

FOODSERVICE CATALOGUS

# KOELING. IJS. SPECIALITEIT.

*De kracht van precisietechniek  
en de intelligentie van geïnspireerd ontwerp*



UW KEUKENONTWERP NU NOG  
EENVOUDIGER MET BIM DATA OP SPECIFI



**HOSHIZAKI** |

**GRAM**

LEADING NATURALLY





**HOSHIZAKI**

**GRAM**



48

BÄCKEREI WÖBSE, DAUELEN



64

TIGER, PARIS

Tiger



66

MIXOLOGY GROUP, BRIGHTON



68

THE EDINBURGH ICE CO.

## OVER ONS

- 6 GESCHIEDENIS
- 8 DUURZAAMHEID
- 10 AFTER SALES

## BEWAARKASTEN

- 12 KOELING
- 14 GRAM SUPERIOR & ECO
- 16 GRAM SUPERIOR
- 18 GRAM ECO
- 20 GRAM STANDARD PLUS
- 22 SNOWFLAKE GII
- 24 GRAM COMPACT
- 28 GRAM ROLL-IN 1500 SERIES

## WERKBANKEN

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

## PROCESKASTEN

- 38 GRAM KPS SNELKOELERS/VRIEZERS
- 42 SNOWFLAKE SNELKOELERS/VRIEZERS
- 44 GRAM SNELKOELERS/VRIEZERS

## BAKKERIJEN/PATISSERIEËN

- 46 KOELING & PROCES
- 48 **CASUS** BÄCKEREI WÖBSE
- 50 GRAM BAKER
- 52 GRAM BAKER BEWAARKASTEN & WERKBANKEN
- 54 GRAM BAKER PROCESKASTEN

## SCHEEPVAART/OFF-SHORE

- 56 KOELING
- 58 GRAM MARINE
- 60 GRAM MARINE-WERKBANKEN & -KASTEN

## IJSMACHINES

- 62 IJS
- 64 **CASUS** TIGER
- 66 **CASUS** THE MIXOLOGY GROUP
- 68 **CASUS** THE EDINBURGH ICE CO.
- 70 OVER IJSBLOKJES
- 72 IJSBLOKJESMACHINES
- 74 OVER SCHILFER- EN NUGGET IJS
- 76 SCHILFER- & NUGGET IJS MACHINES
- 80 CRESCENT IJSMACHINES
- 82 SPECIAAL-IJS MACHINES

## DISPENSERS

- 84 IJS- EN/OF WATERDISPENSERS

## SPECIALITEITEN

- 86 SPECIALITEITEN
- 88 SUSHIVITRINES, RIJSTKOKERS & WARMHOUDERS

# VAN NATURE TOONAANGEVEND

Met het vestigen van kantoren, servicevestigingen en productiefaciliteiten door bijna heel Europa heeft Hoshizaki een belangrijke stap gemaakt in de richting van het perfect voorzien van de Europese horeca- en cateringbranche met producten die beter aansluiten op Europese klanten en behoeften.

Door betrouwbaarheid, duurzaamheid en energie-efficiëntie centraal te stellen in ons ontwerpproces, hebben generaties Hoshizaki-ingenieurs ons geholpen een internationale reputatie op te bouwen als fabrikant van goed ontworpen producten van hoge kwaliteit.

Door de fusie met koelspecialist Gram Commercial hebben we de genialiteit van de Japanse techniek en de intelligentie van het Deense ontwerp samengebracht. Onze samenwerking heeft ertoe geleid dat wij 's werelds meest betrokken, innovatieve en verantwoordelijke fabrikant van koudetechniekoplossingen zijn. Samen blijven we de mogelijkheden verkennen.

Wereldwijd hoofdkantoor  
Aichi, JAPAN  
Europees hoofdkantoor  
Amsterdam,  
NEDERLAND



Wereldwijde  
omzet

2,1MLD €



Groep van  
52 bedrijven  
wereldwijd



Fabrieken  
wereldwijd



1947

Opgericht  
in Japan



1957

Ontwikkeling van  
de eerste verkoop-  
automaat voor sap



1970

Ontwikkeling  
van de bier-  
tapinstallatie



1972

Ontwikkeling  
van de commer-  
ciële koelkast



1977

Ontwikkeling  
van de verkoop-  
automaat voor  
ijsjes



1965

Ontwikkeling van de  
eerste automatische  
ijsmachine



1971

Ontwikkeling van  
de hamburger-  
verkoopautomaat



1973

Ontwikkeling van  
de vaatwasser



DE HOSHIZAKI-ONDERNEMING IS OPGERICHT DOOR DHR. SHIGETOSHI SAKAMOTO DIE BLIJK GAF VAN OPMERKELIJK INZICHT TOEN HIJ ONS BEDRIJF IN 1947 IN NAGOYA, JAPAN STARTTE.

*Dhr. Shigetoshi Sakamoto*

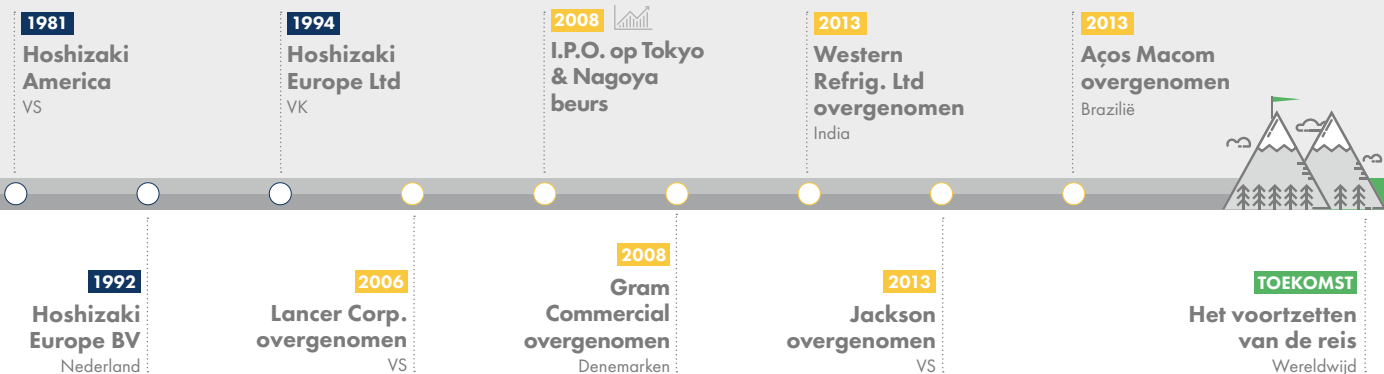


Dhr. Sakamoto zag al snel de noodzaak om te investeren in onderzoek en om eigen technologieën te ontwikkelen. In 1959 voegde zijn zoon Seishi zich bij het bedrijf. Samen werkten ze met ingenieurs die hun visie deelden en de doorbraak kwam met hun uitvinding van de eerste ijsmachine in Japan in 1965.



## HET SAMENBRENGEN VAN JAPANESE EN DEENSE TECHNISCHE DESKUNDIGHEID

Wat Hoshizaki en Gram verbindt is de onuitputtelijke gedrevenheid om grenzen te verleggen in de techniek, waarbij altijd één oog op de handigheid voor degenen die de apparaten bedienen wordt gehouden en het andere oog op de borging van de kwaliteit van verse producten.



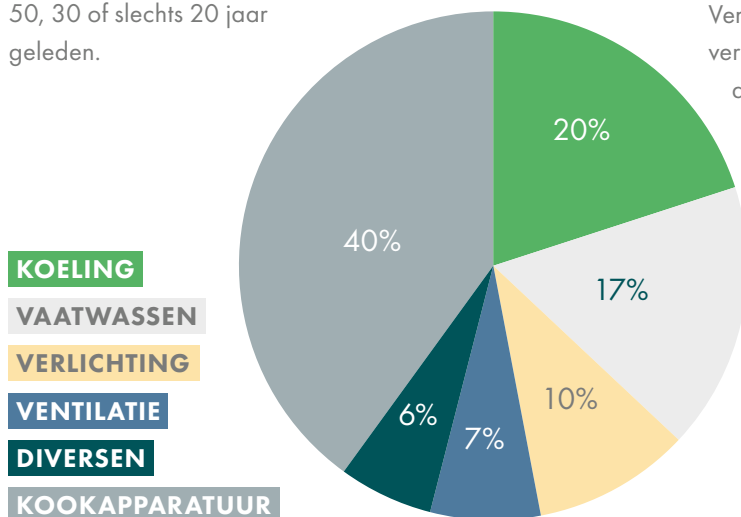
# GROEN. VEILIG.SLIM.

## GROENE APPARATUUR VOOR EEN DUURZAME HORECA

Als vernieuwer in de markt begrepen wij al vroegtijdig de invloed van duurzame koelapparatuur en ijsmachines op onze natuur, onze grondstoffen en onze budgetten.

Door duurzaamheid al tientallen jaren geleden aan onze kernwaarden toe te voegen zijn we nu een van de weinige hoogwaardige fabrikanten met een volledig assortiment aan energie-efficiënte koelapparatuur en ijsmachines.

Met de niet-aflatende uitputting van grondstoffen, de daaruit voortvloeiende verhoogde energie- en waterkosten, en opkomende reguleringen omtrent energiebesparing wordt de hedendaagse voedingsindustrie geconfronteerd met aanzienlijk andere uitdagingen dan 50, 30 of slechts 20 jaar geleden.



Het grootste deel van het elektriciteitsverbruik in de keuken wordt gebruikt voor koken, gekoelde opslag en vaatwassers. Daarnaast verbruiken verlichting en ventilatie aanzienlijke hoeveelheden energie.

Verse producten vereisen koeling - wat gebruikelijk veel energie verbruikt - door dag en nacht gebruik, het frequent openen van deuren en vaak hogere omgevingstemperaturen. Gemiddeld verbruikt koelapparatuur ongeveer **20% van het gehele energieverbruik in een commerciële keuken.**

Met deze statistieken in beschouwing en ons bewustzijn dat we een wereldwijd bereik hebben, zijn we ervan overtuigd dat onze inspanningen voor een schonere toekomst een positieve impact kunnen en zullen hebben wanneer het gaat om geheel verantwoordelijk energieverbruik in commerciële keukens wereldwijd.

\*Bron: ProKlima – Der energy-Fonds. Publicatie: Uw energie - Gebruik het efficiënt (Ihre Energie - Effizient eingesetzt). Informatie voor de gastronomie



## HET TOTAAL PLAATJE

WE HEBBEN DE KEUZE GEMAAKT OM ONZE **ENERGIE-EFFICIËNTE PRODUCTEN** IN TE SLUITEN IN EEN ALLESOMVATTENDE BENADERING VOOR HET CREËREN VAN EEN BETERE EN GROENERE TOEKOMST.



### R&D EN PRODUCTIE

Research & Development legt de lat hoger om nieuwe normen te stellen op het gebied van energie- en water efficiëntie. Veldonderzoek wijst op een aanzienlijke energiebesparing van meer dan 50% op de toekomstige Gram-counterserie in het veld. Positieve bijdragen komen ook voort uit strategische inkoop. Ongeveer twee derde van de fabrieksleveringen aan onze Deense fabriek komt van ISO 14001 gecertificeerde toeleveranciers.



### ENERGIE- EN WATERVERBRUIK

Tussen 2017 en 2019 hebben we de energie-efficiëntie van alle producten met de merknaam Gram verder verbeterd met 16%. Dit resultaat moet worden gezien in het licht van energie-efficiëntieprestaties die reeds van meet af aan uitstekend waren. Net als de Gram-koelinstallaties vertonen de Hoshizaki koolwaterstof ijsblokjesmachines aanzienlijk lagere energie- en waterverbruikscijfers en een besparingspotentieel tot wel 40% in vergelijking met hun concurrerende equivalenten.<sup>1</sup>



### TRANSPORT

Hoshizaki Europe is bezig met het opbouwen van een nieuw distributienetwerk in heel Europa. Door optimalisatie van de logistiek, met meer directe en gecoördineerde zendingen, zullen we de uitstoot verminderen. Ten tweede zullen we samenwerken met expediteurs die voertuigen met een lage uitstoot of elektrische voertuigen gebruiken.



### VERWIJDERING & RECYCLING

De meeste onderdelen van onze machines (95%) worden gemaakt van recyclebare materialen. Zo voorziet het afstotingsproces een nieuwe productiecycclus. Door bijzondere inspanningen gericht op structurele afvalvermindering hebben we tussen 2017 en 2019 een aanzienlijke vermindering van te verwijderen afval met 25% per geproduceerde eenheid bereikt.<sup>2</sup> (Productielocatie in Vojens, Denemarken)

<sup>1</sup> Marktonderzoek 2018 - websites van fabrikanten  
<sup>2</sup> Intern ISO 14001-evaluatieverslag

# THINK GLOBAL, REACH LOCAL

## WIJ ZIJN WAAR U ONS NODIG HEEFT

Onze lokale teams en hun grondige kennis van de hoge eisen in de praktijk zijn altijd uiterst belangrijk geweest om landspecifieke wettelijke vereisten, certificaten en voorkeuren voor te blijven. Ze staan altijd klaar om elke markt en elk segment van de horeca- en cateringbranche te bevoorraden met een geschikt en duurzaam, hoogwaardig product.



## CORRECT ONDERHOUD VOOR EEN VERHOOGDE LEVENSDUUR EN PRESTATIES - EN HET IS ZO SIMPEL!

Hoshizaki ijsmachines en koelapparatuur worden gezien als een van de meest robuuste, betrouwbare en energie-efficiënte apparaten beschikbaar voor de professionele keukenbranche. Omdat wij de best mogelijke oplossingen voor commerciële koelapparatuur leveren wordt het in de branche beschouwd als

een heuse investering in het verbeteren van kwaliteit, hygiëne, personeelsveiligheid en uw energieverbruik. We moedigen onze klanten aan om van de hulp die we aanbieden gebruik te maken bij correcte installatie, onderhoud en reparatie om de levensduur van uw apparaat te verlengen.

**SNEL REAGERENDE  
EN REGIONALE  
ONDERSTEUNINGS-  
INFRASTRUCTUUR**



**MEERTALIGE  
ONDERSTEUNING  
EN TECHNISCHE  
SERVICETEAMS**



**TECHNISCHE  
TRAININGEN VOOR  
REPARATIE, INSTALLATIE  
EN ONDERHOUD**



**GRONDIGE KENNIS  
VAN LOKALE VEREISTEN,  
RICHTLIJNEN EN  
WETGEVING**



## VEELZIJDIGE ONDERSTEUNING

BIJ ELK VERZOEK, ADVISERING OF AANKOOP IS HOSHIZAKI TOEGEWIJD OM EEN LANGETERMIJN-SAMENWERKING OP TE BOUWEN : DAT OMVAT EEN REEKS STAPPEN OM VEELZIJDIGE ONDERSTEUNING TE BIJEN VOOR ALLE SOORTEN KLANTEN VAN A TOT Z, ONGEACHT OF U EEN DIRECTE OF INDIRECTE KLANT BENT VAN HOSHIZAKI.



### IK HEB ONLANGS EEN PRODUCT GEKOCHT. WIE SPREEK IK NU AAN?

Vanaf dag 1 krijgt elke klant een gespecialiseerde contactpersoon toegewezen, ofwel bij ons of bij een van onze partners. We geloven in directe communicatie en snel en onbureaucratisch contact met al onze gebruikers en partners.



### HOE KAN IK DE LEVENSV-VERWACHTING VAN MIJN PRODUCT VERLENGEN?

Na uw aankoop ondersteunen we u bij het correct onderhouden en reinigen van uw machine. Het gaat om het delen van kennis die u te allen tijde helpt om uw machine te onderhouden en reinigen. Hoe beter u voor uw machine zorgt, des te langer deze meegaat.



### MIJN MACHINE IS ERMEE OPGEHOUDEN, WAT DOE IK NU?

Zelfs de meest robuuste machines houden er op een dag mee op. Wanneer die dag aanbreekt hoeft u zich geen zorgen te maken over het afstotings-, recycling- & vervangingsproces.

### GRATIS ALLESOMVATTEND EN UP-TO-DATE TECHNISCH ONDERSTEUNINGSMATERIAAL



### WERELDWIJD NETWERK MET ONDERSTEUNING, SERVICE PARTNERS EN KOELMONTEURS



### BEDRIJFSVRIENDELIJKE GARANTIEVOORWAARDEN EN CLAIMVERWERKING



IK GELOOF DAT GOEDE CHEFS  
EEN VERANTWOORDELIJKHEID  
HEBBEN OM MEER TE DOEN  
DAN ALLEEN GOED ETEN  
SERVEREN. CHEFS MOETEN  
DE WERELD DIENEN EN HUN  
NETWERK GEBRUIKEN OM  
BEWUSTZIJN TE CREËREN OVER  
DUURZAAMHEID EN SOCIALE  
VERANTWOORDELIJKHEID.

*Rasmus Munk*

Mede-eigenaar & chef-kok  
Restaurant Alchemist, Kopenhagen

## HOOGWAARDIGE KOELING VOOR INDIVIDUELE BEHOEFTE

Als leverancier aan de foodservice sector voor reeds vele decennia hebben we langdurige relaties opgebouwd. Het is de langetermijntontwikkeling van onze klanten en de nieuwe generaties hardwerkende, ambitieuze chefs die telt.

Onze klanten vragen om voedselveilige, energie-efficiënte en duurzame koeling waar gemakkelijk mee te werken is. Dat is wat ons motiveert.

*“Uw succes is  
onze motivatie”*

Een uniforme temperatuur in de gehele koelkast is essentieel. Dit is een vereiste voor het behandelen van voedsel conform de HACCP-richtlijnen.

Een efficiënt luchtverdelingssysteem voor uw koelkast is hierbij essentieel. Daarnaast vermindert het ook voedselafval en verlengt het de houdbaarheid.



# VEILIG, FUNCTIONEEL EN ZEER EFFICIËNT



Categorie: Bewaarkasten



## BEKNOPT OVERZICHT

- ✓ Voor commerciële keukens
- ✓ Keukens en open keukens binnen de horeca
- ✓ Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen tot +40°C
- ✓ Kasten voor intensief gebruik: Klimaatklasse 5
- ✓ Hoge prestaties: stabiele temperatuur ondanks regelmatig openen van de deur
- ✓ Geschikt voor Gastronorm

## MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL



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

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

Voorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

## TEMPERATUURBEREIK

<b>K</b> +2/+12°C	<b>M</b> -5/+12°C	<b>F</b> -25/-5°C
Koelkast	Dieptekoeling	Vriezer

## SPECIFIEKE KENMERKEN

### MAXIMALE HYGIËNE EN ERGONOMISCHE STANDAARDEN

1. | De bediening is verborgen achter het bovenste paneel, beschermd tegen opspattend water
2. | Lage geluids- en warmte-emissie: laag geluidsniveau met een maximum van ongeveer 45 dB(A)
3. | Aluminium profiel over de volledige lengte zorgt voor extra robuustheid
4. | Wandrails die in de vaatwasser passen
5. | Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen
6. | Zelfsluitende deur met handvat over de volledige lengte
7. | De bodem heeft afgeronde hoeken wat het schoonmaken vereenvoudigd
8. | Gepatenteerde pedaaldeuropener. Dezelfde opener kan aan de linker- of rechterzijde geplaatst worden



Bovenaanzicht van het profiel

Handgreep binnenkant: 2 mm aluminium profiel

### GEBRUIKSOMGEVING



Catering

Onderwijs

Horeca

Recreatie

Scheepvaart

Bakkerij

Gezondheidszorg\*

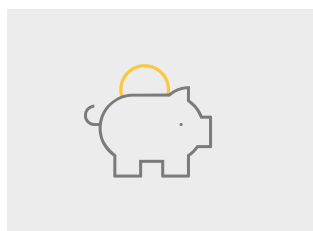
\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden

#### VOEDSELVEILIG



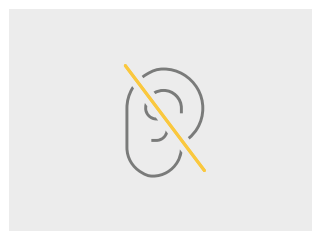
Het efficiënte luchtcirculatiesysteem helpt de juiste temperatuur te behouden. Ontworpen om de binnentemperatuur snel te herstellen nadat de deur geopend is. Temperaturen voor voedselveiligheid worden behouden voor klimaatklasse 5.

#### LAGE GEBRUIKSKOSTEN



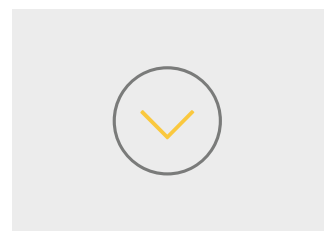
De kosten die tijdens de volledige levensduur van de apparatuur gedragen worden zijn belangrijk voor elke professionele keuken. De GRAM SUPERIOR PLUS 72-koelkast heeft de laagste gebruikskosten in zijn klasse in heel Europa (topten.eu).

#### WEINIG GELUID



Het SUPERIOR-assortiment draagt bij aan een gezondere werkomgeving met een laag geluidsniveau van ongeveer 45 dB(A) wanneer de compressor draait.

#### MAXIMALE HYGIËNE STANDAARDEN



Dankzij de afgeronde hoeken en gladde oppervlakken worden regelmatige reinigingsroutines een snelle en simpele taak. Specifieke eigenschappen worden hierboven benoemd.

## DE HOOGSTE STANDAARD



### OVER DE SUPERIOR

GRAM SUPERIOR is een serie kasten met hoge prestaties die voldoen aan de verwachtingen van onze klanten, van kantine tot sterrenzaak. De temperaturen zijn stabiel en uniform in de hele kast, terwijl energieverbruik revolutionair laag wordt gehouden in de hitte van een commerciële keuken.

SUPERIOR-kasten worden gekenmerkt door een transparant bovenpaneel gemaakt van stootbestendig materiaal.

SUPERIOR K 72 G - winnaar van 6 duurzaamheids- en productkwaliteitsprijzen, inclusief ProCold 'Most Energy Efficient Product in Europe' Award en de Green Good Design-prijs.

### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

Vario silver **R**

Witte uitvoering **L**



#### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**

Roestvrij staal **C**\*  
Aluminium **A**

Roestvrij staal **C**\*  
Aluminium **A**

\*Combinatie is beschikbaar voor koelkasten met temperatuurbereik -5/+12°C





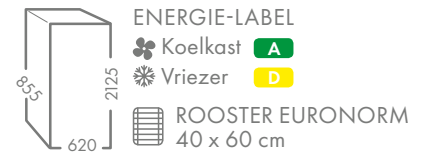
**SUPERIOR PLUS 72**



**SUPERIOR TWIN 84**



**SUPERIOR EURO 62**



**LATEN WE VERGELIJKEN!  
 UPGRADE NU – EN BEGIN MET BESPAREN OP  
 GEBRUIKSKOSTEN!**

Save up to  
**79%**

	VOORBEELD	SUPERIOR PLUS K 72 G
⚡ Energieverbruik	1348 kWh/jaar	285 kWh/jaar
□ Ecodesign energie-label	G	A
<i>Totale kosten na 8 jaar*</i>	<b>€ 2.157,-</b>	<b>€ 456,-</b>

Met dit model met A-label bespaart u 79% op energiekosten in vergelijking met een model met G-label.

\*€0,20/ kWh

## VOLDOEN AAN DE BEHOEFTE VAN DIVERSE KEUKENS




### OVER HET ECO-ASSORTIMENT

De ECO-serie is enorm populair geworden onder onze klanten in alle segmenten van de horeca en foodservicesector. Een van de redenen is het scala aan modellen voor verschillende gebruiksomgevingen en doeleinden. De serie voldoet aan de meest diverse behoeften, met name als het gaat om capaciteit en functionaliteit. Tegelijkertijd doet hij niet af aan energie-efficiëntie en heeft hij lage gebruikskosten.

Afhankelijk van uw behoeften kunt u uw individuele samenstelling kiezen:

- Enkele, dubbele of halve deuren
- Geïsoleerde deur of glazen deur
- Eén of twee temperatuurbereiken in één kast
- Boven of onder gemonteerde compressor
- Optioneel uitgerust voor bakkerijen of scheepvaart

### UITGEBREIDE MOGELIJKHEDEN

-  ECO PLUS 70, kasten met halve deur.  
Handig voor bijv. fastfoodrestaurants.
-  ECO TWIN 82, combi-kasten.  
Combineert 2 temperatuurbereiken in één kast.
-  KASTEN MET GLAZEN DEUR, voor alle series  
Vriezers met glazen deur in de MIDI-serie.



MIDI ook met **verlicht  
reclamedisplay**

### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR GEÏSOLEERDE & GLAZEN DEUR

Roestvrij staal **C**

Vario silver **R**

Witte uitvoering **L**

#### INTERIEUR GEÏSOLEERDE DEUR

Roestvrij staal **C**

Roestvrij staal **C**\* (niet voor MIDI)  
Aluminium **A**

Roestvrij staal **C**\* (niet voor MIDI)  
Aluminium **A**

#### INTERIEUR GLAZEN DEUR

Roestvrij staal **C**

Aluminium **A** (niet voor glazen deur-MIDI)

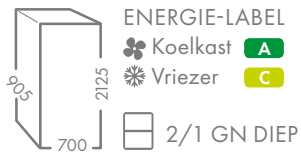
Aluminium **A** (niet voor glazen deur-MIDI)  
Witte uitvoering **L** (enkel voor glazen deur-MIDI)

\*Combinatie is beschikbaar voor koelkasten met temperatuurbereik -5/+12°C



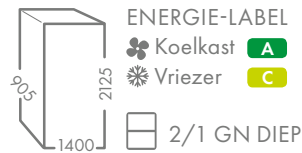
Compressor  
bovenop

### ECO PLUS 70



Compressor  
bovenop

### ECO PLUS 140



Compressor  
bovenop

### ECO TWIN 82



Compressor  
bovenop

### ECO EURO 60



Compressor  
onderaan

ECO MIDI M 60  
is verkrijgbaar  
in vis uitvoering,  
uitgerust met kunststof  
visbakken

### ECO MIDI 60



Compressor  
onderaan

### ECO MIDI 82



# DE JUISTE KOELKAST VOOR IEDER DOELEINDE

## ERKENDE BETROUWBAARHEID EN UITGEBREIDE HACCP-FUNCTIES

Voedselveiligheid is cruciaal voor onze klanten. GRAM STANDARD PLUS erkent dit en biedt daarnaast twee verschillende roestvrij stalen opties om aan uw vereisten te voldoen. Nog een dimensie van dit assortiment is de uitgebreide HACCP-functionaliteiten die uw eigen controleprocedures vergemakkelijken. Vind de perfecte koelkast voor uw individuele vereisten: De serie bestaat uit zes modellen – drie temperatuurbereiken gecombineerd met de keuze van twee verschillende geborsteld roestvrij stalen uitvoeringen.

## HYGIËNISCHE EN ERGONOMISCHE KENMERKEN

1. | Eenvoudig toezicht houden en gemakkelijke besturing\*
2. | Weinig geluid, slechts 44,4 en 44,5 dB(A) voor koelkast en vriezer. Korte draaitijd van de compressor zorgt voor lage warmte-emissie
3. | Stabiele temperatuur met luchtcirculatiesysteem
4. | Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen
5. | Zelfsluitende deur met geïntegreerde handgreep over de volledige hoogte. Gemakkelijke toegang en eenvoudig reinigen
6. | Keuze uit 2 geborsteld roestvrij stalen uitvoeringen: SSG- FFG-modellen
7. | SSG-modellen met 3 rvs roosters. FFG met 3 grijs gecoate roosters
8. | Eigenschappen voor hygiëne, zoals afgeronde hoeken op de bodem voor eenvoudig reinigen
9. | Pedaaldeuropener voor handsfree bedienen (optioneel extra)



\* Uitgebreide HACCP-functionaliteiten voor gemakkelijk toezicht houden. HACCP-data kan eenvoudig gedownload worden via een RS485-interface (optioneel) om op uw pc te bekijken.



Interieur **SS**  
Exterieur **SS**



Interieur **FF**  
Exterieur **FF**

## GEBRUIKSOMGEVING



Catering   Onderwijs   Horeca



Recreatie   Bakkerij   Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag;  
niet voor bio-medische doeleinden

### STANDARD PLUS 69 SSG



### STANDARD PLUS 69 FFG



## BEKNOPT OVERZICHT

- ✓ Ideaal voor commerciële keukens
- ✓ Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen van tot op +40°C (tropisch)
- ✓ Kasten voor intensief gebruik: Klimaatklasse 5
- ✓ Hoge prestaties: garandeert stabiele temperaturen ondanks vaak openen van de deur
- ✓ Gastronorm: 2/1 GN diep

## TEMPERATUURBEREIK

<b>K</b> +2/+12°C	<b>M</b> -5/+12°C	<b>F</b> -22/-10°C
Koelkast	Dieptekoeling	Vriezer

## MATERIALEN & COMBINATIES

### EXTERIEUR

Roestvrij staal **SS**  
AISI 304

Roestvrij staal **FF**  
AISI 430

### INTERIEUR

Roestvrij staal **SS**  
AISI 304

Roestvrij staal **FF**  
AISI 430

Roestvrij staal is nikkelvrij

# BETROUWBAAR. DUURZAAM. BETAALBAAR.

## BETROUWBARE HOOGWAARDIGE KOELING.

De Snowflake GII koelkasten en vriezers worden gefabriceerd op basis van uitmuntende Japanse en Deense ontwikkelings- en ontwerptechnologieën en is gewijd aan het vereenvoudigen van alledaagse werkrouines van keukenpersoneel over de hele wereld. De technologie achter de prestatieverhoging van de Snowflake GII is het koelsysteem dat geschikt is voor tropische omgevingen tot +40°C. Bovendien is het koelmiddel van de nieuwe generatie Snowflake het milieuvriendelijke koelmiddel R290, een natuurlijk gas (HC) dat de prestaties verhoogt en energieverbruik aanzienlijk vermindert. Zowel het interieur als het exterieur zijn gemaakt van robuust en gemakkelijk te reinigen roestvrij staal AISI 304, wat een optimale keuze is voor hygiënische en voedselveilige werkomgeving wat betreft materialen.

## VOEDSELVEILIG, HYGIËNISCH EN ERGONOMISCH

1. | Ergonomisch handvat over de volledige hoogte
2. | Kasthoogte van < 2m voor gebouwen en keukens met een laag plafond
3. | Verwijderbare en dubbel geïsoleerde magnetische deurrubbers voor gemakkelijk reinigen en minimale warmteverspreiding
4. | Hoogwaardig roestvrij staal AISI 304
5. | Omkeerbare deur voor flexibiliteit
6. | Gemakkelijk te reinigen interieur en roosters met anti-kantelfunctie om te voorkomen dat ze kantelen wanneer ze uitgetrokken worden
7. | De bodem heeft afgeronde hoeken voor gemakkelijk reinigen

### MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL



L: Poten 130 mm

C: ZwenkwieLEN 130 mm

Montage op sokkel op locatie door verwijderen van poten of zwenkwieLEN.





## GEBRUIKSOMGEVING



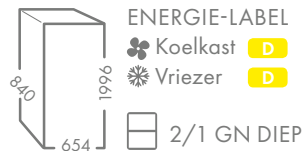
Catering Onderwijs Horeca



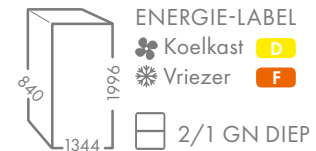
Recreatie Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag;  
niet voor bio-medische doeleinden

### SUR-65BG/SUF-65BG



### SUR-135BG/SUF-135BG



## BEKNOPT OVERZICHT

- ✓ Ideaal voor commerciële keukens
- ✓ Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen van tot op +40°C (tropisch)
- ✓ Kasten voor intensief gebruik: Klimaatklasse 5 (SUF-135 BG Klimaatklasse 4)
- ✓ Hoge prestaties: garandeert stabiele temperaturen ondanks vaak openen van de deur
- ✓ Gastronorm: 2/1 GN diep

## TEMPERATUURBEREIKEN

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

## MATERIALEN & COMBINATIES

### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**  
 AISI 304

### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**  
 AISI 304

Roestvrij staal is nikkelvrij

# PROFESSIONELE KOELING - OP EEN COMPACTE MANIER

## VEEL MEER DAN SLECHTS EEN FLESSENKOELING

De GRAM COMPACT-serie biedt een zeldzame combinatie: Het zijn voedselveilige kasten met een compacte omvang en met uitstekende energie-labels voor hun klasse. Met een omvang van slechts 59,5 x 64 cm zijn deze opslagkasten gemakkelijk te plaatsen in kleine keukens. Dit maakt de GRAM COMPACT-serie zo'n populaire keuze voor ondernemingen met kleine keukens die, in de meeste gevallen, geen gastronomische koelapparatuur voor intensief gebruik nodig hebben.

- ✓ Ideaal voor commerciële keukens die zich bezig houden met de bereiding van voedsel (in plaats van de productie ervan)
- ✓ Deze kleine kasten zijn een perfecte keuze voor ondernemingen met zelfbediening en satellietkeukens
- ✓ Geschikt voor alle relatief rustige keukens waar volledig roestvrij staal niet nodig is
- ✓ Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen van tot op +30°C. Klimaatklasse 4: kasten voor normaal gebruik



COMPACT 410

### MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL



**L1:** 100 - 130 mm - **L2** (standaard): 135 - 200 mm  
**C2:** zwenkwieken 125 mm

### TEMPERATUURBEREIK

K	M	F	F
+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-5°C	-25/-5°C
Koelkast	Dieptekoeling COMPACT 610	Vriezer COMPACT 210/310/410	Vriezer COMPACT 610



## KENMERKEN

### VOEDSELVEILIG, HYGIËNISCH EN ERGONOMISCH

1. | Laag geluidsniveau
2. | Luchtcirculatiesysteem garandeert stabiele temperatuur
3. | Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen
4. | Geïntegreerde handgreep over de volledige hoogte. Handig handvat en gemakkelijk te reinigen
5. | Nikkelvrij roestvrij staal (vlekvrije modellen) – geen risico op allergische reacties
6. | Roosters zijn uitgerust met kantelpreventie
7. | Automatisch ontdoeien
8. | ABS bekleding aan de binnenkant is één geheel: geen opbouw van vervuiling
9. | Pedaaldeuropener voor handsfree bediening (optionele accessoire, niet mogelijk bij de COMPACT 210)



## GEBRUIKSOMGEVING



Catering



Onderwijs



Horeca



Recreatie



Scheepvaart



Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden



**KASTEN MET GLAZEN DEUR**  
De deur is uitgerust met LED-verlichting om de opgeslagen waren perfect te verlichten.

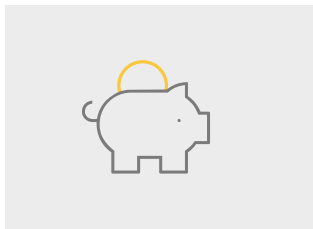


### VOEDSELVEILIG



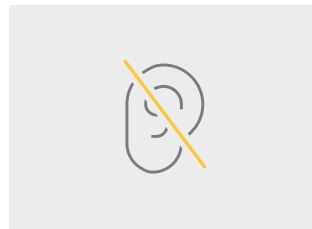
Dankzij het luchtverdelings-systeem van Gram zijn temperaturen correct en uniform in de gehele koelruimte, wat te allen tijde perfect voedselveilige temperaturen garandeert.

### LAGE GEBRUIKSKOSTEN



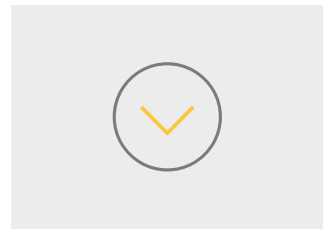
Met energielabels van A tot C (HC-modellen), bieden de Compact 210, 310 en 410 de meest energie-efficiënte, compacte modellen op de markt.

### WEINIG GELUID



Draagt bij aan een gezondere werkomgeving met lage geluidsniveaus van 34,3 tot 39,6 dB(A) wanneer de compressor draait. Lage warmte-emissie doordat de compressor kort draait.

### HOGE STANDAARD IN HYGIËNE



Ontworpen om gemakkelijk te reinigen met overal gladde oppervlakken. Specifieke eigenschappen worden hierboven belicht.

## VEELZIJDIG, FLEXIBEL EN ROBUUST

### ZEER VEELZIJDIG EN RUIMTEBESPAREND

COMPACT biedt een assortiment aan zeer veelzijdige producten: Ongeacht of ze losstaand, zij-aan-zij, gestapeld of opgehangen zijn; aan alle vereisten wordt voldaan. De onderbouw-COMPACT 210 past onder werkbladen. Daarentegen biedt hij losstaand extra werkruimte met zijn 'tafelblad'.

### CONFIGURATIES



**KOLOMCOMBINATIE:** Combineer de Compact 210-koelkast en -vriezer in één kolom. Deze constructie kan ter plekke gemonteerd worden of kant-en-klaar besteld worden als gehele eenheid (Stapelkit vereist).



**WANDMONTAGE:** Kan aan de muur gehangen worden voor gemakkelijk reinigen met een muur-oophangingskit.



**ZIJ-AAN-ZIJ-COMBINATIE:** Koelkasten en vriezers van gelijke hoogte worden vaak zij-aan-zij geplaatst.



**COMBINEER MET COMBI-MAGNETRON:** Het 'tafelblad' van COMPACT 310 is een ideale locatie met precies de juiste ergonomische werkhoogte voor een combi-magnetron.

### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR GEÏSOLEERDE & GLAZEN DEUR

Roestvrij staal



Witte uitvoering



#### INTERIEUR GEÏSOLEERDE DEUR

ABS grijs



(COMPACT 210, 310, 410)

ABS wit



(COMPACT 210, 310, 410)

ABS grijs



(COMPACT 610)

ABS grijs



(COMPACT 610)

#### INTERIEUR GLAZEN DEUR

ABS wit



(COMPACT 210, 310, 410)

ABS wit



(COMPACT 210, 310, 410)

ABS grijs



(COMPACT 610)

ABS grijs

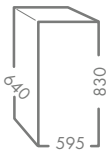


(COMPACT 610)



Roestvrij staal is vrij van nikkel.



**COMPACT 210**



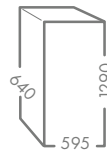
ENERGIE-LABEL

 Koelkast **A**  
 Vriezer **B**



 ROOSTER 48,6 x 43 cm  
 BODEMROOSTER 48,6 x 30 cm



**COMPACT 310**



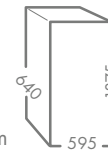
ENERGIE-LABEL

 Koelkast **C**  
 Vriezer **C**



 ROOSTER 48,6 x 43 cm  
 BODEMROOSTER 48,6 x 30 cm



**COMPACT 410**



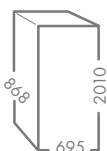
ENERGIE-LABEL

 Koelkast **C**  
 Vriezer **C**



 ROOSTER 48,6 x 43 cm  
 BODEMROOSTER 48,6 x 30 cm



**COMPACT 610**



ENERGIE-LABEL

 Koelkast **C**  
 Vriezer **D**

 2/1 GN DIEP



**ALLE GRAM COMPACT-KOELKASTEN ZIJN OOK BESCHIKBAAR MET GLAZEN DEUR**



ENERGIE-LABEL

Bezoek onze website voor meer informatie

## HOUDT HET KOEL

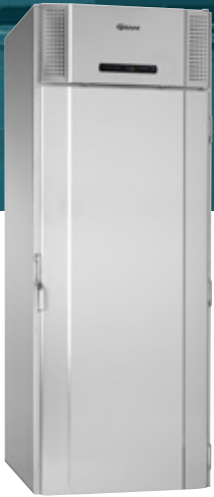
### VERMINDER UW WERKLAST EN HOUDT DE KOELKETEN ONONDERBROKEN

Roll-in-kasten zijn ontworpen voor tijdelijke gekoelde opslag binnen een productielijn die bijvoorbeeld tussen blastchillers en koelruimtes geplaatst kunnen worden. Door gebruik te maken van roll-in-kasten wordt het koelproces niet onderbroken, waardoor handmatige handelingen en herladen geminimaliseerd wordt. Roll-in-kasten worden gewoonlijk gebruikt voor commerciële keukens met een focus op productie, bereiding en kook-koel-werkzaamheden.

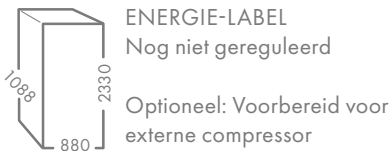
#### EFFECTIEVE TEMPERATUURREGELING: HYGIËNISCH, VEILIG EN ROBUUST

1. | Veiligheid staat voorop – regelaar met ingebouwd alarm, deursurveillance en noodprogramma's
2. | Verlichting door middel van twee hallogeenlampen wanneer de deur geopend is (modellen met geïsoleerde deur)
3. | Stabiele temperatuur door middel van luchtcirculatiesysteem
4. | Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen
5. | Nikkelvrij roestvrij staal: geen risico op allergische reacties
6. | Deur links of rechts afgehanden (af fabriek, later omhangen niet mogelijk). Deur voorzien van werpsluiting met slot
7. | Kasten met glazen deuren zijn uitgerust met een geïntegreerd licht
8. | Stootkussens beschermen de rvs oppervlakken tegen botsen en stoten
9. | Een roestvrij stalen bodem met oprijplaat is optioneel voor K- & M-modellen. Roll-in-vriezer is standaard uitgerust met een verwarmde bodemplaat





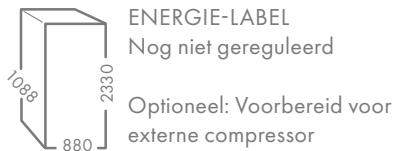
## K & M 1500-KOELKAST



Interne afmetingen B 720 x D 895 x H 1900



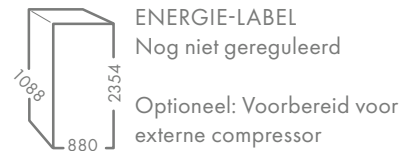
## KG 1500-KOELKAST MET GLAZEN DEUR



Interne afmetingen B 720 x D 895 x H 1900



## F1500-VRIEZER



Interne afmetingen B 720 x D 895 x H 1900

## GEBRUIKSOMGEVING



Catering Horeca Bakkerij

\* Enkel voor voedselopslag;  
niet voor bio-medische doeleinden

- ✓ Met een interne vrije hoogte van 1900 mm zijn de kasten ideaal voor de meeste trolley's die tegenwoordig in commerciële keukens gebruikt worden
- ✓ Kast voor intensief gebruik. Klimaatklasse 5. Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen tot +40°C (tropisch)
- ✓ Hoge prestaties: Temperatuur blijft stabiel ondanks vaak openen van de deur

## TEMPERATUURBEREIK

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

Koelkast Dieptekoeling Vriezer

## MATERIALEN & COMBINATIES

### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**

Roestvrij staal is nikkelvrij

# HET PRIMAIRE WERKSTATION VAN DE CHEF



GASTRO 07 SALADETTE

## EEN MODULAIR WERKPAARD

Een gekoelde werkbank is het primaire werkstation van de chef. Daarom neemt deze vaak een centrale positie in de keuken in. Naast zijn opslagfunctie heeft de werkbank een centrale rol van bereiding tot het serveren van het voedsel.

De GRAM GASTRO 07- en 08-series bieden modulaire gekoelde werkbanken in verschillende configuraties. Ze zijn populair onder onze klanten omdat ze dag in dag uit moeiteloos blijven presteren.

### TEMPERATUURBEREIK

<b>K</b> +2/+12°C	<b>K</b> 0/+10°C	<b>M</b> -5/+12°C	<b>F</b> -25/-5°C
Koelkast	Snack counter	Dieptekoeling	Vriezer

## BEKNOPT OVERZICHT

- ✓ Toepassingsgebieden: van grote commerciële keukens tot een kleine broodjeszaak. Voor open of gesloten keukens, voor uitgifte of voorbereiding en voor opslag van voedsel
- ✓ Werkbanken voor voedselbereiding in catering, restaurants of cafés. Snack counters hebben een kleinere diepte waardoor ze eenvoudig onder kookapparatuur geplaatst kunnen worden
- ✓ Kasten voor intensief gebruik: Klimaatklasse 5-koelkasten voor professionele keukens. Vriezers: Klimaatklasse 4
- ✓ Werkbanken met hoge prestaties: stabiele temperaturen ondanks het vaak openen van deuren
- ✓ Gastronorm standaard

## SPECIFIEKE KENMERKEN

### HYGIËNE, ERGONOMIE EN DUURZAAMHEID

1. | 'Druppelranden' onder werkbladen voorkomt het binnendringen van water
2. | Werkblad met opstaande rand voorkomt vuil en water achter de werkbank
3. | Luchtcirculatiesysteem voor stabiele temperatuur
4. | Afneembare lade- en deurrubbers voor eenvoudig reinigen
5. | De binnenkant is afgerond wat het schoonmaken vereenvoudigd
6. | Ergonomisch werkstation met aanpasbare hoogte en elektronische bediening\*

7. | Kantelvrije roosters en ladenstop tegen uittrekken
8. | Extra lange telescooprails op lades – GN-trays kunnen er in- en uitgetild worden zonder te kantelen
9. | Maximale hygiëne: afgeronde hoeken en minimale schroeven voor gemakkelijk reinigen
10. | Gemaakt van nikkelvrij roestvrij staal – geen kans op allergische reacties



\*ULTIEME ERGONOMIE  
Volledig flexibele werkhogte tussen 850 – 1050 mm met elektrische verstelling, optioneel.



### GEBRUIKSOMGEVING



Catering   Onderwijs   Horeca   Recreatie   Scheepvaart   Bakkerij   Gezondheidszorg\*

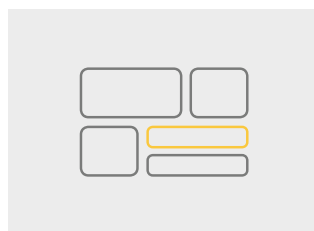
\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden

#### VOEDSELVEILIG



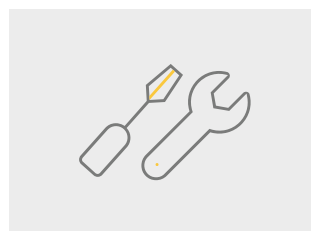
Dankzij het luchtverdelings-systeem van Gram blijven de temperaturen binnenin te allen tijde op een constante en correcte temperatuur. Dit omvat het snel herstellen van de temperatuur na het openen van de deur.

#### MODULARITEIT EN SCHAALBAARHEID



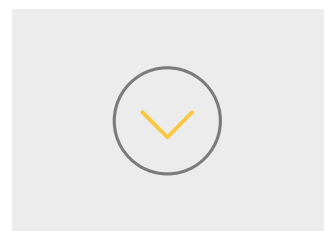
Met GRAM GASTRO 07 & 08 kunt u uw eigen werkplek bouwen. Kies uw combinatie van werkblad, deuren en lades, poten of zwenkwielen of elektrische verhoging, temperatuurbereik en accessoires.

#### EENVOUDIG IN ONDERHOUD



Een compacte uitschuifbare koeleenheid voor gemakkelijke toegang voor onderhoud en servicewerkzaamheden. Verwijderbare en gemakkelijk te reinigen condensofilters en deurrubbers.

#### HOGE STANDAARD IN HYGIËNE



Ontworpen voor gemakkelijk reinigen met overal gladde oppervlakken. Andere specifieke eigenschappen worden hierboven belicht.

## 70 CM DIEP. 1/1 GASTRONORM. EINDELOOS VEEL TOEPASSINGEN.

### EEN VERScheidenHEID AAN OPTIES

#### GASTRO 07 PAST ZICH EENVOUDIG AAN

Begin met het samenstellen van uw GASTRO 07-werkbank:

- Beschikbaar met 3 temperatuurbereiken
- Beschikbaar met twee, drie of vier secties
- Werkbladopties zoals op de tekening
- Deuren, 1/2 ladesets of 1/3 ladesets (geen lades links in een Pizza Prep werkbank; geen lades in vrieswerkbanken met compressor).
- Met of zonder sloten
- Poten, zwenkwielen, op sokkel of elektrische verhoging
- Ongekoelde opstand met 2 platen

#### MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL



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

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

C2: zwenkwielen 155 mm

Vorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

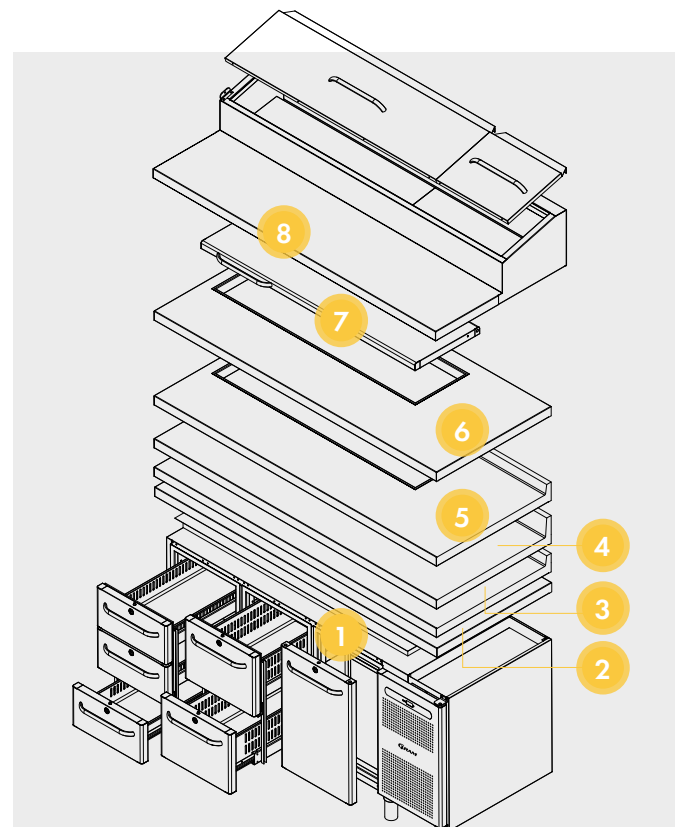
### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

#### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**



#### WERKBLADOPTIES

1. | Plafondisolatie (geen rvs blad)
2. | Vlak werkblad
3. | Werkblad met 50 mm opstaande rand
4. | Werkblad met 100 mm opstaande rand
5. | Saladière-werkblad met 50 mm opstaande rand
6. | Saladière-werkblad
7. | Geïsoleerd deksel of acryl deksel voor saladière-werkblad
8. | Pizza Prep werkblad incl. deksel

Roestvrij staal is nikkelvrij





### GASTRO 1407

(2 secties)

ENERGIE-LABEL van getoonde configuratie

☼ Koelkast (K) **D** (M) **E**



### GASTRO 1807

(3 secties)

ENERGIELABEL van getoonde configuratie

☼ Koelkast (K) **D** (M) **E**



### GASTRO 2207

(4 secties)

ENERGIE-LABEL van getoonde configuratie

☼ Koelkast (K) **D**



Uitvoeringen met lade zijn niet leverbaar voor GASTRO Versie M 2207 CS en voor geen enkele uitvoering vries werkbanken



### GASTRO 07 SALADIÈRE

(2/3/4 secties, van getoonde configuratie)

ENERGIE-LABEL

(K) Nog niet gereguleerd



2 secties: B 1289 - 4 secties: B 2163



### GASTRO 07 PIZZA PREP

(2/3/4 secties, van getoonde configuratie)

ENERGIE-LABEL

(K) Nog niet gereguleerd



2 secties: B 1289 - 4 secties: B 2163



### GASTRO 07 SNACK COUNTER

(2/3 secties, alleen lades)

ENERGIE-LABEL

☼ Koelkast (K) **D**



2 secties: B 1400

## 80 CM DIEP. 2/1 GASTRONORM. DOORGEEF- OF STANDAARD UITVOERING

### ALS WERKEILAND OF TEGEN DE MUUR GEPLAATST

#### OMDAT ELKE KEUKEN ANDERS IS

Begin met het configureren van uw GASTRO 08-werkbank:

- Deuren aan 1 of 2 kanten
- Beschikbaar met 3 temperatuurbereiken (doorgeefmodel enkel als koelwerkbank, (K))
- Beschikbaar met twee of drie secties
- Werkbladopties zoals op de tekening
- Deuren met of zonder slot
- Poten, zwenkwielen, op sokkel of elektrische verhoging
- Ongekoelde opstand met 2 platen

#### MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL



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

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

C2: zwenkwielen 155 mm

Vorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

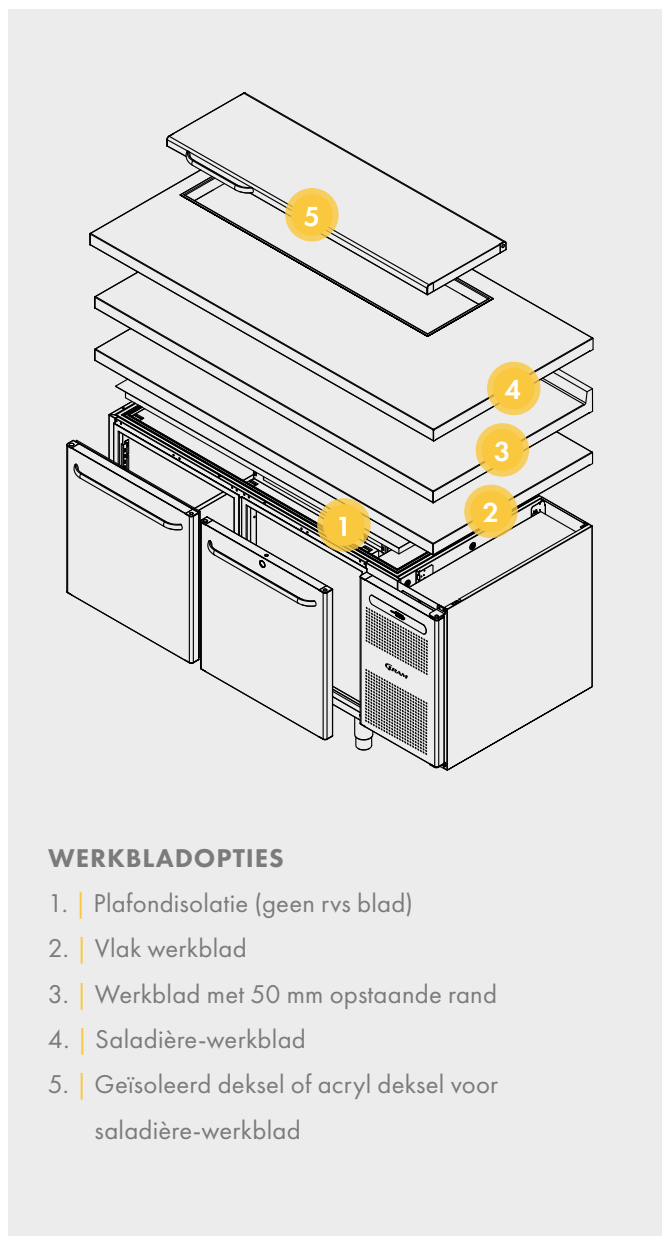
### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal

#### INTERIEUR

Roestvrij staal



#### WERKBLADOPTIES

1. | Plafondisolatie (geen rvs blad)
2. | Vlak werkblad
3. | Werkblad met 50 mm opstaande rand
4. | Saladière-werkblad
5. | Geïsoleerd deksel of acryl deksel voor saladière-werkblad

Roestvrij staal is nikkelvrij



**GASTRO 1808**  
(2 secties)

ENERGIE-LABEL

☼ Koelkast (K) **C** (M) **D** (F) **D**



**GASTRO 2408**  
(3 secties)

ENERGIE-LABEL

☼ Koelkast (K) **D** (M) **E**



**GASTRO 1808/2408 SALADIÈRE**  
(2/3 secties)

ENERGIE-LABEL

(K) Nog niet gereguleerd



2 secties: B 1700



**GASTRO 1808 D**  
(2 secties) DOORGEEF MODEL

ENERGIE-LABEL

(K) Nog niet gereguleerd



**GASTRO 2408 D**  
(3 secties) DOORGEEF MODEL

ENERGIE-LABEL

(K) Nog niet gereguleerd



**GASTRO 1808/2408 D SALADIÈRE  
MET ONGEKOELDE OPSTAND**  
(2/3 secties) DOORGEEF MODEL

ENERGIE-LABEL

(K) Nog niet gereguleerd



2 secties: B 1700

## BETROUWBAAR. DUURZAAM. BETAALBAAR.

### HOOGWAARDIGE KOELING WAAR U OP KUNT BOUWEN

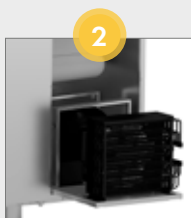
De Snowflake GII-serie werd ontwikkeld uit de toewijding om hen die dagelijks onder de druk en hitte werken van een commerciële keuken met beperkte ruimte, beter van dienst te zijn.

De serie bevat koelkasten en vriezers, gekoelde werkbanken en snelkoelers/-vriezers. De Snowflake GII-lijn wordt geproduceerd met de beste techniek, ontwerptechnologieën en strenge kwaliteitsborging van onze teams in Denemarken en Japan.

#### HYGIËNISCHE EN ERGONOMISCHE KENMERKEN

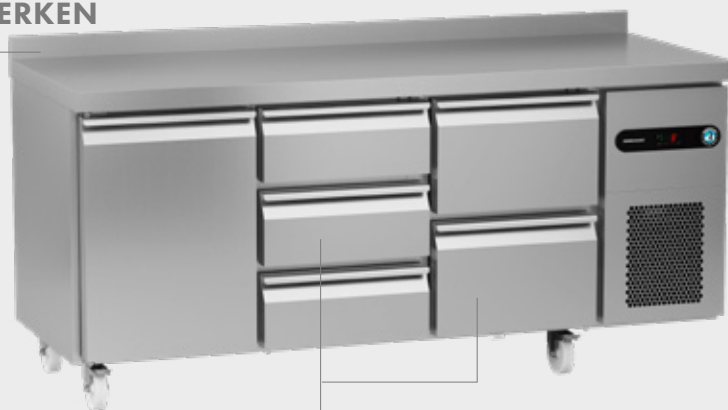


Lades met extra lange telescooprails.



Onderhoudsvrije, uittrekbare condensor

Werkblad met opstaande rand tegen morsen (optioneel).



#### MATERIALEN

##### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**  
AISI 304

##### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**  
AISI 304

Roestvast staal is vrij van nikkel

Optionele 2 en 3 ladesecties:

 B 330 x D 543 x H 201 mm (binnenkant)

 B 330 x D 543 x H 101 mm (binnenkant)

#### TEMPERATUURBEREIK

**K**  
-2/+8°C

Koelkast

## GEbruIKSOMGEVING



Catering Onderwijs Horeca Recreatie Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden

- ✓ Over het algemeen populair voor commerciële keukens/horecazaken met (open) keuken
- ✓ Kasten voor intensief gebruik: klimaatklasse 5. Geschikt voor bij omgevingstemperaturen tot +40°C (tropisch)



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

ENERGIE LABEL

☼ Koelkast (K) **C**



☐ 1/1 GN DIEP

2 secties: B 1314 - 3 secties: B 1780

### HOGE STANDAARD IN HYGIËNE



Interieur en exterieur: anti-corrosie roestvrij staal. Geschikt voor vochtige locaties. Bodem met afgeronde hoeken en afneembaar deurrubber voor eenvoudig schoonmaken. Werkblad met opstaande rand tegen morsen (optioneel).

### GEMAKKELIJK ONDERHOUD



Makkelijk bereikbare condensor die niet gereinigd hoeft te worden verlaagd onderhoudskosten, vereenvoudigd onderhoud en garandeert stabiele prestaties.

### MAKKELIJK TE CONFIGUREREN



Configureerbaar met de optie om te combineren met plat werkblad of met 100 mm opstaande rand en meerdere deur-lade-combinaties.

### DUURZAAM EN EFFICIËNT



Deze serie heeft een laag energieverbruik, gebruikt natuurlijke koelmiddelen en is toekomstbestendig.

# BEHEERSEN EN CONTROLEREN VAN KRITIEKE VOEDSELTEMPERATUREN



GRAM KPS 90

Multifunctionele Gram snelkoelers op pagina 44



## DE TEMPERATUURREGELING BEHEERSEN

Snel-koelen en vriezen zijn integrale onderdelen van elke kook-koel-cyclus in voedselproductie. Mogelijkheden om gekookt voedsel te koelen of bevroren voor veilige opslag.

De GRAM KPS-serie is ontworpen om te voldoen aan alle reguleringen omtrent de perfect hygiënische transitie van het koken naar koelen van uw waardevolle product. Met capaciteiten van 22 kg tot 180 kg voor snel-koelers en 13 tot 180 kg voor snel-vriezers biedt deze serie geschikte opties voor verschillende keukeninrichtingen en doeleinden.

### VOEDSELPRODUCTIE MET SNEL-KOELEN



### VOEDSELPRODUCTIE MET SNEL-VRIEZEN



# GRAM KPS SNELKOELERS/VRIEZERS

## REACH-IN, ROLL-IN OF DOORRIJ

Ons doel is om altijd aan de individuele processen en vereisten te voldoen die eigen zijn aan verschillende segmenten, gastencapaciteiten of ruimtebeperkingen. Daarvoor biedt deze serie een aantal uitstekende opties.

REACH-IN modellen:  
KPS 21, 42

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

DOORRIJ-modellen:  
KPS 120, 180

### MODULARITEIT VOOR INDIVIDUELE BEHOEFTE

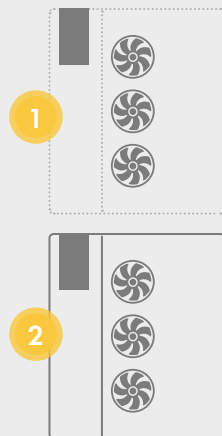
De grootste snel-koelers/vriezers KPS 120 en 180 zijn beschikbaar als modules om aan individuele behoeften te voldoen:

#### MODULE 1: GEEN CEL

Inclusief elektronische regelaar en de verdamper.

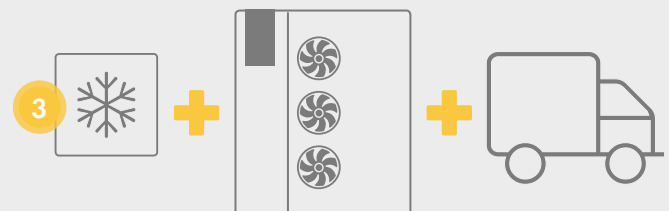
#### MODULE 2: UITGEBREID PAKKET INCL. CEL

Deze optie bevat een Gram-cel dat zorgt voor volledige compatibiliteit met de verdamper.



#### MODULE 3: VOLLEDIG PAKKET

Deze optie bevat ook de koelunit en installatie.



NB: Module 3 is niet beschikbaar in alle landen. Neem contact op met onze klantenservice.

### GEBRUIKSOMGEVING



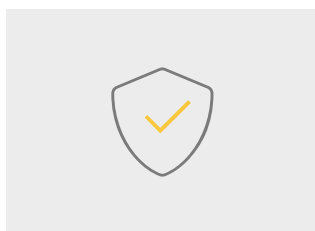
Catering   Onderwijs   Horeca   Recreatie   Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden



Deze serie wordt vaak gekozen door restaurants, productie-keukens of voedselproducenten die efficiënte en effectieve methoden nodig hebben om geportioneerd voedsel te koelen en bevriezen; altijd precies goed, met altijd perfecte bescherming van smaak en textuur gedurende het gehele proces.

#### VOEDSELVEILIG



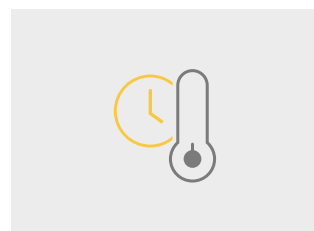
Omgang met voedsel is volledig conform de HACCP-richtlijnen. HACCP-meldingen en een automatische overgang naar 'opslagmodus' zijn handige extra's die u helpen om altijd de hoogste voedselveiligheid te borgen.

#### HOGE VOEDSELKWALITEIT



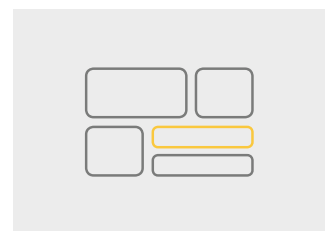
Zowel smaak en textuur als vitamines en voedingswaarde blijven behouden. Gebruik van de IFR-functie beschermd ook tegen vriesschade.

#### VEELZIJDIGHEID



Biedt verschillende operationele modi: IFR-functie, tijdgestuurde of temperatuurgestuurde cyclus. Tot 20 aangepaste cycli kunnen opgeslagen worden.

#### MODULARITEIT EN SCHAAALBAARHEID



Capaciteiten van 13 tot 180 kg voedsel. Reach-in-, roll-in- of doorrij-modellen voor kleine of grote ondernemingen.

## SLIMME VOEDSEL-HERKENNING - IFR

### UW PRODUCTEN VERDIENEN HET BESTE WAT BETREFT SNELHEID, KRACHT EN BESCHERMING

Met het controlesysteem van de IFR is het zeer eenvoudig om voedseltemperaturen en koeltijden te beheersen bij het draaien van een snel-koel-cyclus; zonder risico op vriesschade. Druk op de IFR-snelkoppelingknop en de snel-koel-cyclus wordt automatisch aangepast aan de eigenschappen van het voedsel. Dit betekent dat het voedsel veilig door het riskante temperatuurbereik van +65°C tot +10°C gaat terwijl smaak en uiterlijk behouden blijven.

#### VEILIG EN EENVOUDIG BEHANDELEN VAN UW VOEDSEL



Sensor met 3 meetpunten: temperatuur in de kern van het product, aan het oppervlak en de temperatuur rondom de opgeslagen waren.



KPS 21 en 42 met draaiknop voor eenvoudige en intuïtieve navigatie.



Vijf snelkoppelingen: snelle en veilige bediening met snelkoppelingen voor de meest gebruikte functies:

1. Ontdooicyclus
2. IFR-functie
3. Snel-koelen
4. snel-vries-cyclus
5. Voorkoelcyclus

### MATERIALEN

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal

Witte afwerking

\*KPS 120 en 180

#### INTERIEUR

Roestvrij staal

Roestvrij staal

Roestvrij staal is nikkelvrij



#### POTEN

KPS 21: 80 mm - KPS 42: 150 mm

KPS 90-SF2: 225 mm

#### SNEL-KOELEN/VRIEZEN-COMBINATIES

**CH** Snel-koeler met ingebouwde compressor

**SH** Snel-koeler/vriezer met ingebouwde compressor

**CF** Snel-koeler voor externe compressor

**SF** Snel-koeler/vriezer voor externe compressor

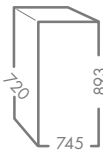


# GRAM KPS SNELKOELERS/VRIEZERS



CH SH

**KPS 21 REACH-IN**



CAPACITEIT

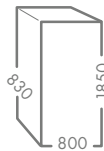
- ☼ Koelen: 22 kg
- ☼ Vriezen: 13 kg

Rek: **5** posities voor 1/1 GN & 40 x 60 cm ovenplaten



CH SH  
CF SF

**KPS 42 REACH-IN**



CAPACITEIT

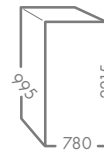
- ☼ Koelen: 45 kg
- ☼ Vriezen: 27 kg

Rek: **10** posities voor 1/1 GN & 40 x 60 cm ovenplaten



CH  
CF

**KPS 60 ROLL-IN**



CAPACITEIT

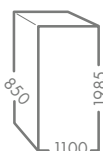
- ☼ Koelen: 60 kg

Geschikt voor een kar met **16** schappen



SF

**KPS 90 SF-2 ROLL-IN**



CAPACITEIT

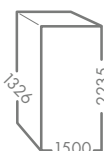
- ☼ Koelen: 90 kg
- ☼ Vriezen: 50 kg

Capaciteit ovenkar: **20 x 1/1 GN trolleys\***



CF SF

**KPS 120 ROLL-IN/DOORRIJ**



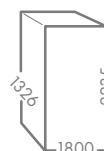
CAPACITEIT

- ☼ Koelen: 120 kg
- ☼ Vriezen: 120 kg



CF SF

**KPS 180 ROLL-IN/DOORRIJ**



CAPACITEIT

- ☼ Koelen: 180 kg
- ☼ Vriezen: 180 kg

\* Compatibiliteit ovenkar: Rational SCC 201 (SF-2)

## ESSENTIEEL VOOR GEMAK EN SMAAK

### BETROUWBAAR. DUURZAAM. BETAALBAAR.

Snowflake snelkoelers en vriezers zijn ontworpen met een sterke focus op wat echt belangrijk is: duurzame materialen, een robuust ontwerp, perfecte prestaties en direct gemak wanneer het om reinigen en onderhoud gaat.

#### DE BESCHERMENDE MODUS: HARD EN ZACHT KOELEN

Cycli in HARDE en ZACHT modus zijn voor alle soorten voedsel beschikbaar. Snowflake snelkoelers kunnen zowel in een modus voor 'hard koelen' als 'zacht koelen' ingesteld worden en zijn daarom geschikt voor verschillende soorten producten en voedsel.

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

### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

#### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**

Roestvrij staal is AISI 304

### ALTIJD PERFECT

Deze serie wordt vaak gekozen door restaurants, productie-keukens of voedselproducenten die efficiënte en effectieve methoden nodig hebben om geportioneerd voedsel te koelen en bevriezen; altijd precies goed, met altijd perfecte bescherming van smaak en textuur gedurende het gehele proces.

#### GEBRUIKSOMGEVING



Catering



Onderwijs



Horeca



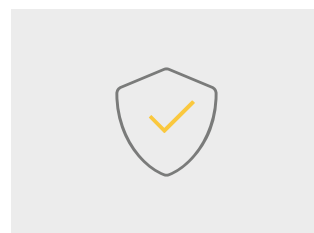
Recreatie



Gezondheidszorg\*

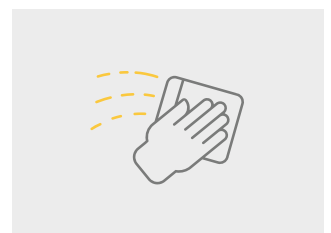
\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden

#### VOEDSELVEILIG



Zodra een gebruiker voedsel in de snelkoeler plaats start een volledig automatische tijdsyclus. Er is geen handeling nodig; nadat het koelproces voltooid is schakelt het apparaat automatisch over van 'koelmodus' naar 'opslagmodus'.

#### GEMAKKELIJK TE REINIGEN



Robuust en gemakkelijk te reinigen roestvrij staal en gladde oppervlakken met binnenin afgeronde hoeken om het apparaat hygiënisch schoon te houden. Verdamer en ventilator gemakkelijk bereikbaar.

# SNOWFLAKE SNELKOELERS/VRIEZERS



## SBU 15 HL



## SBU 20 HL



## SBU 20 HT



## SBU 40 HT



## MULTIFUNCTIONELE KASTEN

### '6-IN-1'-KASTEN

De snelkoelers van Gram zijn werkelijk multifunctionele kasten. Verfijnde elektronische bediening biedt de keuze van zes verschillende functies:

1. KOELEN
2. VRIEZEN
3. SNELKOELEN
4. SNELVRIEZEN
5. BEHEERST ONTDOOIEN
6. DROGE WERKING

#### MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL

L1: 100 - 130 mm - L2 (standaard): 135 - 200 mm  
C1: zwenkwieLEN 110 mm - C2: zwenkwieLEN 125 mm  
Vorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal 

#### INTERIEUR

Roestvrij staal 

Roestvrij staal is AISI 304

- ✓ Deze serie wordt gewoonlijk geselecteerd voor ondernemingen waarbij een minder krachtig apparaat nodig is dan een blastchiller, maar die wel hun voordeel willen doen met de veelzijdigheid van een snelkoeler.

#### TEMPERATUURBEREIK

BEWAREN -25/+10°C	SNELVRIEZEN -30/+10°C
----------------------	--------------------------

#### GEBRUIKSOMGEVING



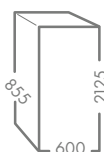
Catering   Onderwijs   Horeca   Recreatie   Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden





**KP 60 SNELKOELER**



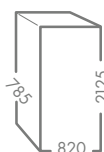
**CAPACITEIT**

☛ Koeling: 18 kg van +65° tot +10° in 90 min

🗑️ ROOSTER Euronorm 40 x 60 cm 1/1 GN DIEP



**KP 82 SNELKOELER**



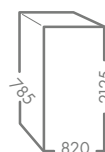
**CAPACITEIT**

☛ Koeling: 25 kg van +65° tot +10° in 90 min

🗑️ 2/1 GN BREED



**U/KP 82 COMBI-KAST**



**CAPACITEIT**

☛ Koeling: NA

Opslagkast bovenin (bruto): 286 L

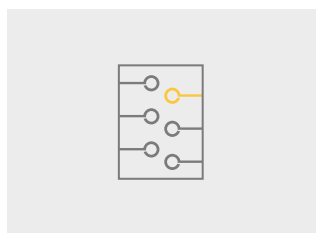
🗑️ 2/1 GN BREED

**Slimme dubbele functie:**

Dit model kan gebruikt worden als zowel snelkoeler en bewaarkast. Opslag met koel/vries temperatuurbereik is in de bovenste sectie ingebouwd.

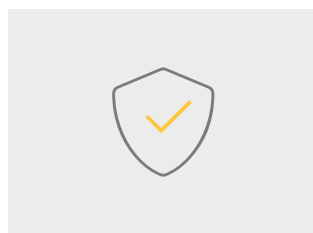


**MULTIFUNCTIONEEL**



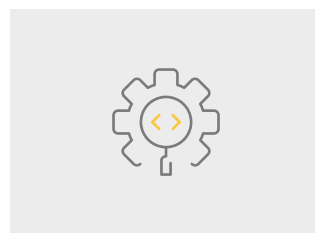
Alles in één. Multifunctionele kast met ZES standen. Wanneer de kast niet in gebruik is als snelkoeler of snelvriezer, kan hij gebruikt worden als koel-bewaarkast of vries-bewaarkast.

**VOEDSELVEILIG**



Met een efficiënt luchtcirculatiesysteem worden veilige temperaturen behouden, wat ook voor een snel temperatuurherstel zorgt nadat de deur geopend is.

**EENVOUDIGE BEDIENING**



Deze serie biedt tijd- of temperatuurgestuurde koel-/vriesprocessen. Kant-en-klare programma's kunnen via het display bediend worden om zowel bewaarprogramma's als ook snel-koel/vries programma's te draaien.

VOLDOET AL **GENERATIES**  
LANG AAN DE BEHOEFTE  
VAN BAKKERS

## VERWERKING VAN DELICATE, HOOGWAARDIGE BAKKERIJPRODUCTEN

Generaties bakkerijen, banketbakkerijen en patisserieën vertrouwen GRAM BAKER bakkerij-bewaar- en proceskasten met hun hoogwaardige bakkerijproducten. Dit is een groot voorrecht en een dagelijkse inspiratie voor ons. Het GRAM BAKER assortiment biedt een complete serie koelkasten, vriezers, snelkoelers en remrijkskasten.

Dankzij het Gram luchtcirculatiesysteem wordt een correcte en uniforme temperatuur en luchtvochtigheid door de gehele kast bewaard. De lucht wordt gekoeld en gaat dan terug in de kast om rond alle voedselitems te circuleren. Zodoende wordt ongewenst uitdrogen van de bakkerijproducten bijna volledig geëlimineerd.

*Voor succesvolle  
baktradities*



*Al 3 generaties Gram Baker  
kasten bedienen de Europese  
bakkerijen sinds 1991.*



*“Het doel van elke bakker moet zijn om van klanten en werknemers fans te maken ... elke dag opnieuw.”*



## SUCCESSVOLLE BAKTRADITIE AL MEER DAN 100 JAAR

Torsten Wöbse en zijn vrouw namen het bedrijf over van zijn ouders in 1996. Torsten Wöbse houdt zich voornamelijk bezig met de dagelijkse zaken en de richting bepalen voor de toekomstige ontwikkeling van de bakkerij.

De rijskast van Gram is een belangrijk onderdeel van de productieketen voor het voltooien van de bakkerijproducten.

De touchscreenbediening is eenvoudig te gebruiken. Het biedt acht standaard programma's voor gemakkelijk opstarten. De bakker kan programma's wijzigen of eigen programma's creëren. Het scherm geeft een duidelijk overzicht van de processtatus.



Voor hoogwaardige verschillende broden, broodjes en bakwaren gebruikt de bakker regionale en seizoensgebonden grondstoffen. Broodmixen worden in deze bakkerij niet gebruikt.



# BÄCKEREI WÖBSE

## DAUELSEN, DUITSLAND

### Bäckerei Wöbse vandaag

4e generatie familiebakkerij, 11 verkooppunten in Kirchlinteln en Verden

### Adres verkooppunt

Hamburger Straße in Venden

### Eigenaar

Torsten Wöbse

### Opgericht

1902 door Friedrich Wöbse (overgrootvader van Torsten Wöbse)

### Opening van verkooppunt in Dauelsen

2017

### Gram-apparatuur

GRAM BAKER GA 950 Remrijskast en snelkoeler/-vriezer GRAM BAKER SF 550

Al meer dan 100 jaar houdt bakkerij Wöbse zijn beroemde baktradities in stand. Torsten Wöbse en zijn vrouw Astrid zijn sinds 1996 de vierde generatie die het succesvolle familiebedrijf runnen.

U kunt niet alleen genieten van een rijk assortiment aan bakwaren om af te halen, maar u kunt ook de warmte en gezelligheid van het café ervaren. Ontspan terwijl u geniet van zowel het brede scala aan koffie- en theespecialiteiten als een verscheidenheid aan gebak, broodjes en snacks.



# OMGANG MET UW BAKKERIJKASTEN MET TECHNOLOGISCHE INNOVATIES

## BEKNOPT OVERZICHT

- ✓ Speciale kenmerken: ideaal voor bakkerijen, banketbakkers en patisserieën
- ✓ Hoge prestaties: perfecte opslagomstandigheden ondanks het vaak openen van de deuren
- ✓ Past perfect: voldoet aan standaard afmetingen van bakkerij platen
- ✓ BAKER 625, 550, 950, 1500, 1808/2408 snelkoeler/-vriezers (SF), remrijkskast (GA): ideaal voor zware werkzaamheden, beoordeeld met klimaatklasse 5 en geschikt voor gebruik bij temperaturen tot +40°C
- ✓ BAKER 610: ideaal voor normale werkzaamheden, beoordeeld met klimaatklasse 4 en geschikt voor gebruik bij temperaturen tot +30°C



## TEMPERATUURBEREIK

M	F	SF	GA
-5/+12°C	-25/-5°C	-30/+10°C	-25/+40°C
Bewaarkasten en werkbanken	Bewaarkasten en werkbanken	Snelkoeler/-vriezer	Remrijkskast

## INNOVATIES IN DETAIL

1. | Standaard met gecoate verdamper; duurzaam en bespaart kosten later
2. | De bediening is verborgen achter het bovenste paneel, beschermd tegen opspattend water
3. | Standaard modellen zijn voorzien van een deurslot
4. | Aluminium handgreep over de volledige lengte zorgt voor meer kracht en duurzaamheid
5. | Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen
6. | Zelfsluitende deur; blijft open wanneer geopend met een hoek groter dan 90°
7. | Steunen voor bakkerij platen. Deze kunnen individueel gepositioneerd worden
8. | Gepatenteerde pedaaldeuropener. Dezelfde opener kan aan de linker- of rechterzijde geplaatst worden



Bovenaanzicht van het profiel



Handgreep binnenkant: 2 mm aluminium profiel



## GEBRUIKSOMGEVING



Bakkerij,  
banketbakkers en  
patisserieën

## MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL



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

**C1** (standaard): zwenkwieLEN 110 mm - **C2:** zwenkwieLEN 125 mm

Voorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

### BEHOUD VAN KWALITEIT



Zowel bewaar- als proceskasten worden geleverd met ingebouwde functionaliteiten die de kwaliteit van uw bakkerijproducten te allen tijde behouden.

Op de volgende pagina's vindt u meer informatie.

### LAGE GEBRUIKSKOSTEN



De energie-efficiënte koelapparatuur die in dit brede assortiment bewaarkasten geïmplementeerd is kan helpen gebruikskosten op een dagelijkse basis te besparen.

### INGEBOUWDE VEILIGHEID



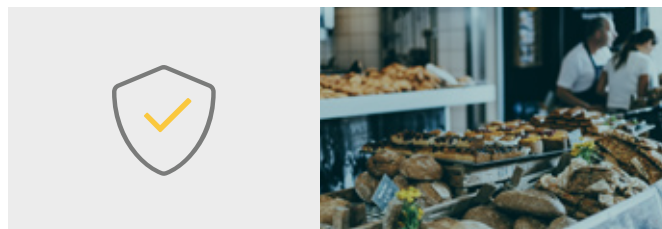
De regelaar is uitgerust met veiligheidsfuncties zoals deuralarm of te hoge temperatuur. De regelaar is perfect beschermd tegen opspattend water achter het bovenste paneel.

### MULTIFUNCTIONEEL



De SF kan gebruikt worden als snelkoeler/-vriezer, opslagvriezer of opslagkoelkast. Deze is voorzien van een droge werking. Waar nodig kan de GA ook continue gebruikt worden als vriezer, koelkast of rijkskast.

## GESTROOMLIJNDE TOEPASSINGEN MET AL DE VOORDELEN VAN GRAM



### MODERN ONTWERP & SLIMME TECHNOLOGIE

GRAM BAKER koelkasten en vriezers zijn gebaseerd op onze prijswinnende ontwerpprincipes en innovatieve oplossingen. Essentieel is een efficiënt luchtcirculatiesysteem, dat indirecte koeling en temperatuurstabiliteit biedt en zo uw producten beschermt. Daarnaast heeft de elektronische bediening veiligheidsfuncties voor optimale bescherming.

#### REACH-IN OF ROLL-IN:

Het BAKER-assortiment biedt ook roll-in-kasten. De BAKER 1500-serie is beschikbaar als koelkast of vriezer voor inrijwagens.

### DE KWALITEIT VAN UW BAKPRODUCTEN BEHOUDEN

Onze koelkasten voorkomen ongewenst uitdrogen van de bakproducten dankzij een indirecte luchtstroom van het luchtverdelingsysteem. Onze koeltechnologie is ontwikkeld om ongewenst verlies van kwaliteit van uw producten te voorkomen, zoals het uitdrogen van deeg en taarten.

### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

Roestvrij staal **C**

Witte uitvoering **L**



#### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**

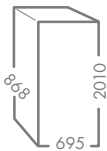
ABS grijs **ABS\***

Roestvrij staal **C**  
ABS grijs **ABS\***

Roestvast staal is vrij van nikkel. \*Enkel BAKER 610



**BAKER 610**



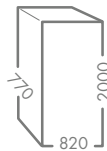
ENERGIE LABEL

- ☼ Koelkast **C**
- ☼ Vriezer **E**

Incl. **10** sets plaatsteunen  
Plaatmaat: 40 x 60 cm



**BAKER 625**



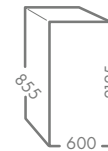
ENERGIE LABEL

- ☼ Koelkast **B**
- ☼ Vriezer **C**

Incl. **20** sets plaatsteunen  
Plaatmaat: 60 x 40 cm



**BAKER 550**



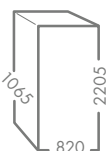
ENERGIE LABEL

- ☼ Koelkast **B**
- ☼ Vriezer **C**

Incl. **25** sets plaatsteunen  
Plaatmaat: 40 x 60 cm



**BAKER 950**



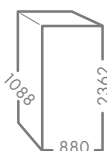
ENERGIE LABEL

- ☼ Koelkast **C**
- ☼ Vriezer **D**

Incl. **25** sets plaatsteunen  
Plaatmaat: 60 x 80/40 cm



**BAKER 1500 ROLL-IN**



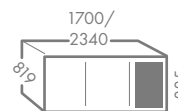
ENERGIE LABEL

Nog niet gereguleerd

Voor inrijwagens



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



ENERGIE LABEL

- ☼ Koelkast **E D**
- ☼ Vriezer 1808 **D**

Incl. 2/3 x **9** sets plaatsteunen  
Plaatmaat: 40 x 60 cm

## WERKGEMAK EN OPTIMALE PROCES-ONDERSTEUNING

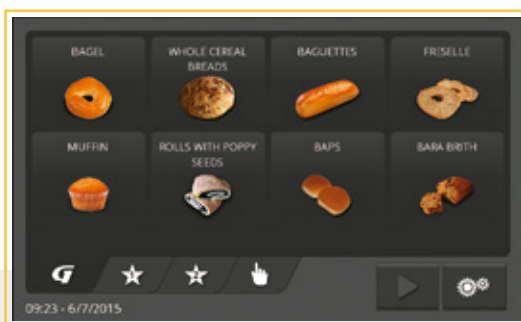


### GA-SERIE

De GRAM GA-kast is een computer-gestuurde koelkast/vriezer/rijskast met individuele programma-instellingen.

Stel de GA in om het deeg te laten rijzen buiten werktijd. De GA zal met zijn stoomgenerator automatisch het deeg door alle processen van bevroren tot gekoeld deeg tot gerezen deeg leiden met gebruik van uw temperatuurs-, vochtigheids-, en tijdstellingen.

Het luchtcirculatiesysteem biedt indirecte koeling en temperatuur stabiliteit en beschermt zo uw bakproducten. Huidvorming of uitdrogen van producten kan bijna volledig voorkomen worden.

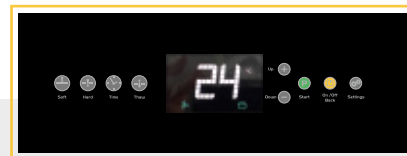


#### GA TOUCHSCREEN REGELAAR:

De 7-inch intuïtieve touchscreen regelaar is eenvoudig te gebruiken en biedt te allen tijde een duidelijk overzicht van de huidige processtatus. De bediener kan kiezen tussen 8 kant-en-klare standaard programma's voor eenvoudig opstarten. Daarnaast staat de intuïtieve bediener handmatige programma-instelling toe voor individuele aanpassingen.

### SF-SERIE

De SF-serie bestaat uit multifunctionele kasten. De SF kan gebruikt worden als snelkoeler/-vriezer, opslagvriezer, opslagkoelkast, en beschikt over droge werking.



#### SNELKOELER/-VRIEZER REGELAAR:

Meerdere werkmodi – gebruik als snelkoeler/-vriezer of kies koel- of vriesopslagmodus. De SF-serie heeft een groot beeldscherm waardoor de lopende processen eenvoudig te volgen zijn.

#### ROLL-IN VOOR INRIJWAGENS:

De BAKER SF 1500 is een snelkoeler/-vriezer voor inrijwagens. Hij is gemaakt van roestvast staal en hij wordt geleverd met een verwarmde bodemplaat en een oprijplaat.



## MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**  
Vrij van nikkel

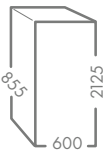
#### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**  
Vrij van nikkel

# GRAM BAKER PROCESKASTEN



## BAKER SF 550

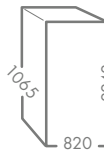


ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd

Incl. **25** sets plaatsteunen  
Plaatmaat: 40 x 60 cm



## BAKER SF 950



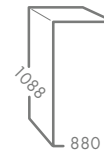
ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd

Incl. **25** sets plaatsteunen  
Plaatmaat: 60 x 80/40 cm

Nog niet beschikbaar met natuurlijke koelmiddelen



## BAKER SF 1500



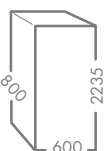
ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd

Voor inrijwagens

Nog niet beschikbaar met natuurlijke koelmiddelen



## BAKER GA 550

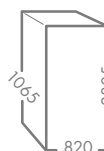


ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd

Incl. **25** sets plaatsteunen  
Plaatmaat: 40 x 60 cm



## BAKER GA 950



ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd

Incl. **25** sets plaatsteunen  
Plaatmaat: 60 x 80/40 cm



**MARINE**

**VOOR DE VEELEISENDE  
OMSTANDIGHEDEN  
IN SCHEEPSKEUKENS**



## BETROUWBAAR, VEILIG, ROBUUST

GRAM MARINE kasten en werkbanken zijn speciaal ontworpen voor de behoeften van een werkomgeving op zee, waar betrouwbaarheid, prestaties en veiligheid de voornaamste aandachtspunten zijn. Bewaarkasten, werkbanken of kasten voor onder werkbanken met verschillende maten en specificaties.



### INGEBOUWDE VEILIGHEID VAN GRAM MARINE

De marinekasten zijn voorzien van anti-kantelroosters met een opstaande rand voor en achter. Dit om te zorgen dat niks beweegt wanneer de deur open is tijdens zware omstandigheden op zee. Veilig en handig.



*Veiligheid op zware zeeën*



# UITSTEKENDE KOELOPLOSSINGEN VOOR SCHEEPS- KEUKENS

## VERSHEID IN VEELEISENDE OMGEVINGEN: KASTEN EN WERKBANKEN VOOR OP ZEE

Al decennia produceert en levert Gram gespecialiseerde koeloplossingen voor de off-shore en scheepsvaartsector. Deze klanten vereisen onze volledig aangepaste modellen van de ECO MARINE-serie.

Wat voor specificatie u ook nodig heeft, de maritieme apparatuur van Gram – kasten en werkbanken – biedt betrouwbare, veilige en robuuste oplossingen.

- ✓ Ontworpen voor de ruige omstandigheden en werkzaamheden van een scheepskeuken, waar betrouwbaarheid, prestaties en veiligheid de voornaamste overwegingen zijn. Isolatieklasse: IP21
- ✓ Met verschillende buitenmaten en bruto inhoud variërend van 125 tot 614 liter, is er een kast voor bijna elke professionele kombuis. 230V/60Hz compressor als standaard of 230V/50Hz zonder extra kosten



MARINE PLUS 70

### MARINE POTEN

130-200 mm. Kunnen aan de vloer bevestigd worden.

- ✓ Intensief gebruik, klimaatklasse 5: PLUS, TWIN en MIDI met geïsoleerde deur
- ✓ Normaal gebruik, klimaatklasse 4: COMPACT 210, 310, 410 met geïsoleerde deur, MIDI-kasten en Compact 610 met glazen deur
- ✓ Klimaatklasse 3: COMPACT 210, 310 en 410 met glazen deur

## SPECIFIEKE KENMERKEN: PLUS, TWIN EN MIDI

1. | Veilig en gemakkelijk te reinigen. De bediening is verborgen achter het bovenste paneel, perfect beschermd tegen opspattend water
2. | 50Hz of 60Hz compressor: dit geeft u maximale flexibiliteit zonder extra kosten
3. | Voedselveilig: te allen tijde een stabiele temperatuur dankzij een innovatief luchtcirculatiesysteem
4. | Gespecialiseerde maritieme vergrendelingshendel
5. | Robuust: stevige roestvrij stalen maritieme schappen met opstaande rand voor en achter
6. | Anti-allergische materialen: nikkelvrij roestvrij staal
7. | Gemakkelijk schoonvegen: de bodem aan de binnenkant heeft afgeronde hoeken en gladde oppervlakken wat het schoonmaken vereenvoudigd
8. | Stabiliteit: maritieme poten kunnen aan de vloer vastgemaakt worden voor maximale veiligheid



### MAXIMALE VEILIGHEID OP RUIGE ZEEËN

Alle marinekasten zijn uitgerust met anti-kantel-schappen met een opstaande voor- en achterraand. Dit voorkomt het verschuiven van producten.



### GEbruiks- OMGEVING



Marine

### TEMPERATUURBEREIK

K	M	F	F
+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-5°C	-25/-5°C
Koelkast	Diepteoeling	Vriezer*	Vriezer**

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

HET GEMAK VAN EEN  
GLAZEN DEUR  
Glazen deur als alternatief,  
voor overzicht en presentatie.  
Beschikbaar op enkele modellen.



## MATERIALEN & COMBINATIES

### PLUS, TWIN, MIDI, GASTRO

ALLE SERIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

#### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**

### COMPACT, MASSIEVE DEUR

COMPACT 210, 310, 410, 610

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

#### INTERIEUR

ABS grijs **ABS**

### COMPACT, GLAZEN DEUR

COMPACT 210, 310, 410  
COMPACT 610

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal **R**

Roestvrij staal **R**

#### INTERIEUR

ABS wit **ABS**

ABS grijs **ABS**

Roestvrij staal is vrij van nikkel

## MARINE-WERKBANKEN & -KASTEN

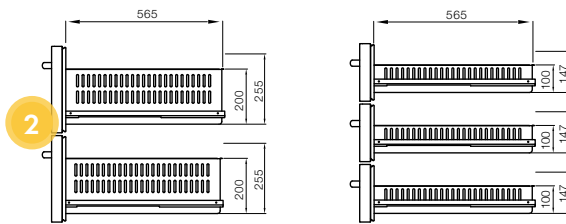


### WERKBLADOPTIES

1. | Isolatieplaat (zonder werkblad)
  2. | Vlak werkblad
  3. | Werkblad met 50 mm opstaande rand
  4. | Werkblad met 100 mm opstaande rand
  5. | Saladette-werkblad met 50 mm opstaande rand
  6. | Saladette-werkblad met of zonder acryldeksel
- Daarnaast kan een rek met 2 schappen op het werkblad bevestigd worden.

### MARINE-WERKBANKEN 1/1 GN - 2/3/4 GEKOELDE SECTIES

Koelkasten (K-modellen) hebben twee opties voor lades per sectie:



De onderkant van werkbanken hebben een 'maritieme rand' om te voorkomen dat vloeistoffen in de werkbank zelf komen.

### COMPACT-KASTEN KLEINE KAST OF 2/1 GN DIEP

COMPACT 210, 310 and 410 – kleine kast, slechts 595 x 640 mm (B x D) of kies COMPACT 610 voor 2/1 GN compatibiliteit.\*



Naadloze ABS-bekleding aan de binnenkant, eenvoudig schoon te maken.



\*Zie voor meer details de COMPACT-sectie op pagina 24.

# GRAM MARINE-WERKBANKEN & -KASTEN



**WERKBANK 1407/1807/2207**  
(2/3/4 secties) 1/1 GN DIEP

ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd



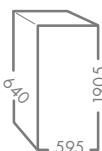
1/1 GN DIEP  
ROOSTER 32,5 x 53 cm

2 secties: B 1289 - 4 secties: B 2163



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

ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd



ROOSTER 48,6 x 43,3 cm  
BODEMROOSTER 48,6 x 30 cm  
610 ROOSTER: 53 x 65 cm

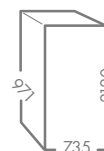
210: H 830 - 310: H 1320 - 610: B 695 x D 868 x H 2005



Compressor  
bovenop

**MARINE PLUS 70**

ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd



2/1 GN DIEP  
ROOSTER: 53 x 65 cm

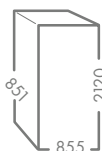
Afmetingen incl. handvat



Compressor  
bovenop

**MARINE TWIN 82**

ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd



2/1 GN DIEP  
ROOSTER: 65 x 53 cm

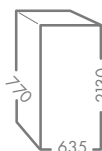
Afmetingen incl. handvat



Compressor  
onderaan

**MARINE MIDI 60**

ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd



ROOSTER: 43,5 x 53 cm

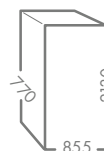
Afmetingen incl. handvat



Compressor  
onderaan

**MARINE MIDI 82**

ENERGIE LABEL  
Nog niet gereguleerd



2/1 GN BREED  
ROOSTER: 65 x 53 cm

Afmetingen incl. handvat

**WAT MIJ INSPIREERT  
AAN BARTENDING  
ZIJN DE EINDELOZE  
MOGELIJKHEDEN QUA  
SMAAK EN TEXTUUR**

*Tess Posthumus*

## SUPERIEUR IJS VOOR ALLE DOELEINDEN

Als fabrikant en leverancier van commerciële koeloplossingen en ijsmachines zijn we trots dat we een uitgebreid portfolio van ijsmachines opgebouwd hebben dat geschikt is voor alle soorten bedrijven en doeleinden.

Ons productaanbod omvat machines die ijsblokjes, schilferijs, nugget ijs en halvemaanvormig ijs produceren en speciale ijsmachines die ijs in bijzondere vormen produceren, zoals balvormig, hartvormig of stervormig ijs.

Hoshizaki ijsmachines voldoen aan de hoogste normen wat betreft hygiëne en bescherming tegen verontreiniging. Daarom kan ijs van Hoshizaki niet alleen in cafés, restaurants, supermarkten en hotels gevonden worden, maar ook in zorginstellingen, ziekenhuizen, laboratoria en onderzoeksinstellingen over de hele wereld.

*“Voor een perfecte cocktail wil ik alleen helder, hard en smaakloos ijs gebruiken.”*

**Tess Posthumus**

Mede-eigenaar van Flying Dutchmen Cocktails Amsterdam en Hoshizaki-ambassadeur





*“IJs is essentieel bij onze bereidingen, de gin- tonic wordt bijvoorbeeld geserveerd in brede ballonglazen met ijsblokjes.”*



## MEER DAN 1000 COMBINATIES VAN GIN-TONICS

“De Tiger is een bar met een coole, tropische sfeer en gebruikt gin als basis voor alle bereidingen. Ze worden gemixt tot meer dan 1000 combinaties van gin-tonics.”

De Tiger, gevestigd in de beroemde omgeving van Saint-Germain-des-Près, is geen gewone cocktailbar.

Naarmate het later wordt veranderd de bar in een echte club waar DJ's house, funk of elektronische muziek draaien om een feestje te bouwen. De Tiger doorbreekt de conventionele gang van zaken met een intieme date-sfeer tijdens de week en een club gevoel in de weekenden – dansen tot in de late uurtjes.

“Om onze gasten een hoogwaardig product te kunnen bieden, moeten ijsblokjes doorzichtig zijn en langzaam smelten om zo de oorspronkelijke smaak van de cocktail langer te behouden.”





# TIGER, BAR À GIN

## PARIJS, FRANKRIJK

**Specialiteit**  
Gin bar

**Adres van de zaak**  
13 rue Princesse, 75006 Parijs

**Bar manager**  
Elise Nepveu

**Openingsjaar**  
2015

**Apparatuur van Hoshizaki**  
IM-240ANE-ijsblokjesmachine en een FM-170AKE-N-SB-schilferijsmachine samen op een B-801SA-opslagbunker.

Het concept achter de Tiger is een beetje anders dan de meeste cocktailbars, het is gericht op een "Tropicool"-sfeer. "We willen de reguliere gang van zaken in cocktailbars doorbreken door gedurende de week een date-sfeer en in de weekenden een feest sfeer te creëren".



Bij de Tiger serveert het personeel minstens 300 tot 450 cocktails op een vrijdag- of zaterdagavond.

Dit vereist een constante ijsproductie. De installatie van een ijsblokjesmachine en een schilferijsmachine op één opslagbunker is de perfecte combinatie.





*“De waarde die Hoshizaki toevoegt aan de ervaring van mijn gasten weegt veel zwaarder dan de oorspronkelijke investering.”*



## MOOIE DRANKJES IN PRACHTIGE GLAZEN ...PERFECT HELDER IJS

“Hoshizaki is het enige bedrijf waarmee ik gewerkt heb dat een zeer consistent product levert. Elke dag opnieuw helder ijs.

“De helderheid is essentieel voor het uiterlijk en de presentatie van het bereide drankje. Wanneer het ijs er fantastisch uitziet zal het elk product waarmee u het combineert geweldig presenteren.”

Myles zit al meer dan 20 jaar in de bar- en drankenindustrie. Sinds hij begonnen is als mixologist heeft hij enkel met ijsmachines van Hoshizaki gewerkt en zo is hij met de tijd een echte kenner van Hoshizaki geworden.

“De machines zijn extreem betrouwbaar zodat ze niet regelmatig aandacht behoeven, maar onderhoudsdiensten zijn altijd snel en zeer efficiënt”, concludeert de bareigenaar en -consultant.





## THE MIXOLOGY GROUP

### BRIGHTON, ENGLAND

#### Specialiteit

Een consultancy- & leerbedrijf voor dranken

#### Adres van de zaak

Rear of 64 Davigdor Road, Brighton

#### Oprichters

Myles Cunliffe heeft de Mixology Group opgericht met zijn vrouw Zoe

#### Openingsjaar

2010

#### Apparatuur van Hoshizaki

IM-240ANE-HC-ijsmachine,  
IM-65NE-Q-balijsmachine

De Mixology Group specialiseert in het opleiden van personeel in alle aspecten van de bar, van mixkunst en cocktails tot bardiensten, maar ook in het opleiden van 'Whisky Ambassadeurs'. Het bedrijf werkt samen met grote drankenmerken voor nieuwe dranken wanneer het op onderzoek & ontwikkeling van nieuwe mixen en combinaties aankomt. Tevens heeft de Mixology Group een reputatie opgebouwd als betrouwbare leverancier van barpersoneel voor alle soorten evenementen, feesten en partijen.



Wanneer hij het over het belang van ijs heeft legt Myles uit: "Mensen onderschatten het belang van echt goed ijs. Aangezien het de helft van het volume van het glas vult is het essentieel om het helderste ijs met de hoogst mogelijke dichtheid te hebben. Waterig, troebel ijs is gewoonweg onacceptabel in een goed bereid drankje."



Er zijn twee ijsmachines te vinden in de bar in Brighton van "The Mixology Group", de klassieke IM-ijsblokjesmachine en de beroemde balijsmachine. "Dit is niet alleen voor het uiterlijk", legt Myles uit, "want doordat het een minder groot oppervlak heeft dan vierkant ijs smelt rond ijs nog langzamer. Het ziet er ook spectaculair uit in het glas."



*“Als het gaat om  
ijsmachines gebruiken  
we niks anders.”*

## DRIEMAAL GEFILTERD SCHOTS WATER & DE ALLERBESTE MACHINES

The Edinburgh Ice Co. levert door het hele VK en levert voorverpakte ijsblokjes en crushed ijs in grote zakken van 12kg of kleinere zakken van 2kg.

Met gebruik van zestien Hoshizaki IM240-ijsmachines kan het team tot wel drie ton ijsblokjes per dag produceren als maximale capaciteit.

“Natuurlijk kunnen we ook grote machines voor massaproductie van ijs gebruiken, maar die leveren gewoonweg niet dezelfde resultaten wat betreft de kwaliteit van het ijs. Kwaliteit gaat bij ons boven alles en we nemen geen genoegen met minder dan een perfect ijsblokje.”





## THE EDINBURGH ICE COMPANY

### EDINBURGH, SCHOTLAND

#### Specialiteit

Ijsblokjesmachines voor de horeca- en evenementensectoren

#### Adres van de zaak

1 Summerhall Pl, Edinburgh

#### Oprichters

Ilanna Middleton en Rhys Ferguson

#### Openingsjaar

2014

#### Apparatuur van Hoshizaki

Zestien Hoshizaki HC-ijsblokjesmachines  
IM-240ANE-HC

The Edinburgh Ice Company, begonnen door een gepassioneerd duo die een niche in de markt voor hoogwaardig ijs wilden vullen, begon door cafés, restaurants, hotels, festivals en evenementen te bevoorraden met ijs voor het bereiden van dranken. Ilanna en Rhys hadden door hun uitgebreide ervaring, die ze tijdens hun werk op evenementen en in de horeca hadden opgedaan, een grondige kennis van de horeca en grootschalige evenementen in de stad.



Door hun talent voor ijsbeeldhouwen zijn er veel kansen in het land voor ze ontstaan, zeker als enige ambachtelijke ijsbeeldhouwers in Schotland.

Bij het beschrijven van hun bedrijfsmodel leggen de eigenaren uit: "Wij schieten te hulp wanneer de ijsmachine van een bar of een andere grote onderneming uit dienst is voor onderhoud of een storing heeft. We leveren ijs van de hoogste kwaliteit, in het geval van onverwachte piekuren en drukte."

"We zijn supertrots dat we enkel machines van Hoshizaki gebruiken voor onze ijsblokjes en crushed ijs. We zijn er zelfs zo blij mee dat we Hoshizaki op onze busjes, uniformen, website, koopwaar en op onze sociale media vermelden", vertelt Ilanna.



## DE ZES KANTEN VAN PERFECT KOELEN

### ONTMOET HET HOSHIZAKI IJSBLOKJE

Elke bartender kan u vertellen over het belang van de ijskwaliteit voor het creëren van smaak en textuur in een cocktailglas.

Premium dranken en ingrediënten moeten gewoonweg gepaard worden met niets minder dan perfecte ijsblokjes. Hoshizaki

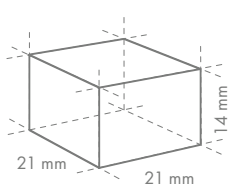
ijsblokjes zijn extreem compact, smaakloos, consistent identiek en traag smeltend, en zorgen voor net genoeg verdunning – een combinatie van alles dat een bartender nodig heeft als het gaat om esthetiek, smaak en functionaliteit van het ijs.

We zijn trots om de technologie achter deze compacte, droge en uitzonderlijk harde ijsblokjes aan te bieden en voortdurend te perfectioneren. Aangezien de blokjes individueel gevormd worden in **EEN GESLOTEN CEL-SYSTEEM**, vriezen de afzonderlijke ijsblokjes niet aan elkaar.

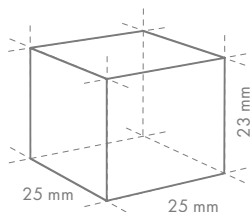
#### HET MARMEREFFECT:

Het uiterlijk van het Hoshizaki ijsblokje wordt gekenmerkt door zijn gladde randen, zijn transparantie en de drukscheuren welke een marmereffect geven. Dit marmereffect doet zich voor wanneer de **CELWANDEN** het uitzetten van het bevroerende water langs alle kanten blokkeren, terwijl een temperatuur van  $-30^{\circ}\text{C}$  wordt bereikt tijdens het productieproces. Terwijl de temperatuur daalt blijft het water zich uitzetten waardoor marmerechte strepen ontstaan; een teken van extreme dichtheid en compactheid van elk ijsblokje.

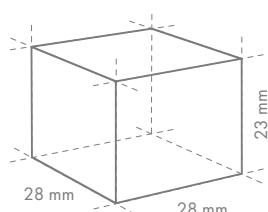
#### IJSBLOKJESMATEN



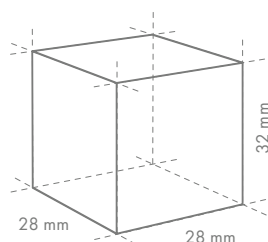
Ijsblokjesmaat: **XS**  
Gewicht: 6 gram



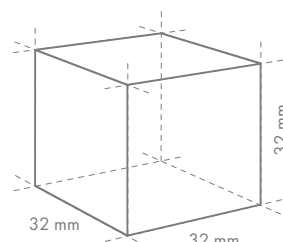
Ijsblokjesmaat: **S**  
Gewicht: 13 gram



Ijsblokjesmaat: **M**  
Gewicht: 17 gram



Ijsblokjesmaat: **L**  
Gewicht: 23 gram



Ijsblokjesmaat: **XL**  
Gewicht: 31 gram

## ER ZIJN DRIE BELANGRIJKE EIGENSCHAPPEN DIE KOMEN KIJKEN BIJ HET CREËREN VAN DE MEEST POPULAIRE IJSBLOKJES TER WERELD:

### PERFECTE SMAAK



Doordat onze ijsblokjes vrij zijn van alle onzuiverheden zijn ze een perfect smaakloos koelmiddel voor alle soorten culinaire doeleinden zonder de smaak van uw creatie aan te tasten.

### PERFECTE VORM



Elk blokje wordt individueel gemaakt door vers water in een gesloten cel te sprayen om de hoogst mogelijke compactheid van een ijsblokje met de perfecte vierkante vorm te behalen.

### PERFECTE VERDUNNING



Tijdens het vriesproces blokkeren de celwanden het uitzetten van het water langs alle kanten. Dit maakt Hoshizaki ijsblokjes zo uitzonderlijk hard dat ze de perfecte mate van verdunning bieden die nodig is voor cocktails en longdrinks.

### GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Recreatie



Scheepvaart



Onderwijs



Voedselverwerking

## LATEN WE VERGELIJKEN! UPGRADE NU – EN BESPAAR OP GEBRUIKSKOSTEN!

Save up to  
**40%**

	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2	IM-30NE-HC
⚡ Energieverbruik	400 W/h	290 W/h	230 W/h
💧 Waterverbruik	0,09 m <sup>3</sup> /24h	0,13 m <sup>3</sup> /24h	0,07 m <sup>3</sup> /24h
<i>Totale kosten na 8 jaar</i>	<b>€ 4.531,-</b>	<b>€ 3.691,-</b>	<b>€ 2.608,-</b>

	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2	IM-240DNE-HC
⚡ Energieverbruik	1850 W/h	1400 W/h	930 W/h
💧 Waterverbruik	0,37 m <sup>3</sup> /24h	0,40 m <sup>3</sup> /24h	0,32 m <sup>3</sup> /24h
<i>Totale kosten na 8 jaar</i>	<b>€ 19.123,-</b>	<b>€ 15.627,-</b>	<b>€ 10.905,-</b>

We hebben onze HC modellen vergeleken met modellen van concurrenten met gelijke productiecapaciteit.

\*Elektriciteit à € 0,12/kWh - Water à € 3,3/m<sup>3</sup>

## DE DUURZAME & BETROUWBARE TOP KLASSE

### OVER HET ASSORTIMENT

Alle ijsblokjesmachines zijn uitgerust met elektronische bediening. Dit zorgt voor een optimaal ijsproductieproces, zelfs onder uiteenlopende omstandigheden. Onze ijsblokjesmachines produceren genereuze hoeveelheden ijsblokjes van een consistent hoge kwaliteit, zonder aanvullende handmatige hulp of aanpassingen te behoeven.

Dankzij het natuurlijke koelmiddel R290 hebben alle ijsblokjesmachines verbeterde energieprestaties. Daarnaast hebben natuurlijk voorkomende HC-koelmiddelen een minimale klimaatvoetafdruk vergeleken met machines die traditionele

HFK-koelmiddelen gebruiken. Dit heeft een positieve impact op zowel het milieu als uw budget. Net zoals alle Hoshizaki ijsmachines zijn de ijsblokjesmachines HACCP-gecertificeerd en staan ze bekend om het voortdurend voldoen aan de hoogste normen wat betreft gezondheid, veiligheid en hygiëne.

Aangezien Hoshizaki ijsblokjesmachines geleverd kunnen worden als meerdere onafhankelijke, modulaire & stapelbare opties wordt de serie beschouwd als een echte allrounder; geschikt voor alle vereisten, doeleinden, locaties en budgetten.

#### DEGELIJKE MATERIALEN EN DUURZAAM ONTWERP



De apparaten zijn ontworpen om lang mee te gaan en worden geleverd met slimme ontwerp-extra's, zoals een magnetische waterpomp zonder directe koppeling. Dit element voorkomt lekkage in het watercircuit en verlengt de levensduur.

#### LAAG ENERGIEVERBRUIK



Het gebruik van het natuurlijke HC-koelmiddel R290 verlaagt het algemene energieverbruik van onze ijsblokjesmachines aanzienlijk.

#### PRODUCTIECAPACITEIT VAN HET ASSORTIMENT



De serie bestaat uit ijsblokjesmachines met productiecapaciteiten van 22 - 720 kg per dag.

#### HOOGSTE HYGIËNENORM & EENVOUDIG ONDERHOUD



Het exterieur is gemaakt van RVS. Het gesloten watercircuit biedt maximale bescherming tegen elk soort verontreiniging tijdens het gehele productieproces. Alle machines van Hoshizaki zijn eenvoudig te gebruiken, reinigen en onderhouden.





Ingebouwde  
bunker

## IM-21CNE-HC



Productiecapaciteit/24 h\*:  
25 kg  
Bunkercapaciteit: 11,5 kg  
Ijsblokjesmaat: **L**



Ingebouwde  
bunker

## IM-65NE-HC

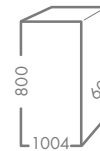


Productiecapaciteit/24 h\*:  
26 kg  
Bunkercapaciteit: 17 kg  
Ijsblokjesmaat: **S L**



Ingebouwde  
bunker

## IM-100CNE-HC

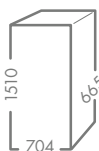


Productiecapaciteit/24 h\*:  
100 kg  
Bunkercapaciteit: 38 kg  
Ijsblokjesmaat: **M L XL**



Ingebouwde  
bunker

## IM-240NE-HC

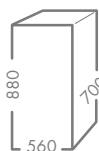


Productiecapaciteit/24 h\*:  
210 kg  
Bunkercapaciteit: 110 kg  
Ijsblokjesmaat:  
**L**



Separate  
bunker

## IM-240ANE-HC

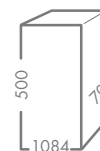


Productiecapaciteit/24 h\*:  
220 kg  
Ijsblokjesmaat:  
**XS M L XL**



Stapelbaar

## IM-240DNE-HC



Productiecapaciteit/24 h\*:  
210 kg. Tot 3 machines kunnen  
op elkaar gestapeld worden  
Ijsblokjesmaat:  
**XS M L XL**

\*Tenzij anders vermeldt representeert de aangegeven productiecapaciteit de hoeveelheden die geproduceerd worden door modellen met standaard ijsblokjesmaat L

# MAXIMALE VEELZIJDIGHEID VOOR EINDELOOS VEEL TOEPASSINGEN

## SCHILFER- EN NUGGET IJSMACHINES

Onze schilfer- en nugget ijsmachines zijn onderdeel van de echte allrounders van het productaanbod van Hoshizaki. Deze krachtige, robuuste en duurzame machines zijn zeer populair in verschillende marktsegmenten, zoals in voedselbereiding/-verwerking, hotels, cafés, restaurants en catering.

Aangezien de schilfer- en nugget ijsmachines al het water dat de machine ingaat omzetten in ijs, is het waterverbruik gelijk

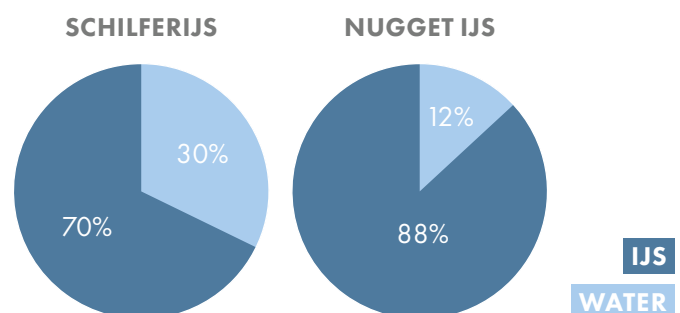
aan de ijsproductie. Daarnaast maken alle schilfer- en nugget ijsmachines gebruik van het natuurlijke koelmiddel R290, dat milieuvriendelijk en energie-efficiënt is.

Hoshizaki schilferijs, bewezen vrij van alle onzuiverheden en conform zelfs de strengste hygiënevoorschriften, wordt zelfs gebruikt voor orgaantransport en andere medische doeleinden.

## IJS-WATER-VERHOUDING

Het hoofdkenmerk van schilferijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of andere producten wordt voorkomen. De perskop in de schilferijsmachine benodigd maar weinig druk, waardoor het typische Hoshizaki schilferijs wordt geproduceerd.

Voor nugget ijs gebruikt de perskop meer druk om **hardere en drogere individuele** ijsnuggets te produceren.



## PERFECTE SMAAK EN HYGIËNE



Onze schilfer- en nugget ijs is vrij van alle onzuiverheden en is een perfect smaakloos koelmiddel voor alle soorten culinaire doeleinden. Deze factor maakt dit ijs ook zeer populair voor medische toepassingen.

## VEELZIJDIGHEID



Hoshizaki ijsmachines kunnen ofwel schilfer- of nugget ijs produceren. Beide soorten ijs zijn zeer veelzijdig en een hoofdbestanddeel voor verschillende marktsegmenten en bedrijfstypes, zoals hotels, voedselproductie, cafés en restaurants.

## DUURZAAMHEID



Schilfer- en nugget ijsmachines maken gebruik van het natuurlijke koelmiddel R290, dat milieuvriendelijk en energie-efficiënt is. Daarnaast zet het al het water dat erin gaat om in ijs en zodoende is het een apparaat dat u kan helpen water te besparen bij elke cyclus.

## GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Scheepvaart



Voedselverwerking



# DE KRACHT OM TE KOELEN - ONMISBARE ALLROUNDERS

## OVER HET ASSORTIMENT

Een belangrijk ontwerpelement voor onze schilferijstechnologie is de extreem robuuste lager - het hardst werkende element van elke schilferijsmachine. De interne werking van de schilfer- en nugget ijsmachines is ontworpen om ongewenste aanslag, verkalking en bacteriële verontreiniging in en rondom de machine te voorkomen.

De lager is gemaakt van roestvrij staal en koolstof is gebruikt voor de kogellager. De duurzame materialen die gebruikt worden voor onze techniek helpt de machines optimaal te functioneren in natte en veeleisende omgevingen en zijn gemakkelijk te reinigen.

Voordelen zijn onder andere: langere levensduur van het product en lagere onderhoudskosten.

Hoshizaki ijsmachines worden aangestuurd door microcomputers die ervoor zorgen dat het ijsproductieproces onder uiteenlopende omstandigheden optimaal presteert, zonder handmatige afstelling.

Doordat het luchtfilter gemakkelijk te reinigen is kunnen gebruikers het periodiek onderhoud zelf uitvoeren, waardoor de levensduur van het product wordt verlengd en de frequentie en kosten van onderhoudsbeurten worden verlaagd.



# SCHILFER- & NUGGET IJS MACHINES

Ingebouwde bunker



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



Productiecapaciteit/24 h:  
Schilferijs: 85 kg - nugget: 85 kg  
Bunkercapaciteit:  
Schilferijs: 26 kg - nugget: 32 kg

Ingebouwde bunker



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



Productiecapaciteit/24 h:  
Schilferijs: 125 kg - nugget: 110 kg  
Bunkercapaciteit:  
Schilferijs: 26 kg - nugget: 32 kg

Ingebouwde bunker



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

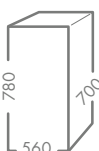


Productiecapaciteit/24 h:  
Schilferijs: 125 kg - nugget: 125 kg  
Bunkercapaciteit:  
Schilferijs: 110 kg - nugget: 110 kg

Separate bunker



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



Productiecapaciteit/24 h:  
Schilferijs: 150 kg - nugget: 110 kg

Separate bunker



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

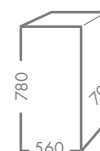


Productiecapaciteit/24 h:  
Schilferijs: 300 kg - nugget: 250 kg

Separate bunker



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



Productiecapaciteit/24 h:  
Schilferijs: 450 kg - nugget: 380 kg

# ONTDEK DE NIEUWE GENERATIE

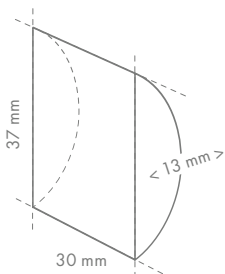
## UITMUNTENDE ZUIVERHEID - HOSHIZAKI'S UNIEKE IJS MET EEN EDGE

Net als de originele crescent ijsmachines produceert de nieuwe generatie met 'Edge' helder, halvemaanvormig ijs. De unieke vorm wordt van binnen naar buiten opgebouwd bij een interne temperatuur van  $-4^{\circ}\text{C}$  en kan gebruikt worden voor het koelen van dranken en verse producten, de display van flessen en voor voedselverwerking.

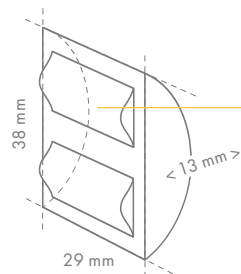
Een van de meest opvallende eigenschappen van ons Edge halvemaanvormig ijs is dat het een ronde vorm heeft met een platte onderkant met daarop twee kleine ribbels. Deze vorm is perfect om drankjes te koelen doordat het smaakloos en volkomen helder is en traag smelt.

Dankzij de ribbels op de platte kant zal Hoshizaki Edge ijs niet clusteren in de ijsbunker en is daarom altijd gereed om opgeschept te worden voor onmiddellijk gebruik.

### HALVEMAANVORMIG IJS



KM Cube  
Gewicht: 9 gram



KM Edge Cube  
Gewicht: 10 gram

Het nieuwe halvemaanvormige ijs heeft **ribbels**. Afgezien daarvan heeft het dezelfde eigenschappen als de oude versie van KM.

(bijv. helderheid, puurheid, temperatuur, bolling)

# OVER HALVEMAANVORMIG IJS



## FLESSEN KOELEN

Het ijs is hard en compact, maar dankzij het gladde, afgeronde oppervlak is het het ideale type ijs om schade aan flessen en labels te voorkomen.



## AANTREKKELIJK DISPLAY

Wegens het kristalheldere ijs kunt u uw producten volledig bedekt en perfect beschermd, maar toch zichtbaar voor uw klant presenteren.



## DRANKJES KOELEN

Dankzij 0% onzuiverheden is het ijs perfect smaakloos en de optimale basis voor uw cocktailcreaties.



## OPTIMALE IJSTEMPERATUUR

De temperatuur van het ijs is precies 0°C, waardoor ongewenste vriesbrand wordt voorkomen. Het ijs is volledig doorzichtig, waardoor de bedekte producten koel en zichtbaar blijven. Al deze factoren helpen optimale temperaturen te behouden rondom uw kwetsbare en delicate etenswaren.



## DE EDGE

De meest onverslaanbare eigenschap van Hoshizaki's halvemaanvormige ijs is de unieke vorm die spatvrij serveren van post-mix frisdrank toestaat, terwijl het ook de meest economische ijs is, aangezien het een optimale verplaatsing van de drank biedt.



## GEEN CLUSTER

Ronde randen van het ijs voorkomen clustervorming wanneer het in emmers bewaard wordt om dranken te koelen of in een display met vers vlees, vis of voor een buffet. Verse producten kunnen constant herschikt worden, zonder de textuur of smaak van de producten aan te tasten.



## GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Voedselverwerking



Scheepvaart



## EVERCHECK

- Specifiek ontwikkeld voor KM ijsmachines
- Zichtbare en hoorbare melding wanneer onderhoud vereist is
- Onderhoud kan uitgevoerd worden langs de voorkant
- De bediening bevindt zich in een droog compartiment, waardoor de betrouwbaarheid van elektrische onderdelen aanzienlijk vergroot wordt



## CYCLESAYER

- Hoshizaki's crescent ijsmachines produceren dezelfde hoeveelheid ijs in de helft van de cycli
- Minder cycli per dag resulteert in verhoogde levensduur en winst
- Productiecycli met de helft verminderd, terwijl dezelfde hoeveelheid ijs geproduceerd wordt in vergelijking met de concurrentie

## HOSHIZAKI'S UNIEKE IJSTYPE

### OVER HET ASSORTIMENT

De dubbelzijdige verdamper in alle KM ijsmachines is gemaakt van roestvrij staal - het beste materiaal voor een langere levensduur, betere voedselveiligheid en eenvoudig schoonmaken.

Met het vergrote verdamper-oppervlak van de nieuwe Edge verdamper levert de Edge ijsmachine zelfs nog betere prestaties dan de krachtige voorgaande generatie wanneer het om productiecycli en productiecapaciteit gaat. Door de compacte afmetingen passen de modellen perfect in kleine ruimtes. Daarnaast garandeert het slimme plug-and-play ontwerp een extreem eenvoudige en snelle installatie.

Met het oog op bedieningsgemak en voedselveiligheid zijn alle componenten (waaronder de luchtfilter) via de voorkant gemakkelijk bereikbaar. Houd in gedachten dat regelmatige reinigingsbeurten de levensduur van uw machine verlengen.

Het volledig geautomatiseerde, digitaal aangestuurde ijsproductieproces vereist geen handmatige aanpassingen en kan uw personeel veel tijd besparen.

#### DUBBELE PRODUCTIE



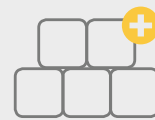
De verbeterde dubbele verdamper met zijn dubbelzijdige, roestvrij stalen oppervlak maakt dezelfde hoeveelheid ijs in de helft van de tijd.

#### MAXIMALE HYGIËNE



De gecompartmenteerde binnenkant van de ijsmachine is een slimme ontwerpeigenschap om de voedselveiligheid te verhogen, doordat het watercircuit beschermd is tegen verontreiniging van buitenaf.

#### FLEXIBILITEIT



Moet uw productiecapaciteit omhoog? De variabele opstelling met separate bunkers en machines stelt de gebruiker in staat om het geheel zelf samen te stellen aan de hand van individuele vereisten en omstandigheden.



# CRESCENT IJSMACHINES



Ingebouwde  
bunker

## KM-40B



Productiecapaciteit/24 h:  
43 kg/24h  
bunkercapaciteit: 16 kg



Ingebouwde  
bunker

## KM-55B



Productiecapaciteit/24 h:  
83 kg/24h  
bunkercapaciteit: 23 kg



Ingebouwde  
bunker

## KM-80B

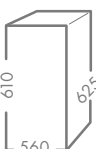


Productiecapaciteit/24 h:  
79 kg/24h  
bunkercapaciteit: 40 kg



Definitieve  
specificaties  
volgen

## KMD-210AB-HC



Productiecapaciteit/24 h:  
210 kg



# ESTHETIEK EN FUNCTIONALITEIT COMBINEREN

## MAAK VAN UW DRANKJE EEN BLIKVANGER

Verbreed uw creatieve horizon en de esthetische mogelijkheden van uw vak met de hulp van onze speciaal-ijs machines die ijs in verschillende bijzondere vormen produceren.

Speciaal gemaakt voor cocktailbars die zich willen onderscheiden van anderen zonder af te doen aan de smaak of kwaliteit van hun drankjes. U kunt nu een decoratieve draai aan uw cocktails en longdrinks geven met behoud van de perfecte eigenschappen van het ijs.

Onze speciaal-ijs machines werken net zoals onze beroemde ijsblokjesmachines met ons gepatenteerde gesloten-cel-systeem.

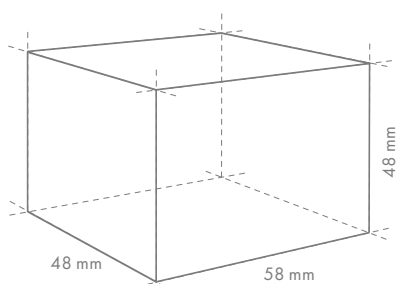
Elke ijsvorm wordt individueel gemaakt met vers water.

Dit vindt binnen een gesloten cel plaats om de hoogst mogelijke compactheid van een ijsblokje te behalen met de perfecte vorm van een bal, ster, hart, cilinder, grote kubus of langwerpige kubus.

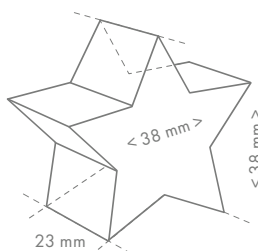
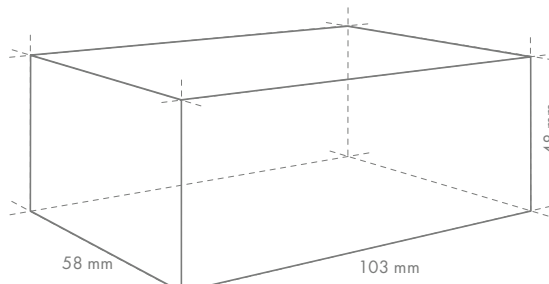
Eigenaren van een Hoshizaki speciaal-ijs machine kunnen de tijden dat ze handmatig individuele ijsvormen moesten maken achter zich laten. Nu kunnen ze genieten van het gemak waarmee volledig identieke ijsvormen uit de ingebouwde en gemakkelijk toegankelijke opslagbunker geschept kunnen worden.

### SPECIAAL-IJS

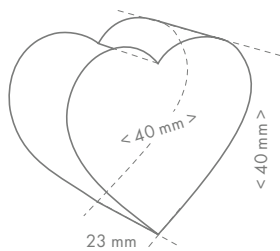
Ijstype:  
Grote kubus  
**XXL**  
Gewicht:  
120 gram



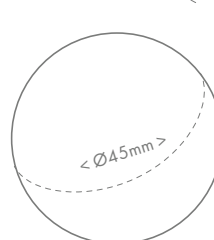
Ijstype:  
Langwerpige  
kubus **XXXL**  
Gewicht:  
240 gram



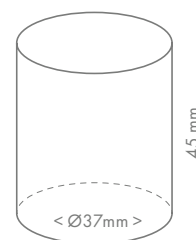
Ijstype: Ster  
Gewicht: 18 gram



Ijstype: Hart  
Gewicht: 25 gram



Ijstype: Bal  
Gewicht: 45 gram



Ijstype: Cilinder  
Gewicht: 42 gram

# SPECIAAL-IJS MACHINES

Stapelbaar



Ingebouwde bunker



*“Hoshizaki is een marktleider als het gaat om ijs, maar daarnaast is het een ambitieus merk (...) dat ijs in een andere vorm creëert, waardoor u creatiever kunt zijn in uw bar.”*

**Andrew Mullins**

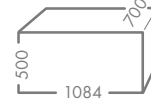
Operations Director  
Fling Bar Services Dubai (UK/UAE)  
September 2018

## IM-65NE-HC-Q BAL-IJS MACHINE



Productiecapaciteit/24 h:  
22 kg  
Bunkercapaciteit: 26 kg  
Ijstype : Bal

## IM-240DNE-C CILINDER-IJS MACHINE



Productiecapaciteit/24 h:  
240 kg  
Ijstype : Cilinder

## GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Onderwijs



Recreatie



Scheepvaart

Grote kubus



Bal-ijs



Hartvormig ijs



Stervormig ijs



# MAKKELIJK EN SNEL

## WATER & IJS – IS ER EEN BETER TEAM?

Dispensers spelen een cruciale rol wanneer bedrijfseigenaren ijs en/of water aan willen bieden voor zelfbediening. De drie stappen van hoogwaardige ijsproductie, beschermde ijsopslag en het snel serveren van ijs zijn allemaal gecombineerd in één apparaat – met slechts één knop wordt uw consumptie in enkele seconden bereid.

Met **DCM DISPENSERS** kan de gebruiker uit de volgende opties kiezen:

- Alleen ijsblokjes
- Ijsblokjes en water
- Alleen water

De productiecapaciteit van deze compacte en toch krachtige ijs-/waterdispensers loopt uiteen van 60 kg per dag voor kleinere bedrijven tot 230 kg per dag voor grote bedrijven, zoals pretparken, hotel resorts en grootschalige snelbedieningsomgevingen.

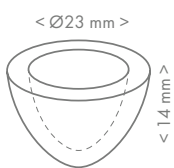
Hoshizaki dispensers worden vaak gebruikt waar snel, efficiënt en voedselveilig serveren van ijs-water-combinaties nodig is.

**DIM DISPENSERS** produceren de beroemde Hoshizaki ijsblokjes voor handige zelfbediening. Wat deze dispenser zo populair maakt is de handige portie-regelaar, die gemakkelijk ingesteld kan worden. Dit stelt u in staat om de grootte van de porties exact te reguleren. Dit assortiment zelfbedieningsdispensers wordt gewoonlijk gebruikt in hotels, op elke verdieping, om klanten te allen tijde hoogwaardig ijs te bieden.

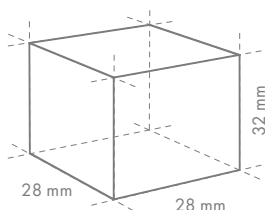
Met hun elegante en slanke uiterlijk worden ze naadloos opgenomen in moderne interieurs. Door de focus op gebruiksvriendelijkheid en maximale voedselveiligheid komt het vers geproduceerde ijs, terwijl het opgeslagen is, nooit in contact met lucht of licht. Dat betekent maximale bescherming tegen verontreinigingen.

**DSM DISPENSERS** zijn compacte en betrouwbare apparaten die hoogwaardig ijs produceren en serveren. Het simpele ontwerp en de slimme functies voor voedselveiligheid en tegen verontreiniging maken DSM dispensers populair voor ziekenhuizen en zorginstellingen.

### DISPENSER IJS



Ijstype: Shuttle  
Gewicht: 3 gram



Ijsblokjesmaat: **L**  
Gewicht: 23 gram

### GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Onderwijs



Scheepvaart

# IJS- EN/OF WATERDISPENSERS



**DSM-12DE IJS**



Productiecapaciteit/24 h:  
13 kg  
Bunkercapaciteit: 3 kg  
IJstype : Shuttle



**DIM-30DE-2 IJS**



Productiecapaciteit/24 h:  
42 kg  
Bunkercapaciteit: 15 kg  
IJstype : IJsblokje **L**

HC-model  
binnenkort  
beschikbaar



**DCM-120KE(EU) IJS & WATER**



Productiecapaciteit/24 h:  
125 kg  
Bunkercapaciteit: 1,9 kg  
IJstype : Cubelet & water

## GEMAKKELIJK TE PLAATSEN



Ons dispenserportfolio biedt apparaten die geschikt zijn voor verschillende vereisten wat betreft portiegroottes, opslagcapaciteit en ruimtelijke beperkingen.

## DUURZAAM



Afvalregelaar voor meer duurzaamheid; met deze dispensers kunnen porties intuïtief ingesteld worden. Dit helpt bij het reguleren van de ijsconsumptie onder de eindgebruikers, wat het algemene energieverbruik en afval vermindert.

## VOEDSELVEILIG



Net als bij alle Hoshizaki machines spelen hygiëne, voedselveiligheid en bescherming tegen verontreiniging een belangrijke rol. Dispensers worden direct door klanten bediend. De machines zijn ontworpen om het geproduceerde ijs terwijl het opgeslagen is nooit in contact te laten komen met lucht of water om gezondheidsrisico's te elimineren.

**SPECIALITEITEN**

**SPECIALITEITEN  
VAN HOSHIZAKI**

## APPARATUUR VAN HOSHIZAKI GAAT ECHT LANG MEE!

Bij Matsuri, een Japans restaurant in het midden van Mayfair in London, staan twee sushivitrines van Hoshizaki vooraan in de sushibar.

Sinds het restaurant opende in 1993 zijn de sushivitrines van Hoshizaki dagelijks in gebruik. Manager Cristoforo Santini legt uit: "Ik geloof dat de eerste sushivitrine die we hadden 10 of 12 jaar mee ging en vervangen werd door een van het paar die we nu gebruiken" – Hoshizaki-apparatuur gaat echt lang mee!

*"De sushi cases hebben zeker klanten aangetrokken"*

**Cristoforo Santini**

Manager Japans restaurant  
Matsuri in London

Sushi cases gebruiken gewoonlijk een van de volgende twee soorten koeling: koeling door zwaartekrachtspoel of ventilator.

Met de sushi cases van Hoshizaki vermijdt u het uitdrogende effect van ventilatiekoeling op onbedekt voedsel. Koude lucht 'valt' over het voedsel heen en dat koelt het – de geprefereerde optie voor salades, vlees, zeevruchten en sushi.



# GOED ETEN, GEMAAKT VAN VERSE INGREDIËNTEN

## PRESENTEER UW VERSE PRODUCTEN MET TROTS

Ons aanbod aan gekoelde sushivitrines combineert innovatieve eigenschappen met een modern en elegant ontwerp. De kasten zijn geconfigureerd om de versheid van zelfs de meest delicate soorten vis te behouden.

Het assortiment is ontworpen om het meest natuurlijke niveau van vochtigheid en voedselveilige temperaturen te behouden, zelfs tijdens piekuren wanneer de deur vaak geopend wordt.

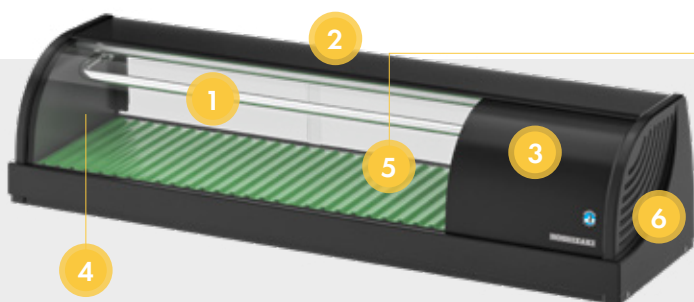
De soepele en verspreide luchtstroom werkt zonder geforceerde luchtcirculatie. Deze methode creëert ideale omstandigheden waarbij ongewenste uitdroging en gewichtsverlies van de opgeslagen producten vermeden wordt.

### SIMPEL IS SLIM

Een van de opvallend simpele oplossingen voor gemakkelijke en snelle temperatuurregeling: De binnenplaat kan naar boven of onder gedraaid worden om de perfecte binnentemperatuur te behalen voor verschillende soorten vis.

De verhoogde zijvleugels van de platen zorgen voor meer luchtcirculatie, waardoor de opslagtemperatuur gelijk lager wordt.

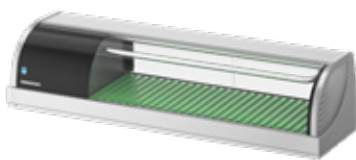
**Plaat naar boven gedraaid:** Geschikt voor delicate soorten vis. **Plaat naar onder gedraaid:** Soorten vis die een lagere opslagtemperatuur vereisen.



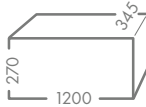
1. | Kokervormige verdampert absorbeert voortdurende de hitte
2. | Praktische anti-slip-bovenkant
3. | Schuifdeur met een hoogte van 150 mm, gemakkelijk uit elkaar te halen en te verwijderen voor dagelijks reinigen
4. | Gebogen glas voor optimale zichtbaarheid van het de producten
5. | Lichte, ABS platen met een golfvormig profiel, verwijderbaar voor gemakkelijk reinigen
6. | De **condensor** van al onze modellen bevindt zich ofwel aan de rechter- of aan de linkerkant, de luchtuitstroom bevindt zich aan de zijkant, weg van de chef



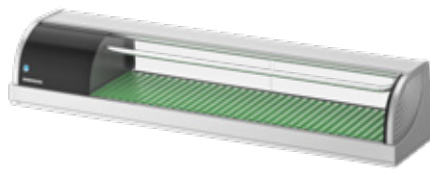
## SPECIALITEITEN



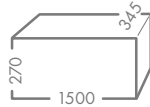
**HNC-120BE**



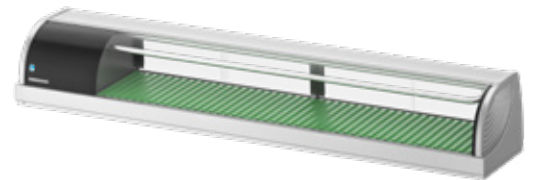
Netto capaciteit: 42 liter  
Gemiddelde temperatuur:  
3°C



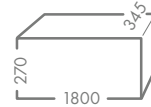
**HNC-150BE**



Netto capaciteit: 57 liter  
Gemiddelde temperatuur:  
3°C



**HNC-180BE**



Netto capaciteit: 72 liter  
Gemiddelde temperatuur:  
3°C

Gekoelde vitrines zijn ook beschikbaar met een breedte van 2100 mm



Alle modellen zijn beschikbaar met zwarte of metalen afwerking en met de keuze van de condensor aan de linker- of rechterzijde

Voor alle modellen: Stroomvoorziening: 1/220 -240/50Hz - energieverbruik 0,15 (kW)

## PERFECT GEKOOKTE RIJST

**TIGER** Deze automatische rijstkoker produceert tot 40 koppen rijst en kan de rijst voor 12 uur lang warm houden. Daarnaast kunnen de thermische verwarmers de rijst tot 6 uur op serveertemperatuur houden zonder elektriciteit, terwijl de textuur bewaard wordt alsof de rijst net gekookt is.



**JNO-B36W RIJSTKOKER**



Kookcapaciteit: 3,6 l  
\* Incl. hendels  
Hoogte, deksel open: 72 cm



**JFM-390P/570P WARMHOUDER**



Capaciteit: 3,9 / 5,7 l  
\* Incl. hendels



**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**

## VOORTBOUWEND OP EEN STERKE BASIS

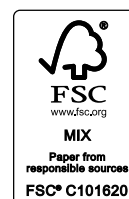
Hoshizaki verwierf zich een internationale reputatie door baanbrekende innovaties in de professionele keukenapparatuur. Door de fusie met Gram Commercial hebben we de genialiteit van de Japanse techniek en de intelligentie van Deens design samengebracht. Deze samenwerking heeft geresulteerd in 's werelds meest betrokken, innovatieve en verantwoordelijke fabrikant van koel- en vriesapparatuur.

**Samen blijven we de mogelijkheden verkennen.**

### Hoshizaki BeNeLux

Twentepoort West 62  
7609 RD Almelo  
Nederland  
T. +31 (0)85 0188370

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



Hoshizaki BeNeLux heeft haar uiterste best gedaan ervoor te zorgen dat de informatie in deze publicatie correct is op het moment van publicatie. Hoshizaki BeNeLux aanvaardt geen verantwoordelijkheid of aansprakelijkheid voor typfouten, ontbrekende informatie of voor een verkeerde interpretatie van de informatie in de publicatie en behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder kennisgeving.