

CATALOGUE FOODSERVICE

# RÉFRIGÉRATION. GLACE. SAVOIR-FAIRE.

*La puissance de l'ingénierie de précision  
et l'intelligence d'un design inspiré*



DES CONCEPTIONS DE CUISINE AMÉLIORÉES ET  
FACILITÉS GRÂCE AUX FICHIERS BIM SUR SPECIFI



**HOSHIZAKI** |

**GRAM**

LEADING NATURALLY





**HOSHIZAKI** |

**GRAM**



48

BÄCKEREI WÖBSE, DAUELEN



64

TIGER, PARIS



66

MIXOLOGY GROUP, BRIGHTON



68

THE EDINBURGH ICE CO.

## À PROPOS

- 6 HISTOIRE
- 8 ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE
- 10 ACCOMPAGNEMENT

## ARMOIRES DE CONSERVATION

- 12 RÉFRIGÉRATION
- 14 GRAM SUPERIOR & ECO
- 16 GRAM SUPERIOR
- 18 GRAM ECO
- 20 GRAM STANDARD PLUS
- 22 SNOWFLAKE GII
- 24 GRAM COMPACT
- 28 GRAM SÉRIE 1500 À CHARIOT

## COMPTOIRS DE CONSERVATION

- 30 GRAM GASTRO 07 & 08
- 32 GRAM GASTRO 07
- 34 GRAM GASTRO 08
- 36 SNOWFLAKE GII

## REFROIDISSEMENT RAPIDE

- 38 REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE KPS
- 42 REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE SNOWFLAKE
- 44 REFROIDISSEMENT RAPIDE GRAM

## BOULANGERIES/PÂTISSERIES

- 46 RÉFRIGÉRATION BAKER
- 48 **TÉMOIGNAGE** BÄCKEREI WÖBSE
- 50 GRAM BAKER
- 52 ARMOIRES DE CONSERVATION BAKER
- 54 ARMOIRES MULTIFONCTIONS BAKER

## MARINE

- 56 RÉFRIGÉRATION MARINE
- 58 GRAM MARINE
- 60 GRAM MARINE COMPTOIRS & ARMOIRES

## MACHINES À GLAÇONS

- 62 GLACE
- 64 **TÉMOIGNAGE** TIGER
- 66 **TÉMOIGNAGE** THE MIXOLOGY GROUP
- 68 **TÉMOIGNAGE** THE EDINBURGH ICE CO.
- 70 À PROPOS DU GLAÇON CUBE
- 72 MACHINES À GLAÇONS CUBE
- 74 MACHINES À GLACE GRAINS ET SUPER GRAINS
- 78 À PROPOS DU GLAÇON DEMI-LUNE EDGE
- 80 MACHINES À GLAÇONS DEMI-LUNE EDGE
- 82 MACHINES À GLAÇONS SPÉCIAUX

## DISTRIBUTEURS

- 84 DISTRIBUTEURS DE GLACE ET/OU D'EAU

## SAVOIR-FAIRE

- 86 SAVOIR-FAIRE
- 88 VITRINES À SUSHIS, CUISEUR À RIZ ET MAINTIENS AU CHAUD

# LEADING NATURALLY

Avec l'établissement de bureaux, de centres de services et de sites de production dans presque toute l'Europe, Hoshizaki franchi une étape importante vers l'approvisionnement de l'industrie de la restauration à un niveau européen en fournissant des produits adaptés et conformes aux exigences des marchés.

Inspirés par la fiabilité, la durabilité et les économies d'énergie lors du processus de conception, les ingénieurs Hoshizaki ont été la pierre angulaire qui a perpétué notre réputation à travers toutes les frontières grâce à la grande qualité et le soin apportés à nos produits.

Notre fusion avec Gram, le spécialiste en réfrigération nous a permis d'allier l'ingéniosité et la technique japonaise à l'intelligence et la performance du design danois. Cette alliance a permis de développer des solutions encore plus innovantes et éco-responsables. Nous avançons désormais ensemble pour aller encore plus loin dans la recherche de l'excellence.

**Siège social mondial :**  
Aichi, JAPON  
**Siège européen :**  
Amsterdam,  
PAYS-BAS



**Ventes  
mondiales**

**2,1M. €**



**Filiales  
dans le monde**

**52**

**Usines  
dans le monde**

**23**

## CHRONOLOGIE - DÉVELOPPEMENT NATIONAL

1947

Fondé  
au Japon



1957

Développement du  
premier distributeur  
automatique de jus  
de fruits



1970

Développement  
du premier distributeur de  
bière



1972

Développement  
du premier réfrigérateur  
commercial



1977

Développement  
du distributeur  
automatique de  
glace granitée



1965

Développement de la  
première machine à  
glaçons automatique



1971

Développement du  
premier distributeur  
de hamburgers



1973

Développement du  
premier lave-vaisselle

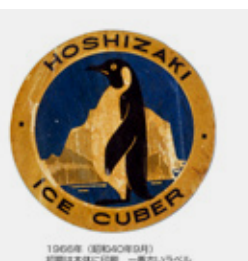


LA SOCIÉTÉ HOSHIZAKI ELECTRIC COMPANY A ÉTÉ FONDÉE EN 1947 À NAGOYA AU JAPON PAR MONSIEUR SHIHIGETOSHI SAKAMOTO GRÂCE À UN REMARQUABLE SENS VISIONNAIRE.

Mr. Shigetoshi Sakamoto



1957



1959年 (昭和34年) 初期は本株に印刷 一巻215円

Très rapidement, Monsieur Sakamoto a reconnu la nécessité d'investir dans la recherche et le développement et de s'entourer d'équipes d'ingénieurs qui partagent la même vision moderne et progressiste, son fils, Seishi Sakamoto, rejoint la société en 1959 débutant ainsi une belle histoire familiale. Leur collaboration donne lieu à la création de la première machine à glaçons automatique au Japon, en 1965.



Hans Gram, Maskinfabrik.



Années 1950

## RÉUNIR L'EXPERTISE JAPONAISE ET DANOISE EN MATIÈRE D'INGÉNIERIE

Hoshizaki et Gram sont unis par une volonté infatigable de repousser les frontières de l'ingénierie - en privilégiant toujours le confort d'utilisation des machines et en ne faisant aucun compromis sur qualité des produits frais.

## CHRONOLOGIE - EXPANSION INTERNATIONALE

1981

Hoshizaki Amérique  
ÉTATS-UNIS

1994

Hoshizaki Europe Ltd  
ROYAUME-UNI

2008

Introduction à la bourse de Tokyo et Nagoya

2013

Acquisition de Western Refrig. Ltd  
Inde

2013

Acquisition d'Aços Macom  
Brésil

1992

Hoshizaki Europe BV  
Pays-Bas

2006

Acquisition de Lancer Corp.  
ÉTATS-UNIS

2008

Acquisition de Gram Commercial  
Danemark

2013

Acquisition de Jackson  
ÉTATS-UNIS

L'AVENIR

Poursuite de l'aventure  
Dans le monde entier



**ÉCOLOGIQUE. SÛR.  
INTELLIGENT.**

## UN ÉQUIPEMENT ÉCOLOGIQUE, POUR UNE INDUSTRIE HÔTELIÈRE PLUS DURABLE

Éternels précurseurs, nous avons très tôt compris l'impact de la réfrigération durable et des machines à glaçons sur la nature, les ressources et les budgets.

En ayant incorporé le développement durable à nos valeurs fondamentales depuis des décennies, nous sommes devenus l'un des rares fabricants premium à proposer une gamme complète d'équipements de réfrigération et de machines à glaçons éconergétiques.

L'épuisement progressif des ressources naturelles a généré une augmentation des coûts d'énergie et d'eau ainsi que de nouvelles réglementations inhérentes, visant à en réduire la consommation. L'industrie alimentaire est aujourd'hui confrontée à des défis fondamentalement différents de ceux d'il y a 50, 30 ou même 20 ans.

**RÉFRIGÉRATION**

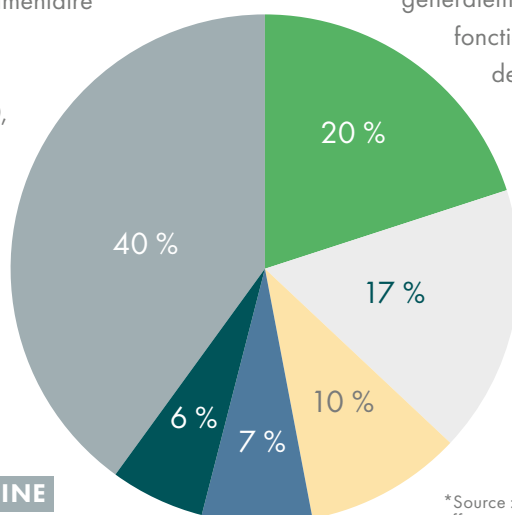
**LAVAGE DE VAISSELLE**

**ÉCLAIRAGE**

**AÉRATION**

**AUTRES**

**ÉQUIPEMENTS DE CUISINE**



La plus grande partie de la consommation d'électricité de la cuisine est allouée à la cuisson, au stockage réfrigéré et à la vaisselle. De plus, l'éclairage et la ventilation consomment également beaucoup d'énergie.

Les produits frais nécessitent une réfrigération qui est généralement très consommatrice en raison des temps de fonctionnement ininterrompus, des ouvertures fréquentes des portes et des températures ambiantes souvent élevées. En moyenne, la réfrigération représente une consommation d'environ **20 % de l'énergie totale d'une cuisine professionnelle.**

En prenant ces statistiques en compte et sachant que nous avons un impact global, nous sommes convaincus que nos efforts pour amener à un futur plus propre aura un impact positif sur la consommation générale dans les cuisines professionnelles du monde entier.

\*Source : ProKlima - Der energy-Fonds. Publication : Votre énergie - Appliquez-la efficacement (Ihre Energie - Effizient eingesetzt). Informations pour la Gastronomie



## VUE D'ENSEMBLE

NOUS AVONS FAIT LE CHOIX D'INTÉGRER NOS **PRODUITS ÉCOÉNERGÉTIQUES** DANS UNE APPROCHE HOLISTIQUE VISANT À CRÉER UN AVENIR MEILLEUR ET PLUS VERT.



### R&D ET PRODUCTION

La recherche et le développement placent la barre toujours plus haut pour établir de nouvelles normes en matière d'efficacité et d'économie d'énergie. Les études sur le terrain indiquent des taux d'économie d'énergie substantiels de plus de 50 % sur les futures séries de compteurs Gram. Les achats stratégiques apportent également une contribution positive, environ deux tiers des livraisons à notre centrale danoise proviennent de sous-traitants certifiés ISO 14001.



### UTILISATION - CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'EAU

Entre 2017 et 2019, nous avons encore amélioré de 16 % l'efficacité énergétique de tous les produits labellisés Gram. Ce résultat doit être considéré en prenant en compte des niveaux de performance déjà élevés en la matière. À l'instar de la réfrigération Gram, les machines à glaçons hydrocarbures Hoshizaki présentent une consommation d'énergie et d'eau nettement inférieure et un potentiel d'économie allant jusqu'à 40% par rapport à leurs équivalents concurrents.<sup>1</sup>



### TRANSPORT

Hoshizaki Europe est en train de construire un nouveau réseau de distribution en Europe. Nous visons à réduire les émissions de CO<sub>2</sub> grâce à l'optimisation de la logistique afin d'augmenter et de mieux coordonner les expéditions directes. Ensuite, nous souhaitons travailler avec des transitaires en mesure de fournir des véhicules électriques ou à faible émission.



### ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

La plupart des composants de nos machines (95 %) sont faits de matériaux recyclables. Ainsi, le processus d'élimination est réinjecté dans un nouveau cycle de production. À travers nos efforts dédiés à la réduction structurelle des déchets, nous avons obtenu une diminution substantielle de 25 % de l'élimination par unité produite entre 2017 et 2019.<sup>2</sup> (site de production à Vojens, Danemark)

<sup>1</sup> Etude de marché 2018 - sites web des fabricants  
<sup>2</sup> Rapport d'examen interne ISO 14001

# PENSER GLOBAL, AGIR LOCAL

## NOUS SOMMES LÀ OÙ VOUS EN AVEZ BESOIN

Nos équipes locales et leur connaissance approfondie des exigences sur le terrain ont toujours été la clé pour garder une avance sur les exigences réglementaires, les certifications et les spécificités propres à chaque pays - toujours prêtes à répondre à chaque marché et à chaque segment de l'industrie de la restauration avec un produit de qualité adapté et durable.



## UNE APPROCHE ADAPTÉE POUR UNE DURABILITÉ ET DES PERFORMANCES ACCRUES - C'EST SI SIMPLE !

Les machines à glaçons et appareils de réfrigération Hoshizaki sont considérés comme parmi les plus durables, fiables et écoénergétiques existants pour la restauration professionnelle.

Nous encourageons nos clients à faire appel à nos services pour installer, entretenir ou réparer idéalement leurs appareils afin d'optimiser leur durée de vie.

**DES ÉQUIPES SUPPORT  
RÉACTIVES ET  
RÉGIONALES**



**DES ÉQUIPES SUPPORT  
ET TECHNIQUES  
MULTILINGUES**



**DES FORMATIONS  
TECHNIQUES POUR UNE  
UTILISATION OPTIMALE**



**UNE CONNAISSANCE  
APPROFONDIE DES  
EXIGENCES LOCALES**



## UN ACCOMPAGNEMENT À TOUS LES NIVEAUX

POUR CHAQUE DEMANDE, CONSULTATION OU ACHAT, HOSHIZAKI SOUHAITE ÉTABLIR UNE RELATION À LONG TERME COMPRENANT UNE SÉRIE D'ÉTAPES QUI PERMETTRA D'ABOUTIR À UN SUPPORT GLOBAL POUR TOUS LES TYPES DE CLIENTS, DIRECTS OU INDIRECTS.



### JE VIENS D'ACHETER UN PRODUIT. QUI SERA MON INTERLOCUTEUR ?

Dès le premier jour, chaque client est pris en charge par un interlocuteur dédié, soit directement par Hoshizaki, soit par l'un de nos partenaires. Nous privilégions une communication et un contact directs avec tous nos utilisateurs et partenaires pour un traitement plus rapide.



### COMMENT PUIS-JE AUGMENTER L'ESPÉRANCE DE VIE DE MA MACHINE ?

Après votre achat, nous vous aidons à entretenir et à nettoyer correctement votre machine en vous partageant nos connaissances. Une machine bien entretenue sera plus efficace, plus longtemps.



### MA MACHINE A ATTEINT SES LIMITES, QUE DOIS-JE FAIRE MAINTENANT ?

Même la machine la plus robuste finit par atteindre ses limites. Ce jour-là, vous n'aurez pas à vous soucier du recyclage et du processus remplacement.

### DES SUPPORTS TECHNIQUES COMPLETS, À JOUR ET **GRATUIT**



### UN **RÉSEAU MONDIAL** DE SUPPORT, DE PARTENAIRES ET DE TECHNICIENS FRIGORISTES



### DES CONDITIONS DE GARANTIE ET DE TRAITEMENT DES RÉCLAMATIONS **FAVORABLES**



J'AI LA CONVICTION QUE LES GRANDS CHEFS DOIVENT FAIRE PLUS QUE SERVIR DES BONS PLATS. LES CHEFS DEVRAIENT ÊTRE AU SERVICE DU MONDE ET UTILISER LEUR INFLUENCE POUR SENSIBILISER À LA DURABILITÉ ET À LA RESPONSABILITÉ SOCIALE.

*Rasmus Munk*

Copropriétaire et chef cuisinier  
Restaurant Alchemist, Copenhague

## RÉFRIGÉRATION HAUT DE GAMME POUR BESOINS INDIVIDUELS

Être fournisseurs pour l'industrie de la restauration depuis des dizaines d'années nous a permis de développer des relations durables avec nos clients. Ce qui est le plus important est de les accompagner dans leur développement sur le long terme, ainsi que de soutenir les nouvelles générations de cuisiniers, travailleurs acharnés et ambitieux.

Nos clients veulent une réfrigération garantissant la sécurité alimentaire, économe en énergie, durable et facile à utiliser. Ce sont ces challenges qui nous poussent à nous dépasser.

**Une température adaptée et homogène dans votre réfrigérateur est essentielle. Il s'agit là d'une condition préalable à la manipulation des denrées alimentaires conformément aux directives HACCP. Dans ce cas de figure, un système de distribution d'air efficace est déterminant. Il va aider à réduire le gaspillage alimentaire et prolongera la durée de conservation des produits.**

*« Votre succès est notre énergie »*



**SÛRE, FONCTIONNELLE  
ET TRÈS PERFORMANTE**



Catégorie : armoires de réfrigération



## GUIDE RAPIDE

- ✓ Idéal pour les cuisines professionnelles (ouvertes comme fermées)
- ✓ Optimal pour des températures ambiantes jusqu'à +40°C
- ✓ Usage intensif : Classe climatique 5
- ✓ Haute performance : températures stables malgré des ouvertures de porte fréquentes
- ✓ Formats Gastronomique et standard

### MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



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

**C1** : roulettes 110 mm - **C2** : roulettes 125 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

### PLAGES DE TEMPÉRATURE

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

Réfrigérateur    Froid intensif    Congélateur

## CARACTERISTIQUES CLÉS :

### NORMES D'HYGIÈNE ET D'ERGONOMIE MAXIMALES

1. | Commandes dissimulées derrière le panneau supérieur, protection contre les éclaboussures
2. | Faible émission sonore et thermique : niveau sonore maximal à env. 45 dB(A)
3. | Les longs profilés en aluminium confèrent plus de solidité et de durabilité à la structure
4. | Montants qui passent au lave-vaisselle
5. | Joint de porte amovible pour un nettoyage facile
6. | Porte à fermeture automatique avec poignée sur toute la hauteur permettant un accès facile pour le nettoyage
7. | Base intérieure avec coins arrondis pour retenir les liquides
8. | Pédale d'ouverture de porte brevetée. Peut être placée à gauche ou à droite



### DOMAINES D'APPLICATION



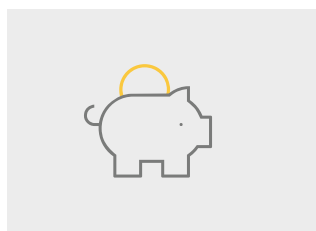
Restauration Santé\* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine Boulangerie \* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

#### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



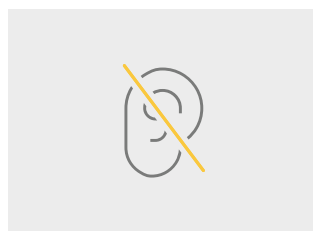
Le système de circulation d'air permet de maintenir des températures de stockage parfaites. Retrouve rapidement la température adaptée après chaque ouverture de porte. Classe climatique 5 : sécurité alimentaire optimale.

#### FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



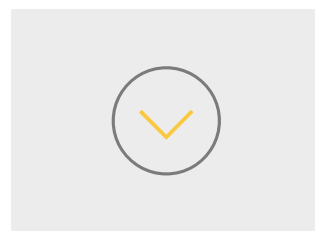
Les coûts d'exploitation de l'équipement sont une des clés de toute cuisine professionnelle. Le réfrigérateur GRAM SUPERIOR PLUS 72 dispose des coûts d'exploitation les plus bas de sa catégorie en Europe (topten eu).

#### TRÈS DISCRET



La gamme SUPERIOR contribue à un environnement de travail plus sain avec un faible niveau sonore d'environ 45 dB(A), lorsque le compresseur est en fonctionnement.

#### NORMES D'HYGIÈNE MAXIMALES



Grâce à ses coins arrondis et ses surfaces lisses, les nettoyages fréquents deviennent une tâche simple et rapide. D'autres caractéristiques plus spécifiques sont détaillées ci-dessus.

## GAMME DE PRODUITS

# POUR VOS PLUS HAUTES EXIGENCES



## À PROPOS DE LA SUPERIOR

GRAM SUPERIOR est une série d'armoires de haute performance, répondant aux attentes sophistiquées de nos clients, qui travaillent aussi bien dans des cuisines décontractées que raffinées. L'armoire assure des températures stables et uniformes et maintient la consommation d'énergie à un niveau extrêmement bas.

Les armoires SUPERIOR se caractérisent par un panneau supérieur en verre transparent résistant aux chocs et aux éclaboussures.

SUPERIOR K 72 G - lauréate de 6 prix de durabilité et d'excellence produit, dont le prix ProCold du « Produit le plus économe en énergie en Europe » et le prix Green Good Design.

## FINITIONS & COMBINAISONS

### EXTÉRIEUR

Inox **C**

Vario silver **R**

Finition blanc **L**



### INTÉRIEUR

Inox **C**

Inox **C\***  
Aluminium **A**

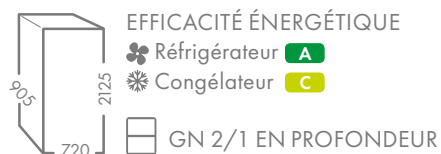
Inox **C\***  
Aluminium **A**

\*Combinaison disponible pour réfrigérateurs avec plage de température -5/+12°C

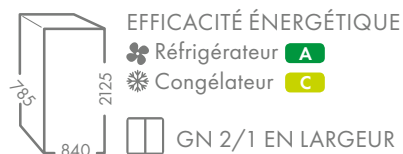




**SUPERIOR PLUS 72**



**SUPERIOR TWIN 84**



**SUPERIOR EURO 62**



**PASSONS AU COMPARATIF !  
 MONTEZ EN GAMME - ET RÉDUISEZ VOS COÛTS  
 D'EXPLOITATION !**

Economies jusqu'à  
**79%**

|                                  | EXEMPLE        | SUPERIOR PLUS K 72 G |
|----------------------------------|----------------|----------------------|
| ⚡ Consommation énergétique       | 1348 kWh/an    | 285 kWh/an           |
| ▷ Efficacité énergétique         | G              | A                    |
| <i>Coûts totaux après 8 ans*</i> | <b>2 157 €</b> | <b>456 €</b>         |

Avec ce modèle classé A, vous économisez 79% sur les coûts énergétiques par rapport à un modèle classé G.

\*0,20 €/kWh

## GAMME DE PRODUITS


# RÉPONDRE À TOUS LES BESOINS


## À PROPOS DE LA GAMME ECO DE MULTIPLES OPTIONS


La série ECO a gagné en popularité auprès de nos clients dans tous les domaines de l'hôtellerie et de l'industrie de la restauration. L'une des raisons est la grande variété de modèles pour différents domaines d'utilisation et objectifs. La série répond aux besoins les plus divers, notamment en termes de capacité de stockage et de fonctionnalités avancées. Dans le même temps, elle ne fait aucun compromis sur l'efficacité énergétique et les coûts d'exploitation.

Il existe différentes configurations en fonction de vos besoins :

- Portes simples, doubles ou deux sections
- Porte pleine ou vitrée
- Une ou deux plages de température
- Compresseur installé en haut ou en bas
- Options d'équipement pour la boulangerie ou la marine

 ECO PLUS 70, armoires à deux sections.  
Pratique pour la restauration rapide.

 ECO TWIN 82, armoire bi-température  
Combinaison de 2 plages de température.

 ARMOIRES À PORTES VITRÉES, toutes les séries  
Congélateurs avec porte vitrée, modèles MIDI.



Version MIDI alternative  
avec **panneau  
d'affichage éclairé**

## FINITIONS & COMBINAISONS

### EXTÉRIEUR PORTE PLEINE ET VITRÉE

Inox

**C**

Vario silver

**R**

Finition blanc

**L**

### INTÉRIEUR PORTE PLEINE

Inox

**C**

Inox **C**\* (pas pour modèles MIDI)

Aluminium

**A**

Inox

**C**\*

(pas pour modèles MIDI)

Aluminium

**A**

### INTÉRIEUR PORTE VITRÉE

Inox

**C**

Aluminium **A** (pas pour modèles MIDI vitrés)

Aluminium

**A**

(pas pour modèles MIDI vitrés)

Finition blanc

**L**

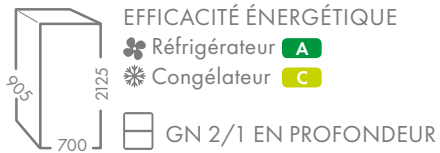
(uniquement pour modèles MIDI vitrés)

\*Combinaison disponible pour les réfrigérateurs avec plage de température -5/+12°C



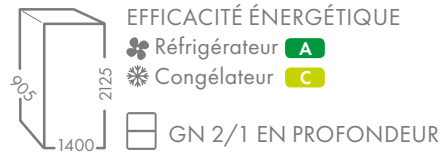
Compresseur –  
en partie haute

### ECO PLUS 70



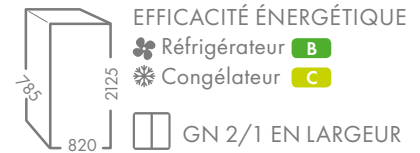
Compresseur –  
en partie haute

### ECO PLUS 140



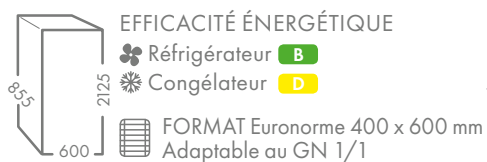
Compresseur –  
en partie haute

### ECO TWIN 82



Compresseur –  
en partie haute

### ECO EURO 60



Compresseur –  
en partie basse

### ECO MIDI 60

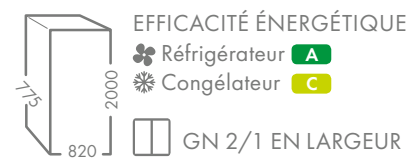


L'armoire ECO MIDI  
M 60 peut être utilisée  
en armoire à poissons  
avec les bacs adaptés



Compresseur –  
en partie basse

### ECO MIDI 82



# LE BON RÉFRIGÉRATEUR POUR LA BONNE APPLICATION

## DES VERTUS RECONNUES ET UNE EXTENSION HACCP

La sécurité alimentaire est primordiale pour nos clients. GRAM STANDARD PLUS en tient compte et propose ainsi deux types d'Inox pour répondre à vos besoins. Parmi les autres atouts de cette gamme figure la multiplicité des fonctionnalités HACCP, qui facilitent vos propres procédures de contrôle. Trouvez le réfrigérateur parfaitement adapté à vos besoins : La série comprend six modèles - trois plages de température combinées avec le choix de deux finitions différentes en Inox brossé.

## HYGIÈNE ET ERGONOMIE

1. | Surveillance et autocontrôle faciles\*
2. | Faible niveau sonore, seulement 44,4 et 44,5 dB(A) pour le réfrigérateur et le congélateur. Les temps de fonctionnement courts du compresseur assurent une faible émission thermique
3. | Stabilité de température avec notre système de circulation d'air optimisé
4. | Joint de porte amovible pour un nettoyage facile
5. | Porte à fermeture automatique avec poignée intégrée sur toute la hauteur. Prise en main et accès aisés pour un nettoyage pratique
6. | Choix de 2 finitions en Inox brossé Modèles SSG et FFG
7. | Modèles SSG avec 3 grilles en Inox FFG avec 3 grilles rilsanisées grises
8. | Priorité à l'hygiène avec une base intérieure avec coins arrondis pour retenir les liquides
9. | Pédale d'ouverture de porte débrayable (en option)



\* Fonctionnalités HACCP multiples pour une surveillance et un contrôle faciles. Les données HACCP sont facilement accessibles depuis le régulateur, récupérables via une interface RS485 (en option) pour analyse sur PC.

## DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé\*



Éducation



Hôtellerie



Loisirs



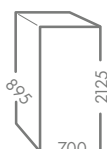
Boulangerie

\* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales



Intérieur **SS**  
Extérieur **SS**

### STANDARD PLUS 69 SSG



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

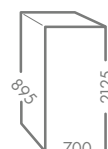
❁ Réfrigérateur **C**  
❁ Congélateur **D**

GN 2/1 EN PROFONDEUR



Intérieur **FF**  
Extérieur **FF**

### STANDARD PLUS 69 FFG



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

❁ Réfrigérateur **C**  
❁ Congélateur **D**

GN 2/1 EN PROFONDEUR

## GUIDE RAPIDE

- ✓ Idéal pour les cuisines professionnelles (ouvertes comme fermées)
- ✓ Optimal pour des températures ambiantes jusqu'à +40°C
- ✓ Usage intensif :  
Classe climatique 5
- ✓ Haute performance, assurant la stabilité de la température malgré des ouvertures de porte fréquentes.
- ✓ Format GN 2/1 en profondeur

## PLAGES DE TEMPÉRATURE

|                        |                        |                         |
|------------------------|------------------------|-------------------------|
| <b>K</b><br>+2 / +12°C | <b>M</b><br>-5 / +12°C | <b>F</b><br>-22 / -10°C |
| Réfrigérateur          | Froid intensif         | Congélateur             |

## FINITIONS & COMBINAISONS

### EXTÉRIEUR

Inox **SS**  
AISI 304

Inox **FF**  
AISI 430

### INTÉRIEUR

Inox **SS**  
AISI 304

Inox **FF**  
AISI 430

L'Inox ne contient pas de nickel

## GAMME DE PRODUITS

FIABLE. DURABLE.  
ABORDABLE.

### UN SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT DE QUALITÉ SUR LEQUEL VOUS POUVEZ COMPTER

La gamme Snowflake GII est née de l'excellence de l'ingénierie japonaise et danoise, dédiée à la simplification des tâches quotidiennes du personnel de cuisine dans le monde entier. Snowflake GII abrite une technologie de refroidissement supportant une température ambiante de +40°C. De plus, le réfrigérant R290, respectueux de l'environnement, est un gaz naturel (HC) qui accroît les performances en réduisant considérablement la consommation d'énergie. L'intérieur et l'extérieur sont en Inox AISI 304, robuste et facile à nettoyer, il est l'un des meilleurs choix pour les environnements où l'hygiène et la sécurité alimentaire priment.

### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, HYGIÈNE ET ERGONOMIE

1. | Poignée ergonomique pleine hauteur
2. | Hauteur d'armoire inférieure à 2m pour les établissements bas de plafond
3. | Joints magnétiques amovibles et doublement isolés pour un entretien facile et une dispersion minimale de la chaleur
4. | Inox de haute qualité AISI 304
5. | Porte réversible pour plus de flexibilité
6. | Intérieur et grilles faciles à nettoyer avec une fonction anti-basculement pour éviter les chutes d'aliments
7. | Fond intérieur avec coins arrondis pour un nettoyage facile
8. | Intérieur inox, glissières embouties (pas de cloison centrale sur les double portes)

#### MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



L : Pieds 130 mm

C : Roulettes 130 mm

Montage sur socle en démontant les pieds ou les roulettes.



## DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé\*



Éducation



Hôtellerie

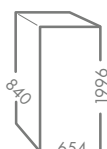


Loisirs

\* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales



**SUR-65BG/SUF-65BG**



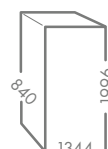
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Réfrigérateur **D**  
 Congélateur **D**

GN 2/1 EN PROFONDEUR



**SUR-135BG/SUF-135BGG**



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Réfrigérateur **D**  
 Congélateur **F**

GN 2/1 EN PROFONDEUR

## GUIDE RAPIDE

- ✓ Idéal pour les cuisines professionnelles (ouvertes comme fermées)
- ✓ Optimal pour des températures ambiantes jusqu'à +40°C
- ✓ Usage intensif : Classe climatique 5 (SUF-135 BG Classe climatique 4)
- ✓ Haute performance, assurant la stabilité de la température malgré des ouvertures de porte fréquentes
- ✓ Format GN 2/1 en profondeur

## PLAGES DE TEMPÉRATURE

|           |             |
|-----------|-------------|
| <b>K</b>  | <b>F</b>    |
| -2 / +8°C | -20 / -10°C |

Réfrigérateur    Congélateur

## FINITIONS & COMBINAISONS

### EXTÉRIEUR

Inox   
AISI 304

### INTÉRIEUR

Inox   
AISI 304

L'Inox ne contient pas de nickel

# RÉFRIGÉRATION PROFESSIONNELLE - LA MÉTHODE COMPACT

## AU DELÀ DU REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES

La série COMPACT offre une combinaison inédite : Des armoires très étroites, garantissant la sécurité alimentaire, dotées de très bonnes performances énergétiques. Avec un encombrement de seulement 595 x 640 mm, elles sont faciles à installer dans les petits espaces. C'est ce qui fait de la série GRAM COMPACT un choix si apprécié des opérateurs de petites cuisine qui, dans la plupart des cas, n'ont pas besoin d'un équipement de réfrigération Gastronomique à usage intensif.

- ✓ Idéal pour les offices de remise en température (plutôt que de la production alimentaire)
- ✓ Ces armoires à faible encombrement sont parfaites pour les zones de libre-service et les cuisines satellites
- ✓ Convient à toutes les cuisines à utilisation ponctuelle où les appareils 100% inox ne sont pas requis
- ✓ Optimal pour des températures ambiantes jusqu'à +30°C. Classe climatique 4 : Usage régulier



COMPACT 410

### MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



**L1** : pieds 100 - 130 mm - **L2** (standard) :  
pieds 135 - 200 mm - **C2** : roulettes 125 mm

### PLAGES DE TEMPÉRATURE

| K             | M                             | F                                     | F                          |
|---------------|-------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| +2 / +12°C    | -5 / +12°C                    | -22 / -5°C                            | -25 / -5°C                 |
| Réfrigérateur | Froid intensif<br>COMPACT 610 | Congélateur<br>COMPACT<br>210/310/410 | Congélateur<br>COMPACT 610 |



## CARACTERISTIQUES CLÉS :

**SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, HYGIÈNE, ERGONOMIE ET BON ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL**

1. | Faible niveau sonore
2. | Stabilité de température avec notre système de circulation d'air optimisé
3. | Joint de porte amovible pour un nettoyage facile
4. | Poignée intégrée sur toute la hauteur. Accès facile pour le nettoyage
5. | Inox sans nickel (modèles en Inox) - anti-allergénique
6. | Anti-éclaboussures et contrôle du gaspillage : grilles anti-basculement
7. | Dégivrage automatique
8. | Revêtement intérieur monobloc embouti ABS : garantit une structure hygiénique
9. | Pédale d'ouverture de porte pour un fonctionnement mains libres (en option, non inclus pour le COMPACT 210)



## DOMAINES D'APPLICATION



Restauration Santé\* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine

\* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales



ARMOIRES À PORTE VITRÉE

La porte est équipée de LEDs pour un éclairage optimal des produits stockés.



### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Grâce au système de distribution d'air optimisé Gram, les températures sont uniformes dans l'ensemble de l'armoire froide, créant un environnement parfaitement sûr - et pas seulement pour le refroidissement des bouteilles.

### FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



Avec des labels énergétiques de A à C (modèles HC), les COMPACT 210, 310 et 410 sont les modèles de dimensions contenues les plus économiques du marché.

### TRÈS DISCRET



Contribue à un environnement de travail plus sain avec un faible niveau sonore de 34,3 à 39,6 dB(A), lorsque le compresseur est en fonctionnement. Les temps de fonctionnement courts du compresseur assurent une faible émission thermique.

### HYGIÈNE DE HAUT NIVEAU



Conçu pour un nettoyage facile avec ses surfaces principalement lisses. D'autres caractéristiques plus spécifiques sont détaillées ci-dessus.

## GAMME DE PRODUITS

# POLYVALENTS, FLEXIBLES ET ROBUSTES

## PASSE-PARTOUT ET PEU ENCOMBRANTS

La gamme COMPACT est composée de produits très polyvalents : Qu'il s'agisse d'un produit, de deux produits côte à côte, superposés ou fixés sur un mur, toutes les exigences peuvent être satisfaites. Le COMPACT 210 s'intègre parfaitement sous un plan de travail. Cependant, il peut offrir un espace de travail supplémentaire grâce à son dessus « plan de travail ».

## CONFIGURATIONS



**INSTALLATION EN COLONNE** : Combinez le réfrigérateur et le congélateur Compact 210 en une seule colonne. Cet assemblage peut être réalisé sur site ou commandé prémonté (kit de superposition requis).



**INSTALLATION CÔTE À CÔTE** : Aucun espace perdu grâce à la parfaite association de nos modèles de même hauteur.



**FIXATION MURALE** : Peut être fixé au mur pour un nettoyage facile à l'aide d'un kit de suspension mural.

**COMBINAISON AVEC UN FOUR À MICRO-ONDES** :



Le dessus « plan de travail » du COMPACT 310 est l'emplacement parfait pour un four à micro-ondes, offrant la hauteur de travail ergonomique idéale.

## FINITIONS & COMBINAISONS

### EXTERIEUR PORTE PLEINE ET VITRÉE

Inox




Finition blanc



### INTÉRIEUR PORTE PLEINE

ABS gris  (COMPACT 210, 310, 410)

ABS gris  (COMPACT 610)

ABS blanc  (COMPACT 210, 310, 410)

ABS gris  (COMPACT 610)

### INTÉRIEUR PORTE VITRÉE

ABS blanc  (COMPACT 210, 310, 410)

ABS gris  (COMPACT 610)

ABS blanc  (COMPACT 210, 310, 410)

ABS gris  (COMPACT 610)

Inox sans nickel



**COMPACT 210**



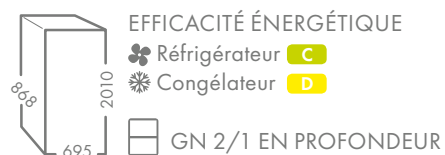
**COMPACT 310**



**COMPACT 410**



**COMPACT 610**



**TOUS LES RÉFRIGÉRATEURS COMPACT GRAM SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES AVEC PORTE VITRÉE**

 EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
 Plus d'informations sur le site Internet

# MAINTENEZ LA CHAÎNE DU FROID

## GAIN DE TEMPS ET CHAÎNE DU FROID PRÉSERVÉE

Les armoires à chariot sont conçues pour du stockage réfrigéré temporaire au sein d'une ligne de production, par exemple entre les cellules à refroidissement rapide et les chambres froides réfrigérées. Grâce à l'utilisation d'armoires à chariot, le processus de réfrigération n'est pas interrompu, ce qui réduit la charge de travail manuel pour la manutention et le rechargement. Généralement, les armoires à chariot sont utilisées dans les cuisines professionnelles axées sur la production alimentaire, la préparation et les opérations de cuisson et réfrigération.

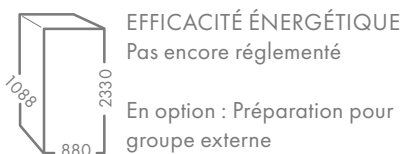
### CONTRÔLE EFFICACE DE LA TEMPÉRATURE : HYGIÉNIQUE, SÛR ET ROBUSTE

1. | Priorité à la sécurité – régulateur avec alarme intégrée, surveillance de porte et programmes d'urgence intégrés
2. | Deux lampes halogènes assurent l'éclairage lorsque la porte est ouverte (modèles avec porte pleine)
3. | Température stable avec notre système de circulation d'air
4. | Joint de porte amovible pour un nettoyage facile
5. | Inox sans nickel : anti-allergénique
6. | Porte réversible avec bande de maintien au froid Poignée robuste avec système de fermeture
7. | Les armoires avec portes vitrées sont équipées d'une lumière intégrale
8. | Les amortisseurs protègent les surfaces en Inox des bosses et des chocs
9. | Un plancher compact en Inox avec rampe d'accès (optionnel pour les modèles K & M). Les armoires à chariot négatives sont équipées du plancher chauffant en standard





## RÉFRIGÉRATEUR K & M 1500



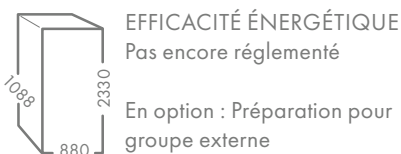
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé

En option : Préparation pour  
groupe externe

Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900



## RÉFRIGÉRATEUR KG 1500 AVEC PORTE VITRÉE



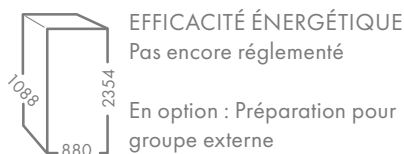
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé

En option : Préparation pour  
groupe externe

Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900



## CONGÉLATEUR F 1500



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé

En option : Préparation pour  
groupe externe

Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900

## DOMAINES D'APPLICATION



Restauration Hôtellerie Boulangerie

- ✓ Avec une hauteur intérieure de 1900 mm, les armoires sont idéales pour la plupart des chariots utilisés dans les cuisines commerciales
- ✓ Usage intensif : Classe climatique 5 : Optimal pour des températures ambiantes jusqu'à +40°C et 40 % d'humidité relative
- ✓ Haute performance : Stabilité de la température malgré des ouvertures de porte fréquentes

## PLAGES DE TEMPÉRATURE

|                        |                        |                        |
|------------------------|------------------------|------------------------|
| <b>K</b><br>+2 / +12°C | <b>M</b><br>-5 / +12°C | <b>F</b><br>-25 / -5°C |
|------------------------|------------------------|------------------------|

Réfrigérateur    Froid intensif    Congélateur

## FINITIONS & COMBINAISONS

### EXTÉRIEUR

Inox

### INTÉRIEUR

Inox

L'Inox ne contient pas de nickel

# L'EXCELLENCE DU CHEF



GASTRO 07 SALADETTE

## MODULAIRE À L'EXTRÊME

Le comptoir réfrigéré est le principal poste de travail du cuisinier. C'est pourquoi il occupe souvent une position centrale dans la cuisine. En plus de sa fonction de stockage, le comptoir joue un rôle primordial de la préparation à la disposition jusqu'au service des aliments.

Les comptoirs réfrigérés Gram GASTRO 07 et 08 sont très modulaires et proposés dans une grande variété de configurations. Leur fiabilité à toute épreuve les a rendus populaires auprès de nos clients.

### PLAGES DE TEMPÉRATURE

|                        |                       |                        |                        |
|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|
| <b>K</b><br>+2 / +12°C | <b>K</b><br>0 / +10°C | <b>M</b><br>-5 / +12°C | <b>F</b><br>-25 / -5°C |
|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|

Réfrigérateur

Snack

Froid intensif

Congélateur

## GUIDE RAPIDE

- ✓ Domaines d'application : Aussi bien pour les cuisines professionnelles les plus exigeantes que pour les cuisines plus traditionnelles. Pour cuisines fermées ou ouvertes, buffets froids ou stations de service, pour la préparation des plats et leur stockage
- ✓ Comptoirs de préparation pour la restauration, les restaurants, les bars ou les cafés. Les comptoirs snack sont des meubles bas réfrigérés pouvant être combinés à des appareils de cuisson modulaires. Utilisable également comme passe-plat pour les stations de travail doubles
- ✓ Usage intensif : Réfrigérateurs de classe climatique 5 pour cuisines professionnelles. Congélateurs : Classe climatique 4
- ✓ Comptoirs haute performance : les températures restent stables malgré des ouvertures de porte fréquentes
- ✓ Formats Gastronomes

## CARACTERISTIQUES CLÉS :

### HYGIÈNE, ERGONOMIE ET AISANCE

1. | Les bords anti-goutte sur les plans de travail empêchent les infiltrations d'eau
2. | Plans de travail dotés d'un dossier qui protège votre comptoir des écoulements
3. | Système de circulation d'air étudié pour maintenir une température stable
4. | Tiroirs et joints de porte amovibles pour un nettoyage facile
5. | Base intérieure avec coins arrondis pour retenir les liquides
6. | Poste de travail ergonomique et réglable en hauteur avec élévation électrique\*
7. | Grilles anti-basculement, tiroirs avec butée de retrait
8. | Glissières de tiroir télescopiques
9. | Hygiène maximale : angles arrondis, visserie minimale et fixations pensées pour un essuyage facile
10. | Antiallergéniques : les comptoirs sont fabriqués en Inox sans nickel



\*ERGONOMIE OPTIMALE  
Hauteur de travail entièrement flexible entre 850 et 1050 mm avec élévation électrique, en option.



### DOMAINES D'APPLICATION



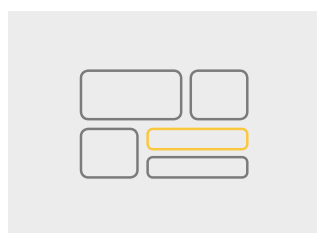
Restauration Santé\* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine Boulangerie \* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

#### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



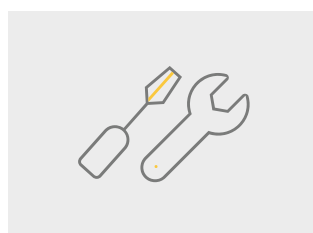
Grâce au système de distribution d'air Gram, les températures à l'intérieur des comptoirs restent uniformes en tout temps. Cela inclut une remise rapide en température après chaque ouverture de porte.

#### MODULARITÉ ET ÉVOLUTIVITÉ



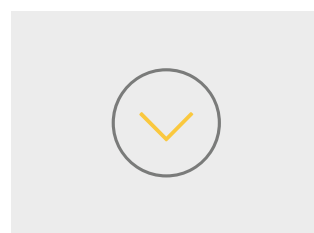
Avec Gram GASTRO 07 & 08, vous pouvez assembler votre propre poste de travail. Choisissez votre combinaison de plans de travail, portes et tiroirs, pieds, roulettes ou élévation électrique, plages de température et accessoires.

#### ENTRETIEN ET MAINTENANCE FACILES



Une unité de réfrigération compacte et extractible pour faciliter l'entretien et la maintenance. Filtres condenseurs et joints amovibles et faciles à nettoyer.

#### HYGIÈNE DE HAUT NIVEAU



Conçu pour un nettoyage facile avec des surfaces lisses. D'autres caractéristiques plus spécifiques sont détaillées ci-dessus.

## PROFONDEUR 700 MM. GASTRONORME 1/1. DE NOMBREUSES APPLICATIONS.

### UNE GRANDE VARIÉTÉ D'OPTIONS

#### LE GASTRO 07 S'ADAPTE À VOS CONTRAINTES

Configuration du comptoir GASTRO 07 :

- Disponible avec 3 plages de température
- Disponible avec deux, trois ou quatre sections
- Options de plan de travail comme illustré à droite
- Portes, ensembles de 2 ou 3 tiroirs (pas de tiroirs pour les comptoirs de congélation ou les plans de travail pour préparations)
- Avec ou sans serrure
- Pieds, roulettes, sur socle ou élévation électrique
- Groupe de réfrigération intégré ou à distance
- 2 étagères peuvent être montées sur le plan de travail

#### MONTAGE SUR PIEDS, SUR ROULETTES OU SUR SOCLE



**L1** : pieds 100 - 130 mm - **L2** (standard) :  
pieds 135 - 200 mm - **L3** : pieds 185 - 250 mm  
**C1** : roulettes 127 mm - **C2** : roulettes 155 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

### FINITIONS & COMBINAISONS

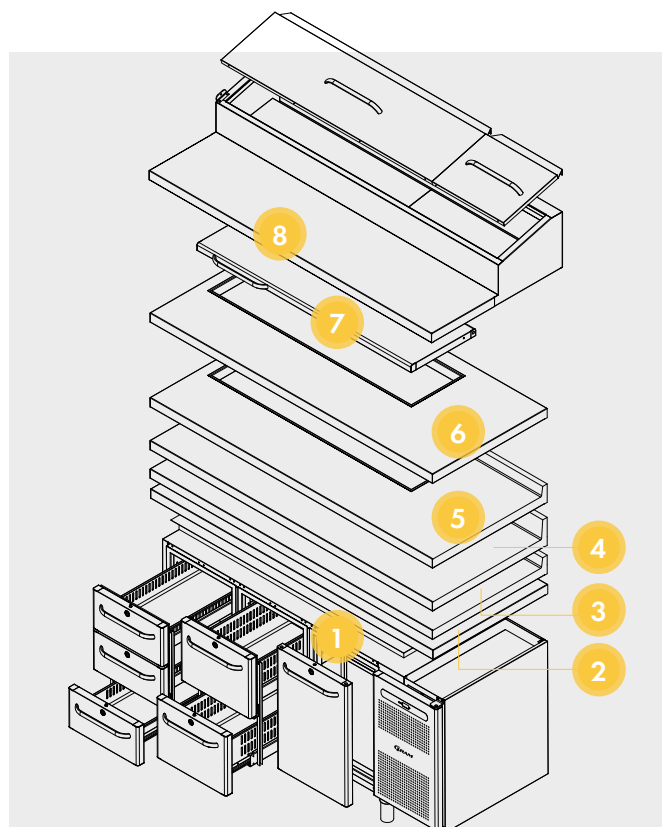
#### EXTÉRIEUR

Inox

#### INTÉRIEUR

Inox

L'Inox ne contient pas de nickel



#### PLANS DE TRAVAIL

1. | Panneau isolant (sans plan de travail)
2. | Plan de travail sans dossier
3. | Plan de travail avec dossier de 50 mm
4. | Plan de travail avec dossier de 100 mm
5. | Plan de travail saladette avec dossier de 50 mm
6. | Plan de travail saladette sans dossier
7. | Couvercle isolant ou acrylique pour saladette
8. | Plan de travail pour préparations avec couvercle isolé

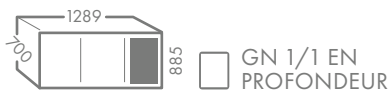




**GASTRO 1407**  
(2 sections)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE de cette configuration

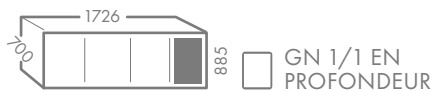
☛ Réfrigérateur (K) **D** (M) **E**



**GASTRO 1807**  
(3 sections)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE de cette configuration

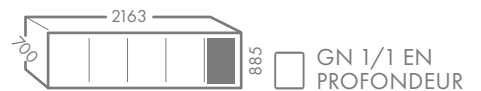
☛ Réfrigérateur (K) **D** (M) **E**



**GASTRO 2207**  
4 sections :

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE de cette configuration

☛ Réfrigérateur (K) **D** (M : tiroirs non disponibles)



Les combinaisons de tiroirs ne sont pas disponibles pour le comptoir GASTRO 07 M 2207 CS ni pour aucun comptoir négatif.



**GASTRO 07 SALADETTE**  
(2/3/4 sections, portes uniquement)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé



2 sections : L 1289 - 4 sections : L 2163



**GASTRO 07 POUR PRÉPARATIONS**  
(2/3/4 sections, portes uniquement)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé



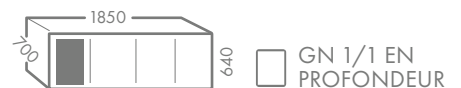
2 sections : L 1289 - 4 sections : L 2163



**GASTRO 07 SNACK**  
(2/3 sections, tiroirs uniquement)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

☛ Réfrigérateur (K) **D**



2 sections : L 1400

## GAMME DE PRODUITS

# PROFONDEUR 800 MM. GASTRONORME 2/1. TRAVERSANT OU DOUBLE POSTE

## UNE STATION DE SERVICE OU UN DOUBLE POSTE DE TRAVAIL

### PARCE QUE CHAQUE CUISINE EST UNIQUE

Configuration du GASTRO 08 :

- Poste de travail double ou traversant
- Disponible avec 3 plages de température (traversants, uniquement en réfrigération, modèles K)
- Disponible avec deux ou trois sections
- Options de plan de travail comme illustré à droite
- Portes avec ou sans serrure
- Pieds, roulettes, sur socle ou élévation électrique
- Groupe de réfrigération intégré ou à distance
- 2 étagères peuvent être montées sur le plan de travail

### MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



**L1** : pieds 100 - 130 mm - **L2** (standard) :  
pieds 135 - 500 mm - **L3** : pieds 185 - 250 mm  
**C1** : roulettes 127 mm - **C2** : roulettes 155 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

## FINITIONS & COMBINAISONS

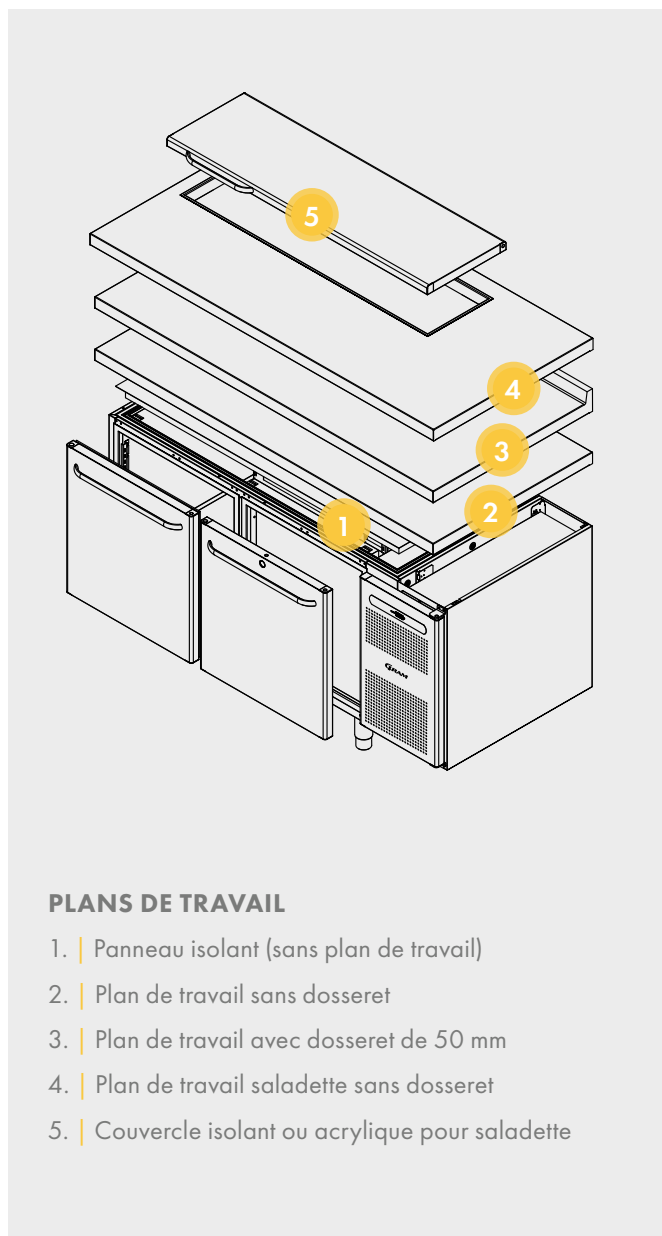
### EXTÉRIEUR

Inox

### INTÉRIEUR

Inox

L'Inox ne contient pas de nickel



### PLANS DE TRAVAIL

1. | Panneau isolant (sans plan de travail)
2. | Plan de travail sans dossier
3. | Plan de travail avec dossier de 50 mm
4. | Plan de travail saladette sans dossier
5. | Couvercle isolant ou acrylique pour saladette



### GASTRO 1808

(2 sections) COMPTOIR

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

❁ Réfrigérateur (K) **C** (M) **D** (F) **D**



### GASTRO 2408

(3 sections) COMPTOIR

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

❁ Réfrigérateur (K) **D** (M) **E**



### GASTRO 1808/2408 SALADETTE

(2/3 sections) COMPTOIR

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



2 sections : L 1700



### GASTRO 1808 D

(2 sections) TRAVERSANT

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



### GASTRO 2408 D

(3 sections) TRAVERSANT

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



### GASTRO 1808/2408 D SALADETTE AVEC PORTIQUE (2/3 sections) TRAVERSANT

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



2 sections : L 1700

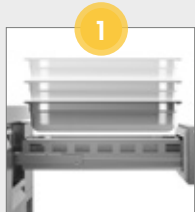
# GAMME DE PRODUITS

**FIABLE. DURABLE.**  
**ABORDABLE.**

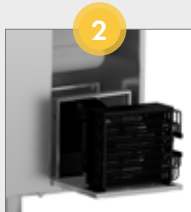
## UN REFROIDISSEMENT DE QUALITÉ SUR LEQUEL VOUS POUVEZ COMPTER

La série Snowflake GII a été conçue pour accompagner idéalement ceux qui travaillent sous pression tous les jours, dans la chaleur d'une cuisine professionnelle avec un espace limité. La série comprend des réfrigérateurs et congélateurs à une ou deux portes, des comptoirs réfrigérés et des cellules de refroidissement/congélation rapide. La gamme Snowflake GII est produite grâce à une conception ingénieuse et un contrôle qualité très strict de nos équipes au Danemark et au Japon.

### HYGIÉNIQUE ET ERGONOMIQUE

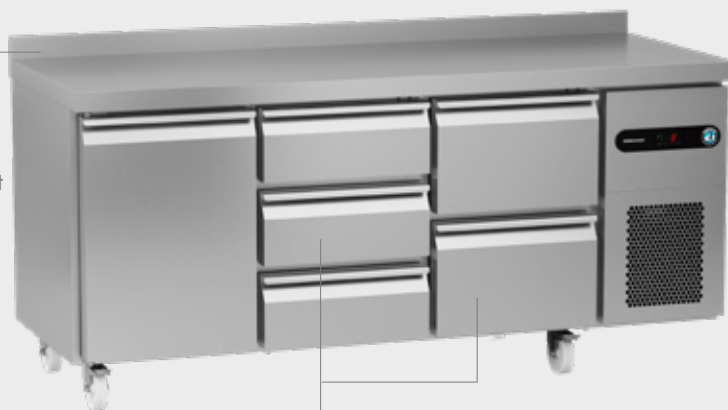


Tiroirs  
télescopiques  
extra-longs.



Groupe totalement  
extractible,  
entretien simplifié.

Plan de travail  
doté d'un dossier  
de 100 mm  
pour éviter les  
écoulements  
d'eau (en option).



Sections de 2 et 3 tiroirs en option :

▬ L 330 x P 543 x H 201 mm (intérieur)

▬ L 330 x P 543 x H 101 mm (intérieur)

## FINITIONS

### EXTÉRIEUR

Inox **C**  
AISI 304

### INTÉRIEUR

Inox **C**  
AISI 304

### PLAGE DE TEMPÉRATURE

**K**  
-2/+8°C

Réfrigérateur

L'Inox ne contient pas de nickel

## DOMAINES D'APPLICATION



Restauration Santé\* Éducation Hôtellerie Loisirs

\* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

- ✓ Idéal pour les cuisines professionnelles (ouvertes comme fermées)
- ✓ Usage intensif : classe climatique 5. Conserve la fraîcheur de vos aliments dans des environnements pouvant atteindre jusqu'à +40°C et 40% d'humidité relative



## SCR 130/180/225 CGRC (2/3/4 sections) COMPTOIRS

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

♣ Réfrigérateur (K) **C**



GN 1/1 EN PROFONDEUR  
2 sections : L 1314 - 3 sections : L 1780

### UNE HYGIÈNE DE HAUTE QUALITÉ



Intérieur et extérieur : Inox anticorrosion. Adapté aux environnements humides. Base avec coins arrondis et joints amovibles pour un nettoyage facilité. Plan de travail doté d'un dossier de 100 mm pour éviter les écoulements d'eau (en option).

### ENTRETIEN ET MAINTENANCE AISÉS



Le condenseur, totalement extractible, garantit une accessibilité totale pour l'entretien technique et optimise les temps d'intervention.

### HAUTEMENT CONFIGURABLE



Configurable, avec de multiples possibilités comme un plan de travail plat ou avec un dossier de 100 mm, et plusieurs combinaisons porte-tiroirs. (Contactez-nous pour obtenir une offre personnalisée).

### DURABLE ET EFFICACE



Cette série consomme peu d'énergie, utilise des réfrigérants naturels et est prête pour l'avenir.

# CONTRÔLE ET SURVEILLANCE DES TEMPÉRATURES CRITIQUES ALIMENTAIRES



Cellules de refroidissement rapide multifonctions Gram  
- page 44



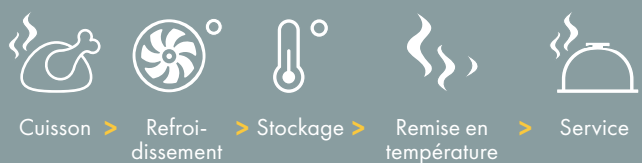
GRAM KPS 90

## L'ART DE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE

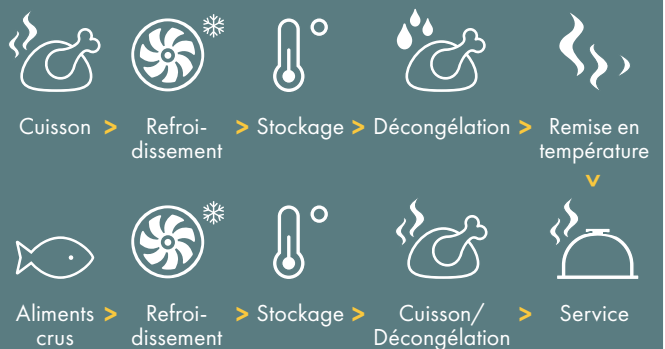
Le refroidissement et la surgélation rapides font partie intégrante de toute opération de cuisson-réfrigération alimentaire. Offrant la possibilité de refroidir ou congeler immédiatement des aliments cuits pour un stockage en toute sécurité.

La série GRAM KPS a été conçue pour répondre à toutes les exigences en matière d'hygiène, depuis la cuisson jusqu'à la réfrigération de vos produits. Avec des capacités allant de 22 kg à 180 kg pour les cellules de refroidissement rapide et de 13 kg à 180 kg pour les cellules de surgélation, cette gamme s'adapte facilement aux différentes configurations et types de cuisines.

### PRINCIPE DU REFROIDISSEMENT RAPIDE




### PRINCIPE DE LA SURGÉLATION RAPIDE



# REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE KPS

## ARMOIRE, À CHARIOT OU À CHARIOT TRAVERSANTE

Notre objectif est de toujours répondre aux processus et aux besoins individuels propres à chaque segment, en terme de capacités d'accueil ou de dimensions d'espaces. C'est pourquoi cette série offre de nombreuses options exceptionnelles

 CELLULES 5 ET 10 NIVEAUX :  
KPS 21, 42

 ARMOIRES À CHARIOT :  
KPS 60, 90, 120, 180

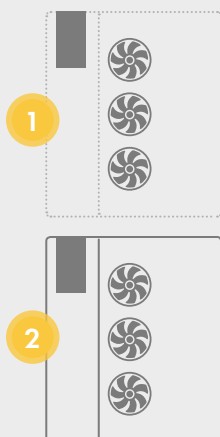
 ARMOIRES À CHARIOT TRAVERSANTES :  
KPS 120, 180

### MODULARITÉ POUR BESOINS SPÉCIFIQUES

Les plus grandes cellules de refroidissement rapide/congélation KPS 120 et 180 sont disponibles sous forme de modules pour répondre à tous les besoins :

#### MODULE 1 : SANS CELLULE

Comprend seulement un régulateur électronique et une unité d'évaporation.

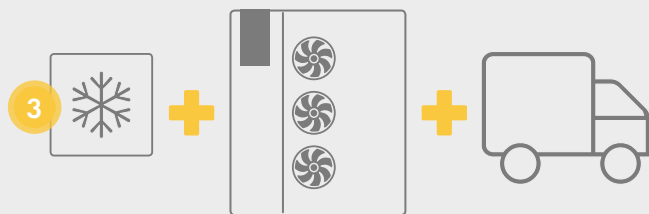


#### MODULE 2 : PACK INCLUANT UNE CELLULE

Comprend la cellule complète, avec un régulateur électronique et l'unité d'évaporation.

#### MODULE 3 : PACK COMPLET

Cette option comprend également l'unité frigorifique et le montage



NB : Le module 3 n'est pas disponible pour tous les marchés. Veuillez contacter notre service clients.

### DOMAINES D'APPLICATION



Catering

Santé\*

Éducation

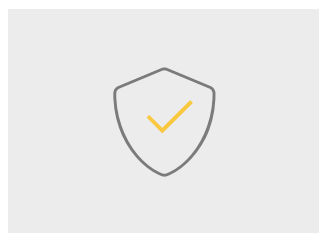
Hôtellerie

Loisirs

\* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

✓ Cette série est souvent choisie par les restaurants, les cuisines professionnelles ou les installations de production alimentaire qui exigent des méthodes efficaces pour refroidir et congeler les aliments déjà découpés - toujours à point, avec un goût et une texture toujours parfaitement préservés pendant tout le processus.

#### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Produits alimentaires manipulés en totale conformité avec les directives HACCP. Les alarmes HACCP et le passage automatique en mode « stockage » sont des options utiles pour vous aider à toujours garantir la plus haute sécurité alimentaire.

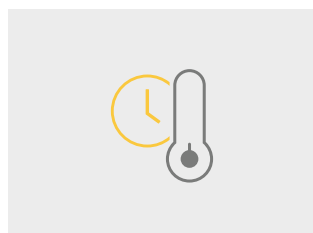
#### HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE



Le goût, la texture, l'apparence ainsi que les vitamines et la teneur en nutriments sont préservés.

L'utilisation de la fonction IFR protège également contre les dommages causés par le gel en surface.

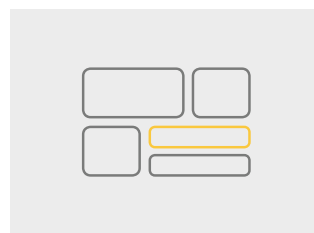
#### POLYVALENCE



Offre différents modes de fonctionnement :  
Fonctionnement IFR, cycle de refroidissement contrôlé par le temps ou la température.

Il est possible de mémoriser jusqu'à 20 cycles personnalisés.

#### MODULARITÉ ET ÉVOLUTIVITÉ



Capacités de 13 à 180 kg de nourriture. Armoires, armoires à chariot ou à chariot traversante pour des opérations de petite ou grande envergure. Livraison partielle ou clé en main.

# GAMME DE PRODUITS

## RECONNAISSANCE INTELLIGENTE DES ALIMENTS (IFR)

### VOS PRODUITS MÉRITENT CE QU'IL Y A DE MIEUX EN TERMES DE VITESSE, PUISSANCE ET PROTECTION

Avec le système de contrôle IFR, il n'a jamais été aussi facile de contrôler la température et le temps de refroidissement des aliments lors d'un cycle de refroidissement rapide - sans aucun risque de dommages dus au gel en surface. Il suffit d'appuyer sur le bouton raccourci IFR et le cycle de refroidissement s'adapte automatiquement aux caractéristiques de l'aliment. Cela signifie que les aliments passent en toute sécurité dans la plage de température à haut risque de +65°C à +10°C, tout en conservant leur goût et leur apparence.

#### MANIPULATION SÛRE ET FACILE DE VOS ALIMENTS



1 Sonde multipoints avec 3 points de mesure : température à l'intérieur et sous la surface de la cellule - température à cœur et autour des aliments.



2 KPS 21 et 42 avec molette pour une navigation facile et intuitive.



3 Cinq raccourcis : une commande rapide et sûre, avec des raccourcis pour les opérations fréquentes :  
1. Cycle de dégivrage 2. Fonction IFR 3. Refroidissement rapide 4. Cycle de surgélation rapide 5. Cycle de pré-refroidissement.

#### MATERIALS

##### EXTÉRIEUR

Inox  C Finition blanche  L\*  
\*KPS 120 et 180

##### INTÉRIEUR

Inox  C Inox  C

L'Inox ne contient pas de nickel



##### PIEDS

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

#### COMBINAISONS DE REFROIDISSEMENT/ SURGÉLATION RAPIDE

- CH** Cellule de refroidissement rapide avec compresseur intégré
- SH** Cellule de refroidissement/surgélation rapide avec compresseur intégré
- CF** Cellule de refroidissement rapide pour groupe à distance
- SF** Cellules de refroidissement/surgélation rapide pour groupe à distance



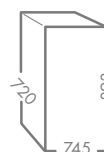
# REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE KPS



CH SH

**KPS 21** CELLULE 5 NIVEAUX

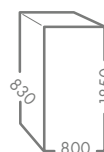
CAPACITÉ  
 ❁ Refroidissement : 22 kg  
 ❁ Surgélation : 13 kg  
 Grilles : 5 niveaux GN 1/1 et plaques Euronorme 400 x 600 mm



CH SH  
 CF SF

**KPS 42** CELLULE 10 NIVEAUX

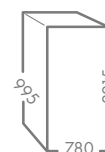
CAPACITÉ  
 ❁ Refroidissement : 45 kg  
 ❁ Surgélation : 27 kg  
 Grilles : 10 niveaux GN 1/1 et plaques Euronorme 400 x 600 mm



CH  
 CF

**KPS 60** À CHARIOT

CAPACITÉ  
 ❁ Refroidissement : 60 kg  
 Chariot : 16 niveaux GN 1/1 (en option)



SF

**KPS 90 SF-1/SF-2** À CHARIOT

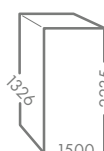
CAPACITÉ  
 ❁ Refroidissement : 90 kg  
 ❁ Surgélation : 50 kg  
 Format du chariot : 20 niveaux GN 1/1\*



CF SF

**KPS 120** À CHARIOT/  
 À CHARIOT TRAVERSANTE

CAPACITÉ  
 ❁ Refroidissement : 120 kg  
 ❁ Surgélation : 120 kg



CF SF

**KPS 180** À CHARIOT/  
 À CHARIOT TRAVERSANTE

CAPACITÉ  
 ❁ Refroidissement : 180 kg  
 ❁ Surgélation : 180 kg



\* Compatible avec les chariots : Rational CPC 201 (SF-1) - Hounö Type 1.16/1.20 (sf-1) - Rational SCC 201 (SF-2)

# GAMME DE PRODUITS

## INDISPENSABLES POUR LE CONFORT ET LE GOÛT

### FIABLE. DURABLE. ABORDABLE.

Les cellules de refroidissement rapide/surgélation Snowflake ont été conçues en mettant l'accent sur l'essentiel : matériaux durables, conception robuste, performance irréprochable et commodité instantanée, pour un nettoyage et un entretien facilités.

#### LE MODE DE PROTECTION : HARD CHILL ET SOFT CHILL

Des cycles en modes HARD et SOFT sont disponibles pour tous les types d'aliments. Les cellules de refroidissement rapide Snowflake peuvent être lancées à la fois en mode « Hard Chill » et « Soft Chill », s'adaptant à une grande diversité de produits et d'aliments.

**PIEDS**  
SBU 15 & SBU 20 : 75-108 mm  
SBU 40 : 105-155 mm

### FINITIONS ET COMBINAISONS

#### EXTÉRIEUR

Inox **C**

#### INTÉRIEUR

Inox **C**

### TOUJOURS À POINT

Cette série est souvent choisie par les restaurants, les cuisines ou installations de production alimentaire qui exigent des méthodes de refroidissement efficaces pour refroidir et congeler des portions d'aliments - toujours à point, avec un goût et une texture parfaitement protégés pendant tout le processus.

#### DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé\*



Éducation



Hôtellerie



Loisirs

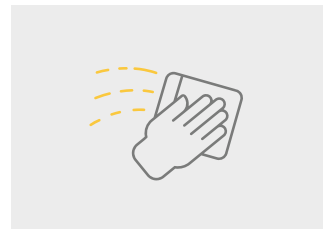
\* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

#### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Un cycle est lancé automatiquement dès que de la nourriture est placée à l'intérieur de la cellule. Une fois le processus de réfrigération terminé, l'appareil passe automatiquement du « mode réfrigération » au « mode stockage ».

#### NETTOYAGE FACILE



Inox facile à nettoyer et surfaces lisses avec coins intérieurs arrondis pour une meilleure hygiène de l'appareil. Évaporateur et ventilateur facilement accessibles. Le joint de porte et le support de grilles peuvent être retirés à tout moment.

Inox AISI 304

# REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE SNOWFLAKE



## SBU 15 HL



## SBU 20 HL



## SBU 20 HT



## SBU 40 HT



# GAMME DE PRODUITS

## ARMOIRES MULTIFONCTIONS

### ARMOIRES 6 EN 1

Les cellules de refroidissement rapide Gram sont de véritables armoires multifonctions. La commande électronique sophistiquée offre 6 fonctions différentes :

1. RÉFRIGÉRATION
2. CONGÉLATION
3. REFROIDISSEMENT RAPIDE
4. CONGÉLATION RAPIDE
5. DÉCONGÉLATION CONTRÔLÉE
6. FROID SEC



#### SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE

L1 : pieds 100 - 130 mm - L2 (standard) :  
pieds 135 - 200 mm - C1 : roulettes 110 mm

C2 : roulettes 125 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément de prix.

### MATÉRIAUX ET COMBINAISONS

#### EXTÉRIEUR

Inox

#### INTÉRIEUR

Inox

Inox AISI 304

✓ Cette série est principalement choisie pour des opérations qui nécessitent un appareil moins puissant qu'une cellule de refroidissement rapide, mais qui cherchent à bénéficier de la même polyvalence.

#### PLAGE DE TEMPÉRATURE

|                             |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| CONSERVATION<br>-25 / +10°C | REFROIDISSEMENT RAPIDE<br>-30 / +10°C |
|-----------------------------|---------------------------------------|

#### DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé\*



Éducation



Hospitalité



Loisirs

\* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

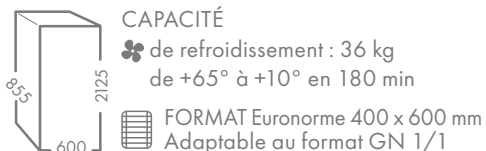


REFROIDISSEMENT RAPIDE

# REFROIDISSEMENT RAPIDE GRAM



**KP 60** CELLULE DE  
REFROIDISSEMENT RAPIDE



**KP 82** CELLULE DE  
REFROIDISSEMENT RAPIDE



**U/KP 82** ARMOIRE COMBINÉE

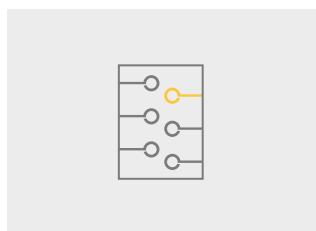


## Double fonction intelligente :

Peut-être utilisée à la fois comme cellule de refroidissement rapide et comme armoire de stockage. La section supérieure abrite une fonction stockage avec plage de température « universelle ».

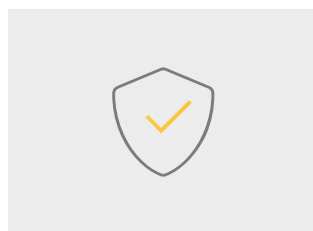


## MULTIFONCTIONS



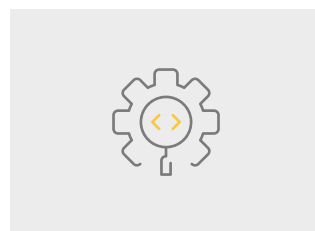
Tout-en-un. Armoire polyvalente avec six modes de fonctionnement. En dehors des modes réfrigération ou congélation, l'armoire peut être utilisée pour conserver des produits.

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Maintenir des températures sûres grâce à un système de circulation d'air efficace qui assure également une récupération rapide de la température à chaque ouverture de porte.

## FACILE À UTILISER



Des processus de réfrigération/congélation à durée ou température contrôlées. Les programmes sont lancés directement sur l'écran : 'Soft Chill' pour une réfrigération progressive, ou 'Hard Chill' pour une congélation rapide.

**BOULANGERIE**

**AU SERVICE DES  
BOULANGERIES DEPUIS  
DES GÉNÉRATIONS**

## MANIPULATION DE PRODUITS DE BOULANGERIE DÉLICATS ET RAFFINÉS

Des générations de boulangeries, de confiseries et de pâtisseries ont fait et continuent de faire confiance aux armoires de conservation et de traitement GRAM. C'est un grand privilège pour nous, ainsi qu'une source d'inspiration quotidienne. GRAM BAKER propose une gamme complète de réfrigérateurs, congélateurs, cellules de refroidissement et systèmes de fermentation contrôlée.

*Pour des traditions  
boulangères réussies*

Grâce au système de circulation d'air Gram, une température et une humidité idéales sont assurées dans toute l'armoire. L'air chaud est aspiré, refroidi et réintroduit par le système de distribution. Les risques de dessèchement et de croûtage des produits sont ainsi largement minimisés.



*3 générations d'armoires Gram Baker,  
équipent fièrement les boulangeries  
européennes depuis 1991.*



« L'objectif de tout boulanger doit être de transformer les clients et les employés en fans... jour après jour. »



## UNE TRADITION BOULANGÈRE PROSPÈRE DEPUIS PLUS DE 100 ANS

Torsten Wöbse et son épouse ont repris l'entreprise familiale en 1996. Torsten Wöbse s'occupe principalement de la planification quotidienne et du développement à long terme de la boulangerie.

La fermentation contrôlée proposée par les armoires GA est un maillon très important de la chaîne de production pour la fabrication de tout produit de boulangerie.

Le régulateur à écran tactile est très facile à utiliser. Il fournit huit programmes en standard pour un démarrage facile, ou bien il est possible de modifier et créer ses propres programmes selon ses besoins. Il donne également une vue d'ensemble claire de l'avancée du processus en cours.



Pour différentes variétés de pain de haute qualité, les petits pains et les produits de boulangerie en général, la boulangerie utilise des matières premières régionales et saisonnières. Les prémélanges n'y ont pas leur place.



# BOULANGERIE WÖBSE

## DAUELSEN, ALLEMAGNE

### La boulangerie Wöbse aujourd'hui

Boulangerie familiale de 4<sup>ème</sup> génération,  
11 points de vente à Kirchlinteln et Verden

### Adresse du point de vente

Hamburger Straße à Venden

### Propriétaire

Torsten Wöbse

### Création

en 1902 par Friedrich Wöbse  
(Arrière-grand-père de Torsten Wöbse)

### Ouverture d'un point de vente à Dauelsen

2017

### Équipement Gram

Armoire à fermentation contrôlée  
GRAM BAKER GA 950 et cellule de  
refroidissement GRAM BAKER SF 550

Depuis plus de 100 ans, la boulangerie Wöbse perpétue sa célèbre tradition boulangère. Torsten Wöbse et son épouse Astrid dirigent l'entreprise familiale avec succès – devenant depuis 1996, la quatrième génération.

Vous pourrez non seulement profiter d'une riche sélection de produits de boulangerie à emporter, mais également de la chaleur et de la bonne humeur de l'espace café, tout en savourant un large éventail de spécialités de café et de thé, de gâteaux, de sandwiches et de snacks.



# LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA BOULANGERIE



BAKER GA 950

## GUIDE RAPIDE

- ✓ Spécificités : idéales pour les boulangeries, confiseries et pâtisseries
- ✓ Haute performance : des conditions de stockage parfaites malgré une ouverture fréquente des portes
- ✓ Solution idéale : répond aux exigences de taille du format Euronorme
- ✓ BAKER 625, 550, 950, 1500, 1808/2408 Réfrigérateurs/congérateurs rapides (SF), Congérateurs-Retardateurs-Fermentation contrôlée (GA) : idéal pour un usage intensif, la classe climatique 5 permet une utilisation à des températures ambiantes allant jusqu'à +40°C et 40 % d'humidité relative
- ✓ BAKER 610 : idéale pour un usage régulier, la classe climatique 4 permet une utilisation à des températures ambiantes allant jusqu'à +30°C

## PLAGES DE TEMPÉRATURE

| M  | F  | SF                                 | GA   |
|--|--|------------------------------------|--|
| -5/+12°C   | -25/-5°C   | -30/+10°C                          | -25/+40°C  |
| Réfrigérateur, Armoires de conservation et comptoirs | Congélateur, Armoires de conservation et comptoirs | Refroidissement/Congélation rapide | Réfrigérateur/Congélateur/Fermentation contrôlée |

## INNOVATION DANS LES DÉTAILS

1. | Évaporateur traité en standard ; plus résistant et prolonge la durée de vie
2. | Commandes dissimulées derrière le panneau supérieur, protection contre les éclaboussures
3. | Une serrure de porte est intégrée sur tous les modèles
4. | Les longs profilée en aluminium améliorent la robustesse et l'apparence de la structure
5. | Joint de porte amovible pour un nettoyage facile
6. | Rappel de fermeture de porte à 90°
7. | Rails de support pour format Euronorme. Positionnables individuellement
8. | Système de pédale d'ouverture de porte réversible breveté



Vue de dessus du profilé



Poignée intérieure de portière  
Profilé en aluminium de 2 mm

### DOMAINES D'APPLICATION



Boulangeries,  
confiseries  
et pâtisseries

### MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



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

**C1** (standard) : roulettes 110 mm - **C2** : roulettes 125 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

#### QUALITÉ PRÉSERVÉE



Les armoires de conservation et de traitement sont dotées de fonctionnalités qui préservent la qualité de vos produits de boulangerie à chaque instant.

Vous trouverez plus d'informations dans les pages suivantes.

#### FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



La technologie de réfrigération écoénergétique mise en œuvre dans cette vaste gamme d'armoires vous aidera à faire des économies d'énergie au quotidien.

#### SÉCURITÉ INTÉGRÉE



Régulateur équipé de fonctions de sécurité : alarme de porte, de température ou lorsque le nettoyage du filtre du condenseur est nécessaire. Le régulateur est parfaitement protégé contre les éclaboussures derrière le panneau supérieur.

#### MULTIFONCTIONS



Les modèles SF peuvent être utilisés pour le/la refroidissement/congélation rapide. Ils disposent d'une fonction froid sec. Les armoires GA peuvent être utilisées comme réfrigérateur, congélateur ou pour de la fermentation contrôlée.

## GAMME DE PRODUITS

# UTILISATION SIMPLIFIÉE AVEC LES AVANTAGES GRAM



## MODERNES ET INTELLIGENTES

Les armoires GRAM BAKER sont basées sur nos principes de conception primés et nos solutions innovantes. Le plus important est notre système de circulation d'air qui assure un refroidissement indirect et une stabilité de température dans toute l'armoire. De plus, les commandes électroniques disposent de fonctions de sécurité pour une protection optimale.

### ARMOIRES OU ARMOIRES À CHARIOT :

La gamme BAKER 1500 est disponible en version réfrigérateur ou congélateur pour chariots à glissières Euronorme.

## FINITIONS & COMBINAISONS

### EXTÉRIEUR

Inox



Inox



Finition blanche



### INTÉRIEUR

Inox



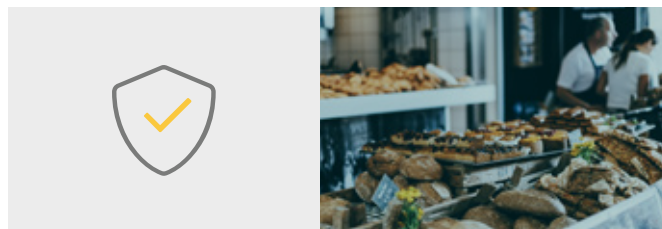
ABS gris



Inox



ABS gris



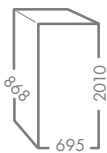
## PRÉSERVER LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS

Nos réfrigérateurs minimisent tout risque de dessèchement ou de croûtage de vos produits grâce au système de distribution d'air homogène. Cette technologie a été spécialement développée pour empêcher toute déperdition de qualité, comme le dessèchement de la pâte. La fonction froid sec permet réduire l'humidité de l'air à l'intérieur de l'armoire (modèles M). La fonction de décongélation permet de procéder à un cycle décongélation contrôlée.

L'Inox ne contient pas de nickel \* BAKER 610 uniquement



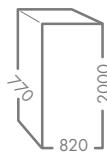
**BAKER 610**



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
 ❁ Réfrigérateur **C**  
 ❁ Congélateur **E**  
 10 jeux de glissières inclus  
 Format 400 x 600 mm



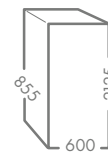
**BAKER 625**



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
 ❁ Réfrigérateur **B**  
 ❁ Congélateur **C**  
 20 jeux de glissières inclus  
 Format : 600 x 400 mm



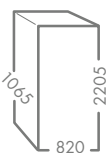
**BAKER 550**



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
 ❁ Réfrigérateur **B**  
 ❁ Congélateur **C**  
 25 jeux de glissières inclus  
 Format : 400 x 600 mm



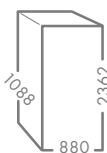
**BAKER 950**



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
 ❁ Réfrigérateur **C**  
 ❁ Congélateur **D**  
 25 jeux de glissières inclus  
 Format 600 x 800/400 mm



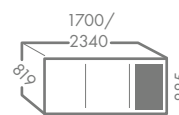
**BAKER 1500 ROLL-IN**



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
 Pas encore réglementé  
 Pour chariots Euronorme



**BAKER 1808/2408 (2/3 sections)**



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
 ❁ Réfrigérateur **E D**  
 ❁ Congélateur 1808 **D**  
 2/3 x 9 jeux de glissières inclus  
 Format : 400 x 600 mm

## GAMME DE PRODUITS

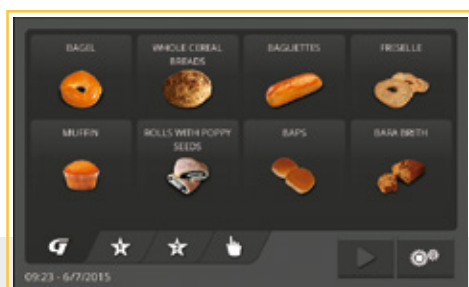
# ASSISTANCE ET SUPPORT OPTIMAL DANS VOTRE TRAVAIL



### SÉRIE GA

L'armoire GRAM GA est un réfrigérateur/congélateur/armoire à fermentation contrôlée dotée de programmes personnalisables.

La GA peut faire fermenter la pâte en dehors des heures de travail. Son générateur de vapeur va automatiquement faire passer la pâte d'un état congelé ou réfrigéré à une pâte fermentée en appliquant vos réglages de température, d'humidité et de durée. Le système de circulation d'air assure un refroidissement indirect et une température stable, protégeant ainsi vos préparations. Ce système va permettre de limiter tous les effets néfastes sur les produits tels que le dessèchement et le croûtage en surface.

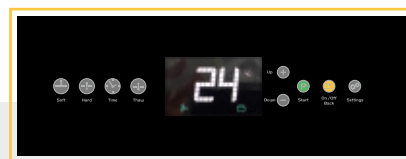


### RÉGULATEUR TACTILE GA :

La série GA est équipée d'un contrôleur tactile de 7 pouces pour visualiser en un coup d'oeil l'avancement des processus en cours. Il propose 8 programmes pré-réglés pour une mise en service rapide. Le contrôleur permet de les ajuster en cas de besoin. Il est également possible de créer ses propres programmes.

### SÉRIE SF

La série SF dispose d'armoires multifonctions telles que cellules de refroidissement, réfrigérateurs, congélateurs, armoire de décongélation rapide (température positive) avec fonction froid sec.



### RÉGULATEUR DES SÉRIES SF :

De multiples fonctionnalités : Refroidissement/congélation rapide, stockage positif et négatif, décongélation rapide et froid sec. Un grand écran facilite la surveillance du processus en cours.

### ARMOIRES À CHARIOTS :

La BAKER SF 1500 est une cellule de refroidissement/congélation rapide pour chariots Euronorme. En finition Inox, elle est livrée en standard avec un plancher chauffant et une rampe d'accès.



## FINITIONS & COMBINAISONS

### EXTÉRIEUR

Inox   
Sans nickel

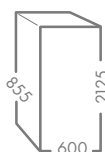
### INTÉRIEUR

Inox   
Sans nickel

# ARMOIRES MULTIFONCTIONS BAKER



**BAKER SF 550**

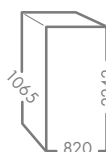


EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé

**25** jeux de glissières inclus  
Format : 400 x 600 mm



**BAKER SF 950**



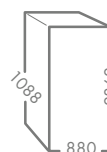
Version avec réfrigérants naturels pas encore disponible

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé

**25** jeux de glissières inclus  
Format : 600 x 800/400 mm



**BAKER SF 1500**



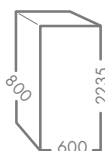
Version avec réfrigérants naturels pas encore disponible

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé

Pour chariots Euronorme



**BAKER GA 550**

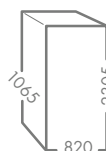


EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé

**25** jeux de glissières inclus  
Format : 400 x 600 mm



**BAKER GA 950**



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé

**25** jeux de glissières inclus  
Format : 600 x 800/400 mm



**MARINE**

**POUR LES  
CONDITIONS  
EXIGEANTES DES  
CUISINES MARINES**



## FIABLES, SÛRS, ROBUSTES

Les armoires et comptoirs GRAM MARINE sont spécialement conçus pour répondre aux exigences spécifiques d'un environnement de travail marin, où la fiabilité, la performance et la sécurité sont indispensables. Armoires, comptoirs ou sous-comptoirs de différentes tailles et spécifications.



### SÉCURITÉ INTÉGRÉE DE GRAM MARINE

Toutes les grilles marines sont fixées sur leurs supports afin d'empêcher tout mouvement lorsque la porte est ouverte et que la mer est agitée. En mer calme, les grilles peuvent s'enlever facilement en les retournant. Sûr et pratique.

*Sécurité en haute mer*



# DES SOLUTIONS DE RÉFRIGÉRATION EXCEPTIONNELLES POUR LES CUISINES MARINES



MARINE PLUS 70

## DE LA FRAÎCHEUR POUR LES ENVIRONNEMENTS EXIGEANTS

Depuis des décennies, Gram fabrique et fournit des solutions de réfrigération spécialisées pour les secteurs maritimes. La plupart des clients ont besoin de nos modèles entièrement adaptés de la série ECO Marine.

Quelles que soient les spécifications que vous recherchez, les gammes d'armoires et comptoirs GRAM MARINE assurent une fiabilité, une sécurité et une robustesse optimales.

- ✓ Conçu pour les conditions difficiles et les contraintes de travail d'une cuisine maritime, où la fiabilité, la performance et la sécurité sont les critères principaux. Classe d'isolation : IP21
- ✓ Avec des dimensions différentes et des volumes bruts allant de 125 à 614 litres, il existe une armoire pour chaque configuration de cuisine professionnelle. Compresseur 230V/60Hz en standard ou 230V/50Hz sans supplément de prix

### PIEDS MARINS

130-200 mm. Peut être fixé au sol.

- ✓ Usage intensif, Classe climatique 5 : PLUS, TWIN et MIDI avec porte pleine
- ✓ Usage régulier, classe climatique 4 : COMPACT 210, 310, 410 avec porte pleine, armoires MIDI et COMPACT 610 avec porte vitrée
- ✓ Classe climatique 3 : COMPACT 210, 310 et 410 avec porte vitrée

## CARACTERISTIQUES CLÉS : PLUS, TWIN ET MIDI

1. Sûr et facile à nettoyer. Les commandes sont dissimulées derrière le panneau supérieur, protégées contre les éclaboussures.
2. Compresseur 50Hz ou 60Hz : Vous bénéficiez d'une flexibilité maximale sans frais supplémentaires
3. Sécurité alimentaire : Une température stable à chaque instant grâce à un système innovant de circulation d'air
4. Nettoyage facile : Joints de porte amovibles
5. Éléments spécialisés Poignée marine verrouillable dédiée
6. Durable : Grilles marines robustes, en Inox avec bord avant et arrière surélevés de 50 mm
7. Matériaux antiallergiques : L'Inox ne contient pas de nickel
8. Essuyage facile : Les surfaces intérieures sont lisses et disposent de coins arrondis permettant de garder l'appareil propre facilement
9. Stabilité : Les pieds marins disposent de trous leur permettant d'être fixés au plancher pour une sécurité maximale



### SÉCURITÉ MAXIMALE EN HAUTE MER

Toutes les grilles marines sont fixées sur les supports horizontaux afin d'empêcher tout mouvement en cas de mer agitée. En mer calme, les grilles peuvent s'enlever facilement en les retournant.



### DOMAINES

#### D'APPLICATION



Marine

#### PLAGES DE TEMPÉRATURE

|                        |                        |                        |                        |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| <b>K</b><br>+2 / +12°C | <b>M</b><br>-5 / +12°C | <b>F</b><br>-22 / -5°C | <b>F</b><br>-25 / -5°C |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|

Réfrigérateur    Froid intensif    Congélateur\*    Congélateur\*\*

\*COMPACT 210, 310, 410 \*\* PLUS, TWIN, EURO, MIDI, GASTRO, COMPACT 610

### LA PORTE VITRÉE, PLUS PRATIQUE

La porte vitrée offre une vue d'ensemble des produits stockés. Disponible sur plusieurs modèles.



## FINITIONS & COMBINAISONS

### PLUS, TWIN, MIDI, GASTRO

TOUTES SÉRIES

#### EXTÉRIEUR

Inox **C**

#### INTÉRIEUR

Inox **C**

### COMPACT, PORTE PLEINE

COMPACT 210, 310, 410, 610

#### EXTÉRIEUR

Inox **C**

#### INTÉRIEUR

ABS gris **ABS**

### COMPACT, PORTE VITRÉE

COMPACT 210, 310, 410  
COMPACT 610

#### EXTÉRIEUR

Inox **R**

Inox **R**

#### INTÉRIEUR

ABS blanc **ABS**

ABS gris **ABS**

L'Inox ne contient pas de nickel

## COMPTOIRS ET ARMOIRES MARINE



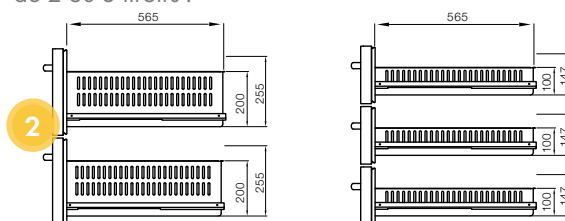
### OPTIONS POUR LE PLAN DE TRAVAIL

1. | Panneau isolant (sans plan de travail)
2. | Plan de travail plat sans dossier
3. | Plan de travail plat avec dossier de 50 mm
4. | Plan de travail plat avec dossier de 100 mm
5. | Plan de travail saladette avec dossier de 50 mm
6. | Plan de travail saladette avec ou sans couvercle

Il est également possible d'installer 2 étagères sur le plan de travail.

### COMPTOIRS MARINE 1/1 GN - 2/3/4 SECTIONS RÉFRIGÉRÉES

Les réfrigérateurs (modèles K) ont le choix entre des sections de 2 ou 3 tiroirs :



Les plans de travail sont équipés d'un bord Marine pour empêcher les liquides de s'écouler sur le comptoir.

### ARMOIRES COMPACT FAIBLE ENCOMBREMENT OU GN 2/1 EN PROFONDEUR

COMPACT 210, 310 et 410 - faible encombrement, seulement 595 x 640 mm ou choisissez COMPACT 610 pour une compatibilité GN 2/1 en profondeur.\*



Intérieur embouti en ABS, facile à nettoyer.



\*Pour plus de détails, voir la section COMPACT- page 24.

# GRAM MARINE COMPTOIRS & ARMOIRES



**COMPTOIRS 1407/1807/2207**  
(2/3/4 sections) GN 1/1

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé

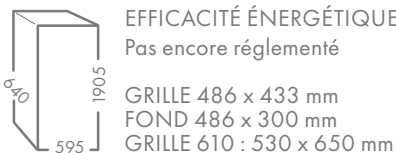


2 sections : L 1289 - 4 sections : L 2163



**COMPACT 210/310/410/610**

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé



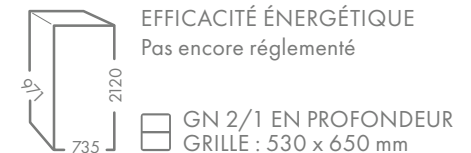
210 : H 830 - 310 : H 1320 - 610 : L 695 x P 868 x H 2005



Compresseur –  
en partie haute

**MARINE PLUS 70**

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé



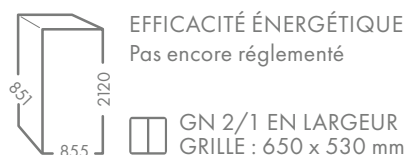
Dim. avec poignée



Compresseur –  
en partie haute

**MARINE TWIN 82**

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé



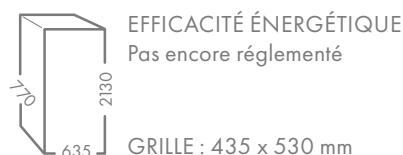
Dim. avec poignée



Compresseur –  
en partie basse

**MARINE MIDI 60**

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé



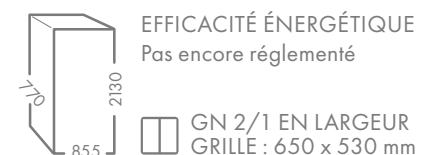
Dim. avec poignée



Compresseur –  
en partie basse

**MARINE MIDI 82**

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
Pas encore réglementé



Dim. avec poignée

GLACE

CE QUI M'INSPIRE DANS  
LE MÉTIER DE **BARMAN**,  
CE SONT LES POSSIBILITÉS  
INFINIES EN MATIÈRE DE  
GOÛT ET DE TEXTURE

*Tess Posthumus*

## UNE GLACE DE QUALITÉ POUR TOUTES LES UTILISATIONS

En tant que fabricant et fournisseur renommé de machines à glaçons et de solutions de réfrigération professionnelles, nous sommes fiers de proposer une gamme complète de machines qui s'adaptent à tous les types d'établissements et leurs différentes exigences.

Notre gamme de produits s'étend des machines à glaçons cubes, à glace grains et super grains, aux glaçons demi-lune et aux glaçons de formes spéciales disposant de formes extraordinaires : balle, cœur ou étoile.

Les machines à glaçons Hoshizaki ont toujours visé l'excellence pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes. C'est pourquoi la glace Hoshizaki est également utilisée dans les établissements de santé, hôpitaux, laboratoires et instituts de recherche du monde entier, en plus des bars, restaurants, supermarchés et hôtels.

*« Pour un cocktail parfait, je ne veux utiliser que de la glace claire, dure et neutre. »*

### **Tess Posthumus**

Copropriétaire de Flying Dutchman Cocktails Amsterdam et Ambassadeur Hoshizaki





*« La glace joue un rôle essentiel dans nos préparations, le Gin Tonic par exemple, est servi dans un verre ballon large, versé sur les glaçons »*



« Pour pouvoir offrir à nos invités un produit de qualité supérieure, les glaçons doivent être transparents et fondre lentement, prolongeant ainsi le goût original du cocktail. »

## PLUS DE 1000 COMBINAISONS DE GIN TONIC

« Le Tiger est un bar à l'ambiance « Tropicool » et utilise le gin comme base dans toutes ses préparations. Ces préparations sont sublimes à travers plus de 1000 combinaisons de gins et de tonics. »

Situé dans le célèbre quartier festif de Saint-Germain-des-Prés, le Tiger n'est pas un simple bar à cocktails.

En fin de journée, le bar se transforme en véritable club où les DJ's jouent de la house, du funk ou de la musique électronique pour intensifier le rythme. Le Tiger brise les codes établis en proposant une ambiance « date » pendant la semaine et un rythme plus festif le week-end qui rendra votre gin encore plus tonique !







## TIGER, BAR À GIN

PARIS, FRANCE

### Spécialité

Bar à gin

### Adresse de l'établissement

13 rue Princesse, 75006 Paris

### Directrice du bar

Elise Nepveu

### Année d'ouverture

2015

### Équipement Hoshizaki

Machine à glaçons cubes IM-240ANE alliée à une machine super grains FM-170AKE-N-SB sur un bac de stockage B-801SA

Le concept du Tiger se distingue de celui des autres bars à cocktails, il se destine à proposer une ambiance « Tropicool ». « Notre objectif est de briser les codes établis des bars à cocktails habituels en proposant une ambiance tamisée pendant la semaine et plus festive le week-end. »



Au Tiger, le personnel sert au moins 300 à 450 cocktails entre le vendredi et le samedi soir. Cela nécessite un flux constant de production de glace. L'installation d'une machine à glaçons et d'une machine à glace pilée sur un seul bac de stockage est la combinaison parfaite.





*« La valeur qu'apporte Hoshizaki en améliorant l'expérience de mes clients dépasse de loin l'investissement initial. »*



## DE BELLES BOISSONS, UNE BELLE VERRERIE ET UNE GLACE PARFAITEMENT TRANSPARENTE

« Hoshizaki est la seule entreprise avec laquelle j'ai travaillé qui livre le produit que je souhaite et dont j'ai besoin - de la glace transparente. »

« La transparence est vitale pour l'aspect de la boisson finie. Si la glace est superbe, elle mettra en valeur tous les produits que vous choisissez d'y associer. »

Myles a plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie des bars et des boissons. Depuis ses débuts en mixologie, il travaille exclusivement avec des machines à glaçons Hoshizaki, devenant au fil du temps un véritable expert de la marque.

« Les machines sont extrêmement fiables et ne nécessitent pas d'attention régulière, le service est toujours rapide et très efficace », conclut le propriétaire/consultant du bar.





## THE MIXOLOGY GROUP

### BRIGHTON, ANGLETERRE

#### Spécialité

Société de conseil et de formation dans le domaine des boissons

#### Adresse de l'établissement

Rear of 64 Davigdor Road, Brighton

#### Fondateurs

Myles Cunliffe et sa femme Zoe

#### Année d'ouverture

2010

#### Équipement Hoshizaki

Machine à glaçons cubes IM-240ANE-HC, machine à glaçons en forme de balle IM-65NE-Q

Le groupe Mixology forme le personnel à tous les aspects de l'industrie du bar, de la mixologie et des cocktails, en passant par l'entretien, jusqu'à la certification « Ambassadeur Whisky ». L'entreprise s'associe également à de grandes marques pour la recherche et le développement de nouvelles boissons, mélanges et combinaisons innovantes. Enfin, The Mixology Group s'est fait un nom en tant que fournisseur fiable de personnel de bar pour toutes sortes d'évènements, de fêtes et de célébrations.



En évoquant le rôle primordial de la glace, Myles explique : « Les gens sous-estiment l'importance d'avoir de bons glaçons. Comme la moitié du volume du verre en est constitué, il est essentiel d'avoir la glace la plus claire et la plus dense possible. Une glace liquide et trouble n'est tout simplement pas acceptable dans une bonne boisson. »



Le Brighton Bar est équipé de deux machines à glaçons, une classique machine IM et la célèbre machine à glaçons en forme de balle. « Ce n'est pas seulement pour l'apparence », explique Myles, « car avec une surface inférieure à celle de la glace carrée, la glace ronde réduit encore plus le temps de fonte. Et visuellement, c'est spectaculaire. »



*« En termes de machines à glaçons, nous ne changerions pour rien au monde. »*

## DE L'EAU ÉCOSSAISE TRIPLEMENT FILTRÉE ET LES MEILLEURES MACHINES

En fournissant des glaçons et de la glace pilée en sachets préemballés, soit dans de grands sacs scellés de 12 kg, ou de plus petits sacs de 2 kg, The Edinburgh Ice Co. livre partout au Royaume-Uni.

Avec seize machines à glaçons Hoshizaki IM-240, l'équipe peut produire jusqu'à trois tonnes de glaçons par jour à capacité maximale.

« Bien sûr, nous pourrions utiliser de grosses machines pour produire de la glace en masse, mais elles ne donnent tout simplement pas les mêmes résultats en termes de qualité. La qualité étant notre priorité, nous ne nous contenterons de rien de moins qu'un glaçon ou d'un grain parfait. »





## THE EDINBURGH ICE COMPANY

### ÉDIMBOURG, ÉCOSSE

#### Spécialité

Glaçons pour le secteur de l'hôtellerie et de l'évènementiel

#### Adresse de l'établissement

1 Summerhall Pl, Édimbourg

#### Fondateurs

Ilanna Middleton et Rhys Ferguson

#### Année d'ouverture

2014

#### Équipement Hoshizaki

Seize machines à glaçons cubes  
IM-240ANE-HC

Fondée par un duo de passionnés cherchant à combler une lacune sur le marché de la glace haut de gamme, l'Edinburgh Ice Company a tout d'abord fourni de la glace aux bars, restaurants, hôtels, festivals et événements, pour la préparation de leurs boissons. Forts d'une vaste expérience dans le domaine de l'évènementiel et de l'hôtellerie, Ilanna et Rhys avaient une solide connaissance préalable de notre ville et de ses bars, pubs et événements importants.



Notre talent de sculpteur sur glace nous a ouvert de nouvelles perspectives dans tout le pays, surtout en étant les seuls artisans à le pratiquer en Écosse.

Décrivant leur modèle d'affaires, les propriétaires expliquent : « Nous venons à la rescousse lorsqu'un bar ou un autre endroit plus grand subit une panne ou un mauvais fonctionnement de sa machine à glaçons. En outre, nous complétons avec de la glace de haute qualité, dans les cas d'imprévus et de rush. »

« Nous sommes très fiers de n'utiliser que des machines Hoshizaki pour nos glaçons et notre glace pilée. En fait, nous en sommes tellement fiers que nous le mettons en avant sur nos fourgonnettes, nos uniformes, notre site Web, nos marchandises et les réseaux sociaux », conclut Ilanna.



# LES SIX FACETTES D'UNE FRAÎCHEUR PARFAITE



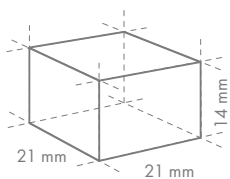
## L'EFFET MARBRÉ :

L'aspect du glaçon Hoshizaki se caractérise par ses bords nets et sa transparence striée d'un effet marbré. Cet effet marbré est naturellement créé par le phénomène de dilatation de la glace qui est contrainte par la **CELLULE FERMÉE** de chaque glaçon à une température allant jusqu'à  $-30^{\circ}\text{C}$  pendant le processus de production. Au fur et à mesure que la température baisse, l'eau continue son expansion et les stries commencent à se former, signe de l'extrême densité et de la compacité de chaque glaçon.

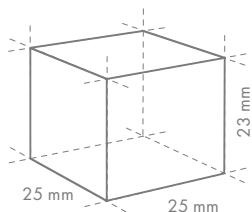
## DÉCOUVREZ LE GLAÇON HOSHIZAKI

Tout barman vous le dira : la qualité de la glace est primordiale pour pouvoir créer des associations de goûts et de textures dans un verre à cocktail. Les spiritueux et les ingrédients de qualité supérieure ne demandent ni plus ni moins, qu'à être associés à des glaçons parfaits. Les glaçons Hoshizaki sont extrêmement compacts, secs, neutres, de consistance régulière et fondent lentement, ce qui permet d'obtenir quantité de dilution idéale – en somme, c'est tout ce qu'un barman recherche en termes d'esthétique, de goût et de texture pour la glace. Nous sommes fiers de fournir et de perfectionner continuellement la technologie derrière ces glaçons denses, secs et exceptionnellement compacts. Comme les glaçons sont formés individuellement à l'intérieur d'**UN SYSTÈME À CELLULES ISOLÉES**, il n'y a pas d'accumulation de glace entre les cubes.

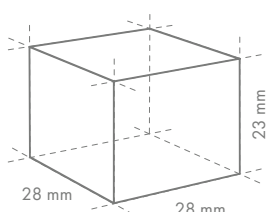
### DIMENSIONS DES GLAÇONS



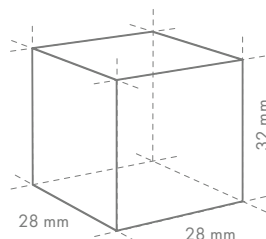
Taille du glaçon : **XS**  
Poids : 6 g



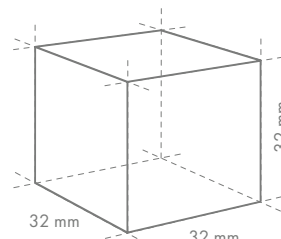
Taille du glaçon : **S**  
Poids : 13 g



Taille du glaçon : **M**  
Poids : 17 g



Taille du glaçon : **L**  
Poids : 23 g



Taille du glaçon : **XL**  
Poids : 31 g

LORSQUE L'ON CRÉE LES GLAÇONS LES PLUS POPULAIRES AU MONDE, TROIS CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES ENTRENT EN JEU :

## UNE SAVEUR PARFAITE



Totalement neutres et purs, nos glaçons sont parfaitement adaptés à tous types d'usages culinaires, sans compromettre l'intégrité de vos créations.

## UNE FORME PARFAITE



Chaque glaçon est fabriqué individuellement par un jet d'eau douce au sein d'une cellule fermée, afin d'obtenir la plus grande compacité possible et une forme carrée nette et précise.

## UNE DILUTION PARFAITE



Pendant le processus de surgélation, les parois des cellules bloquent l'expansion de l'eau. Cela rend les glaçons Hoshizaki si compacts et si durs qu'ils fournissent le taux de dilution parfaitement adapté aux cocktail et long drinks.

## DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie Restauration



Santé

Loisirs



Marine

Éducation



Transformation alimentaire

## PASSONS AU COMPARATIF ! MONTEZ EN GAMME - ET RÉDUISEZ VOS COÛTS D'EXPLOITATION !

Économies jusqu'à  
**40%**

|                                  | CONCURRENT 1            | CONCURRENT 2            | IM-30CNE-HC             |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| ⚡ Consommation énergétique       | 400 W/h                 | 290 W/h                 | 230 W/h                 |
| 💧 Consommation d'eau             | 0,09m <sup>3</sup> /24h | 0,13m <sup>3</sup> /24h | 0,07m <sup>3</sup> /24h |
| <i>Coûts totaux après 8 ans*</i> | <b>4 531 €</b>          | <b>3 691 €</b>          | <b>2 608 €</b>          |

|                                  | CONCURRENT 1            | CONCURRENT 2            | IM-240DNE-HC            |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| ⚡ Consommation énergétique       | 1850 W/h                | 1400 W/h                | 930 W/h                 |
| 💧 Consommation d'eau             | 0,37m <sup>3</sup> /24h | 0,40m <sup>3</sup> /24h | 0,32m <sup>3</sup> /24h |
| <i>Coûts totaux après 8 ans*</i> | <b>19 123 €</b>         | <b>15 627 €</b>         | <b>10 905 €</b>         |

Nous avons comparé nos modèles HC avec des modèles concurrents dotés de capacités de production identiques.

\*Électricité à 0,12 €/kWh - Eau à 3,3 €/m<sup>3</sup>

## LES HAUTE PERFORMANCE, DURABLES & FIABLES

### À PROPOS DE LA GAMME

Toutes les machines à glaçons sont équipées d'un système de contrôle électronique qui permet d'optimiser le processus de fabrication de la glace, même dans des conditions variables. Nos machines à glaçons produisent des quantités généreuses de glaçons, d'une qualité et d'une régularité toujours identiques, sans aucune intervention de votre part. Comme toutes les impuretés contenues dans l'eau sont éliminées dès le début du processus de fabrication, les problèmes de dysfonctionnement dus à la calcification et l'accumulation des minéraux sont inexistantes. Grâce au réfrigérant naturel R290, les machines à glaçons disposent d'une meilleure performance

énergétique. De plus, les réfrigérants HC, d'origine naturelle, n'ont qu'un impact minimal sur le réchauffement planétaire, contrairement à des machines fonctionnant avec des fluides frigorigènes HFC. Cela a un impact positif à la fois sur l'environnement et sur votre budget. Les machines à glaçons de la gamme IM sont toutes certifiées HACCP et répondent en permanence aux normes les plus strictes en matière de santé, d'hygiène et de sécurité. Nos machines sont disponibles en plusieurs variantes (monobloc, modulaires et empilables) et offrent une réelle polyvalence - adaptées à tous les besoins, objectifs, emplacements et budgets.

#### CONCEPTION INTELLIGENTE ET DURABLE



Nos appareils sont conçus pour durer - ils disposent d'une conception intelligente, comme une pompe à eau magnétique sans couple direct. Cet élément empêche les fuites du circuit d'eau et améliore la durée de vie de l'appareil.

#### FAIBLE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE



L'utilisation du réfrigérant naturel HC R290 réduit considérablement la consommation énergétique globale de nos machines à glaçons.

#### CAPACITÉ DE PRODUCTION



La série se compose de machines à glaçons dont les capacités de production sont comprises entre 22 et 240 kg par jour.

#### NORMES D'HYGIÈNE STRICTES ET ENTRETIEN FACILE



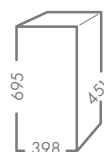
Les finitions extérieures sont en Inox et le circuit d'eau fermé offre une protection maximale contre tout type d'impureté pendant tout le processus de fabrication. Toutes nos machines sont faciles à utiliser, nettoyer et entretenir.





Monobloc

### IM-21CNE-HC

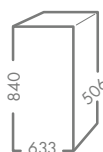


Capacité de production/24 h\* :  
25 kg  
Stockage : 11,5 kg  
Glaçon : **L**



Monobloc

### IM-65NE-HC

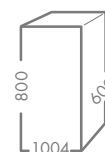


Capacité de production/24 h\* :  
62 kg  
Stockage : 17 kg  
Glaçons : **S L**



Monobloc

### IM-100CNE-HC

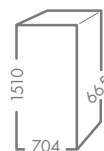


Capacité de production/24 h\* :  
105 kg  
Stockage : 38 kg  
Glaçons : **M L XL**



Monobloc

### IM-240NE-HC

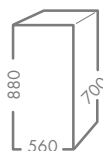


Capacité de production/24 h\* :  
210 kg  
Stockage : 110 kg  
Glaçon : **L**



Modulaire

### IM-240ANE-HC

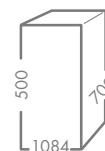


Capacité de production/24 h\* :  
210 kg  
Glaçons : **XS M L XL**



Empilable

### IM-240DNE-HC



Capacité de production/24 h\* :  
210 kg. Possibilité d'empiler  
plusieurs machines  
Glaçons : **XS M L XL**

\*Sauf indication contraire, la capacité de production indiquée se réfère aux quantités produites par les modèles avec glaçons standard de taille L

# POLYVALENCE MAXIMALE POUR DES APPLICATIONS ILLIMITÉES

## MACHINES À GLACE GRAINS ET SUPER GRAINS

Nos machines à glace grains et super grains font partie des plus polyvalentes de la gamme Hoshizaki. Ces machines puissantes et durables sont très populaires dans de nombreux segments de marché, tels que la préparation/transformation des aliments, dans les hôtels, bars, restaurants et entreprises de restauration.

Comme les machines à glace grains et super grains utilisent toute l'eau circulant dans la machine, la quantité d'eau

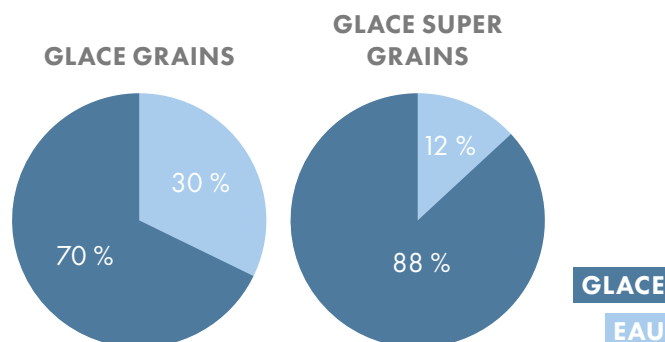
consommée est égale à la quantité de glace produite. De plus, elles utilisent le réfrigérant naturel R290, respectueux de l'environnement et économe en énergie.

La glace grains Hoshizaki, exempte de toute impureté et répondant aux exigences d'hygiène les plus strictes, est même utilisée pour le transport d'organes et à d'autres fins médicales.

## RATIO GLACE-EAU

La principale caractéristique de la glace grains Hoshizaki est d'éviter la « brûlure par le froid » dans la présentation de poissons ou de produit frais. La tête d'extrusion à l'intérieur de la machine n'exerce qu'une légère compression, produisant la glace grains typique d'Hoshizaki.

Pour la glace super grains, la tête d'extrusion effectue une compression plus élevée pour produire des super grains individuels, plus compacts et plus secs.



# À PROPOS DU GRAIN ET SUPER GRAIN

## TEXTURE ET PURETÉ PARFAITES



Ne comportant aucune impureté, notre glace grains et super grains est parfaitement neutre, idéale pour tout type d'usage culinaire. Ce facteur la rend également très populaire pour les applications médicales.

## POLYVALENCE



Les machines Hoshizaki peuvent produire de la glace grains ou super grains. Elles sont très polyvalentes et constituent une base pour différents segments de marché et activités, tels que les hôtels, la production alimentaire, les bars et restaurants.

## DURABILITÉ



Nos machines à glace grain et super grains utilisent le réfrigérant naturel R290, écologique et économe en énergie. De plus, comme toute l'eau de la machine est convertie en glace, vous réalisez des économies d'eau à chaque cycle.

## DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Santé



Marine



Transformation  
alimentaire



# LE POUVOIR DE RAFRAÎCHIR - UNE POLYVALENCE INDISPENSABLE

## À PROPOS DE LA GAMME

Parmi les éléments techniques importants de notre fabrication de glace grain figure la vis sans fin en acier inoxydable, extrêmement robuste - elle est le point central de toutes les machines à glace grains, avec les éléments de rotation immergés en carbone. Le fonctionnement interne des machines à glace grains et super grains est conçu pour empêcher l'incrustation, la calcification et la contamination bactérienne à l'intérieur et autour de la machine.

Les matériaux durables utilisés dans leur production aident les machines à travailler de manière optimale dans des environnements humides et difficiles tout en permettant un nettoyage facile.

Parmi les avantages : une plus longue durée de vie des machines et des frais d'entretien réduits.

Les machines à glace Hoshizaki sont contrôlées par un circuit électronique qui règle le processus de fabrication afin d'en tirer la meilleure performance selon les circonstances, sans nécessiter aucun réglage manuel.

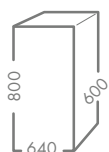
Un filtre à air en façade permet aux utilisateurs d'effectuer des nettoyages fréquents, ce qui prolonge la durée de vie du produit et réduit le nombre et les coûts des interventions d'entretien.



Monobloc



**FM-80KE-HC/HCN**

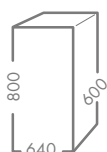


Capacité de production/24 h :  
Grain : 85 kg – Super grain :  
75 kg  
Stockage : Grain : 26 kg –  
Super grain : 32 kg

Monobloc



**FM-120KE-HC/HCN**

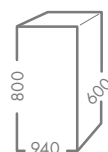


Capacité de production/24 h :  
Grain : 125 kg – Super grain :  
110 kg  
Stockage : Grain : 26 kg –  
Super grain : 32 kg

Monobloc



**FM-120KE-50-HC/HCN**

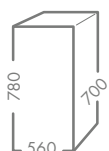


Capacité de production/24 h :  
Grain : 125 kg – Super grain :  
110 kg  
Stockage : Grain : 57 kg –  
Super grain : 65 kg

Modulaire



**FM-150AKE-HC/HCN-SB**

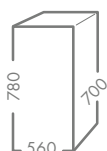


Capacité de production/24 h :  
Grain : 150 kg – Super grain :  
140 kg

Modulaire



**FM-300AKE-HC/HCN-SB**



Capacité de production/24 h :  
Grain : 300 kg – Super grain :  
250 kg

Modulaire



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



Capacité de production/24 h :  
Grain : 450 kg – Super grain :  
380 kg

# DÉCOUVREZ LA NOUVELLE GÉNÉRATION

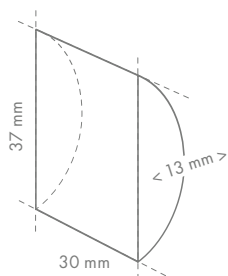
## PURETÉ UNIQUE, LA GLACE SIGNATURE D'HOSHIZAKI... EN VERSION « EDGE »

Tout comme les premières machines à glaçons demi-lune, la nouvelle génération « Edge » produit de la glace claire, toujours en forme de demi-lune. Cette forme unique est façonnée à l'intérieur de la machine sous une température de  $-4^{\circ}\text{C}$ , elle est pratique pour la réfrigération des boissons, la présentation des produits et des bouteilles, ainsi que pour la cuisson.

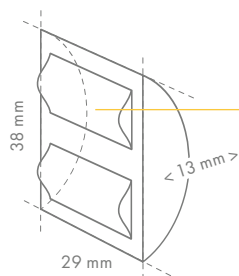
L'une des caractéristiques les plus frappantes de notre glaçon en demi-lune Edge est sa forme ronde et son fond plat, avec deux petits ailerons. Cette forme en fait le glaçon idéal pour les boissons, car il est neutre, clair et fond lentement.

Grâce à sa forme arrondie, le glaçon demi-lune Hoshizaki ne s'agglomère pas à l'intérieur de la machine, toujours prêt à être récupéré facilement pour une utilisation immédiate.

### GLAÇONS DEMI-LUNE



Glaçon KM  
Poids : 9 g



Glaçon KM Edge  
Poids : 10 g

Le nouveau glaçon demi-lune a des **ailerons**. Hormis ce détail, il possède les mêmes caractéristiques que le précédent glaçon KM.

(Clarté, pureté, température, forme)

# À PROPOS DU GLAÇON DEMI-LUNE EDGE



## CONSERVATION DE BOUTEILLE SANS DOMMAGES

La glace est dure et compacte mais sa surface lisse et ronde en font le type idéal pour prévenir les dommages sur les bouteilles et leurs étiquettes.



## PRÉSENTOIR APPÉTISSANT

Vous pouvez présenter vos produits complètement recouverts de glace demi-lune. Ils seront parfaitement protégés et toujours visibles par vos clients.



## BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Grâce à un taux d'impuretés à 0 %, la glace est parfaitement neutre et constitue une base optimale pour vos créations de cocktails.



## TEMPÉRATURE OPTIMALE

La température de la glace se situe à exactement 0°C, ce qui permet d'éviter les « brûlures par le froid ». Elle est parfaitement claire, ce qui permet de couvrir intégralement les produits et aide à maintenir des températures optimales pour les aliments délicats.



## LA FORME EDGE

La caractéristique inégalée du glaçon demi-lune Hoshizaki est sa forme unique, qui permet de servir des boissons rafraîchissantes sans éclaboussures ni émulsions, tout en étant la glace la plus économique.



## SANS ACCUMULATION

Les bords arrondis de la glace empêchent la formation d'amas, notamment lorsqu'elle est conservée dans des seaux pour le refroidissement des boissons ou sur un buffet de produits frais. Les composantes du buffet peuvent être réarrangés en permanence, sans compromettre la texture ou le goût des produits.



## DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Santé



Transformation alimentaire



Marine



## EVERCHECK

Développé spécifiquement pour les machines à glaçons demi-lune.

- Alarme visuelle et sonore si besoin de maintenance
- Les opérations principales d'entretien et de maintenance peuvent être effectuées par l'avant de la machine
- Les commandes sont situées dans un environnement sec, ce qui améliore grandement la fiabilité des composants électroniques



## CYCLES AVER

- Moins de cycles par jour, augmente la longévité et les économies
- Des cycles de production divisés par 2 qui produisent la même quantité de glace qu'une machine à glaçons standard

# LA FORME SIGNATURE D'HOSHIZAKI

## À PROPOS DE LA GAMME

L'évaporateur recto-verso de toutes les machines à glaçons demi-lune est en Inox - idéal pour améliorer la longévité, la sécurité alimentaire et offrir un nettoyage plus pratique.

La plus grande surface de l'évaporateur permet aux machines à glaçons demi-lune Edge de surpasser la gamme précédente en termes de cycles de collecte et de capacités de production. Le format réduit des modèles monoblocs en font une solution idéale pour les petits espaces. De plus, la conception plug-and-play intelligente garantit une installation extrêmement simple et rapide.

Toujours soucieux de vous proposer le meilleur confort d'utilisation et une grande sécurité alimentaire, tous les éléments clés de nos machines (y compris le filtre à air) sont facilement accessibles par l'avant. N'oubliez pas qu'un entretien régulier prolongera la durée de vie de votre machine.

Le processus de fabrication de glace entièrement automatisé, à commande numérique, ne nécessite aucun réglage manuel. Tout est pré-configuré en usine pour être utilisable immédiatement par vos équipes.

### PRODUCTION DOUBLÉE



L'évaporateur double avec sa surface recto-verso en acier inoxydable permet de doubler la capacité de production.

### HYGIÈNE MAXIMALE



L'intérieur compartimenté de la machine à glaçons est une caractéristique de conception intelligente pour améliorer la sécurité alimentaire, elle protège le circuit d'eau de toute impureté extérieure.

### FLEXIBILITÉ



Besoin d'augmenter votre capacité de production ? La flexibilité de nos machines, grâce à des bacs de stockage et des machines modulaires, permet à l'utilisateur de trouver la bonne combinaison en fonction de ses exigences.

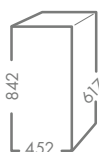


# MACHINES À GLAÇONS DEMI-LUNE EDGE



Monobloc

## KM-40B

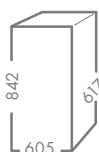


Capacité de production/24 h :  
43 kg  
Stockage : 16 kg



Monobloc

## KM-55B



Capacité de production/24 h :  
53 kg  
Stockage : 23 kg



Monobloc

## KM-80B

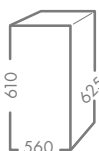


Capacité de production/24 h :  
79 kg  
Stockage : 40 kg



Spécifications  
à confirmer

## KMD-210AB-HC



Capacité de production/24 h :  
210 kg



# L'ALLIANCE ESTHÉTIQUE ET FONCTIONNELLE

## UN PLAISIR VISUEL POUR VOS BOISSONS

Élargissez votre horizon créatif et explorez les possibilités esthétiques de votre métier avec nos machines à glaçons spéciales, produisant des formes originales et extraordinaires.

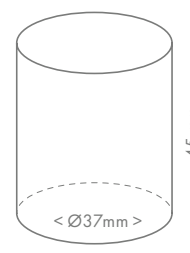
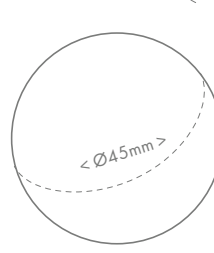
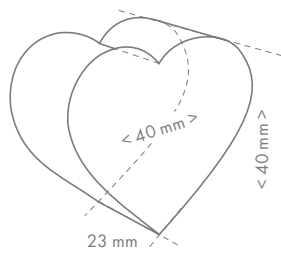
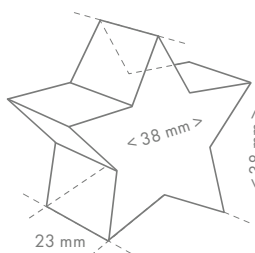
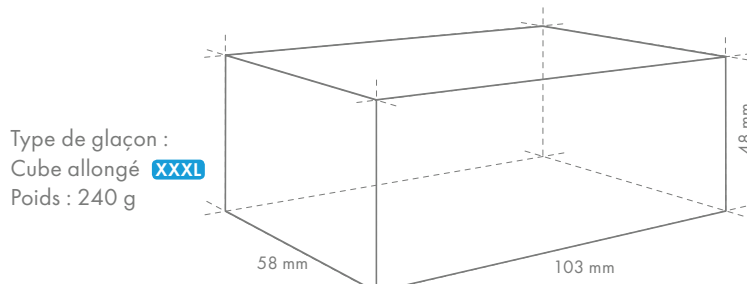
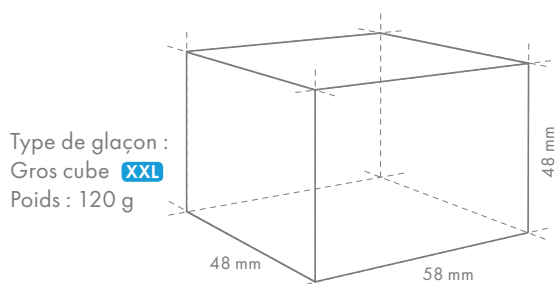
Spécialement conçu pour les bars à cocktails qui aiment se distinguer sans jamais compromettre le goût ni la qualité de leurs boissons. Tout en gardant les caractéristiques d'un glaçon parfait, vous pouvez maintenant ajouter une touche décorative à vos cocktails et à vos long drinks.

Nos machines à glaçons spéciales fonctionnent, à l'instar de nos machines à glaçons traditionnelles, avec notre système breveté à cellules isolées.

Chaque forme est fabriquée individuellement par un jet d'eau douce dédié, au sein d'une cellule isolée, afin d'obtenir la plus grande compacité possible pour un glaçon ainsi qu'une forme parfaitement précise : balle, étoile, cœur, cylindre, gros cube ou cube allongé.

Les propriétaires d'une machine à glaçons spéciale Hoshizaki peuvent considérer comme révolue l'époque du moulage manuel de formes de glaçon. Désormais, ils peuvent récupérer aisément des formes de glaçons absolument identiques à partir du bac de stockage intégré et facilement accessible.

### GLAÇONS SPÉCIAUX



# MACHINES À GLAÇONS SPÉCIAUX

Empilable



Monobloc



« Hoshizaki est un leader sur le marché de la glace, mais est surtout une marque ambitieuse (...) qui crée de la glace sous différentes formes, vous permettant plus de créativité derrière le bar. »

**Andrew Mullins**

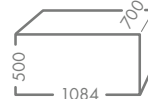
Directeur des opérations  
Fling Bar Services Dubai  
(Royaume-Uni/Émirats Arabes Unis)  
Septembre 2018

## MACHINE À GLAÇONS BALLE IM-65NE-HC-Q



Capacité de production/24 h :  
22 kg  
Stockage : 26 kg  
Type de glaçon : Balle

## MACHINES À GLAÇONS CYLINDRIQUES IM-240DNE-C



Capacité de production/24 h :  
240 kg  
Type de glaçon : Cylindre

## DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Éducation



Loisirs



Marine

Gros cube



Balle



Glaçon coeur



Glace en forme d'étoile



# UN RAFRAÎCHISSEMENT ÉCLAIR

## EAU ET GLACE, LE DUO GAGNANT ?

Les distributeurs sont incontournables pour les gérants d'entreprises qui souhaitent mettre à disposition des glaçons et/ou de l'eau en libre-service. Les trois étapes de la production de glace de qualité, du stockage et de la distribution rapide sont toutes réunies dans un seul appareil - à l'aide d'un seul bouton, votre rafraîchissement est prêt en quelques secondes.

Avec les **DISTRIBUTEURS DCM**, l'utilisateur peut choisir parmi plusieurs options :

- Glaçons cubelets uniquement
- Glaçons cubelets et eau
- Eau uniquement

Les capacités de production de ces distributeurs d'eau et de glace compacts et puissants vont de 60 kg par jour pour les petites entreprises à 230 kg par jour pour les grands sites, tels que les parcs d'attractions, les hôtels et les grands centres de service rapide.

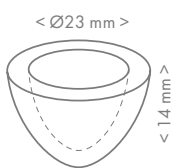
Le plus souvent, les distributeurs Hoshizaki sont utilisés lorsqu'il est nécessaire de servir rapidement et efficacement des combinaisons d'eau et de glaçons.

Les **DISTRIBUTEURS DIM** produisent et fournissent les célèbres glaçons Hoshizaki (L), pour un libre-service pratique. Ce qui rend ce distributeur si populaire, c'est sa commande de portion facilement réglable, vous permettant de réguler avec précision la quantité servie. Cette gamme de distributeurs libre-service est communément placée dans les hôtels pour fournir aux clients une glace de qualité 24 heures sur 24.

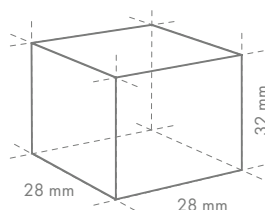
Grâce à leur look élégant et épuré, ils se fondent parfaitement dans les intérieurs modernes. En mettant l'accent sur la convivialité et la sécurité alimentaire, l'air ou la lumière n'entre jamais en contact avec la glace fraîchement produite, offrant ainsi une protection maximale contre les impuretés pour les utilisateurs et les consommateurs.

Les **DISTRIBUTEURS DSM** sont des appareils compacts et fiables qui produisent et servent de la glace en demi-sphère de haute qualité. La conception simple et les caractéristiques intelligentes, pour la sécurité alimentaire et contre les impuretés, rendent les distributeurs DSM populaires dans les hôpitaux et les établissements de santé.

### TYPES DE GLACE



Type de glaçon : Demi-sphère  
Poids : 3 g



Glaçon : **L**  
Poids : 23 g

### DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Santé



Éducation

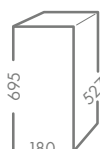


Marine

# DISTRIBUTEURS DE GLACE ET/OU D'EAU



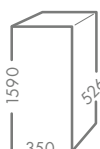
**DSM-12DE GLACE**



Capacité de production/24 h :  
13 kg  
Stockage : 3 kg  
Type de glaçon : Demi-sphère



**DIM-30DE-2 GLACE**



Capacité de production/24 h :  
42 kg  
Stockage : 15 kg  
Type de glaçon : Cube **L**

Version HC bientôt disponible



**DCM-120KE(EU) GLACE ET EAU**



Capacité de production/24 h :  
125 kg  
Stockage : 1,9 kg  
Type de glaçon : Cubelet & Eau

## PASSE PARTOUT



Notre gamme de distributeurs s'adapte aux différents besoins en termes de volume de service, de capacité de stockage et d'encombrement.

## DURABLE



Un contrôle des déchets pour plus de durabilité : ces distributeurs permettent un contrôle intuitif des portions. Cela aide à réguler la consommation de glace chez l'utilisateur final, réduisant ainsi la consommation globale d'énergie et le gaspillage.

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



L'hygiène, la sécurité alimentaire et la protection contre les impuretés jouent un rôle majeur car les distributeurs sont manipulés directement par les consommateurs. Afin d'éliminer les risques pour la santé, les machines sont conçues pour ne jamais laisser l'air ou l'eau entrer en contact avec la glace.

SAVOIR-FAIRE

LE SAVOIR-FAIRE  
HOSHIZAKI

## L'ÉQUIPEMENT HOSHIZAKI EST CONÇU POUR DURER !

Deux vitrines à sushis Hoshizaki trônent fièrement sur le bar du Matsuri, un restaurant japonais situé au cœur du Mayfair à Londres.

Depuis l'ouverture du restaurant en 1993, les vitrines à sushis Hoshizaki sont utilisées quotidiennement. Le directeur Cristoforo Santini explique : « Je crois que la première vitrine à sushis, que nous avons gardée pendant 10 ou 12 ans, a été remplacée par l'une des deux que nous utilisons maintenant » - l'équipement Hoshizaki est vraiment conçu pour durer !

Une vitrine à sushis se décline généralement en deux types de réfrigération : à serpentin et à air pulsé.

Les vitrines Hoshizaki permettent d'éviter l'effet desséchant de la réfrigération à air pulsé sur les aliments non couverts. L'air froid est simplement « déposé » sur les aliments – la meilleure option pour les salades, la viande, les fruits de mer et les sushis.

*« Les vitrines ont certainement attiré l'attention des clients »*

### **Cristoforo Santini**

Gérant du restaurant japonais gastronomique Matsuri à Londres



# DES INGRÉDIENTS FRAIS, POUR DES PLATS SAVOUREUX

## PRÉSENTEZ FIÈREMENT VOTRE POISSON

Notre gamme de vitrines réfrigérées combine des caractéristiques innovantes avec un design moderne et élégant. Elles sont pensées pour mettre en valeur et préserver la fraîcheur des poissons les plus délicats.

La gamme est conçue pour maintenir un niveau d'humidité et des températures aussi naturels que possible, même pendant les heures de rush, générant des ouvertures fréquentes.

Le principe de fonctionnement par circulation d'air naturel crée des conditions idéales pour éviter la déshydratation et la perte de poids des marchandises stockées.

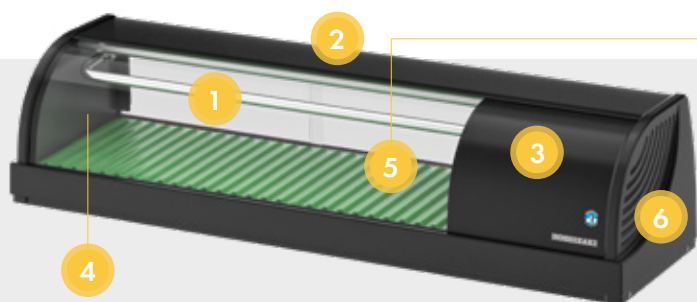
### SIMPLICITÉ RIME AVEC INTELLIGENCE.

Une solution étonnamment simple pour un contrôle facile et rapide de la température : le plateau d'exposition vert peut être retourné pour disposer de la température intérieure idéale selon les types de poissons.

Les plateaux en forme de U permettent de créer, suivant leur positionnement, une lame d'air.

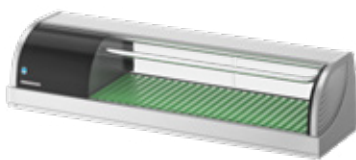
**Plateau orienté vers le haut :** Poissons délicats.

**Plateau orienté vers le bas :** Poissons qui nécessitent des températures de stockage plus basses.

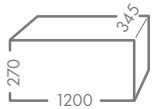


1. | L'évaporateur de forme tubulaire absorbe la chaleur en continu  
L'humidité gèle sur sa surface externe, la couche de gel ainsi créée ne ruissèle pas
2. | Dessus antidérapant pratique, idéal pour disposer les plats prêts à être servis
3. | Porte coulissante d'une hauteur de 150 mm, démontable et amovible pour un nettoyage quotidien
4. | Forme bombée de la vitre qui évite la condensation pour une visibilité optimale des aliments exposés
5. | Plateaux légers en ABS avec profil ondulé, amovibles pour un nettoyage facile
6. | La partie **technique** se trouve, au choix, à droite ou à gauche (côté client), avec une sortie d'air positionnée sur les côtés, à l'écart de l'opérateur

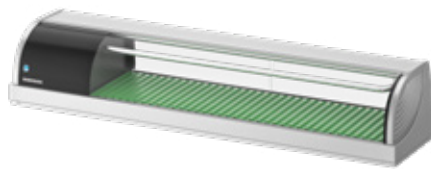




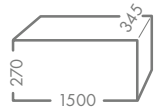
**HNC-120BE**



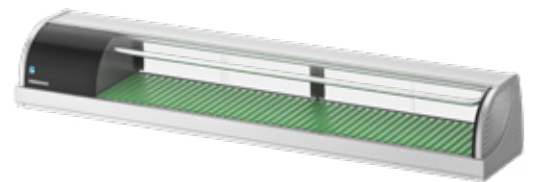
Capacité nette : 42 litres  
Température moyenne : 3°C



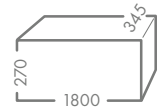
**HNC-150BE**



Capacité nette : 57 litres  
Température moyenne : 3°C



**HNC-180BE**



Capacité nette : 72 litres  
Température moyenne : 3°C

Les vitrines réfrigérées sont également disponibles en largeur 2100 mm



Tous les modèles sont disponibles en noir ou en Inox, avec le choix d'avoir la partie technique à droite ou à gauche (côté client).

Pour tous les modèles Alimentation électrique : 1/220-240/50Hz - Consommation électrique : 0,15 (kW)

## UNE CUISSON PARFAITE POUR CHAQUE GRAIN DE RIZ

**TIGER** Ce cuiseur à riz automatique contient jusqu'à 40 tasses de riz et permet de le maintenir au chaud pendant 12 heures. De plus, nos maintiens au chaud conservent le riz jusqu'à 6 heures à la température de service, tout en préservant sa texture de sortie de cuisson.



**JNO-B36W CUISEUR À RIZ**



Capacité de cuisson : 3,6 l

\* Avec poignées  
Hauteur, couvercle ouvert : 72 cm



**JFM-390P/570P MAINTIEN AU CHAUD**



Capacité : 3,9 / 5,7 l

\* Avec poignées



**LEADING NATURALLY**

# OUR BRANCH OFFICES

## HOSHIZAKI EUROPE B.V. - HQ

Burgemeester Stramanweg 101  
1101AA Amsterdam  
Noord-Holland  
The Netherlands  
**T.** +31 (0)20 6918499  
**E.** sales@hoshizaki.nl

## UK OFFICE

2 The Technology Centre  
London Road  
Swanley, Kent BR8 7AG  
United Kingdom  
**T.** +44 (0)845 456 0585  
**E.** uksales@hoshizaki.uk

## BUREAU FRANÇAIS

Paris Nord II, 13 Rue De La Perdrix  
BP 44072 Tremblay En France  
95913 Roissy Charles De Gaulle Cedex  
France  
**T.** +33 (0)1 48 63 93 80  
**E.** info@hoshizaki.fr

## BÜRO DEUTSCHLAND

Kampstrasse 16  
D-31180 Giesen-Hasede  
Deutschland  
**T.** +49 (0)5121 697370  
**E.** vertrieb@hoshizaki.de

## BÜRO DEUTSCHLAND

Halskestrasse 17  
47877 Willich-Munchheide III  
Deutschland  
**T.** +49 (0)2154 92810  
**E.** vertrieb@hoshizaki.de

## BENELUX OFFICE

Twentepoort West 62  
7609 RD Almelo  
Nederland  
**T.** +31 (0)85 0188370  
**E.** info@hoshizaki.nl

## OFICINA DE IBERIA (ESPAÑA & PORTUGAL)

Edificio Bruselas, Bajo 1º  
Ctra. de l'Hospitalet 147-149  
08940 Cornellá de Llobregat  
Barcelona – Spain  
**T.** +34 (0)93 478 09 52  
**E.** info@hoshizaki.es

## MIDDLE EAST OFFICE

Lob 16 – 308  
PO Box 261761  
Jebel Ali Free Zone  
Dubai, United Arab Emirates  
**T.** +971 (0)48 876 612  
**E.** sales@hoshizaki.ae

## HOSHIZAKI - EXPORT

Burgemeester Stramanweg 101  
1101AA Amsterdam  
Noord-Holland  
The Netherlands  
**T.** +31 (0)20 6918499  
**E.** sales@hoshizaki.nl

## SALG DANMARK

Aage Grams vej 1  
6500 Vojens  
Danmark  
**T.** +45 8988 5360  
**E.** info@hoshizaki.dk  
**E.** salg@hoshizaki.dk

## SALG NORGE

Pb. 2126  
3103 Tønsberg  
Norge  
**T.** +47 22 88 17 50  
**E.** infoNO@hoshizaki.dk

## FÖRSÄLJNING SVERIGE

Box 5157  
200 71 Malmö  
Sverige  
**T.** +46 108 84 87 47  
**E.** orderSE@hoshizaki.dk

## FILIALE ITALIANA

Sede Legale:  
P.za S.Maria Beltrade, 1  
20123 Milano  
Italia  
**T.** +39 348 302 2156  
**E.** info@hoshizaki.it



**HOSHIZAKI** | **GRAM**

## CONSTRUIT SUR DES BASES SOLIDES

Hoshizaki a acquis une solide réputation mondiale de précurseur en solutions d'équipement pour la restauration et la grande cuisine. Notre fusion avec Gram, le spécialiste en réfrigération nous a permis d'allier l'ingéniosité et la technique japonaise à l'intelligence et la performance du design danois. Cette alliance a permis de développer des solutions encore plus innovantes et éco-responsables.

**Ensemble, allons plus loin dans la recherche de l'excellence.**

### Hoshizaki BeNeLux

Twentepoort West 62  
7609 RD Almelo  
Pays-Bas  
T. +31 (0)85 0188370

[info@hoshizaki.nl](mailto:info@hoshizaki.nl)  
[www.hoshizaki.be](http://www.hoshizaki.be) | [www.hoshizaki-europe.com](http://www.hoshizaki-europe.com)



Tous les efforts ont été faits pour s'assurer que les informations contenues dans cette brochure sont exactes au moment de sa publication. Hoshizaki BeNeLux n'assume aucune responsabilité ou fiabilité pour les erreurs typographiques, omissions ou pour toute erreur d'interprétation des informations contenues dans ce document et se réserve le droit de procéder à des modifications sans préavis.