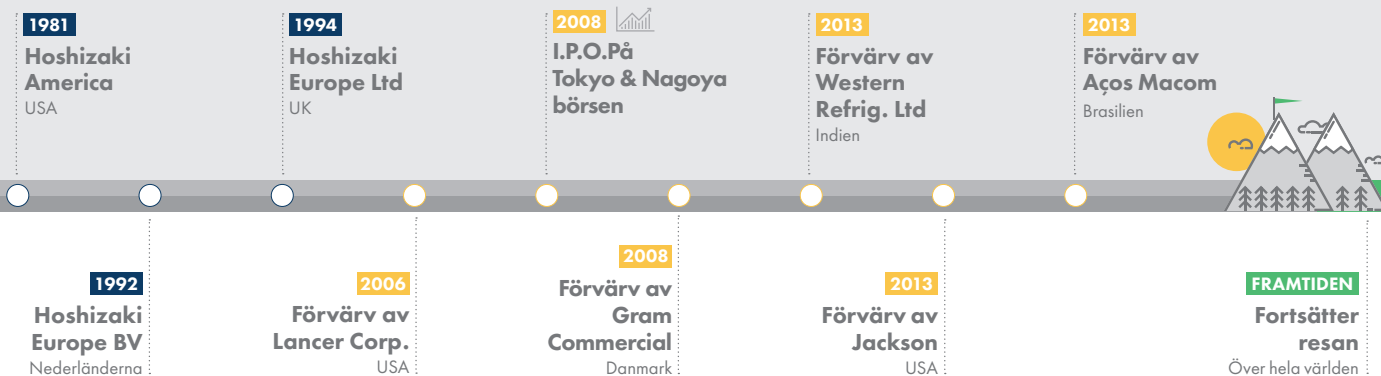
Tidigt insåg Mr Sakamoto behovet av att investera i forskning och utveckling av egna teknologier. 1959 gick hans son Seishi med i företaget. Tillsammans arbetade de med ingenjörer som delade deras vision och genombrottet kom med deras uppfinning av den första ismaskinen i Japan 1965.



SAMMANFÖRANDE AV JAPANSK OCH DANSK INGENJÖRSEXPERTIS

Det som förenar både Hoshizaki och Gram är den outtröttliga viljan att flytta ingenjörskonstens gränser – och alltid med ett öga på de som använder enheterna och ett annat på den kompromisslösa kvaliteten på färskproduktionen.

HISTORISK TIDSLINJE – GLOBAL EXPANSION



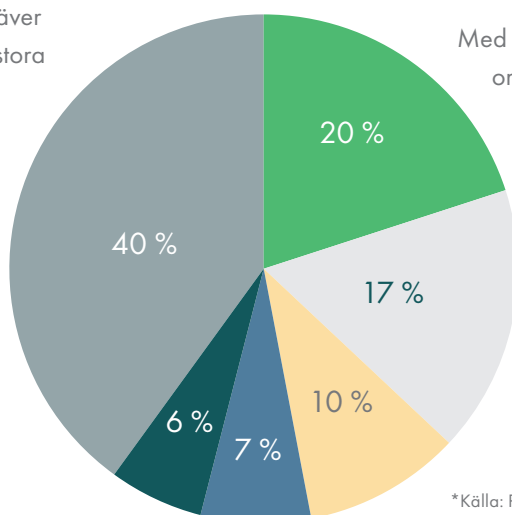
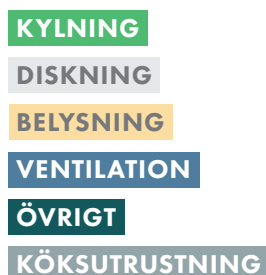
GRÖNT. SÄKERT.SMART.

GRÖN RESTAURANG- UTRUSTNING FÖR EN MER HÅLLBAR SERVICEBRANSCH

Genom att alltid ligga i framkant förstod vi tidigt betydelsen av hållbara kyl- och ismaskiner för vår miljö, våra resurser och vår budget. Genom att lägga till hållbarhet till våra kärnvärden redan för flera årtionden sedan, är vi idag en av få premiumtillverkare med ett helt utbud av energieffektiv kylutrustning och ismaskiner.

Med den pågående utarmningen av naturresurser, vilket resulterar i ökade energi- och vattenkostnader, och nya energisparkkrav, står livsmedelsindustrin idag inför enorma utmaningar, jämfört med för 50, 30 eller till och med 20 år sedan.

Den största delen av elektriciteten som förbrukas i köket används för matlagning, kylförvaring och diskmaskiner. Dessutom kräver belysning och ventilation stora mängder energi.



Färsproduktion kräver kylning som normalt har en hög energiförbrukning på grund av oavbruten drifttid, frekventa öppningar av dörrar och ofta högre omgivande temperaturer. I genomsnitt utgör kylenheter upp till ungefär **20 % av den totala energiförbrukningen i ett kommersiellt kök.**

Med hänsyn till den här statistiken och medvetenheten om att vi har global räckvidd, är vi övertygade om att våra ansträngningar mot en renare framtid kan och kommer att ha en positiv påverkan, när det handlar om den totala ansvarsfulla energiförbrukningen i kommersiella kök världen över.

*Källa: ProKlima – Der energy-Fonds. Publikation: Din energi – Utnyttja den effektivt (Ihre Energie - Effizient eingesetzt). Information für gastronomien

DEN STORA BILDEN

VI HAR VALT ATT BÄDDA IN VÅRA **ENERGIEFFEKTIVA PRODUKTER** I EN HOLISTISK APPROACH FÖR ATT SKAPA EN BÄTTRE OCH GRÖNARE FRAMTID.



FOU OCH TILLVERKNING

Forskning och utveckling vid Hoshizaki-Gram höjer ribban och sätter nya standarder för effektiv energi- och vattenförbrukning. Fältstudier har visat att kommande serier av Grams bänkar kan ge en energibesparing på mer än 50 %. Strategiska inköp gör också sitt till. Omkring två tredjedelar av leveranserna till vår danska anläggning kommer från underleverantörer som är ISO 14001-certifierade.



TRANSPORTER

Hoshizaki Europe arbetar med att bygga upp ett nytt distributionsnätverk över Europa. Genom att optimera logistiken och öka andelen direkta och koordinerade sändningar kommer vi att minska utsläppen. Dessutom kommer vi att arbeta med speditörer som använder elektriska fordon eller fordon med låga utsläpp.



ENERGI- OCH VATTENFÖRBRUKNING

Mellan 2017 och 2019 förbättrade vi energieffektiviteten med ytterligare 16 % på alla Grams produkter. Detta är imponerande med tanke på att vi utgick ifrån produkter som redan var mycket energisnåla. Även Hoshizakis iskubsmaskiner visar betydligt lägre siffror för energi- och vattenförbrukning och en potentiell besparing på 40 % jämfört med motsvarande produkter från konkurrerande tillverkare.¹



AVFALL OCH ÅTERVINNING

De flesta komponenterna i våra maskiner (95 %) är tillverkade av återvinningsbart material. Tack vare det leder avfallshanteringsprocessen till en ny produktionscykel. Tack vare riktade strukturella ansträngningar för att minska vårt avfall lyckades vi minska avfallet per producerad enhet med 25 % mellan 2017 och 2019.² (Tillverkningsanläggningen i Vojens, Danmark)

¹ Marknadsundersökning 2018 – tillverkares webbplatser
² Intern ISO 14001-rapport

TÄNK GLOBALT NÅ LOKALT

VI FINNS DÄR DU BEHÖVER OSS

Våra lokala team och deras djupa förståelse för de högt ställda kraven från marknaden har gjort att vi alltid kunna följa de landsspecifika lagkraven, certifieringarna och föreskrifterna – alltid redo att försörja varje marknad och varje restaurangsegment med en lämplig och hållbar premiumprodukt.



SAKKUNNIG HANTERING FÖR EN ÖKAD HÅLLBARHET OCH PRESTANDA – OCH DET ÄR JU SÅ ENKELT!

Hoshizakis ismaskiner och kylenheter anses vara några av de mest hållbara, pålitliga och energieffektiva enheterna som finns tillgängliga för den kommersiella köksbranschen, alltid med bästa möjliga kommersiella kylutrustning och i branschen anses de som en god investering för att förbättra kvalitet, hygien,

personalsäkerhet och din energiförbrukning. Vi uppmuntrar våra kunder att utnyttja assistansen vi erbjuder när det gäller korrekt installation, underhåll och reparation för att utöka den förväntade livslängden på din enhet.

**RESPONSIV OCH
REGIONAL SUPPORT-
INFRASTRUKTUR**



**FLERSPRÅKIGA
SUPPORT- OCH
TEKNISKA SERVICETEAM**



**TEKNISK UTBILDNING
FÖR REPARATION,
INSTALLATION OCH
UNDERHÅLL**



**DJUP FÖRSTÅELSE
GÄLLANDE LOKALA
FÖRESKRIFTER,
RIKTLINJER OCH LAGAR**



HELTÄCKANDE SUPPORT

MED VARJE FÖRFRÅGAN, KONSULTATION ELLER KÖP VILL HOSHIZAKI BYGGA ETT LÅNGVARIGT PARTNERSKAP: DET INNEFATTAR EN SERIE STEG FÖR ATT TILLHANDAHÅLLA HELTÄCKANDE SUPPORT FÖR ALLA TYPER AV KUNDER FRÅN A TILL Ö, OAVSETT OM DU ÄR EN DIREKT ELLER INDIREKT KUND HOS HOSHIZAKI.



JAG KÖPTE PRECIS EN PRODUKT. VEM SKA JAG PRATA MED NU?

Från dag 1 tilldelas varje kund en kontaktperson, antingen hos oss eller hos någon av våra partners. Vi tror på direkt kommunikation, och en snabb och obyråkratisk kontakt med alla våra användare och partners.



HUR KAN JAG FÖRLÄNGA DEN FÖRVÄNTADE LIVLÄNGDEN PÅ MIN HOSHIZAKI?

Efter ditt köp supportar vi dig i underhållet och rengöringen av din maskin på rätt sätt. Det handlar om att dela kunskapen som hjälper dig att underhålla och rengöra din maskin vid en viss tidpunkt. Ju bättre du tar hand om din maskin, desto längre håller den.



MIN MASKIN HAR NÅTT SIN GRÄNS, VAD GÖR JAG NU?

Även de mest hållbara maskinerna når sitt slutdatum en dag. När den dagen kommer behöver du inte bekymra dig om kassering, återvinning och utbytesprocessen. Hoshizaki tar hand om allt när din maskin är redo att återvinnas.

HELTÄCKANDE OCH AKTUELLT TEKNISKT SUPPORTMATERIAL UTAN KOSTNAD



VÄRLDSOMFATTANDE NÄTVERK MED SUPPORTSTATIONER, SERVICEPARTNERS OCH KYLTEKNIKER



FÖRETAGSVÄNLIGA GARANTIVILLKOR OCH ANSPRÅKSHANTERING



SÄKRA, FUNKTIONELLA OCH MYCKET EFFEKTIVA



Kategori: vertikala kyl-
förvaringsskåp



SNABBGUIDE

- ✓ För kommersiella kök/ heta professionella kök
- ✓ Kök och självbetjäning i Horeca-branschen
- ✓ Lämpliga för arbete i omgivande temperaturer på upp till +40 °C
- ✓ Tunga skåp: Klimatclass 5
- ✓ Hög prestanda: stabila temperaturer trots frekventa dörröppningar
- ✓ Uppfyller Gastronorm och hyllstorleksstandarder

BEN, HJUL ELLER SOCKELMONTERING



L1: 100 - 130 mm - L2 (standard): 135 - 200 mm

C1: hjul 110 mm - C2: hjul 125 mm

Förberedd för sockelmontering utan extra kostnad.

TEMPERATUROMRÅDEN

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

Kylskåp

Utvidgad kyl

Frys

NYCKELFUNKTIONER

MAXIMALA HYGIEN- OCH ERGONOMISTANDARDER

- 1 | Kontrollerna är dolda bakom den övre panelen, skyddade mot vattenstänk
- 2 | Låga ljud- och värmeutsläpp: låg ljudnivå på högst ca. 45 dB(A)
- 3 | Långa aluminiumprofiler ger extra styrka och hållbarhet
- 4 | Väggskenor som passar i diskmaskiner
- 5 | Avtagbar dörrpackning för enkel rengöring
- 6 | Självstängande dörr med fullhöjdshandtag för enkelt åtkomst för rengöring
- 7 | Skålförmad botten för att fånga upp vätskor
- 8 | Patenterad pedaldörröppnare. Samma öppnare kan placeras på höger eller vänster sida



ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN



Catering



Vård*



Utbildning



Hotell,
restaurang
och catering



Fritid



Marin



Bageri

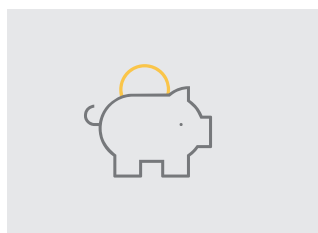
*Används endast för lagring av livsmedel, ej för bio-medicin

LIVSMEDELSÄKER



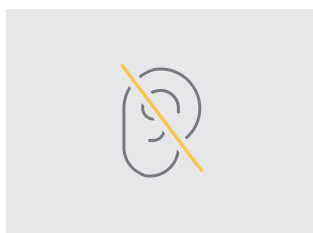
Det effektiva luftcirkulations-systemet hjälper till att upprätthålla perfekta förvaringstemperaturer. Temperaturer för optimal livsmedels säkerhet upprätthålls för klimatklass 5.

LÅGA DRIFSKOSTNADER



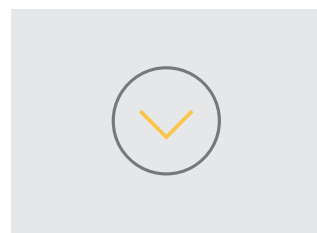
Livslängdskostnader på utrustning är nyckeln till varje professionellt kök. Gram SUPERIOR PLUS 72 kyl har de lägsta driftkostnaderna i sin klass i Europa (topten eu).

LÅG LJUDNIVÅ



SUPERIOR-serien bidrar till en hälsosammare arbetsmiljö med låga ljudnivåer på ca. 45 dB(A) när kompressorn är igång.

MAXIMALA HYGIENSTANDARDER



Tack vare de rundade hörnen och jämna ytorna, blir frekventa rengöringsrutiner en snabb och enkel uppgift. Specifika egenskaper visas ovan.

FÖR DINA HÖGSTA STANDARDER



OM SUPERIOR

GRAM SUPERIOR är en serie högpresterande kabinett, som uppfyller de sofistikerade förväntningarna hos våra kunder som arbetar i både vardags- och finkök. Stabila och jämna temperaturer i hela kabinettet tillhandahålls, medan energiförbrukningen hålls på en revolutionerande låg nivå i det kommersiella kökets värme.

SUPERIOR-kabinetten karaktäriseras av en transparent toppanel av arbetstålga material.

SUPERIOR K 72 G - vinnare av 6 hållbarhets- och produktpriser, inkluderat ProCold Award 'Mest energieffektiv produkt i Europa' och Green Good Design-priset.



MATERIAL & KOMBINATIONER

UTVÄNDIGT

Rostfritt stål **C**

Vario silver **R**

INVÄNDIGT

Rostfritt stål **C**

Rostfritt stål **C***

Aluminium **A**

*Kombinationen tillgänglig för kylar med temperaturområde -5/+12 °C



GRAM SUPERIOR

Besök webbplatsen för alla modeller:

www.hoshizaki-europe.com



SUPERIOR PLUS 72



SUPERIOR TWIN 84



SUPERIOR EURO 62



LÅT OSS JÄMFÖRA! UPPGRADERA NU – OCH BÖRJA SKÄRA I DRIFTSKOSTNADERNA!



	EXEMPEL	SUPERIOR PLUS K 72 G
⚡ Energiförbrukning	1 348 kWh/år	285 kWh/år
□ Ecodesign Energiklass	G	A
<i>Total kostnad efter 8 år*</i>	4 853 SEK	1 026 SEK

Med den här A-klassade modellen spar du 79 % på energikostnaderna jämfört med en G-klassad modell.

*0,45 SEK/ kWh.



Toppmonterad
Kompressor

ECO PLUS 70



Toppmonterad
Kompressor

ECO PLUS 140



Toppmonterad
Kompressor

ECO TWIN 82



Toppmonterad
Kompressor

ECO EURO 60



Bottenmonterad
Kompressor

ECO MIDI M 60
finns som fiskskåp
utrustat med fisk
lådor

ECO MIDI 60



Bottenmonterad
Kompressor

ECO MIDI 82



GRAM SUPERIOR PLUS 72

- Högerhängd vändbar dörr
- Självstängande dörr
- Fotpedal med säkerhetsutlösning
- 4 rostfria trådhyllor (530x650 mm)
- LED ljus
- Dörrlås
- Torrkyllning och upptining (endast M-versioner)
- Ben H=135/200 mm (L2)
- Modul väggskenor
- L-profil bärskenor



SUPERIOR PLUS 72 CC



SUPERIOR PLUS 72 RC

SUPERIOR PLUS	K 72 CC	M 72 CC	F 72 CC	K 72 RA	M 72 RC	F 72 RA
Varunummer	960720011	960720111	960720211	960720041	960720131	960720241
Temperaturområde	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	36.405	39.080	41.860	33.825	38.255	39.285

Material

Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP

PRIS - SEK

Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	837
Grå trådhyllor istället för rostfria trådhyllor	-1.045
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	502
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0
Hela väggskenor istället för modular	0
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	390
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Skåp förberedd för sockel	0

VARU-NUMMER

EXTRAUTRUSTNING

PRIS - SEK

81889928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
81889926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
81889933	Hjulset (4 stk.), H = 110 mm (C1)	1.340
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set . 5 st.)	401
818880008	Grå trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	529
818880007	Rostfri trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	896
818885000	Bärskenor (611 mm) (2 st.), för GN, L-profil	305
818885001	Bärskenor (611 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
818875000	Modul väggskenor	1.437
818875001	Hela väggskenor	1.437

TEKNISK DATA

SUPERIOR PLUS K 72

SUPERIOR PLUS M 72

SUPERIOR PLUS F 72

Bruttovolym	610	610	610
Netto nyttovolym (l)	462	462	451
Mått B x D x H (mm)	720 x 905 x 2125	720 x 905 x 2125	720 x 905 x 2125
Vikt, brutto (kg)	136	136	136
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	377	377	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	490
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 379
Energieffektivitetsklass	A	A	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	285	285	1515
Ljudnivå – (dB(A))	39.4	39.4	46.9
GWP	3	3	3
Köldmedie	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

**2/1 GN**

GRAM ECO PLUS 70

- Högerhängd vändbar dörr
- Självstängande dörr
- Fotpedal med säkerhetsutlösning
- 4 grå trådhyllor (530x650 mm)
- LED ljus
- Dörrlås
- Ben H=135/200 mm (L2)
- Torrkyllning och upptining
- (endast M-versioner)
- Modul väggskenor
- L-profil bärskenor



ECO PLUS 70 CC



ECO PLUS 70 RA

ECO PLUS	K 70 CC	M 70 CC	F 70 CC	K 70 RA	M 70 RC	F 70 RA
Varunummer	960700011	960700111	960700211	960700041	960700131	960700241
Temperaturområde	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	32.280	34.960	37.740	29.600	34.035	35.065

Modeller förberedda för extern kompressor -1200 SEK

Material

Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	502
Rostfri trådhylla istället för grå trådhyllor	1.227
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	837
Hela väggskenor istället för modular	0
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	390
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Skåp förberedd för sockel	0

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set à 5 st.)	401
818880008	Grå trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	529
818880007	Rostfri trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	896
818885000	Bärskenor (611) (2 stk.), för GN, L-profil	305
818885001	Bärskenor (611 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
818875000	Modul väggskenor	1.437
818875001	Hela väggskenor	1.437

TEKNISK DATA	ECO PLUS K 70	ECO PLUS M 70	ECO PLUS F 70
Bruttovolym	610	610	610
Netto nyttovolym (l)	451	451	451
Mått B x D x H (mm)	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125
Vikt, brutto (kg)	136	136	136
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	333	333	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	490
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 368
Energieffektivitetsklass	A	A	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	318	318	1508
Ljudnivå – (dB(A))	42.9	42.9	47.3
GWP	3	3	3
Köldmedie	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

Alla priser i SEK exkl. moms

GRAM ECO PLUS 70

- Högerhängd glasdörr
- 2 högerhängd vändbara dörrar
- Självstängande dörr
- Fotpedal med säkerhetsutlösning
- 4 grå trådhyllor (530x650 mm)
- LED ljus
- Ben H=135/200 mm (L2)
- Modul väggskenor,
- L-profil bärskenor



ECO PLUS 70 CC



ECO PLUS 70 CC HD

ECO PLUS	KG 70 CC	KG 70 RA
Varunummer	960730311	960730341
Temperaturområde	+2/+12°C	+2/+12°C
Pris - SEK	35.475	32.795
Modeller förberedda för extern kompressor - 1200 SEK		
Material		
Utvändig	Rostfritt	Vario Silver
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium

ECO PLUS	K 70 CC HD	F 70 CC HD
Varunummer	960710011	960710211
Temperaturområde	+2/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	33.825	39.545
Modeller förberedda för extern kompressor - 1200 SEK		
Material		
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	502
Rostfri trådhylla istället för grå trådhyllor	1.227
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	837
Hela väggskenor istället för modular	0
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	390
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Skåp förberedd för sockel	0

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set à 5 st.)	401
818880008	Grå trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	529
818880007	Rostfri trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	896
818885000	Bärskenor (611) (2 st.), för GN, L-profil	305
818885001	Bärskenor (611 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
818875000	Modul väggskenor	1.437
818875001	Hela väggskenor	1.437

TEKNISK DATA	ECO PLUS KG 70	ECO PLUS K 70 HD	ECO PLUS F 70 HD
Bruttovolym	610	610	610
Netto nyttovolym (l)	451	406	406
Mått B x D x H (mm)	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125
Vikt, brutto (kg)	157	136	136
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	333	333	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	490
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 368
Energieffektivitetsklass	C	B	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	596	328	1508
Ljudnivå – (dB(A))	46.1	-	47.3
GWP	3	3	3
Köldmedie	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg



GRAM ECO PLUS 140

2/1 GN

- 1 dörr vänster och 1 dörr höger
- Självstängande dörr och stopp-funktion
- Dörrlås x 2
- Fotpedal med säkerhetsutlösning x 2
- Automatisk avfrostning
- Utrustad med 8 grå hyllor (530x650 mm)
- 4 rostfria mitthyllor (559x190mm)
- LED ljus
- Ben H=135/200 mm (L2)
- Torrkyllning och upptining (endast M-versioner)
- Modul väggskenor
- L-profil bärskenor



ECO PLUS 140 CC



ECO PLUS 140 RA



ECO PLUS KG 140 CC

ECO PLUS	K 140 CC	M 140 CC	F 140 CC	K 140 RA	M 140 RC	F 140 RA	KG 140 CC	KG 140 RA
Varunummer	961400011	961400111	961400211	961400041	961400131	961400241	961430311	961430341
Temperaturområde	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Pris - SEK	56.770	61.405	63.160	53.575	58.210	59.960	64.190	60.990

Modeller förberedda för extern kompressor -900 SEK

Material

Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver	Rostfritt	Vario Silver
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK	VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	502	818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
Rostfri trådhylla istället för grå trådhyllor	2.453	818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	837	818899933	Hjulset (4 stk.), H = 110 mm (C1)	1.340
Hela väggskenor istället för modular	0	818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set . 5 st.)	401
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0	818880008	Grå trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	529
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	390	818880007	Rostfri tr.dhylla (530x650 mm) utan bärskenor	896
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0	818885000	Bärskenor (611) (2 stk.), för GN, L-profil	305
Skåp förberedd för sockel	0	818885001	Bärskenor (611 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
		818875000	Modul väggskenor	1.437
		818875001	Hela väggskenor	1.437
		818880006	Mitthylla (559x190 mm)	469

TEKNISK DATA	ECO PLUS K 140	ECO PLUS M 140	ECO PLUS F 140	ECO PLUS KG 140
Bruttovolym	1359	1359	1359	1359
Netto nyttovolym (l)	1050	1050	1050	1050
Mått B x D x H (mm)	1400 x 905 x 2125	1400 x 905 x 2125	1400 x 905 x 2125	1400 x 905 x 2125
Vikt, brutto (kg)	220	220	220	235
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	560	560	-	560
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	877	-
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 607	230V, 50 Hz / 248
Energieffektivitetsklass	A	A	C	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	563	563	2795	965
Ljudnivå – (dB(A))	42.8	42.8	45.6	45.4
GWP	3	3	3	3
Köldmedie	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.45 kg

GRAM SUPERIOR TWIN 84

- Högerhängd vändbar dörr
- Självstängande dörr
- Fotpedal med säkerhetsutlösning
- 4 rostfria trådhyllor (650x530 mm)
- LED ljus
- Dörrlås
- Ben H=135/200 mm (L2)
- Torrkyllning och upptining (endast M-versioner)
- Modul väggskenor,
- L-profil bärskenor



SUPERIOR TWIN 84 CC



SUPERIOR TWIN 84 RA

SUPERIOR TWIN	M 84 CC	K 84 CC	F 84 CC	M 84 RC	K 84 RA	F 84 RA
Varunummer	960840111	960840011	960840211	960840131	960840041	960840241
Temperaturområde	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	39.080	36.405	41.860	38.255	33.825	39.285

Material

Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål, aluminium

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Grå trådhyllor istället för rostfria trådhyllor	-1.045
Extra grå hylla inklusive bärskenor	502
Extra rostfri hylla inklusive bärskenor	837
Hela väggskenor istället för modular	0
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Skåp förberedd för sockel	0
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	390

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set . 5 st.)	401
818875000	Modul väggskenor	1.437
818875001	Hela väggskenor	1.437
818799968	Grå trådhylla (650x530 mm) utan bärskenor	542
818799967	Rostfri trådhylla (650x530 mm) utan bärskenor	896
818885003	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, L-profil	305
818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305

TEKNISK DATA	SUPERIOR TWIN K 84	SUPERIOR TWIN M 84	SUPERIOR TWIN F 84
Bruttovolym	614	614	614
Netto nyttovolym (l)	462	462	451
Mått B x D x H (mm)	840 x 785 x 2125	840 x 785 x 2125	840 x 785 x 2125
Vikt, brutto (kg)	136	136	136
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	377	377	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	490
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 379
Energieffektivitetsklass	A	A	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	308	308	1502
Ljudnivå – (dB(A))	46.2	46.2	49.4
GWP	3	3	3
Köldmedie	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

**2/1 GN**

GRAM ECO TWIN 82

- Högerhängd vändbar dörr
- Självstängande dörr
- Fotpedal med säkerhetsutlösning
- 4 grå trådhyllor (650x530 mm)
- LED ljus
- Dörrlås
- Ben H=135/200 mm (L2)
- Torrkyllning och upptining
- (endast M-versioner)
- Modul väggskenor,
- L-profil bärskenor



ECO TWIN 82 CC



ECO TWIN 82 RA

ECO TWIN	M 82 CC	K 82 CC	F 82 CC	M 82 RC	K 82 RA	F 82 RA
Varunummer	960820111	960820011	960820211	960820131	960820041	960820241
Temperaturområde	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	34.900	32.220	37.680	33.970	29.540	35.000

Modeller förberedda för extern kompressor -1200 SEK

Material						
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål, aluminium

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Rostfri trådhylla istället för grå trådhylla	1.227
Extra grå hylla inklusive bärskenor	502
Extra rostfri hylla inklusive bärskenor	837
Hela väggskenor istället för modular	0
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Skåp förberedd för sockel	0
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	0
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set . 5 st.)	401
818875000	Modul väggskenor	1.437
818875001	Hela väggskenor	1.437
818799968	Grå trådhylla (650x530 mm) utan b.rskenor	542
818799967	Rostfri tr.dhylla (650x530 mm) utan b.rskenor	896
818885003	Bärskenor (491 mm) (2 st.), f.r GN, L-profil	305
818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), f.r GN, U-profil	305

TEKNISK DATA	ECO TWIN K 82	ECO TWIN M 82	ECO TWIN F 82
Bruttovolym	614	614	614
Netto nyttovolym (l)	451	451	451
Mått B x D x H (mm)	820 x 785 x 2125	820 x 785 x 2125	820 x 785 x 2125
Vikt, brutto (kg)	136	136	136
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	333	333	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	490
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 379
Energieffektivitetsklass	B	B	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	344	344	1578
Ljudnivå – (dB(A))	47.3	47.3	49.2
GWP	3	3	3
Köldmedie	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

GRAM ECO TWIN 82

- Högerhängd vändbar dörr
- Självstängande dörr
- Fotpedal med säkerhetsutlösning
- 4 grå trådhyllor (650x530 mm)
- LED ljus
- Dörrlås
- Ben H=135/200 mm (L2)
- Torrkyllning och upptining
- (endast M-versioner)
- Modul väggskenor,
- L-profil bärskenor



ECO TWIN 82 CC



ECO TWIN 82 RA



ECO TWIN 82 LA

ECO TWIN	KG 82 CC	KG 82 RA	KG 82 LA
Varunummer	960830311	960830341	960830361
Temperaturområde	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Pris - SEK	35.415	32.735	32.735

Modeller förberedda för extern kompressor - 1200 SEK

Material

Utvändig	Rosfritt	Vario Silver	Vitlackerat
Invändig	Rosfritt stål	Rosfritt stål, aluminium	Rosfritt stål, aluminium

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK	VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
Rosfri trådhylla istället för grå trådhylla	1.227	818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
Extra grå hylla inklusive bärskenor	502	818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
Extra rostfri hylla inklusive bärskenor	837	818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340
Hela väggskenor istället för modular	0	818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set . 5 st.)	401
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0	818875000	Modul väggskenor	1.437
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0	818875001	Hela väggskenor	1.437
Skåp förberedd för sockel	0	818799968	Grå trådhylla (650x530 mm) utan b.rskenor	542
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	0	818799967	Rosfri tr.dhylla (650x530 mm) utan b.rskenor	896
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0	818885003	Bärskenor (491 mm) (2 st.), f.r GN, L-profil	305
		818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), f.r GN, U-profil	305

TEKNISK DATA	ECO TWIN KG 82
Bruttovolym	614
Netto nyttovolym (l)	451
Mått B x D x H (mm)	820 x 789 x 2125
Vikt, brutto (kg)	157
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	333
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 248
Energieffektivitetsklass	Änn inte klassificerad
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	-
Ljudnivå – (dB(A))	-
GWP	3
Köldmedie	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kgCO2e0.20kg

**2/1 GN**

GRAM ECO TWIN 82

- Kombiskåp med dubbla temp. områden, med 2 kompressorer
- Högerhängd vändbar dörr
- Självstängande dörr
- Dörrlås
- Automatisk avfrostning
- 4 trådhyllor
- LED ljus
- Ben H=135/200 mm (L2)



ECO TWIN 82 CC



ECO TWIN FF 82 CC



ECO TWIN 82 CC

ECO TWIN	KK 82 CC	KM 82 CC	KF 82 CC	MK 82 CC	MM 82 CC	MF 82 CC	FF 82 CC
Varunummer	960850011	960850021	960850031	960850041	960850051	960850061	960850071
Temperaturområde	Kylskåp +2/+12°C Kylskåp +2/+12°C	Kylskåp +2/+12°C Kylskåp -5/+12°C	Kylskåp +2/+12°C Frys -25/-5°C	Kylskåp -5/+12°C Kylskåp +2/+12°C	Kylskåp -5/+12°C Kylskåp -5/+12°C	Kylskåp -5/+12°C Frys -25/-5°C	Frys -25/-5°C Frys -25/5°C
Pris - SEK	59.650	60.165	62.945	60.165	60.680	63.460	66.345
Material							
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Rostfri trådhylla istället för grå trådhylla	1.227
Extra grå hylla inklusive bärskenor	502
Extra rostfri hylla inklusive bärskenor	837
Hela väggskenor istället för modular	0
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Skåp förberedd för sockel	0
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	0
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set . 5 st.)	401
818875000	Modul väggskenor	1.437
818875001	Hela väggskenor	1.437
818799968	Grå trådhylla (650x530 mm) utan b.rskenor	542
818799967	Rostfri tr.dhylla (650x530 mm) utan b.rskenor	896
818885003	Bärskenor (491 mm) (2 st.), f.r GN, L-profil	305
818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), f.r GN, U-profil	305

TEKNISK DATA	ECO TWIN KK 82	ECO TWIN KM 82	ECO TWIN KF 82	ECO TWIN MK 82	ECO TWIN MM 82	ECO TWIN MF 82	ECO TWIN FF 82
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	778	778	389	778	778	389	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	206	-	-	206	412
Köldmedie	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.68 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.68 kg	R290 / 0.20 kg / CO2e 0.66 kg
Bruttovolym	572						
Netto nyttovolym (l)	KK/KF/MM/MK/MF/KM: 365 – FF: 364						
Mått B x D x H (mm)	820 x 785 x 2125						
Vikt, brutto (kg)	136						
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 515						
Energieffektivitetsklass	KK = C MM = C FF = E						
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	KK = 559 MM = 559 FF = 2575						

Alla priser i SEK exkl. moms

GRAM SUPERIOR EURO 62



SUPERIOR EURO 62 CC



SUPERIOR EURO 62 RC

SUPERIOR EURO	K 62 CC	M 62 CC	F 62 CC	K 62 RA	M 62 RC	F 62 RA
Varunummer	960620011	960620111	960620211	960620041	960620131	960620241
Temperaturområde	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	33.930	35.890	37.950	31.460	34.960	35.475
Material						
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Grå trådhyllor istället för rostfria trådhyllor	-1.045
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	502
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	558
Hela väggskenor istället för modular	0
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Skåp förberedd för sockel	0
Hjulset iställt för ben, H=110 mm, (C1)	390
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 stk.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set à 5 st.)	401
818979908	Grå trådhylla (400x600 mm) utan bärskenor	379
818979907	Rostfri trådhylla (400x600 mm) utan bärskenor	649
818885005	Bärskenor (561 mm) (2 st.), L-profil	305
818885006	Bärskenor (561 mm) (2 st.), U-profil	305
818875005	Bärskenor (561 mm) (2 st.), U-profil	1.437
818875006	Hela väggskenor	1.437

TEKNISK DATA	SUPERIOR EURO K 62	SUPERIOR EURO M 62	SUPERIOR EURO F 62
Bruttovolym	465	465	465
Netto nyttovolym (l)	322	322	314
Mått B x D x H (mm)	620 x 855 x 2125	620 x 855 x 2125	620 x 855 x 2125
Vikt, brutto (kg)	128	128	128
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	377	377	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	490
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 381
Energieffektivitetsklass	A	A	D
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	264	264	1532
Ljudnivå – (dB(A))	42.7	45.2	-
GWP	3	3	3
Köldmedie	R600a / 0.08 kg / CO2e 0.24 kg	R600a / 0.08 kg / CO2e 0.24 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.21 kg



GRAM ECO EURO 60 - Euronorm 40 x 60 cm

- Högerhängd vändbar glasdörr
- Självstängande dörr
- Fotpedal med säkerhetsutlösning
- 4 grå trådhyllor (400x600 mm)
- LED ljus
- Ben, H=135/200 mm (L2)
- Modul väggskenor,
- L-profil bärskenor
- Ben H=135/200 mm (L2)



ECO EURO 60 CC



ECO EURO 60 RA



ECO EURO 60 CC

ECO EURO	K 60 CC	M 60 CC	F 60 CC	K 60 RA	M 60 RC	F 60 RA	KG 60 CC
Varunummer	960600011	960600111	960600211	960600041	960600131	960600241	960630311
Temperaturområde	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Pris - SEK	30.020	32.080	34.140	27.545	31.465	31.665	33.210

Modeller förberedda för extern kompressor -1200 SEK

Material							
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Rostfri trådhylla istället för grå trådhylla	949
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	447
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	558
Hela väggskenor istället för modular	0
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Skåp förberedd för sockel	0
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	390

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set . 5 st.)	401
818979908	Grå trådhylla (400x600 mm) utan bärskenor	379
818979907	Rostfri trådhylla (400x600 mm) utan bärskenor	649
818885005	Bärskenor (561 mm) (2 st.), L-profil	305
818885006	Bärskenor (561 mm) (2 st.), U-profil	305
818875005	Modul väggskenor	1.437
818875006	Hela väggskenor	1.437

TEKNISK DATA	ECO EURO KG 60	ECO EURO K 60	ECO EURO M 60	ECO EURO F 60
Bruttovolym	465	465	465	465
Netto nyttovolym (l)	319	322	322	314
Mått B x D x H (mm)	600 x 859 x 2125	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125
Vikt, brutto (kg)	161	122	122	122
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	333	333	333	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	-	490
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 367
Energieffektivitetsklass	Änn inte klassificerad	B	B	D
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	-	302	302	1622
Ljudnivå – (dB(A))	45.8	-	-	-
GWP	3	3	3	3
Köldmedie	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.21 kg

GRAM ECO MIDI 60

- Högerhängd vändbar dörr
- Självstängande dörr
- Integrerat hjulset
- 4 trådhyllor (430x530 mm)
- LED ljus
- M-versioner med torrkylning och upptining
- Modul väggskenor, L-profil bärskenor (solid dörr)



ECO MIDI 60 CC



ECO MIDI 60 RA



ECO MIDI 60 LA

ECO MIDI	K 60 CC	M 60 CC	M 60 CC FB Fiskylskåp	F 60 CC	K 60 RA	F 60 RA	K 60 LA	F 60 LA
Varunummer	962600011	962600111	962601003	962600211	962600041	962600241	962600061	962600261
Temperaturområde	+2/+12°C	-5/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	30.045	32.105	35.782	34.165	27.575	31.695	27.575	31.695

Modeller förberedda för extern kompressor -1200 SEK

Material								
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Vario Silver	Vario Silver	Vitlackerat	Vitlackerat
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål, aluminium

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Rostfri trådhylla istället för grå/vitlackerad trådhyllor	949
Grå trådhyllor istället för rostfria trådhyllor (CC)	-807
Extra vit trådhylla inklusive bärskenor	447
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	447
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	558
Bärskenor, U-profil istället för L-profil	0
Hela väggskenor istället för modular	0
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Fisklådor set 10 st. Inkl. bärskenor	3.677

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818885003	Bärskenor (491 mm) (2 st.), L-profil	305
818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), U-profil	305
818775003	Vit trådhylla (430x530 mm), utan bärskenor	379
818775002	Grå trådhylla (430x530 mm), utan bärskenor	379
818775001	Rostfri trådhylla (430x530 mm), utan bärskenor	649
818775025	Täckplatta till gallerhylla	558
818885008	Modul väggskenor (standard)	1.437
818885009	Hela väggskenor	1.437
818885010	Väggskenor för fisklådor	1.437
818719908	Fiskl.da ABS	542
818719909	Rostfri bottenplatta för fisklåda	413

TEKNISK DATA	ECO MIDI K 60	ECO MIDI M 60	ECO MIDI F 60
Bruttovolym	407	407	407
Netto nyttovolym (l)	304	304	304
Mått B x D x H (mm)	600 x 771 x 2000	600 x 775 x 2000	600 x 771 x 2000
Vikt, brutto (kg)	114	114	114
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	275	275	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	499
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 129	230V, 50 Hz / 129	230V, 50 Hz / 386
Energieffektivitetsklass	A	A	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	271	271	1473
Ljudnivå – (dB(A))	41.9	41.9	46.7
GWP	3	3	3
Köldmedie	R600a / 0.09 kg / CO2e 0.27 kg	R600a / 0.09 kg / CO2e 0.27 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.26 kg

GRAM ECO MIDI 60

- Högerhängd vändbar dörr
- Självstängande dörr
- Integrerat hjulset
- 4 trådhyllor (430x530 mm)
- LED ljus
- M-versioner med torrkyllning och upptining
- Hela väggskenor, U-profil bärskenor (glasdörr)



ECO MIDI 60 CC



ECO MIDI 60 LL



ECO MIDI 60 LL
med topp display

ECO MIDI	KG 60 CC K	FG 60 CC K	KG 60 LL K	FG 60 LL K	KG 60 LL	FG 60 LL
Varunummer	962620011	962620211	962620061	962620261	962610061	962620261
Temperaturområde	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C
Pris - SEK	33.625	37.745	31.150	35.270	31.150	35.270

Modeller förberedda för extern kompressor -1200 SEK

Material						
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Vitlackerat	Vitlackerat	Vitlackerat	Vitlackerat
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Vitlackerad	Vitlackerad	Vitlackerad	Vitlackerad

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK	VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
Rostfri trådhylla istället för grå/vitlackerad trådhyllor	949	818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), U-profil	305
Extra vit trådhylla inklusive bärskenor	447	818775001	Rostfri trådhylla (430x530 mm), utan bärskenor	649
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	447	818775025	Täckplatta till gallerhylla	558
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	558	818885008	Modul väggskenor (standard)	1.437
Hela väggskenor istället för modular	0	818885009	Hela väggskenor	1.437
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0	818885010	Väggskenor för fisklådor	1.437
Fisklådor set 10 st. Inkl. bärskenor	3.677	818719908	Fiskl.da ABS	542
		818719909	Rostfri bottenplatta för fisklådor	413

TEKNISK DATA	ECO MIDI KG 60 CC K ECO MIDI KG 60 LL K	ECO MIDI FG 60 CC K ECO MIDI FG 60 LL K	ECO MIDI KG 60 LL	ECO MIDI FG 60 LL
Bruttovolym	407	407	407	407
Netto nyttovolym (l)	297	297	297	297
Mått B x D x H (mm)	600 x 780 x 2000	600 x 780 x 2000	600 x 780 x 2000	600 x 780 x 2000
Vikt, brutto (kg)	131	131	131	131
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	410	-	410	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	573	-	573
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 606	230V, 50 Hz / 255	230V, 50 Hz / 613
Energieffektivitetsklass	B	D	B	E
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	719	3141	685	4166
Ljudnivå – (dB(A))	49.2	48.3	49.0	-
GWP	3	3	3	3
Köldmedie	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.35 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.33 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.35 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.33 kg

GRAM ECO MIDI 82

- Högerhängd vändbar dörr
- Självstängande dörr
- Integrerat hjulset
- Dörrlås
- 4 trådhyllor (650x530 mm)
- LED lys
- M-versioner med torrkyllning och upptining
- Hela väggskenor, U-profil bärskenor



ECO MIDI 82 CC



ECO MIDI 82 RA



ECO MIDI 82 LA

ECO MIDI	M 82 CC	K 82 CC	F 82 CC	K 82 RA	F 82 RA	K 82 LA	F 82 LA
Varunummer	962820111	962820011	962820211	962820041	962820241	962820061	962820261
Temperaturområde	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	36.110	33.430	38.885	30.750	36.210	30.750	36.210

Modeller förberedda för extern kompressor -1200 SEK

Material

Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Vario Silver	Vario Silver	Vitlackerat	Vitlackerat
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål, aluminium

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK	VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
Rostfri trådhylla istället för grå/vitlackerad trådhyllor (RA/LA/LL)	1.227	818799968	Grå trådhylla (650x530 mm) utan bärskenor	542
Grå trådhyllor istället för rostfria trådhyllor (CC)	-1.045	818799967	Rostfri trådhylla (650x530 mm) utan bärskenor	896
Extra vit trådhylla inklusive bärskenor	502	818885003	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, L-profil	305
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	502	818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	837	818885008	Modul väggskenor (standard)	1.437
Bärskenor, U-profil istället för L-profil (KG/FG endast U-profil)	0	818885009	Hela väggskenor	1.437
Hela väggskenor istället för modular	0	818799969	Vit trådhylla (650x530 mm), utan bärskenor	542
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0	818259926	Täckplatta för gallerhylla	694
Ben, H=135/200 mm, (L2)	0	818790032	no	305

TEKNISK DATA	ECO MIDI K 82	ECO MIDI M 82	ECO MIDI F 82
Bruttovolym	603	603	603
Netto nyttovolym (l)	459	459	459
Mått B x D x H (mm)	820 x 771 x 2000	820 x 771 x 2000	820 x 775 x 2000
Vikt, brutto (kg)	139	139	139
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	333	333	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	499
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 224	230V, 50 Hz / 224	230V, 50 Hz / 398
Energieffektivitetsklass	A	A	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	327	327	1807
Ljudnivå – (dB(A))	45.6	45.6	48.5
GWP	3	3	3
Köldmedie	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.37 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.37 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.33 kg



GRAM ECO MIDI 82

2/1 GN

- Högerhängd vändbar dörr
- Självstängande dörr
- Integrerat hjulset
- Dörrlås
- 4 trådhyllor (650x530 mm)
- LED lys
- M-versioner med torrkyllning och upptining
- Hela väggskenor, U-profil bärskenor



ECO MIDI 82 CC



ECO MIDI 82 LL



ECO MIDI 82 LL
med topp display

ECO MIDI	KG 82 CC K	FG 82 CC K	KG 82 LL K	FG 82 LL K	KG 82 LL	FG 82 LL
Varunummer	962840011	962840211	962840061	962840261	962830061	962830261
Temperaturområde	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C
Pris - SEK	38.885	44.350	36.210	41.670	36.210	41.670

Modeller förberedda för extern kompressor -1200 SEK

Material

Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Vitlackerat	Vitlackerat	Vitlackerat	Vitlackerat
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål, aluminium	Rostfritt stål, aluminium	Vitlackerad	Vitlackerad

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK	VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	837	818799967	Rostfri trådhylla (650x530 mm) utan bärskenor	896
Bärskenor, U-profil istället för L-profil (KG/FG endast U-profil)	0	818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
Hela väggskenor istället för modular	0	818885008	Modul väggskenor (standard)	1.437
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0	818885009	Hela väggskenor	1.437
		818259926	Täckplatta för gallerhylla	694
		818790032	no	305

TEKNISK DATA	ECO MIDI KG 82 CC K ECO MIDI KG 82 LL K	ECO MIDI FG 82 CC K ECO MIDI FG 82 LL K	ECO MIDI KG 82 LL	ECO MIDI FG 82 LL
Bruttovolym	603	603	603	603
Netto nyttovolym (l)	450	450	450	450
Mått B x D x H (mm)	820 x 780 x 2000	820 x 780 x 2000	820 x 780 x 2000	820 x 780 x 2000
Vikt, brutto (kg)	161	161	161	161
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	410	-	310	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	724	-	724
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 260	230V, 50 Hz / 751	230V, 50 Hz / 270	230V, 50 Hz / 761
Energieffektivitetsklass	B	D	B	D
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	750	3957	785	4305
Ljudnivå – (dB(A))	48.2	49.7	49.5	-
GWP	3	3	3	3
Köldmedie	R600a / 0.12 kg / CO2e 0.41 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.35 kg	R600a / 0.12 kg / CO2e 0.41 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.35 kg

DET RÄTTA VALET FÖR JOBBET

ERKÄNDA RESULTAT OCH UTÖKADE HACCP-FUNKTIONER

Livsmedelssäkerhet är avgörande för våra kunder. GRAM STANDARD PLUS erkänner detta och erbjuder ytterligare två olika lösningar i rostfritt stål som matchar dina krav. Ytterligare en dimension på den här serien är de utökade HACCP-funktionerna som förenklar dina egna kontrollprocedurer. Hitta den perfekta kylan för dina individuella krav. Serien omfattar sex modeller - tre temperaturzoner kombinerat med möjligheten att välja anting borstad stål eller rostfri finish.

HYGIENISKA OCH ERGONOMISKA EGENSKAPER

1. Enkel övervakning och enkel egen-kontroll*
2. Låg ljudnivå från 44,4 till 54,3 db(A). Korta kompressorkörtider ger låga värmeutsläpp
3. Temperaturstabilitet med luftcirkulationssystem
4. Avtagbar dörrpackning för enkel rengöring
5. Självstängande dörr med integrerad fullhöjd. Enkelt grepp och lätt åtkomst för smidig rengöring
6. Val mellan 2 ytor i borstat rostfritt stål: SS och FF modeller (Dubbeldörrmodeller är endast möjliga som FF modell)
7. SS-modeller med 3 rostfria hyllor. FF med 3 gråbelagda hyllor
8. Egenskaper för hygien, såsom skålformad insidesbas för att fånga upp vätskor
9. Pedaldörröppnare för hands free-funktion (tillval extra)



* Utökade HACCP-funktioner för enkel övervakning och egen kontroll. HACCP-data kan lätt komma åt från kontrollen och laddas ner via ett RS485-gränssnitt (extra tillval) för granskning på din PC.



GRAM STANDARD PLUS

Besök webbplatsen för alla modeller:
www.hoshizaki-europe.com



Interiör **SS** eller **FF**
Exteriör **SS** eller **FF**



Interiör **FF**
Exteriör **FF**

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN



Catering



Vård*



Utbildning



Hotell,
restaurang
och
catering



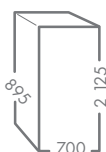
Fritid



Bageri

*Används endast för lagring av livsmedel,
ej för bio-medicin

STANDARD PLUS 69 SS/FF



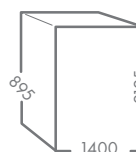
ENERGIKLASS

Kylskåp **C**

Frys **D**

2/1 GN DJUP

STANDARD PLUS 139 FF



ENERGIKLASS

Kylskåp **C**

Frys **D**

2/1 GN DJUP

SNABBGUIDE

- ✓ Idealiskt för kommersiella kök (Framför och bakom disken)
- ✓ Lämpliga för användning i omgivande temperaturer upp till +40 °C (tropiskt).
- ✓ Tung kabinett: Klimatklass 5
- ✓ Hög prestanda, garanterar temperaturstabilitet trots frekventa dörröppningar
- ✓ Uppfyller 2/1 djup Gastronorm-standard

TEMPERATUROMRÅDEN

K
+2/+12 °C

Kylskåp

M
-5/+12 °C

Kabinett för
färskt kött

F
-22/-10 °C

Frys

MATERIAL & KOMBINATIONER

UTVÄNDIGT

Rosfritt stål **SS**

AISI 304

(ej tillgänglig för STANDARD PLUS 139)

Rosfritt stål **FF**

AISI 430*

INVÄNDIGT

Rosfritt stål **SS**

AISI 304

(ej tillgänglig för STANDARD PLUS 139)

Rosfritt stål **FF**

AISI 430*

*Rosfritt stål är nickelfritt

GRAM STANDARD PLUS 69

- Högerhängd vändbar dörr
- Dörrlås
- Självstängande dörr
- 3 hyllor (FF: grå / SS: rostfri), 530 x 650 mm LED ljus
- Ben, H=135/200 mm (L2)
- Hela väggskenor
- L-profil bärskenor



Standard PLUS 69 FF



Standard PLUS 69 SS

STANDARD PLUS	K 69 FF	M 69 FF	F 69 FF	K 69 SS	M 69 SS	F 69 SS
Varunummer	960690021	960690121	960690221	960690011	960690111	960690211
Temperaturområde	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C
Pris - SEK	22.325	24.285	26.135	25.205	27.475	29.640
Material						
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK	VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	502	818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set . 5 st.)	401
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	837	818880008	Grå trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	529
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0	818880007	Rostfri trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	896
Skåp förberedd för sockel	0	818885000	Bärskenor (611 mm) (2 st.), för GN, L-profil	305
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	390	818885001	Bärskenor (611 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
RS485 Interface	2.661	818875001	Hela väggskenor	1.437
		818890051	Fotpedal med säkerhetsutlösning (vänster)	1.745
		818890050	Fotpedal med säkerhetsutlösning (höger)	1.745

TEKNISK DATA	STANDARD PLUS K 69	STANDARD PLUS M 69	STANDARD PLUS F 69
Bruttovolym	610	610	610
Netto nyttovolym (l)	454	454	454
Mått B x D x H (mm)	700 x 895 x 2125	700 x 895 x 2125	700 x 895 x 2125
Vikt, brutto (kg)	136	136	136
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	336	336	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	339
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 300	230V, 50 Hz / 300	230V, 50 Hz / 346
Energieffektivitetsklass	C	D	D
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	672	722	1937
Ljudnivå – (dB(A))	44.4	44.4	44.5
GWP	3	3	3
Köldmedie	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.21 kg



2/1 GN

STANDARD PLUS 139

- Högerhängd vändbar dörr
- Dörrlås
- Självstängande dörr
- 3 grå trådhyllor (530x650 mm)
- LED ljus
- Ben, H=135/200 mm (L2)
- Hela väggskenor
- L-profil bärskenor



STANDARD PLUS 139 FF

STANDARD PLUS	K 139 FF	M 139 FF	F 139 FF
Varunummer	961390011	961390111	961390211
Temperaturområde	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C
Pris - SEK	42.420	46.145	49.660
Material			
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK	VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
Extra grå trådhylla inklusive bärskenor	502	818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set . 5 st.)	401
Extra rostfri trådhylla inklusive bärskenor	837	818880008	Grå trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	529
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0	818880007	Rostfri trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	896
Skåp förberedd för sockel	0	818885000	Bärskenor (611 mm) (2 st.), för GN, L-profil	305
Hjulset iställt för ben, H=110 mm, (C1)	390	818885001	Bärskenor (611 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
RS485 Interface	2.661	818875001	Hela väggskenor	1.437
		818890051	Fotpedal med säkerhetsutlösning (vänster)	1.745
		818890050	Fotpedal med säkerhetsutlösning (höger)	1.745

TEKNISK DATA	STANDARD PLUS K 139	STANDARD PLUS M 139	STANDARD PLUS F 139
Bruttovolym	1359	1359	1359
Netto nyttovolym (l)	923	923	923
Mått B x D x H (mm)	1400 x 895 x 2125	1400 x 895 x 2125	1400 x 895 x 2125
Vikt, brutto (kg)	205	205	205
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	560	560	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-	877
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 376	230V, 50 Hz / 376	230V, 50 Hz / 695
Energieffektivitetsklass	D	D	D
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	1202	1244	3267
Ljudnivå – (dB(A))	52.6	52.6	54.3
GWP	3	3	3
Köldmedie	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.44 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.44 kg	R290 / 0.14 kg / CO2e 0.43 kg

Alla priser i SEK exkl. moms

PROFESSIONELL KYLNING - DET KOMPAKTA SÄTTET

MYCKET MER ÄN BARA EN FLASKKYLARE

GRAM COMPACT-serien erbjuder en sällsynt kombination: De är livsmedelssäkra kabinett med en kompakt storlek och med utmärkta energivärden för sin klass. Med ett fotavtryck på endast 59,5 x 64,2 cm (skåp med glasdörr är 66,7 cm) är de här små utrymmessparande skåpen enkla att passa in i småskalig verksamhet med mikrokök. Det gör GRAM COMPACT-serien till ett populärt val för småkök som i de flesta fall inte kräver tung Gastronorm-kyklutrustning.

- ✓ Idealiska för kommersiella kök som är nogga med skapandet av rätter (snarare än matproduktion)
- ✓ Dessa små skåp som tar liten plats är det perfekta valet för självservering och satellitkök
- ✓ Lämpliga för alla lätta kök där komplett rostfritt stål inte krävs
- ✓ Lämpliga för användning i omgivande temperaturer på upp till +30 °C. Klimatklass 4: normaltunga skåp. (FG skåp: Klimatklass 3)



BEN, HJUL ELLER SOCKELMONTERING



L1 (standard): 100 - 130 mm - L2: 135 - 200 mm
C2: hjul 125 mm

TEMPERATUROMRÅDEN

K	F	F
+2/+12 °C	-22/-5 °C	-25/-5 °C
Kylskåp	Frys COMPACT 220/420	Frys COMPACT 610

NYCKELFUNKTIONER

LIVSMEDELSSÄKER, HYGIENISK,
ERGONOMISK OCH BRA ARBETSMILJÖ

1. | Låga ljudnivåvärden
2. | Luftcirkulationssystem garanterar temperaturstabilitet
3. | Avtagbar dörrpackning för enkel rengöring
4. | Fullhöjds integrerat handtag. Lätt grepp och enkel åtkomst för rengöring
5. | Nickelfritt rostfritt stål (rostfria modeller) – ingen risk för allergiska reaktioner
6. | Anti-spill och avfallskontroll: hyllor utrustade med vältstopp
7. | Automatisk avfrostning
8. | PS innerkabinen i ett stycke: inga glapp, ingen ackumulering av kontaminering
9. | Pedaldörröppnare för handsfree-öppning door (frivilligt tillbehör, ingår ej för COMPACT 220)



ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN



Catering



Vård*



Utbildning



Hotell,
restaurang
och catering



Fritid



Marin

*Används endast för lagring av livsmedel, ej för bio-medicin



SKÅP MED GLASDÖRR

Dörren är utrustad med LED-belysning för att ge perfekt upplyst förvarat gods.

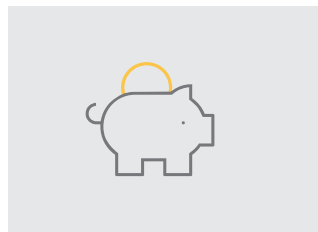


LIVSMEDELSSÄKER



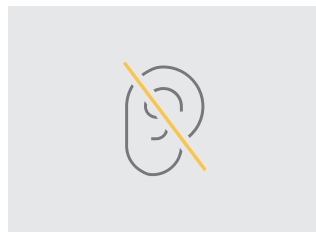
Tack vare Grams luftdistributionssystem är temperaturerna rätt och jämna genom hela kylrummet, vilket garanterar perfekt säkra livsmedelstemperaturer hela tiden – inte bara för flaskkyllning.

LÅGA DRIFSKOSTNADER



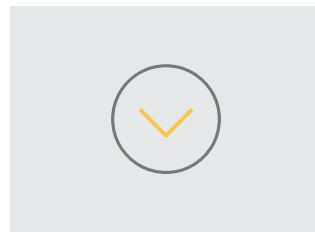
Med energimärkning från A till C (HC-modeller) erbjuder COMPACT 220 och 420 de mest energieffektiva, kompakta modellerna på marknaden.

LÅG LJUDNIVÅ



Bidrar till en hälsosammare arbetsmiljö med låga ljudnivåer från 30,1 till 38,5 dB(A) när kompressorn är igång. Låga värmeutsläpp tack vare korta kompressorkörtider.

HÖG STANDARD INOM HYGIEN



Designade för enkel rengöring med släta ytor raktigenom. Specifika egenskaper visas ovan.

PRODUKTGRUPP

MÅNGSIDIGT, FLEXIBELT OCH ROBUST

STOR MÅNGSIDIGHET OCH UTRYMMESSPARANDE

Tack vare sina nätta yttermått är dessa skåp enkla att placera där det inte fungerar med större premium skåp. Även COMPACT 220 är enkel att placera då den passar under en bänkskiva eller som fristående då toppskivan kan användas som arbetsyta.

STYRKAN AV EFFEKTIVT TEMPERATURSTYRNING

Effektiv temperaturstyrning är avgörande för hållbar, livsmedelssäker och effektiv köksmiljö. Det hjälper också till att bevara smak, struktur och näringsinnehåll. COMPACT 220 och 420 serien levereras med en ny touchpanel med en intuitiv drift och temperaturkontroll. Det erbjuder förbättrade installationsalternativ med förenklade funktioner för daglig användning. Via kontrollpanelen till exempel finns direkt åtkomst för att ställa in HACCP-larm, och det finns en integrerad knapp för att aktivera interiörbelysning i skåp med glasdörrar. Den visade temperaturen kan enkelt läsas även på avstånd. Med enkla felsökningskombinationer förenklar den nya styrenheten servicealternativen avsevärt.



Alla enheter är utrustade med ett effektivt kylsystem som håller stabil och enhetlig temperatur i hela skåpet. Kyl- och frysmodeller med isolerade dörrar klassificeras i klimatklass 4 för användning i omgivningstemperaturer upp till 30°C. COMPACT 220 frysar med glasdörrar klassificeras i klimatklass 3. L'armoire. Les modèles de réfrigérateurs et de congélateurs à porte pleine sont classés classe climatique 4 et peuvent supporter des températures ambiantes allant jusqu'à 30°C. Les congélateurs à porte vitrée COMPACT 220 sont classées classe climatique 3. ergonomique idéale.

MATERIAL & KOMBINATIONER

EXTERIÖR

Rostfritt stål



Vit finish



INTERIÖR

Polystyrene (PS) vit



(COMPACT 220, 420)

Polystyrene (PS) vit



(COMPACT 220, 420)

Polystyrene (PS) grå



(COMPACT 610)

Polystyrene (PS) grå



(COMPACT 610)

Rostfritt stål är nickelfritt



NATURAL
REFRIGERANTS

GRAM COMPACT



COMPACT K & F 220

ENERGIKLASS
 ❁ Kylskåp (K) **A+**
 ❁ Frys (F) **B**
 🗑️ HYLLA 48,6 x 43 cm
 🗑️ BOTTEN 48,6 x 30 cm



COMPACT K & F 420

ENERGIKLASS
 ❁ Kylskåp (K) **B**
 ❁ Frys (F) **C**
 🗑️ HYLLA 48,6 x 43 cm
 🗑️ BOTTEN 48,6 x 30 cm



COMPACT K & F 610

ENERGIKLASS
 ❁ Kylskåp (K) **C**
 ❁ Frys (F) **D**
 🗑️ 2/1 GN DJUP



COMPACT KG & KF 220

ENERGIKLASS
 ❁ Kylskåp (KG) **B**
 ❁ Frys (FG) **C**
 🗑️ HYLLA 48,6 x 43 cm
 🗑️ BOTTEN 48,6 x 30 cm



COMPACT KG & FG 420

ENERGIKLASS
 ❁ Kylskåp (KG) **D**
 ❁ Frys (FG) **B**
 🗑️ HYLLA 48,6 x 43 cm
 🗑️ BOTTEN 48,6 x 30 cm



COMPACT KG 610

ENERGIKLASS
 ❁ Kylskåp (KG):
 To be confirmed
 🗑️ 2/1 GN DJUP

GRAM COMPACT 220

- Effektiv luftcirkulationsystem
- Högerhängd dörr
- Vändbar dörr (endast isolerad dörr)
- 2 trådhyllor
- Dörrlås
- Automatisk avfrostning



COMPACT 220 LG



COMPACT 220 RG

COMPACT	K 220 LG	F 220 LG	K 220 RG	F 220 RG
Varunummer	962200461	962200461	962200441	962200441
Temperaturområde	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C
Pris - SEK	11.075	11.835	13.120	13.765
Material				
Utvändig	Vitlackerat	Vitlackerat	Rostfritt	Rostfritt
Invärdig	Vit	Vit	Vit	Vit

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK	TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
818721001	Vit trådhylla (486x433 mm)	368	Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
818721002	Vit skråhylla (486x395 mm)	368		
818721019	Vit bottenhylla (486x300 mm)	320		
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340		
819581011	Ben (4 st.) H=100/130 mm (L1)	980		
819581051	Tippskydd	206		
819581001	Hopbyggnadssats	1.768		

TEKNISK DATA	COMPACT K 220	COMPACT F 220
Bruttovolym	128	128
Netto nyttovolym (l)	77	77
Mått B x D x H (mm)	595 x 642 x 830	595 x 642 x 830
Vikt, brutto (kg)	44	44
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	102	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	166
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 62	230V, 50 Hz / 144
Energieffektivitetsklass	A+	B
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	227	889
Ljudnivå – (dB(A))	30.1	38.5
GWP	3	3
Köldmedie	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.10 kg	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.09 kg

GRAM COMPACT 220 - Hylla 486 x 433 mm

- Effektiv luftcirkulationssystem
- Högerhängd dörr
- Vändbar dörr (endast isolerad dörr)
- 2 trådhyllor
- Dörrlås
- Automatisk avfrostning



COMPACT 220 LG



COMPACT 220 RG



COMPACT 220 RG



COMPACT 220 LG

COMPACT	KG 220 LG	KG 220 RG	FG 220 RG	FG 220 LG
Varunummer	962210461	962210441	962260441	962260461
Temperaturområde	+2/+12°C	+2/+12°C	-22/-5°C	-22/-5°C
Pris - SEK	12.485	14.400	17.300	15.385
Material				
Utvändig	Vitlackerat	Rostfritt	Rostfritt	Vitlackerat
Invärdig	Vit	Vit	Vit	Vit

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK	TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
818721001	Vit trådhylla (486x433 mm)	368	Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
818721002	Vit skråhylla (486x395 mm)	368		
818721019	Vit bottenhylla (486x300 mm)	320		
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340		
819581011	Ben (4 st.) H=100/130 mm (L1)	980		
819581051	Tippskydd	206		
819581001	Hopbyggnadssats	1.768		

TEKNISK DATA	COMPACT KG 220	COMPACT FG 220
Bruttovolym	128	128
Netto nyttovolym (l)	77	78
Mått B x D x H (mm)	595 x 674 x 830	595 x 674 x 830
Vikt, brutto (kg)	49	49
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	159	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	166
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 77	230V, 50 Hz / 149
Energieffektivitetsklass	B	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	543	980
Ljudnivå – (dB(A))	33.7	37.7
GWP	3	3
Köldmedie	R600a / 0.03 kg / CO2 0.09 kg	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.09 kg

GRAM COMPACT 420

- Effektiv luftcirkulationsystem
- Högerhängd dörr
- Vändbar dörr (isolerad dörr)
- LED ljus (endast glassdörr)
- 5 trådhyllor
- Dörrlös
- Ben H=100/130 mm (L1)
- Automatisk avfrostning



COMPACT 420 RG



COMPACT 420 LG

COMPACT	K 420 RG	F 420 RG	K 420 LG	F 420 LG
Varunummer	964200441	964220441	964200461	964220461
Temperaturområde	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C
Pris - SEK	16.714	17.459	13.939	14.699
Material				
Utvändig	Rosfritt	Rosfritt	Vitlackerat	Vitlackerat
Invändig	Vit	Vit	Vit	Vit

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK	TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
818721001	Vit trådhylla (486x433 mm)	368	Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
818721019	Vit bottenhylla (486x300 mm)	320		
818721002	Vit skråhylla (486x395 mm)	368		
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340		
819581004	Hjulset (4 st.) H=125 mm (C2)	980		
819581011	Ben (4 st.) H=100/130 mm (L1)	980		
819581051	Tippskydd	206		
819581052	Fotpedal	1.571		

TEKNISK DATA	COMPACT K 420	COMPACT F 420
Bruttovolym	359	359
Netto nyttovolym (l)	266	266
Mått B x D x H (mm)	595 x 642 x 1875	595 x 642 x 1875
Vikt, brutto (kg)	76	84
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	199	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	188
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 88	230V, 50 Hz / 151
Energieffektivitetsklass	B	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	325	1100
Ljudnivå – (dB(A))	34.5	36.6
GWP	3	3
Köldmedie	R600a / 0.05 kg / CO2e 0.14 kg	R600a / 0.06 kg / CO2e 0.18 kg

GRAM COMPACT 420 - Hylla 486 x 433 mm

- Effektiv luftcirkulationsystem
- Högerhängd dörr
- Vändbar dörr (isolerad dörr)
- LED ljus (endast glassdörr)
- 5 trådhyllor
- Dörrlås
- Ben H=100/130 mm (L1)
- Automatisk avfrostning



COMPACT 420 RG



COMPACT 420 LG



COMPACT 420 RG



COMPACT 420 LG

COMPACT	KG 420 RG	KG 420 LG	FG 420 RG	FG 420 LG
Varunummer	964210441	964210461	964230441	964230461
Temperaturområde	+2/+12°C	+2/+12°C	-22/-5°C	-22/-5°C
Pris - SEK	18.199	15.834	21.865	18.895

Material				
Utvändig	Rosfritt	Vitlackerat	Rosfritt	Vitlackerat
Invändig	Vit	Vit	Vit	Vit

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818721001	Vit trådhylla (486x433 mm)	368
818721019	Vit bottenhylla (486x300 mm)	320
818721002	Vit skråhylla (486x395 mm)	368
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340
819581004	Hjulset (4 st.) H=125 mm (C2)	980
819581011	Ben (4 st.) H=100/130 mm (L1)	980
819581051	Tippskydd	206
819581052	Fotpedal	1.571

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0

TEKNISK DATA	COMPACT KG 420	COMPACT FG 420
Bruttovolym	359	359
Netto nyttovolym (l)	266	266
Mått B x D x H (mm)	595 x 674 x 1875	595 x 674 x 1875
Vikt, brutto (kg)	84	91
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	199	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	200
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 103	230V, 50 Hz / 166
Energieffektivitetsklass	D	B
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	676	1231
Ljudnivå – (dB(A))	34.2	36.0
GWP	3	3
Köldmedie	R600a / 0.05 kg / CO2e 0.14 kg	R600a / 0.05 kg / CO2e 0.14 kg

GRAM COMPACT 610

- Effektiv luftcirkulationsystem
- Högerhängd dörr
- Vändbar dörr (solid dörr)
- 4 grå trådhyllor
- Dörrlås
- Automatisk avfrostning
- Ben H=135/200 mm (L2)



COMPACT 610 RG



COMPACT 610 LG

COMPACT	K 610 RG	F 610 RG	K 610 LG	F 610 LG
Varunummer	866100041	866100241	866100061	866100261
Temperaturområde	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	26.810	29.725	26.530	28.385
Material				
Utvändig	Rosfritt	Rosfritt	Vit	Vitlackerat
Invändig	ABS grå	ABS grå	ABS grå	ABS grå

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818880008	Grå trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	529
818880007	Rosfri trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	896
818899905	Hjulset (4 stk.) H=125 mm (C2)	1.380
818880003	Bärskenor(611 mm) 12 mm	274
819581053	Fotpedal	1.571

TEKNISK DATA	COMPACT K 610	COMPACT F 610
Bruttovolym	583	583
Netto nyttovolym (l)	436	436
Mått B x D x H (mm)	695 x 875 x 2017	695 x 875 x 2017
Vikt, brutto (kg)	110	113
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	354	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	512
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 291	230V, 50 Hz / 485
Energieffektivitetsklass	C	D
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	489	2566
Ljudnivå - (dB(A))	44.2	49.3
GWP	3	3
Köldmedie	R600a / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R290 / 0.09 kg / CO2e 0.28 kg



2/1 GN

GRAM COMPACT 610

- Effektiv luftcirkulationsystem
- Högerhängd dörr
- Vändbar dörr (solid dörr)
- 4 grå trådhyllor
- Dörrlås
- Automatisk avfrostning
- Ben H=135/200 mm (L2)



COMPACT 610 RG



COMPACT 610 LG

COMPACT	KG 610 RG	KG 610 LG
Varunummer	866140041	866140061
Temperaturområde	+2/+12°C	+2/+12°C
Pris - SEK	30.290	29.750
Material		
Utvändig	Rosfritt	Vit
Invändig	ABS grå	ABS grå

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818880008	Grå trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	529
818880007	Rosfri trådhylla (530x650 mm) utan bärskenor	896
818899905	Hjulset (4 stk.) H=125 mm (C2)	1.380
818880003	Bärskenor(611 mm) 12 mm	274
819581053	Fotpedal	1.571

TEKNISK DATA	COMPACT KG 610
Bruttovoly m	583
Netto nyttovoly m (l)	418
Mått B x D x H (mm)	695 x 868 x 2010
Vikt, brutto (kg)	122
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	422
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 300
Energieffektivitetsklass	
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	-
Ljudnivå - (dB(A))	44.7
GWP	3
Köldmedie	R600a / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg

Alla priser i SEK exkl. moms

HÅLL KYL KEDJAN

LÄTTA DIN ARBETSBÖRDA OCH HÅLL KYLKEDJAN OBRUTEN

Roll-in-skåpen är utformade för tillfällig kylförvaring i en produktionslinje, placerat till exempel mellan fläktkyllar och kylda kylrum. Genom att använda roll-in-kabinett blir kylprocessen obruten, och därmed minskar den manuella arbetsbelastningen för hantering och omlastning. Normalt används roll-in-enheter för kommersiella kök med fokus på produktion, förberedelse och kallrättsarbeten.

EFFEKTIV TEMPERATURKONTROLL: HYGIENISKT, SÄKERT OCH STABILT

1. | Säkerheten först – kontroll med inbyggt larm, dörrövervakning och nödprogram
2. | Två halogenlampor ger ljus när dörren är öppen (modeller med isolerad dörr)
3. | Temperaturstabilitet med luftcirkulationssystem
4. | Avtagbar dörrpackning för enkel rengöring
5. | Nickelfritt rostfritt stål: ingen risk för allergiska reaktioner.
6. | Vändbar dörr med kylbevaringslist. Stabilt handtag med ett 'positivt' stängningssystem
7. | Skåp med glasdörrar är utrustade med integralljus
8. | Krockuddar skyddar de rostfria ytorna från krockar och stötar
9. | Ett kompakt rostfritt stål-golv med uppkörningsramp är tillval för K- & M-modellerna. Roll-in-frysaren levereras med golvvärme som standard





K & M 1500 KYL



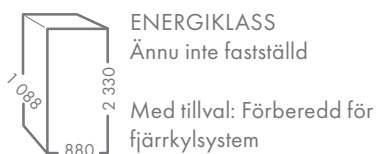
ENERGIKLASS
Ännu inte fastställd

Tillval: Förberedd för fjärrkylsystem

Interna mått: B 720 x D 895 x H 1 900



KG 1500 KYL MED GLASDÖRR



ENERGIKLASS
Ännu inte fastställd

Med tillval: Förberedd för fjärrkylsystem

Interna mått: B 720 x D 895 x H 1900



F 1500 FRYSS



ENERGIKLASS
Ännu inte fastställd

Med tillval: Förberedd för fjärrkylsystem

Interna mått: B 720 x D 895 x H 1 900

ANVÄNDINGSOMRÅDEN



Catering



Hotell,
restaurang
och catering



Bageri

- ✓ Med en intern frihöjd på 1 900 mm är skåpet idealiska för de flesta vagnar som idag används i kommersiella kök

- ✓ Tung skåp: Klimatklass 5. Lämpliga för användning i omgivande temperaturer på upp till +40 °C (tropiskt)

- ✓ Hög prestanda: Temperaturstabilitet trots frekventa dörröppningar

TEMPERATUROMRÅDEN

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

Kylskåp

Utvidgad kyl

Frys

MATERIAL & KOMBINATIONER

UTVÄNDIGT

Rostfritt stål

INVÄNDIGT

Rostfritt stål

Rostfritt stål är nickelfritt

GRAM PROCESS – Roll-in

- Högerhängda vändbara dörrar
- Snäpplåshandtag
- Dörrlås
- Effektiv luftcirkulationsystem
- Golv med integrerad värme är standard för frysar



PROCESS K/M 1500



PROCESS F 1500



PROCESS KG 1500

PROCESS	K 1500	M 1500	F 1500	KG 1500
Varunummer (med inbyggd kompressor)	861500021	861500121	861500221	861510321
Temperaturområde	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C

PRIS – SEK

Med inbyggd kompressor	65.930	67.300	75.075	72.975
Modeller förberedda för extern kompressor (R134a/R404A)	61.835	63.305	70.975	69.085

Centralkyllda modeller finns med kylmedia: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A., R513A (K/M modeller)

MATERIAL

Utvändigt	Rostfri	Rostfri	Rostfri	Rostfri
Invändigt	Rostfri	Rostfri	Rostfri	Rostfri
Rostfritt golv med uppkörningsramp	Extra	Extra	-	Extra
Rostfritt golv med värme och uppkörningsramp	Extra	Extra	Inklusive	Extra

VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING	SEK
818649901	Rostfritt golv med värme och uppkörningsramp, 100 mm	5.703
818649902	Rostfritt golv med uppkörningsramp, 100 mm	4.098

TEKNISK DATA	PROCESS K 1500	PROCESS M 1500	PROCESS F 1500	PROCESS KG 1500
Kylkapacitet vid -10°C	719 Watt	719 Watt	–	719 Watt
Kylkapacitet vid -25°C	–	–	633 Watt	–
Anslutningseffekt	444 Watt	529 Watt	658 Watt	444 Watt
Bruttovolym	1422 ltr.	1422 ltr.	1422 ltr.	1422 ltr.
Nettovolym	1273 ltr.	1273 ltr.	1273 ltr.	1273 ltr.
Vikt	185 kg	185 kg	185 kg	195 kg
Mått:				
Invändigt (B x D x H) mm	720 x 895 x 1900	720 x 895 x 1900	720 x 895 x 1900	720 x 902 x 1900
Utvändigt (B x D x H) mm	880 x 1088 x 2338	880 x 1088 x 2338	880 x 1088 x 2354	880 x 1088 x 2338
Ljudnivå – (dB(A))	49.6	-	-	-
Isolering	60 mm (cyclopentane)	60 mm (cyclopentane)	60 mm (cyclopentane)	60 mm (cyclopentane)
El-anslutning	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Köldmedie	R 290/ 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R 290/ 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R 290/ 0.11 kg / CO2e 0.32 kg	R 290/ 0.11 kg / CO2e 0.32 kg

KOCKENS PRIMÄRA ARBETSSTATION



GASTRO 07 SALADETTE

EN MYCKET MODULÄR ARBETSHÄST

En kylbänk är kockens primära arbetsstation. Därför utgör den ofta en central position i köket. Förutom sin förvaringsfunktion har bänken en central roll i allt från förberedelse till tillagning och servering av maten.

GRAM GASTRO 07 och 08 erbjuder mycket modulära kylbänkar i en mängd olika konfigurationer. De är populära hos våra kunder eftersom de levererar, dag in och dag ut, med säker kylkapacitet.

TEMPERATUROMRÅDEN

K +2/+12 °C	K 0/+10 °C	M -5/+12 °C	F -25/-5 °C
Kylskåp	Snackbar	Utvidgad kyl	Frys

SNABBGUIDE

- ✓ Tillämpningsområden: från heta kommersiella kök till den elementära lunchkän. För baksidan eller som arbetsstation på framsidan, kalla bufféer eller som serveringsstation, användning i produktionslinjer från råmaterial till färdiga rätter och matförberedelse och förvaring vid prepareringen
- ✓ Prep-bänkar för catering och matbearbetning, restauranger, barer eller caféer. Snack-bänkar är kylda låga bänkar kombinerade med modulär matlagingsutrustning. Idealiskt även för passage för dubbla arbetsstationer
- ✓ Tunga skåp: Klimatclass 5-kylar för heta professionella kök. Frysar: Klimatclass 4
- ✓ Högpresterande bänkar: stabila temperaturer oavsett frekventa dörröppningar
- ✓ Uppfyller Gastronorm-standarderna

NYCKELFUNKTIONER:

BRA HYGIEN, ERGONOMI OCH ARBETSMILJÖ

1. | 'Drop näsa'-kanter på arbetsytorna förhindrar intrång av vatten
2. | Arbetsytor med stänkskydd som förhindrar spill från din bänk
3. | Luftcirkulationssystem för temperaturstabilitet
4. | Borttagbara låd- och dörrpackningar för enkel rengöring
5. | Skålförmad insidesbas med rundade hörn fångar upp vätskor
6. | Ergonomisk och höjdbar arbetsstation med elektrisk styrning*
7. | Alla hyllor är tipsäkra och lådor har utdragsstopp
8. | Extra långa teleskopskenor på lådor – GN-brickor kan lyftas ut och in utan lutning
9. | Maximal hygien: rundade hörn, minimala skruvar och fästen för enkel avtorkning
10. | Allergisäkert: bänkarna är tillverkade av nickelfritt rostfritt stål



*ULTIMAT ERGONOMI
Helt flexibel arbetshöjd mellan
850 – 1 050 mm med elektrisk
justering, tillval.



ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN



Catering



Vård*



Utbildning



Hotell,
restaurang
och catering



Fritid



Marin



Bageri

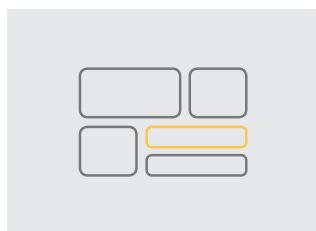
*Används endast för lagring av livsmedel, ej för bio-medicin

LIVSMEDELSÄKERT



Tack vare Grams luftdistributionssystem, upprätthåller temperaturerna inuti skåpen en jämn och korrekt temperatur hela tiden. Detta innefattar snabb temperaturåterställning efter varje dörröppning.

MODULARITET OCH SKALBARHET



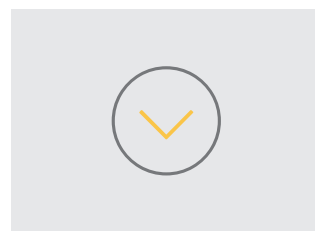
Med GRAM GASTRO 07 & 08 kan du bygga din egen arbetsplats. Välj din kombination av arbetsyta, dörrar och lådor, ben eller hjul eller elektrisk höjjustering, temperaturområden och tillbehör.

ENKELT UNDERHÅLL OCH SMIDIG SERVICE



En kompakt utdragbar kylenhet för enkelt underhåll och åtkomst för service. Avtagbara och lättrenjorda kondensfilter och packningar.

HÖG STANDARD INOM HYGIEN



Designad för enkel rengöring med jämna ytor rakt igenom. Specifika övriga egenskaper visas ovan.

PRODUKTGRUPP

70 CM DJUP.1/1 GASTRONORM.FLERA TILLÄMPNINGSSOMRÅDEN.

ETT BRETT UTBUD AV TILLVAL

GASTRO 07 ANPASSAR SIG TILL DIN ARBETSDAG

Börja konfigurera din GASTRO 07-bänk:

- Tillgänglig med 3 temperaturområden
- Tillgänglig med två, tre eller fyra sektioner
- Alternativ arbetsytor enligt bild
- Dörrar, 2/2 lådset eller 3/3 lådset (inga lådor för frysbankar eller Prep Top-arbetsytor)
- Med eller utan lås
- Ben, hjul, sockelmontering eller elektrisk höjdjustering
- Inbyggt eller fjärrstyrt kylsystem
- Rack med 2 hyllor som kan passas in på arbetsytan

BEN, HJUL ELLER SOCKELMONTERING



L1: 100 - 130 mm - L2 (standard): 135 - 200 mm

L3: 185 - 250 mm - C1: hjul 127 mm

C2: hjul 155 mm

Förberedd för sockelmontering utan extra kostnad.

MATERIAL & KOMBINATIONER

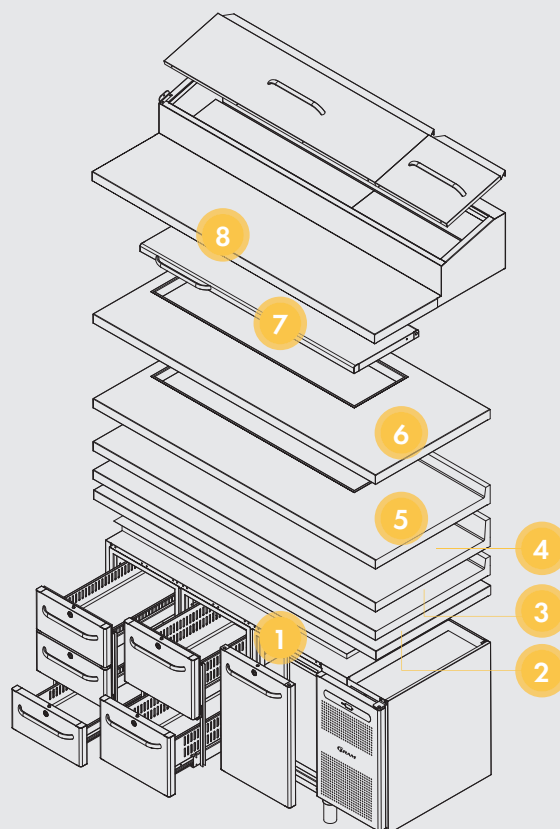
UTVÄNDIGT

Rostfritt stål

INVÄNDIGT

Rostfritt stål

Rostfritt stål är nickelfritt



ARBETSYTEALTERNATIV

1. | Isoleringsskiva (dvs. utan toppskiva)
2. | Plan toppskiva utan stänkskydd
3. | Plan toppskiva med 50 mm stänkskydd
4. | Plan toppskiva med 100 mm stänkskydd
5. | Toppskiva med salladsbänk med 50 mm stänkskydd
6. | Toppskiva med salladsbänk utan stänkskydd
7. | Isolerat lock eller akryllock för toppskiva med salladsbänk
8. | Prep Top toppskiva med nattlock



GASTRO 1407
(2 sektioner)

ENERGIKLASS för konfiguration nedan

☘ Kyl (K) **D** (M) **E**



GASTRO 1807
(3 sektioner)

ENERGIKLASS för konfiguration nedan

☘ Kyl (K) **D** (M) **E**



GASTRO 2207
(4 sektioner)

ENERGIKLASS för nedanstående konfiguration

☘ Kyl (K) **D** (M: ej med lådor)



Lådkombinationer finns inte för kylbänksmodell GASTRO M 2207 CS och inte för någon frysbank



GASTRO 07 SALLADSBÄNK
(2/3/4 sektioner, endast dörrar)

ENERGIKLASS
(K) Ännu ej fastställd



2 sektioner: W 1 289 - 4 sektioner: W 2 163



GASTRO 07 PREP TOP
(2/3/4 sektioner, endast dörrar)

ENERGIKLASS
(K) Ännu ej fastställd



2 sektioner: W 1 289 - 4 sektioner: W 2 163



GASTRO 07 SNACK
(2/3 sektioner, endast lådor)

ENERGIKLASS
☘ Kyl (K) **D**



2 sektioner: W 1 400

GRAM GASTRO 07 – Kyl/Frysbankar

- 1/1 GN Kyl/Frysbank serie
- 6 st. olika lösningar för toppskiva
- Rostfri invändig och utvändigt
- Alla toppskivor är utrustade med droppkant
- Rostfria trådhyllor (325 x 530 mm)
- Ben = H = 135/200 mm (L2)
- Valfria dörrhängning
- Dörrar, lådor eller kombinerade (Frys och M 2207 bara med dörrar)



GASTRO 1407



GASTRO 1807



GASTRO 2407

GASTRO 07	1407 DL/DR			1807 DL/DL/DR			2207 DL/DL/DL/DR		
	K	M	F	K	M	F	K	M	F
Varunummer (med inbyggd kompressor)	861400021	861401593	861400221	861800021	861801853	861800221	862200021	862202038	862200221
Temperaturområde	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C

PRIS – SEK

Modeller med inbyggd kompressor	37.705	38.995	41.915	44.765	46.055	48.975	51.940	53.230	56.150
---------------------------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Centralkyllda modeller finns med kylmedia: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A., R513A (K/M modeller)

MATERIAL

Utvändigt	Rostfri	Rostfri	Rostfri
Invändigt	Rostfri	Rostfri	Rostfri

Modeller förberedda för extern kompressor

TILLVAL – Endast vid beställning av kyl/frysbank	KOD	1407 CS	1807 CS	2207 CS
Slät toppskiva med bakkant på 50 mm	A5	570	681	797
Slät toppskiva med bakkant på 100 mm	A1	797	908	1.027
Med isolerskiva för befinnlig/special toppskiva	B	-2.267	-2.582	2.918
Utan toppskiva och utan isolerskiva	U	-3.503	-3.990	-4.510
Toppskiva till salladsbank utan nattlock	S	1.139	1.366	1.477
Plexiglaslock (används tillsammans med överhylla)	PL	921	1.216	1.563
Överdel med 2 rostfria hyllor	O	5.342	5.793	6.018
Toppskiva till salladsbank med nattlock	SL	2.842	3.182	3.452
Toppskiva med bakkant på 50 mm till salladsbank	S5L	3.182	3.521	3.452
Lås (pris pr. stk. skuffe/dör)	LC	308	308	308
Lådset med 2x1/2 lådor per fack, kylskåp*	2D	4.090	4.090	4.090
Lådset med 3x1/3 lådor per fack, kylskåp*	3D	7.275	7.275	7.275
Hjul, H = 127 mm	C1	0	0	0
Hjul, H=155 mm	C2	0	0	0
Förberedd för sockel	P	0	0	0
Ben, H = 100/135 mm	L1	0	0	0
Ben, H = 185/250 mm	L3	0	0	0
Elektrisk höj/sänk – inbyggd kompressor	V	19.544	19.544	19.544

*): Lådsektionerna är inte tillgängliga för frysbank och kylbänksmodell GASTRO M 2207 CS

GRAM GASTRO 07 – Kyl/Frysbankar

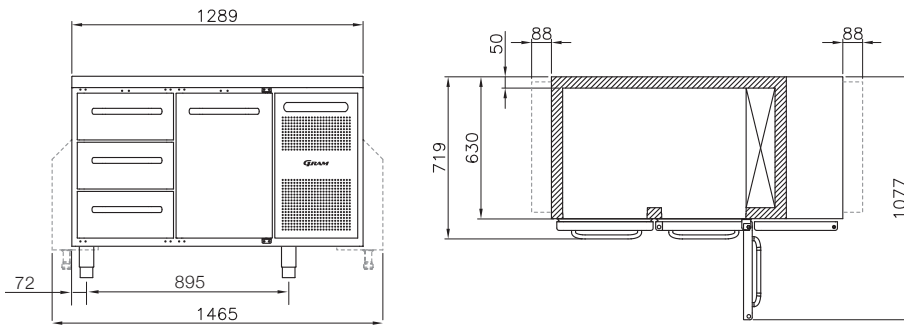
VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING	SEK
818319913	Kantinset för K 1407 Salladsbänk	2.837
818319910	Kantinset för K 1807 Salladsbänk	5.008
818319911	Kantinset för K 2207 Salladsbänk	7.190
818319901	Rostfria trådhyllor (325x530 mm)	666
818310006	Bärskenor (557 mm)	305
818319915	GN-tvårribba, L=325 mm	153
818319953	Skärbräda i plast (676x240 mm)	1.295
818319954	Skärbräda i plast (890x240 mm)	1.425
818319955	Skärbräda i plast (1215x240 mm)	1.571

TEKNISK DATA	K 1407	M 1407	F 1407	K 1807	M 1807	F 1807	K 2207	M 2207	F 2207
Bruttovolym	345 ltr.			506 ltr.			668 ltr.		
Netto nyttovolym	192 ltr.			288 ltr.			384 ltr.		
Dörrset	2			3			4		
Rostfria trådhyllor (325x530 mm)	4			6			8		
El-anlutning	230V, 50 Hz			230V, 50 Hz			230V, 50 Hz		
Mått (B x D x H)	1289 x 700 x 885/950 mm			1726 x 700 x 885/950 mm			2163 x 700 x 885/950 mm		
Vikt, brutto	124 kg			158 kg			189 kg		
GWP	3			3			3		
Köldmedie	K/M: F:	R 290/0.07 kg/CO ₂ e 0,21 kg R 290/0.08 kg/CO ₂ e 0,25 kg		R 290/0.07 kg/CO ₂ e 0.23 kg R 290/0.08 kg/CO ₂ e 0.25 kg			R 290/0.07 kg/CO ₂ e 0.23 kg R 290/0.08 kg/CO ₂ e 0.25 kg		

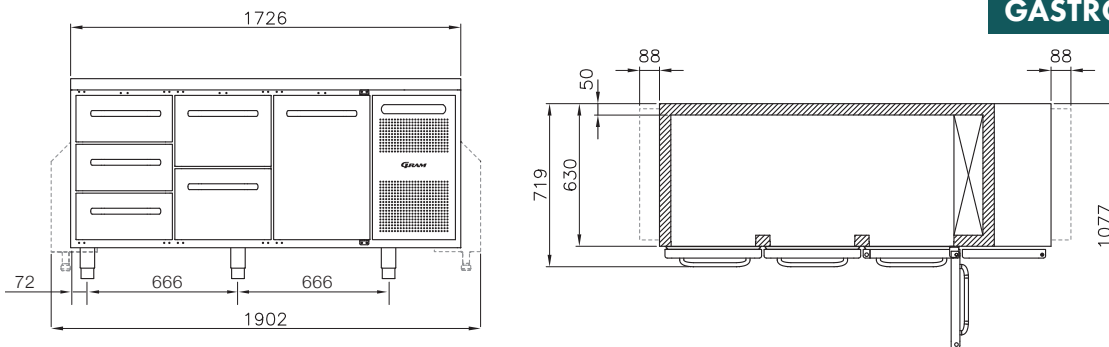
	K 1407	M 1407	F 1407	K 1807	M 1807	F 1807	K 2207	M 2207	F 2207
Kylkapacitet vid -10°C	386 Watt	386 Watt	–	386 Watt	386 Watt	–	386 Watt	345 Watt	–
Kylkapacitet vid -25°C	–	–	614 Watt	–	–	614 Watt	–	–	714 Watt
Anslutningseffekt	235 Watt	275 Watt	485 Watt	235 Watt	282 Watt	492 Watt	235 Watt	412 Watt	576 Watt
Energieffektivitetsindex	40,1	64,7	58,3	49,2	73,9	67,2	57,7	79,6	75,5
Energieffektivitetsklass	C	D	D	C	D	D	D	E	E
Energiförbrukning / år	914 kWh	1474 kWh	2042 kWh	1244 kWh	1866 kWh	2730 kWh	1597 kWh	2205 kWh	3493 kWh

GRAM GASTRO 07 – Kyl/Frysbankar

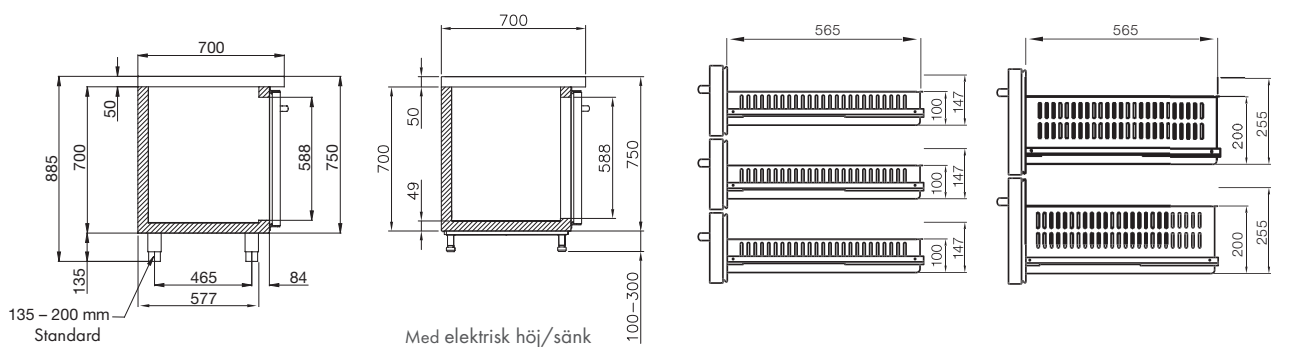
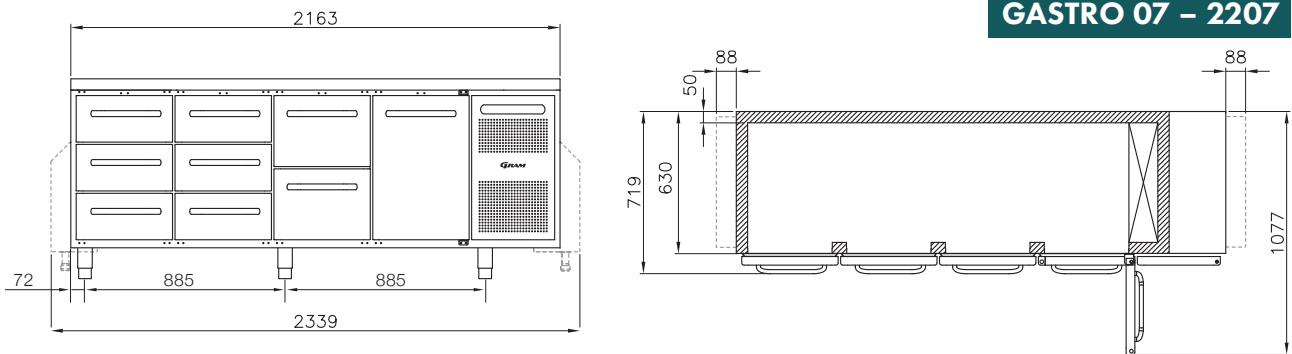
GASTRO 07 – 1407



GASTRO 07 – 1807



GASTRO 07 – 2207



Kyl/Frysbankar



K 1407 CSG A DL/DR L2		
MODELL 1	861400021	37.705



K 1807 CSG A DL/3D/3D L2		
MODELL 12	861800655	59.315



K 1407 CSG A DL/2D L2		
MODELL 2	861400523	41.795



K 1807 CSG A 2D/2D/2D L2		
MODELL 13	861800514	57.035



K 1407 CSG A DL/3D L2		
MODELL 3	861400534	44.980



K 1807 CSG A 2D/2D/3D L2		
MODELL 14	861800647	60.220



K 1407 CSG A 2D/2D L2		
MODELL 4	861400510	45.885



K 1807 CSG A 2D/3D/3D L2		
MODELL 15	861800656	63.405



K 1407 CSG A 2D/3D L2		
MODELL 5	861400546	49.070



K 1807 CSG A 3D/3D/3D L2		
MODELL 16	861800657	66.590



K 1407 CSG A 3D/3D L2		
MODELL 6	861400616	52.255



K 2207 CSG A DL/DL/DL/DR/L2		
MODELL 17	862200021	51.940



K 1807 CSG A DL/D L/DR L2		
MODELL 7	861800021	44.765



K 2207 CSG A DL/DL/DL/2D/L2		
MODELL 18	862200553	56.030



K 1807 CSG A DL/DL/2D L2		
MODELL 8	861800599	48.855



K 2207 CSG A DL/DL/DL/3D/L2		
MODELL 19	862200564	59.215



K 1807 CSG A DL/DL/3D L2		
MODELL 9	861800549	52.040



K 2207 CSG A DL/DL/2D/2D/L2		
MODELL 20	862200522	60.120



K 1807 CSG A DL/2D/2D L2		
MODELL 10	861800511	52.945



K 2207 CSG A DL/DL/2D/3D/L2		
MODELL 21	862200511	63.305



K 1807 CSG A DL/2D/3D L2		
MODELL 11	861800620	56.130



K 2207 CSG A DL/2D/2D/2D/L2		
MODELL 22	862200533	64.210

GRAM GASTRO 07 - Kyl/Frysbankar

Kyl/Frysbankar



K 2207 CSG A DL/2D/2D/3D/L2

MODELL 23 862200607 67.395



K 2207 CSG A 2D/2D/2D/3D L2

MODELL 27 862200610 71.485



K 2207 CSG A DL/2D/3D/3D/L2

MODELL 24 862200608 70.580



K 2207 CSG A 2D/3D/3D/3D L2

MODELL 28 862200612 77.855



K 2207 CSG A DL/3D/3D/3D/L2

MODELL 25 862200609 73.765



K 2207 CSG A 2D/2D/3D/3D L2

MODELL 29 862201735 74.670



K 2207 CSG A 2D/2D/2D/2D/L2

MODELL 26 862200544 68.300



K 2207 CSG A 3D/3D/3D/3D L2

MODELL 30 862200542 81.040

Saladette Kyl/Frysbankar



K 1407 CSG SL DL/DR L2

MODELL 31 861400071 40.547



K 1807 CSG SL DL/DL/DR L2

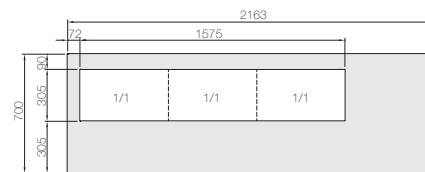
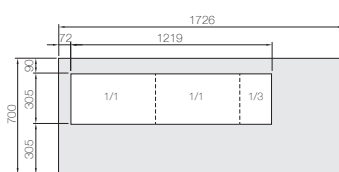
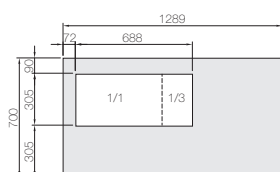
MODELL 32 861800071 47.947



K 2207 CSG SL DL/DL/DL/DR L2

MODELL 33 862200071 55.392

SALLADETTE



Prep topp kylbänk



K 1407 CSG PT DL/DR L2

MODELL 34	861400951	52.070
-----------	-----------	--------



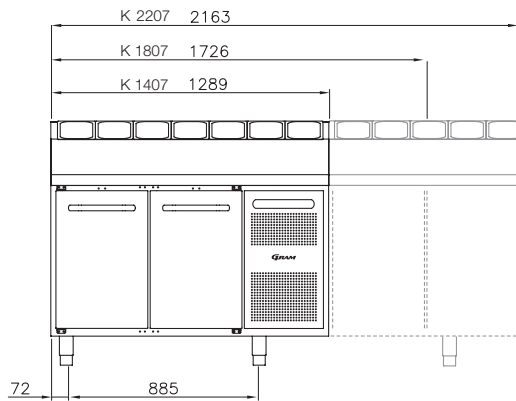
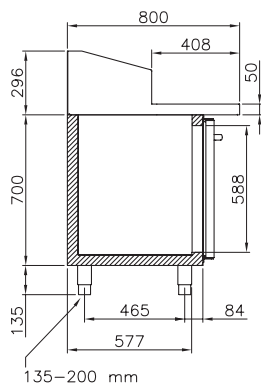
K 2207 CSG PT DL/DL/DR L2

MODELL 36	862200988	70.118
-----------	-----------	--------

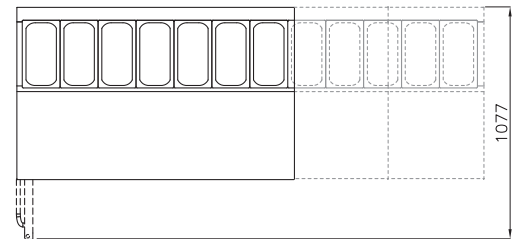


K 1807 CSG PT DL/DL/DR L2

MODELL 35	861801173	60.523
-----------	-----------	--------



Max. Ijup GN - Bricka: 150mm



Snack Counters



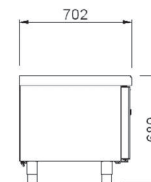
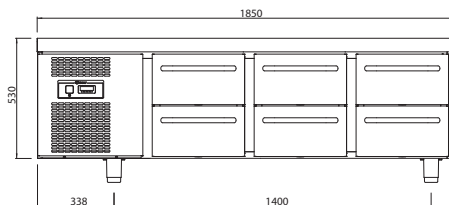
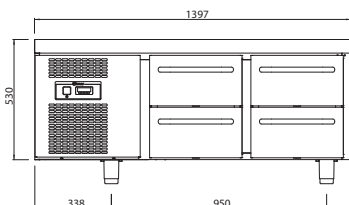
KS 0-4H

897000525	44.060
-----------	--------



KS 0-6H

897000550	56.055
-----------	--------



PRODUKTGRUPP

80 CM DJUP.2/1 GASTRONORM. PASSAGE ELLER REACH-IN.

EN SERVICESTATION ELLER DUBBEL ARBETSSTATION

EFTERSOM ALLA KÖK ÄR OLIKA

Börja konfigurera din GASTRO 08-bänk:

- Reach-in eller passage dubbel arbetsstation
- Tillgänglig med 3 temperaturområden (passage endast som kylbänkar, K-modeller)
- Tillgänglig med två eller tre sektioner
- Toppskivealternativ enligt bild
- Dörrar med eller utan lås
- Ben, hjul, sockelmontering eller elektrisk höjdstyring
- Inbyggt eller fjärrstyrt kylsystem
- Ställning med 2 hyllor som kan passas in på toppskivan

BEN, HJUL ELLER SOCKELMONTERING



L1: 100 - 130 mm - L2 (standard): 135 - 200 mm

L3: 185 - 250 mm - C1: hjul 127 mm

C2: hjul 155 mm

Förberedd för sockelmontering utan extra kostnad.

MATERIAL & KOMBINATIONER

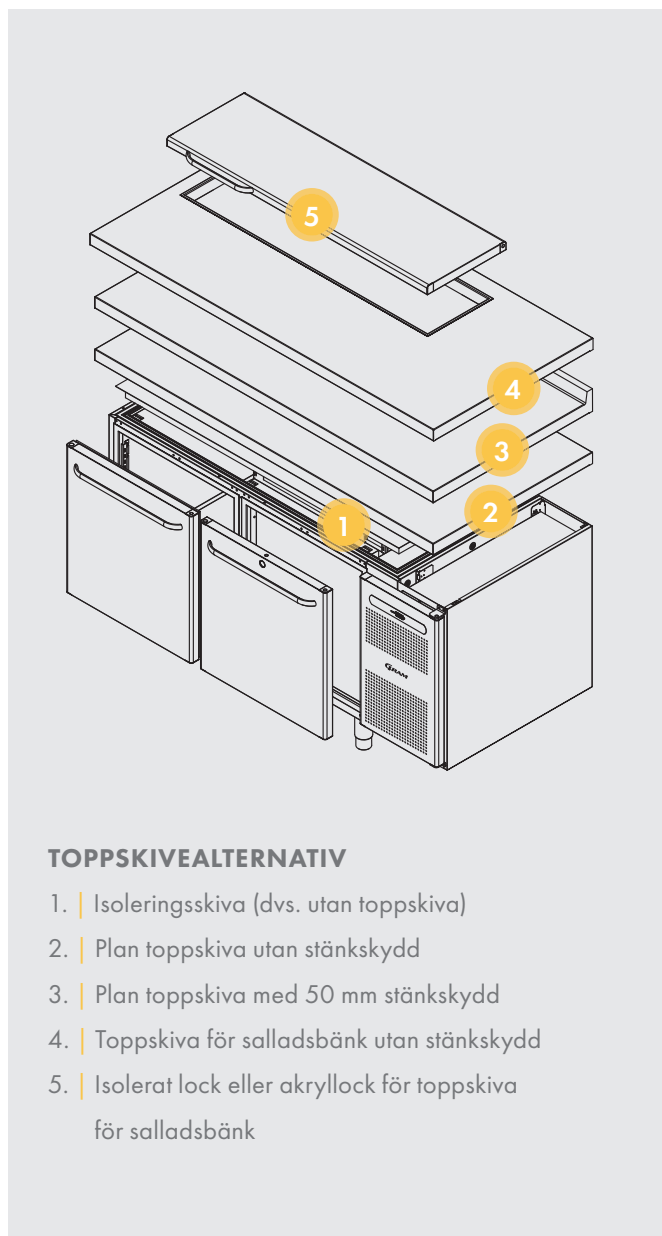
UTVÄNDIGT

Rostfritt stål

INVÄNDIG

Rostfritt stål

Rostfritt stål är nickelfritt



TOPPSKIVEALTERNATIV

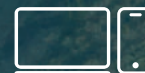
1. | Isoleringskiva (dvs. utan toppskiva)
2. | Plan toppskiva utan stänkskydd
3. | Plan toppskiva med 50 mm stänkskydd
4. | Toppskiva för salladsbänk utan stänkskydd
5. | Isolerat lock eller akrylock för toppskiva för salladsbänk



GRAM GASTRO 08

Besök webbplatsen för alla modeller:

www.hoshizaki-europe.com



GASTRO1808
(2 sektioner) REACH-IN

ENERGIKLASS

☼ Kyl (K) **C** (M) **D** (F) **D**



GASTRO 2408
(3 sektioner) REACH-IN

ENERGIKLASS

☼ Kyl (K) **D** (M) **E**



GASTRO 1808/2408 SALADETTE
(2/3 sektioner) REACH-IN

ENERGIKLASS

(K) Ännu ej fastställd



2 sektioner: B 1 700



GASTRO 1808 D
(2 sektioner) PASSAGE

ENERGIKLASS

(K) Ännu ej fastställd



GASTRO 2408 D
(3 sektioner) PASSAGE

ENERGIKLASS

(K) Ännu ej fastställd



**GASTRO 1808/2408 D SALADETTE
W/STÄLLNING** (2/3 sektioner) PASSAGE

ENERGIKLASS

(K) Ännu ej fastställd



2 sektioner: B 1 700

GRAM GASTRO 08 – Kyl/Frysbänkar

- 2/1 GN Kyl/Bänk serie
- Genomgångsbänkar med dörrar
- 3 olika toppskivs lösningar
- Rostfri invändig och utvändig
- Alla toppskivor är utrustade med droppkant
- 2 Rostfria trådhyllor (530x650 mm) per fack
- Ben, H = 135/200 mm (L2)
- Valfri dörrhängning



GASTRO 1808



GASTRO 2408

GASTRO 08	1808 DL/DR			2408 DL/DL/DR	
	K	M	F	K	M
Varunummer (med inbyggd kompressor)	861810021	861810121	861810221	862410021	862410121
Temperaturområde	+2/+12 °C	-5/+12 °C	-25/-5 °C	+2/+12 °C	-5/+12 °C
PRIS – SEK					
Modeller med inbyggd kompressor	48.807	49.967	54.382	57.377	58.537
MATERIAL					
Utvändigt	Rostfri			Rostfri	
Invändigt	Rostfri			Rostfri	

Modeller förberedda för extern kompressor

TILLVAL – Endast vid beställning av kyl/frysbank	KOD	1808 CS	2408 CS
TILLVAL för kyl och frysbanor*			
Slät toppskiva med bakkant på 50 mm	A5	782	1.225
Med isolerskiva för befintlig/special toppskiva	B	-3.608	-4.650
Utan toppskiva och utan isolerskiva	U	-6.140	-7.690
Lås set (pr. låda/dörr)	LC	301	301
Överdel med 2 rostfria hyllor	O	5.680	6.018
Förberedd för sockel	P	0	0
Hjulset, H = 127 mm	C1	0	0
Hjulset, H = 155 mm	C2	0	0
Ben, H = 100/135 mm	L1	0	0
Ben, H = 185/250 mm	L3	0	0
Elektrisk höj/sänk – inbyggd kompressor	V	20.604	20.604

GRAM GASTRO 08 – Kyl/Frysbankar

TEKNISK DATA	K 1808	M 1808	F 1808	K 2408	M 2408
Bruttovolym	586 ltr.		586 ltr.	865 ltr.	
Netto nyttovolym	382 ltr.		382 ltr.	574 ltr.	
Dörrset	2		2	3	
Mått (B x D x H)	1698 x 800 x 885/950		1698 x 800 x 885/950	2340 x 800 x 885/950	
Vikt, brutto	184 kg		184 kg	212 kg	
Kylkapacitet vid -10°C	389 Watt			389 Watt	
Kylkapacitet vid -25°C	-		614 Watt		
El-anlutning	230V, 50 Hz		230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	
Anslutningseffekt	310 Watt		600 Watt	310 Watt	
Ljudniveau	45,8 dB(A)		-	-	
Energieffektivitetsindex	47,7	71,9	66,5	56,8	82,6
Energieffektivitetsklass	C	D	D	D	E
Energiförbrukning / år	1319 kWh	1990 kWh	3072 kWh	1849 kWh	2690 kWh
GWP	3		3	3	
Köldmedie	R 290/0.07 kg/ CO2e 0.21 kg		R 290/0.08 kg/ CO2e 0.23 kg	R 290/0.07 kg/ CO2e 0.23 kg	

VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING	SEK
818880007	Rostfri trådhylla (530x650 mm)	896
818310048	Bärskenor (660 mm)	305
818310049	Bärskenor för D-version (697 mm)	305

GRAM GASTRO 08 – Kyl/Frysbankar



GASTRO 08	1808/2408 SL		1808/2408 D		1808/2408 D S OPL	
	K 1808 SL	K 2408 SL	K 1808 D	K 2408 D	K 1808 D S OPL	K 2408 D S OPL
Varunummer (med inbyggd kompressor)	861810071	862410071	861820021	862420021	861820071	862420071
Temperaturområde	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
PRIS – SEK						
Modeller med inbyggd kompressor	52.378	62.106	54.277	65.582	64.567	77.579
MATERIAL						
Utvändigt	Rostfri		Rostfri		Rostfri	
Invändigt	Rostfri		Rostfri		Rostfri	

Modeller förberedda för extern kompressor

TILLVAL – Endast vid beställning av kyl/frysbank	KOD	1808 SL	2408 SL	1808 D	2408 D	1808 D S OPL	2408 D S OPL
TILLVAL för kyl och frysbankar							
Med isolerskiva för befintlig/special toppskiva	B			-3.608	-4.650		
Läs (pris per st. låda / dörr)	LC	301	301	301	301	301	301
TILLVAL för saladette arbetsbänk							
Toppskiva till salladsbänk utan nattlock	S	Inklusiv	Inklusiv	På förfrågan	På förfrågan	Inklusiv	Inklusiv
Isolerat gångjärnslak för saladette	L	Inklusiv	Inklusiv				
Plexiglaslock (används tillsammans med överhylla)	PL	På förfrågan	På förfrågan	På förfrågan	På förfrågan	Inklusiv	Inklusiv
Överdel med 2 rostfria hyllor	O	På förfrågan	På förfrågan	På förfrågan	På förfrågan	Inklusiv	Inklusiv
Förberedd för sockel	P	0	0	0	0	0	0
Hjulset, H = 127 mm	C1	0	0	0	0	0	0
Hjulset, H = 155 mm	C2	0	0	0	0	0	0
Ben, H = 100/135 mm	L1	0	0	0	0	0	0
Ben, H = 185/250 mm	L3	0	0	0	0	0	0
Elektrisk höj/sänk – inbyggd kompressor	V	20.604	20.604	20.604	20.604	20.604	20.604

GRAM GASTRO 08 – Kyl/Frysbankar

TEKNISK DATA	K 1808 SL	K 2408 SL	K 1808 D	K 2408 D
Bruttovolym	586 ltr.	865	586 ltr.	865 ltr.
Dörrset	2	3	2	3
Mått (B x D x H)	1700 x 800 x 885/950 mm	2340 x 800 x 885/950 mm	1700 x 870 x 885/950 mm	2340 x 870 x 885/950 mm
Vikt, brutto	184 kg	212 kg	204 kg	242 kg
Kylkapacitet vid -10°C	386 Watt	386 Watt	345 Watt	345 Watt
El-anlutning	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anslutningseffekt	310 Watt	310 Watt	310 Watt	310 Watt
Energieffektivitetsklass	Ännu inte klassificerad	Ännu inte klassificerad	Ännu inte klassificerad	Ännu inte klassificerad
Energiförbrukning / år	Ännu inte klassificerad	Ännu inte klassificerad	Ännu inte klassificerad	Ännu inte klassificerad
GWP	3	3	3	3
Köldmedie	R 290/0.07 kg/ CO2e 0.23 kg	R 290/0.07 kg/ CO2e 0.23 kg	R 290/0.07 kg/ CO2e 0.23 kg	R 290/0.07 kg/ CO2e 0.23 kg

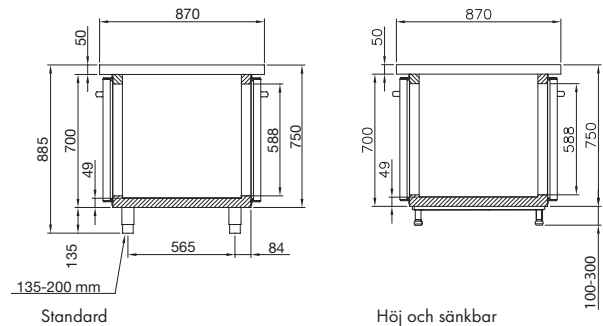
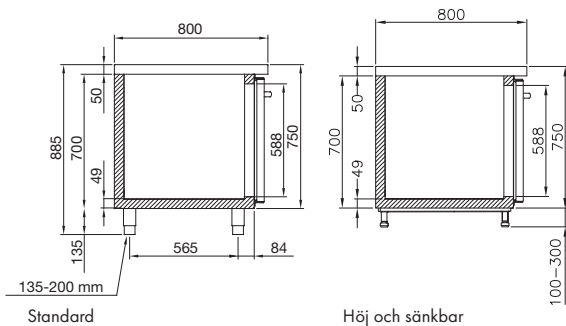
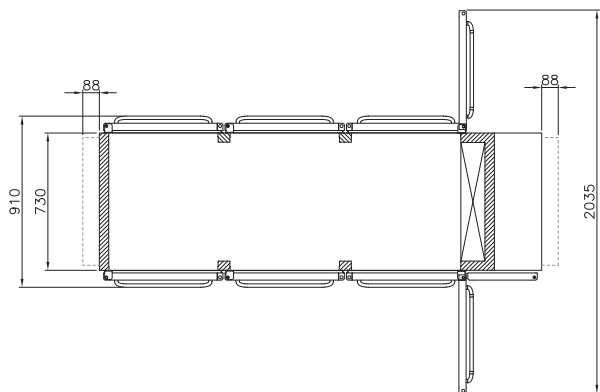
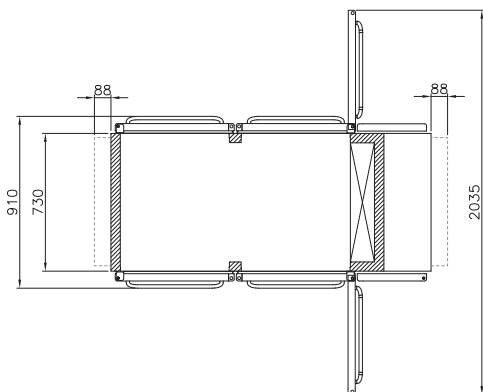
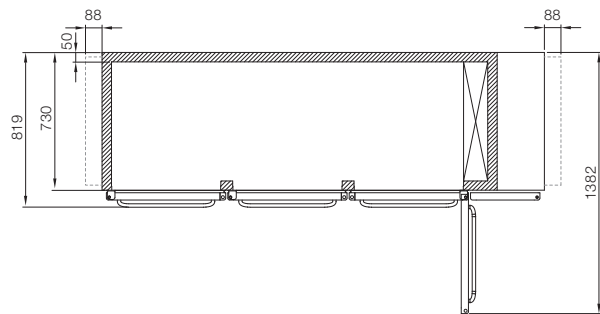
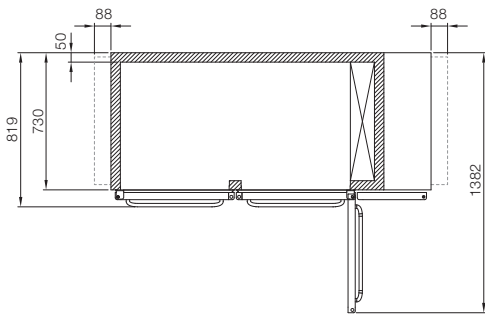
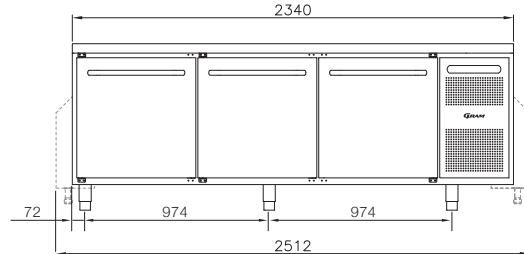
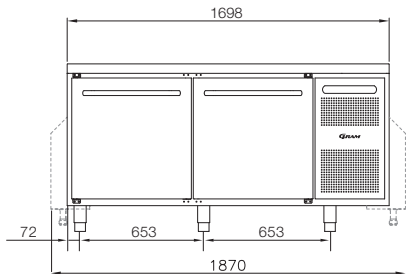
TEKNISK DATA	K 1808 D S OPL	K 2408 D S OPL
Bruttovolym	586 ltr.	865 ltr.
Dörrset	2	3
Mått (B x D x H)	1700 x 800 x 885/950 mm	2340 x 800 x 885/950 mm
Vikt, brutto	204 kg	242 kg
Kylkapacitet vid -10°C	386 Watt	345 Watt
El-anlutning	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anslutningseffekt	310 Watt	310 Watt
Energieffektivitetsklass	Ännu inte klassificerad	Ännu inte klassificerad
Energiförbrukning / år	Ännu inte klassificerad	Ännu inte klassificerad
GWP	3	
Köldmedie	R 290/0.07 kg/CO2e 0.23 kg	

VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING	SEK
818880007	Rostfri trådhylla (530x650 mm)	896
818310048	Bärskenor (660 mm)	305
818310049	Bärskenor för D-version (697 mm)	305
818319915	GN-tvårribba, L=325 mm	153
818319914	Kantinset för K 1808 Salladsbänk	4.837
818319911	Kantinset för K 2408 Salladsbänk	7.190

GRAM GASTRO 08 – Kyl/Frysbankar

GASTRO 1808

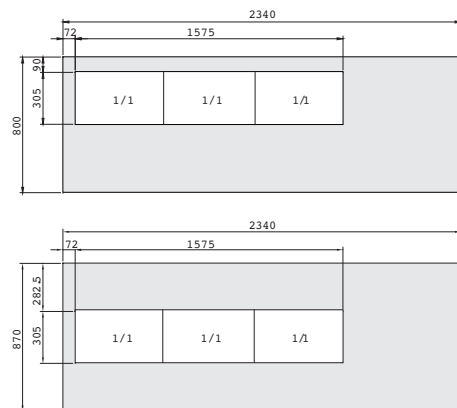
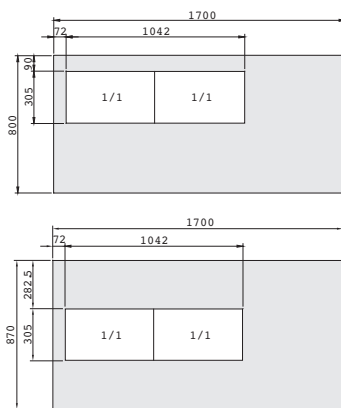
GASTRO 2408



GASTRO 1808

GASTRO 2408

SALADETTE



STYRA OCH KONTROLLERA KRITISKA LIVSMEDELSTEMPERATURER



För mer information, se multifunktionella Gram snabbkylar.



GRAM KPS 90

BEMÄSTRA TEMPERATURKONTROLL

Snabbkylning och -frysning är integrerade delar av all cook & chill-verksamhet inom livsmedelsproduktion. Möjligheter att omedelbart kyla eller frysa tillagade livsmedel för säker förvaring.

GRAM KPS-serien är konstruerade för att leva upp till alla krav kring perfekt hygienisk övergång från tillagning till nedkylning av värdefulla varor. Med kapaciteter från 22 kg till 180 kg för snabbkylar och 13 till 180 kg för snabbfrysar, erbjuder denna serie lämpliga alternativ för olika kökslayouter och syften.

SNABBKYLNING LIVSMEDELSPRODUKTION



Tillagning > Nedkylning > Förvaring > Regenerering > Servering

SNABBFRYSNING AV LIVSMEDEL



Tillagning > Frysning > Förvaring > Tining > Regenerering




Rå mat > Frysning > Förvaring > Tining/Tillagning > Servering


GRAM KPS SNABBKYLAR/-FRYSAR

REACH-IN, ROLL-IN ELLER ROLL-THROUGH

Vårt mål är att alltid tillgodose de individuella processer och krav som finns inom olika segment, gästkapacitet eller utrymmesbegränsningar. Därför erbjuder denna serie ett antal enastående alternativ.

 REACH-IN modeller:
KPS 21, 42

 ROLL-IN modeller:
KPS 60, 90, 120, 180

 ROLL-THROUGH modeller:
KPS 120, 180

MODULARITET FÖR INDIVIDUELLA BEHOV

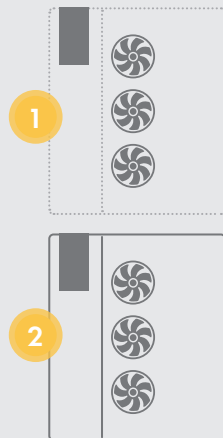
De största snabbkylarna/-frysarna KPS 120 och 180 finns som moduler för att passa individuella behov:

MODUL 1: INGET KYLRUM

Inklusive elektronisk kontrollenhet och förångare.

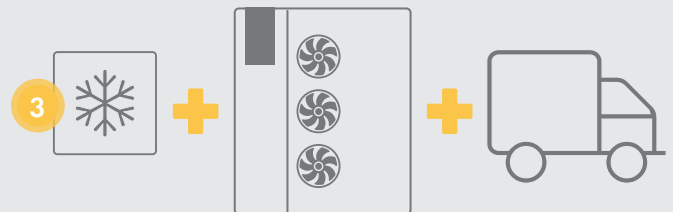
MODUL 2: UTÖKAT PAKET INKL. KYLRUM

Detta alternativ inkluderar ett Gram-kylrum som garanterar full kompatibilitet med förångaren.



MODUL 3: FULLSTÄNDIGT PAKET

Detta alternativ inkluderar även kylvanheten och montering.



OBS! Modul 3 är inte tillgänglig för alla marknader. Vänligen kontakta vår kundtjänst.

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN



Catering

Vård*

Utbildning

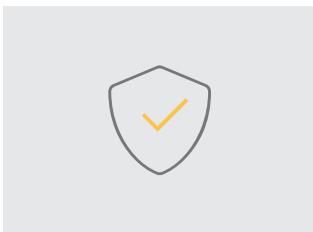
Hotell,
restaurang
och catering

Fritid

*Används endast för lagring av livsmedel,
ej för bio-medicin

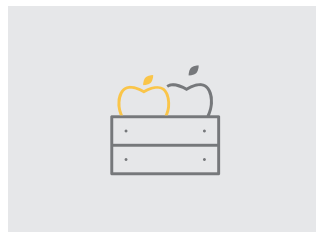
✓ Denna serie väljs ofta av restauranger, industrikök eller livsmedelsproduktionsanläggningar som kräver effektiva metoder för att kyla ner och frysa färdigrätter - alltid redo, där smak och konsistens alltid bevaras perfekt under hela processen.

LIVSMEDELSÄKER



Livsmedel hanteras helt i enlighet med HACCP-riktlinjerna. HACCP-larm och en automatisk övergång till "förvaringsläge" är användbara extrafunktioner som bidrar till att alltid säkerställa högsta livsmedelssäkerhet.

HÖG LIVSMEDELSKVALITET



Smak, konsistens, utseende samt vitaminer och näringsinnehåll bevaras.

Användning av IFR-funktion skyddar även mot ytfrysningsskador.

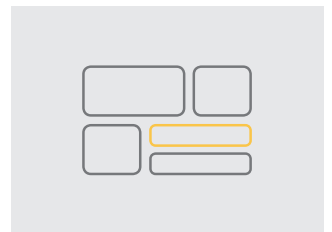
MÅNGSIDIGHET



Erbjuder olika driftslägen: IFR-funktion, tids- eller temperaturstyrd kylcykel.

Upp till 20 anpassade cykler kan lagras.

MODULARITET OCH SKALBARHET



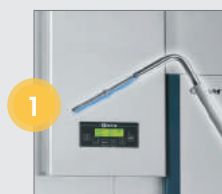
Kapaciteter från 13 till 180 kg livsmedel. Reach-in, roll-in eller roll-through modeller för små- eller storskalig verksamhet. Delleverans eller nyckelfärdig leverans.

INTELLIGENT FOOD RECOGNITION - IFR

DINA PRODUKTER FÖRTJÄNAR DET BÄSTA VAD GÄLLER TAKT, KRAFT OCH SKYDD

Med IFR-kontrollsystemet har det aldrig varit enklare att kontrollera livsmedelstemperaturer och kylningstider när en snabbkylningscykel körs - utan risk för ytfrysningsskador. Tryck bara på IFR-genvägsknappen så anpassas snabbkylningscykeln automatiskt till livsmedlets egenskaper. Detta betyder livsmedel förs säkert genom högrisktemperaturområdet +65 °C och +10 °C samtidigt som smak och utseende bibehålls.

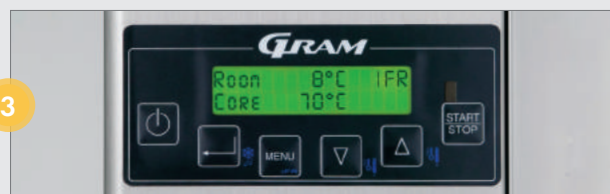
SÄKER OCH ENKEL HANTERING AV LIVSMEDEL



Flerpunktssensor med 3 mätpunkter: temperatur vid enhetens kärna, under ytan samt temperaturen på livsmedlet.



KPS 21 och 42 med multivred för enkel och intuitiv navigering.



Fem genvägar: snabb och säker användning med genvägar till de lägen som används mest:
1. Upptiningscykel **2.** IFR-funktion **3.** Snabbkylning
4. Snabbfrysningscykel **5.** Förkylningscykel.

MATERIAL

UTVÄNDIGT

Rostfritt stål Vit finish *
 *KPS 120 och 180

INTERIOR

Rostfritt stål Rostfritt stål

Rostfritt stål är nickelfritt



BEN

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

SNABBKYL-/FRYSKOMBINATIONER

CH Snabbkyl med inbyggd kompressor **SH** Snabbkyl/-frys med inbyggd kompressor
 CF Snabbkyl för fjärranslutning **SF** Snabbkyl/-frys för fjärranslutning

GRAM KPS SNABBKYLAR/-FRYSAR



CH SH

KPS 21 REACH-IN



KAPACITET

☼ Nedkylning: 22 kg

☼ Frysning: 13 kg

Ställning: **5** positioner för 1/1 GN & 40 x 60 cm bageriplåtar



CO₂ READY

CH SH
CF SF

KPS 42 REACH-IN



KAPACITET

☼ Nedkylning: 45 kg

☼ Frysning: 27 kg

Ställning: **10** positioner för 1/1 GN & 40 x 60 cm bageriplåtar



CO₂ READY

CH
CF

KPS 60 ROLL-IN



KAPACITET

☼ Nedkylning: 60 kg

Ställning: **16** positioner för 1/1 GN



SF

KPS 90 SF-1/SF-2 ROLL-IN



KAPACITET

☼ Nedkylning: 90 kg

☼ Frysning: 50 kg

Vagnkapacitet ugn: **20** x 1/1 GN vagnar*



CO₂ READY

CF SF

KPS 120 ROLL-IN/ROLL-THROUGH



KAPACITET

☼ Nedkylning: 120 kg

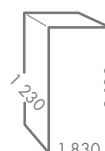
☼ Frysning: 120 kg



CO₂ READY

CF SF

KPS 180 ROLL-IN/ROLL-THROUGH



KAPACITET

☼ Nedkylning: 180 kg

☼ Frysning: 180 kg

* Vagnkompatibilitet ugn: 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)

GRAM PROCESS – Snabbkyl/Frysar

- Högerhängd dörr
- Demonterbara väggskenor för 1/1
- GN eller 60 x 40 cm
- IFR-system som förhindrar yrfrysningsskador
- Bibehåller lagringstemperaturen
- Kärntemperaturspett med 3 mätpunkter,
- HACCP alarm
- LCD kontrollpanel
- Multifunktionsvred för enkelt handhavande



KPS 21



KPS 42



PROCESS	Snabbkyl	Snabbkyl / Frysar	Snabbkyl	Snabbkyl / Frysar	Snabbkyl	Snabbkyl / Frysar
	KPS 21 CH	KPS 21 SH	KPS 42 CH KPS 42 CF	KPS 42 SH KPS 42 SF	KPS 42 CH R KPS 42 CF R	KPS 42 SH R

Varunummer	CH: 865780550	SH: 865780551	CH: 865780554 CF: 865809954	SH: 865780559 SF: 865809959	CH R: 865780558 CF R: 865809968	SH R: 865780560
Temperaturområde	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C

PRIS – SEK

Modeller med inbyggd kompressor	63.675	68.385	92.505	99.790	97.005	104.290
Modeller förberedda för extern kompressor	–	–	68.385	83.740	79.425	–

MATERIAL

Utvändigt	Rostfri	Rostfri	Rostfri	Rostfri	Rostfri	Rostfri
Invändigt	Rostfri	Rostfri	Rostfri	Rostfri	Rostfri	Rostfri

VARUNR. EXTRAUTRUSTNING

VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING	SEK
818640004	Kärntemperaturgivare för 1/1 GN och 2/1 GN tråg	2.639

TEKNISK DATA	Snabbkyl	Snabbkyl / Frysar	Snabbkyl	Snabbkyl / Frysar	Snabbkyl	Snabbkyl / Frysar
	KPS 21 CH	KPS 21 SH	KPS 42 CH	KPS 42 SH	KPS 42 CH R	KPS 42 SH R

Kylkapacitet vid -10°C	711 Watt	–	2245 Watt	–	2245 Watt	–
Kylkapacitet vid -25°C	–	1054 Watt	–	2345 Watt	–	2345 Watt
Vikt	120 kg	120 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Mått (B x D x H)	745 x 720 x 900 mm		800 x 830 x 1850 mm		800 x 830 x 1850 mm	
Nedkylningkapacitet (kg) (från +70°C till +3° i 90 min.)	18 kg	22 kg	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg
Infrysningkapacitet (kg) (från +70°C till -18° i 4 timmar)	–	13 kg	–	27 kg	–	27 kg
Anslutningseffekt	900 Watt	1350 Watt	2000 Watt	3500 Watt	2000 Watt	3500 Watt
Energiförbrukning – Nedkylning	0.09 kWh/kg	0.08 kWh/kg	0.09 kWh/kg	0.13 kWh/kg	0.09 kWh/kg	0.13 kWh/kg
Energiförbrukning – Infrysning	–	0.30 kWh/kg	–	0.40 kWh/kg	–	0.40 kWh/kg
Ljudnivå	65 dB(A)	–	72 dB(A)	–	72 dB(A)	–

El-anslutning	230 V, 50 Hz		400 V, 3N~/ 50 Hz			
Isolering	55 mm (cyclopentane)		75 mm (cyclopentane)			
Klimaklasse	4		4			
GWP	2141		2141		2141	
Köldmedie	21 SH: R452A/1.40 kg/CO2e 2997,4 kg 21 CH: R452A/1.40 kg/CO2e 2997,4 kg		42 CH: R452A/2.00 kg/CO2e 4282 kg 42 CH R: R452A/2.00 kg/CO2e 4282 kg		42 SH: R452A/2.00 kg/CO2e 4282 kg 42 SH R: R452A/2.00 kg/CO2e 4282 kg	

GRAM PROCESS – Snabbkyl/Frysar

KPS 60:

- Högerhängd dörr
- Snäpplåshandtag och lås
- Ansluts till externt avlopp
- Kan anpassas til Rational ugn med externt stativ

KPS 90-SF:

- Högerhängd dörr
- Snäpplåshandtag och lås
- För externt kylsystem
- Anpassade för Rational ugnar
- Ansluts till externt avlopp
- Anpassad för standard ugnstativ



KPS 60



KPS SF 90-1



KPS SF 90

PROCESS	Snabbkyl KPS 60 CH/CF	Snabbkyl / Frysar KPS 90 SF-1	Snabbkyl / Frysar KPS 90 SF-2	Snabbkyl / Frysar KPS 90 SF-4
Varunummer	CH: 860600110 CF: 860600120	860900040	860900041	860900043
Temperaturområde	-25/+10°C	-25/+10°C	-25/+10°C	-25/+10°C

PRIS – SEK

Med inbyggd kompressor	138.955	–	–	–
Modeller förberedda för extern kompressor (R134a/R404A)	121.115	136.340	136.340	136.340

MATERIAL

Utvändigt	Rosfri	Rosfri	Rosfri	
Invändigt	Rosfri	Rosfri	Rosfri	

VARUNR. EXTRAUTRUSTNING – KPS 60

VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING – KPS 60	SEK
818639943	Gejdervagn med 16 vinklar för 1/1 + 1/3 GN, 65mm	10.603
818649961	Plåthylla till enportionsbackar (6st 227x178mm)	733
818630100	Ugnstativ för Rational CPC 201 / SCC 201 & Hounø type 1.16/1.20	15.300
818630102	Ugnstativ för Rational iCombi Pro & Classic 20-1/1	15.300

VARUNR. EXTRAUTRUSTNING – KPS 60/90

VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING – KPS 60/90	SEK
818640004	Kärntemperaturgivare för 1/1 GN och 2/1 GN tråg	2.639

TEKNISK DATA	Snabbkyl KPS 60 CH/CF	Snabbkyl / Frysar KPS 90 SF-1	Snabbkyl / Frysar KPS 90 SF-2	Snabbkyl / Frysar KPS 90 SF-4
Kylkapacitet vid -10°C	4588 Watt	–	–	–
Kylkapacitet vid -25°C	–	8000 Watt	8000 Watt	8000 Watt
Vikt	205 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Mått (B x D x H) (mm)	780 x 995 x 2215 mm (CH) 780 x 995 x 2025 mm (CF)	1100 x 850 x 2055 mm	1100 x 850 x 1985 mm	1100 x 850 x 2015 mm
Nedkylningkapacitet (kg) (från +70°C till +3° i 90 min.)	60 kg	90 kg	90 kg	90 kg
Infrysningkapacitet (kg) (från +70°C till -18° i 4 timmar)	–	50 kg	50 kg	50 kg
Energiförbrukning – Nedkylning	0.08 kWh/kg	0.11 kWh/kg	0.11 kWh/kg	0.11 kWh/kg
Energiförbrukning – Infrysning	–	0.28 kWh/kg	0.28 kWh/kg	0.28 kWh/kg
Ljudnivå	63 dB(A)	–	–	–
Anslutningseffekt	3011 Watt (option: 230V, 50 Hz)	440 Watt	440 Watt	440 Watt
El-anslutning	3x400 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Isolering	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Köldmedie	R 452 A 2.40 kg / CO2e 5138,40 kg	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Anpassade för Rational ugnar	Kan anpassas med stativ 818630100	Rational CPC 201 Hounø Type 1.16/1.20	Rational SCC 201	Rational iCombi Pro & Classic 20-1/1

Alla priser i SEK exkl. moms

GRAM PROCESS – Snabbkyl/Frysar



Bilden är vägledande
KPS 120 – Rostfri



Bilden är vägledande
KPS 120 – Vit



Bilden är vägledande
KPS 180 – Rostfri



Bilden är vägledande
KPS 180 – Vit

PROCESS	Snabbkyl	Snabbkyl / Frysar	Snabbkyl	Snabbkyl / Frysar
	KPS 120 CF CS KPS 120 CF LS	KPS 120 SF CS KPS 120 SF LS	KPS 180 CF CS KPS 180 CF LS	KPS 180 SF LS
Varunummer	–	–	–	–
PRIS – SEK				
Modeller förberedda för extern kompressor	Efter förfrågan	Efter förfrågan	Efter förfrågan	Efter förfrågan
MATERIAL				
Utvändigt	CS = Rostfri LS = Vit	CS = Rostfri LS = Vit	CS = Rostfri LS = Vit	CS = Rostfri LS = Vit
Invändigt	Rostfri	Rostfri	Rostfri	Rostfri

VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING – KPS 120/180	SEK
818649939	Gejdervagn med 18 vinklar för 1/1 + 1/3 GN, 65mm	11.008
818649961	Plåthylla till enportionsbackar (6st 227x178mm)	733
818640004	Kärntemperaturgivare för 1/1 GN och 2/1 GN tråg	2.639

TILLVAL – KPS 180	SEK
Tilläggspris för "pass through" version	22.786
Golv med värme (ingår i SF version)	34.015

TILLVAL – KPS 120	SEK
Tilläggspris för "pass through" version	20.049
Golv med värme (ingår i SF version)	27.375

GRAM PROCESS – Snabbkyl/Frysar

TEKNISK DATA	Snabbkyl	Snabbkyl / Frysar	Snabbkyl	Snabbkyl / Frysar
	KPS 120 CF CS KPS 120 CF LS	KPS 120 SF CS KPS 120 SF LS	KPS 180 CF CS KPS 180 CF LS	KPS 180 SF CS KPS 180 SF LS
Temperaturområde	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C
Kylkapacitet vid -10°C	8500 Watt	-	10800 Watt	-
Kylkapacitet vid -25°C	-	9000 Watt	-	11500 Watt
Vikt	260 kg	260 kg	285 kg	285 kg
Mått (B x D x H)	1630 x 1230 x 2130 mm	1630 x 1230 x 2130 mm	1830 x 1230 x 2130 mm	1830 x 1230 x 2130 mm
Nedkylningkapacitet (från +70°C till +3° i 90 min.)	120 kg	120 kg	180kg	180 kg
Infrysningkapacitet (från +70°C till -18° i 4 timmar)	-	120 kg	-	180 kg
Energiförbrukning – Nedkylning	0.06 kWh/kg	0.12 kWh/kg	0.05 kWh/kg	0.10 kWh/kg
Energiförbrukning – Infrysning	-	0.30 kWh/kg	-	0.24 kWh/kg
Anslutningseffekt	1497 Watt	1873 Watt	1497 Watt	1946 Watt
El-anlutning	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Isolering	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Köldmedie	R449a	R449a	R449a	R449a

PRODUKTGRUPP

MULTIFUNKTIONELLA SKÅP

"6-I-1"-SKÅP

Gram Snabbkylar är verkligt multifunktionella skåp. Sofistikerade elektroniska kontroller erbjuder sex olika funktioner:

1. KYLNING
2. FRYSNING
3. SNABBKYLNING
4. SNABBFRYSNING
5. KONTROLLERAD UPTINING
6. TORRKYLNING

BEN, HJUL ELLER SOCKELMONTERING

L1: 100 - 130 mm - L2 (standard): 135 - 200 mm
C1: hjul 110 mm - C2: hjul 125 mm

Förberedd för sockelmontering utan extra kostnad.

MATERIAL & KOMBINATIONER

UTVÄNDIGT

Rostfritt stål **C**

INVÄNDIGT

Rostfritt stål **C**

Rostfritt stål är AISI 304

- ✓ Denna serie väljs vanligen av verksamheter som behöver en mindre kraftfull enhet än en klassisk snabbkyl, men som vill dra nytta av mångsidigheten de får av en snabbkyl.

TEMPERATUROMRÅDE

FÖRVARING -25/+10 °C	SNABBKYL -30/+10 °C
-------------------------	------------------------

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN



Catering



Vård*



Utbildning



Hotell,
restaurang



Fritid

* Food storage only, not for bio-medical purposes such as catering



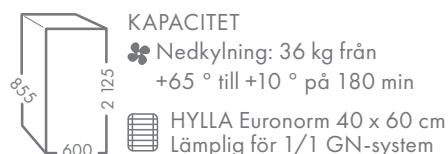


GRAM SNABBKYLAR

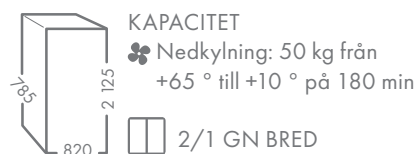
Besök webbplatsen för alla modeller:
www.hoshizaki-europe.com



KP 60 SNABBKYL



KP 82 SNABBKYL



U/KP 82 KOMBISKÅP

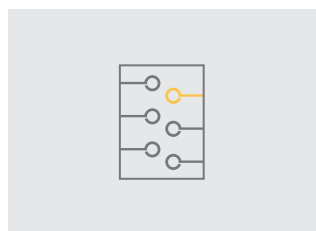


Smart dubbelfunktion:

Denna modell kan användas både som snabbkyl och som förvaringsskåp. Förvaring med "universellt" temperaturområde är inbyggt i den övre sektionen.



MULTIFUNKTIONELL



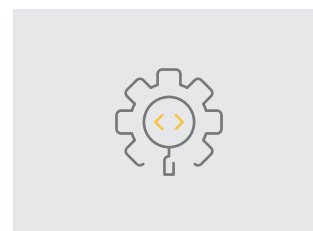
Allt-i-ett. Multifunktionellt skåp med SEX funktionslägen. Utöver nedkylning- eller frysskåp kan det även användas som ett förvaringsskåp.

LIVSMEDELS SÄKER



Upprätthåller säkra temperaturer med ett effektivt luftcirkulationssystem, vilket även säkerställer snabb temperaturåterhämtning varje gång dörren öppnas.

ENKEL ATT ANVÄNDA



Denna serie möjliggör tids- eller temperaturkontrollerade nedkylnings-/frysingsprocesser. Förinställda program kan användas direkt via displayen för att köra antingen "Soft Chill" för en gradvis nedkylning eller "Hard Chill" för snabbfrysning.

GRAM PROCESS

- Multifunktionskåp kyl-frys-nedkylning
- Högerhängda vändbara dörrar
- Självstängande dörr
- Fotpedal med säkerhetsutlösning
- 5 rostfria trådhyllor
- Dörrlås
- Kombiskåp, nedkylning och kylskåp (U/KP 82)
- Ben, H = 135/200 mm (L2)



PROCESS KP 60



PROCESS KP 82



PROCESS U/KP 82

PROCESS	Nedkylning KP 60	Nedkylning KP 82	Kombiskåp Universal/Nedkylning U/KP 82
---------	---------------------	---------------------	---

Varunummer (med inbyggd kompressor)	960650301	960870301	960850411
Temperaturområde	-30/+10°C	-30/+10°C	-25/+10°C (Temperaturområde U – lager) -30/+10°C (Temperaturområde KP – nedkylning)

PRIS – SEK

Med inbyggd kompressor	50.940	61.115	72.755
Modeller förberedda för extern kompressor (R404A)	46.590	56.715	68.130

Centralkyllda modeller finns till kylmedia: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

MATERIAL

Utvändigt	Rostfria	Rostfria	Rostfria
Invändigt	Rostfria	Rostfria	Rostfria

VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING	SEK
	KP 60/82	
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 stk.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899933	Hjulset (4 st.), H=110 mm, (C1)	1.340
818779800	Kondensor damm- och fettfilter (set à 5 st.)	401
	KP 60	
818979907	Rostfria trådhylla (400x600 mm) utan bärskenor	649
818885005	Bärskenor (561 mm) (2 st.), L-profil	305
818885006	Bärskenor (561 mm) (2 st.), U-profil	305
	KP 82	
818799967	Rostfria trådhylla (650x530 mm) utan bärskenor	896
818885003	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, L-profil	305
818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305

TEKNISK DATA	Nedkylning KP 60	Nedkylning KP 82	Kombiskåp Universal/Nedkylning U/KP 82
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	1705 Watt	2326 Watt	719 Watt (Kylkapacitet U) 389 Watt (Kylkapacitet KP)
Nettovolym	407 ltr.	538 ltr.	228/228 ltr.
Bruttovolym	465 ltr.	614 ltr.	286/286 ltr.
Vikt	122 kg	136 kg	136 kg
Mått (B x D x H)	600 x 855 x 2125 mm	820 x 785 x 2125 mm	820 x 785 x 2125 mm
Nedkylningkapacitet (kg) (fra +65°C til +10°C i 3 timer)	36 kg	50 kg	-
Energiförbrukning – Nedkylning	0.08 kWh/kg	0.07 kWh/kg	-
Anslutningseffekt	1025 Watt	1523 Watt	803 Watt
El-anslutning	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Isolering	70 mm (cyclopentane)	70 mm (cyclopentane)	70 mm (cyclopentane)
Köldmedie	R 290/ 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R 290/ 0.30 kg / CO2e 0.89 kg	R 290/ 0.20 kg / CO2e 0.60 kg

HANTERA DINA BAGERIPRODUKTER MED TEKNISKA INNOVATIONER

SNABBGUIDE

- ✓ Specialfunktioner: perfekt för bagerier, konditorier och pâtisseries
- ✓ Hög prestanda: perfekta förvaringsförhållanden trots att dörren öppnas ofta
- ✓ Perfekta mått: uppfyller standardkrav för bageriplåtsstorlek
- ✓ BAKER 625, 550, 950, 1500, 1808/2408 Snabbkyl/-frys (SF), Frys-Kyljässkåp-Jässkåp (GA): perfekt för stora verksamheter, märkt med klimatklass 5 och lämplig för användning i omgivningstemperaturer på upp till +40 °C
- ✓ BAKER 610: perfekt för normalstora verksamheter, märkt med klimatklass 4 och lämplig för användning i omgivningstemperaturer på upp till +30 °C

BAKER GA 950



TEMPERATUROMRÅDEN

M -5/+12 °C	F -25/-5 °C	SF -30/+10 °C	GA -25/+40 °C
-----------------------	-----------------------	-------------------------	-------------------------

Kylskåp,
förvaringsskåp
och bänkar

Frys,
förvaringsskåp
och bänkar

Snabbkyl/-
frys

Kylskåp/frys/
jässkåp

INNOVATIONER I DETALJ...

1. Standard med belagd förångare. Hållbar och håller kostnaderna nere
2. Kontrollerna är dolda bakom den övre panelen, skyddade mot vattenstänk
3. Standardmodeller levereras med ett integrerat dörrlås
4. Långa aluminiumprofiler ger extra styrka och hållbarhet
5. Avtagbar dörrpackning för enkel rengöring
6. Självstängande dörr som förblir öppen vid öppningsvinklar större än 90 °
7. Stödskenor för bageriplåtar. Dessa kan positioneras individuellt
8. Patenterad dörröppnarpedal. Samma öppnare kan monteras på höger eller vänster sida



Profilen ovanifrån

Invändigt dörrhandtag:
2 mm aluminiumprofil

ANVÄNDINGSOMRÅDE



Bageri, konditorier
och patisseriesier

BEN, HJUL ELLER SOCKELMONTERING

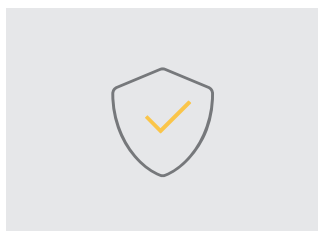


L1: 100 - 130 mm - L2 (standard): 135 - 200 mm

C1 (standard): hjul 110 mm - C2: hjul 125 mm

Förberedd för sockelmontering utan extra kostnad.

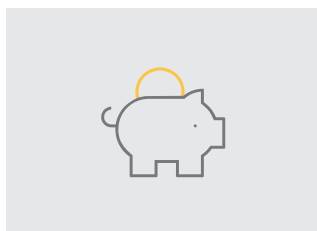
BEVARA KVALITETEN



Både förvarings- och processkåp levereras med inbyggda funktioner som bevarar bageriprodukternas kvalitet hela tiden.

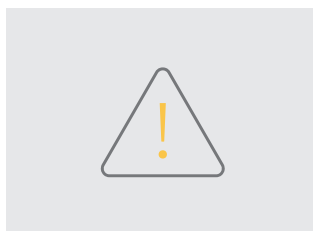
Läs mer på följande sidor.

LÅGA KOSTNADER



Den energieffektiva kyltekniken som implementeras i detta breda utbud av förvaringskåp kan bidra till att hålla driftkostnader nere varje dag.

INBYGGD SÄKERHET



Kontrollenheten utrustad med säkerhetsfunktioner: Dörrlarm, larm för hög temperatur eller när kondensfilterrengöring krävs för att undvika överhettning. Kontrollenheten perfekt skyddad från vattenstänk bakom den övre panelen.

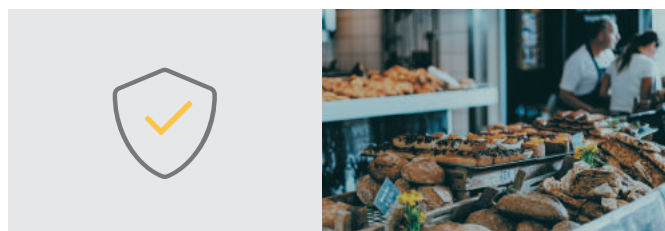
MULTIFUNKTIONELL



SF kan användas som snabbkyl/-frys, förvaringsfrys, förvaringskyl, upptiningsskåp. Den har även en torrkylningsfunktion. Såsom erfordras, kan GA även användas kontinuerligt som frys, kylskåp eller jässkåp.

PRODUKTGRUPP

STRÖMLINJEFORMADE APPLIKATIONER MED ALLA GRAM-FÖRDELAR



MODERNA DESIGNPRINCIPER & INNOVATIV TEKNIK

GRAM BAKER kylskåp och frysar är baserade på våra prisbelönta designprinciper och innovativa lösningar. En grundförutsättning är ett effektivt luftcirkulationssystem som ger indirekt kylning och temperaturstabilitet, vilket skyddar bageriprodukterna. Dessutom har de elektroniska kontrollerna säkerhetsfunktioner för optimalt skydd.

REACH-IN ELLER ROLL-IN:

BAKER-sortimentet erbjuder också roll-in skåp. BAKER 1500-serien finns som kylskåp eller fryr för bagerivagnar.

MATERIAL & KOMBINATIONER

UTVÄNDIGT

Rostfritt stål **C**

Rostfritt stål **C**

Vit finish **L**



INVÄNDIGT

Rostfritt stål **C**

Grå ABS **ABS***

Rostfritt stål **C**
Grå ABS **ABS***

Rostfritt stål är nickelfritt. *Endast BAKER 610

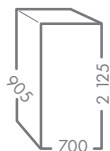
BEVARAR DINA KVALITETS- BAGERIPRODUKTER

Våra kylskåp förhindrar oönskad uttorkning av bageriprodukterna tack vare luftdistributionssystemets indirekta luftflöde. Använd torrkylningsfunktionen för lägre luftfuktighet (M-skåp). Eller använd upptinningsfunktionen för kontrollerad upptining.

Vår kylteknik har utvecklats för att förhindra oönskad produktförlust, såsom uttorkning av deg.



BAKER 70



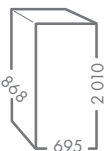
ENERGIKLASS

☼ Kylskåp **B**
☼ Frys **C**

Inkl. 25 set bageriskenor
Plåtstorlek: 46 x 61 cm



BAKER 610



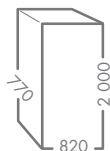
ENERGIKLASS

☼ Kylskåp **C**
☼ Frys **E**

Inkl. 10 set bageriskenor
Plåtstorlek: 46 x 61 cm



BAKER 625



ENERGIKLASS

☼ Kylskåp **B**
☼ Frys **C**

Inkl. 20 set bageriskenor
Plåtstorlek: 61 x 46 cm



BAKER 950



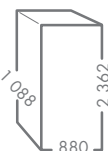
ENERGIKLASS

☼ Kylskåp **C**
☼ Frys **D**

Inkl. 25 set bageriskenor
Plåtstorlek: 60 x 80/40 cm



BAKER 1500 ROLL-IN



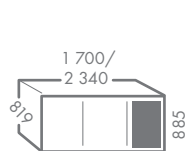
ENERGIKLASS

Not yet regulated

För bagerivagnar



BAKER 1808/2408 (2/3 sektioner)



ENERGIKLASS

☼ Kylskåp **D C**
☼ Frys 1808 **D**

Inkl. 2/3x 9 set bageriskenor
Plåtstorlek: 46 x 61 cm

BEKVÄMT ARBETSFLÖDE OCH OPTIMALT PROCESSTÖD

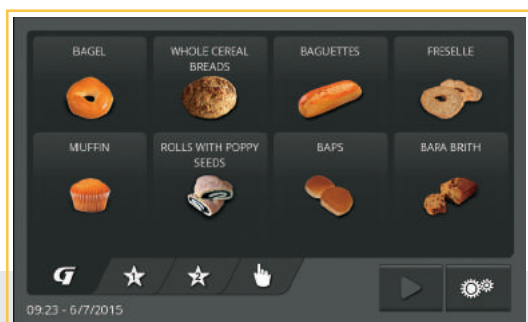


GA-SERIEN

GRAM GA-skåpet är ett datorstyrt kyl-/frys-/jässkåp med individuell programinställning.

Ställ in GA för att jäsa degen utanför arbetstid. GA kommer, med sin ånggenerator, automatiskt att ta degen genom processerna från fryst eller kyld deg till jäst deg med hjälp av dina temperatur-, luftfuktighets- och tidsinställningar.

Luftcirkulationssystemet ger indirekt kylning och temperaturstabilitet, vilket skyddar bageriprodukterna. Att produkter får en hinna eller torkar ut kan elimineras nästan helt.

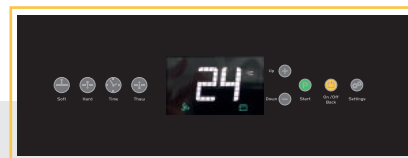


GA PEKSKÄRMSKONTROLLENHET:

Den 7 tum stora intuitiva pekskärmen är mycket enkel att använda och ger en tydlig överblick över den pågående processens status hela tiden. Operatören kan välja mellan 8 förinställda standardprogram för enkel uppstart. Dessutom möjliggör den intuitiva kontrollenheten manuell programinställning för individuella inställningar.

SF-SERIEN

SF-serien består av multifunktionella skåp. SF kan användas som snabbkyl/-frys, förvaringsfrys, förvaringskyl, upptiningsskåp och har torrkylningsfunktion.



KONTROLLENHET SNABBKYL/-FRYS:

Flera driftlägen – använd som snabbkyl/-frys eller välj kyl- eller frys-lagringsläge. SF-serien har en stor display så att pågående process är enkel att följa.

ROLL-IN FÖR BAGERIVAGNAR:

Baker SF 1500 är en snabbkyl/-frys för bagerivagnar. Materialet som används är rostfritt stål och det kommer med ett uppvärmt golv och en ramp.



MATERIAL & KOMBINATIONER

UTVÄNDIGT

Rostfritt stål
Nickelfri



INVÄNDIGT

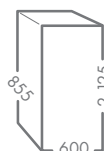
Rostfritt stål
Nickelfri



GRAM PROCESSKÅP



BAKER SF 550

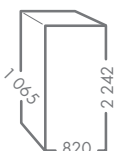


ENERGIKLASS
Ännu inte fastställd

Inkl. 25 set bageriskenor
Plåtstorlek: 40 × 60 cm



BAKER SF 950

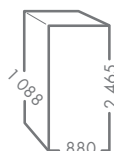


ENERGIKLASS
Ännu inte fastställd

Inkl. 25 set bageriskenor
Plåtstorlek: 60 x 80/40 cm



BAKER SF 1500

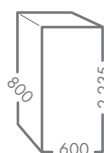


ENERGIKLASS
Ännu inte fastställd

För bagerivagnar



BAKER GA 550

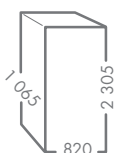


ENERGIKLASS
Ännu inte fastställd

Inkl. 25 set bageriskenor
Plåtstorlek: 40 × 60 cm



BAKER GA 950



ENERGIKLASS
Ännu inte fastställd

Inkl. 25 set bageriskenor
Plåtstorlek: 60 x 80/40 cm



GRAM BAKER 70 PLÅTAR 45 x 60 CM

- Högerhängd vändbar dörr med lås
- Självstängande dörr och stoppfunktion
- Fotpedal med säkerhetsutlösning
- LED ljus
- Effektiv luftcirkulationsystem
- Torrkyllning och upptining (endast M-versioner)
- Automatisk avfrostning
- Ben H=135/200 mm (L2)



BAKER 70 CC



BAKER 70 LC

BAKER	M 70 CC	F 70 CC	M 70 LC	F 70 LC
Varunummer	960700196	960700296	960700198	960700298
Temperaturområde	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	37.105	39.945	36.160	39.000
Material				
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Vitlackerat	Vitlackerat
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Skåp förberedd för sockel	0
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	0
Hjulset istället för ben, H=125 mm, (C2)	0
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899929	Ben, rostfria (4 st.), H=180/250 mm (L3)	1.032

TEKNISK DATA	BAKER M 70	BAKER F 70
Bruttovolym	610	610
Netto nyttovolym (l)	392	383
Mått B x D x H (mm)	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125
Vikt, brutto (kg)	136	136
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	333	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	490
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 379
Energieffektivitetsklass	B	C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	328	1508
Ljudnivå – (dB(A))	-	-
GWP	3	3
Köldmedie	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

GRAM BAKER 140 PLÅTAR 45 x 60 CM

- 1 dörr vänster och 1 dörr höger
- Självstängande dörr och stopp-funktion
- Dörrlås x 2
- Fotpedal med säkerhetsutlösning x 2
- Automatisk avfrostning
- LED ljus
- Ben H=135/200 mm (L2)
- Torrkyllning och upptining (endast M-versioner)
- Modul väggskenor
- L-profil bärskenor



BAKER 140 CC

BAKER	M 140 CC	F 140 CC
Varunummer	961401012	961401013
Temperaturområde	-5/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	69.025	71.870
Material		
Utvändig	Rosfrött	Rosfrött
Invändig	Rosfrött stål	Rosfrött stål

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0
Skåp förberedd för sockel	0
Hjulset istället för ben, H=110 mm, (C1)	0
Hjulset istället för ben, H=125 mm, (C2)	0
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899929	Ben, rostfria (4 st.), H=180/250 mm (L3)	1.032

TEKNISK DATA	BAKER M 140 CC	BAKER F 140 CC
Bruttovolym	1359	1359
Netto nyttovolym (l)	801	801
Mått B x D x H (mm)	1400 x 905 x 2125	1400 x 905 x 2125
Vikt, brutto (kg)	220	220
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	560	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	887
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 607
Energieffektivitetsklass	B	D
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	562	2795
Ljudnivå – (dB(A))	42.8	45.6
GWP	3	3
Köldmedie	R290 / 0.149 kg / CO2e 0.45 kg	R290 / 0.149 kg / CO2e 0.45 kg

GRAM BAKER 950 PLÅTAR 60 x 40/80 CM

- Högerhängd dörr med lås
- Självstängande dörr
- Fotpedal med säkerhetsutlösning
- Ben H=135/200 mm (L2)
- LED ljus
- Effektiv luftcirkulationsystem
- Torrkyllning och upptining (endast M-versioner)
- Automatisk avfrostning



BAKER 950 CC



BAKER 950 LC



BAKER SF 950 CC



BAKER 950 CC

BAKER	M 950 CC	F 950 CC	M 950 LC	F 950 LC
Varunummer	969500104	969500204	969501105	969501106
Temperaturområde	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-10°C
Pris - SEK	56.145	61.400	53.900	53.665
Material				
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Vitlackerat	Vitlackerat
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål

BAKER	SF 950 CC	GA 950 CC
Varunummer	969511027	969520411
Temperaturområde	-30/+10°C	-25/+40°C
Pris - SEK	71.985	118.170
Material		
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK	VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0	818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
Skåp förberedd för sockel	0	818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
Hjulset istället för ben, H=125 mm, (C2)	0	818899905	Hjulset (4 st.), H=125 mm (C2)	1.380
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0	818805016	Väggskenor för bageriplåtar, 530x650 mm	1.437
		818805019	Väggskenor för bageriplåtar, 500x800 mm	1.437
		818805005	Bärskenor (746 mm), 12 mm (2 st.)	305
		818805006	Bageriplåtbärskenor (746 mm), 40 mm (2 st.)	305
		818809914	Rostfri trådhylla (602x785 mm)	1.082

TEKNISK DATA	BAKER M 950	BAKER F 950	BAKER SF 950	BAKER GA 950
Bruttovolym	949	949	949	949
Netto nyttovolym (l)	495	550		
Mått B x D x H (mm)	820 x 1065 x 2205	820 x 1065 x 2205	820 x 1065 x 2205-2270	820 x 1065 x 2315
Vikt, brutto (kg)	186	186	186	186
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	627	-	-	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	882	1660	882
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 408	230V, 50 Hz / 736	230V, 50 Hz / 1550	230V, 50 Hz / 1778
Energieffektivitetsklass	C	D		
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	661	2720	-	-
Ljudnivå – (dB(A))	48.9	-	48.9	-
GWP	3	3		3
Köldmedie	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.48 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.49 kg	R290 / 0.46 kg / CO2e 1.38 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.49 kg

GRAM BAKER STANDARD 69 PLÅTAR 45 x 60 CM

- Högerhängd vändbar dörr
- Dörrlås
- Självstängande dörr och stoppfunktion
- LED ljus
- Ben H=135/200 mm (L2)
- Hela väggskenor
- L-profil bärskenor



BAKER STANDARD 69 LF



BAKER STANDARD 69 FF

BAKER STANDARD	K 69 LF	F 69 LF	K 69 FF	F 69 FF
Varunummer	960690503	960690504	960690505	960690506
Temperaturområde	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	29.330	34.960	30.390	36.020
Material				
Utvändig	Vitlackerat	Vitlackerat	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål

TILLVAL – BARA VID BESTÄLLNING AV SKÅP	PRIS - SEK	VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
Ändring av dörrhängning från höger till vänsterhängd	0	818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set à 5 st.)	401
Skåp förberedd för sockel	0	818890050	Fotpedal med säkerhetsutlösning (höger)	1.745
	-	818890051	Fotpedal med säkerhetsutlösning (vänster)	1.745
Hjulset iställt för ben, H=110 mm, (C1)	0	818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
Lägre ben, H=100/130 mm, (L1)	0	818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
RS485 interface	2.661	818899905	Hjulset (4 st.), H=125 mm (C2)	1.380

TEKNISK DATA	BAKER STANDARD K 69	BAKER STANDARD F 69
Bruttovolym	610	610
Netto nyttovolym (l)	342	342
Mått B x D x H (mm)	700 x 895 x 2125	700 x 895 x 2125
Vikt, brutto (kg)	136	136
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	336	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	339
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 300	230V, 50 Hz / 346
Energieffektivitetsklass	D	D
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	672	1937
Ljudnivå – (dB(A))	44.4	44.5
GWP	3	3
Köldmedie	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.23 kg

GRAM BAKER 610 PLÅTAR 45 x 60 CM

- Högerhängd dörr med lås
- Ben H=135/200 mm (L2)
- Effektiv luftcirkulationsystem
- Torrkyllning och upptining (endast M-versioner)
- Automatisk avfrostning



BAKER 610 RG



BAKER 610 LG

BAKER	F 610 RG	M 610 RG	F 610 LG	M 610 LG
Varunummer	866100296	866100196	866100298	866100198
Temperaturområde	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C
Pris - SEK	28.875	26.765	28.350	26.240
Material				
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Vitlackerat	Vitlackerat
Invändig	ABS grå	ABS grå	ABS grå	ABS grå

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818899928	Ben, rostfria (4 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899926	Ben, rostfria (4 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032
818899905	Hjulset (4 st.), H=125 mm (C2)	1.380
818640083	no	374

TEKNISK DATA	BAKER F 610	BAKER M 610
Bruttovolym	583	583
Netto nyttovolym (l)	370	370
Mått B x D x H (mm)	695 x 868 x 2010	695 x 868 x 2010
Vikt, brutto (kg)	111113	111
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	-	354
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	512	-
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 50 Hz / 485	230V, 50 Hz / 297
Energieffektivitetsklass		C
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	-	489
Ljudnivå - (dB(A))	47.9	44.2
GWP	3	3
Köldmedie	R290 / 0.09 kg / CO2e 0.28 kg	R600a / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg

GRAM BAKER 1808/2408 – Bageriplåtskenor 45 x 60 cm

- Slät rostfri toppskiva med 50 mm bakkant
- Dörrset med 9 set bageriskenor (45x60 cm) i vardera dörrfack
- Bageriplåtbärskenor 60 x 40 cm
- Ben H=135/200 mm (L2)



BAKER 1808



BAKER 2408

BAKER	M 1808	F 1808	M 2408
Varunummer (med inbyggd kompressor)	861811537	861811502	862411615
Temperaturområde	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C
PRIS			
Modeller med inbyggd kompressor	49.690	55.445	58.510
MATERIAL			
Utvändigt	Rostfri	Rostfri	Rostfri
Invändigt	Rostfri	Rostfri	Rostfri
Bageriplåtbärskenor	45 x 60 cm	45 x 60 cm	45 x 60 cm
Dörrset	2	2	3

VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING	SEK
818899930	Ben, rostfria (6 st.), H=100/130 mm (L1)	1.032
818899927	Ben, rostfria (6 st.), H=135/200 mm (L2)	1.032

TEKNISK DATA	BAKER M 1808	BAKER F 1808	BAKER M 2408
Bruttovolym	588 ltr.	588 ltr.	865 ltr.
Netto nyttovolym	341 ltr.	340 ltr.	511 ltr.
Mått (B x D x H)	1700 x 800 x 885/950 mm	1700 x 800 x 885/950 mm	2340 x 800 x 885/950 mm
Vikt, brutto	184 kg	184 kg	212 kg
Kylkapacitet vid -10°C	386 Watt	-	386 Watt
Kylkapacitet vid -25°C	-	600 Watt	-
El-anslutning	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anslutningseffekt	308 Watt	600 Watt	415 Watt
Energieffektivitetsindex	78,1	70,3	70,3
Energieffektivitetsklass	D	E	C
Energiförbrukning / år	1990 kWh	3102 kWh	1468 kWh
GWP	3	3	3
Köldmedie	R 290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg	R 290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg	R 290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg

UTMÄRKTA KYLLÖSNINGAR FÖR MARINA KÖK



MARINE PLUS 70

FRÄSCHHET I KRÄVANDE MILJÖER: MARINA SKÅP OCH BÄNKAR

Under årtionden har Gram tillverkat och levererat specialiserade kyllosningar för offshoresektorn och den marina sektorn. De flesta kunder kräver våra helt anpassade modeller i ECO MARIN-serien.

Oavsett vilka krav du har, tillhandahåller Grams marina utrustning, skåp och bänkar, tillförlitliga, säkra och robusta lösningar.

- ✓ Konstruerade för de tuffa förhållandena och arbetsställningarna i ett marint kök, där tillförlitlighet, prestanda och säkerhet är de viktigaste faktorerna. Isoleringsklass: IP21
- ✓ Med olika dimensioner och bruttovolymer från 125 till 614 liter, finns det ett skåp för nästan alla professionella kök. 230V/60Hz-kompressor som standard eller 230V/50Hz utan extra kostnad

MARINBEN

130-200 mm. Kan monteras fast på golvet.

- ✓ För storskalig verksamhet, klimatklass 5: PLUS, TWIN och MIDI med isolerad dörr
- ✓ För normalstor verksamhet, klimatklass 4: COMPACT 210, 410 med isolerad dörr, MIDI-skåp
- ✓ Klimatklass 3: COMPACT 210 och 410 med glasdörr

NYCKELFUNKTIONER: PLUS, TWIN OCH MIDI

1. Säker och enkel att rengöra: kontroller döljs bakom den övre panelen, perfekt skyddade mot vattenstänk
2. 50Hz- eller 60Hz-kompressor: detta ger maximal flexibilitet utan extra kostnad
3. Livsmedelssäker: temperaturstabilitet hela tiden, tack vare innovativt luftcirkulationssystem
4. Enkel rengöring: avtagbara dörrpackningar för enkel rengöring
5. Specialelement: särskilt marinhandtag som kan låsas
6. Hållbart: kraftiga rostfria marinhyllor med främre och bakre kant
7. Antiallergiska material: nickelfritt rostfritt stål
8. Enkel avtorkning: insidan med rundade hörn och släta ytor bidrar till att hålla enheten hygieniskt ren
9. Stabilitet: marinben, kan monteras fast på maringolvet för maximal säkerhet

MAXIMAL SÄKERHET VID SJÖGÅNG
Alla marinhyllor sitter fast på stöden för att säkerställa att ingenting kan röra sig vid hårt väder. Vid lugnt väder kan hyllorna enkelt vändas så att de kan dras ut.



ANVÄNDNINGS- OMRÅDE



Marin

TEMPERATURE RANGES

K	M	F	F
+2/+12 °C	-5/+12 °C	-22/-5 °C	-25/-5 °C
Kylskåp	Utvidgad kyl	Frys*	Frys**

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

PRAKTISK GLASDÖRR
Glasdörrsalternativ för god överblick och bekvämlighet. Finns för några skåp.



MATERIAL & KOMBINATIONER

PLUS, TWIN, MIDI, GASTRO

ALLA SERIER

UTVÄNDIGT

Rostfritt stål

INVÄNDIGT

Rostfritt stål

COMPACT

COMPACT 210, 410

UTVÄNDIGT

Rostfritt stål

INVÄNDIGT

Vit PS

Rostfritt stål är nickelfritt

MARINA BÄNKAR & SKÅP

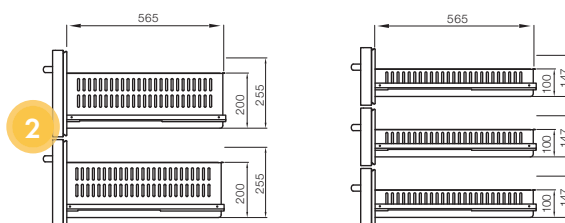


ALTERNATIV TOPPSKIVA

1. | Isoleringskiva (dvs. utan toppskiva)
 2. | Plan toppskiva utan stänkskydd
 3. | Plan toppskiva med 50 mm stänkskydd
 4. | Plan toppskiva med 100 mm stänkskydd
 5. | Toppskiva med salladsbänk med 50 mm stänkskydd
 6. | Toppskiva med salladsbänk med eller utan nattlock
- Dessutom kan ett ställ med 2 hyllplan monteras på toppskivan.

MARINA BÄNKAR 1/1 GN - 2/3/4 KYLDA SEKTIONER

Refrigerators (K-modeller) have 2 drawer set options per section:



Toppskivor är utrustade med "marin kant" för att förhindra att vätskor når underliggande skåp.

COMPACT SKÅP SMÅ MÅTT

COMPACT 210 och 410 - små mått, endast 595 x 642 mm*



Polystyrene invändigt, enkelt att rengöra.



* För mer information, se COMPACTdelen.

GRAM MARIN KYLBÄNKAR & SKÅP

Besök webbplatsen för alla modeller:
www.hoshizaki-europe.com



BÄNKAR 1407/1807/2207
 (2/3/4 sektioner) 1/1 GN DJUP



2 sektioner: B 1 289 - 4 sektioner: B 2 163



COMPACT 210/410

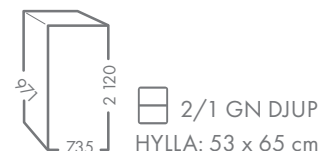


210: H 830



Kompressor
längst upp

MARIN PLUS 70



Mått inklusive handtag



Kompressor
längst upp

MARIN TWIN 82



Mått inklusive handtag



Kompressor
längst ned

MARIN MIDI 60



Mått inklusive handtag



Kompressor
längst ned

MARIN MIDI 82



Mått inklusive handtag

GRAM MARINE PLUS 70 & TWIN 82

- Rostfri arbetsbordplater med drypnese
- Marineben
- Valgfri dørhengsling (højre/venstre)



MARINE PLUS 70 CC



MARINE TWIN 82 CC

MARINE PLUS	PLUS M 70 CC	PLUS F 70 CC	TWIN M 82 CC	TWIN F 82 CC
Varunummer	960700113	960700213	960820113	960820213
Temperaturområde	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	39.465	42.240	39.465	42.240

Material

Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål	Rostfritt stål

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set à 5 st.)	401
818885001	Bärskenor (611 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
818880012	Rostfria trådhyllor (530×650 mm) med 50 mm fram- och bakkant, utan bärskenor	958

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818779800	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, U-profil	401
818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
818799963	Antal av rostfria trådhyllor	958

TEKNISK DATA	MARINE PLUS M 70	MARINE PLUS F 70	MARINE TWIN M 82	MARINE TWIN F 82
Bruttovolym	610	610	614	614
Mått B x D x H (mm)	735 x 971 x 2125 (includer handle)	735 x 971 x 2125 (includer handle)	855 x 851 x 2125 (includer handle)	855 x 851 x 2125 (includer handle)
Vikt, brutto (kg)	138	138	138	138
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	371	-	371	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	537	-	537
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 60 Hz / 316	230V, 60 Hz / 516	230V, 60 Hz / 316	230V, 60 Hz / 516
Energieffektivitetsklass	Änn inte klassificerad	Änn inte klassificerad	Änn inte klassificerad	Änn inte klassificerad
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	-	-	-	-
Ljudnivå – (dB(A))	-	-	-	-
GWP	1430	2141	1430	2141
Köldmedie	R134a / 0.17 kg / CO2e 235.95 kg	R452A / 0.20 kg / CO2e 428.20 kg	R134a / 0.17 kg / CO2e 235.95 kg	R452A / 0.23 kg / CO2e 492.43 kg

GRAM MARINE MIDI 60 & 82

- Effektiv luftcirkulationsystem
- Alla modeller tillgänglig också som
- 230V/50Hz utan pristillägg
- Högerhängd dörr
- Dörrlös
- Marina dörrhandtag
- Rostfria marinhyllor
- LED ljus
- Marina ben
- Torrkyllning och upptining (endast M-versioner)



MARINE MIDI 60 CC



MARINE MIDI KG 60 CC

MARINE MIDI	M 60 CC	F 60 CC
Varunummer	962600113	962600213
Temperaturområde	-5/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	36.080	38.140
Material		
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål

MARINE MIDI	KG 60 CC	FG 60 CC
Varunummer	962620013	962620213
Temperaturområde	+2/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	37.210	41.330
Material		
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set à 5 st.)	401
818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
818889913	Rostfria trådhyllor (435x530 mm) med 50 mm fram- och bakkant, utan bärskenor	694

TEKNISK DATA	MARINE MIDI M 60	MARINE MIDI F 60
Bruttovolym	407	407
Mått B x D x H (mm)	635 x 770 x 2115 (includes handle)	635 x 770 x 2115 (includes handle)
Vikt, brutto (kg)	124	124
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	329	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	537
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 60 Hz / 221	230V, 60 Hz / 486
Energieffektivitetsklass	Änn inte klassificerad	Änn inte klassificerad
GWP	1430	21412141
Köldmedie	R134a / 0.25 kg / CO2e 357.50 kg	R452A/0.21 kg / CO2e 449.61 kg

TEKNISK DATA	MARINE MIDI KG 60	MARINE MIDI FG 60
Bruttovolym	407	407/407
Mått B x D x H (mm)	635 x 770 x 2115 (includes handle)	635 x 770 x 2115 (includes handle)
Vikt, brutto (kg)	124	124
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	471	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	802
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 60 Hz / 362	230V, 60 Hz / 786
Energieffektivitetsklass	Änn inte klassificerad	Änn inte klassificerad
GWP	1430	21412141
Köldmedie	R134a / 0.22 kg / CO2e 307.45 kg	R452A / 0.21 kg / CO2e 784.40 kg

GRAM MARINE MIDI 60 & 82

- Effektiv luftcirkulationsystem
- Alla modeller tillgänglig också som
- 230V/50Hz utan pristillägg
- Högerhängd dörr
- Dörrlås
- Marina dörrhandtag
- Rostfria marinhyllor
- LED ljus
- Marina ben
- Torrkyllning och upptining (endast M-versioner)



MARINE MIDI 82 CC



MARINE MIDI KG 82 CC

MARINE MIDI	F 82 CC	M 82 CC
Varunummer	962820213	962820113
Temperaturområde	-25/-5°C	-5/+12°C
Pris - SEK	43.730	40.950
Material		
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål

MARINE MIDI	KG 82 CC	FG 82 CC
Varunummer	962840013	962840213
Temperaturområde	+2/+12°C	-25/-5°C
Pris - SEK	43.420	48.880
Material		
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	Rostfritt stål	Rostfritt stål

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
818779800	Kondensor ljud- och fettfilter (set à 5 st.)	401
818885004	Bärskenor (491 mm) (2 st.), för GN, U-profil	305
818799963	Antal av rostfria trådhyllor	958

TEKNISK DATA	MARINE MIDI M 82	MARINE MIDI F 82
Bruttovolym	603	603
Mått B x D x H (mm)	855 x 770 x 2115 (includes handle)	855 x 770 x 2115 (includes handle)
Vikt, brutto (kg)	138	138
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	371	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	537
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 60 Hz / 244	230V, 60 Hz / 486
Energieffektivitetsklass	Änn inte klassificerad	Änn inte klassificerad
GWP	1430	2141
Köldmedie	R134a / 0.23 kg / CO2e 321.75 kg	R452A / 0.21 kg / CO2e 449.61 kg

TEKNISK DATA	MARINE MIDI KG 82	MARINE MIDI FG 82
Bruttovolym	603	603
Mått B x D x H (mm)	855 x 770 x 2115 (includes handle)	855 x 780 x 2115 (includes handle)
Vikt, brutto (kg)	131	138
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	471	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	802
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 60 Hz / 374	230V, 60 Hz / 493
Energieffektivitetsklass	Änn inte klassificerad	Änn inte klassificerad
GWP	1430	2141
Köldmedie	R134a / 0.34 kg / CO2e 486.30 kg	R452A / 0.33 kg / CO2e 706.20 kg

GRAM MARINE COMPACT 210 / 410

- Effektiv luftcirkulationsystem
- Alla modeller tillgänglig också som 230V/50 Hz utan pristillägg
- Högerhängd vändbar dörr
- Dörrlös
- Marina ben (ej fabriksmonterad)



MARINE COMPACT 210 RH



MARINE COMPACT 410 RH

MARINE COMPACT	K 210 RH	F 210 RH	K 410 RH	F 410 RH
Varunummer	962100281	962120281	964100281	964120281
Temperaturområde	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C
Pris - SEK	14.326	14.951	19.690	20.415
Material				
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	PS Lining White	PS Lining White	PS Lining White	PS Lining White

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
819581001	Ihopbyggnadssats	1.768
819581003	Väggupphängning	1.120
818721007	Rostfri bottenhylla (486x300 mm)	569
819589908	Ihopbyggnadssats, COMPACT 210 inkl. marina ben	3.263
819581012	Marina ben, H=134-200 mm	1.549
818721005	Rostfria trådhyllor (486x433 mm)	699

TEKNISK DATA	MARINE COMPACT K 210	MARINE COMPACT F 210	MARINE COMPACT K 410	MARINE COMPACT F 410
Bruttovolym	125	125	346	346
Mått B x D x H (mm)	595 x 640 x 830	595 x 640 x 830	595 x 640 x 1905	595 x 640 x 1905
Vikt, brutto (kg)	46	46	75	78
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	155	-	205	-
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	177	-	258
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 60 Hz / 125	230V, 60 Hz / 193	/ 149	230V, 60 Hz / 251
Energieffektivitetsklass				
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	-	-	-	-
Ljudnivå - (dB(A))	-	-	-	-
GWP	1300		1300	3260
Köldmedie	R134a / 0.08 kg / CO2e 114.40 kg	R134a / 0.07 kg / CO2e 100.10 kg	R134a / 0.12 kg /	R134a / 0.10 kg / CO2e 135.85 kg

GRAM MARINE COMPACT KG 210 / 410

- Högerhängd dörr
- Dörrlås
- Invändigt lys
- Marina ben (ej fabriksmonterad)



MARINE COMPACT 210 RH



MARINE COMPACT 410 RH

MARINE COMPACT	KG 210 RH	KG 410 RH
Varunummer	962110281	964110281
Temperaturområde	+2/+12°C	+2/+12°C
Pris - SEK	14.951	20.385
Material		
Utvändig	Rostfritt	Rostfritt
Invändig	PS Lining White	PS Lining White

VARU-NUMMER	EXTRAUTRUSTNING	PRIS - SEK
819581001	Ihopbyggnadssats	1.768
819581003	Väggupphängning	1.120
818721007	Rostfri bottenhylla (486x300 mm)	569
819589908	Ihopbyggnadssats, COMPACT 210 inkl. marina ben	3.263
819581012	Marina ben, H=134-200 mm	1.549
818721005	Rostfria trådhyllor (486x433 mm)	699

TEKNISK DATA	MARINE COMPACT KG 210	MARINE COMPACT KG 410
Bruttovolym	125	345
Mått B x D x H (mm)	595 x 640 x 830	595 x 640 x 1905
Vikt, brutto (kg)	52	84
Kylkapacitet vid -10°C (Watt)	256	329
Kylkapacitet vid -25°C (Watt)	-	-
Elanslutning / Anslutningseffekt (Watt)	230V, 60 Hz / 187	230V, 60 Hz / 226
Energieffektivitetsklass	Änn inte klassificerad	Änn inte klassificerad
Energiförbrukning Ecodesign (kWh)	-	-
Ljudnivå – (dB(A))	-	-
GWP	1300	1300
Köldmedie	R134a / 0.08 kg / CO2e 135.85 kg	R134a / 0.12 kg / CO2e 171.6 kg

GRAM MARIN GASTRO 07 – Kyl/Frysbankar

- Rostfri toppskiva är utrustad med droppkant
- Marina ben
- Valfri dörrhängning



MARIN GASTRO 1407



MARIN GASTRO 1807



MARIN GASTRO 2207

GRAM MARIN GASTRO	K 1407 CMH DL/DR	K 1807 CMH DL/DL/DR	K 2207 CMH DL/DL/DL/DR
Varunummer	861402104	861802206	862201845
Temperaturområde	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
PRIS – SEK	40.390	47.255	54.290
MATERIAL			
Utvändig front / sidor	Rostfri	Rostfri	Rostfri

VARUNR.	EXTRAUTRUSTNING	SEK
818319917	Rostfria trådhyllor (325x530 mm), utan bärskenor	699
818310006	Bärskenor (557 mm), (2 stk.)	305

TILLVAL – Endast vid beställning av kyl/frysbank	KOD	1407	1807	2207
Slät toppskiva med bakkant på 50 mm	A5	570	681	797
Slät toppskiva med bakkant på 100 mm	A1	797	908	1.027
Med isolerskiva för beftlig/special toppskiva	B	-2.267	-2.582	-2.918
Toppskiva till salladsbänk utan nattlock	S	1.139	1.366	1.477
Plexiglaslock (används tillsammans med överhylla)	PL	921	1.216	1.563
Toppskiva till salladsbänk med nattlock	SL	2.842	3.182	3.452
Toppskiva med bakkant på 50 mm till salladsbänk	S5L	3.182	3.521	3.452
Överdel med 2 rostfria hyllor	O	5.342	5.793	6.018
Lådset med 2x1/2 lådor per fack, kylskåp	2D	4.090	4.090	4.090
Lådset med 3x1/3 lådor per fack, kylskåp	3D	7.275	7.275	7.275

GRAM MARIN GASTRO 07 – Bänkar

TEKNISK DATA	K 1407 CMH DL/DR	K 1807 CMH DL/DL/DR	K 2207 CMH DL/DL/DL/DR
Dörrset	2	3	4
Antal rostfria trådhyllor	4	6	8
Bruttovolym	345 ltr.	506 ltr.	668 ltr.
Volym, netto	255ltr.	397 ltr.	539 ltr.
Mått (B x D x H)	1289 x 700 x 905 mm	1726 x 700 x 905 mm	2163 x 700 x 905 mm
Vikt, brutto	124 kg	158 kg	189 kg
Kylkapacitet vid -10°C	371 Watt (K)	471 Watt (K)	471 Watt (K)
Isolering	50 mm (cyclopentane)	50 mm (cyclopentane)	50 mm (cyclopentane)
Anslutningseffekt	256 Watt	341 Watt	341 Watt
El-anslutning	230V, 60 Hz	230V, 60 Hz	230V, 60 Hz
Köldmedie/GWP	Se schema nedanför	Se schema nedanför	Se schema nedanför

TYP	GWP	Köldmedie – GRAM MARIN GASTRO
K 1407	1300	R 134a/0.14 kg/CO2e 200.20 kg
K 1807	1300	R 134a/0.15 kg/CO2e 214.50 kg
K 2207	1300	R 134a/0.15 kg/CO2e 214.50 kg

PERFEKT KYLNING I KLASSISK FORM

MÖT HOSHIZAKI-KUBEN

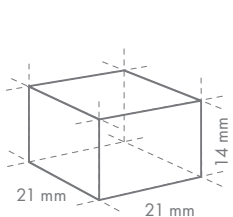
Vilken bartender som helst kan intyga att iskvaliteten är avgörande när man komponerar olika lager av smak och textur i ett cocktailglas. Förstklassiga drycker och ingredienser kräver helt enkelt perfekta isbitar. Hoshizakis isbitar är extremt kompakta, torra och smakfria, har identisk form och smälter långsamt så att spädningen blir perfekt. De är en kombination av allt en bartender kan önska i fråga om estetik, smak och funktionalitet.

Vi är stolta över att kunna tillhandahålla och ständigt förbättra tekniken bakom dessa täta, torra och exceptionellt hårda iskuber. Eftersom kuberna formas var för sig inne i **ETT SYSTEM AV SLUTNA CELLER** bildas inga obehagliga bryggor mellan de enskilda tärningarna.

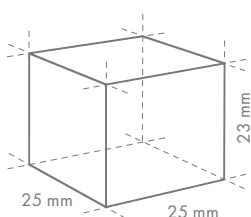
MARMORERING:

Hoshizaki-isbiten karakteriseras av rena linjer och klar transparens med en lätt marmorering. Marmoreringen inträffar när **CELLVÄGGARNA** hindrar vattnet från att expandera, samtidigt som temperaturen kan sjunka ända ned till $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ under processen. När temperaturen sjunker expanderar vattnet och marmoreringar bildas som ett tecken på extremt tät och kompakt is.

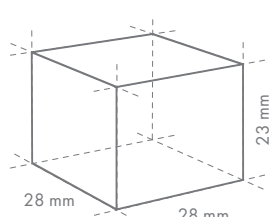
KUBSTORLEKAR



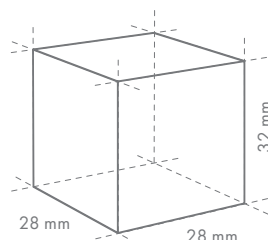
Kubstorlek: **XS**
Vikt: 6 g



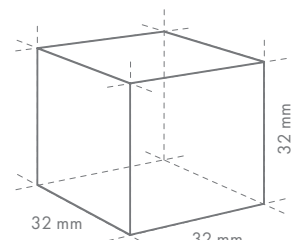
Kubstorlek: **S**
Vikt: 13 g



Kubstorlek: **M**
Vikt: 17 g



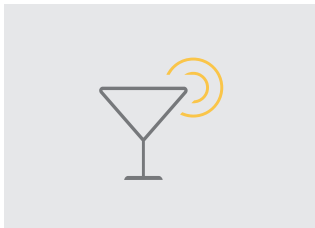
Kubstorlek: **L**
Vikt: 23 g



Kubstorlek: **XL**
Vikt: 31 g

NÄR VI SKAPAR VÄRLDENS POPULÄRASTE ISKUBER ÄR DET FRAMFÖR ALLT TRE SAKER SOM ÄR VIKTIGA:

PERFEKT SMAK



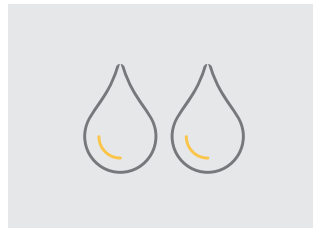
Våra isbitar är helt fria från orenheter och kyler därför ner alla typer av livsmedel utan att förstöra smaken.

PERFEKT FORM



Varje isbit tillverkas individuellt. Rent vatten sprutas in i en sluten cell och bildar en tärning med högsta möjliga kompaktet och en perfekt kubform.

PERFEKT UTSPÄDNING



Cellväggarna hejdar vattnets expansion i alla riktningar under frysprocessen. Därför blir Hoshizakis kuber exceptionellt hårda och kompakta och ger exakt rätt spädning i cocktails och longdrinks.

ANVÄNDINGS- OMRÅDEN



Bar



Catering



Vård



Fritid



Marin



Utbildning



Livsmedelsproduktion

LÅT OSS JÄMFÖRA! UPPGRADERA NU – OCH BÖRJA SKÄRA I DRIFTSKOSTNADERNA!

	KONKURRENT 1	KONKURRENT 2	IM-30CNE-HC
⚡ Energiförbrukning	400 Wh	290 Wh	230 Wh
💧 Vattenförbrukning	0,09 m ³ /24 h	0,13 m ³ /24 h	0,07 m ³ /24 h
<i>Total kostnad efter 8 år*</i>	23 126 SEK	24 329 SEK	15 429 SEK

	KONKURRENT 1	KONKURRENT 2	IM-240DNE-HC
⚡ Energiförbrukning	1 850 W/h	1 400 W/h	930 W/h
💧 Vattenförbrukning	0,37 m ³ /24 h	0,40 m ³ /24 h	0,32 m ³ /24 h
<i>Total kostnad efter 8 år*</i>	101 558 SEK	90 870 SEK	66 704 SEK

Save up to
40%

Vi har jämfört våra HC-modeller med konkurrenternas motsvarigheter, som har samma produktionskapacitet.

*Elkostnad på 0,45 SEK/kWh –
Vattenkostnad 40 SEK/m³

HÅLLBARA OCH PÅLITLIGA TOPPRESTERARE

OM SORTIMENT

Alla ismaskiner är utrustade med ett elektroniskt kontrollsystem. Det ger en optimerad tillverkningsprocess, även under skiftande omständigheter. Maskinerna producerar stora mängder isbitar av en hög och jämn kvalitet utan att du behöver sköta någon del av processen manuellt. Alla orenheter avlägsnas från vattnet redan i början av processen, vilket betyder att problem såsom kalkavlagringar, mineralansamlingar och andra beläggningar är näst intill okända bland ägare till Hoshizakis ismaskiner. Tack vare det naturliga kylmedlet R290 är samtliga kubmaskiner energieffektiva. Dessutom har naturligt förekommande HC-kylmedel endast en minimal

miljömässig påverkan (i fråga om global uppvärmning) jämfört med maskiner som använder traditionella HFC-kylmedel. Detta är positivt både för miljön och din budget. Liksom alla andra ismaskiner från Hoshizaki är ismaskinerna HACCP-certifierade och kända för att alltid nå upp till högsta standard i fråga om hälsa, säkerhet och hygien.

Hoshizakis ismaskiner finns i en rad varianter – fristående, modulära och stapelbara – och är därmed verkligen en allroundlösning som passar alla behov, användningsområden, lokaler och budgetar.

TÅLIGA MATERIAL OCH HÅLLBAR DESIGN



Maskinerna har utformats för att hålla länge och har smarta designdetaljer, till exempel en magnetisk vattenpump utan direkt koppling. Elementet förhindrar läckage från vattenledningen och förlänger maskinens livslängd.

LÅG ENERGI- FÖRBRUKNING



Det naturliga HC-kylmedlet R290 ger en avsevärt lägre energiförbrukning för dina ismaskiner.

PRODUKTIONS- KAPACITET



Serien består av ismaskiner som kan producera 22–240 kg is per dag.

HÖGSTA HYGIENSTANDARD OCH ENKEL SKÖTSEL



Maskinernas yttre är i rostfritt stål. Dessutom ger den slutna vattenledningen maximalt skydd mot all slags kontaminering under hela tillverkningsprocessen. Alla Hoshizakis maskiner är enkla att använda, rengöra och underhålla.



NATURAL
REFRIGERANTS

ISKUBMASKINER

Vattenkylda
versioner
ER SNART
TILLGÄNGLIGA



Fristående



Fristående



Fristående

IM-21CNE-HC



Produktionskapacitet/24 h*:
25 kg
Bingens kapacitet: 11,5 kg
Kubstorlek: **L**

IM-65NE-HC



Produktionskapacitet/24 h*:
62 kg
Bingens kapacitet: 26 kg
Kubstorlek: **S L**

IM-100CNE-HC



Produktionskapacitet/24 h*:
105 kg
Bingens kapacitet: 38 kg
Kubstorlek: **M L XL**



Fristående

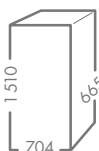


Modulär



Stapelbar

IM-240NE-HC



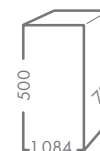
Produktionskapacitet/24 h*:
210 kg
Bingens kapacitet: 110 kg
Kubstorlek: **XS M L**

IM-240ANE-HC



Produktionskapacitet/24 h*:
210 kg
Kubstorlek: **XS M L XL**

IM-240DNE-HC



Produktionskapacitet/24 h*:
210 kg. Flera maskiner kan
staplas på varandra.
Kubstorlek: **XS M L XL**

*Om inte annat anges syftar produktionskapaciteten på mängden som produceras i en modell med standardstorlek L på tärningarna

IM Iskubmaskiner Hydrocarbon – Med inbyggd magasin

Producerar ISKUBER

- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.
- Varje iscykel produceras med friskt vatten, det gör att bara is med högsta kvalitet produceras.
- Automatisk spolning/rengöringsfunktion.
- Rostfritt stål utvändigt
- Utbytbar luckpackning
- Slutet vattensystem
- Lättskött rengöringsbart lufffilter



IM-21CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC

IM-ISMASKINER	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
PRIS – SEK			
Iskuber L, 28x28x32 mm	IM-21CNE-HC 16.045	IM-30CNE-HC 17.835 IM-30CWNE-HC 20.835	IM-45CNE-HC 26.275
Iskuber S, 25x25x23 mm	–	IM-30CNE-HC-25 19.035 IM-30CWNE-HC-25 22.035	IM-45CNE-HC-25 27.475

TEKNISK DATA	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
Produktionskapacitet (kg/24t)	25 kg	30 kg	46 kg
Magasinskapacitet	11.5 kg	11.5 kg	15 kg
Mått (BxDxH)	398 x 451 x 695 mm	398 x 451 x 695 mm	633 x 511 x 690 mm
Ben ger plus	–	92-127 mm	90-125 mm
El-anslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.230 kW	0.230 kW	0.280 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	39/34 kg	39/34 kg	55/45 kg
Valfria ben	90-135 mm	–	–

IM Iskubmaskiner Hydrocarbon – Med inbyggd magasin



IM-45NE-HC



IM-65NE-HC



IM-100CNE-HC

IM-ISMASKINER	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
PRIS – SEK			
Iskuber L, 28x28x32 mm	IM-45NE-HC 26.010 IM-45WNE-HC 29.010	IM-65NE-HC 33.790 IM-65WNE-HC 36.790	IM-100CNE-HC 47.575
Iskuber M, 28x28x23 mm	–	–	IM-100CNE-HC-23 49.080
Iskuber S, 25x25x23 mm	IM-45NE-HC-25 27.210 IM-45WNE-HC-25 30.210	IM-65NE-HC-25 34.990 IM-65WNE-HC-25 37.990	–
Iskuber XL, 32x32x32 mm	–	–	IM-100CNE-HC-32 50.075
Iskuber XS, 21x21x14 mm	–	–	IM-100CNE-HC-21 49.080

TEKNISK DATA	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
Produktionskapacitet (kg/24t)	46 kg	62 kg	105 kg
Magasinskapacitet	18 kg	26 kg	38 kg
Mått (BxDxH)	503 x 456 x 840 mm	633 x 506 x 840 mm	1004 x 600 x 800 mm
Ben ger plus	90-125 mm	90-125 mm	100 mm
El-anslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.280 kW	0.320 kW	0.500 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	50/44 kg	60/50 kg	88/77 kg

IM Iskubmaskiner – Med inbyggd magasin / Modular

Producerar ISKUBER

- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.
- Varje iscykel produceras med friskt vatten, det gör att bara is med högsta kvalitet produceras.
- Automatisk spolning/rengöringsfunktion.
- Rostfritt stål utvändigt
- Utbytbar luckpackning
- Slutet vattensystem
- Lättskött rengöringsbart luftfilter
- Insidans ram är av rostfritt stål (IM-130ANE, IM-240ANE, IM-240DNE)



IM-100NE-HC



IM-130NE-HC



IM-130ANE-HC

IM-ISMASKINER	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
---------------	-------------	-------------	--------------

PRIS – SEK

Iskuber L, 28x28x32 mm	IM-100NE-HC 45.125 IM-100WNE-HC 47.120	IM-130NE-HC 52.960 IM-130WNE-HC 55.460	IM-130ANE-HC 46.580
Iskuber M, 28x28x23 mm	IM-100NE-HC-23 46.630 IM-100WNE-HC-23 48.625	IM-130NE-HC-23 54.465 IM-130WNE-HC-23 56.965	IM-130ANE-HC-23 48.085
Iskuber XS, 21x21x14 mm	IM-100NE-HC-21 46.630 IM-100WNE-HC-21 48.625	IM-130NE-HC-21 54.465	–
Iskuber XL, 32x32x32 mm	IM-100NE-HC-32 47.625	IM-130NE-HC-32 55.460	–

TEKNISK DATA	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
--------------	-------------	-------------	--------------

Produktionskapacitet (kg/24t)	105 kg	125 kg	125 kg
Magasinskapacitet	50 kg	50 kg	–
Mått (BxDxH)	704 x 506 x 1200 mm	704 x 506 x 1200 mm	560 x 700 x 880 mm
Ben ger plus	70-110 mm	70-110 mm	–
El-anslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.560 kW	0.615 kW	0.640 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	84/76 kg	85/76 kg	79/68 kg
Motsvarande magasin	–	–	B-140SA, B-210SA, B-341 SA

IM Iskubmaskiner – Med inbyggd magasin / Modular



IM-240ANE-HC



IM-240NE-HC



IM-240DNE-HC

IM-ISMASKINER	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
PRIS – SEK			
Iskuber L, 28x28x32 mm	IM-240ANE-HC 62.395 IM-240AWNE-HC 64.895	IM-240NE-HC 70.500 IM-240WNE-HC 73.000	IM-240DNE-HC 58.225 IM-240DWNE-HC 60.755 IM-240XNE-HC 58.225 IM-240XWNE-HC 60.755
Iskuber M, 28x28x23 mm	IM-240ANE-HC-23 63.900 IM-240AWNE-HC-23 66.400	IM-240NE-HC-23 72.005 IM-240WNE-HC-23 74.505	IM-240DNE-HC-23 59.760 IM-240DWNE-HC-23 62.260 IM-240XNE-HC-23 59.760 IM-240XWNE-HC-23 62.260
Iskuber XS, 21x21x14 mm	IM-240ANE-HC-21 63.900 IM-240AWNE-HC-21 66.400	IM-240NE-HC-21 72.005	IM-240DNE-HC-21 59.760 IM-240XNE-HC-21 59.760 IM-240DWNE-HC-21 62.260 IM-240XWNE-HC-21 62.260
Iskuber XL, 32x32x32 mm	IM-240ANE-HC-32 64.895	–	IM-240DNE-HC-32 60.775 IM-240DWNE-HC-32 63.225 IM-240XNE-HC-32 60.775 IM-240XWNE-HC-32 63.225

TEKNISK DATA	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
Produktionskapacitet (kg/24t)	210 kg	210 kg	210 kg
Magasinskapacitet	–	110 kg	–
Mått (BxDxH)	560 x 700 x 880 mm	704 x 665 x 1510 mm	1084 x 700 x 500 mm
El-anslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.930 kW	0.930 kW	0.930 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	89/78 kg	120/107 kg	96/82 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA	–	B-340SA F_1025_52S, F_600_42S, F_650_44S, F_950_48S

IM Iskubmaskiner – Med inbyggd magasin

Producerar ISKUBER

- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.
- Varje iscykel produceras med friskt vatten, det gör att bara is med högsta kvalitet produceras.
- Automatisk spolning/rengöringsfunktion.
- Rostfritt stål utvändigt
- Utbytbar luckpackning
- Slutet vattensystem
- Lättskött rengöringsbart lufffilter



IM-30CWNE-25



IM-45WNE-25



IM-65WNE-25

IM-ISMASKINER	IM-30CWNE-25	IM-45WNE-25	IM-65WNE-25
PRIS – SEK			
Iskuber S, 25x25x23mm	IM-30CWNE-25 22.145	IM-45WNE-25 30.090	IM-65WNE-25 38.130

TEKNISK DATA	IM-30CWNE-25	IM-45WNE-25	IM-65WNE-25
Produktionskapacitet (kg/24t)	25 kg	43 kg	66 kg
Magasinskapacitet	11.5 kg	18 kg	26 kg
Mått (BxDxH)	398 x 451 x 695 mm	503 x 456 x 840 mm	633 x 506 x 840 mm
Ben ger plus	92-127mm	90-125 mm	90-125 mm
El-anslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.190 kW	0.310 kW	0.310 kW
Köldmedie	R134a – CO2e 229 kg	R134a – CO2e 229 kg	R134a – CO2e 250 kg
Vikt, brutto/netto	41/35 kg	55/47 kg	64/54 kg



IM-100WNE

IM-ISMASKINER	IM-100WNE
PRIS – SEK	
Iskuber M, 28x28x23 mm	IM-100WNE-23 50.155
Iskuber XS, 21 x 21 x 14 mm	IM-100WNE-21 50.155

TEKNISK DATA	IM-100WNE
Produktionskapacitet (kg/24t)	96 kg
Magasinskapacitet	50 kg
Mått (B x D x H)	704 x 506 x 1200 mm
Ben ger plus	70-110 mm
El-anslutning	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.650 kW
Köldmedie	R134a – CO2e 400 kg
Vikt, brutto/netto	84/74 kg



MAXIMAL FLEXIBILITET GER OÄNDLIGA MÖJLIGHETER

FLAKE OCH NUGGETMASKINER

Ismaskiner för tillverkning av flingor och nuggets hör till de verkliga allroundprodukterna i Hoshizakis spännande sortiment. De är hållbara maskiner som är mycket populära i olika marknadssegment, till exempel inom livsmedelstillverkning och i hotell, barer, restauranger och catering.

Eftersom flake- och nuggetmaskiner tillvaratar allt vatten som tillförs blir vattenförbrukningen identisk med isproduktionen. Dessutom använder alla flake- och nuggetmaskiner

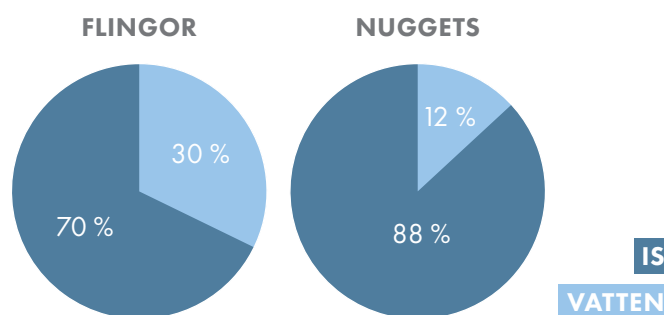
det naturliga kylmedlet R290, som är miljövänligt och energieffektivt.

Hoshizakis fling-is är bevisat fri från orenheter och når upp till de allra högsta hygienkraven. Den används till och med för organtransporter och andra medicinska ändamål.

IS/VATTEN-FREKVENNS

Hoshizakis fling-is utmärker sig genom att den inte ger upphov åt någon "frysbränna" på färsk fisk och andra livsmedel. Det utskjutande huvudet inuti flakemaskinen utövar endast ett lätt tryck, vilket skapar de typiska Hoshizaki-flingorna.

Vid tillverkning av nuggets är trycket högre, vilket ger **enskilda isbitar som är torra och hårda**.



PERFEKT SMAK OCH HYGIEN



Våra isbitar är helt fria från orenheter och kyler därför ner alla typer av livsmedel utan att förstöra smaken. Samma egenskaper gör att de även används för medicinska ändamål.

MÅNGSIDIGHET



Hoshizakis ismaskiner kan producera antingen flingor eller nuggets. Dessa istyper har en mängd användningsområden och är en basvara i en rad olika marknadssegment och verksamheter, som hotell, livsmedelsproduktion, barer och restauranger.

HÅLLBARHET



Alla flake- och nuggetmaskiner använder det naturliga kylmedlet R290, som är miljövänligt och energieffektivt. Dessutom omvandlas allt vatten som släpps in i maskinen till is, och du sparar vatten i varje produktionscykel.

ANVÄNDNINGSMÅN



Bar



Catering



Vård



Marin



Livsmedelsproduktion



THE POWER TO CHILL – PÅLITLIGA ALLROUNDMASKINER

OM SERIEN

Alla våra flakemaskiner har en viktig detalj gemensam: den extremt kraftfulla borsten. Det är borsten som gör grovjobbet i en flakemaskin. Insidan av flake- och nuggetmaskinerna är utformad för att förhindra otrevliga avlagringar, förkalkning och bakteriekontaminering både inuti och utanpå maskinen.

Borsten är i rostfritt stål, och lagren är tillverkade med kol. De slitstarka material vi använder i våra konstruktioner hjälper maskinerna att arbeta optimalt i våta och tuffa miljöer och gör det enkelt att ha goda rutiner för rengöring.

Några av fördelarna är: längre förväntad produktlivstid och minskade underhållskostnader.

Hoshizakis ismaskiner har mikrodatorkontroller som övervakar att tillverkningsprocessen fungerar optimalt under olika förhållanden, utan att du behöver göra några manuella justeringar.

Ett lättrenjort luftfilter gör det möjligt för användaren att följa regelbundna rengöringsrutiner. Därmed förlängs produktens förväntade livstid, antalet underhållsbesök minskar och dina kostnader minimeras.



Besök webbplatsen för alla specifikationer:

www.hoshizaki-europe.com

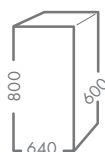


CO₂
OPTION AVAILABLE

Fristående



FM-80KE-HC/HCN

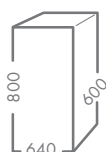


Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 85 kg – Nugget: 75 kg
Bingens kapacitet:
Flake: 26 kg – Nugget: 32 kg

Fristående



FM-120KE-HC/HCN

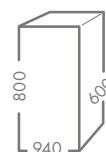


Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 125 kg – Nugget: 110 kg
Bingens kapacitet:
Flake: 26 kg – Nugget: 32 kg

Fristående



FM-120KE-50-HC/HCN

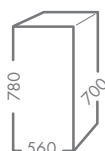


Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 125 kg – Nugget: 110 kg
Bingens kapacitet:
Flake: 57 kg – Nugget: 65 kg

Modulär



FM-150AKE-HC-SB/HCN

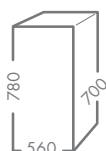


Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 150 kg – Nugget: 140 kg

Modulär



FM-300AKE-HC/HCN-SB



Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 300 kg – Nugget: 250 kg

Modulär



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



Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 450 kg – Nugget: 380 kg

FM Hydrocarbon – Med isbinge / Modular



Producerar FLINGIS- eller KROSSIS

- FM-serien tillverkar flingis eller krossis.
- Vatten konsumtionen är lika med is produktionen
- Huvudegenskapen hos flingis är att man undviker frysrännskador när man visar färsk fisk eller färska jordbruksprodukter.
- Krossis komprimeras, vilket ger en hårdare och torrare is.
- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.



FM-80KE-HC



FM-120KE-HC



FM-120KE-50-HC

FM ISMASKINER	FM-80KE-HC/ FM-80KE-HCN	FM-120KE-HC/ FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC/ FM-120KE-50-HCN
---------------	----------------------------	------------------------------	------------------------------------

PRIS – SEK

Flingis	FM-80KE-HC	42.220	FM-120KE-HC	48.985	FM-120KE-50-HC	56.215
Krossis	FM-80KE-HCN	42.220	FM-120KE-HCN	48.985	FM-120KE-50-HCN	56.215

TEKNISK DATA	FM-80KE-HC FM-80KE-HCN	FM-120KE-HC FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC FM-120KE-50-HCN
--------------	---------------------------	-----------------------------	-----------------------------------

Produktionskapacitet (kg/24t)	85 kg – Flingis 65 kg – Krossis (N)	125 kg – Flingis 110 kg – Krossis (N)	125 kg – Flingis 110 kg – Krossis (N)
Magasinskapacitet	26 kg – Flingis 32 kg – Krossis (N)	26 kg – Flingis 32 kg – Krossis (N)	57 kg – Flingis 65 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	640 x 600 x 800 mm	640 x 600 x 800 mm	940 x 600 x 800 mm
Ben ger plus	89 mm	89 mm	89 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.270 kW	0.355 kW	0.355 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	75/65 kg	76/66 kg	88/76 kg

FM ISMASKINER	FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB
---------------	-------------------------------------

PRIS – SEK

Flingis	FM-150AKE-HC-SB	49.625
Krossis	FM-150AKE-HCN-SB	49.625

TEKNISK DATA	FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB
--------------	-------------------------------------

Produktionskapacitet (kg/24t)	150 kg – Flingis 140 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	560 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	Flingis: 0,405 kW Krossis (N): 0,96 kW
Köldmedie	R290
Vikt, brutto/netto	70/63 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-150AKE-HC



FM ISMASKINER	FM-300AKE-HC SB FM-300AKE-HCN SB
----------------------	---

PRIS – SEK

Flingis	FM-300AKE-HC SB	70.410
Krossis	FM-300AKE-HCN SB	70.410

TEKNISK DATA	FM-300AKE-HC SB FM-300AKE-HCN SB
---------------------	---

Produktionskapacitet (kg/24t)	300 kg – Flingis 250 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	560 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.900 kW – Flingis 0.960 kW – Krossis (N)
Köldmedie	R290
Vikt, brutto/netto	88/81 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-300AKE-HC

FM ISMASKINER	FM-480AKE-HC SB FM-480AKE-HCN SB
----------------------	---

PRIS – SEK

Flingis	FM-480AKE-HC-SB	109.490
Krossis	FM-480AKE-HCN-SB	109.490

TEKNISK DATA	FM-480AKE-HC SB FM-480AKE-HCN SB
---------------------	---

Produktionskapacitet (kg/24t)	450 kg – Flingis 380 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	560 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	1, 10 kW – Flingis 1.17 kW – Krossis (N)
Köldmedie	R290
Vikt, brutto/netto	99/92 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-480AKE-HC

FM Ismaskiner – Modular



Producerar Fling eller Krossis

- FM-serien tillverkar flingis eller krossis.
- Vatten konsumtionen är lika med is produktionen
- Huvudegenskapen hos flingis är att man undviker frysbrännskador när man visar färsk fisk eller färska jordbruksprodukter.
- Krossis komprimeras, vilket ger en hårdare och torrare is.
- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.



FM-170AKE



FM-480AKE



FM-600AKE

FM ISMASKINER	FM-170AKE-SB FM-170AKE-N-SB	FM-480AWKE-R452-(N)-SB	FM-600AKE-R452A(N)-SB FM-600AWKE-R452A(N)-SB
PRIS – SEK			
Flingis	FM-170AKE-SB 50.460	FM-480AWKE-R452-SB 110.640	FM-600AKE-R452-SB 115.950 FM-600AWKE-R452-SB 118.450
Krossis	FM-170AKE-N-SB 50.460	FM-480AWKE-R452-N-SB 110.640	FM-600AKE-R452-N-SB 115.950 FM-600AWKE-R452-N-SB 118.450

TEKNISK DATA	FM-170AKE-SB / FM-170AKE-N-SB	FM-480AWKE-R452-(N)-SB	FM-600AKE-R452A(N)-SB FM-600AWKE-R452A(N)-SB
Produktionskapacitet (kg/24t)	170 kg – Flingis 160 kg – Krossis (N)	450 kg – Flingis 380 kg – Krossis (N)	600 kg – Flingis 530 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.600 kW – Flingis 0.620 kW – Krossis (N)	1, 10 kW - Flingis 1, 17 kW - Krossis (N)	1.900 kW – Flingis 1.950 kW – Krossis (N)
Köldmedie	R134a – CO ₂ e 529 kg	R452	R452A/1300 g
Vikt, brutto/netto	75/68 kg	99/92 kg	114/107 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA

Vattenkylda enheter bör ha kondensorkretsen ansluten till ett fristående återcirkulationssystem. Det är troligt att anslutning av sådana enheter till det allmänna vattennätet kan vara en överträdelse av regler från lokala myndigheter.

FM ISMASKINER	FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452-N-SB
PRIS – DKK	
Flingis	FM-750AKE-R452-SB 120.360
Krossis	FM-750AKE-R452-N-SB 120.360

TECHNICAL DATA	FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452-N-SB
El-anslutning	750 kg – Flingis 490 kg – Krossis (N)
El-förbrukning	762 x 700 x 780 mm
Köldmedie	1/220-240V/50Hz
Vikt, brutto/netto	1.880 kW – Flingis 2.010 kW – Krossis (N)
Motsvarande magasin	R452A /1150 g
Vægt, brutto/netto	143/133kg
Tilhørende magasiger	B-210SA, B-340SA



FM-750AKE





FM 1000AKE



FM-1200ALKE

REDO-ATT
INSTALLERA-MED
CO₂

FM ISMASKINER

FM-1000AKE-R452-SB
FM-1000AKE-R452-N-SB

FM-1200ALKE-R452-SB
FM-1200ALKE-R452-N-SB

PRIS – SEK

Flingis	FM-1000AKE-R452-SB	147.405	FM-1200ALKE-R452-SB	140.620
Krossis	FM-1000AKE-R452-N-SB	147.405	FM-1200ALKE-R452-N-SB	140.620

TEKNISK DATA

FM-1000AKE-SB
FM-1000AKE-N-SB

FM-1200ALKE-SB
FM-1200ALKE-N-SB

Produktionskapacitet (kg/24t)	1030 kg – Flingis 860 kg – Krossis (N)	1200 kg – Flingis 1060 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	762 x 700 x 780 mm	762 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	2.490 kW – Flingis 2.550 kW – Krossis (N)	0.470 kW – Flingis 0.515 kW – Krossis (N)
Köldmedie	R452A	R452A
Vikt, brutto/netto	156/146 kg	108/98 kg
Motsvarande magasin	B-210SA, B-340SA	B-210SA, B-340SA

FM ISMASKINER

FM-1800ALKE-R452-SB
FM-1800ALKE-R452-N-SB

PRIS – SEK

Flingis	FM-1800ALKE-R452-SB	196.110
Krossis	FM-1800ALKE-R452-N-SB	196.110

TEKNISK DATA

FM-1800ALKE-R452-SB
FM-1800ALKE-R452-N-SB

Produktionskapacitet (kg/24t)	1800 kg – Flingis 1590 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	1080 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.710 kW – Flingis 0.770 kW – Krossis (N)
Köldmedie	R452A
Vikt, brutto/netto	155/140 kg
Motsvarande magasin	B-340SA



FM-1800ALKE

REDO-ATT
INSTALLERA-MED
CO₂



UPPTÄCK DEN NYA GENERATIONEN

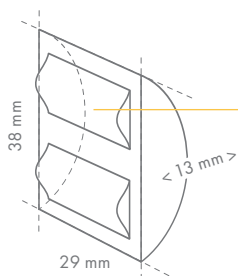
UNIK RENHET – HOSHIZAKIS KÄNNETECKEN ... IS MED EN EDGE

Precis som föregångarna producerar maskinerna i vår nya "Edge"-generation kristallklar, halvmåneformad is. Den unika formen skapas inifrån och ut med en innetemperatur på $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ och kan användas för kylning av drinkar, skyltning av livsmedel och flaskor samt för matlagning.

Något av det mest framträdande hos vår halvmåneformade is är den rundade formen och den platta botten med två små vingar. Isen betar sig perfekt i en drink eftersom den är smakfri, klar som kristall och smälter långsamt.

Den rundade men ändå skarpa formen förhindrar att bitarna bildar klumpar i islådan. Du kan alltid lita på att Hoshizakis halvmåne-is är enkel att ösa upp.

HALVMÅNEIS



KM Edge Kub
Vikt: 10 g

Den halvmåneformade isen är försedd med **små vingar**. I övrigt har den samma egenskaper som den äldre KM-versionen. (dvs. klarhet, renhet, temperatur, rundning)

OM HALVMÅNEIS



SKONSAM FLASKKYLNING

Isen är hård och kompakt, men den jämna runda ytan gör att den inte skadar flaskor och etiketter.



LOCKANDE SKYLTNING

Täck dina matvaror med den kristallklara isen så att de är skyddade men samtidigt väl synliga för kunden.



KYLDA DRICKER

Med 0 % orenheter är isen helt smakfri och en optimal bas för dina cocktailkompositioner.



OPTIMAL ISTEMPERATUR

Isen håller exakt 0 °C och därför uppstår ingen tråkig "frysbränna". Isen är fullständigt klar. Du kan täcka dina varor så att de är skyddade. Detta gör att du kan hålla en optimal temperatur kring dina känsliga matvaror.



THE EDGE

Hoshizakis halvmåne-is har en unik och oöverträffad form som gör det möjligt att servera postmix-läsk utan spill och kladd, samtidigt som den är ekonomisk genom att den erbjuder optimal placering.



INGA KLUMPAR

De rundade kanterna förhindrar att isen bildar klumpar, oavsett om den används i en ishink, en buffé eller en disk med färsk fisk. Du kan omarrangera färsk livsmedel eller bufféskålar gång på gång utan att matens textur eller smak försämras.



ANVÄNDNINGSMÅNÅDEN



Bar



Catering



Vård



Livsmedels-
produktion



Marin



EVERCHECK

- Särskilt utvecklad för halvmånemaskiner
- Visuellt och hörbart larm när det är dags för underhåll
- De viktigaste service- och underhållsrutinerna kan utföras från maskinens framsida
- Kontrollerna sitter i en torr miljö, vilket ger betydligt pålitligare elektronik



CYCLES AVER

- Hoshizakis ismaskiner för tillverkning av halvmåne-is producerar samma ismängd på hälften så många cykler
- Färre cykler per dag ger längre livslängd och större vinst
- Hälften så många driftcykler men samma produktionsmängd som konkurrenterna

HOSHIZAKIS SIGNATUR-IS

OM SERIEN

Den dubbelsidiga förångaren i alla halvmånemaskiner är tillverkad av rostfritt stål – det bästa materialet för lång livslängd, livsmedelssäkerhet och skadefri rengöring.

Med den utökade stölytan på den redan förbättrade förångaren presterar halvmånemaskinerna i Edge-serien till och med ännu bättre än den kraftfulla tidigare generationen när det gäller skördecyklar och produktionskapacitet. De fristående modellerna är mycket kompakta och passar perfekt i små utrymmen. Den smarta plug-and-play-designen gör det också extremt snabbt och enkelt att komma igång.

Med ständig fokus på bekväm drift och livsmedelssäkerhet är alla enheter (även luftfiltret) lätt åtkomliga från fronten. Tänk på att regelbundna rengöringsrutiner ökar livslängden på din maskin.

Den helautomatiserade, digitalt kontrollerade istillverkningsprocessen kräver inga manuella justeringar och kan verkligen spara tid för personalen.

DUBBEL PRODUKTION



Den förbättrade dubbla förångaren med en dubbelsidig, rostfri stålyta tillverkar samma mängd is på halva tiden.

MAXIMAL HYGIEN



Ismaskinens inre är avgränsat så att vattnet skyddas mot kontaminering utifrån. Smart design ger ökad livsmedelssäkerhet.

FLEXIBILITET



Behöver du öka produktionskapaciteten? Den variabla installationen med modulära behållare och baser låter användaren blanda och matcha utifrån individuella krav och förhållanden.

HALVMÅNEISMASKINER

Besök webbplatsen för alla specifikationer:
www.hoshizaki-europe.com



Fristående

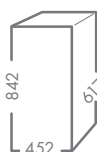


Fristående



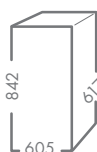
Fristående

KM-40B



Produktionskapacitet/24 h*:
43 kg
Bingens kapacitet: 16 kg

KM-55B



Produktionskapacitet/24 h*:
53 kg
Bingens kapacitet: 23 kg

KM-80B



Produktionskapacitet/24 h*:
79 kg
Bingens kapacitet: 40 kg



KMD-210AB-HC



Produktionskapacitet/24 h:
210 kg



KM Ismaskiner – Med inbyggd magasin

Producerar HALVMÅNE IS med KAI

- Ökad effektivitet med maximal ytarea
- Ger mer is på mindre tid genom snabbare produktionscykel
- En större förångaryta skapar en starkare och mer hållbar struktur
- Kristallklara iskuber då endast de renaste vattenmolekylerna fryser i förångaren
- Ytarea i rostfritt stål



KM-40B



KM-55B



KM-80B

KM ISMASKINER	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Is-typ	Halvmåne-form	Halvmåne-form	Halvmåne-form
PRIS – SEK			
Luftkyld	KM-40B 20.960	KM-55B 24.015	KM-80B 32.100
TEKNISK DATA			
Produktionskapacitet (kg/24t)	43 kg*	53 kg*	79 kg*
Magasinskapacitet	upp till 16 kg	23 kg	40 kg
Mått (BxDxH)	452 x 617 x 842 mm	605 x 617 x 842 mm	605 x 719 x 842 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	50 Hz: 0.278 kW	50 Hz: 0.288 kW	50 Hz: 0.449 kW
Köldmedie	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 800 kg	R134a – CO2e 343 kg
Vikt, brutto/netto	50/40 kg	58/46 kg	64/51 kg

*): Lufttemperatur 10°C / Vattentemperatur 10°C. Baserat på 50 Hz luftkyld modell



KMD-210AB-HC

KM ISMASKINER	KMD-210AB-HC
Is-typ	Halvmåne-form
PRIS - SEK	KMD-210AB-HC 56.760

TEKNISK DATA	KMD-210AB-HC
Produktionskapacitet (kg/24t)	210 kg
Mått (BxDxH)	560 x 625 x 610 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.683 kW
Köldmedie	R290 – CO ₂ e 147 kg
Vikt, brutto/netto	73/57 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA

Lufttemperatur 21 °C / Vattentemperatur 10 °C. Baserat på 50 Hz luftkyld modell

KOMBINERAR ESTETIK OCH FUNKTIONALITET

ÖGONGODIS FÖR DINA DRINKAR

Utforska din kreativitet och din estetiska förmåga med hjälp av vår specialismaskin som gör olika, och mycket speciella former, av is.

Den är speciellt utvecklad för cocktailbarer som vill profilera sig, utan att kompromissa med drinkens smak och kvalitet. Isens funktion är förstås fortfarande det viktigaste men du kan nu också ge dina cocktails och long drinks en speciell dekorativ touch.

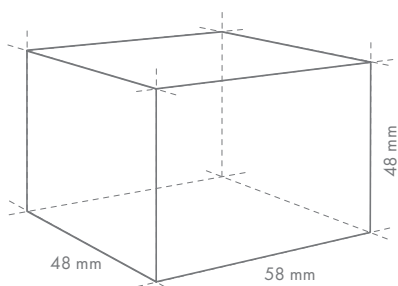
Vår specialismaskin är, precis som vår välkända iskubmaskin, utrustad med vårt patenterade slutna cellsystem.

Varje isform görs individuellt genom en speciell sprayning med rent vatten. Det görs inom en sluten cell för att kuben ska bli så kompakt som en iskub någonsin kan bli och få en exakt modell i form av en kula, stjärna, hjärta, cylinder, stor eller lång kubform.

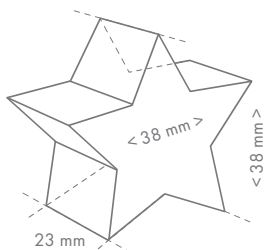
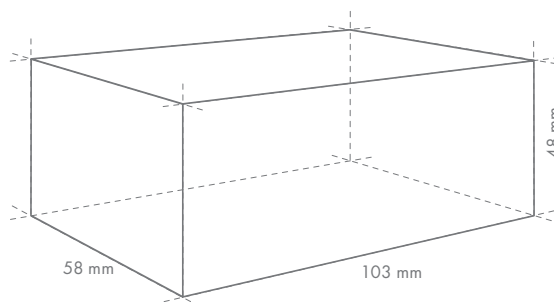
Efter att du köpt en Hoshizaki specialismaskin behöver du aldrig mer framställa en iskub manuellt. Nu är det bara att helt enkelt hämta istärningar med identiskt utseende från den inbyggda och lättåtkomliga behållaren.

SPECIAL IS

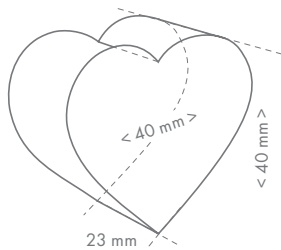
Typ av is:
Stor kub **XXL**
Vikt: 120 g



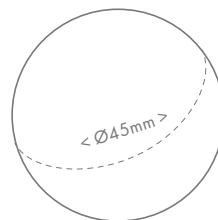
Typ av is:
Lång kub **XXXL**
Vikt: 240 g



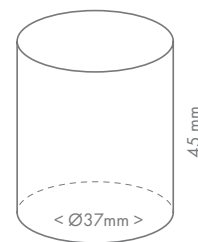
Typ av is: Stjärna
Vikt: 18 g



Typ av is: Hjärta
Vikt: 25 g



Typ av is: Kula
Vikt: 45 g



Typ av is: Cylinder
Vikt: 42 g

Stapelbar



Fristående

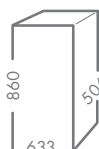


“Hoshizaki är marknadsledande när det gäller is, men dessutom är det ett varumärke som inspirerar (...) genom att isen finns i olika former, kan du vara mera kreativ bakom bardisken.”

Andrew Mullins

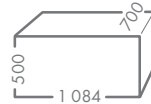
Operativ chef
Fling Bar Services Dubai (UK/UAE)
September 2018

IM-65NE-HC-Q KUL-ISMASKIN



Produktionskapacitet/24 h:
22 kg
Bingens kapacitet: 26 kg
Typ av is: Kula

IM-240DNE-HC-C CYLINDER-ISMASKIN



Produktionskapacitet/24 h:
240 kg
Typ av is: Cylinder

ANVÄNDNINGSMÅN



Hotel,
restaurang
och bar



Catering



Utbildning



Fritid



Marin

Stor kub



Kul is



Hjärtformad is



Hjärtformad is



IM Ismaskiner – Med inbyggd magasin



Producerar SPECIALIS

- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.
- Varje iscykel produceras med friskt vatten, det gör att bara is med högsta kvalitet produceras.
- Automatisk spolning/rengöringsfunktion.
- Rostfritt stål utvändigt
- Utbytbar luckpackning
- Slutet vattensystem
- Lättskött rengöringsbart lufffilter



IM-65NE-HC-LM



IM-65NE-HC-LM103



IM-65NE-HC-H

IM-ISMASKINER	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103	IM-65NE-HC-H
Is-typ	Stor tärning XXL	Avlång tärning XXXL	Hjärt-form

PRIS – SEK	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103	IM-65NE-HC-H
Special is	64.625	67.865	75.115

TEKNISK DATA	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103	IM-65NE-HC-H
Produktionskapacitet (kg/24t)	40 kg	32 kg	28 kg
Magasinskapacitet	26 kg	26 kg	26 kg
Mått (BxDxH)	633 x 506 x 860 mm	633 x 506 x 860 mm	633 X 506 X 860 mm
Ben ger plus	90-125 mm	90-125 mm	90-125 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.400 kW	0.400 kW	0.40 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	61/53 kg	61/53 kg	61/53 kg



IM-65NE-HC-S



IM-65NE-HC-Q



IM-65NE-HC-C

IM-ISMASKINER	IM-65NE-HC-S	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-C
Is-typ	Stjärn-form	Iskolor	Cylinder-tärning

PRIS – SEK	IM-65NE-HC-S	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-C
Specialis	75.115	58.645	34.335

TEKNISK DATA	IM-65NE-HC-S	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-C
Produktionskapacitet (kg/24t)	22 kg	26 kg	55 kg
Magasinskapacitet	26 kg	17 kg	26 kg
Mått (BxDxH)	633 X 506 X 860 mm	633 x 506 x 860 mm	633 x 506 x 840 mm
Ben ger plus	90-125 mm	90-125 mm	90-125 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.40 kW	0,390 kW	0.400 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	61/53 kg	66/53 kg	61/53 kg





IM-ISMASKINER	IM-240-D(W)NE-HC-C	IM-240-X(W)NE-HC-C
Is-typ	Cylinder-tärning	Cylinder-tärning
PRIS – SEK		
Special is	IM-240DNE-HC-C 69.790 IM-240DWNE-HC-C 72.290	IM-240XNE-HC-C 69.790 IM-240XWNE-HC-C 72.290
TEKNISK DATA	IM-240-D(W)NE-HC-C	IM-240-X(W)NE-HC-C
Produktionskapacitet (kg/24t)	175 kg	175 kg
Magasinskapacitet	-	-
Mått (BxDxH)	1084 x 700 x 500 mm	1084 x 700 x 500 mm
Ben ger plus	90-125 mm	90-125 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.93 kW	0.93 kW
Köldmedie	R290	R290
Vikt, brutto/netto	99/85 kg	99/85 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA



IM-100NE-C

IM-ISMASKINER	IM-100NE-C
Is-typ	Cylinder-tärning
PRIS – SEK	
Cylinder-tärning	IM-100NE-C 50.050
TEKNISK DATA	IM-100NE-C
Produktionskapacitet (kg/24t)	85 kg
Magasinskapacitet	50 kg
Mått (BxDxH)	704 x 506 x 1200 mm
Ben ger plus	70-100 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.630 kW
Köldmedie	R134a – CO2e 364 kg
Vikt, brutto/netto	85/76 kg

Ismagasin / Top Kits

- Skumisolering, säkrar låg smält grad i lagerutrymmet
- Ytterhölje i rostfritt stål, ger lång livslängd
- Rundade hörn och kanter i lagerutrymmet för bästa hygien
- Levereras med justerbara ben från 90 mm till 120 mm
- Robust konstruktion för att klara staplad installation
- Icke korrosions lagerutrymme för säker och hygienisk lagring av iskuber och flingis



B-140SA



B-210SA



B-340SA

ISMAGASIN	Magasinskapacitet	Mått (B x D x H)	Vikt, brutto/netto	Tillägg	PRIS – SEK
B-140SA	Ca. 115 kg Max. 140 kg	559 x 820 x 1016 mm (Ben ger plus 90 mm)	53/37 kg		17.442,00
B-210SA	Ca. 165 kg Max. 210 kg	762 x 820 x 1016 mm (Ben ger plus 90 mm)	67/52 kg		20.972,00
B-340SA	Ca. 275 kg Max. 340 kg	1219 x 820 x 1016 mm (Ben ger plus 90 mm)	88/72 kg	Magasin dividerare på förfrågan	28.917,00

ISMAGASIN	Magasinskapacitet	Mått (B x D x H)	Vikt	PRIS – SEK
F-600-42S	258 kg	1087 x 686 x 1019 mm	70 kg	22.961
F-650-44S	299 kg	1118 x 801 x 1016 mm	80 kg	24.934
F-950-48S	431 kg	1220 x 801 x 1270 mm	105 kg	27.148
F-1025-52S	467 kg	1321 x 801 x 1270 mm	112 kg	29.351

TOP KITS	PRIS – SEK	TOP KIT KONFIGURATION			
		Modell	B-140SA	B-210SA	B-340SA
TK-4DM	1.326	IM-130A/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK-4DR	1.326	IM-240D	N/A	N/A	TK-IMD2
TK-IMD2	1.995	IM-240A/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK-8D	1.332	KMD-210	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK-18D	1.332	FM-150	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
		FM-300/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
		FM-480/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
		FM-600	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
		FM-750	N/A	-	TK-18D
		FM-1000	N/A	-	TK-18D
		FM-1200	N/A	-	TK-18D
		FM-1800	N/A	N/A	TK-FM1800
		IM-240A	N/A	N/A	2 x TK-4DM
		KMD-210	N/A	N/A	TK-4DM + TK-4DR
		FM-150	N/A	N/A	2 x TK 4DM
		FM-300	N/A	N/A	2 x TK 4DM
		FM-480	N/A	N/A	2 x TK 4DM
		FM-600	N/A	N/A	2 x TK 4DM

Note:

Olika kombinationer av ismaskiner är möjliga på 1 x B340SA dispenser.
Vänligen kontakta en återförsäljare för mer information

- Transportmetoder från Hoshizaki innehåller ett antal vagnar och packmetoder som är integrerat som förvaringskabinett inne i själva ismaskinen.
- När ett är fyllt flyttas vagnen eller påsen med is till den plats där isen skall användas, utan att det är nödvändigt att flytta det från maskinen till behållaren.



ITS 500

TRANSPORTSYSTEM	Antal vagnar	Magasinskapacitet (ca.)	Mått (B x D x H)	Vikt	PRIS – SEK
ITS-100NS-31	1	46 (+109) kg	787 x 1016 x 1194 mm	110 kg	ITS-100NS-31 42.269
ITS-500NS-31	1	174 (+109) kg	787 x 1016 x 1524 mm	166 kg	ITS-500NS-31 68.861
ITS-600NS-31	1	273 (+109) kg	787 x 1016 x 1702 mm	176 kg	ITS-600NS-31 72.058
ITS-700NS-31	1	296 (+109) kg	787 x 1016 x 1905 mm	187 kg	ITS-700NS-31 76.587
ITS-1350SG-60	2	602 (+218) kg	1524 x 1016 x 1905 mm	390 kg	ITS-1350NS-60 137.384
ITS-2250SG-60	2	968 (+218) kg	1524 x 1016 x 2464 mm	420 kg	ITS-2250NS-60 188.252

TRANSPORTSYSTEM	Magasinskapacitet (ca.)	Mått (B x D x H)	Vikt	PRIS – SEK
Isförvaring och dispensersystem				
DEV-500SG-30-75	209 kg	762 x 787 x 1600 mm	136 kg	DEV-500SG-30-75 43.585
DEV-700SG-30-75	309 kg	762 x 787 x 1994 mm	146 kg	DEV-700SG-30-75 49.328
Upprättstående förvaringssystem				
SG-500-30	209 kg	762 x 787 x 1130 mm	96 kg	SG-500-30 29.570
SG-700-30	308 kg	762 x 787 x 1524 mm	100 kg	SG-700-30 32.003

MODELLER	PRIS – SEK
SMART CART 75	9.415
SMART CART 240/ITS CART	15.255
Set med 6 extra isbehållare	7.686



FÖRFRISKNINGAR MED ENDAST EN KNAPPTRYCKNING

VATTEN OCH IS - ETT OSLAGBART TEAM

En dispenser är oerhört viktigt när en företagare vill tillhandahålla is och/eller vatten för självbetjäning. Kvalitet, skyddad förvaring och snabb åtkomst är de tre viktigaste stegen vid istillverkning. Allt detta finns samlat i en produkt - med hjälp av en knapptryckning är förfriskningen klar på några sekunder.

Med **DCM DISPENSER** får användaren dessa alternativ:

- Endast isbitar
- Isbitar och vatten
- Endast vatten

Produktionskapaciteten för dessa kompakta, men mycket effektiva is-/vattendispensers finns från 60 kg för mindre företag upp till 230 kg på en dag för större inrättningar, t ex nöjesparker, hotellanläggningar och större ställen med självbetjäning.

Hoshizaki dispensers används oftast där det finns behov av att servera en kombination av is/vatten på ett snabbt och effektivt sätt, avskilt från själva matserveringen.

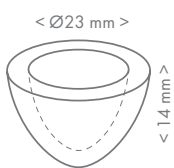
DIM DISPENSER tillverkar och tillhandahåller

Hoshizaki iskuber för bekväm självservering. Dispensern är mycket populär tack vare att mängden per portion är lämplig, och dessutom enkel att ställa in. Du kan reglera mängden exakt. Denna dispenser för självservering placeras ofta på varje våningsplan på ett hotell, så att gästen har tillgång till is av hög kvalitet dygnet runt.

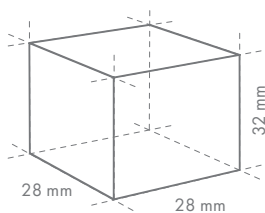
Med sin eleganta och strama design smälter de nästan helt in i en modern inredningsmiljö. Fokus på användarvänlighet och maximal livsmedelssäkerhet. Luft och ljus kommer aldrig i kontakt med isen när den produceras eller förvaras, vilket innebär minsta möjliga smittorisk för personal och användare.

DSM DISPENSER är kompakta och pålitliga enheter som serverar kapsel-is av hög kvalitet. Den enkla designen och smarta funktionerna, gällande livsmedelssäkerhet och skydd mot kontaminering, gör DSM dispensers mycket omtyckta på sjukhus och vårdinrättningar.

ISAUTOMATER



Typ av is: Kapsel
Vikt: 3 g



Kubstorlek: **L**
Vikt: 23 g

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN



Hotel,
restaurang
och bar



Catering



Vård



Utbildning



Marin

IS OCH/ELLER VATTENAUTOMATER

Besök webbplatsen för alla specifikationer:

www.hoshizaki-europe.com



DSM-12DE IS



Produktionskapacitet/24 h:
13 kg
Bingens kapacitet: 3 kg
Typ av is: Kapsel



DIM-40DE-HC IS



Produktionskapacitet/24 h:
43 kg
Bingens kapacitet: 15 kg
Typ av is: Kub **L**



DCM-120KE(EU) IS OCH VATTEN



Produktionskapacitet/24 h:
125 kg
Bingens kapacitet: 1,9 kg
Typ av is: Iskuber och vatten

ANPASSNINGSBARA



I vårt utbud av dispensers finns lämpliga enheter för olika önskemål när det gäller serveringsvolym, förvaringskapacitet och begränsat utrymme.

HÅLLBARA



Avfallskontroll ger bättre hållbarhet; dessa dispensers har en intuitiv mängdkontroll. Slut användarens iskonsumtion regleras, vilket totalt sett ger en energi- och avfallsbesparing.

LIVSMEDELSÄKRA



Precis som för alla Hoshizaki maskiner är hygien, livsmedelssäkerhet och skydd mot kontaminering oerhört viktigt. Användaren hämtar is/vatten ur dispensern själv. För att eliminera hälsoriskerna är maskinerna konstruerade så att luft och vatten aldrig kommer i kontakt med den producerade isen när den förvaras.

Dispenser

Is-/vattendispenser

- DCM-serien is-/vattendispenser tillverkas följande kombinationer: små istärningar, vatten med istärningar eller utmatning av bara vatten.
- Denna is är mycket lämplig för många miljöer. Isen kan användas i samband med mat och dryck, fritid och inom omsorgen.



DCM-60KE



DCM-120KE

DISPENSER	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)
Is-typ	Is + vand	Is + vand
PRIS – SEK (R134a-model)	DCM-60KE (-P) 48.140	DCM-120KE (-P) 53.980
PRIS – SEK (R290-model)	DCM-60KE-HC 49.103 DCM-60KE-HC (-P) 49.103	DCM-120KE-HC 55.060
TEKNISK DATA	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)
Produktionskapacitet (kg/24t)	60 kg	125 kg
Magasinskapacitet	1.9 kg	4 kg
Mått (B x D x H)	350 x 585 x 695 mm (max 710)	350 x 585 x 815 mm (max 830)
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.280 kW	0.480 kW
Köldmedie	DCM-60KE R134a – CO2e 300 kg DCM-60KE-HC R290	DCM-120KE R134a - CO2e 300 kg DCM-120KE R290
Vikt, brutto/netto	54/45 kg	64/55 kg
Tillgänglig med	Dispenserarm / Tryck in (-P)	Dispenserarm / Tryck in (-P)
Tillägg	Tryckknapp på begäran (-P)	Tryckknapp på begäran (-P)

Is-Dispenser

- **DIM-40DE-HC** tillverkar istärningar och har en ny yttre design. Den nytillverkade isen kommer inte i kontakt med ljus eller omgivande luft när den förvaras och behåller därför högsta kvalitet. Denna is är mycket lämplig för många miljöer.
- **DSM-12DE** är en is-dispenser som producerar Shuttle is. Detta är den mest kompakta dispensern i vårt sortiment. Denna is är mycket lämplig för många miljöer. Isen kan användas i samband med mat och dryck, fritid och inom omsorgen.



DIM-40DE-HC



DSM-12DE

DISPENSER	DIM-40DE-HC	DSM-12DE
Is-typ	Istärning (L = 28 x 28 x 32 mm)	Shuttle
PRIS – SEK	DIM-40DE-HC 54.632	DSM-12DE 28.035
TEKNISK DATA	DIM-40DE-HC	DSM-12DE
Produktionskapacitet (kg/24t)	43 kg	13 kg
Magasinskapacitet	15 kg	3 kg
Mått (B x D x H)	350 x 526 x 1590 mm (Höjd inklusive justerbara ben upp till 1635 mm)	180 x 527 x 695 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.280 kW	0.200 kW
Köldmedie	R290	R134a – CO2e 114 kg
Vikt, brutto/netto	70/59 kg	28/26 kg



Iskrossar

- Iskrossare N53 är den idealiska produkten för framställning av krossad is till Coctails (mojitos, frozen margaritas, daiquiris med flera)
- Kan användas överallt där krossad is användes: cocktail barer, hotell, restauranger, glassbarer, barer och nattklubbar



N 53

ISKROSSAR	N 53
Is-typ	Krossad is

PRIS – SEK		
Iskrossar	N 53	13.689

TEKNISK DATA	N 53
Kross-kapacitet	2.4 kg/min.
Magasinskapacitet	1.2 kg
Mått (B x D x H)	236 x 353 x 474 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.130 kW
Vikt	10 kg

Iskrossar

- Iskrossar C105 är kompakta och lättanvända iskrossare - idealiska, när det är behov för mindre mängder av kross is
- Idealisk för krossa mindre mängder av Iskuber, lämplig för drinkar och cocktails
- Eftersom de är så små, är de idealiska att placera på disken eller på en hylla bak i baren



C 105

ISKNUSER	C 105
Is-typ	Krossad is

PRIS – SEK		
Iskrossar	C 105	23.506

TEKNISK DATA	C 105
Kross-kapacitet (kg per minut)	5 kg
Magasinskapacitet	5 kg
Mått (B x D x H)	370 x 310 x 510 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.150 kW
Vikt	25 kg

Vattenfilter

- 4HC-H vattenfilteranordning optimerar enhetens prestanda, förbättrar is kvaliteten och filtrerar smuts och partiklar ner till 0,5 micron. Den reducerar klorhalten i vattnet såväl som oönskad smak och lukt.
- NSF certifikatet betyder att produkten begränsar bakteriell påväxt som kan finnas i det inkommande vattnet.



4HC-H Enkle



4HC-H Dubbel



4HC-H Trippel

VATTENFILTER	4HC-H Enkle	4HC-H Dubbel	4HC-H Trippel	4HC-H Utbytespatron
Varunummer	9320-51	9320-52	9320-53	9655-11
PRIS – SEK	2.872	5.044	7.176	1.291

VATTENFILTER	4HC-H Enkle	4HC-H Dubbel	4HC-H Trippel
IM serien	IM 21 - IM 130	IM 240+	N/A
FM serien	FM 80 - FM 300	FM 480 - FM 750	FM 1000+
KM serien	KM 35 - KM 125	KM 201 - KM 901	-
Dispenser	DSM 12 DCM 60/DCM 120 DIM 30/40	DCM 230	N/A

Mått - Grenrör & patron	4HC-H Enkle
Enkel filter (B x D x H)	152 x 254 x 533mm
Dubbel filter (B x D x H)	330 x 381 x 660mm
Trippel filter (B x D x H)	330 x 381 x 660mm



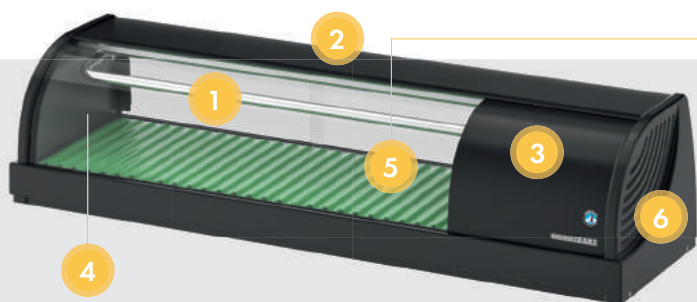
GOD MAT BASERAS PÅ FRÄSCHA INGREDIENSER

PRESENTERA FÄRSK FISK, KÖTT OCH ÖMTÅLIGA LIVSMEDEL PÅ ETT SNYGGT SÄTT

Vår kylvitrin serie kombinerar innovativa funktioner med en modern och elegant design. De är utformade för att visa upp och bevara även de mest ömtåliga fisksorter.

Serien är konstruerad för att bibehålla de naturligaste fuktighetsnivåerna och livsmedelssäkra temperaturerna, även under tidpunkter med högt serveringstryck då luckorna öppnas ofta.

Det jämnt fördelade luftflödet fungerar utan någon tillförd luftcirkulation. Det ger perfekta förhållanden och gör att de förvarade produkterna inte torkar ut och förlorar i vikt.



DET ENKLA ÄR DET SMARTA

Enkel men smart lösning för lätt och snabb temperaturkontroll: Brickan på insidan kan vändas uppåt eller nedåt för att uppnå perfekt temperatur inuti kylvitrinen för olika fisksorter.

Brickans upphöjda sidor gör att mer luft kan cirkulera, vilket omedelbart sänker förvaringstemperaturen.

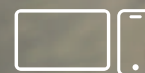
Uppåtvänd bricka: För ömtåligare fisksorter.

Nedåtvänd bricka: Fisksorter som kräver lägre förvaringstemperatur.

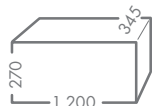
1. | Rörformad förångare absorberar värmen kontinuerligt
Kondensen fryser på vitrinens utsida, vilket gör att det alltid finns ett tilltalande, droppfritt frostsikt
2. | Praktisk halksäker översida: perfekt för serveringstallrikar
3. | 150 mm hög skjutlucka som går lätt att ta bort för daglig rengöring
4. | Rundat glas gör att livsmedlen exponeras optimalt. Glaset är försett med en säkerhetsfilm för att förhindra glassplitter.
5. | Lätta brickor av ABS med en vågformad yta, lätta att ta bort och göra rent
6. | **Kondensenheten** på alla våra modeller är placerad antingen på höger eller vänster sida, och luftflödet riktas bort från användaren

SPECIALITET

Besök webbplatsen för alla specifikationer:
www.hoshizaki-europe.com



HNC-120BE



Nettokapacitet: 42 liter
Medeltemperatur: 3 °C



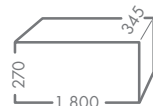
HNC-150BE



Nettokapacitet: 57 liter
Medeltemperatur: 3 °C

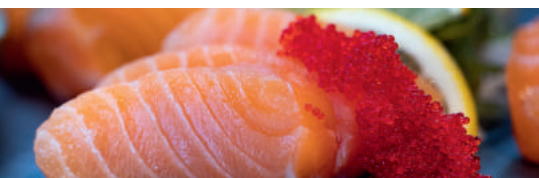


HNC-180BE



Nettokapacitet: 72 liter
Medeltemperatur: 3 °C

Kylvitriner finns även med 2 100 mm bredd



Alla modeller finns både i svart och rostfritt, och med kondensenheten antingen på vänster eller höger sida.

Gäller alla modeller: Strömförsörjning: 1/220 -240/50Hz - Energiförbrukning 0,15 (kW)

VARJE RISKORN KOKAS TILL PERFEKTION

TIGER Automatisk riskokare som lagar upp till 40 koppar ris med möjlighet till varmhållning upp till 12 timmar. Dessutom kan varmhållaren förvara riset upp till 6 timmar i serveringstemperatur utan att förbruka någon el och utan att den nykokta texturen förstörs.



JNO-B36W RISKOKARE



Tillagningsvolym: 3,6 l
* Inkl. handtag
Höjd, öppet lock: 72 cm



JFM-390P/570P VARMHÅLLARE



Volym: 3,9 / 5,7 l
* Inkl. handtag

Sushi montrar

- Självständig kylenhet
- Exponeringskyl i rostfritt och glas
- 16 modeller, med längd från 1200mm till 2100mm
- Kondensorns luftintag är på baksidan och går ut på sidorna.
- Solida matplåtar med räfflad botten som passar sushi.
- Stor kondensoryta förbättrar kylprestandan.
- Glaset är rundat i toppen detta gör att det är möjligt att placera en plåt överst i montern.
- Stort inre djup – 27 cm.



HNC-180BE-R-S – höger version

HNC-150BE-L-B - vänster version

SUSHI MONTRAR	HNC-120BE		HNC-150BE		HNC-180BE		HNC-210BE	
PRIS								
Kompressor vänster sida								
Svart	HNC-120BE-L-B	23.619	HNC-150BE-L-B	25.164	HNC-180BE-L-B	28.025	HNC-210BE-L-B	31.014
Silver	HNC-120BE-L-S	24.843	HNC-150BE-L-S	26.699	HNC-180BE-L-S	30.060	HNC-210BE-L-S	34.079
Kompressor höger sida								
Svart	HNC-120BE-R-B	23.619	HNC-150BE-R-B	25.164	HNC-180BE-R-B	28.025	HNC-210BE-R-B	31.014
Silver	HNC-120BE-R-S	24.843	HNC-150BE-R-S	26.699	HNC-180BE-R-S	30.060	HNC-210BE-R-S	34.079
TEKNISK DATA	HNC-120BE		HNC-150BE		HNC-180BE		HNC-210BE	
Nettokapacitet	42 ltr.		57 ltr.		72 ltr.		87 ltr.	
Temperatur (ca.)	5°C		5°C		5°C		5°C	
Mått (B x D x H)	1200 x 345 x 270 mm		1500 x 345 x 270 mm		1800 x 345 x 270 mm		2100 x 345 x 270 mm	
El-anslutning	1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz	
El-förbrukning	0.150 kW		0.150 kW		0.150 kW		0.150 kW	
Köldmedie	R134a – CO2e 114 kg		R134a – CO2e 157 kg		R134a – CO2e 200 kg		R134a – CO2e 229 kg	
Bruttovikt	44 kg		52 kg		60 kg		68 kg	
Nettovikt	32 kg		37 kg		42 kg		47 kg	

Riskokare

- Automatisk varmhållningsfunktion
- Kapacitet på 20 koppar ris (40 koppar kokt ris)
- 1,8 mm tjock innerbehållare med non-stick beläggning
- Ett inlägg inkluderas som förhindrar att riset bränns på botten
- Inkluderar ris skopa och mått kopp
- Utsida i rostfritt stål



JNO-B36W

RISKOKARE	JNO-B36W
NETTOPRIS – SEK	2.443 pr. st.
Min. beställning	24 st.
TEKNISK DATA	JNO-B36W
Kogekapacitet	3.6 ltr.
El-anslutning	230-240V
Tilslutningseffekt	1610W
Mått (BxDxH)	360 x 426 x 383 mm
Vikt	8.6 kg

Varmhållningskärl

- Unik lagringsdesign för effektiv varmhållning
- High performance isoleringsmaterial i form av Urethane skum i behållaren och cellplast i locket. Håller riset varmt och med den rätta nykokta kvaliteten upp till 6 timmar.
- Ångabsorbent. Överflödigt vattenånga samlas i en behållare i locket, detta undviker att riset blir klabbigt.



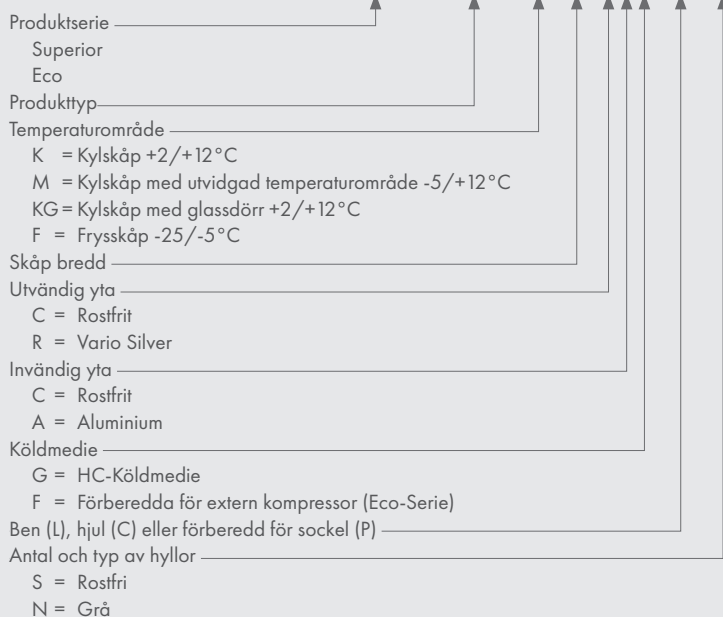
JFM

RISKOKARE	JFM-390P	JFM-570P
NETTOPRIS – SEK	1.227 pr. st.	1.331 pr. st.
Min. beställning	36 st.	30 st.
TEKNISK DATA	JFM-390P	JFM-570P
Lagringskapacitet	3.9 ltr.	5,7ltr.
Temperatur	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Mått (BxDxH)	43.0 x 36.0 x 25.0 cm	43.0 x 36.0 x 31.0 cm
Vikt	4,3 kg	4,8 kg

Modellbeteckning, exempel – Kyl och frys

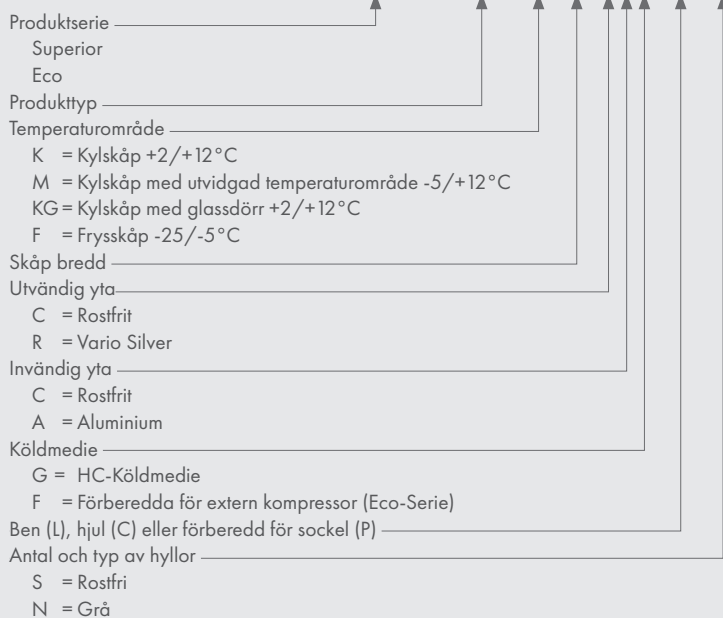
MODELLBETECKNING, EXEMPEL

SUPERIOR PLUS K 72 CCG L2 4S



MODELLBETECKNING, EXEMPEL

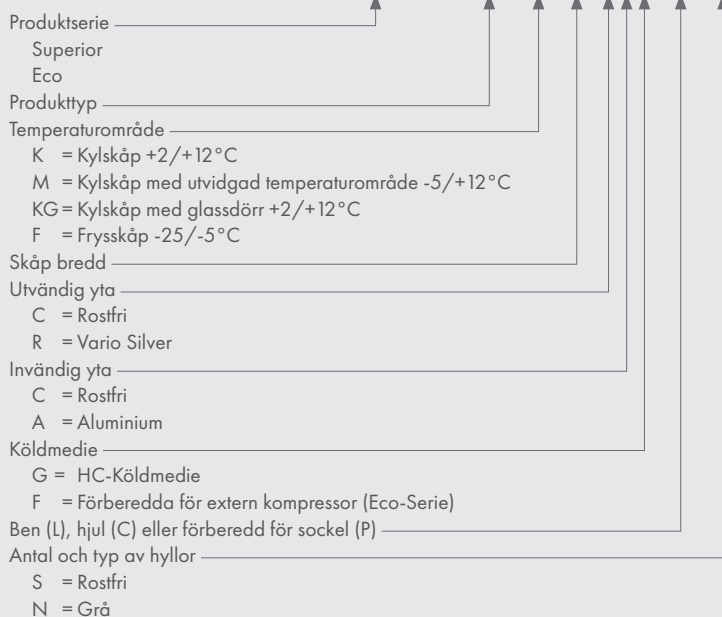
SUPERIOR TWIN K 84 CCG L2 4S



Modellbeteckning, exempel – Kyl och frys

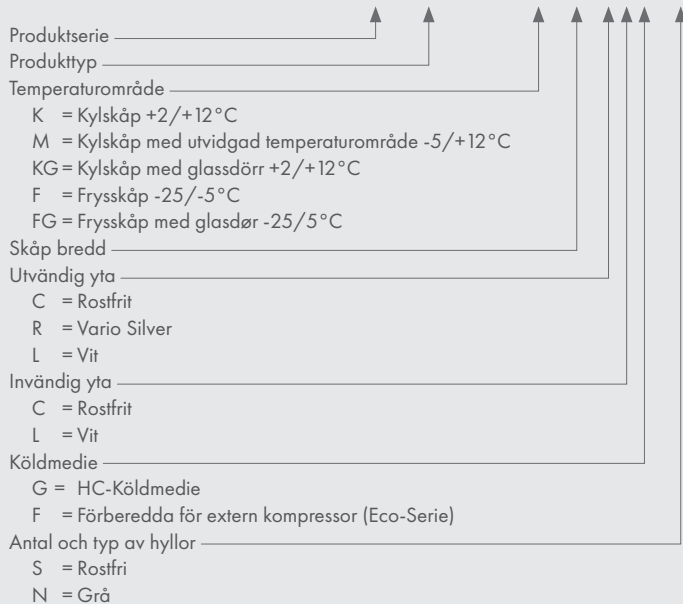
MODELLBETECKNING, EXEMPEL

SUPERIOR EURO K 62 CCG L2 4S



MODELLBETECKNING, EXEMPEL

ECO MIDI K 82 CCG 4S



Modellbeteckning, exempel – Kyl och frys

MODELLBETECKNING, EXEMPEL

STANDARD PLUS K 69 SSG L2 3S

Produktserie _____ ↑
 Produkttyp _____ ↑
 Temperaturområde _____ ↑
 K = Kylskåp +2/+12°C
 M = Kylskåp med utvidgad temperaturområde -5/+12°C
 F = Frysskåp -22/-10°C
 Produkttyp _____ ↑
 Utvändig yta _____ ↑
 S = Rostfri EN 1.4301/AISI 304
 F = Rostfri EN 1.4016 / AISI 430
 Invändig yta _____ ↑
 S = Rostfri EN 1.4301/AISI 304
 F = Rostfri EN 1.4016 / AISI 430
 Köldmedie _____ ↑
 G = HC-Köldmedie
 F = Förberedda för extern kompressor
 Ben (L), hjul (C) eller förberedd för sockel (P) _____ ↑
 Antal och typ av hyllor _____ ↑
 S = Rostfri
 N = Grå

MODELLBETECKNING, EXEMPEL

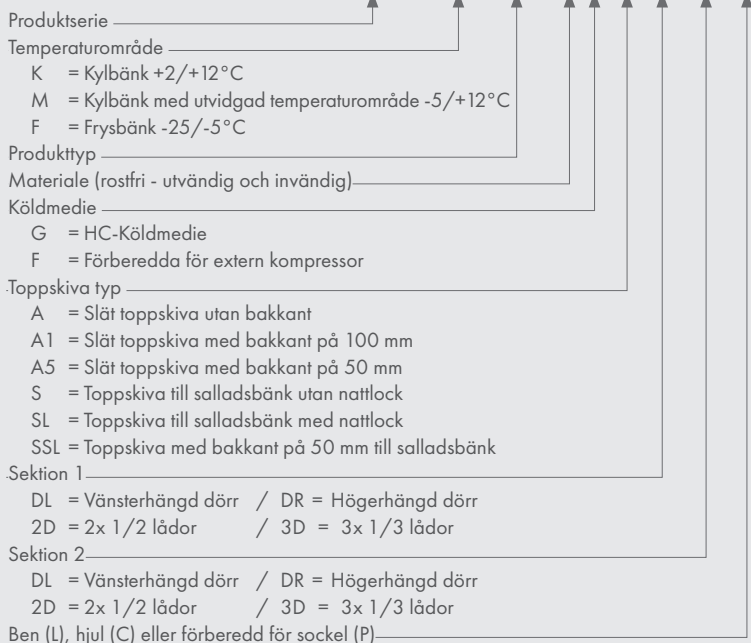
COMPACT K 420 RG L1 5W

Produktserie _____ ↑
 Temperaturområde _____ ↑
 K = Kylskåp +2/+12°C
 KG = Kylskåp med glassdörr +2/+12°C
 F = Frysskåp -25/-5°C
 Produkttyp _____ ↑
 Materiale _____ ↑
 R = Rostfri (utvändig)
 L = Vit (utvändig)
 Köldmedie (G = Gas) _____ ↑
 Ben (L), hjul (C) eller förberedd för sockel (P) _____ ↑
 Antal og typer af hylder _____ ↑
 W = Vit

Modellbeteckning, exempel – Kyl och frys

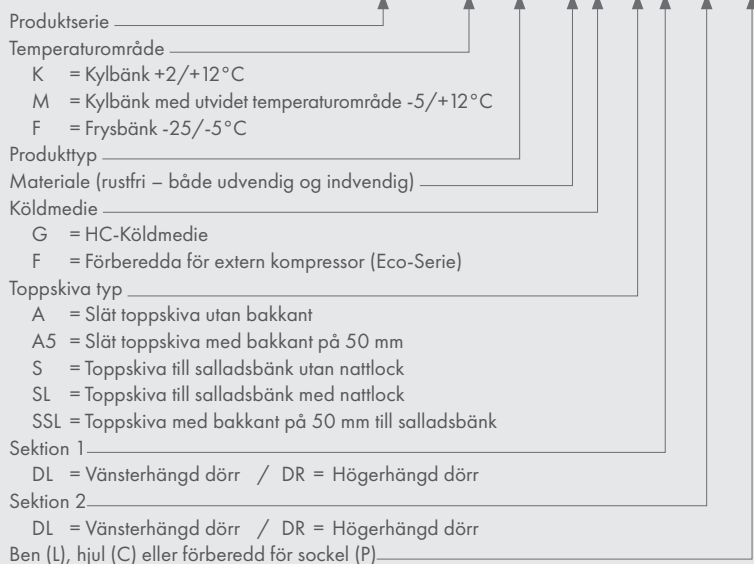
MODELLBETECKNING, EXEMPEL

GASTRO K 1407 CSG A DL DR L2



MODELLBETECKNING, EXEMPEL

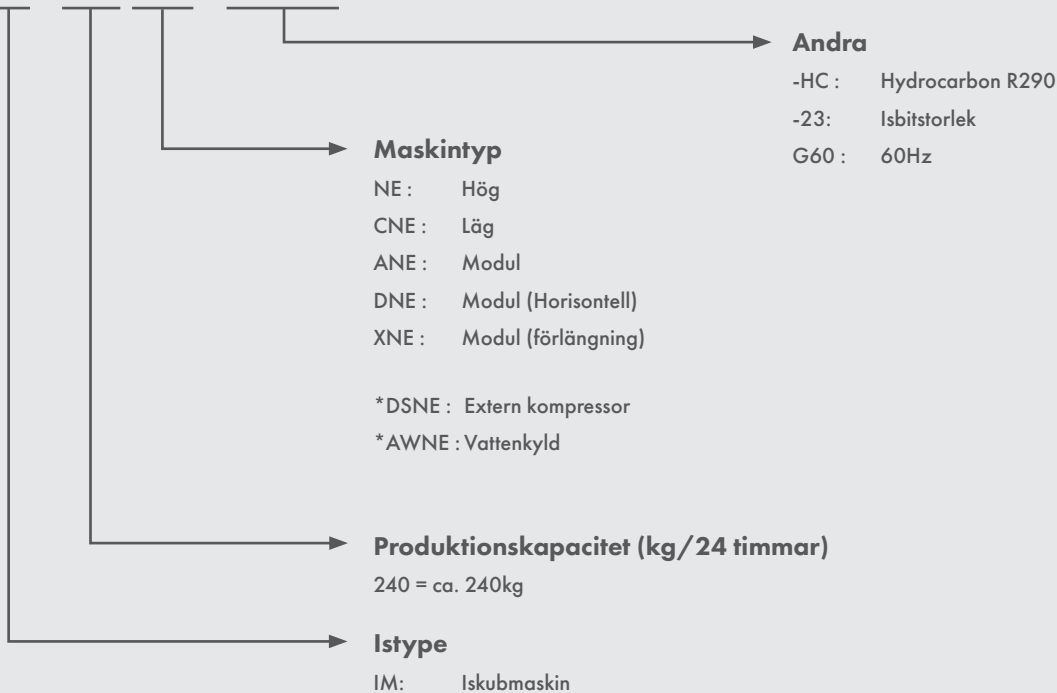
GASTRO K 1808 CSG A DL DR L2



Modellbeteckning, exempel – Ismaskiner

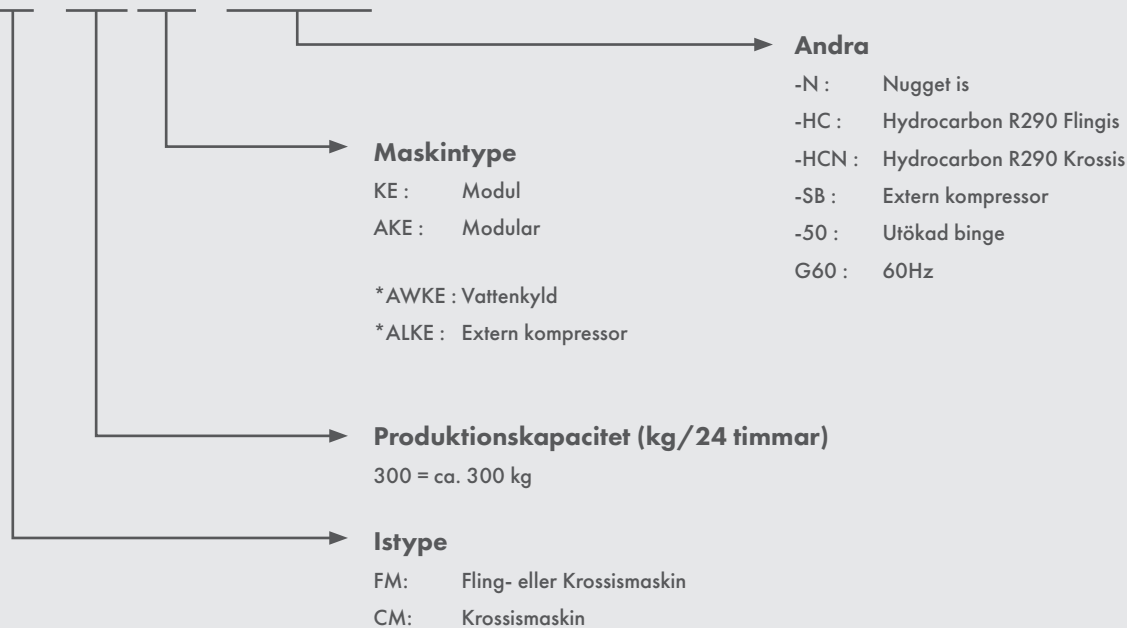
Model koder - IM serien

IM - 240 ANE - HC - 23



Modelkoder - FM Serien

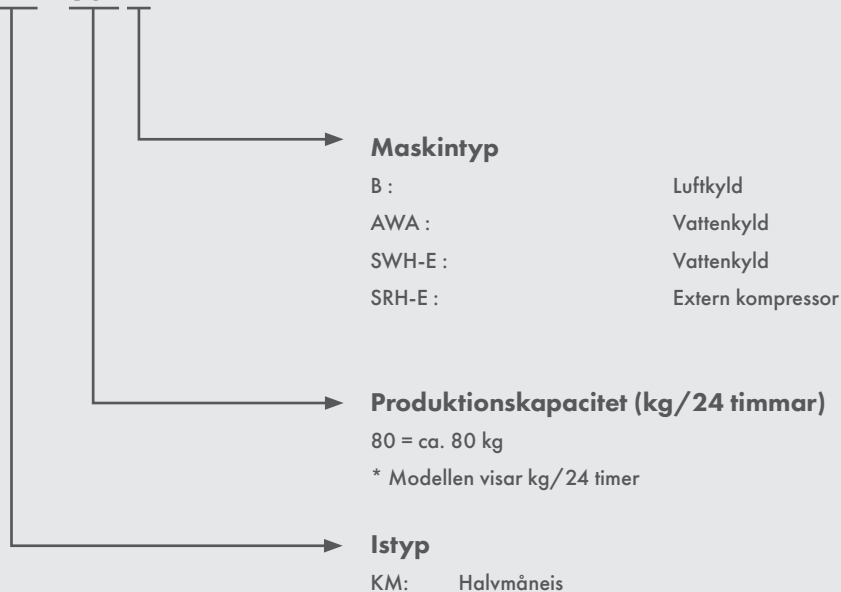
FM - 300 AKE - HCN - SB



Modellbeteckning, exempel – Ismaskiner och Sushi montrar

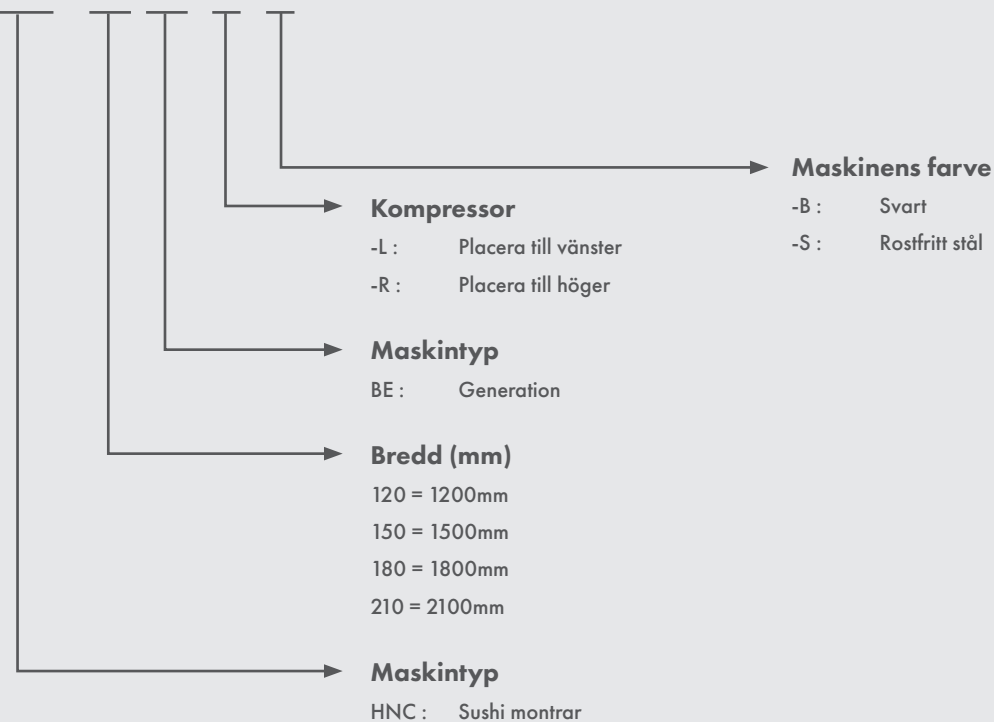
Modelkoder - KM Serien

KM - 80 B



Modelkoder - HNC Sushi montrar

HNC - 210 BE - L - B





Leveransbestämmelser - Kyl, frys och ismaskiner för leveranser från Hoshizaki Sverige.

Leveranser

Leveranser sker enligt DDP (INCOTERMS 2010) · Varorna leveras till Er adress med bil. · Frakt debiteras enligt nedanstående prislista.
Vid leverans av 2 eller flera enheter till samma adress lämnas 15 % rabatt på fraktpriset.

FRAKTPRISLISTA SEK / ZONKARTA

Produkt-Typ	Zone 1	Zone 2	Zone 3	Zone 4	Zone 5	Zone 6	Zone 7	Zone 8	Zone 9	Zone 10	Zone 11	Zone 12
Compact 210/310/410	751	673	674	629	554	684	697	639	795	727	937	1.116
Bänkar och dubbeldörr	1.259	1.125	1.127	1.052	928	1.144	1.168	1.067	1.330	1.217	1.570	1.867
Ismaskiner	926	828	830	774	682	842	858	785	979	896	1.155	1.373
Övriga	840	750	751	703	618	763	778	712	887	812	1.046	1.245

Zone	Postnummer
Zone 1	10-19
Zone 2	20-29
Zone 3	40-47
Zone 4	35-39, 57, 62
Zone 5	30-34, 50-52, 55-56
Zone 6	58-59, 60-61, 63-64, 72-73
Zone 7	65-68
Zone 8	53-54, 69-71
Zone 9	74-76, 80-81
Zone 10	77-79
Zone 11	82-89
Zone 12	90-98

Retur

Retur av produkter till Hoshizaki Sverige för tillgodoräknande kan inte göras utan följande överenskommelse. Vid retur/utbyte av kuranta och oskadade varor i originalförpackning läggs en avgift på 25% av produktens pris. Alla andra produkter, inklusive kunds specialkonfigurerade produkter kan ej returneras.

01.01.2021,SE001

Hoshizaki Sverige

Box 5157 | 20071 Malmö | Sverige
Tel. +46 108 84 87 47 | orderSE@hoshizaki.dk

Vi hänvisar till BFS's Allmänna Bestämmelser för Leveranser av Storköksutrustning:
<http://www.bfs.se/dokument/>

I enlighet med GDPR-bestämmelserna har Hoshizaki en sekretesspolicy som finns på <https://hoshizaki-europe.com/privacy-policy>.



Utvidgad garanti med upp till 5 år

För nyckelfärdiga Gram produkter, samt att ägaren av produkten kontakter Hoshizaki Sverige kundcenter för en registrering av produkten innan den utvidgade garantiperioden gått ut, gäller följande utvidgad garantiordning:

GARANTI			
Produkt-Typ	Grundgaranti	Utvidgad garanti	Total garanti
Gram Plus, Twin, Euro, Midi, Gastro	2 år	3 år	5 år
Gram Process, Baker, Compact, CF	2 år	1 år	3 år
Snowflake	1 år	1 år	2 år
Hoshizaki ICE	2 år	-	2 år
Öldispenser	2 år	-	2 år
Marine	1 års reklamationsrätt		
C-kyllda modeller	1 års fullgaranti, 2 års materialgaranti		
Alla övriga produkter	1 års reklamationsrätt		



HOSHIZAKI



BYGGT PÅ EN STARK GRUND

Hoshizaki har uppnått ett internationellt rykte för banbrytande innovation inom lösningar för gastronomi och kommersiella kök. Och genom vår sammanslagning med kylspecialisten Gram Commercial, har vi förenat starka japanska ingenjörfärdigheter med den intelligenta danska designen. Vårt samarbete har skapat världens mest innovativa och ansvarsfulla tillverkare av 'kalla' lösningar.

Tillsammans fortsätter vi att utforska möjlighetens gränser.

Hoshizaki Sverige

Box 5157
20071 Malmö
Sverige
T: +46 108 84 87 47
orderSE@hoshizaki.dk

www.hoshizaki.dk



Vi har strävat efter att all information i denna publikation är korrekt vid publicering. Hoshizaki Danmark påtager sig inget ansvar eller skadeståndsansvar för typografiska fel eller utelämnanden samt felaktigheter av denna publikation och förbehåller sig rätten till ändringar utan föregående meddelande.

Ref: SE-2021-04-301