

CATALOGUE TARIFS BELGE

RÉFRIGÉRATION. GLACE. SAVOIR-FAIRE.

À partir du 1er janvier 2020



DES PLANS DE CUISINE SIMPLIFIÉS AVEC NOS
DONNÉES BIM SUR SPECIFIGLOBAL.COM



HOSHIZAKI |

GRAM

LEADING NATURALLY

WE SERVE THE WORLD

06 À PROPOS

- 06 HISTOIRE
- 08 ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE
- 10 ACCOMPAGNEMENT

12 RÉFRIGÉRATION

12 GRAM SUPERIOR/ECO

- 18 GRAM SUPERIOR PLUS 72
- 20 GRAM ECO PLUS 70, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 24 GRAM ECO PLUS 140, 2 PORTES, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 26 GRAM SUPERIOR TWIN 84
- 28 GRAM ECO TWIN 82, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 31 GRAM ECO TWIN 82, BI-TEMPÉRATURES
- 32 GRAM SUPERIOR EURO 62
- 34 GRAM ECO EURO 60, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 36 GRAM ECO MIDI 60, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 38 GRAM ECO MIDI 82, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE

40 GRAM STANDARD PLUS

- 42 GRAM STANDARD PLUS, ARMOIRE GN 2/1 EN PROFONDEUR

44 ARMOIRES COMPACTES

- 48 GRAM COMPACT 210, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 49 GRAM COMPACT 310, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 50 GRAM COMPACT 410, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 51 GRAM COMPACT 610, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE

52 ARMOIRES À CHARIOT

- 54 GRAM PROCESS 1500

56 COMPTOIRS GASTRONOMES 07/08

- 60 GRAM GASTRO 07, GN 1/1, INCL. TABLES POUR PRÉPARATION ET COMPTOIRS SNACK
- 66 GRAM GASTRO 08, GN 2/1 EN PROFONDEUR

74 PROCESS REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE

- 78 GRAM KPS

84 PROCESS REFROIDISSEMENT RAPIDE / CONGÉLATION

- 86 GRAM KP 60, KP 82 ET U/KP 82

88 ARMOIRES DE STOCKAGE ET COMPTOIRS POUR LES BOULANGERIES

- 94 GRAM BAKER 550 – JEUX DE SUPPORTS 40 x 60 CM
- 95 GRAM BAKER 950 – JEUX DE SUPPORTS 60 x 80 CM
- 96 GRAM BAKER 610 – JEUX DE SUPPORTS 40 x 60 CM
- 96 GRAM BAKER 625 – JEUX DE SUPPORTS 60 x 40 CM
- 97 GRAM BAKER STANDARD PLUS 69 – JEUX DE SUPPORTS 60 x 40 CM
- 98 GRAM BAKER 1500
- 99 GRAM BAKER 1808/2408 – JEUX DE SUPPORTS 40 x 60 CM

100 ARMOIRES ET COMPTOIRS MARINE/OFFSHORE

- 104 GRAM MARINE PLUS 70, 2/1 GN EN PROFONDEUR
- 104 GRAM MARINE TWIN 82, 2/1 GN EN LARGEUR
- 105 GRAM MARINE MIDI 60/82, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 106 GRAM MARINE COMPACT 210, 310, 410, 610, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 108 GRAM MARINE GASTRO 07 COMPTOIRS, GN 1/1

110 CONGÉLATEURS BAHUT

- 111 CF 35S, CF 45S, CF 53S, CF 61S



RÉFRIGÉRATION

ARMOIRES,
COMPTOIRS ET PLUS



GLACE

MACHINES À GLAÇONS,
DISTRIBUTEURS ET PLUS



SAVOIR-FAIRE

VITRINES À SUSHIS,
CUISEURS À RIZ ET PLUS



112 GLACE

112 MACHINES À GLAÇONS CUBE

116 GAMME IM – GLAÇONS CUBE

122 MACHINES À GLACE GRAINS OU SUPER GRAINS

126 GAMME FM – GRAINS OU SUPER GRAIN

132 MACHINES À GLAÇONS DEMI-LUNE EDGE

136 GAMME KM EDGE – GLAÇONS DEMI-LUNE EDGE

138 MACHINES À GLAÇONS SPÉCIAUX

140 GAMME IM – BALLE DE GOLF, COEUR, ÉTOILE, GLAÇONS XXL ET XXXL CUBE ALLONGÉ, CYLINDRE

144 BACS DE STOCKAGE / SYSTÈMES DE TRANSPORT DE GLACE

146 DISTRIBUTEURS DE GLAÇONS/D'EAU - BROYEURS À GLACE

148 DISTRIBUTEURS DE GLACE ET/OU / D'EAU – DCM, DIM, DSM

149 BROYEURS À GLACE – N53, C105

150 KITS DE FILTRATION

152 SAVOIR-FAIRE

154 VITRINES À SUSHIS

155 CUISEUR À RIZ ET CUVE À RIZ ISOTHERME

156 GUIDE PRACTIQUE

156 DÉTAIL DU CODE DE COMMANDE – RÉFRIGÉRATION

158 DÉTAIL DU CODE DE COMMANDE – MACHINES À GLAÇONS

160 CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE LIVRAISON

LEADING NATURALLY

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

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

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

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



**Ventes
mondiales**

2,1M. €



**Filiales
dans le monde**

52

**Usines
dans le monde**



CHRONOLOGIE - DÉVELOPPEMENT NATIONAL

1947

Fondé
au Japon



1957

Développement du
premier distributeur
automatique de jus
de fruits



1970

Développement
du premier distributeur de
bière



1972

Développement
du premier réfrigérateur
commercial



1977

Développement
du distributeur
automatique de
glace granitée



1965

Développement de la
première machine à
glaçons automatique



1971

Développement du
premier distributeur
de hamburgers



1973

Développement du
premier lave-vaisselle



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

Mr. Shigetoshi Sakamoto



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



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

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

CHRONOLOGIE - EXPANSION INTERNATIONALE



**ÉCOLOGIQUE. SÛR.
INTELLIGENT.**

UN ÉQUIPEMENT ÉCOLOGIQUE, POUR UNE INDUSTRIE HÔTELIÈRE PLUS DURABLE

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

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

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

RÉFRIGÉRATION

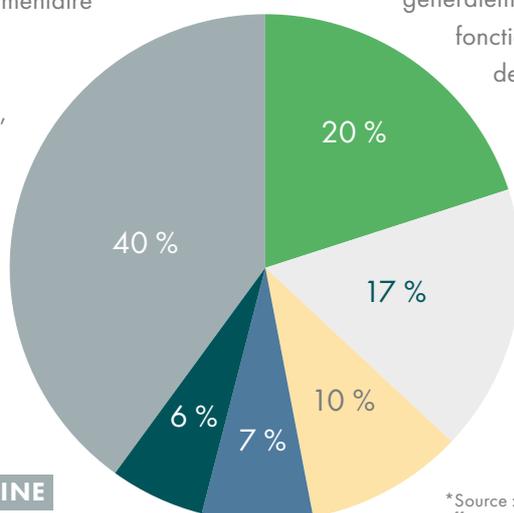
LAVAGE DE VAISSELLE

ÉCLAIRAGE

AÉRATION

AUTRES

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE



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

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

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

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

ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

VUE D'ENSEMBLE

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



R&D ET PRODUCTION

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



UTILISATION - CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'EAU

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



TRANSPORT

Hoshizaki Europe est en train de construire un nouveau réseau de distribution en Europe. Nous visons à réduire les émissions de CO₂ grâce à l'optimisation de la logistique afin d'augmenter et de mieux coordonner les expéditions directes. Ensuite, nous souhaitons travailler avec des transitaires en mesure de fournir des véhicules électriques ou à faible émission.



ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

La plupart des composants de nos machines (95 %) sont faits de matériaux recyclables. Ainsi, le processus d'élimination est réinjecté dans un nouveau cycle de production. À travers nos efforts dédiés à la réduction structurelle des déchets, nous avons obtenu une diminution substantielle de 25 % de l'élimination par unité produite entre 2017 et 2019.² (site de production à Vojens, Danemark)

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

PENSER GLOBAL, AGIR LOCAL

NOUS SOMMES LÀ OÙ VOUS EN AVEZ BESOIN

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



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

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

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

**DES ÉQUIPES SUPPORT
RÉACTIVES ET
RÉGIONALES**



**DES ÉQUIPES SUPPORT
ET TECHNIQUES
MULTILINGUES**



**DES FORMATIONS
TECHNIQUES POUR UNE
UTILISATION OPTIMALE**



**UNE CONNAISSANCE
APPROFONDIE DES
EXIGENCES LOCALES**



UN ACCOMPAGNEMENT À TOUS LES NIVEAUX

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



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

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



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

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



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

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

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



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



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



**SÛRE, FONCTIONNELLE
ET TRÈS PERFORMANTE**



Catégorie : armoires de réfrigération



GUIDE RAPIDE

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

MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



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

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

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

PLAGES DE TEMPÉRATURE

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

Réfrigérateur Froid intensif Congélateur

CARACTERISTIQUES CLÉS :

NORMES D'HYGIÈNE ET D'ERGONOMIE MAXIMALES

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



DOMAINES D'APPLICATION



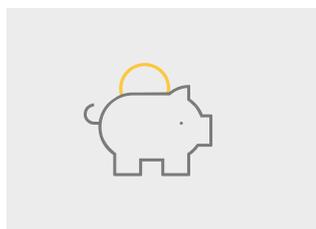
Restauration Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine Boulangerie * Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



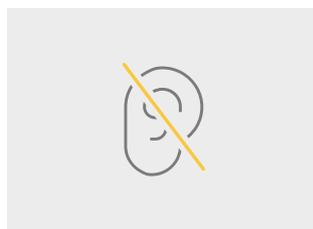
Le système de circulation d'air permet de maintenir des températures de stockage parfaites. Retrouve rapidement la température adaptée après chaque ouverture de porte. Classe climatique 5 : sécurité alimentaire optimale.

FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



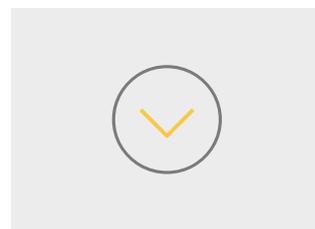
Les coûts d'exploitation de l'équipement sont une des clés de toute cuisine professionnelle. Le réfrigérateur GRAM SUPERIOR PLUS 72 dispose des coûts d'exploitation les plus bas de sa catégorie en Europe (topten eu).

TRÈS DISCRET



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

NORMES D'HYGIÈNE MAXIMALES



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

GAMME DE PRODUITS

POUR VOS PLUS HAUTES EXIGENCES



À PROPOS DE LA SUPERIOR

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

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

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

FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox **C**

Vario silver **R**

Finition blanc **L**



INTÉRIEUR

Inox **C**

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

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

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



SUPERIOR PLUS 72



SUPERIOR TWIN 84



SUPERIOR EURO 62



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

Economies jusqu'à
79%

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

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

*0,20 €/kWh

GAMME DE PRODUITS

RÉPONDRE À TOUS LES BESOINS

À PROPOS DE LA GAMME ECO DE MULTIPLES OPTIONS

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

Il existe différentes configurations en fonction de vos besoins :

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

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

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

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



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

FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR PORTE PLEINE ET VITRÉE

Inox **C**

Vario silver **R**

Finition blanc **L**

INTÉRIEUR PORTE PLEINE

Inox **C**

Inox **C*** (pas pour modèles MIDI)
Aluminium **A**

Inox **C*** (pas pour modèles MIDI)
Aluminium **A**

INTÉRIEUR PORTE VITRÉE

Inox **C**

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

Aluminium **A** (pas pour modèles MIDI vitrés)
Finition blanc **L** (uniquement pour modèles MIDI vitrés)

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



Compresseur –
en partie haute

ECO PLUS 70



Compresseur –
en partie haute

ECO PLUS 140



Compresseur –
en partie haute

ECO TWIN 82



Compresseur –
en partie haute

ECO EURO 60



Compresseur –
en partie basse

ECO MIDI 60



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



Compresseur –
en partie basse

ECO MIDI 82



GRAM SUPERIOR PLUS 72 – 2/1 GN EN PROFONDEUR

- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles en inox 530x650 mm incluses
- Éclairage LED
- Froid sec (modèles M)
- Pieds H = 135/200 mm
- Rails modulaires, glissières forme L



SUPERIOR PLUS 72 CC



SUPERIOR PLUS 72 RC/RA



SUPERIOR PLUS 72 LC/LA

SUPERIOR PLUS	M 72 CC	K 72 CC	F 72 CC	M 72 RC	K 72 RA	F 72 RA	M 72 LC	K 72 LA	F 72 LA
Numéro du produit	960720111	960720011	960720211	960720131	960720041	960720241	960720151	960720061	960720261
Plages de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C

PRIX – EUR H.T.

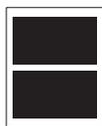
Compresseur intégré	4.245	3.940	4.545	4.145	3.640	4.245	4.145	3.640	4.245
---------------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

FINITION

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Vario silver	Blanc	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Aluminium	Inox	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

EN SUPPLÉMENT	EUR H.T.	EN SUPPLÉMENT	EUR H.T.
Grille inox GN 2/1 avec glissières	66	Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0
Grille rilsanisée grise GN 2/1 avec glissières	55	Pieds bas (H = 100/130 mm)	0
Jeu de glissières, forme U au lieu de la forme L	0	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
Jeu de glissières (la paire)	23	Préparation pour montage sur socle	0
Rails complets au lieu des rails modulaires	0		

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.	Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.
818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530x650 mm),	48	818899928	Pieds en Inox (4 pièces) H = 100/130 mm	120
818880007	Grille inox (530x540 mm), sans glissières	71	818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120
818885000	Jeu de glissières (611 mm), forme L, pour GN 2/1	32	818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	150
818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	32	818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41
818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	126			
818875001	Jeu de rails latéraux complets	126			



GN 2/1

GRAM SUPERIOR PLUS 72 – 2/1 GN EN PROFONDEUR

SPÉCIFICATIONS	SUPERIOR PLUS M 72	SUPERIOR PLUS K 72	SUPERIOR PLUS F 72
Volume, brut	610 ltr.	610 ltr.	610 ltr.
Volume net utilisable	462 ltr.	462 ltr.	451 ltr.
Dimensions (L x P x H)	720 x 905 x 2125 mm	720 x 905 x 2125 mm	720 x 905 x 2125 mm
Poids, brut	136 kg	136 kg	136 kg
Puissance frigorifique -10°C	377 Watts	377 Watts	-
Puissance frigorifique -25°C	-	-	490 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	
Puissance connectée	181 Watts	181 Watts	368 Watts
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation d'énergie/an (AEC)	285 kWh	285 kWh	1515 kWh
Niveau sonore	39,4 dB(A)	42,9 dB(A)	46,9 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R 290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg

GRAM ECO PLUS 70 – 2/1 GN EN PROFONDEUR



- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles rilsanisées incluses 530x650 mm
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm
- Froid sec (modèles M)
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO PLUS 70 CC



ECO PLUS 70 RC/RA



ECO PLUS 70 LC/LA

ECO PLUS	M 70 CC	K 70 CC	F 70 CC	M 70 RC	K 70 RA	F 70 RA	M 70 LC	K 70 LA	F 70 LA
Numéro du produit (compresseur intégré)	960700111	960700011	960700211	960700131	960700041	960700241	960700151	960700061	960700261
Plages de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C

PRIX – EUR H.T.

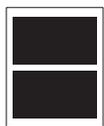
Compresseur intégré	3.800	3.495	4.105	3.700	3.195	3.800	3.700	3.195	3.800
Préparation pour groupe externe	3.665	3.360	3.965	3.565	3.060	3.665	3.565	3.060	3.665

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIIONS

Façade	Inox	Vario silver	Vario silver	Blanc	Blanc
Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Vario silver	Blanc	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Aluminium	Inox	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.	EN SUPPLÉMENT	EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/135 mm	120	Grille rilsanisée grise avec glissières	55
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120	Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées	82
818899933	Roulettes, H = 110 mm	150	Grille inox avec glissières	66
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41	Jeu de glissières	24
818880008	Grille rilsanisée grise (530x650 mm), sans glissières	48	Rails complets au lieu des rails modulaires	0
818880007	Grille inox (530x650 mm), sans glissières	71	Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0
818885000	Jeu de glissières (611 mm), forme L, pour GN 2/1	32	Roulettes en remplacement de pieds, H = 110 mm	0
818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	32	Pieds bas (H = 100/135 mm)	0
818875001	Jeu de rails latéraux complets	126	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	126	Préparation pour montage sur socle	0



GN 2/1

GRAM ECO PLUS 70 – 2/1 GN EN PROFONDEUR

SPÉCIFICATIONS	ECO PLUS M 70	ECO PLUS K 70	ECO PLUS F 70
Volume, brut	610 ltr.	610 ltr.	610 ltr.
Volume net utilisable	462 ltr.	462 ltr.	451 ltr.
Dimensions (L x P x H)	700 x 905 x 2125 mm	700 x 905 x 2125 mm	700 x 905 x 2125 mm
Poids, brut	136 kg	136 kg	136 kg
Puissance frigorifique -10°C	333 Watts	333 Watts	-
Puissance frigorifique -25°C	-	-	490 Watts
Racc. électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	248 Watts	248 Watts	368 Watts
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation d'énergie/an (AEC)	328 kWh	328 kWh	1508 kWh
Niveau sonore	47.6 dB(A)	42,9 dB(A)	47.3 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R 290 /0.08 kg / CO2e 0.25 kg

GRAM ECO PLUS 70 – 2/1 GN EN PROFONDEUR

- Porte vitrée ferrée à droite (modèles KG)
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable (modèles KG)
- 4 grilles rilsanisées grises incluses (530x650 mm)
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO PLUS KG 70 CC



ECO PLUS KG 70 RA



ECO PLUS KG 70 LA



ECO PLUS – Armoires porte vitrée

	ECO PLUS KG 70 CC	ECO PLUS KG 70 RA	ECO PLUS KG 70 LA
Numéro du produit (compresseur intégré)	960730311	960730341	960730361
Plages de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.830	3.525	3.525
Préparation pour groupe externe	3.680	3.375	3.375

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants : R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Aluminium	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox

- 2 Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles rilsanisées grises incluses (530x650 mm)
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO PLUS 70 CC HD

2 portes (HD)

Numéro du produit (compresseur intégré)	960710011	960710211
Plages de température	+2/+12°C	-5/-25°C

ECO PLUS K 70 (HD) ECO PLUS F 70 (HD)

Numéro du produit (compresseur intégré)	960710011	960710211
Plages de température	+2/+12°C	-5/-25°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.660	4.295
Préparation pour groupe externe	3.515	4.155

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants : R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox
Fond intérieur	Inox	Inox



GN 2/1

GRAM ECO PLUS 70 – 2/1 GN EN PROFONDEUR

SPÉCIFICATIONS	ECO PLUS KG 70	ECO PLUS HD K 70 (Half door)	ECO PLUS HD F 70 (Half door)
Volume, brut	610 ltr.	610 ltr.	610 ltr.
Volume net utilisable	451 ltr.	417 ltr.	406 ltr.
Dimensions (L x P x H)	700 x 905 x 2125 mm	700 x 905 x 2125 mm	700 x 905 x 2125 mm
Poids, brut	157 kg	136 kg	136 kg
Puissance frigorifique -10°C	333 Watts	333 Watts	333 Watts
Racc. électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	248 Watts	248 Watts	248 Watts
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	B	C
Consommation d'énergie/an (AEC)	Pas encore réglementé	328 kWh	328 kWh
Niveau sonore	46.1 dB(A)	Information à suivre	Information à suivre
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.06 kg / CO2e 0.20 kg

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.	EN SUPPLÉMENT	EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/135 mm	120	Grille rilsanisée grise avec glissières	55
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120	Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées	82
818899933	Roulettes, H = 110 mm	150	Grille inox avec glissières	66
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41	Jeu de glissières	24
818880008	Grille rilsanisée grise (530×650 mm), sans glissières	48	Rails complets au lieu des rails modulaires	0
818880007	Grille inox (530×650 mm), sans glissières	71	Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0
818885000	Jeu de glissières (611 mm), forme L, pour GN 2/1	32	Roulettes en remplacement de pieds, H = 110 mm	0
818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	32	Pieds bas (H = 100/135 mm)	0
818875001	Jeu de rails latéraux complets	126	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	126	Préparation pour montage sur socle	0

GRAM ECO PLUS 140 – 2/1 GN EN PROFONDEUR

- 2 portes avec serrures
- Rappel de fermeture de porte
- Pédale de porte débrayable x 2
- 8 grilles rilsanisées grise (530x650mm)
- 4 grilles centrales inox (559x190 mm)
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm (L2)
- Froid sec (modèles M)
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO PLUS 140 CC



ECO PLUS 140 RC/RA



ECO PLUS KG 140 CC

ECO PLUS	M 140 CC	K 140 CC	F 140 CC	M 140 RC	K 140 RA	F 140 RA	KG 140 CC	KG 140RA
Numéro du produit (compresseur intégré)	961400111	961400011	961400211	961400131	961400041	961400241	961430311	961430341
Plages de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	+2/+12°C

PRIX – EUR H.T.

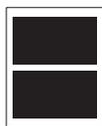
Compresseur intégré	6.515	6.010	6.620	6.215	5.710	6.315	6.720	6.415
Préparation pour groupe externe	6.395	5.890	6.495	6.095	5.590	6.195	6.600	6.295

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés extérieurs/intérieurs	Inox	Vario silver	Vario silver	Inox	Vario Silver
Fond intérieur	Inox	Inox	Aluminium	Inox	Alu
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.	ADD ONS	EUR H.T.
818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	48	Grille rilsanisée grise avec glissières	55
818880006	Grille centrales inox (559x190 mm)	39	Grille inox avec glissières	66
818880007	Grille inox GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	71	Jeu de glissières	23
818885000	Jeu de glissières (611 mm), forme L, pour GN 2/1	32	Rails complets au lieu des rails modulaires	0
818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	32	Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0
818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	126	Roulettes en remplacement de pieds, H = 110 mm	0
818875001	Jeu de rails latéraux complets	126	Pieds bas, H=100/130 mm (L1)	0
818899928	Pieds en Inox (4 pièces) H = 105/130 mm	120	Préparation pour montage sur socle	0
818899926	Pieds en Inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120		
818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	150		
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41		



GN 2/1

GRAM ECO PLUS 140 – 2/1 GN EN PROFONDEUR

SPÉCIFICATIONS	ECO PLUS M 140	ECO PLUS K 140	ECO PLUS F 140
Volume, brut	1359 ltr.	1359 ltr.	1359 ltr.
Volume net utilisable	1050 ltr.	1050 ltr.	1050 ltr.
Dimensions (L x P x H)	1400 x 905 x 2125 mm	1400 x 905 x 2125 mm	1400 x 905 x 2125 mm
Poids, brut	220 kg	220 kg	220 kg
Puissance frigorifique -10°C	560 Watt	560 Watt	
Puissance frigorifique -25°C			877 Watt
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Racc. électrique	248 Watt	248 Watt	607 Watt
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation d'énergie/an (AEC)	563 kWh	563 kWh	2795 kWh
Niveau sonore	42.8 dB(A)	42.8 dB(A)	45.6 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 290 / 0.149 kg / CO2e 0.45 kg	R 290 / 0.149 kg / CO2e 0.45 kg	R 290 / 0.149 kg / CO2e 0.45 kg

SPÉCIFICATIONS	ECO PLUS KG 140
Volume, brut	1359 kg
Volume net utilisable	1050 kg
Dimensions (L x P x H)	1400 x 909 x 2125 mm
Poids, brut	235 kg
Puissance frigorifique -10°C	560 W
Puissance frigorifique -25°C	-
Raccordement électrique	230V, 50 Hz
Racc. électrique	248 Watt
Classe d'efficacité énergétique	C
Consommation d'énergie/an (AEC)	965 kWh
Niveau sonore	Information à suivre
GWP	3
Fluide frigorigène	R290 / 0.149 kg/CO2e 0.45 kg

GRAM SUPERIOR TWIN 84 – GN 2/1 EN LARGEUR

- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles inox (650x530 mm)
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm
- Froid sec (modèles M)
- Rails modulaires, glissières forme L



SUPERIOR TWIN 84 CC



SUPERIOR TWIN 84 RC/RA



SUPERIOR TWIN 84 LC/LA

SUPERIOR TWIN	M 84 CC	K 84 CC	F 84 CC	M 84 RC	K 84 RA	F 84 RA	M 84 LC	K 84 LA	F 84 LA
Numéro du produit	960840111	960840011	960840211	960840131	960840041	960840241	960840151	960840061	960840261
Plages de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-5/-25°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-5/-25°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-5/-25°C

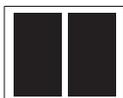
PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	4.245	3.940	4.545	4.145	3.640	4.245	4.145	3.640	4.245
---------------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Vario silver	Blanc	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Aluminium	Inox	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T	EN SUPPLÉMENT	EUR H.T
818799968	Grille rilsanisée (650x530 mm) sans glissières	48	Grille rilsanisée grise avec glissières	55
818799967	Grille inox (650 x 530 mm) sans glissières	71	Grille inox avec glissières	66
818885003	Jeu de glissières (491 mm), forme L, pour GN 2/1	32	Jeu de glissières	23
818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1	32	Rails complets au lieu des rails modulaires	0
818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	126	Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0
818875001	Jeu de rails latéraux complets	126	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818899928	Pieds en Inox (4 pièces) H = 100/130 mm	120	Préparation pour montage sur socle	0
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120	Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0
818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	150	Pieds bas (H = 100/130 mm)	0
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41		



GN 2/1

GRAM SUPERIOR TWIN 84 – GN 2/1 EN LARGEUR

SPÉCIFICATIONS	SUPERIOR TWIN M 84	SUPERIOR TWIN K 84	SUPERIOR TWIN F 84
Volume, brut	614 ltr.	614 ltr.	614 ltr.
Volume net utilisable	462 ltr.	462 ltr.	451 ltr.
Dimensions (L x P x H)	840 x 785 x 2125 mm	840 x 785 x 2125 mm	840 x 785 x 2125 mm
Poids, brut	136 kg	136 kg	136 kg
Puissance frigorifique -10°C	377 Watts	377 Watts	-
Puissance frigorifique -25°C	-	-	490 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	181 Watts	181 Watts	368 Watts
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation d'énergie/an (AEC)	308 kWh	308 kWh	1502 kWh
Niveau sonore	46.2 dB(A)	46.2 dB(A)	49.4 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R 290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg

GRAM ECO TWIN 82 - 2/1 GN EN LARGEUR



- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles rilsanisées grises incluses (650x530 mm)
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm
- Froid sec (modèles M)
- Jeu de glissières (611 mm), forme L, pour GN 2/1



ECO TWIN 82 CC



ECO TWIN 82 RA



ECO TWIN 82 LA

ECO TWIN	M 82 CC	K 82 CC	F 82 CC	M 82 RC	K 82 RA	F 82 RA	M 82 LC	K 82 LA	F 84 LA
Numéro du produit (compresseur intégré)	960820111	960820011	960820211	960820131	960820041	960820241	960820151	960820061	960820261
Plages de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C

PRIX – EUR H.T.

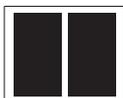
Compresseur intégré	3.790	3.485	4.095	3.690	3.185	3.790	3.690	3.185	3.790
Préparation pour groupe externe	3.655	3.350	3.955	3.555	3.050	3.655	3.555	3.050	3.655

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Vario silver	Blanc	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Aluminium	Inox	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T	EN SUPPLÉMENT	EUR H.T
818799968	Grille inox (650x530 mm) sans glissières	71	Grille rilsanisée grise avec glissières	55
818799967	Grille rilsanisée grise (650 x 530 mm) sans glissières	48	Grille inox avec glissières	66
			Jeu de glissières	23
818885003	Jeu de glissières (491 mm), forme L, pour GN 2/1	32	Rails complets au lieu des rails modulaires	0
818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1	32	Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0
818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	126	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818875001	Jeu de rails latéraux complets	126	Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/135 mm	120	Pieds bas (H = 100/135 mm)	0
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120	Préparation pour montage sur socle	0
818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	150		
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41		



GN 2/1

GRAM ECO TWIN 82 - 2/1 GN EN LARGEUR

SPÉCIFICATIONS	ECO TWIN M 82	ECO TWIN K 82	ECO TWIN F 82
Volume, brut	614 ltr.	614 ltr.	614 ltr.
Volume net utilisable	462 ltr.	462 ltr.	451 ltr.
Dimensions (L x P x H)	820 x 785 x 2125 mm	820 x 785 x 2125 mm	820 x 785 x 2125 mm
Poids, brut	136 kg	136 kg	136 kg
Puissance frigorifique -10°C	333 Watts	333 Watts	-
Puissance frigorifique -25°C	-	-	490 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	248 Watts	248 Watts	368 Watts
Classe d'efficacité énergétique	B	B	C
Consommation d'énergie/an (AEC)	344 kWh	344 kWh	1578 kWh
Niveau sonore	47.3 dB(A)	47.3 dB(A)	49.2 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R 290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg

GRAM ECO TWIN 82 – 2/1



- Porte vitrée ferrée à droite
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles rilsanisées (650 x 530 mm)
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO TWIN KG 82 CC



ECO TWIN KG 82 RA



ECO TWIN KG 82 LA

ECO TWIN	ECO TWIN KG 82 CC	ECO TWIN KG 82 RA	ECO TWIN KG 82 LA
Numéro du produit (compresseur intégré)	960830311	960830341	960830361
Plages de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.820	3.515	3.515
Préparation pour groupe externe	3.670	3.365	3.365

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants : R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Aluminium	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox

EN SUPPLÉMENT	EUR H.T	Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T
Grille rilsanisée grise avec glissières	55	818799968	Grille rilsanisée (650x530 mm) sans glissières	48
Grille inox avec glissières	66	818799967	Grille inox (650x530 mm) sans glissières	71
Jeu de glissières	23	818885003	Jeu de glissières (491 mm), forme L, pour GN 2/1	32
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1	32
Jeu de glissières, forme U au lieu de forme L	0	818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	126
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818875001	Jeu de rails latéraux complets	126
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0	818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/135 mm	120
Pieds bas (H = 100/135 mm)	0	818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120
Préparation pour montage sur socle	0	818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	150
		818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41

SPÉCIFICATIONS

SPÉCIFICATIONS	ECO TWIN KG 82 (Porte vitrée)
Volume, brut	614 ltr.
Volume net utilisable	462 ltr.
Dimensions (L x P x H)	820 x 785 x 2100 mm
Poids, brut	157 kg
Puissance frigorifique -10°C	333 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz
Puissance connectée	248 Watts
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé
Consommation d'énergie/an (AEC)	Pas encore réglementé
Niveau sonore	Information à suivre
GWP	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg



GN 2/1

GRAM ECO TWIN 82 – 2/1

- Armoires bi température avec 2 compresseurs
- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- 4 grilles en inox incluses
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm



ECO TWIN KK 82



ECO TWIN FF 82



ECO TWIN KF 82

Armoires bi température	KK 82 CC	MM 82 CC	FF 82 CC	KM 82 CC	KF 82 CC	MK 82 CC	MF 82 CC
Numéro du produit (compresseur intégré)	960850011	960850051	960850071	960850021	960850031	960850041	960850061
Plage de température I	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-5/+12°C
Plage de température II	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
PRIX – EUR H.T.							
Compresseur intégré	6.520	6.682	7.288	6.596	6.899	6.596	6.985
FINITIONS							
Côtés extérieurs/ intérieurs	Inox						
Fond intérieur	Inox						

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T	EN SUPPLÉMENT	EUR H.T
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/135 mm	120	Grille rilsanisée grise avec glissières	55
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120	Grille inox avec glissières	66
818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	150	Jeu de glissières	23
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41	Rails complets au lieu des rails modulaires	0
818799968	Grille rilsanisée (650x530 mm) sans glissières	48	Jeu de glissières, forme U au lieu de forme L	0
818799967	Grille inox (650 x 530 mm) sans glissières	71	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818885003	Jeu de glissières (491 mm), forme L, pour GN 2/1	32	Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0
818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1	32	Pieds bas (H = 100/135 mm)	0
818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	126	Préparation pour montage sur socle	0
818875001	Jeu de rails latéraux complets	126		

SPÉCIFICATIONS	KK 82 CC	MM 82 CC	FF 82 CC	KM 82 CC	KF 82 CC	MK 82 CC	MF 82 CC
Puissance frigorifique -10°C, Watt	2 x 389	2 x 389		2 x 389	389	389	389 Watt
Puissance frigorifique -25°C, Watt	–	–	2 x 206	–	206	–	206
Puissance connectée, Watt	515	515	549	515	542	515	542
Classe d'efficacité énergétique	C	C	E	**	**	**	**
Consommation d'énergie/an (AEC)	559 kWh	559 kWh	2575 kWh	**	**	**	**
Volume, brut	286 ltr. / 286 ltr.						
Volume, net utilisable	365 ltr.						
Dimensions (L x P x H)	820 x 785 x 2125 mm						
Poids, brut	136 kg						
Raccordement électrique	230V, 50 Hz						
Niveau sonore	Information à suivre						
GWP	3						
Fluide frigorigène	R 290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg						

* *): Pas encore réglementé

Prix en EUR H.T.

GRAM SUPERIOR EURO – Grilles Euronorme 40x60 cm

- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles inox incluses (400x600 mm)
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm inclus
- Froid sec (modèles M)
- Rails modulaires, glissières forme L



SUPERIOR EURO 62 CC



SUPERIOR EURO 62 RC/RA



SUPERIOR EURO 62 LC/LA

SUPERIOR EURO	M 62 CC	K 62 CC	F 62 CC	M 62 RC	K 62 RA	F 62 RA	M 62 LC	K 62 LA	F 62 LA
Numéro du produit	960620111	960620011	960620211	960620131	960620041	960620241	960620151	960620061	960620261
Plages de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-5/-25°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-5/-25°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-5/-25°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.985	3.730	4.260	3.775	3.410	3.935	3.775	3.410	3.935
---------------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

FINITIONS

Façade	Inox	Vario silver	Vario silver	Blanc	Blanc
Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Vario silver	Blanc	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Aluminium	Inox	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

EN SUPPLÉMENT	EUR H.T	Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T
Grille rilsanisée grise avec glissières	49	818979908	Grille rilsanisée (400x600 mm) sans glissières	46
Grille inox avec glissières	61	818979907	Grille inox (400x600 mm) sans glissières	64
Jeu de glissières	23	818885005	Jeu de glissières (561 mm) (la paire), forme L, pour grille 400x600 mm	32
Rails complets au lieu de rails modulaires	0	818885006	Jeu de glissières (561 mm) (la paire), forme U, pour grille 400x600 mm	32
Jeu de glissières, forme U au lieu de forme L	0	818875005	Jeu de rails latéraux modulaires	126
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818875006	Jeu de rails latéraux complets	126
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0	818899928	Pieds en Inox (4 pièces) H = 100/130 mm	120
Pieds bas (H = 100/130 mm)	0	818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120
Préparation pour montage sur socle	0	818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	150
		818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41



40 x 60 cm

GRAM SUPERIOR EURO – Grilles Euronorme 40x60 cm

SPÉCIFICATIONS	SUPERIOR EURO M 62	SUPERIOR EURO K 62	SUPERIOR EURO F 62
Volume, brut	465 ltr.	465 ltr.	465 ltr.
Volume net utilisable	322 ltr.	322 ltr.	314 ltr.
Dimensions (L x P x H)	620 x 855 x 2125 mm	620 x 855 x 2125 mm	620 x 855 x 2125 mm
Poids, brut	128 kg	128 kg	128 kg
Puissance frigorifique -10°C	377 Watts	377 Watts	402 Watts
Puissance frigorifique -25°C			
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	181 Watts	181 Watts	367 Watts
Classe d'efficacité énergétique	A	A	D
Consommation d'énergie/an (AEC)	264 kWh	264 kWh	1532 kWh
Niveau sonore	45.2 dB(A)	45.2 dB(A)	-
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.08 kg / CO2e 0.24 kg	R 600a / 0.08 kg / CO2e 0.24 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg

GRAM ECO EURO 60 – Grilles Euronorme 40x60 cm



- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles rilsanisées grises (400x600 mm) incluses
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm inclus (L2)
- Froid sec (modèles M)
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO EURO 60 CC



ECO EURO 60 RC/RA



ECO EURO 60 LC/LA

ECO EURO	M 60 CC	K 60 CC	F 60 CC	M 60 RC	K 60 RA	F 60 RA	M 60 LC	K 60 LA	F 60 LA
Numéro du produit (compresseur intégré)	960600111	960600011	960600211	960600131	960600041	960600241	960600151	960600061	960600261
Plages de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.515	3.290	3.760	3.330	3.010	3.470	3.330	3.010	3.470
Préparation pour groupe externe	3.400	3.175	3.625	3.215	2.895	3.335	3.215	2.895	3.335

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Vario silver	Blanc	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Aluminium	Inox	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

- Porte vitrée ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles rilsanisées grises (400x600 mm) incluses
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm inclus (L2)
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO EURO 60 CC



ECO EURO 60 RA



ECO EURO 82 LA

Armoires porte vitrée	ECO EURO KG 60 CC	ECO EURO KG 60 RA	ECO EURO KG 60 LA
Numéro du produit (compresseur externe)	960630311	960630341	960630361
Plage de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.625	3.345	3.345
Préparation pour groupe externe	3.495	3.215	3.215

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Aluminium	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox



40 x 60 cm

GRAM ECO EURO 60 – Grilles Euronorme 40x60 cm

Número	ACCESSOIRES	EUR H.T	EN SUPPLÉMENT	EUR H.T
818979908	Grille rilsanisée (400x600 mm) sans glissières	46	Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées	61
818979907	Grille inox (400x600 mm) sans glissières	64	Grille rilsanisée grise avec glissières	49
818885005	Jeu de glissières (561 mm), forme L, pour grille 400x600 mm	32	Grille inox avec glissières	61
			Jeu de glissières	23
818885006	Jeu de glissières (561 mm), forme U, pour grille 400x600 mm	32	Rails complets au lieu des rails modulaires	0
			Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0
818875005	Jeu de rails latéraux modulaires	126	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818875006	Jeu de rails latéraux complets	126	Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0
818899928	Pieds en inox (4 pièces), H = 100/135 mm	120	Pieds bas (H = 100/135 mm)	0
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120	Préparation pour montage sur socle	0
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	150		
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41		

SPÉCIFICATIONS	ECO EURO M 60	ECO EURO K 60	ECO EURO F 60
Volume, brut	465 ltr.	465 ltr.	465 ltr.
Volume net utilisable	322 ltr.	322 ltr.	314 ltr.
Dimensions (L x P x H)	600 x 855 x 2125 mm	600 x 855 x 2125 mm	600 x 855 x 2125 mm
Poids, brut	122 kg	122 kg	122 kg
Puissance frigorifique -10°C	333 Watts	333 Watts	-
Puissance frigorifique -25°C	-	-	402 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	248 Watts	248 Watts	367 kWh
Classe d'efficacité énergétique	B	B	D
Consommation d'énergie/an AEC)	302 kWh	302 kWh	1622 kWh
Niveau sonore	Information à suivre	Information à suivre	Information à suivre
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a/0.07 kg/CO2e 0.20 kg	R 600a/0.07 kg/CO2e 0.20 kg	R 290/0.07 kg/CO2e 0.24 kg

SPÉCIFICATIONS	ECO EURO KG 60
Volume, brut	465 ltr.
Volume net utilisable	322 ltr.
Dimensions (L x P x H)	600 x 855 x 2125 mm
Poids, brut	161 kg
Puissance frigorifique -10°C	333 Watt
Raccordement électrique	230V, 50 Hz
Puissance connectée	248 Watt
Niveau sonore	Information à suivre
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé
Consommation d'énergie/an AEC)	Pas encore réglementé
GWP	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg

Prix en EUR H.T.



GRAM ECO MIDI 60 – Grilles 430 x 530 mm

- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Roulettes intégrées
- 4 grilles incluses (430x530 mm)
- Éclairage LED
- Froid sec (modèles M)
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO MIDI 60 CC



ECO MIDI 60 RA



ECO MIDI 60 LA

ECO MIDI	M 60 CC	M 60 CC FB Armoire à poissons	K 60 CC	F 60 CC	K 60 RA	F 60 RA	K 60 LA	F 60 LA
Numéro du produit (compresseur intégré)	962600111	962601003	962600011	962600211	962600041	962600241	962600061	962600261
Plages de température	-5/+12°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.500	3.930	3.300	3.705	2.995	3.400	2.995	3.400
Préparation pour groupe externe	3.365	3.795	3.165	3.570	2.860	3.265	2.860	3.265

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Aluminium	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox
Grilles 435x530 mm	Inox	Gris	Gris



ECO MIDI 60 CC



ECO MIDI 60 LL



ECO MIDI 60 LL
Avec panneau lumineux

ECO MIDI	KG 60 CC	FG 60 CC	KG 60 LL	FG 60 LL	KG 60 LL	FG 60 LL
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Numéro du produit (compresseur intégré)	962620011	962620211	962620061	962620261	962610061	962610261
Plages de température	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	4.005	4.410	3.705	4.110	3.705	4.110
Préparation pour groupe externe	3.870	4.275	3.570	3.970	3.570	3.970

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Blanc	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Blanc
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox
Grilles 435x530 mm	Inox	Blanc	Blanc

GRAM ECO MIDI 60 – Grilles 430 x 530 mm

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T	EN SUPPLÉMENT	EUR H.T
818775003	Grille rilsanisée blanche (430 x 530 mm) sans glissières	39	Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées, grises ou blanches (RA/LA/LL)	61
818775002	Grille rilsanisée grise (430 x 530 mm) sans glissières	39		
818775001	Grille inox (430 x 530 mm) sans glissières	67	Jeu de glissières, forme U au lieu de forme L (KG/FG : seulement en U)	0
818775025	Plaque recouvrante pour grille	58		
818885004	Jeu de glissières (491 mm) (la paire), forme U, pour GN 2/1 (standard pour modèles KG/FG)	32	Grilles rilsanisées en remplacement de grilles inox (modèles CC)	-51
818719909	Plaque de fond perforée inox pour bac à poissons ABS	53		
818885003	Jeu de glissières (491 mm) forme L pour GN 2/1 (fourni en standard) (indisponible pour modèles KG/FG)	32	Grille rilsanisée blanche avec glissières	49
			Grille rilsanisée grise avec glissières	49
818885008	Jeu de rails latéraux modulaires (fourni en standard)	126	Grilles en inox avec glissières	61
818885009	Jeu de rails latéraux complets	126	Jeu de bacs à poisson avec glissières (Jeu de 10)	430
818885010	Jeu de rails latéraux pour bacs à poissons	126	Rails complets au lieu des rails modulaires	0
818719908	Bac à poissons, ABS	65	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0

SPÉCIFICATIONS	ECO MIDI M 60	ECO MIDI K 60	ECO MIDI F 60
Volume, brut	407 ltr.	407 ltr.	407 ltr.
Volume net utilisable	304 ltr.	304 ltr.	304 ltr.
Dimensions (L x P x H)	600 x 775 x 2000 mm	600 x 775 x 2000 mm	600 x 775 x 2000 mm
Poids, brut	114 kg	114 kg	114 kg
Puissance frigorifique -10°C	275 Watts	275 Watts	-
Puissance frigorifique -25°C	-	-	499 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	129 Watts	129 Watts	386 Watts
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation d'énergie/an (AEC)	271 kWh	271 kWh	1473 kWh
Niveau sonore	41.9 dB(A)	41.9 dB(A)	46.7 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.09 kg / CO2e 0.27 kg	R 600a / 0.09 kg / CO2e 0.27 kg	0.08 kg / CO2e 0.26 kg

SPÉCIFICATIONS	ECO MIDI KG 60	ECO MIDI FG 60
Volume, brut	407 ltr.	407 ltr.
Volume net utilisable	Information à suivre	Information à suivre
Dimensions (L x P x H)	600 x 780 x 2000 mm	600 x 780 x 2000 mm
Poids, brut	114 kg	114 kg
Puissance frigorifique -10°C	275 Watts	-
Puissance frigorifique -25°C	-	499 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	129 Watts	386 Watts
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
Consommation d'énergie/an (AEC)	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
Niveau sonore	49.2 dB(A)	47,9 dB(A)
GWP	3	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.09 kg / CO2e 0.32 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.30 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM ECO MIDI 82 – GN 2/1 – EN LARGEUR



- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Roulettes intégrées
- 4 grilles incluses (650x530 mm)
- Éclairage LED
- Froid sec (modèles M)
- Rails modulaires, glissières forme L (Porte pleine)



ECO MIDI 82 CC



ECO MIDI 82 RA



ECO MIDI 82 LA

ECO MIDI	M 82 CC	K 82 CC	F 82 CC	K 82 RA	F 82 RA	K 82 LA	F 82 LA
Numéro du produit (compresseur intégré)	962820111	962820011	962820211	962820041	962820241	962820061	962820261
Plages de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.920	3.620	4.225	3.315	3.920	3.315	3.920
Préparation pour groupe externe	3.785	3.480	4.090	3.180	3.785	3.180	3.785

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Vario silver	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Aluminium	Aluminium
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox
Grilles 650x530 mm	Inox	Gris	Gris



ECO MIDI KG 82 CC



ECO MIDI KG 82 LL



ECO MIDI 82 LL
Avec panneau lumineux

ECO MIDI	KG 82 CC	FG 82 CC	KG 82 LL	FG 82 LL	KG 82 LL	FG 82 LL
					Avec panneau supérieur publicitaire lumineux	
Numéro du produit (compresseur intégré)	962840011	962840211	962840061	962840261	962830061	962830261
Plages de température	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	5.090	5.695	4.785	5.390	4.785	5.390
Préparation pour groupe externe	4.850	5.637	4.650	5.255	4.650	5.255

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Blanc	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Blanc
Fond intérieur	Inox	Inox	Inox
Grilles 650x530 mm	Inox	Blanc	Blanc



GRAM ECO MIDI 82 – GN 2/1 – EN LARGEUR

2/1 GN

EN SUPPLÉMENT	EUR H.T	Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T
Jeu de glissières, forme U au lieu de la forme L (KG/FG, seulement en U)	0	818799969	Grille rilsanisée blanche (650 x 530 mm), sans glissières	48
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818799968	Grille rilsanisée grise (650 x 530 mm) sans glissières	48
Grilles inox en remplacement de grilles rilsanisées (RA/LA/LL)	82	818799967	Grille inox (650x530 mm) sans glissières	71
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818259926	Plateau perforé	71
Grilles rilsanisées en remplacement des grilles inox	-71	818885008	Jeu de rails latéraux modulaires (fourni en standard)	126
Grille rilsanisée blanche avec glissières	55	818885009	Jeu de rails latéraux complets	126
Grille rilsanisée grise avec glissières	55	818885003	Jeu de glissières (491 mm) forme L, pour GN 2/1 (fourni en standard) (indisponible pour modèles KG/FG)	32
Grille rilsanisée en inox avec glissières	71	818885004	Jeu de glissières (491 mm) (la paire), forme U, pour GN 2/1 (standard pour modèles KG/FG)	32

SPÉCIFICATIONS	ECO MIDI M 82	ECO MIDI K 82	ECO MIDI F 82
Volume, brut	603 ltr.	603 ltr.	603 ltr.
Volume net utilisable	459 ltr.	459 ltr.	459 ltr.
Dimensions (L x P x H)	820 x 775 x 2000 mm	820 x 775 x 2000 mm	820 x 775 x 2000 mm
Poids, brut	139 kg	139 kg	139 kg
Puissance frigorifique -10°C	333 Watts	333 Watts	-
Puissance frigorifique -25°C	-	-	499 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	224 Watts	224 Watts	398 Watts
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation d'énergie/an (AEC)	327 kWh	327 kWh	1807 kWh
Niveau sonore	45.6 dB(A)	45.6 dB(A)	48.5 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 290 / 0.11 kg / CO2e 0.34 kg	R 290 / 0.11 kg / CO2e 0.34 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.30 kg

SPÉCIFICATIONS	ECO MIDI KG 82	ECO MIDI FG
Volume, brut	603 ltr.	603 ltr.
Volume net utilisable	459 ltr.	459 ltr.
Dimensions (L x P x H)	820 x 775 x 2000 mm	820 x 780 x 2000 mm
Poids, brut	156 kg	Information à suivre
Puissance frigorifique -10°C	-	Information à suivre
Puissance frigorifique -25°C	499 Watts	-
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	724 Watts
Puissance connectée	398 Watts	230V, 50 Hz
Classe d'efficacité énergétique	C	751 Watts
Consommation d'énergie/an (AEC)	1807 kWh	Pas encore réglementé
Niveau sonore	48.8 dB(A)	Pas encore réglementé
GWP	3	3
Fluide frigorigène	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.30 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.32 kg

Prix en EUR H.T.

GAMME DE PRODUITS

LE BON RÉFRIGÉRATEUR POUR LA BONNE APPLICATION

DES VERTUS RECONNUES ET UNE EXTENSION HACCP

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

HYGIÈNE ET ERGONOMIE

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



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

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé*



Éducation



Hôtellerie



Loisirs



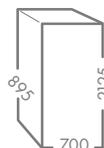
Boulangerie

* Conservation alimentaire uniquement,
pas à des fins biomédicales



Intérieur **SS**
Extérieur **SS**

STANDARD PLUS 69 SSG



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

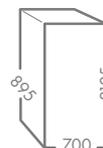
❁ Réfrigérateur **C**
❁ Congélateur **D**

GN 2/1 EN PROFONDEUR



Intérieur **FF**
Extérieur **FF**

STANDARD PLUS 69 FFG



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

GN 2/1 EN PROFONDEUR

GUIDE RAPIDE

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

PLAGES DE TEMPÉRATURE

K +2 / +12°C	M -5 / +12°C	F -22 / -10°C
------------------------	------------------------	-------------------------

Réfrigérateur Froid intensif Congélateur

FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox **SS**
AISI 304

Inox **FF**
AISI 430

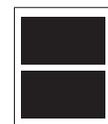
INTÉRIEUR

Inox **SS**
AISI 304

Inox **FF**
AISI 430

L'Inox ne contient pas de nickel

GRAM STANDARD PLUS 69 – 2/1 GN



2/1 GN

- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- 3 grilles (530 x 650 mm) incluses
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm
- Jeu de rails latéraux complets, glissières forme L



STANDARD PLUS K 69



STANDARD PLUS F 69

STANDARD PLUS	EN 1.4301 / AISI 304			EN 1.4016 / AISI 430		
	M 69 SS	K 69 SS	F 69 SS	M 69 FF	K 69 FF	F 69 FF
Numéro du produit (compresseur intégré)	960690111	960690011	960690211	960690121	960690021	960690221
Plages de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-22/-10°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-22/-10°C
PRIX – EUR H.T.						
Modèles HC	2.985	2.735	3.220	2.635	2.410	2.835
Préparation pour groupe externe	2.885	2.635	3.090	2.535	2.330	2.735
Matériaux						
Façade/Côtés extérieurs	Inox			Inox		
Côtés intérieurs	Inox			Inox		
Grilles 530x650 mm	3 grilles en inox			3 grilles grises		

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T	EN SUPPLÉMENT	EUR H.T
818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	48	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818880007	Grille inox GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	71	Préparation pour montage sur socle	0
818885000	Jeu de glissières (611 mm), forme L, pour GN 2/1	32	Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0
818890050	Pédale de porte débrayable (droite)	173		
818890051	Pédale de porte débrayable (gauche)	173		
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41		

GRAM STANDARD PLUS 69 – 2/1 GN

SPÉCIFICATIONS	STANDARD PLUS M 69	STANDARD PLUS K 69	STANDARD PLUS F 69
Volume, brut	610 ltr.	610 ltr.	610 ltr.
Volume net utilisable	454 ltr.	454 ltr.	454 ltr.
Dimensions (L x P x H)	700 x 895 x 2125 mm	700 x 895 x 2125 mm	700 x 895 x 2125 mm
Poids, brut	136 kg	136 kg	136 kg
Puissance frigorifique -10°C	336 Watts	336 Watt	–
Puissance frigorifique -25°C	–	–	339 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	300 Watts	300 Watt	346 Watts
Classe d'efficacité énergétique	D	C	D
Consommation d'énergie/an (AEC)	722 kWh	672 kWh	1937 kWh
Niveau sonore	44.4 dB(A)	44.4 dB(A)	44.5 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 290 / 0.08 kg / CO2e 0.225 kg	R 290 / 0.08 kg / CO2e 0.225 kg	R 290 / 0.07 kg / CO2e 0,195 kg

RÉFRIGÉRATION PROFESSIONNELLE - LA MÉTHODE COMPACT

AU DELÀ DU REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES

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

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



COMPACT 410

MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



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

PLAGES DE TEMPÉRATURE

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

CARACTERISTIQUES CLÉS :

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, HYGIÈNE, ERGONOMIE ET BON ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

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



DOMAINES D'APPLICATION



Restauration Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales



ARMOIRES À PORTE VITRÉE

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



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



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

FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



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

TRÈS DISCRET



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

HYGIÈNE DE HAUT NIVEAU



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

GAMME DE PRODUITS

POLYVALENTS, FLEXIBLES ET ROBUSTES

PASSE-PARTOUT ET PEU ENCOMBRANTS

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

CONFIGURATIONS



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



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



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



COMBINAISON AVEC UN FOUR À MICRO-ONDES : Le dessus « plan de travail » du COMPACT 310 est l'emplacement parfait pour un four à micro-ondes, offrant la hauteur de travail ergonomique idéale.

FINITIONS & COMBINAISONS

EXTERIEUR PORTE PLEINE ET VITRÉE

Inox



Finition blanc



INTÉRIEUR PORTE PLEINE

ABS gris  (COMPACT 210, 310, 410)

ABS gris  (COMPACT 610)

ABS blanc  (COMPACT 210, 310, 410)

ABS gris  (COMPACT 610)

INTÉRIEUR PORTE VITRÉE

ABS blanc  (COMPACT 210, 310, 410)

ABS gris  (COMPACT 610)

ABS blanc  (COMPACT 210, 310, 410)

ABS gris  (COMPACT 610)

Inox sans nickel



COMPACT 210



COMPACT 310



COMPACT 410



COMPACT 610



TOUS LES RÉFRIGÉRATEURS COMPACT GRAM SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES AVEC PORTE VITRÉE

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Plus d'informations sur le site Internet

GRAM COMPACT 210

- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Porte ferrée à droite réversible avec serrure
- Porte réversible (portes pleines uniquement)
- 3 grilles rilsanisées incluses
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



COMPACT
210 RG



COMPACT
210 LG



COMPACT
KG 210 RG



COMPACT
KG 210 LG

COMPACT	K 210 RG	F 210 RG	K 210 LG	F 210 LG	KG 210 RG	KG 210 LG
Número du produit	862100441	862120441	862100461	862120461	862110441	862110461
Plages de température	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	+2/+12°C
PRIX – EUR H.T.	1.262	1.337	1.062	1.127	1.442	1.387
FINITIONS						
Côtés extérieurs	Inox		Blanc		Inox	Blanc
Côtés intérieurs	ABS gris		ABS blanc		ABS blanc	
Grilles –486x433 mm	3 Grises		3 Blanches		3 Blanches	

Número	ACCESSOIRES	EUR H.T	Número	ACCESSOIRES	EUR H.T
818721001	Grille blanche (486×433 mm)	37	819581000	Kit de superposition (non monté), avec pieds	280
818721002	Grille blanche inclinée (486×395 mm)	40	819581001	Kit de superposition (non monté)	162
818721019	Grille de fond blanche (486×300 mm)	33	819581002	Kit de superposition (non monté), avec roulettes	280
818721025	Plateau perforé blanc (486×433 mm)	48	819581003	Suspension murale	112
818721027	Plateau bas perforé blanc (486×300 mm)	44	818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	150
818721020	Grille grise (486×433 mm)	37	818891011	Pieds (4 pièces) H = 100/130 mm	97
818721021	Grille de fond grise (486×300 mm)	33	819581050	Plaque supérieure en inox	116
818721006	Grille en inox (486×433 mm)	64	819581051	Fixation murale anti-basculement	16
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	52			
818721029	Panier bas blanc (486×300×216 mm)	41			
818721024	Panier rilsanisé gris (486×433×140 mm)	41			
818721022	Panier rilsanisé blanche (486 x 433 x 140mm)	41			

SPÉCIFICATIONS	COMPACT K 210	COMPACT F 210	COMPACT KG 210
Volume, brut / Net utilisable	125 ltr./76 ltr.	125 ltr./76 ltr.	125 ltr./76 ltr.
Dimensions (L x P x H)	595 x 640 x 830 mm	595 x 640 x 830 mm	595 x 640 x 830 mm
Poids, brut	46 kg	46 kg	52 kg
Puissance frigorifique à -10°C	154 Watt	-	154 Watt
Puissance frigorifique à -25°C	-	156 Watt	-
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	99 Watt	125 Watt	103 Watt
Classe d'efficacité énergétique	A	B	Pas encore réglementé
Consommation d'énergie/an (AEC)	322 kWh	905 kWh	Pas encore réglementé
Niveau sonore	35,8 dB(A)	38.6 dB(A)	34.3 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a /0.03 kg/CO2e 0.10 kg	R 600a/0.04 kg/CO2e 0.11 kg	R 600a/0.03 kg/CO2e 0.10 kg

GRAM COMPACT 310

- Porte ferrée à droite avec serrure
- Porte réversible (portes pleines uniquement)
- 4 grilles rilsanisées incluses
- Pieds H=100/130 mm
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



COMPACT
310 RG



COMPACT
310 LG



COMPACT
KG 310 RG



COMPACT
KG 310 LG

COMPACT	K 310 RG	F 310 RG	K 310 LG	F 310 LG	KG 310 RG	KG 310 LG
Numéro du produit	863100441	863120441	863100461	863120461	863110441	863110461
Plages de température	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	+2/+12°C
PRIX – EUR H.T.	1.524	1.584	1.264	1.329	1.739	1.684
FINITIONS						
Côtés extérieurs	Inox		Blanc		Inox	Blanc
Côtés intérieurs	ABS gris		ABS blanc		ABS blanc	
Grilles –486x433 mm	4 Grises		4 Blanches		4 Blanches	

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T	Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T
818721001	Grille blanche (486×433 mm)	37	819581003	Suspension murale	112
818721002	Grille blanche inclinée (486×395 mm)	40	818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	150
818721019	Grille de fond blanche (486×300 mm)	33	818891011	Pieds (4 pièces) H = 100/130 mm	97
818721025	Plateau perforé blanc (486×433 mm)	48	819581052	Pédale de porte débrayable	161
818721027	Plateau bas perforé blanc (486×300 mm)	44	819581050	Plaque supérieure en inox	116
818721020	Grille grise (486×433 mm)	37	819581051	Fixation murale anti-basculement	16
818721021	Grille de fond grise (486×300 mm)	33			
818721006	Grille en inox (486×433 mm)	64			
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	52			
818721022	Panier rilsanisé blanc (486×433×140 mm)	41			
818721029	Panier bas blanc (486×300×216 mm)	41			
818721024	Panier rilsanisé gris (486×433×140 mm)	41			

SPÉCIFICATIONS	COMPACT K 310	COMPACT F 310	COMPACT KG 310
Volume, brut / Net utilisable	218 ltr./152 ltr.	218 ltr./152 ltr	218 ltr./152 ltr.
Dimensions (L x P x H)	595 x 640 x 1290 mm	595 x 640 x 1290 mm	595 x 640 x 1290 mm
Poids, brut	61 kg	62 kg	68 kg
Puissance frigorifique à -10°C	154 Watt	-	154 Watt
Puissance frigorifique à -25°C	-	204 Watt	-
Raccordement électrique	230V, 50 Hz / 99 Watt	230V, 50 Hz / 141 Watt	230V, 50 Hz / 114 Watt
Puissance connectée	230V, 50 Hz / 99 Watt	230V, 50 Hz / 141 Watt	230V, 50 Hz / 114 Watt
Classe d'efficacité énergétique	C	C	Pas encore réglementé
Consommation d'énergie/an (AEC)	345 kWh	886 kWh	Pas encore réglementé
Niveau sonore	35.5 dB(A)	39.6 dB(A)	35.6 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a/0.04 kg/CO2e 0.12 kg	R 600a/0.04 kg/CO2e 0.11 kg	R 600a/0.04 kg/CO2e 0.12 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM COMPACT 410

- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Porte ferrée à droite avec serrure
- Porte réversible (portes pleines uniquement)
- 6 grilles rilsanisées incluses
- Pieds H=100/130 mm
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



COMPACT 410 RG



COMPACT 410 LG



COMPACT
KG 410 RG



COMPACT
KG 410 LG



COMPACT
KG 410 RG

Refrigerateur de bouteilles

COMPACT	K 410 RG	F 410 RG	K 410 LG	F 410 LG	KG 410 RG	KG 410 LG	KG 410 RG Refrigerateur de bouteilles
Numéro du produit	864100441	864120441	864100461	864120461	864110441	864110461	864110453
Plages de température	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
PRIX – EUR H.T.	1.688	1.753	1.378	1.448	2.028	1.978	2.126

FINITIONS

Côtés extérieurs	Inox	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Côtés intérieurs	ABS gris	ABS gris	ABS blanc	ABS blanc	ABS blanc	ABS blanc
Grilles rilsanisées –486x433 mm	6 Grises	6 Grises	6 Blanches	6 Blanches	6 Blanches	10 Blanches (inclinaées)

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T	Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T
818721001	Grille blanche (486x433 mm)	37	818721024	Panier rilsanisé gris (486x433x140 mm)	41
818721002	Grille blanche inclinée (486x395 mm)	40	819581003	Suspension murale	112
818721019	Grille de fond blanche (486x300 mm)	33	818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	150
818721025	Plateau perforé blanc (486x433 mm)	48	818891011	Pieds (4 pièces) H = 100/130 mm	97
818721027	Plateau bas perforé blanc (486x300 mm)	44	819581052	Pédale de porte débrayable	161
818721020	Grille grise (486x433 mm)	37	819581050	Plaque supérieure en inox (modèles 210, 310, 410)	116
818721021	Grille de fond grise (486x300 mm)	33	819581051	Fixation murale anti-basculement	16
818721006	Grille en inox (486x433 mm)	64			
818721007	Grille de fond en inox (486x300 mm)	52			
818721029	Panier bas blanc (486x300x216 mm)	41			
818721022	Panier rilsanisé (486 x 433 x 140 mm)	41			

SPÉCIFICATIONS

	COMPACT K 410	COMPACT F 410	COMPACT KG 410
Volume, brut / Net utilisable	346 ltr./ 265 ltr.	346 ltr./ 265 ltr.	346 ltr./ 265 ltr.
Dimensions (L x P x H)	595 x 640 x 1875 mm	595 x 640 x 1875 mm	595 x 640 x 1875 mm
Poids, brut	75 kg	78 kg	KG 410: 84 kg Refrigerateur de bouteilles: 89 kg
Puissance frigorifique à -10°C	207 Watt	-	317 Watt
Puissance frigorifique à -25°C	-	212 Watt	-
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	103 Watt	141 Watt	177 Watt
Classe d'efficacité énergétique	C	C	Pas encore réglementé
Consommation d'énergie/an (AEC)	383 kWh	1044 kWh	Pas encore réglementé
Niveau sonore	36.6 dB(A)	39.4 dB(A)	34.5 dB(A)
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a/0.05 kg CO2e 0.15 kg	R 600a/0.05 kg/ CO2e 0.14 kg	R 600a/0.05 kg/ CO2e 0.15 kg

GRAM COMPACT 610

- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Porte ferrée à droite réversible avec serrure
- 4 grilles rilsanisées grises incluses
- Pieds, H=135/200 mm
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



COMPACT 610 RG



COMPACT 610 LG



COMPACT 610 RG/LG

COMPACT	K 610 RG	F 610 RG	K 610 LG	F 610 LG	KG 610 RG	KG 610 LG
Numéro du produit	866100041	866100241	866100061	866100261	866140041	866140061
Plages de température	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	+2/+12°C
PRIX – EUR H.T.	2.860	3.200	2.785	3.100	3.430	3.370
FINITIONS						
Côtés extérieurs	Inox		Blanc		Inox	Blanc
Côtés intérieurs	ABS gris		ABS gris		ABS gris	
Grilles rilsanisées	4 Grises		4 Grises		4 Grises	

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T
818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530×650 mm), sans glissières	48
818880007	Grille inox (530×540 mm), sans glissières	71
818880003	Jeu de glissières (611 mm) 12 mm	32
818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	150
818899926	Pieds H = 135/200 mm	120
819581053	Pédale de porte débrayable	161

SPÉCIFICATIONS	COMPACT K 610	COMPACT F 610	COMPACT KG 610
Volume, brut / Net utilisable	583 ltr./436 ltr.	583 ltr./436 ltr.	583 ltr./436 ltr.
Dimensions (L x P x H)	695 x 875 x 2010 mm	695 x 875 x 2010 mm	695 x 875 x 2010 mm
Poids, brut	110 kg	113 kg	122 kg
Puissance frigorifique à -10°C	354 Watt	-	422 Watt
Puissance frigorifique à -25°C	-	512 Watt	-
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	291 Watt	485 Watt	300 Watt
Classe d'efficacité énergétique	C	D	Pas encore réglementé
Consommation d'énergie/an (AEC)	489 kWh	2566 kWh	Pas encore réglementé
Niveau sonore	44.4 dB(A)	48.6 dB(A)	44,7 d(B)A
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a/0.10 kg/CO2e 0.31 kg	R 290/0.09 kg/CO2e 0.28 kg	R 290/0.09 kg/CO2e 0.28 kg

Prix en EUR H.T.

MAINTENEZ LA CHAÎNE DU FROID

GAIN DE TEMPS ET CHAÎNE DU FROID PRÉSERVÉE

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

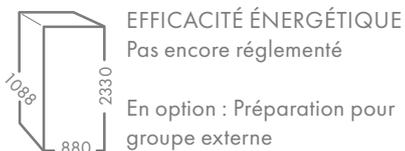
CONTRÔLE EFFICACE DE LA TEMPÉRATURE : HYGIÉNIQUE, SÛR ET ROBUSTE

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

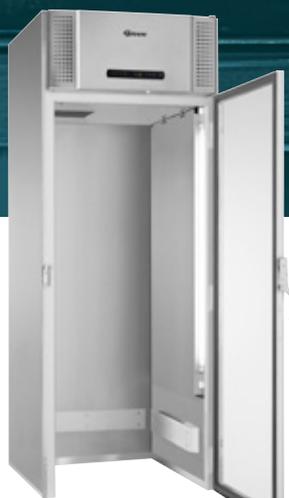




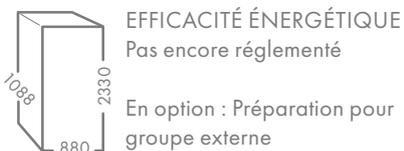
RÉFRIGÉRATEUR K & M 1500



Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900



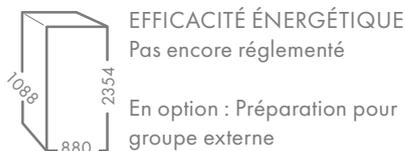
RÉFRIGÉRATEUR KG 1500 AVEC PORTE VITRÉE



Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900



CONGÉLATEUR F 1500



Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration Hôtellerie Boulangerie

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

PLAGES DE TEMPÉRATURE

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

Réfrigérateur Froid intensif Congélateur

FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox

INTÉRIEUR

Inox

L'Inox ne contient pas de nickel

GRAM PROCESS – Armoires à chariot

- Porte réversible ferrée à droite
- Éclairage intégral (modèles KG)
- Sol chauffant (en standard pour les armoires négatives)



PROCESS K 1500



PROCESS M 1500



PROCESS F 1500



PROCESS KG 1500

PROCESS	PROCESS K 1500	PROCESS M 1500	PROCESS F 1500	PROCESS KG 1500
Numéro du produit (compresseur intégré)	861500021	861500121	861500221	861510321
Plages de température	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	6.460	6.605	7.360	7.160
Préparation pour groupe externe	6.045	6.190	6.950	6.750

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Façade/Côtés extérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox
Sol avec plaque inox et rampe 100 mm	En option	En option	-	En option
Sol isolé avec plaque inox, rampe 100 mm et réchauffage électrique	En option	En option	Inclus	En option

Numéro	ACCESSOIRES – K & M 1500	EUR H.T
818649901	Sol isolé avec plaque inox, rampe 100 mm et réchauffage électrique	571
818649902	Sol avec plaque inox et rampe 100 mm	411

GRAM PROCESS – Armoires à chariot

SPÉCIFICATIONS	PROCESS K 1500	PROCESS M 1500	PROCESS F 1500	PROCESS KG 1500
Puissance frigorifique à -10°C	719 Watts	719 Watts	–	719 Watts
Puissance frigorifique à -25°C	–	–	633 Watts	–
Puissance connectée	444 Watts	529 Watts	658 Watts	444 Watts
Volume, brut	1422 ltr.	1422 ltr.	1422 ltr.	1422 ltr.
Volume, net	1273 ltr.	1273 ltr.	1273 ltr.	1273 ltr.
Poids, brut	150 kg	185 kg	185 kg	195 kg
Intérieur (LxPxH) mm	720 x 895 x 1900	720 x 895 x 1900	720 x 895 x 1900	720 x 902 x 1900
Extérieur (LxPxH) mm	880 x 1088 x 2338	880 x 1088 x 2338	880 x 1088 x 2354	880 x 1088 x 2338
Isolation	60 mm (cyclopentane)	60 mm (cyclopentane)	60 mm (cyclopentane)	60 mm (cyclopentane)
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Fluide frigorigène	R 290/ 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R 290/ 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R 290/ 0.11 kg / CO2e 0.32 kg	R 290/ 0.10 kg / CO2e 0.31 kg

L'EXCELLENCE DU CHEF



GASTRO 07 SALADETTE

MODULAIRE À L'EXTRÊME

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

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

PLAGES DE TEMPÉRATURE

K +2 / +12°C	K 0 / +10°C	M -5 / +12°C	F -25 / -5°C
Réfrigérateur	Snack	Froid intensif	Congélateur

GUIDE RAPIDE

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

CARACTERISTIQUES CLÉS :

HYGIÈNE, ERGONOMIE ET AISANCE

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



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



DOMAINES D'APPLICATION



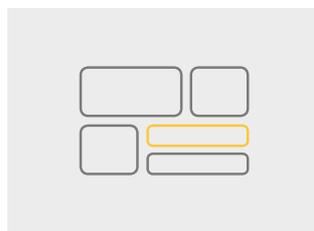
Restauration Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine Boulangerie * Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



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

MODULARITÉ ET ÉVOLUTIVITÉ



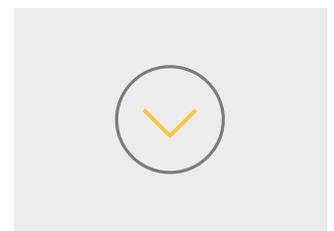
Avec Gram GASTRO 07 & 08, vous pouvez assembler votre propre poste de travail. Choisissez votre combinaison de plans de travail, portes et tiroirs, pieds, roulettes ou élévation électrique, plages de température et accessoires.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE FACILES



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

HYGIÈNE DE HAUT NIVEAU



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

GAMME DE PRODUITS

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

UNE GRANDE VARIÉTÉ D'OPTIONS

LE GASTRO 07 S'ADAPTE À VOS CONTRAINTES

Configuration du comptoir GASTRO 07 :

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

MONTAGE SUR PIEDS, SUR ROULETTES OU SUR SOCLE



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

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

FINITIONS & COMBINAISONS

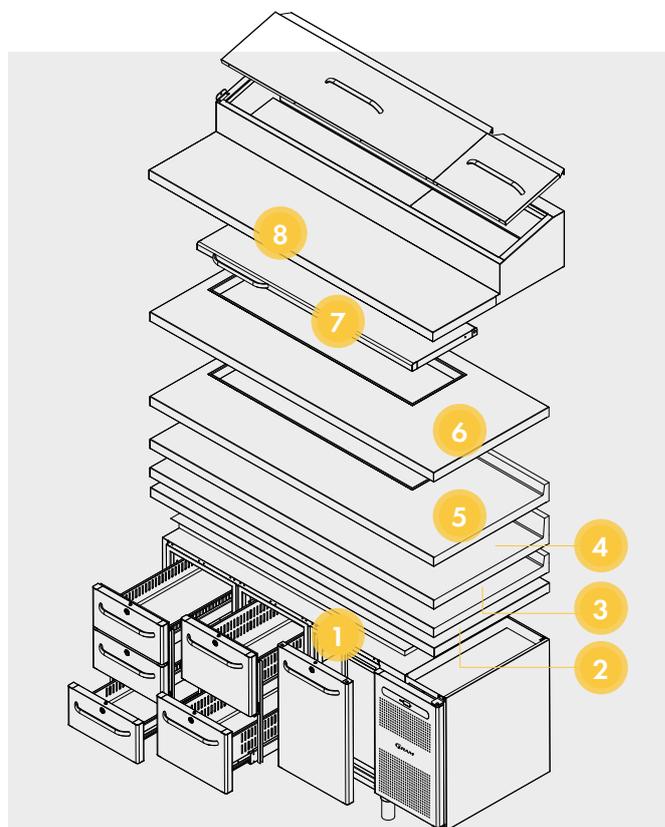
EXTÉRIEUR

Inox

INTÉRIEUR

Inox

L'Inox ne contient pas de nickel



PLANS DE TRAVAIL

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



GASTRO 1407
(2 sections)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE de cette configuration

☛ Réfrigérateur (K) **D** (M) **E**



GASTRO 1807
(3 sections)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE de cette configuration

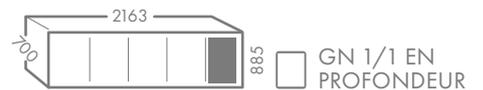
☛ Réfrigérateur (K) **D** (M) **E**



GASTRO 2207
4 sections :

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE de cette configuration

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



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



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

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé



2 sections : L 1289 - 4 sections : L 2163



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

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé



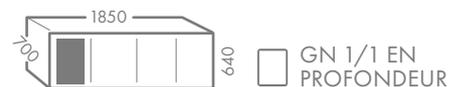
2 sections : L 1289 - 4 sections : L 2163



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

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

☛ Réfrigérateur (K) **D**



2 sections : L 1400

GRAM GASTRO 07 – GN 1/1



GN 1/1

- Comptoirs GN 1/1
- 6 types de plans de travail différents
- Inox à l'intérieur et à l'extérieur
- Tous les plans de travail possèdent un bord anti-goutte
- Grilles inox (325 x 530 mm)
- Pieds, H = 135/200 mm (L2)
- Portes ferrées à gauche ou à droite
- Choix entre portes, tiroirs ou les deux



GASTRO 1407



GASTRO 1807



GASTRO 2207

GASTRO	1407 DL/DR			1807 DL/DL/DR			2207 DL/DL/DL/DR		
	K	M	F	K	M	F	K	M	F
Numéro du produit (compresseur intégré)	861400021	861401593	861400221	861800021	861801853	861800221	862200021	862201854	862200221
Plages de température	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.910	4.015	4.365	4.770	4.875	5.225	5.580	5.685	6.035
Préparation pour groupe externe	3.530	3.635	3.985	4.390	4.495	4.845	5.200	5.305	5.655

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés intérieurs/ Fond intérieur	Inox	Inox	Inox
----------------------------------	------	------	------

EN SUPPLÉMENT

		1407 CS	1807 CS	2207 CS
Plan de travail avec dossier 50 mm	A5	79	79	79
Plan de travail avec dossier 100 mm	A1	110	110	110
Plafond isolé, sans plan de travail	B	-253	-283	-293
Suppression du plan de travail et de l'isolation du plafond	U	-354	-364	-455
Plan de travail avec saladettes sans couvercle	S	142	142	142
Plan de travail avec saladettes avec couvercle isolé en inox	PL	104	128	160
Etagères sur 2 niveaux, non réfrigérées	O	384	453	516
Couvercle pour saladettes en acrylique (en cas d'étagères non réfrigérées)	SL	283	316	344
Plan de travail avec saladettes, dossier 50 mm et couvercle isolé en inox	S5L	314	352	374
Serrure (pour porte ou tiroir)	LC	34	34	34
Jeu de tiroirs de 2x1/2 tiroirs (par section), réfrigération*	2D	415	415	415
Jeu de tiroirs de 3x1/3 tiroirs (par section), réfrigération*	3D	748	748	748
Roulettes, H = 127 mm / H=155 mm / H = 177 mm / H = 205 mm	C1/C2/C3/C4	-	-	-
Pieds, H = 100-135 mm / H = 135-200mm / H=185-250 mm	L1/L2/L3	-	-	-
Système d'élévation électrique pour une hauteur de plan de travail de 850-1050 mm, pour groupe de condensation intégré	V	3010	3010	3010
Système d'élévation électrique pour une hauteur de plan de travail de 850-1050 mm, pour groupe de condensation à distance. Flexibles pour liaisons frigorifiques inclus	VF	3515	3515	3515
Par section (livraison séparée)				
2 paniers rilsanisés à la place des grilles		29	29	29

*):Tiroirs non disponibles pour le modèle Gastro M 2207 CS et pour tous les modèles F

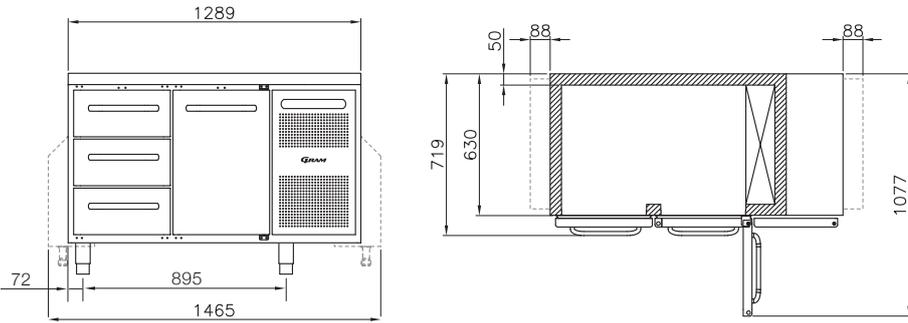
Numéro	ACCESSOIRES	EUR
818319901	Grille inox GN 1/1, sans glissières	63
818310006	Jeu de glissières	32
818319915	Barre transversale GN, L = 325 mm	22

SPÉCIFICATIONS	K 1407	M 1407	F 1407	K 1807	M 1807	F 1807	K 2207	M 2207	F 2207
Volume, brut	345 ltr.			506 ltr.			668 ltr.		
Volume net utilisable	192 ltr.			288 ltr.			384 ltr.		
Sections de portes	2			3			4		
Grilles inox (325x530 mm)	4			6			8		
Raccordement électrique	230V, 50 Hz			230V, 50 Hz			230V, 50 Hz		
Dimension (L x P x H)	1289 x 700 x 885/950 mm			1726 x 700 x 885/950 mm			2163 x 700 x 885/950 mm		
Poids, brut	124 kg			158 kg			189 kg		
GWP	3			3			3		
Fluide frigorigène Refrigerateur (K)	R 290/0.07 kg/CO2e 0,21 kg			R 290/0.07 kg/CO2e 0.23 kg			R 290/0.07 kg/CO2e 0.23 kg		
Fluide frigorigène Congelateur (F)	R 290/ 0.08 kg/CO2e 0,25 kg			R 290/0.08 kg/CO2e 0.25 kg			R 290/0.08 kg/CO2e 0.25 kg		

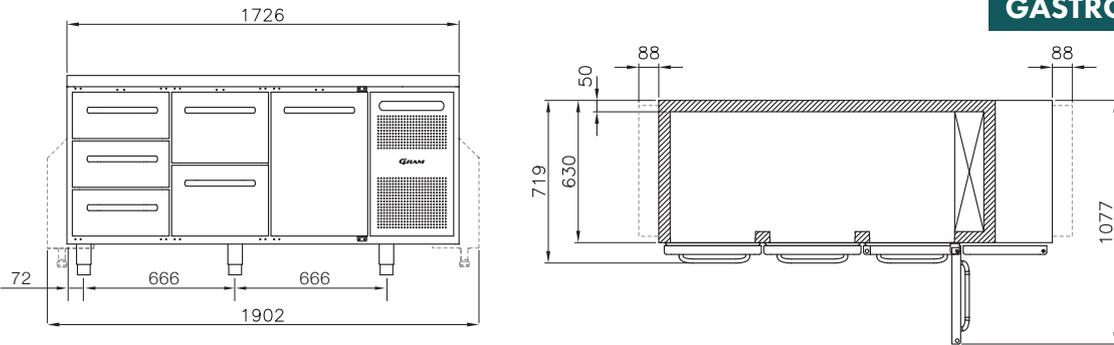
	K 1407	M 1407	F 1407	K 1807	M 1807	F 1807	K 2207	M 2207	F 2207
Puissance frigorifique -10°C	386 Watt	386 Watt	–	386 Watt	386 Watt	–	386 Watt	345 Watt	–
Puissance frigorifique -25°C	–	–	614 Watt	–	–	614 Watt	–	–	714 Watt
Puissance connectée	235 Watt	275 Watt	485 Watt	235 Watt	282 Watt	492 Watt	235 Watt	412 Watt	576 Watt
Niveau sonore	–	–	48.0 dB(A)	–	–	–	–	–	–
Classe d'efficacité énergétique	C	D	D	C	D	D	D	E	E
Consommation d'énergie/an (AEC)	914 kWh	1474 kWh	2042 kWh	1244 kWh	1866 kWh	2730 kWh	1597 kWh	2205 kWh	3493 kWh



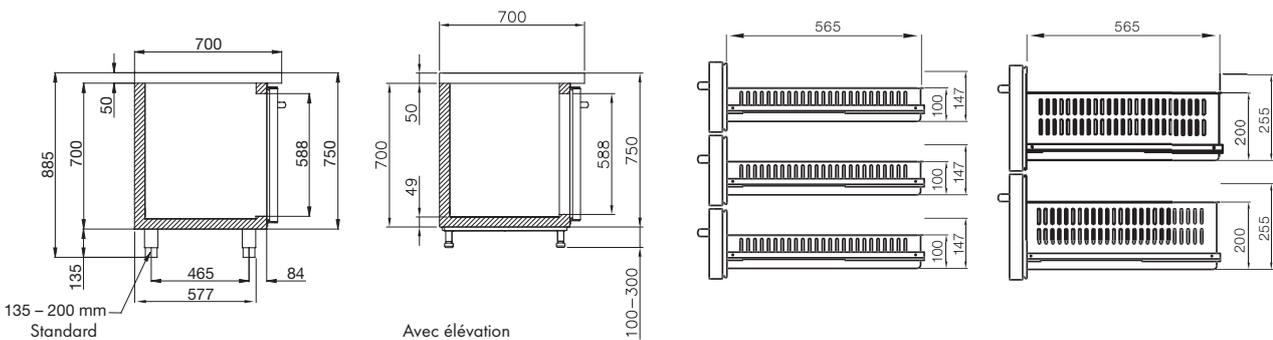
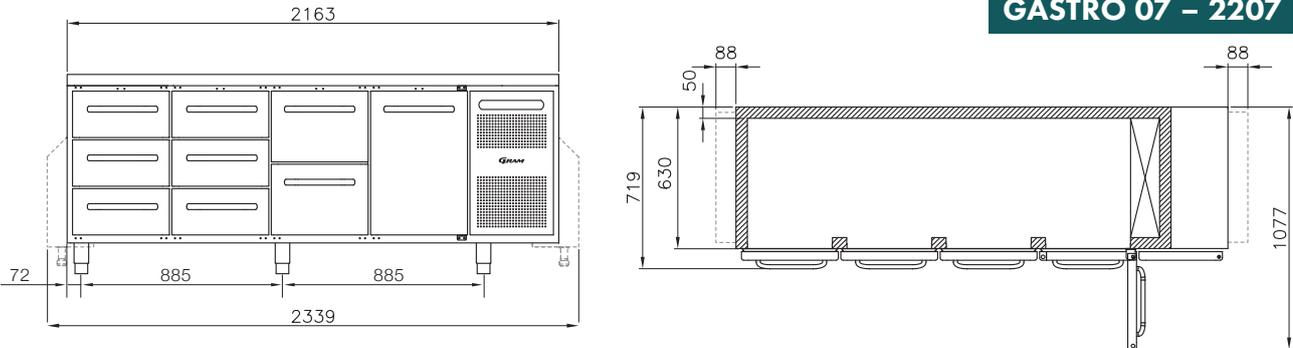
GASTRO 07 - 1407



GASTRO 07 - 1807



GASTRO 07 - 2207



Comptoirs de stockage



K 1407 CSG A DL/DR L2		
Modèle 1	861400021	3.910



K 1807 CSG A DL/3D/3D L2		
Modèle 12	861800655	6.266



K 1407 CSG A DL/2D L2		
Modèle 2	861400523	4.325



K 1807 CSG A 2D/2D/2D L2		
Modèle 13	861800514	6.015



K 1407 CSG A DL/3D L2		
Modèle 3	861400534	4.658



K 1807 CSG A 2D/2D/3D L2		
Modèle 14	861800647	6.348



K 1407 CSG A 2D/2D L2		
Modèle 4	861400510	4.740



K 1807 CSG A 2D/3D/3D L2		
Modèle 15	861800656	6.681



K 1407 CSG A 2D/3D L2		
Modèle 5	861400546	5.073



K 1807 CSG A 3D/3D/3D L2		
Modèle 16	861800657	7.014



K 1407 CSG A 3D/3D L2		
Modèle 6	861400616	5.406



K 2207 CSG A DL/DL/DL/DR/L2		
Modèle 17	862200021	5.580



K 1807 CSG A DL/DL/DR L2		
Modèle 7	861800021	4.770



K 2207 CSG A DL/DL/DL/2D/L2		
Modèle 18	862200553	5.995



K 1807 CSG A DL/DL/2D L2		
Modèle 8	861800599	5.185



K 2207 CSG A DL/DL/DL/3D/L2		
Modèle 19	862200564	6.328



K 1807 CSG A DL/DL/3D L2		
Modèle 9	861800549	5.518



K 2207 CSG A DL/DL/2D/2D/L2		
Modèle 20	862200522	6.410



K 1807 CSG A DL/2D/2D L2		
Modèle 10	861800511	5.600



K 2207 CSG A DL/DL/2D/3D/L2		
Modèle 21	862200511	6.743



K 1807 CSG A DL/2D/3D L2		
Modèle 11	861800620	5.933



K 2207 CSG A DL/2D/2D/2D/L2		
Modèle 22	862200533	6.825

Comptoirs de stockage



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

Modèle 23	862200607	7.158
-----------	-----------	-------



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

Modèle 27	862200610	7.573
-----------	-----------	-------



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

Modèle 24	862200608	7.491
-----------	-----------	-------



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

Modèle 28	862201735	7.906
-----------	-----------	-------



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

Modèle 25	862200609	7.824
-----------	-----------	-------



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

Modèle 29	862200612	8.239
-----------	-----------	-------



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

Modèle 26	862200544	7.240
-----------	-----------	-------



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

Modèle 30	862200542	8.572
-----------	-----------	-------

Comptoir réfrigérés avec saladettes



K 1407 CSG SL DL/DR L2

Modèle 31	861400071	4.193
-----------	-----------	-------



K 1807 CSG SL DL/DL/DR L2

Modèle 32	861800071	5.086
-----------	-----------	-------



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

Modèle 33	862200071	5.924
-----------	-----------	-------

Comptoirs réfrigérés avec plan de travail pour préparations



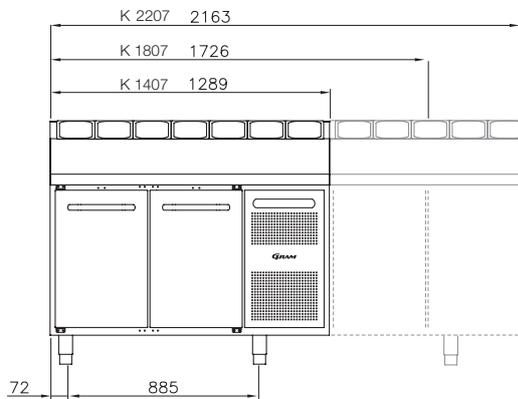
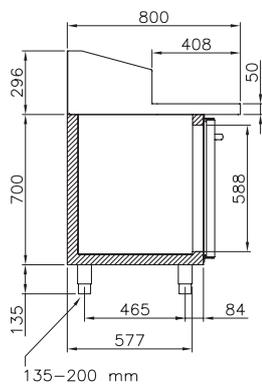
K 1407 CSG PT DL/DR L2		
Modèle 34	861400951	5.375



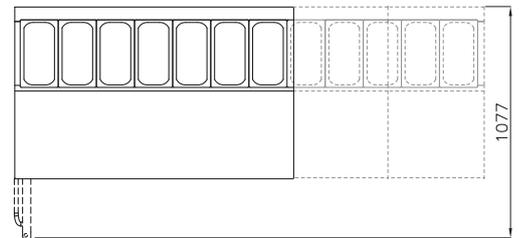
K 2207 CSG PT DL7DL/DL/DR L2		
Modèle 36	862200988	8.020



K 1807 CSG PT DL/DL/DR L2		
Modèle 35	861801173	6.770



Profondeur max. des bacs GN: 150 mm



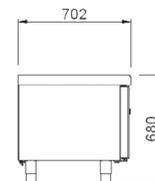
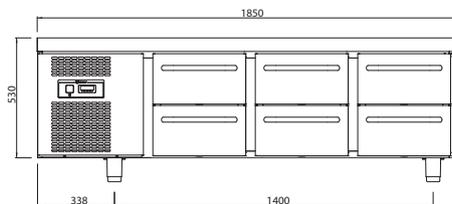
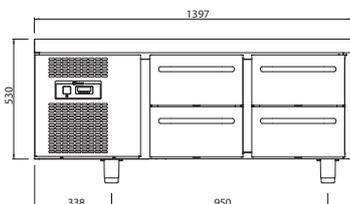
Comptoirs Snacking



KS 0-4H	
897000525	4.895



KS 0-6H	
897000550	6.290



GAMME DE PRODUITS

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

UNE STATION DE SERVICE OU UN DOUBLE POSTE DE TRAVAIL

PARCE QUE CHAQUE CUISINE EST UNIQUE

Configuration du GASTRO 08 :

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

MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



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

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

FINITIONS & COMBINAISONS

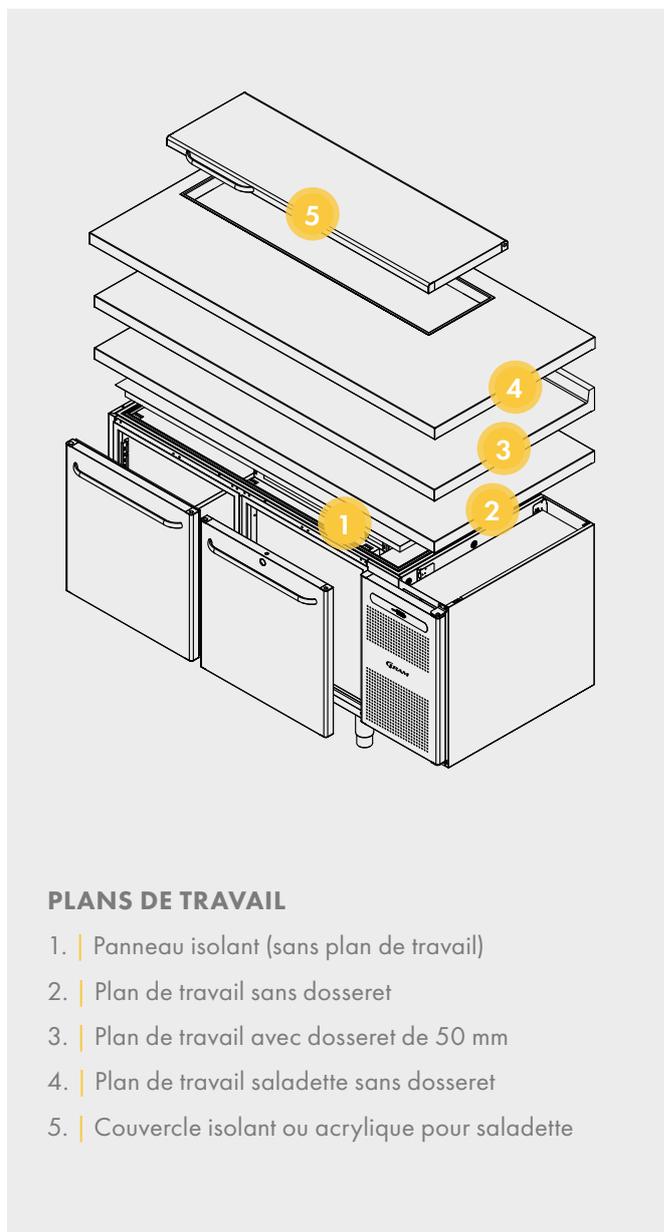
EXTÉRIEUR

Inox

INTÉRIEUR

Inox

L'Inox ne contient pas de nickel



PLANS DE TRAVAIL

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



GASTRO 1808

(2 sections) COMPTOIR

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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



GASTRO 2408

(3 sections) COMPTOIR

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

❁ Réfrigérateur (K) **D** (M) **E**



GASTRO 1808/2408 SALADETTE

(2/3 sections) COMPTOIR

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



2 sections : L 1700



GASTRO 1808 D

(2 sections) TRAVERSANT

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



GASTRO 2408 D

(3 sections) TRAVERSANT

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



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

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



2 sections : L 1700

GRAM GASTRO 08 – GN 2/1

- Comptoirs GN 2/1
- 3 types de plans de travail différents
- Inox à l'intérieur et à l'extérieur
- Tous les plans de travail possèdent un bord anti-goutte
- Grilles inox (530x650 mm)
- Pieds, H = 135/200 mm (L2)
- Portes ferrées à gauche ou à droite



GASTRO 1808



GASTRO 2408

GASTRO	1808 DL/DR			2408 DL/DL/DR	
	K	M	F	K	M
Numéro du produit (compresseur intégré)	861810021	861810121	861810221	862410021	862410121
Plages de température	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	4.485	4.960	5.445	5.855	5.970
Préparation pour groupe externe	4.290	4.425	4.900	5.300	5.435

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants : R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés intérieurs	Inox	Inox
Fond intérieur	Inox	Inox

EN SUPPLÉMENT

Options pour congélateurs	1808 CS	2408 CS
Plan de travail avec dossier 50 mm	A5	112
Plafond isolé, sans plan de travail	B	-335
Suppression du plan de travail et de l'isolation du plafond	U	-645
Serrure (prix par porte)	LC	34
Roulettes, H = 127 mm / H=155 mm / H = 177 mm / H = 205 mm	C1/C2/C3/C4	Sans supplément
Pieds, H = 100/130 mm / H = 135-200mm / H=185-250 mm	L1/L2/L3	Sans supplément
Système d'élévation électrique pour groupe de condensation intégré	V	3010
Système d'élévation électrique pour compresseur externe	VF	3515

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.
818880007	Grille inox GN 2/1, sans glissières, (530x650 mm)	71
818310048	Jeu de glissières (660 mm)	32
818319915	Barre transversale GN, L = 325 mm	22



2/1 GN

GRAM GASTRO 08 – GN 2/1

SPÉCIFICATIONS	GASTRO K/M 1808	GASTRO F 1808	GASTRO K/M 2408
Volume, brut	586 ltr.	586 ltr.	865 ltr.
Volume net utilisable	382 ltr.	382 ltr.	552 ltr.
Sections de portes	2	2	3
Dimension (L x P x H) (mm)	1698 x 800 x 885/950	1698 x 800 x 885/950	2340 x 800 x 885/950
Poids, brut	184 kg	184 kg	212 kg
Puissance frigorifique -10°C	389 Watt	–	389 Watt
Puissance frigorifique -25°C	–	614 Watt	
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	310 Watt	600 Watt	310 Watt
Niveau sonore	45.8 dB(A)	Information à suivre	Information à suivre
Classe d'efficacité énergétique	K 1808: C M 1808: D	D	K 2408: D M 2408: E
Consommation d'énergie/an (AEC)	K 1808: 1319 kWh M 1808: 1990 kWh	F 1808: 3072 kWh	K 2408: 1849 kWh M 2408: 2690 kWh
GWP	3	3	3
Fluide frigorigène	R 290/0.07 kg/ CO2e 0.1 kg	R 290/0.08 kg/ CO2e 0.23 kg	R 290/0.07 kg/ CO2e 0.23 kg

GRAM GASTRO 08 – GN 2/1

- Comptoirs GN 2/1
- Sections traversantes (modèles 1808/2408 D S OPL)
- 3 types de plans de travail différents
- Inox à l'intérieur et à l'extérieur
- Tous les plans de travail possèdent un bord anti-goutte
- Grilles inox (530x650 mm)
- Pieds, H = 135/200 mm (L2)
- Portes ferrées à gauche ou à droite



GASTRO	1808/2408 SL		1808/2408 D		1808/2408 D S OPL	
	K 1808 SL	K 2408 SL	K 1808 D	K 2408 D	K 1808 D S OPL	K 2408 D S OPL
Numéro du produit (compresseur intégré)	861810071	862410071	861820021	862420021	861820071	862420071
Plages de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+5/-25°C
PRIX – EUR H.T.						
Compresseur intégré	5.255	6.345	5.250	6.330	6.114	7.297
Préparation pour groupe externe	4.700	5.790	4.695	5.775	5.559	6.742
Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.						

FINITIONS						
Côtés intérieurs	Inox		Inox		Inox	
Fond intérieur	Inox		Inox		Inox	

EN SUPPLÉMENT	CODE	1808 SL	2408 SL	1808 D	2408 D	1808 D S OPL	2408 D S OPL
Options pour congélateurs							
Plan de travail avec dossier 50 mm	A5						
Plafond isolé, sans plan de travail	B			-335	-392		
Serrure (prix par porte)	LC	34	34	34	34	34	34
Options pour saladettes							
Plan de travail avec saladettes sans couvercle	S	382	407			Incl.	Incl.
Étagères sur 2 niveaux, non réfrigérées	O	353	421			Incl.	Incl.
Couvercle en acrylique pour saladettes (en cas d'étagères non réfrigérées)	PL	130	139			Incl.	Incl.
Roulettes, C1/C2/C3/C4		Sans supplément		Sans supplément		Sans supplément	
Pieds, L1/L2/L3		Sans supplément		Sans supplément		Sans supplément	
Système d'élévation électrique pour groupe de condensation intégré	V	3010	3010	3010	3010	3010	3010
Système d'élévation électrique pour compresseur externe	VF	3515	3515	3515	3515	3515	3515

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.
818880007	Grille inox GN 2/1, sans glissières, (530x650 mm)	71
818310048	Jeu de glissières (660 mm)	32
818310049	Jeu de glissières, pour modèles traversants (D)	32
818319915	Barre transversale GN, L = 325 mm	22

SPÉCIFICATIONS	K 1808 SL	K 2408 SL	K 1808 D	K 2408 D
Volume, brut	586 ltr.	865	586 ltr.	865 ltr.
Sections de portes	2	3	2	3
Dimension (L x P x H)	1700 x 800 x 885/950 mm	2340 x 800 x 885/950 mm	1700 x 870 x 885/950 mm	2340 x 870 x 885/950 mm
Poids, brut	184 kg	212 kg	204 kg	242 kg
Puissance frigorifique -10°C	386 Watt	386 Watt	345 Watt	345 Watt
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	310 Watt	310 Watt	310 Watt	310 Watt
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
GWP	3	3	3	3
Fluide frigorigène	R 290/0.07 kg/ CO2e 0.23 kg			

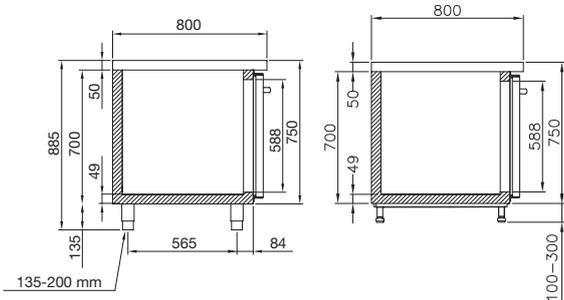
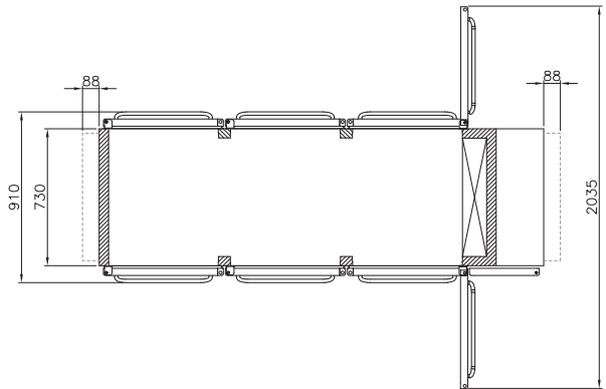
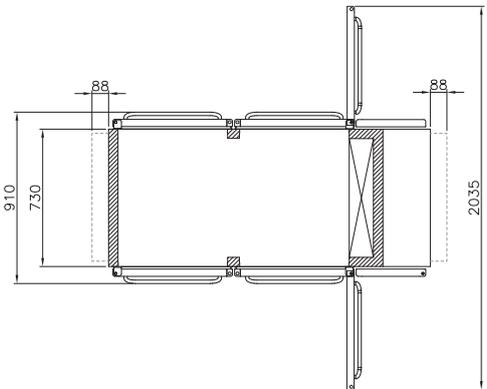
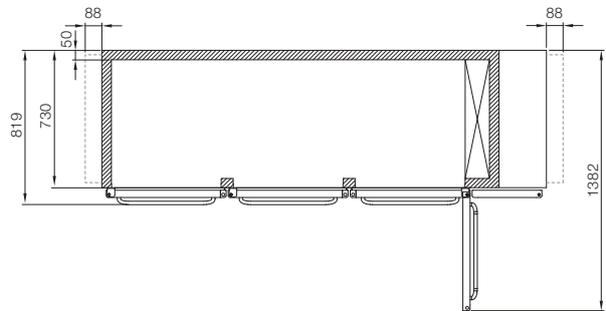
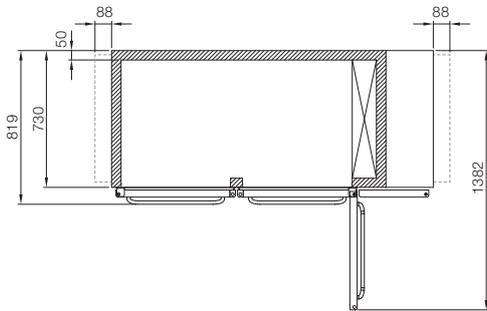
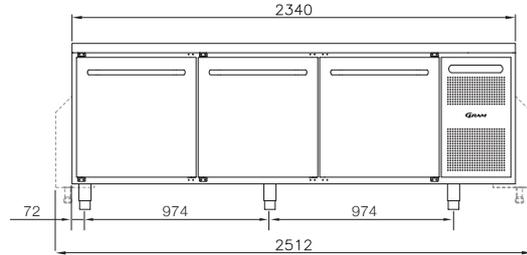
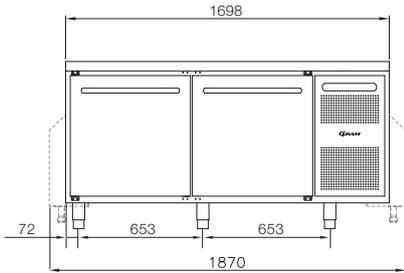
SPÉCIFICATIONS	K 1808 D S OPL	K 2408 D S OPL
Volume, brut	586 ltr.	865 ltr.
Sections de portes	2	3
Dimension (L x P x H)	1700 x 870 x 885/950 mm	2340 x 870 x 885/950 mm
Poids, brut	204 kg	242 kg
Puissance frigorifique -10°C	386 Watt	345 Watt
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	310 Watt	310 Watt
Classe d'efficacité énergétique	*	*
GWP	3	
Fluide frigorigène	R 290/0.07 kg/CO2e 0.23 kg	

*): Pas encore réglementé

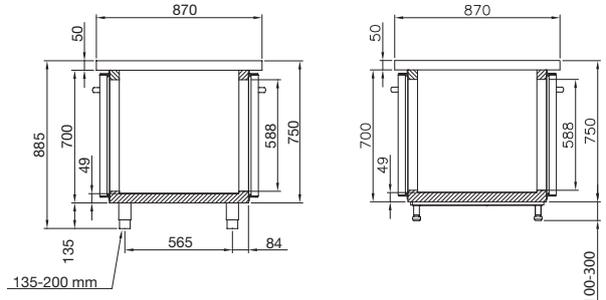
GRAM GASTRO 08 – GN 2/1

GASTRO 08 – 1808

GASTRO 08 – 2408



Avec système d'élévation



Avec système d'élévation



CONTRÔLE ET SURVEILLANCE DES TEMPÉRATURES CRITIQUES ALIMENTAIRES



GRAM KPS 90

Pour plus de détails, voir la section cellules de refroidissement rapide multifonctions Gram.



L'ART DE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE

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

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

PRINCIPE DU REFROIDISSEMENT RAPIDE



PRINCIPE DE LA SURGÉLATION RAPIDE



REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE KPS

ARMOIRE, À CHARIOT OU À CHARIOT TRAVERSANTE

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

 CELLULES 5 ET 10 NIVEAUX :
KPS 21, 42

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

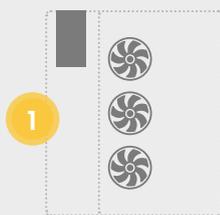
 ARMOIRES À CHARIOT TRAVERSANTES :
KPS 120, 180

MODULARITÉ POUR BESOINS SPÉCIFIQUES

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

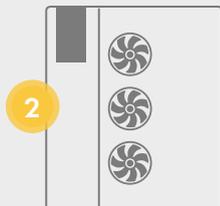
MODULE 1 : SANS CELLULE

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



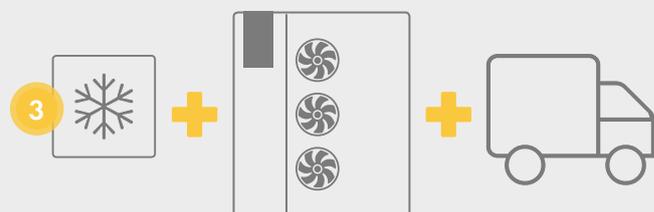
MODULE 2 : PACK INCLUANT UNE CELLULE

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



MODULE 3 : PACK COMPLET

Cette option comprend également l'unité frigorifique et le montage



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

DOMAINES D'APPLICATION

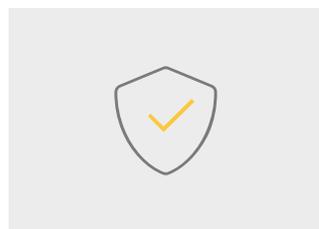


Catering Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

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

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



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

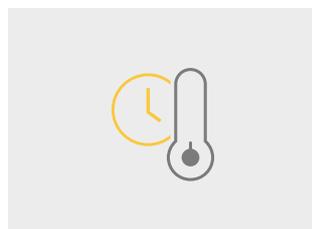
HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE



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

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

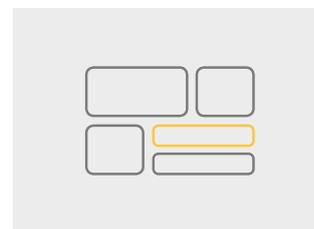
POLYVALENCE



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

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

MODULARITÉ ET ÉVOLUTIVITÉ



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

GAMME DE PRODUITS

RECONNAISSANCE INTELLIGENTE DES ALIMENTS (IFR)

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

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

MANIPULATION SÛRE ET FACILE DE VOS ALIMENTS



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



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



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

MATERIALS

EXTÉRIEUR

Inox C Finition blanche L*
*KPS 120 et 180

INTÉRIEUR

Inox C Inox C

L'Inox ne contient pas de nickel



PIEDS

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

COMBINAISONS DE REFROIDISSEMENT/ SURGÉLATION RAPIDE

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

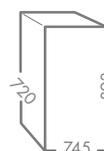
REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE KPS



CH SH

KPS 21 CELLULE 5 NIVEAUX

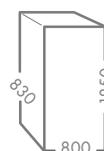
CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 22 kg
 ❁ Surgélation : 13 kg
 Grilles : **5** niveaux GN 1/1 et plaques Euronorme 400 x 600 mm



CH SH
CF SF

KPS 42 CELLULE 10 NIVEAUX

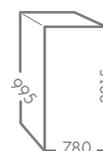
CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 45 kg
 ❁ Surgélation : 27 kg
 Grilles : **10** niveaux GN 1/1 et plaques Euronorme 400 x 600 mm



CH
CF

KPS 60 À CHARIOT

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



SF

KPS 90 SF-1/SF-2 À CHARIOT

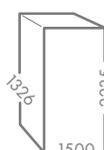
CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 90 kg
 ❁ Surgélation : 50 kg
 Format du chariot : **20** niveaux GN 1/1*



CF SF

KPS 120 À CHARIOT/
À CHARIOT TRAVERSANTE

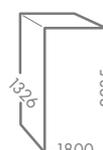
CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 120 kg
 ❁ Surgélation : 120 kg



CF SF

KPS 180 À CHARIOT/
À CHARIOT TRAVERSANTE

CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 180 kg
 ❁ Surgélation : 180 kg



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

GRAM PROCESS – Refroidissement rapide / Surgélation

- Porte ferrée à droite avec rappel de fermeture de porte à 90°
- 5 ou 10 niveaux compatibles GN 1/1 ou Euronorme 600x400
- Système IFR anti-altération de la surface par le froid
- Température de stockage constante
- Sonde multipoints avec 3 points de mesures
- Alarme HACCP
- Système de commande LCD avec molette de navigation



KPS 21



KPS 21



KPS 42 CH



KPS 42 SH

GRAM PROCESS	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide / surgélation	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide / surgélation	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide / surgélation
	KPS 21 CH	KPS 21 SH	KPS 42 CH KPS 42 CF	KPS 42 SH KPS 42 SF	KPS 42 CH R KPS 42 CF R	KPS 42 SH R
Numéro du produit	CH: 865780550	SH: 865780551	CH: 865780554 CF: 865809954	SH: 865780559 SF: 865809959	CH R: 865780558 CF R: 865809968	SH R: 865780560
Plages de température	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C
PRIX – EUR H.T.						
Compresseur intégré	7.260	7.845	11.065	11.815	11.585	12.373
Préparation pour groupe externe	–	–	8.545	9.156	9.116	–
FINITIONS						
Côtés extérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

Numéro	ACCESSOIRES (livraison séparée)	EUR H.T.
818319901	Grille inox (325 x 530 mm), sans glissières	63
818640004	Support de sonde à coeur pour bac GN 1/1 et GN 2/1	273

GRAM PROCESS – Refroidissement rapide / Surgélation

SPÉCIFICATIONS	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide/ surgélation	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide/ surgélation	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide/ surgélation
	KPS 21 CH	KPS 21 SH	KPS 42 CH	KPS 42 SH	KPS 42 CH R	KPS 42 SH R
Puissance frigorifique à -10°C	711 Watts	–	2245 Watts	–	2245 Watts	–
Puissance frigorifique à -25°C	–	1054 Watts	–	2345 Watts	–	2345 Watts
Poids, brut (kg)	120 kg	120 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Dimension (L x P x H)	745 x 720 x 900 mm		800 x 830 x 1850 mm		800 x 830 x 1850 mm	
Capacité de refroidissement rapide (kg) (de +70°C à +3° en 90 min.)	18 kg	22 kg	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg
Capacité de surgélation (kg) (de +70°C à -18° en 4 heures)	–	13 kg	–	27 kg	–	27 kg
Puissance connectée	900 Watts	1350 Watts	2000 Watts	3500 Watts	2000 Watts	3500 Watts
Consommation d'énergie:						
Refroidissement rapide	0.09 kWh/kg	0.08 kWh/kg	0.09 kWh/kg	0.13 kWh/kg	0.09 kWh/kg	0.13 kWh/kg
Surgélation	–	0.30 kWh/kg	–	0.40 kWh/kg	–	0.40 kWh/kg
Niveau sonore	65 dB(A)	–	72 dB(A)	–	72 dB(A)	–
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz		400 V, 3N~/ 50 Hz			
Isolation	55 mm (cyclopentane)		75 mm (cyclopentane)			
GWP	2141		2141			
Fluide frigorigène:			Fluide frigorigène:			
21 SH: R452A / 1.40 kg / CO2e 2997.4 kg			42 CH: R452A / 2.00 kg / CO2e 4282 kg			
21 CH: R452A / 1,40 kg/CO2e 2997.4 kg			42 CH R: R452A / 2.00 kg / CO2e 4282 kg			
			42 SH: R452A / 2.00 kg / CO2e 4282 kg			
			42 SH R: R452A / 2.00 kg / CO2e 4822 kg			

GRAM PROCESS – Refroidissement rapide/Surgélation

KPS 60 (GN 1/1)

- Porte ferrée à droite réversible avec rappel de fermeture de porte à 90°
- Sonde multipoints avec 3 points de mesures

KPS 90-SF (GN 2/1)

- Ouverture de porte à droite
- Sonde multipoints avec 3 points de mesures
- Pour compresseurs externes
- Compatible avec les chariots Rational SC 201
- L'armoire doit être placée sur une évacuation d'eau externe



KPS 60



KPS 90 SF-2

PROCESS	Refroidissement rapide/ Congélation rapide	Combi Universelle, 6 Fonctions
	KPS 60 CH	KPS 90 SF-2

Numéro du produit (compresseur intégré)	860600110	860900041
Plages de température	-25/+10°C	-25/+10°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	14.075	–
Préparation pour groupe externe	11.580	13.445

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants : R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés extérieurs	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox

Numéro	ACCESSOIRES (livraison séparée)	EUR H.T
	KPS 60	
818639943	Chariot avec 16 supports pour bacs GN 1/1	1161
818649961	Plaque inox 696x360 mm pour chariot	75
	KPS 60/90	
818640004	Support de sonde à coeur pour bac GN 1/1 et GN 2/1	273

GRAM PROCESS – Refroidissement rapide/Surgélation

SPÉCIFICATIONS	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide/ surgélation
	KPS 60 CH	KPS 90 SF-2
Puissance frigorifique à -10°C	4588 Watts	–
Puissance frigorifique à -25°C	–	8000 Watts
Poids, brut	205 kg	200 kg
Dimension (L x P x H)	780 x 995 x 2125 mm	1100 x 850 x 1985 mm
Refroidissement rapide (de +70°C à +3° en 90 min.)	60 kg	90 kg
Surgélation (de +70°C à -18° en 4 heures)	–	50 kg
Consommation d'énergie – Refroidissement rapide	0.08 kWh/kg	0.11 kWh/kg
Consommation d'énergie – Surgélation rapide	–	0.28 kWh/kg
Niveau sonore	63 dB(A)	Information à suivre
Puissance connectée	3011 Watts	440 Watts
Raccordement électrique	3x400 V, 50 Hz	230 V 50 Hz
Isolation	60 mm	60 mm
Fluide frigorigène	R 452A 2.40 kg / CO2e 5138.40 kg	R 404 A

GRAM PROCESS – Refroidissement rapide/Surgélation

- Porte ferrée à droite
- Support de sonde à coeur pour bac GN 1/1, adaptable pour bac GN 2/1
- Sol chauffant et rampe d'accès (modèles SF)
- L'armoire doit être placée sur une évacuation d'eau externe



KPS 120 – Inox



KPS 120 - Blanc



KPS 180 – Blanc

PROCESS	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide/surgélation	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide/surgélation
	KPS 120 CF CS (inox) KPS 120 CF LS (blanc)	KPS 120 SF CS (inox) KPS 120 SF LS (blanc)	KPS 180 CF CS (inox) KPS 180 CF LS (blanc)	KPS 180 SF CS (inox) KPS 180 SF LS (blanc)

Numéro du produit	Inox: 860120021 Blanc: 860120020	Inox: 860120031 Blanc: 860120030	Inox.: 860180021 Blanc: 860180020	Inox: 860180031 Blanc: 860180030
-------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------

PRIX – EUR H.T.

Compresseur externe	Inox: 23.372 Blanc: 21.332	Inox: 26.937 Blanc: 24.811	Inox: 25.695 Blanc: 23.675	Inox: 29.942 Blanc: 27.927
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés extérieurs	CS = Inox LS = Blanc			
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox

Numéro	ACCESSOIRES (livraison séparée)	EUR H.T.
818649939	Chariot avec 18 supports pour bacs GN 1/1	1197
818649961	Plaque inox 696x360 mm pour chariot	75
818640004	Support de sonde à coeur pour bac GN 1/1 et GN 2/1	273

GRAM PROCESS – Refroidissement rapide/Surgélation

SPÉCIFICATIONS	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide/surgélation	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide/surgélation
	KPS 120 CF CS KPS 120 CF LS	KPS 120 SF CS KPS 120 SF LS	KPS 180 CF CS KPS 180 CF LS	KPS 180 SF CS KPS 180 SF LS
Plage de température	-25/+10°C	-25/+10°C	-25/+10°C	-25/+10°C
Puissance frigorifique à -10°C	8500 Watts	–	10800 Watts	–
Puissance frigorifique à -25°C	–	9000 Watts	–	11500 Watts
Poids, brut	260 kg	260 kg	285 kg	285 kg
Dimensions (L x P x H) mm	1500 x 1326 x 2235	1500 x 1326 x 2235	1800 x 1326 x 2235	1800 x 1326 x 2235
Capacité de refroidissement (de +70°C à +3° en 90 minutes)	120 kg	120 kg	180 kg	180 kg
Capacité de surgélation (de +70°C à -18° en 4 heures)	–	120 kg	–	180 kg
Consommation d'énergie – Refroidissement rapide	0.06 kWh/kg	0.12 kWh/kg	0.05 kWh/kg	0.10 kWh/kg
Consommation d'énergie – Surgélation rapide	–	0.30 kWh/kg	–	0.24 kWh/kg
Puissance connectée	1497 Watts	1873 Watts	1497 Watts	1946 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Isolation	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Fluide frigorigène	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A

GAMME DE PRODUITS

ARMOIRES MULTIFONCTIONS

ARMOIRES 6 EN 1

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

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



SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE

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

C2 : roulettes 125 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément de prix.

MATÉRIAUX ET COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox

INTÉRIEUR

Inox

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

PLAGE DE TEMPÉRATURE

CONSERVATION -25 / +10°C	REFROIDISSEMENT RAPIDE -30 / +10°C
-----------------------------	---------------------------------------

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé*



Éducation



Hospitalité



Loisirs

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales



Inox AISI 304

REFROIDISSEMENT RAPIDE

REFROIDISSEMENT RAPIDE GRAM



KP 60 CELLULE DE
REFROIDISSEMENT RAPIDE



KP 82 CELLULE DE
REFROIDISSEMENT RAPIDE



U/KP 82 ARMOIRE COMBINÉE

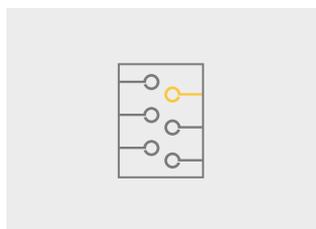


Double fonction intelligente :

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

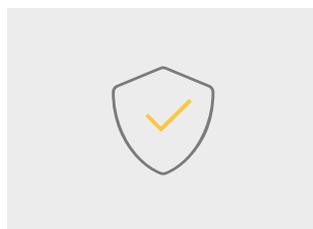


MULTIFONCTIONS



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

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



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

FACILE À UTILISER



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

GRAM PROCESS – Armoires multifonctions

- Armoires multifonctions (6 fonctions)
- Porte ferrée à droite réversible avec serrure et rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale d'ouverture de porte débrayable
- 5 grilles en inox incluses
- Réfrigération et congélation rapides, froid sec et décongélation rapide contrôlée (modèle U/KP 82)



KP 60



KP 82



U/KP 82

PROCESS	Refroidissement rapide/Congélation rapide KP 60	Refroidissement rapide/Congélation rapide KP 82	Combi Universelle, 6 Fonctions U/KP 82
---------	--	--	---

Numéro du produit (compresseur intégré)	960650301	960870301	960850411
Plages de température	-30/+10°C	-30/+10°C	-25/+10°C (stockage) -30/+10°C (refroid. rapide - cong.)

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	6.410	7.335	8.136
Préparation pour groupe externe	6.290	7.065	7.187

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés extérieurs/ intérieurs	Inox	Inox	Inox
------------------------------	------	------	------

Numéro	ACCESSOIRES – KP 60 (livraison séparée)	EUR H.T.	Numéro	ACCESSOIRES – KP 82 (livraison séparée)	EUR H.T.
818979907	Grille inox (400x600 mm) sans glissières	64	818799967	Grille inox (650 x 530 mm) sans glissières	71
818885005	Jeu de glissières (561 mm), forme L, pour grille 400x600 mm	32	818885003	Jeu de glissières (491 mm), forme L, pour GN 2/1	32
818885006	Jeu de glissières (561 mm), forme U, pour grille 400x600 mm	32	818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1	32

Numéro	ACCESSOIRES – KP 60/82 (livraison séparée)	EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 105/130 mm	120
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120
818899929	Pieds en inox (4 pièces) H = 185/250 mm	120
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	150
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41

GRAM PROCESS – Armoires multifonctions

SPÉCIFICATIONS	Refroidissement rapide/ Congélation rapide	Refroidissement rapide/ Congélation rapide	Combi universelle, 6 fonctions
	KP 60	KP 82	U/KP 82
Plage de température	-30/+10°C	-30/+10°C	-30/+10°C (Plage de température I – stockage) -30/+10°C (Plage de température II – refroidissement rapide)
Puissance frigorifique à -10°C	1705 Watts	2326 Watts	389 Watts (Capacité de refroidissement I) 719 Watts (Capacité de refroidissement II)
Volume, net	407 ltr.	538 ltr.	228/228 ltr.
Volume net utilisable	319 ltr.	458 ltr.	-
Poids, brut	122 kg	136 kg	136 kg
Dimension (L x P x H)	600 x 855 x 2125 mm	820 x 785 x 2125 mm	820 x 785 x 2125 mm
Capacité de refroidissement rapide (de +65°C à +10°C en 3 heures)	36 kg	50 kg	-
Consommation d'énergie – Refroidissement rapide	0.05 kWh/kg	0.07 kWh/kg	-
Puissance connectée	1025 Watts	1523 Watts	803 Watts
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Isolation	70 mm (cyclopentane)	70 mm (cyclopentane)	70 mm (cyclopentane)
Fluide frigorigène	R 290/ 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R 290/ 0.30 kg / CO2e 0.89 kg	R 290/ 0.20 kg / CO2e 0.6 kg

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA BOULANGERIE

GUIDE RAPIDE

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



PLAGES DE TEMPÉRATURE

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

INNOVATION DANS LES DÉTAILS

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



Vue de dessus du profilé

Poignée intérieure de portière
Profilé en aluminium de 2 mm

DOMAINES D'APPLICATION



Boulangeries,
confiseries
et pâtisseries

MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



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

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

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

QUALITÉ PRÉSERVÉE



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

Vous trouverez plus d'informations dans les pages suivantes.

FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



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

SÉCURITÉ INTÉGRÉE



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

MULTIFONCTIONS



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

GAMME DE PRODUITS

UTILISATION SIMPLIFIÉE AVEC LES AVANTAGES GRAM



MODERNES ET INTELLIGENTES

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

ARMOIRES OU ARMOIRES À CHARIOT :

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

PRÉSERVER LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS

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



FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox **C**

Inox **C**

Finition blanche **L**

INTÉRIEUR

Inox **C**

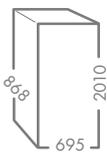
ABS gris **ABS***

Inox **C**
ABS gris **ABS***

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



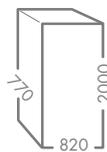
BAKER 610



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



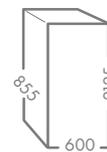
BAKER 625



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



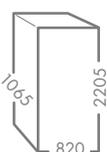
BAKER 550



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



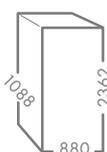
BAKER 950



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



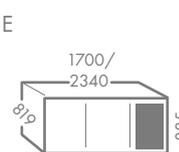
BAKER 1500 ROLL-IN



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
 Pas encore réglementé
 Pour chariots Euronorme



BAKER 1808/2408 (2/3 sections)



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

GAMME DE PRODUITS

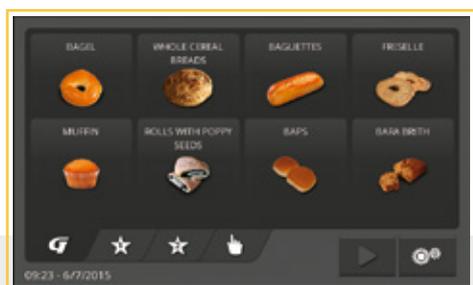
ASSISTANCE ET SUPPORT OPTIMAL DANS VOTRE TRAVAIL



SÉRIE GA

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

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



RÉGULATEUR TACTILE GA :

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

SÉRIE SF

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



RÉGULATEUR DES SÉRIES SF :

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

ARMOIRES À CHARIOTS :

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



FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox
Sans nickel

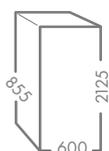
INTÉRIEUR

Inox
Sans nickel

ARMOIRES MULTIFONCTIONS BAKER



BAKER SF 550

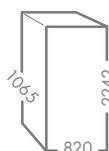


EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

25 jeux de glissières inclus
Format : 400 x 600 mm



BAKER SF 950



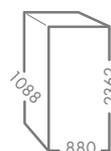
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

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

Version avec réfrigérants naturels pas encore disponible



BAKER SF 1500



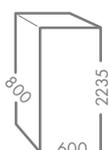
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

Pour chariots Euronorme

Version avec réfrigérants naturels pas encore disponible



BAKER GA 550

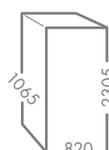


EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

25 jeux de glissières inclus
Format : 400 x 600 mm



BAKER GA 950



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

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



GRAM BAKER 550 – Jeux de supports 40 x 60 cm

- Porte ferrée à droite réversible
- Rappel de fermeture de porte
- Pédale de porte débrayable
- Seulement 60 cm de largeur
- Éclairage LED
- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Froid sec (modèles M et SF)
- Dégivrage automatique avec ré-évaopration des condensats



BAKER 550 CC



BAKER 550 LC



BAKER SF 550 CC



BAKER GA 550 CC

BAKER	M 550 CC	F 550 CC	M 550 LC	F 550 LC	SF 550 CC	GA 550 CC
Numéro du produit (compresseur intégré)	965500101	955500201	965500151	965500251	965510301	965520401
Plages de température	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-30/+10°C	-25/+40°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.955	4.475	3.830	4.330	5.395	9.360
Préparation pour groupe externe	3.820	4.335	3.697	4.182	5.115	8.865

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés extérieurs	Inox	Blanc	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox
Nombre de jeux de supports inclus	25	25	25	25
Jeux de supports	40 x 60 cm			

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.	En supplément	EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces), H = 100/135 mm	120	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120	Roulettes, H=125 mm	0
818899929	Pieds en inox (4 pièces) H = 180/250 mm	120	Poten (4 stuks), H=180/250 mm) (L3)	18
818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	150	Préparation pour montage sur socle	0

SPÉCIFICATIONS	BAKER M 550	BAKER F 550	BAKER SF 550	BAKER GA 550
Volume, brut	465 ltr.	465 ltr.	460	460
Volume net utilisable	314 ltr.	314 ltr.	-	-
Dimensions (L x P x H), mm	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2205-2270	600 x 800 x 2235
Poids, brut	132 kg	137 kg	137 kg	132 kg
Puissance frigorifique à -10°C	410 Watt	-	-	-
Puissance frigorifique à -25°C	-	499 Watt	882 Watt	663 Watt
Racc. électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	314 Watt	418 Watt	772 Watt	1253 Watt
Classe d'efficacité énergétique	B	C	Information à suivre	Information à suivre
Consommation d'énergie / an (AEC)	360 kWh	1355 kWh	-	-
Classe climatique	5	5	5	5
GWP	3	3	-	-
Fluide frigorigène	R 290 / 0.09 kg / CO2e 0.28 kg	R 290 / 0.15 kg / CO2e 0.48 kg	R 290 / 0.15 kg / CO2e 0.48 kg	R 290 / 0.13 kg / CO2e 0.44 kg

GRAM BAKER 950 – Jeux de supports 60 x 80 cm

- Porte ferrée à droite réversible avec serrure
- Rappel de fermeture de porte
- Éclairage LED
- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Froid sec (modèles M et SF)
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



BAKER 950 CC



BAKER 950 LC



BAKER SF 950 CC



BAKER GA 950 CC

BAKER	M 950 CC	F 950 CC	M 950 LC	F 950 LC	BAKER SF 950 CC	BAKER GA 950 CC
Numéro du produit (compresseur intégré)	969500101	969500201	969500151	969501023	969510100	969520401
Plages de température	-5/+12°C	-25/-10°C	-5/+12°C	-25/-10°C	-30/+10°C	-25/+40°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	5.595	6.305	4.830	5.405	*	11.915
Préparation pour groupe externe	5.235	6.135	4.445	5.242	7.510	11.380

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés extérieurs	Inox	Blanc	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox
Nombre de jeux de supports inclus	25	25	25	25
Jeux de supports	60 x 80 cm			

*) : Nous consulter

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.	En supplément	EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/130 mm (L1)	120	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 130/200 mm (L2)	120	Roulettes, H=125 mm	0
818899929	Pieds en inox (4 pièces) H = 180/250 mm (L3)	120	Poten (4 stuks), H=180/250 mm) (L3)	18
818899905	Roues (4 pièces) H = 125 mm	150	5 grilles inox en remplacement des 25 supports boulangerie	0
818805016	Rails pour les plaques de boulangerie 530x650 mm	126		
818805019	Rails pour les plaques de boulangerie 500x800 mm	126		
818805005	Supports pour étagères (746 mm), 12 mm (la paire)	32		
818805006	Supports pour boulangerie (46 mm), 40 mm (la paire)	32		
765080240	Etagères inox 950	87		

SPÉCIFICATIONS	BAKER M 950	BAKER F 950	BAKER SF 950	BAKER GA 950
Volume, brut	949 ltr.	949 ltr.	949 ltr.	949 ltr.
Volume net utilisable	660 ltr.	660 ltr.	–	–
Dimensions (L x P x H)	820 x 1065 x 2205 mm	820 x 1065 x 2205 mm	820 x 1065 x 2242 mm	820 x 1065 x 2305 mm
Poids, brut	186 kg	186 kg	186 kg	186 kg
Puissance frigorifique à -10°C	627 Watt	–	–	–
Puissance frigorifique à -25°C	–	882 Watt	1810 Watt	882 Watt
Racc. électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	408 Watt	736 Watt	1667 Watt	1778 Watt
Niveau sonore	48.9 dB(A)	–	51.2 dB(A)	–
Classe d'efficacité énergétique	C	D	–	–
Consommation d'énergie / an (AEC)	661 kWh	2720 kWh	–	–
Classe climatique	5	5	5	5
GWP	3	3	3	3
Fluide frigorigène	R 290 / 0.15 kg / CO2e 0.48 kg	R 290 / 0.15 kg / CO2e 0.49 kg	R290	R 290 / 0.15 kg / CO2e 0.49 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM BAKER 610 – Jeux de supports 40 x 60 cm

GRAM BAKER 625 – Jeux de supports 60 x 40 cm

- Porte ferrée à droite réversible avec serrure
- Rappel de fermeture de porte (modèle 625)
- Éclairage LED (modèle 625)
- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Froid sec (modèles M)
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



BAKER 610 RG



BAKER 610 LG



BAKER 625 CC



BAKER 625 LC

BAKER	M 610 RG	F 610 RG	M 610 LG	F 610 LG	M 625 CC	F 625 CC	M 625 LC	F 625 LC
Numéro du produit (compresseur intégré)	866100186	866100286	866100188	866100288	966250101	966250201	966250151	966250251
Plages de température	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	3.055	3.500	2.995	3.445	4.225	4.615	3.920	4.415
Préparation pour groupe externe	–	–	–	–	4.095	4.465	3.788	4.275

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés extérieurs	Inox	Blanc	Inox	Blanc
Côtés intérieurs	ABS gris	ABS gris	Inox	Inox
Nombre de jeux de supports inclus	10	10	20	20
Jeux de supports	40 x 60 cm	40 x 60 cm	60 x 40 cm	60 x 40 cm

En supplément	EUR H.T.	Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818899928	Pieds en inox (4 pièces), H = 100/135 mm	120
Roulettes, H=125 mm	0	818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120
Préparation pour montage sur socle	0	818899929	Pieds en inox (4 pièces) H = 180/250 mm	120
BAKER 610: 20 jeux de supports	141	818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	150
BAKER 625 : 20 jeux de supports	Incl.			
BAKER 625 : 25 jeux de supports	71			

SPÉCIFICATIONS	BAKER M 610	BAKER F 610	BAKER M 625	BAKER F 625
Volume, brut	583 ltr.	583 ltr.	603 ltr.	603 ltr.
Volume net utilisable	329 ltr.	329 ltr.	417 ltr.	417 ltr.
Dimensions (L x P x H)	695 x 868 x 2010 mm	695 x 868 x 2010 mm	820 x 770 x 2000 mm	820 x 770 x 2000 mm
Poids, brut	111 kg	113 kg	137 kg	137 kg
Puissance frigorifique à -10°C	354 Watt		410 Watt	
Puissance frigorifique à -25°C		512 Watt		499 Watt
Racc. électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	297 Watt	485 Watt	234 Watt	398 Watt
Classe d'efficacité énergétique	C	E	B	C
Consommation d'énergie / an (AEC)	489 kWh	2566 kWh	342 kWh	1725 kWh
Classe climatique	5	5	5	5
GWP	3	3	3	3
Fluide frigorigène	R 600a / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R 290 / 0.09 kg / CO2e 0.28 kg	R 290 / 0.11 kg / CO2e 0.37 kg	R 290 / 0.10 kg / CO2e 0.33 kg

GRAM BAKER STANDARD 69 – Jeux de supports 40 x 60 cm

- Porte ferrée à droite réversible avec serrure
- Rappel de fermeture de porte
- 15 jeux de supports inclus
- Éclairage LED
- Pieds en inox H=135/200 mm (L2)
- Jeu de rails latéraux complets, glissières forme L



BAKER STANDARD PLUS 69 FF



BAKER STANDARD PLUS 69 LF

BAKER STANDARD	K 69 FF	F 69 FF	K 69 LF	F 69 LF
Numéro du produit	960690086	960690286	960690096	960690296
Plages de température	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
PRIX – EUR H.T.	2.835	3.360	2.735	3.260
FINITIONS				
Côtés extérieurs	Inox	Inox	Blanc	Blanc
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox
Nombre de jeux de supports inclus	15	15	15	15
Jeux de supports	40 x 60 cm			

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.	En supplément	EUR H.T.
818779800	Filtre condenseur (5 pièces)	41	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818890050	Pédale de porte d'brayable (droite)	173	Préparation pour montage sur socle	0
818890051	Pédale de porte d'brayable (gauche)	173	Wielset, H=110 mm	0

SPÉCIFICATIONS	BAKER STANDARD K 69	BAKER STANDARD F 69
Volume, brut	610 ltr.	610 ltr.
Volume net utilisable	342 ltr.	342 ltr.
Dimensions (L x P x H)	700 x 895 x 2125 mm	700 x 895 x 2125 mm
Poids, brut	136 kg	136 kg
Puissance frigorifique à -10°C	336 Watt	-
Puissance frigorifique à -25°C	-	339 Watt
Racc. électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	300 Watt	346 Watt
EnergieefficiënsklasseClass	D	D
Energieverbruik/jaar (AEC)	672 kWh	1937 kWh
Niveau sonore	44.4 dB(A)	44.5 dB(A)
GWP	3	3
Fluide frigorigène	R 290 / 0.08 kg / CO2e 0.225 kg	R 290 / 0.07 kg / CO2e 0,195 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM BAKER 950 – Jeux de supports 60 x 80 cm

- Porte ferrée à droite réversible avec serrure
- Rappel de fermeture de porte
- Éclairage LED
- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Froid sec (modèles M et SF)
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



BAKER 950 CC



BAKER 950 LC



BAKER SF 950 CC



BAKER GA 950 CC

BAKER	M 950 CC	F 950 CC	M 950 LC	F 950 LC	BAKER SF 950 CC	BAKER GA 950 CC
Numéro du produit (compresseur intégré)	969500101	969500201	969500151	969501023	969510100	969520401
Plages de température	-5/+12°C	-25/-10°C	-5/+12°C	-25/-10°C	-30/+10°C	-25/+40°C

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	5.595	6.305	4.830	5.405	*	11.915
Préparation pour groupe externe	5.235	6.135	4.445	5.242	7.510	11.380

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

FINITIONS

Côtés extérieurs	Inox	Blanc	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox
Nombre de jeux de supports inclus	25	25	25	25
Jeux de supports	60 x 80 cm			

*) : Nous consulter

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.	En supplément	EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/130 mm (L1)	120	Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 130/200 mm (L2)	120	Roulettes, H=125 mm	0
818899929	Pieds en inox (4 pièces) H = 180/250 mm (L3)	120	Poten (4 stuks), H=180/250 mm) (L3)	18
818899905	Roues (4 pièces) H = 125 mm	150	5 grilles inox en remplacement des 25 supports boulangerie	0
818805016	Rails pour les plaques de boulangerie 530x650 mm	126		
818805019	Rails pour les plaques de boulangerie 500x800 mm	126		
818805005	Supports pour étagères (746 mm), 12 mm (la paire)	32		
818805006	Supports pour boulangerie (46 mm), 40 mm (la paire)	32		
765080240	Etagères inox 950	87		

SPÉCIFICATIONS	BAKER M 950	BAKER F 950	BAKER SF 950	BAKER GA 950
Volume, brut	949 ltr.	949 ltr.	949 ltr.	949 ltr.
Volume net utilisable	660 ltr.	660 ltr.	–	–
Dimensions (L x P x H)	820 x 1065 x 2205 mm	820 x 1065 x 2205 mm	820 x 1065 x 2242 mm	820 x 1065 x 2305 mm
Poids, brut	186 kg	186 kg	186 kg	186 kg
Puissance frigorifique à -10°C	627 Watt	–	–	–
Puissance frigorifique à -25°C	–	882 Watt	1810 Watt	882 Watt
Racc. électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	408 Watt	736 Watt	1667 Watt	1778 Watt
Niveau sonore	48.9 dB(A)	–	51.2 dB(A)	–
Classe d'efficacité énergétique	C	D	–	–
Consommation d'énergie / an (AEC)	661 kWh	2720 kWh	–	–
Classe climatique	5	5	5	5
GWP	3	3	3	3
Fluide frigorigène	R 290 / 0.15 kg / CO2e 0.48 kg	R 290 / 0.15 kg / CO2e 0.49 kg	R290	R 290 / 0.15 kg / CO2e 0.49 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM BAKER 1808 / 2408 – Jeux de supports 40 x 60 cm

- Plan de travail isolé en inox
- Chaque section dispose de 9 jeux de support ajustables



BAKER M 1808



BAKER M 2408

BAKER	M 1808	M 2408
Numéro du produit (compresseur intégré)	861811563	862411534
Plages de température	-5/+12°C	-5/+12°C
PRIX – EUR H.T.		
Compresseur intégré	5.328	6.500
Préparation pour groupe externe	4.450	5.379
FINITIONS		
Côtés extérieurs	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox
Jeux de supports	40 x 60 cm	40 x 60 cm
Sections de portes	2	3

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces), H = 100/135 mm	120
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	120
818899929	Pieds en inox (4 pièces) H = 180/250 mm	120
818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	150

SPÉCIFICATIONS	BAKER M 1808	BAKER M 2408
Volume, brut	588 ltr.	865 ltr.
Volume net utilisable	297 ltr.	446 ltr.
Dimensions (L x P x H)	1700 x 819 x 885/950 mm	2340 x 819 x 885/950 mm
Poids, brut	184 kg	212 kg
Puissance frigorifique à -10°C	386 Watt	386 Watt
Racc. électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	310 Watt	415 Watt
Energie-efficiëntieklasse	E	D
Energieverbruik/jaar (AEC)	1990 kWh	1468 kWh
GWP	3	3
Fluide frigorigène	R 290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg	R 290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg

DES SOLUTIONS DE RÉFRIGÉRATION EXCEPTIONNELLES POUR LES CUISINES MARINES



MARINE PLUS 70

DE LA FRAÎCHEUR POUR LES ENVIRONNEMENTS EXIGEANTS

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

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

- ✓ Conçu pour les conditions difficiles et les contraintes de travail d'une cuisine maritime, où la fiabilité, la performance et la sécurité sont les critères principaux. Classe d'isolation : IP21
- ✓ Avec des dimensions différentes et des volumes bruts allant de 125 à 614 litres, il existe une armoire pour chaque configuration de cuisine professionnelle. Compresseur 230V/60Hz en standard ou 230V/50Hz sans supplément de prix
- ✓ Usage intensif, Classe climatique 5 : PLUS, TWIN et MIDI avec porte pleine
- ✓ Usage régulier, classe climatique 4 : COMPACT 210, 310, 410 avec porte pleine, armoires MIDI et COMPACT 610 avec porte vitrée
- ✓ Classe climatique 3 : COMPACT 210, 310 et 410 avec porte vitrée

PIEDS MARINS

130-200 mm. Peut être fixé au sol.

CARACTERISTIQUES CLÉS : PLUS, TWIN ET MIDI

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



SÉCURITÉ MAXIMALE EN HAUTE MER

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



DOMAINES

D'APPLICATION



Marine

PLAGES DE TEMPÉRATURE

K +2 / +12°C	M -5 / +12°C	F -22 / -5°C	F -25 / -5°C
------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

Réfrigérateur Froid intensif Congélateur* Congélateur**

LA PORTE VITRÉE, PLUS PRATIQUE

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



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

FINITIONS & COMBINAISONS

PLUS, TWIN, MIDI, GASTRO

TOUTES SÉRIES

EXTÉRIEUR

Inox **C**

INTÉRIEUR

Inox **C**

COMPACT, PORTE PLEINE

COMPACT 210, 310, 410, 610

EXTÉRIEUR

Inox **C**

INTÉRIEUR

ABS gris **ABS**

COMPACT, PORTE VITRÉE

COMPACT 210, 310, 410
COMPACT 610

EXTÉRIEUR

Inox **R**

Inox **R**

INTÉRIEUR

ABS blanc **ABS**

ABS gris **ABS**

L'Inox ne contient pas de nickel

COMPTOIRS ET ARMOIRES MARINE



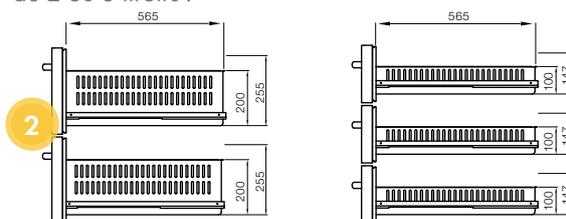
OPTIONS POUR LE PLAN DE TRAVAIL

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

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

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

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



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

ARMOIRES COMPACT FAIBLE ENCOMBREMENT OU GN 2/1 EN PROFONDEUR

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



Intérieur embouti en ABS, facile à nettoyer.



* Pour plus de détails, voir la section COMPACT.

GRAM MARINE COMPTOIRS & ARMOIRES



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

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

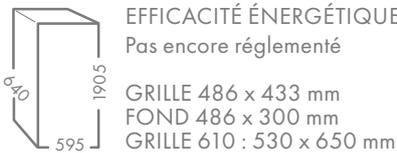


2 sections : L 1289 - 4 sections : L 2163



COMPACT 210/310/410/610

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé



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



Compresseur –
en partie haute

MARINE PLUS 70

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé



Dim. avec poignée



Compresseur –
en partie haute

MARINE TWIN 82

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé



Dim. avec poignée



Compresseur –
en partie basse

MARINE MIDI 60

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé



Dim. avec poignée



Compresseur –
en partie basse

MARINE MIDI 82

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé



Dim. avec poignée

GRAM MARINE PLUS 70 / MARINE TWIN 82

- Armoires de stockage GN 2/1
- Porte ferrée à droite avec poignée et loqueteau
- Grilles inox avec bords surélevés de 50 mm
- Éclairage LED
- Pieds avec trous de fixation
- Froid sec (modèles M)



MARINE PLUS CC
GN 2/1 en profondeur



MARINE TWIN
GN 2/1 en largeur

MARINE	PLUS		TWIN	
	M 70	F 70	M 82	F 82
Numéro du produit	960700113	960700213	960820113	960820213
Plages de température	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C
PRIX – EUR H.T.	4.260	4.565	4.260	4.565
FINITIONS				
Façade/Côtés extérieurs	Inox		Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox		Inox	Inox

Numéro	ACCESSOIRES – MARINE PLUS	EUR H.T.
818880012	Grille en inox GN 2/1 (530×650 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	79
818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	32
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41

Numéro	ACCESSOIRES – MARINE TWIN	EUR H.T.
818799963	Grille en inox GN 2/1 (650×530 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	79
818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1 (rails complets)	32
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41

Type	GWP	FLUIDE FRIGORIGÈNE
MARINE PLUS		
PLUS M 70	1300	R 134a / 0,17 kg / CO2e 235,95 kg
PLUS F 70	2141	R 452A / 0,20 kg / CO2e 428,20 kg
MARINE TWIN		
TWIN M 82	1300	R 134a / 0,17 kg / CO2e 235,95 kg
TWIN F 82	3260	R 452A / 0,23 kg / CO2e 492,43 kg

SPÉCIFICATIONS – MARINE	PLUS M 70	PLUS F 70	TWIN M 82	TWIN F 82
Volume, net/brut	536/610 ltr.	536/610 ltr.	538/614 ltr.	538/614 ltr.
Dimensions (L x P x H) (inclus poignée)	735 x 971 x 2125 mm	735 x 971 x 2125 mm	855 x 851 x 2125 mm	855 x 851 x 2125 Mmm
Poids, brut	138 kg	.	138 kg	.
Puissance frigorifique à -10°C	371 Watts	.	371 Watts	.
Puissance frigorifique à -25°C	.	537 Watts	.	537 Watts
Puissance connectée	316 Watts	505 Watts	316 Watts	505 Watts
Raccordement électrique	230 V, 60 Hz			
En option –sans supplément de prix	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

GRAM MARINE MIDI 60/82

- Porte ferrée à droite réversible poignée et loqueteau
- Grilles inox avec bords surélevés de 50 mm
- Éclairage LED
- Pieds avec trous de fixation
- Froid sec (modèles M)



MARINE MIDI 60
Grilles 430 x 530 mm

MARINE MIDI 82
GN 2/1 en largeur

MARINE MIDI	M 60	F 60	KG 60	FG 60	M 82	F 82	KG 82	FG 82
Numéro du produit	962600113	962600213	962620013	962620213	962820113	962820213	962840013	962840213
Plages de température	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C
PRIX – EUR H.T.	3.980	4.185	4.485	4.890	4.400	4.705	5.510	6.120

FINITIONS								
Façade/Côtés extérieurs	Inox		Inox		Inox		Inox	
Côtés intérieurs	Inox		Inox		Inox		Inox	

Numéro	ACCESSOIRES – MARINE MIDI	EUR H.T.	Type	GWP	FLUIDE FRIGORIGÈNE
818799963	Grille en inox GN 2/1 (650x530 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	79	MIDI M 60	1300	R 134a / 0,25 kg / CO2e 357,50 kg
818889913	Grille en inox (435x530 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	71	MIDI F 60	2141	R 452A / 0,21 kg / 449,61 kg
818885004	Jeu de glissières (491 mm) (la paire), forme U	32	MIDI M 82	1300	R 134a / 0,23 kg / CO2e 321,75 kg
818790032	Jeu de glissières pour armoire avec porte en verre (452 mm) (la paire), forme U	32	MIDI F 82	2141	R 452A / 0,21 kg / 449,61 kg
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41	MIDI KG 60	1300	R 134a / 0,21 kg / CO2e 835,39 kg
			MIDI FG 60	2141	R 452A / 0,20 kg / 428,20 kg
			MIDI KG 82	1300	R 134a / 0,21 kg / CO2e 835,39 kg
			MIDI FG 82	2141	R 452A / 0,20 kg / 428,20 kg

SPÉCIFICATIONS – MARINE	MIDI M 60	MIDI K 60	MIDI KG 60	MIDI FG 60
Volume, brut	352/407 ltr.	352/407 ltr.	352/407 ltr.	352/407 ltr.
Volume net utilisable	635 x 770 x 2115 mm			
Dimensions (L x P x H)	124 kg	131 kg	131 kg	138 kg
Poids, brut	329 Watts	471 Watts	471 Watts	–
Puissance frigorifique -10°C	–	–	–	802 Watts
Puissance frigorifique -25°C	221 Watts	362 Watts	362 Watts	786 Watts
Raccordement électrique	230 V, 60 Hz			
Puissance connectée	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

SPÉCIFICATIONS – MARINE	MIDI M 82	MIDI K 82	MIDI KG 82	MIDI FG 6082
Volume, brut	521/603 ltr.	521/603 ltr.	521/603 ltr.	521/603 ltr.
Volume net utilisable	855 x 770 x 2115 mm			
Dimensions (L x P x H)	138 kg	138 kg	131 kg	131 kg
Poids, brut	371 Watts	–	471 Watts	–
Puissance frigorifique -10°C	–	537 Watts	–	802 Watts
Puissance frigorifique -25°C	244 Watts	486 Watts	374 Watts	493 Watts
Raccordement électrique	230 V, 60 Hz			
En option –sans supplément de prix	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz

Prix en EUR H.T.

GRAM MARINE COMPACT 210 / 310 / 410 / 610

- Porte ferrée à droite réversible avec poignée et loqueteau
- Pieds avec fixation au sol (non montés) (modèles 310, 410, 610)



MARINE COMPACT 210



MARINE COMPACT 310



MARINE COMPACT 410



MARINE COMPACT 610

MARINE COMPACT	K 210	F 210	K 310	F 310	K 410	F 410	K 610	F 610
Numéro du produit	862100281	862120281	863100281	863120281	864100281	864120281	866100081	866100281
Plages de température	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
PRIX – EUR H.T.	1.400	1.475	1.860	1.920	2.035	2.100	3.303	3.642

FINITIONS

Exterior	Inox	Inox	Inox	Inox
Interior	ABS gris	ABS gris	ABS gris	ABS gris
Grilles	2 grilles inox marine 1 grille de fond en inox	3 grilles inox marine 1 grille de fond en inox	5 grilles inox marine 1 grille de fond en inox	5 grilles inox marine 0 grille de fond en inox

Numéro	ACCESSOIRES – modèles 210/ 310/ 410	EUR H.T.	Numéro	ACCESSOIRES – modèle 610	EUR H.T.
819581001	Kit de superposition Compact 210 (non monté)	162	818880003	Jeu de glissières (611 mm) (la paire)	32
819589908	Kit de superposition Compact 210 avec pieds	318	818880012	Grille en inox GN 2/1 (530×650 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	79
819581003	Suspension murale Compact 210	112			
819581012	Pieds avec fixation au sol H = 134/200 mm	156			
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	52			
818721005	Grille en inox (486×433 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	71			

SPÉCIFICATIONS MARINE COMPACT	K 210	F 210	K 310	F 310	K 410	F 410	K 610	F 610
Volume, net/brut	104/125 ltr.		189/218 ltr.		312/346 ltr.		519/583 ltr.	
Dimensions (L x P x H)	595 x 640 x 830 mm		595 x 640 x 830 mm		595 x 640 x 1335 mm		595 x 640 x 1335 mm	
Poids, brut	46 kg		61/62 kg		75/78 kg		110/113 kg	
Puissance frigorifique à -10°C	155 Watt	–	205 Watt	–	205 Watt	–	371 Watt	–
Puissance frigorifique à -25°C	–	193 Watt	–	258 Watt	–	258 Watt	–	537 Watt
Raccordement électrique	230 V, 60 Hz							
Puissance connectée	125 Watts	193 Watt	149 Watts	251 Watt	149 Watt	251 Watt	349 Watt	571 Watt
	50 Hz		50 Hz		50 Hz		50 Hz	
En option –sans supplément de prix	50 mm (cyclopentane)							
Isolation								

Type	GWP	FLUIDE FRIGORIGÈNE
K 210	1300	R 134a/0.08 kg/CO2e 114.40 kg
F 210	3260	R 134a/0.07 kg/CO2e 100.10 kg
K 310	1300	R 134a/0.10 kg/CO2e 135.85 kg
F 310	3260	R 134a/0.08 kg/CO2e 114.40 kg
K 410	1300	R 134a/0.12 kg/CO2e 171.60 kg
F 410	3260	R 134a/0.10 kg/CO2e 1135.85 kg
K 610	1300	R 134a/0.23 kg/CO2e 328.90 kg
F 610	2141	R 452A/0.22 kg/CO2e 471,02 kg

GRAM MARINE COMPACT KG 210 / KG 310 / KG 410 / KG 610

- Porte vitrée ferrée à droite avec poignée et loqueteau
- Éclairage
- Pieds avec fixation au sol (non montés) (modèles 310, 410, 610)



MARINE COMPACT KG 210 MARINE COMPACT KG 310 MARINE COMPACT KG 410 MARINE COMPACT KG 610

MARINE COMPACT	KG 210	KG 310	KG 410	KG 610
Numéro du produit	862110281	863110281	864110281	866140281
Plages de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
PRIX – EUR H.T.	1.585	1.945	2.175	3.755

FINITIONS

Exterior	Inox	Inox	Inox	Inox
Interior	Inox	Inox	Inox	Inox
Grilles	2 grilles inox marine 1 grille de fond en inox	3 grilles inox marine 1 grille de fond en inox	5 grilles inox marine 1 grille de fond en inox	5 grilles inox marine 0 grille de fond en inox

Numéro	ACCESSOIRES – modèles 210/ 310/ 410	EUR H.T.	Numéro	ACCESSOIRES – modèle 610	EUR H.T.
819581001	Kit de superposition Compact 210 (non monté)	162	818880003	Jeu de glissières (611 mm) (la paire)	32
819589908	Kit de superposition Compact 210 avec pieds	318	818880012	Grille en inox GN 2/1 (530×650 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	79
819581003	Suspension murale Compact 210	112			
819581012	Pieds avec fixation au sol H = 134/200 mm	156			
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	52			
818721005	Grille en inox (486×433 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	71			

SPÉCIFICATIONS	KG 210	KG 310	KG 410	KG 610
MARINE COMPACT				
Volume, net/brut	104/125 ltr.	157/218 ltr.	265/346 ltr.	436/583 ltr.
Dimensions (L x P x H)	595 x 640 x 830 mm	595 x 640 x 1335 mm	595 x 640 x 1905 mm	695 x 868 x 2005 mm
Poids, brut	52 kg	68 kg	84 kg	110 kg
Puissance frigorifique à -10°C	256 Watts	256 Watts	329 Watts	371 Watts
Raccordement électrique	230 V, 60 Hz			
En option – sans supplément de prix	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Puissance connectée	187 Watts	199 Watts	226 Watts	349 Watts
Isolation	50 mm (cyclopentane)	50 mm (cyclopentane)	50 mm (cyclopentane)	60 mm (cyclopentane)

Type	GWP	FLUIDE FRIGORIGÈNE
KG 210	1300	R 134a/0.10 kg/CO2e 135.85 kg
KG 410	1300	R 134a/0.12 kg/CO2e 171.60 kg
KG 310	1300	R 134a/0.10 kg/CO2e 135.85 kg
KG 610	1300	R 134a/0.23 kg/CO2e 328.90 kg

GRAM MARINE GASTRO 1407 / 1807 / 2207 – GN 1 / 1

- Comptoirs GN 1/1
- Plan de travail isolé avec pare gouttes
- Pieds avec fixation au sol
- Ouverture des portes à gauche ou à droite



MARINE GASTRO 1407



MARINE GASTRO 1807



MARINE GASTRO 2207

MARINE COMPACT	1407 CMH DL/DR K 1407	1807 CMH DL/DL/DR K 1807	2207 CMH DL/DL/DL/DR K 2207
Numéro du produit	861402104	861802206	862201845
Plages de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
PRIX – EUR H.T.	4.192	5.015	5.838
FINITIONS			
Façade/Côtés extérieurs	Inox	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Inox

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.
818319917	Grille en inox GN 1/1 (325×530 mm), sans glissières	68
818310006	Jeu de glissières (557 mm) (la paire)	32
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	41

EN SUPPLÉMENT		1407 CMH	1807 CMH	2207 CMH
Plan de travail avec dossier 50 mm	A5	79	79	79
Plan de travail avec dossier 100 mm	A1	110	110	110
Panneau isolant – sans plan de travail	B	-253	-283	-293
Suppression du plan de travail et de l'isolation du plafond	U	-354	-364	-455
Plan de travail avec saladettes sans couvercle	S	142	142	142
Couvercle en acrylique pour saladettes	PL	104	128	160
Plan de travail avec saladettes avec couvercle isolé	SL	283	316	344
Plan de travail avec saladettes avec dossier 50 mm	S5L	314	352	374
Étagères en inox sur 2 niveaux	O	385	453	516
Jeu de 2×1/2 tiroirs, réfrigération	2D	415	415	415
Jeu de 3×1/3 tiroirs, réfrigération	3D	748	748	748

GRAM MARINE GASTRO 1407 / 1807 / 2207 – GN 1 / 1

SPÉCIFICATIONS	K 1407 CMH DL/DR	K 1807 CMH DL/DL/DR	K 2207 CMH DL/DL/DL/DR
Sections de portes	2	3	4
Grilles inox	4	6	8
Volume, net/brut	255/345 ltr.	397/506 ltr.	539/668 ltr.
Dimensions (L x P x H)	1289 x 700 x 905 mm	1726 x 700 x 905 mm	2163 x 700 x 905 mm
Poids, brut	124 kg	158 kg	189 kg
Puissance frigorifique à -10°C	371 Watts	471 Watts	471 Watts
Isolation	50 mm (cyclopentane)	50 mm (cyclopentane)	50 mm (cyclopentane)
Puissance connectée	256 Watts	341 Watts	385 Watts
Raccordement électrique	230V, 60 Hz	230V, 60 Hz	230V, 60 Hz

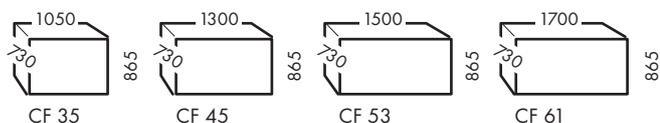
Type	GWP	FLUIDE FRIGORIGÈNE
K 1407	1300	R 134a/0.14 kg/CO2e 200.20 kg
K 1807	1300	R 134a/0.15 kg/CO2e 214.50 kg
K 2207	1300	R 134a/0.15 kg/CO2e 214.50 kg

CONGÉLATEURS BAHUT GRAM

Plages de température

F -22/-14°C

Dimensions extérieures



Fiable et flexible

Le CF est un congélateur destiné à l'usage professionnel. Il est disponible en 4 tailles différentes avec des capacités brutes allant de 347 à 607 litres. La construction de ces appareils est robuste, conçue spécialement pour la rudesse d'un usage professionnel quotidien.

- Thermostat avec échelle, voyant de tension
- Couvercle en inox
- Poignée avec fermeture à clé
- Évacuation cachée de la vidange pour éviter les blocages
- Fourni sur roulettes en standard
- Extérieur: blanc
- Intérieur: aluminium martelé

Economique

Le congélateur a un solide isolant de 60 mm d'épaisseur qui assure une congélation efficace et sans problèmes ainsi que des frais de fonctionnement minimes.

Efficient

Le nettoyage intérieur s'effectue de façon traditionnelle par un dégivrage manuel périodique.

En options

- Paniers supplémentaires
- Séparateurs modulables pour paniers



Congélateurs coffre

La gamme CF est destinée à l'usage professionnel. C'est une solution idéale pour le stockage en vrac.

CONGÉLATEURS BAHUT GRAM

- Thermostat avec échelle, voyant de tension
- Couvercle en inox
- Poignée avec serrure
- Évacuation cachée de la vidange pour éviter les blocages



CF 35 SG



CF 45 SG



CF 53 SG



CF 61 SG

CONGÉLATEURS BAHUT	CF 35 SG	CF 45 SG	CF 53 SG	CF 61 SG
Numéro du produit	813939015	813949015	813959015	813969015
Plages de température	-22/-14°C	-22/-14°C	-22/-14°C	-22/-14°C
PRIX – EUR H.T.	970	1.045	1.150	1.270
FINITIONS				
Côtés extérieurs	Blanc	Blanc	Blanc	Blanc
Côtés intérieurs	Aluminium martelé	Aluminium martelé	Aluminium martelé	Aluminium martelé
Paniers	2	2	3	3
SPÉCIFICATIONS	CF 35 SG	CF 45 SG	CF 53 SG	CF 61 SG
Volume, brut	347 ltr.	447 ltr.	527 ltr.	607 ltr.
Volume, net	331 ltr.	427 ltr.	504 ltr.	580 ltr.
Dimensions (L x P x H)	1050 x 730 x 865 mm	1300 x 730 x 865 mm	1500 x 730 x 865 mm	1700 x 730 x 865 mm
Poids, brut	58 kg	68 kg	71 kg	82 kg
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz			
Puissance connectée	102 Watt	119 Watt	173 Watt	173 Watt
Consommation d'énergie couvercle	0.91 kWh/24 h	1.04 kWh/24 h	1.31 kWh/24 h	1.47 kWh/24 h
Fluide frigorigène	R600a	R600a	R600a	R600a

LES SIX FACETTES D'UNE FRAÎCHEUR PARFAITE

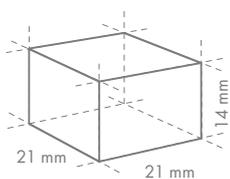
DÉCOUVREZ LE GLAÇON HOSHIZAKI

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

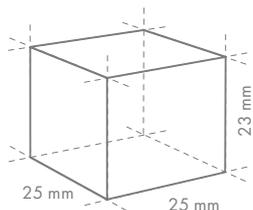
L'EFFET MARBRÉ :

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

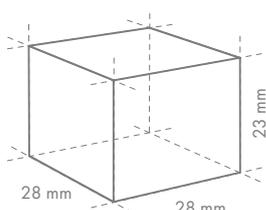
DIMENSIONS DES GLAÇONS



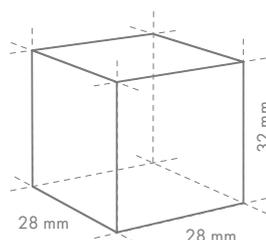
Taille du glaçon : **XS**
Poids : 6 g



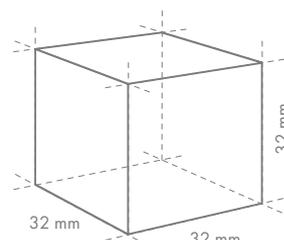
Taille du glaçon : **S**
Poids : 13 g



Taille du glaçon : **M**
Poids : 17 g



Taille du glaçon : **L**
Poids : 23 g



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

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

UNE SAVEUR PARFAITE



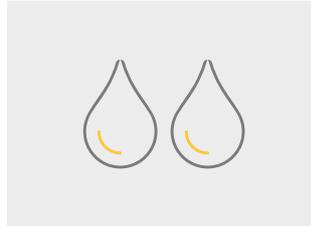
Totalement neutres et purs, nos glaçons sont parfaitement adaptés à tous types d'usages culinaires, sans compromettre l'intégrité de vos créations.

UNE FORME PARFAITE



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

UNE DILUTION PARFAITE



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

DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie Restauration



Santé

Loisirs



Marine

Éducation



Transformation alimentaire

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

Économies jusqu'à
40%

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

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

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

*Électricité à 0,12 €/kWh - Eau à 3,3 €/m³

GAMME DE PRODUITS

LES HAUTE PERFORMANCE, DURABLES & FIABLES

À PROPOS DE LA GAMME

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

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

CONCEPTION INTELLIGENTE ET DURABLE



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

FAIBLE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE



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

CAPACITÉ DE PRODUCTION



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

NORMES D'HYGIÈNE STRICTES ET ENTRETIEN FACILE

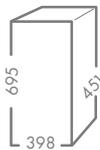


Les finitions extérieures sont en Inox et le circuit d'eau fermé offre une protection maximale contre tout type d'impureté pendant tout le processus de fabrication. Toutes nos machines sont faciles à utiliser, nettoyer et entretenir.



Monobloc

IM-21CNE-HC

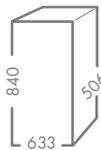


Capacité de production/24 h* :
25 kg
Stockage : 11,5 kg
Glaçon : **L**



Monobloc

IM-65NE-HC

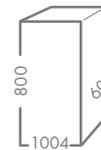


Capacité de production/24 h* :
62 kg
Stockage : 17 kg
Glaçons : **S L**



Monobloc

IM-100CNE-HC



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



Monobloc

IM-240NE-HC

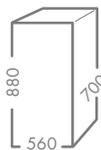


Capacité de production/24 h* :
210 kg
Stockage : 110 kg
Glaçon : **L**



Modulaire

IM-240ANE-HC

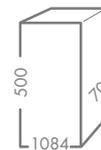


Capacité de production/24 h* :
210 kg
Glaçons : **XS M L XL**



Empilable

IM-240DNE-HC



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

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

Machines à glaçons IM – Bac intégré

GLAÇONS FORME CUBE

- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales.
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire.
- Extérieur en acier inoxydable.
- Joints de porte amovibles.
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute contamination.
- Filtre à air amovible et lavable facilement.



IM-21CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC

NOM DU PRODUIT	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
PRIX – EUR H.T.			
Standard (L = 28) 28x28x32 mm	IM-21CNE-HC 1.565	IM-30CNE-HC 1.785 IM-30CWNE-HC 1.995	IM-45CNE-HC 2.550
Petit (S = 25) 25x25x23 mm	–	IM-30CNE-HC-25 1.915	IM-45CNE-HC-25 2.680

SPÉCIFICATIONS	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
Capacité de production	25 kg/24h	30 kg/24h	46 kg/24h
Capacité du bac de stockage	11.5 kg	11.5 kg	15 kg
Dimensions L x P x H	398 x 451 x 695 mm	398 x 451 x 695 mm (+pieds 92-127 mm)	633 x 511 x 690 mm (+pieds 90-125 mm)
Alimentation électrique	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Puissance électrique	0.230 kW	0.230 kW	0.28 kW
Réfrigérant	R290	R290	R290
Poids brut/net	39/34 kg	39/34 kg	55/45 kg
Pieds en option	+90-135 mm	–	–



IM-45NE-HC



IM-65NE-HC



IM-100CNE-HC

NOM DU PRODUIT	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
PRIX – EUR H.T.			
Standard (L = 28) 28x28x32 mm	IM-45NE-HC 2.550 IM-45WNE-HC 2.760	IM-65NE-HC 3.350 IM-65WNE-HC 3.560	IM-100CNE-HC 4.420
Moyen (M = 23) 28x28x23 mm	–	–	IM-100CNE-HC-23 4.580
Petit (S = 25) 25x25x23 mm	IM-45NE-HC-25 2.680	IM-65NE-HC-25 3.480	–
Extra Large (XL = 32) 32x32x32 mm	–	–	IM-100CNE-HC-32 4.685
Très petit (XS = 21) 21x21x14 mm	–	–	IM-100CNE-HC-21 4.580

SPÉCIFICATIONS	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
Capacité de production	46 kg/24h	62 kg/24h	105 kg/24h
Capacité du bac de stockage	18 kg	26 kg	38 kg
Dimensions L x P x H	503 x 456 x 840 mm (+ pieds 90-125 mm)	633 x 506 x 840 mm (+ pieds 90-125 mm)	1004 x 600 x 800 mm
Alimentation électrique	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Puissance électrique	0.280 kW	0.320 kW	0.500 kW
Réfrigérant	R290	R290	R290
Poids brut/net	50/44 kg	60/50 kg	88/77 kg

Machines à glaçons IM – Bac intégré/Modulaire

GLAÇONS FORME CUBE

- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales.
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire.
- Extérieur en acier inoxydable.
- Joints de porte amovibles.
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute contamination.
- Filtre à air amovible et lavable facilement.



IM-100NE-HC



IM-130NE-HC



IM-130ANE-HC

NOM DU PRODUIT	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
PRIX – EUR H.T.			
Standard (L = 28) 28x28x32 mm	IM-100NE-HC 4.260 IM-100WNE-HC 4.470	IM-130NE-HC 5.365 IM-130WNE-HC 5.630	IM-130ANE-HC 3.930
Moyen (M = 23) 28x28x23 mm	IM-100NE-HC-23 4.420	IM-130NE-HC-23 5.525	IM-130ANE-HC-23 4.090
Extra Large (XL = 32), 32x32x32 mm	IM-100NE-HC-32 4.525	IM-130NE-HC-32 5.630	–
Très petit (XS = 21), 21x21x14mm	IM-100NE-HC-21 4.420	IM-130NE-HC-21 5.525	–

SPÉCIFICATIONS	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
Capacité de production	105 kg/24h	125 kg/24h	125 kg/24h
Capacité du bac de stockage	50 kg	50 kg	–
Dimensions L x P x H	704 x 506 x 1200 mm (+ pieds 70-110 mm)	704 x 506 x 1200 mm (+ pieds 70-110 mm)	560 x 700 x 880 mm
Alimentation électrique	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Puissance électrique	0.560 kW	0.615 kW	0.640 kW
Réfrigérant	R290	R290	R290
Poids brut/net	84/76 kg	85/76 kg	79/68 kg
Bacs compatibles	–	–	B-140SA, B-210SA, B-340SA

Pour prolonger la durée de vie de votre machine à glaçons, nous vous recommandons de la commander avec un filtre.

Machines à glaçons IM – Bac intégré/Modulaire



IM-240ANE-HC



IM-240NE-HC



IM-240DNE-HC

NOM DU PRODUIT	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
PRIX – EUR H.T.			
Moyen (M = 23) 28x28x23 mm	IM-240ANE-HC-23 5.925	IM-240NE-HC-23 7.090	IM-240DNE-HC-23 5.515 IM-240XNE-HC-23 5.515
Standard (L = 28) 28x28x32 mm	IM-240ANE-HC 5.765 IM-240AWNE-HC 6.030	IM-240NE-HC 6.930 IM-240WNE-HC 7.195	IM-240DNE-HC 5.355 IM-240DWNE-HC 5.620 IM-240DWNE-HC-SF 6.555 IM-240XNE-HC 5.355 IM-240XWNE-HC 5.620 IM-240XWNE-HC-SF 6.555
Très petit (XS = 21) 21x21x14 mm	IM-240ANE-HC-21 5.925	IM-240NE-HC-21 7.090	IM-240DNE-HC-21 5.515
Extra Large (XL = 32) 32x32x32 mm	IM-240ANE-HC-32 6.030	–	IM-240DNE-HC-32 5.620 IM-240XNE-HC-32 5.620
SPÉCIFICATIONS	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
Capacité de production	210 kg	210 kg	210 kg
Capacité du bac de stockage	–	110 kg	–
Dimensions L x P x H	560 x 700 x 880 mm	704 x 665 x 1510 mm	1084 x 700 x 500 mm
Alimentation électrique	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Puissance électrique	0.930 kW	0.930 kW	0.930 kW
Réfrigérant	R290	R290	R290
Poids brut/net	89/78 kg	120/107 kg	96/82 kg
Bacs compatibles	B-140SA, B-210SA, B-340SA	–	B-340SA F_1025_52S, F_600_42S, F_650_44S, F_950_48S

Pour prolonger la durée de vie de votre machine à glaçons, nous vous recommandons de la commander avec un filtre.

Machines à glaçons IM – Bac intégré

GLAÇONS FORME CUBE

- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales.
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire.
- Extérieur en acier inoxydable.
- Joints de porte amovibles.
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute contamination.
- Filtre à air amovible et lavable facilement.



IM-21CNE



IM-30CNE



IM-45CNE

NOM DU PRODUIT	IM-21CNE		IM-30CNE		IM-45CNE	
PRIX – EUR H.T.						
Standard (L = 28) 28x28x32 mm	IM-21CNE	1.655	IM-30CNE IM-30CWNE	1.880 2.145	IM-45CNE	2.800
Petit (S = 25) 25x25x23 mm	–		IM-30CNE-25 IM-30CWNE-25	2.010 2.275	IM-45CNE-25	2.930

SPÉCIFICATIONS	IM-21CNE	IM-30CNE	IM-45CNE
Capacité de production	22 kg/24h	28 kg/24h	44 kg/24h
Capacité du bac de stockage	11.5 kg	11.5 kg	15 kg
Dimensions L x P x H	398 x 451 x 695 mm	398 x 451 x 695 mm (+ pieds 92-127mm)	633 x 511 x 690 mm (+ pieds 90-125 mm)
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Puissance électrique	0.240 kW	0.270 kW	0.320 kW
Réfrigérant	R134a – CO2e 157 kg	R134a – CO2e 186 kg	R134a – CO2e 229 kg
Poids brut/net	39/34 kg	39/34 kg	56/48 kg
Pieds (90-135 mm)	en option	incl.	incl.



IM-45NE



IM-65NE

NOM DU PRODUIT	IM-45NE		IM-65NE	
PRIX – EUR H.T.				
Standard (L = 28) 28x28x32 mm	IM-45NE IM-45WNE	2.690 2.900	IM-65NE IM-65WNE	3.525 3.735
Petit (S = 25) 25x25x23 mm	IM-45NE-25 IM-45WNE-25	2.820 3.030	IM-65NE-25 IM-65WNE-25	3.655 3.865

SPÉCIFICATIONS	IM-45NE	IM-65NE
Capacité de production	44 kg/24h	63 kg/24h
Capacité du bac de stockage	18 kg	26 kg
Dimensions L x P x H	503 x 456 x 840 mm (+ pieds 90-125 mm)	633 x 506 x 840 mm (+ pieds 90-125 mm)
Alimentation électrique	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Puissance électrique	0.330 kW	0.400 kW
Réfrigérant	R134a – CO2e 229 kg	R134a – CO2e 358 kg
Poids brut/net	52/46 kg	61/53 kg



Machines à glaçons IM – Bac intégré



IM-100CNE



IM-100NE

NOM DU PRODUIT	IM-100CNE	IM-100NE IM-100WNE-23
PRIX – EUR H.T.		
Standard (L = 28) 28x28x32 mm	IM-100CNE 4.965	IM-100NE 4.805 IM-100WNE 5.015
Moyen (M = 23), 28 x 28 x 23mm	IM-100CNE-23 5.125	IM-100NE-23 4.965 IM-100WNE-23 5.175
Très petit (XS = 21), 21 x 21 x 14mm	IM-100CNE-21 5.125	IM-100NE-21 4.965 IM-100WNE-21 5.175

SPÉCIFICATIONS	IM-100CNE	IM-100NE
Capacité de production	95 kg/24h	95 kg/24h
Capacité du bac de stockage	38 kg	50 kg
Dimensions L x P x H	1004 x 600 x 800 mm (+ pieds 100 mm)	704 x 506 x 1200 mm (+ pieds 70-110 mm)
Alimentation électrique	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Puissance électrique	0.630 kW	0.630 kW
Réfrigérant	R134a – CO2e 415 kg	R134a – CO2e 415 kg
Poids brut/net	88/77 kg	85/76 kg

Pour prolonger la durée de vie de votre machine à glaçons, nous vous recommandons de la commander avec un filtre.

POLYVALENCE MAXIMALE POUR DES APPLICATIONS ILLIMITÉES

MACHINES À GLACE GRAINS ET SUPER GRAINS

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

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

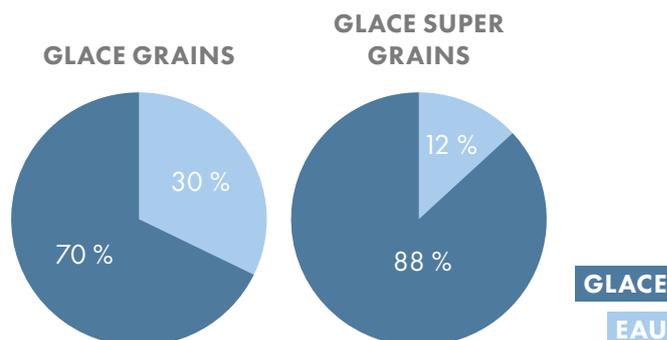
consommée est égale à la quantité de glace produite. De plus, elles utilisent le réfrigérant naturel R290, respectueux de l'environnement et économe en énergie.

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

RATIO GLACE-EAU

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

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



À PROPOS DU GRAIN ET SUPER GRAIN

TEXTURE ET PURETÉ PARFAITES



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

POLYVALENCE



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

DURABILITÉ



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

DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Santé



Marine



Transformation
alimentaire



LE POUVOIR DE RAFRAÎCHIR - UNE POLYVALENCE INDISPENSABLE

À PROPOS DE LA GAMME

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

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

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

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

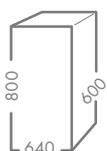
Un filtre à air en façade permet aux utilisateurs d'effectuer des nettoyages fréquents, ce qui prolonge la durée de vie du produit et réduit le nombre et les coûts des interventions d'entretien.



Monobloc



FM-80KE-HC/HCN

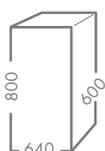


Capacité de production/24 h :
Grain : 85 kg – Super grain :
75 kg
Stockage : Grain : 26 kg –
Super grain : 32 kg

Monobloc



FM-120KE-HC/HCN

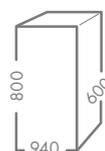


Capacité de production/24 h :
Grain : 125 kg – Super grain :
110 kg
Stockage : Grain : 26 kg –
Super grain : 32 kg

Monobloc



FM-120KE-50-HC/HCN

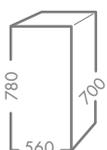


Capacité de production/24 h :
Grain : 125 kg – Super grain :
110 kg
Stockage : Grain : 57 kg –
Super grain : 65 kg

Modulaire



FM-150AKE-HC/HCN-SB

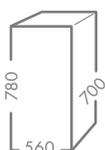


Capacité de production/24 h :
Grain : 150 kg – Super grain :
140 kg

Modulaire



FM-300AKE-HC/HCN-SB

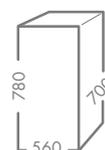


Capacité de production/24 h :
Grain : 300 kg – Super grain :
250 kg

Modulaire



FM-480AKE-HC/HCN-SB



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

Machines à glaçons FM HC – Bac intégré/Modulaires



GLAÇONS GRAINS OU SUPER GRAINS

- La gamme FM peut facilement être convertie pour produire des glaçons grains ou super grains.
- La consommation d'eau est égale à la quantité de glace produite.
- La glace en grains Hoshizaki permet d'éviter la "brûlure par le froid" sur les chairs des poissons ou les produits frais.
- La glace super grains Hoshizaki est comprimée par la tête d'extrusion, produisant ainsi une glace compacte et sèche.



FM-80KE-HC



FM-120KE-HC



FM-120KE-50-HC

NOM DU PRODUIT	FM-80KE-HC/ FM-80KE-HCN	FM-120KE-HC/ FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC/ FM-120KE-50-HCN
PRIX – EUR H.T.			
Grains	FM-80KE-HC 4.310	FM-120KE-HC 4.660	FM-120KE-50-HC 5.505
Super grains	FM-80KE-HCN 4.310	FM-120KE-HCN 4.660	FM-120KE-50-HCN 5.505

SPÉCIFICATIONS	FM-80KE-HC FM-80KE-HCN	FM-120KE-HC FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC FM-120KE-50-HCN
Capacité de production (24 h)	85 kg – Grains 65 kg – Super grains	125 kg – Grains 110 kg – Super grains	125 kg – Grains 110 kg – Super grains
Capacité du bac de stockage	26 kg – Grains 32 kg – Super grains	26 kg – Grains 32 kg – Super grains	57 kg – Grains 65 kg – Super grains
Dimensions L x P x H	640 x 600 x 800 mm (Pieds 89 mm)	640 x 600 x 800 mm (Pieds 89mm)	940 x 600 x 800 mm (Pieds 89 mm)
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.270 kW	0.355 kW	0.355 kW
Réfrigérant	R290	R290	R290
Poids brut/net	75/65 kg	76/66 kg	88/76 kg

NOM DU PRODUIT	FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB
PRIX – EUR H.T.	
Grains	FM-150AKE-HC-SB 4.400
Super grains	FM-150AKE-HCN-SB 4.400

SPÉCIFICATIONS	FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB
Capacité de production (24 h)	150 kg – Grains 140 kg – Super grains
Dimensions L x P x H	560 x 700 x 780 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.405 kW
Réfrigérant	R290 - CO2 eq: 0,33kg
Poids brut/net	70/63 kg
Bacs compatibles	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-150AKE-HC



Machines à glaçons FM HC – Modulaires

NOM DU PRODUIT	FM-300AKE-HC FM-300AKE-HCN	
-----------------------	---------------------------------------	--

PRIX – EUR H.T.

Grains	FM-300AKE-HC	6.215
Super grains	FM-300AKE-HCN	6.215

SPÉCIFICATIONS	FM-300AKE-HC FM-300AKE-HCN	
-----------------------	---------------------------------------	--

Capacité de production (24 h)	300 kg – Grains 250 kg – Super grains	
Dimensions L x P x H	560 x 700 x 780 mm	
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	
Puissance électrique	0.900 kW – Grains 0.960 kW – Super grains	
Réfrigérant	R290	
Poids brut/net	88/81 kg	
Bacs compatibles	B-140SA, B-210SA, B-340SA	



FM-300AKE-HC

NOM DU PRODUIT	FM-480AKE-HC FM-480AKE-HCN	
-----------------------	---------------------------------------	--

PRIX – EUR H.T.

Grains	FM-480AKE-HC	10.055
Super grains	FM-480AKE-HCN	10.055

SPÉCIFICATIONS	FM-480AKE-HC FM-480AKE-HCN	
-----------------------	---------------------------------------	--

Capacité de production (24 h)	450 kg – Grains 380 kg – Super grains	
Dimensions L x P x H	560 x 700 x 780 mm	
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	
Puissance électrique	1, 10 kW – Grains 1.17 kW – Super grains	
Réfrigérant	R290	
Poids brut/net	99/92 kg	
Bacs compatibles	B-140SA, B-210SA, B-340SA	



FM-480AKE-HC

Machines à glaçons FM – Bac intégré / Modulaires

GLAÇONS GRAINS OU SUPER GRAINS

- La gamme FM peut facilement être convertie pour produire des glaçons grains ou super grains.
- La consommation d'eau est égale à la quantité de glace produite.
- La glace en grains Hoshizaki permet d'éviter la "brûlure par le froid" sur les chairs des poissons ou les produits frais.
- La glace super grains Hoshizaki est comprimée par la tête d'extrusion, produisant ainsi une glace compacte et sèche.



FM-80KE



FM-150KE



FM-150KE-50

NOM DU PRODUIT	FM-80KE FM-80KE-N		FM-150KE FM-150KE-N		FM-150KE-50 FM-150KE-50-N	
PRIX – EUR H.T.						
Grains	FM-80KE	4.545	FM-150KE	5.300	FM-150KE-50	6.260
Super grains	FM-80KE-N	4.545	FM-150KE-N	5.300	FM-150KE-50-N	6.260

SPÉCIFICATIONS	FM-80KE FM-80KE-N	FM-150KE FM-150KE-N	FM-150KE-50 FM-150KE-50-N
Capacité de production (24 h)	85 kg – Grains 65 kg – Super grains	150 kg – Grains 140 kg – Super grains	150 kg – Grains 140 kg – Super grains
Capacité du bac de stockage	26 kg – Grains 32 kg – Super grains	26 kg – Grains 32 kg – Super grains	57 kg – Grains 65 kg – Super grains
Dimensions L x P x H	640 x 600 x 800 mm (Pieds 89 mm)	640 x 600 x 800 mm (Pieds 89 mm)	940 x 600 x 800 mm (Pieds 89 mm)
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.300 kW	0.640 kW	0.640 kW
Refrigérant	R134a – CO2e 215 kg	R134a – CO2e 315 kg	R134a – CO2e 315 kg
Poids brut/net	75/65 kg	82/71 kg	94/84 kg

Pour prolonger la durée de vie de votre machine à glaçons, nous vous recommandons de la commander avec un filtre.

NOM DU PRODUIT	FM-170AKE-SB / FM-170AKE-N-SB	
PRIX – EUR H.T.		
Grains	FM-170AKE-SB	4.725
Super grains	FM-170AKE-N-SB	4.725

SPÉCIFICATIONS	FM-170AKE-SB / FM-170AKE-N-SB
Capacité de production (24 h)	170 kg/24 h – Grains 160 kg/24 h – Super grains
Dimensions L x P x H	560 x 700 x 780 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.600 kW – Grains 0.620 kW – Super grains
Réfrigérant	R134a – CO2e 529 kg
Poids brut/net	75/68 kg
Bacs compatibles	B-140SA/B-210SA/B-340SA



FM-170AKE



Machines à glaçons FM – Modulaires

GLAÇONS GRAINS OU SUPER GRAINS

- La gamme FM peut facilement être convertie pour produire des glaçons grains ou super grains.
- La consommation d'eau est égale à la quantité de glace produite.
- La glace en grains Hoshizaki permet d'éviter la "brûlure par le froid" sur les chairs des poissons ou les produits frais.
- La glace super grains Hoshizaki est comprimée par la tête d'extrusion, produisant ainsi une glace compacte et sèche.



FM-480AKE



FM-600AKE

NOM DU PRODUIT	FM-480AWKE-R452(N)-SB	FM-600AKE-R452(N)-SB FM-600AWKE-R452(N)-SB
PRIX – EUR H.T.		
Grains	FM-480AWKE-R452-SB 10.870	FM-600AKE-R452-SB 11.480 FM-600AWKE-R452-SB 11.745
Super grains	FM-480AWKE-R452-N-SB 10.870	FM-600AKE-R452-N-SB 11.480 FM-600AWKE-R452-N-SB 11.745

SPÉCIFICATIONS	FM-480AWKE-R452(N)-SB	FM-600AKE-R452(N)-SB FM-600AWKE-R452(N)-SB
Capacité de production (24 h)	420 kg – Grains 380 kg – Super grains	600 kg/24 h – Grains 530 kg/24 h – Super grains
Dimensions L x P x H	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	1,385 kW – Grains 1.450 kW – Super grains	1,900 kW – Grains 1,950 kW – Super grains
Réfrigérant	R452A / 370 g	R452A / 1300 g
Poids brut/net	102/95 kg	114/107 kg
Bacs compatibles	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA

NOM DU PRODUIT	FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452-N-SB
PRIX – EUR H.T.	
Grains	FM-750AKE-R452-SB 12.410
Super grains	FM-750AKE-R452-N-SB 12.410

SPÉCIFICATIONS	FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452-N-SB
Capacité de production (24 h)	750 kg – Grains 590 kg – Super grains
Dimensions L x P x H	763 x 762 x 780 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	1.880 kW – Grains 2.010 kW – Super grains
Réfrigérant	R452A / 1150 g
Poids brut/net	143/133 kg
Bacs compatibles	B-210SA, B-340SA



FM 750AKE

Machines à glaçons FM – Modulaires

GLAÇONS GRAINS OU SUPER GRAINS

- La gamme FM peut facilement être convertie pour produire des glaçons grains ou super grains.
- La consommation d'eau est égale à la quantité de glace produite.
- La glace en grains Hoshizaki permet d'éviter la "brûlure par le froid" sur les chairs des poissons ou les produits frais.
- La glace super grains Hoshizaki est comprimée par la tête d'extrusion, produisant ainsi une glace compacte et sèche.



FM 1000AKE



FM 1200ALKE

NOM DU PRODUIT	FM-1000AKE-R452-SB FM-1000AKE-R452 (N)-SB	FM-1200ALKE-R452-SB FM-1200ALKE-R452 (N)-SB
PRIX – EUR H.T.		
Grains	FM-1000AKE-R452-SB 15.045	FM-1200ALKE-R452-SB 13.920
Super grains	FM-1000ALKE-R452-N-SB 15.045	FM-1200ALKE-R452-N-SB 13.920

SPÉCIFICATIONS	FM-1000AKE-R452-SB FM-1000AKE-R452 (N)-SB	FM-1200ALKE-R452-SB FM-1200ALKE-R452 (N)-SB
Capacité de production (24 h)	1030 kg – Grains 860 kg – Super grains	1200 kg – Grains 1060 kg – Super grains
Dimensions L x P x H	762 x 700 x 780 mm	762 x 700 x 780 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	2.490 kW – Grains 2.550 kW – Super grains	470 kW – Grains 515 kW – Super grains
Réfrigérant	R452A	R452A
Poids brut/net	156/146 kg	108/98 kg
Bacs compatibles	B-210SA, B-340SA	B-210SA, B-340SA

NOM DU PRODUIT	FM-1800ALKE-R452-SB FM-1800ALKE-R452 (N)-SB
PRIX – EUR H.T.	
Grains	FM-1800ALKE-R452-SB 19.075
Super grains	FM-1800ALKE-R452-N-SB 19.075

SPÉCIFICATIONS	FM-1800ALKE-R452-SB
Capacité de production (24 h)	1800 kg – Grains 1590 kg – Super grains
Dimensions L x P x H	1080 x 700 x 780 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	710 kW – Grains 770 kW – Super grains
Réfrigérant	R452A
Poids brut/net	155/140kg
Bacs compatibles	B-340SA



FM 1800ALKE

BIENTÔT
DISPONIBLES

LE CO₂ ARRIVE SUR
LES MACHINES À HOSHIZAKI
GLAÇONS HOSHIZAKI

FM-600ALKE

400 kg / 24h



FM-1200ALKE

1060 kg / 24h



FM-1800ALKE

1590 kg / 24h



DÉCOUVREZ LA NOUVELLE GÉNÉRATION

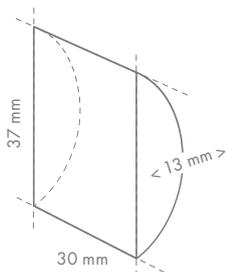
PURETÉ UNIQUE, LA GLACE SIGNATURE D'HOSHIZAKI... EN VERSION « EDGE »

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

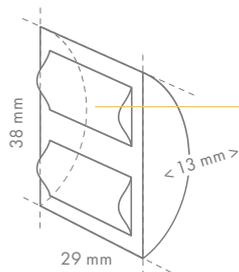
L'une des caractéristiques les plus frappantes de notre glaçon en demi-lune Edge est sa forme ronde et son fond plat, avec deux petits ailerons. Cette forme en fait le glaçon idéal pour les boissons, car il est neutre, clair et fond lentement.

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

GLAÇONS DEMI-LUNE



Glaçon KM
Poids : 9 g



Glaçon KM Edge
Poids : 10 g

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

(Clarté, pureté, température, forme)

À PROPOS DU GLAÇON DEMI-LUNE EDGE



CONSERVATION DE BOUTEILLE SANS DOMMAGES

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



PRÉSENTOIR APPÉTISSANT

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



BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

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



TEMPÉRATURE OPTIMALE

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



LA FORME EDGE

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



SANS ACCUMULATION

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



DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Santé



Transformation
alimentaire



Marine



EVERCHECK

Développé spécifiquement pour les machines à glaçons demi-lune.

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



CYCLES AVER

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

LA FORME SIGNATURE D'HOSHIZAKI

À PROPOS DE LA GAMME

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

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

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

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

PRODUCTION DOUBLÉE



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

HYGIÈNE MAXIMALE



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

FLEXIBILITÉ



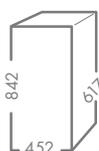
Besoin d'augmenter votre capacité de production ? La flexibilité de nos machines, grâce à des bacs de stockage et des machines modulaires, permet à l'utilisateur de trouver la bonne combinaison en fonction de ses exigences.

MACHINES À GLAÇONS DEMI-LUNE EDGE



Monobloc

KM-40B



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



Monobloc

KM-55B



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



Monobloc

KM-80B

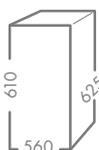


Capacité de production/24 h :
79 kg
Stockage : 40 kg

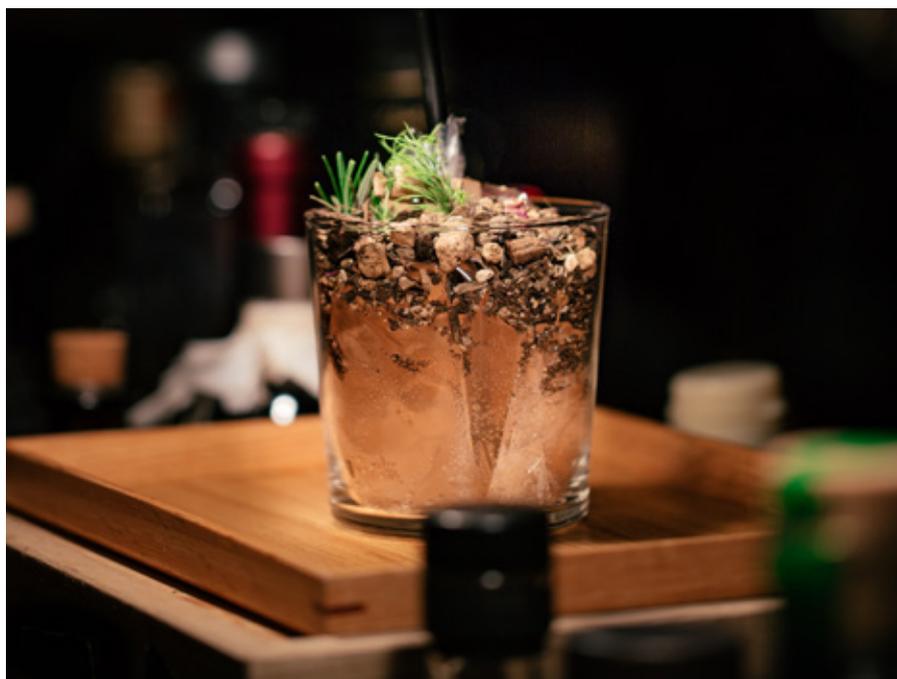


Spécifications
à confirmer

KMD-210AB-HC



Capacité de production/24 h :
210 kg



Machines à glaçons KM – Bac intégré

GLAÇON DEMI-LUNE EDGE

- Efficacité augmentée avec un nouvel évaporateur à la surface optimisée.
- Une production accrue générant des cycles de collecte plus courts.
- La nouvelle surface de l'évaporateur permet de produire une glace plus dure et sèche, qui dure plus longtemps.
- L'évaporateur gèle l'eau pure et éliminant la plupart des minéraux et des impuretés pour produire un glaçon demi-lune EDGE totalement transparent.
- Finition Inox.



KM-40B



KM-55B



KM-80B

NOM DU PRODUIT	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Type de glaçons	Glaçon demi-lune EDGE	Glaçon demi-lune EDGE	Glaçon demi-lune EDGE

PRIX – EUR H.T.	KM-40B		KM-55B		KM-80B	
Refroidissement par air	KM-40B	1.820	KM-55B	2.085	KM-80B	2.780

SPÉCIFICATIONS	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Capacité de production (24h)	43 kg*	53 kg*	79 kg*
Storage Bin Capacity	16 kg	23 kg	40 kg
Dimensions L x P x H	452 x 617 x 842 mm	605 x 617 x 842 mm	605 x 719 x 842 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	50 Hz: 0.278 kW	0.288 kW	0.449 kW
Réfrigérant	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 800 kg	R134a – CO2e 343 kg
Poids brut / net	50/40 kg	58/46 kg	64/51 kg

* Température ambiante de 10°C, Température eau 10°C.

Pour prolonger la durée de vie de votre machine à glaçons, nous vous recommandons de la commander avec un filtre.



Machines à glaçons KM – Modulaire



KMD-210AB-HC

PRODUCTNAAM	KMD-210AB-HC
Type de glaçons	Crescent Cube

PRIJZEN – EUR		
Luchtgekoeld	KMD-210AB-HC	4.910

TECHNISCHE GEGEVENS	KMD-210AB-HC**
Capacité de production (24h)	210 kg
Dimensions L x P x H	560 x 625 x 610 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0,683 kW
Réfrigérant	R290 - CO2 147 kg
Poids brut / net	73/57 kg
Bacs compatibles	B-140SA, B-210SA, B-340SA

* Température ambiante 10°C / Température eau 10°C.

Spécifications sujettes à changement

Pour prolonger la durée de vie de votre machine à glaçons, nous vous recommandons de la commander avec un filtre.

L'ALLIANCE ESTHÉTIQUE ET FONCTIONNELLE

UN PLAISIR VISUEL POUR VOS BOISSONS

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

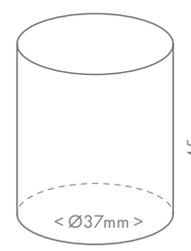
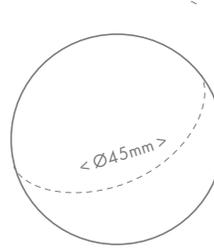
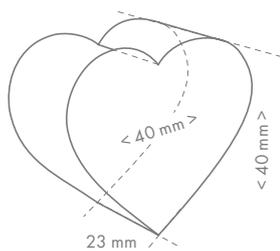
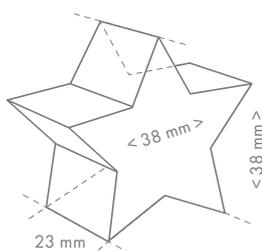
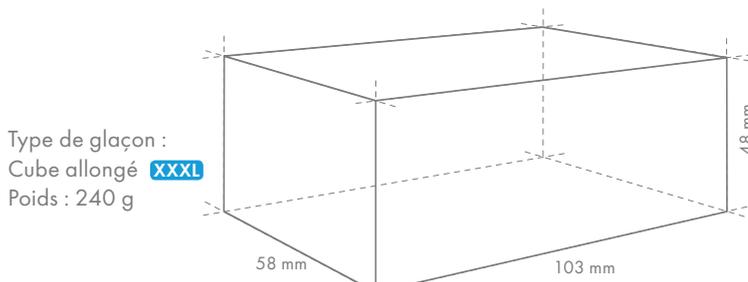
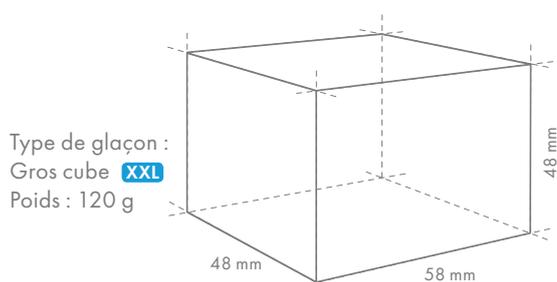
Spécialement conçu pour les bars à cocktails qui aiment se distinguer sans jamais compromettre le goût ni la qualité de leurs boissons. Tout en gardant les caractéristiques d'un glaçon parfait, vous pouvez maintenant ajouter une touche décorative à vos cocktails et à vos long drinks.

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

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

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

GLAÇONS SPÉCIAUX



MACHINES À GLAÇONS SPÉCIAUX

Empilable



Monobloc

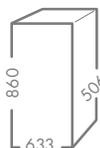


« Hoshizaki est un leader sur le marché de la glace, mais est surtout une marque ambitieuse (...) qui crée de la glace sous différentes formes, vous permettant plus de créativité derrière le bar. »

Andrew Mullins

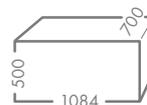
Directeur des opérations
Fling Bar Services Dubai
(Royaume-Uni/Émirats Arabes Unis)
Septembre 2018

MACHINE À GLAÇONS BALLE IM-65NE-HC-Q



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

MACHINES À GLAÇONS CYLINDRIQUES IM-240DNE-C



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

DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Éducation



Loisirs



Marine

Gros cube



Balle



Glaçon coeur



Glace en forme d'étoile



Machines à glaçons IM – Bac intégré

GLACE SPÉCIALE

- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales.
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire.
- Extérieur en acier inoxydable.
- Joints de porte amovibles.
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute contamination.
- Filtre à air amovible et lavable facilement



IM-65NE-HC-LM



IM-65NE-HC-LM103



IM-65NE-HC-Q

NOM DU PRODUIT	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103	IM-65NE-HC-Q
Type de glaçons	Gros cube XXL	Cube allongé XXXL	Balle de golf
PRIX – EUR H.T.			
Glace spéciale	IM-65NE-HC-LM € 7.385	IM-65NE-HC-LM103 € 7.385	IM-65NE-HC-Q € 7.385

SPÉCIFICATIONS	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-LM103	IM-65NE-HC-Q
Capacité de production	40 kg	32 kg	26 kg
Capacité du bac de stockage	26 kg	26 kg	17 kg
Dimensions L x P x H	633 x 506 x 860 mm (+ pieds 90-125)	633 x 506 x 860 mm (+ pieds 90-125)	633 x 506 x 860 mm (+ pieds 90-125)
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.400 kW	0.400 kW	0.390 kW
Réfrigérant	R 290	R 290	R290, CO2e 330kg
Poids brut/net	61/53 kg	61/53 kg	66/53 kg



IM-65NE-HC-H



IM-65NE--HC-S

NOM DU PRODUIT	IM-65NE-HC-H	IM-65NE-HC-S
Type de glaçons	Coeur	Étoile
PRIX – EUR H.T.		
	IM-65NE-HC-H € 7.385	IM65NE-HC-S € 7.385

SPÉCIFICATIONS	IM-65NE-HC-H	IM-65NE-H/S
Capacité de production	28 kg	22 kg
Capacité du bac de stockage	26 kg	26 kg
Dimensions L x P x H	633 X 506 X 860 mm (+ pieds 90-125)	633 X 506 X 860 mm (+ pieds 90-125)
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.40 kW	0.40 kW
Réfrigérant	R290	R290
Poids brut/net	61/53 kg	61/53 kg

Machines à glaçons IM – Bac intégré

GLACE SPÉCIALE

- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales.
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire.
- Extérieur en acier inoxydable.
- Joints de porte amovibles.
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute contamination.
- Filtre à air amovible et lavable facilement



IM-65NE-Q



IM-65NE-LM



IM-65NE-LM103

NOM DU PRODUIT	IM-65NE-Q	IM-65NE-LM	IM-65NE-LM103
Type de glaçons	Balle de golf	Gros cube XXL	Cube allongé XXXL
PRIX – EUR H.T.			
Glace spéciale	IM-65NE-Q € 7.640 IM-65WNE-Q € 7.855	IM-65NE-LM € 7.640	IM-65NE-LM103 € 7.640

SPÉCIFICATIONS	IM-65NE-Q	IM-65NE-LM	IM-65NE-LM103
Capacité de production	26 kg	40 kg	32 kg
Capacité du bac de stockage	17 kg	26 kg	26 kg
Dimensions L x P x H	633 x 506 x 860 mm (+ pieds 90-125)	633 x 506 x 860 mm (+ pieds 90-125)	633 x 506 x 860 mm (+ pieds 90-125)
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.390 kW	0.400 kW	0.400 kW
Réfrigérant	R134a – CO2e 260 kg	R134a – CO2e 260 kg	R134a – CO2e 260 kg
Poids brut/net	66/53 kg	61/53 kg	61/53 kg



IM-65NE-H



IM-65NE-S

NOM DU PRODUIT	IM-65NE-H	IM-65NE-S
Type de glaçons	Coeur	Étoile
PRIX – EUR H.T.		
	IM-65NE-H € 7.640	IM-65NE-S € 7.640

SPÉCIFICATIONS	IM-65NE-H	IM-65NE-H/S
Capacité de production	28 kg	22 kg
Capacité du bac de stockage	26 kg	26 kg
Dimensions L x P x H	633 X 506 X 860 mm (+ pieds 90-125)	633 X 506 X 860 mm (+ pieds 90-125)
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.40 kW	0.40 kW
Réfrigérant	R134a – CO2e 260kg	R134a – CO2e 260kg
Poids brut/net	61/53 kg	61/53 kg

Prix en EUR H.T.



Machines à glaçons IM – Bac intégré

GLACE SPÉCIALE

- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales.
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire.
- Extérieur en acier inoxydable.
- Joints de porte amovibles.
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute contamination.
- Filtre à air amovible et lavable facilement.



IM-65NE-HC-C

NOM DU PRODUIT	IM-65NE-HC-C
----------------	--------------

Type de glaçons	Cylindre
-----------------	----------

PRIX – EUR H.T.	IM-65NE-HC-C € 3.310
------------------------	----------------------

SPÉCIFICATIONS	IM-65NE-HC-C
----------------	--------------

Capacité de production	55 kg
Capacité du bac de stockage	26 kg
Dimensions L x P x H	633 x 506 x 840 mm
Pieds	90-125 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.400 kW
Réfrigérant	R134a –CO2e 286 kg
Poids brut/net	61/53 kg

Pour prolonger la durée de vie de votre machine à glaçons, nous vous recommandons de la commander avec un filtre.

Machines à glaçons IM – Bac intégré

GLACE SPÉCIALE

- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales.
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire.
- Extérieur en acier inoxydable.
- Joints de porte amovibles.
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute contamination.
- Filtre à air amovible et lavable facilement.



IM-65NE -Q



IM-65NE -LM

NOM DU PRODUIT	IM-65NE-C	IM-100NE-C
Type de glaçons	Cylindre	Cylindre
PRIX – EUR H.T.	IM-65NE-C € 3.485	IM-100NE-C € 5.165
SPÉCIFICATIONS	IM-65NE-C	IM-100NE-C
Capacité de production	55 kg	85 kg
Capacité du bac de stockage	26 kg	50 kg
Dimensions L x P x H	633 x 506 x 840 mm	704 x 506 x 1200 mm
Pieds	90-125 mm	70-100 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.400 kW	0.630 kW
Réfrigérant	R134a –CO2e 286 kg	R134a – CO2e 364 kg
Poids brut/net	61/53 kg	85/76 kg

Pour prolonger la durée de vie de votre machine à glaçons, nous vous recommandons de la commander avec un filtre.

Bacs de stockage / Kits couvercles

- Foamed in-place insulation, ensures low melt rate ice storage
- The stainless steel exterior provides long lasting attractive appearance
- Easy to clean with round edges for optimal hygiene
- Manufactured with adjustable legs from 90 mm to 120 mm
- Sturdy construction for side by side/stacked installation
- Non-corrosive bin liner provide safe and sanitary storage of Cube and Flake ice



B-140SA



B-210SA



B-340SA

Nom du produit	Capacité du compartiment (env.)	Dimensions (L x P x H)	Poids brut/net	En option	PRIX – EUR H.T.
B-140SA	Env. 115 kg Maximum 140kg	559 x 820 x 1016 mm (+ pieds 90-120 mm)	53/37 kg		1.695
B-210SA	Env. 165 kg Maximum 210kg	762 x 820 x 1016 mm (+ pieds 90-120 mm)	67/52 kg		2.040
B-340SA	Env. 275 kg Maximum 340kg	1219 x 820 x 1016 mm (+ pieds 90-120 mm)	88/72 kg	Séparateur de bac EUR 425	2.810

Nom du produit	Capacité du compartiment (env.)	Dimensions (L x P x H)	Poids	PRIX – EUR H.T.
F-600-42S	258 kg	1087 x 686 x 1019 mm	70 kg	2.230
F-650-44S	299 kg	1118 x 801 x 1016 mm	80 kg	2.425
F-950-48S	431 kg	1220 x 801 x 1270 mm	105 kg	2.640
F-1025-52S	467 kg	1321 x 801 x 1270 mm	112 kg	2.850

Nom du produit Autre Marques	Número du produit	PRIX – EUR H.T.
TK - 4 DM	S-31045	112
TK - 4 DR	S-31046	112
TK - IMD2	S-31047	122
TK - FM1800	S-31707	132
TK-8D	S-21871	132
TK 18D	S-21872	130

CONFIGURATIONS DE KITS COUVERCLES				
Model		B-140SA	B-210SA	B-340SA
IM-130A/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
IM-240D		N/A	N/A	TK-IMD2
IM-240A/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
KMD-210		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-150		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-300/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-480/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-600		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-750		N/A	-	TK-18D
FM-1000		N/A	-	TK-18D
FM-1200		N/A	-	TK-18D
FM-1800		N/A	N/A	TK-FM1800
IM-240A	2x	N/A	N/A	TK-4DM
IM-240D	2x	N/A	N/A	TK-IMD2
KMD-270	2x	N/A	N/A	TK-4DM + TK-4DR
KMD-210	2x	N/A	N/A	TK-4DM + TK-4DR
FM-150	2x	N/A	N/A	TK-8D + TK-18D
FM-300	2x	N/A	N/A	TK-8D + TK-18D
FM-480	2x	N/A	N/A	TK-8D + TK-18D
FM-600	2x	N/A	N/A	TK-8D + TK-18D

- = aucun kit couvercle nécessaire

N/A= aucune combinaison de machine à glaçons et de compartiment n'est possible

Plusieurs combinaisons de machines à glaçons sont possibles sur un bac de stockage B-340SA. Rapprochez-vous de votre distributeur local pour plus d'informations.

- Les systèmes de transport de glaçons Hoshizaki comprennent une gamme de chariots et d'ensacheuses qui viennent se placer directement sous les machines à glaçons, à la place du bac de stockage.
- Une fois le contenant rempli, enlevez simplement le chariot ou sac rempli de glaçons, et emmenez-le à l'endroit souhaité. De cette façon vous transportez aisément vos glaçons sans avoir à déplacer votre machine.



ITS 500

Nom du produit	Nombre de paniers	Capacité du compartiment (env.)	Dimensions (L x P x H)	Poids	PRIX – EUR H.T.
ITS-100NS-31	1	46 (+109) kg	787 x 1016 x 1194 mm	110 kg	4.110
ITS-500NS-31	1	174 (+109) kg	787 x 1016 x 1524 mm	166 kg	6.690
ITS-600NS-31	1	273 (+109) kg	787 x 1016 x 1702 mm	176 kg	6.995
ITS-700NS-31	1	296 (+109) kg	787 x 1016 x 1905 mm	187 kg	7.440
ITS-1350SG-60	2	602 (+218) kg	1524 x 1016 x 1905 mm	390 kg	13.345
ITS-2250SG-60	2	968 (+218) kg	1524 x 1016 x 2464 mm	420 kg	18.280

Nom du produit	Capacité du compartiment (env.)	Dimensions (L x P x H)	Poids	PRIX – EUR H.T.
----------------	---------------------------------	------------------------	-------	-----------------

Systèmes d'ensachage de distribution de glaçons

EDB-650SA	210 kg	857 x 1226 x 1689 mm	209 kg	17.500
EDB-1000SA	320 kg	1321 x 1156 x 1823 mm	320 kg	22.110

Système de stockage et de distribution de glaçons

DEV-500SG-30-75	209 kg	762 x 787 x 1600 mm	136 kg	4.235
DEV-700SG-30-75	309 kg	762 x 787 x 1994 mm	146 kg	4.765

Compartiments de stockage verticaux

SG-500-30	209 kg	762 x 787 x 1130 mm	96 kg	2.875
SG-700-30	308 kg	762 x 787 x 1524 mm	100 kg	3.110

MODÈLE	PRIX – EUR H.T.
SMART CART 75	930
SMART CART 240/ITS CART	1.150
ICE TOTE FOR ITS (SET OF 6)	758



UN RAFRAÎCHISSEMENT ÉCLAIR

EAU ET GLACE, LE DUO GAGNANT ?

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

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

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

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

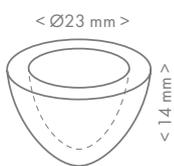
Le plus souvent, les distributeurs Hoshizaki sont utilisés lorsqu'il est nécessaire de servir rapidement et efficacement des combinaisons d'eau et de glaçons.

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

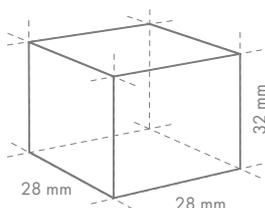
Grâce à leur look élégant et épuré, ils se fondent parfaitement dans les intérieurs modernes. En mettant l'accent sur la convivialité et la sécurité alimentaire, l'air ou la lumière n'entre jamais en contact avec la glace fraîchement produite, offrant ainsi une protection maximale contre les impuretés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

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

TYPES DE GLACE



Type de glaçon : Demi-sphère
Poids : 3 g



Glaçon : **L**
Poids : 23 g

DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Santé



Éducation

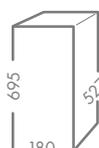


Marine

DISTRIBUTEURS DE GLACE ET/OU D'EAU



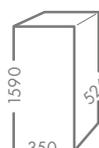
DSM-12DE GLACE



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



DIM-30DE-2 GLACE

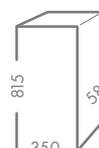


Capacité de production/24 h :
42 kg
Stockage : 15 kg
Type de glaçon : Cube **L**

Version HC bientôt disponible



DCM-120KE(EU) GLACE ET EAU



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

PASSE PARTOUT



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

DURABLE



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

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



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

Distributeurs de glaçons/d'eau

DISTRIBUTEURS DE GLAÇONS/D'EAU

- Les distributeurs **DCM-60KE** et **DCM-120KE** permettent une distribution de glaçons, glaçons et eau, ou eau uniquement.
- Ces distributeurs peuvent être utilisés dans différents environnements tels que les maisons de retraite, les self-services, les restaurants de collectivité, les fast-foods, les parcs de loisirs et la santé.



DCM-60KE



DCM-120KE

NOM DU PRODUIT	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)
Type de glaçons	Cubelet + Eau	Cubelet + Eau
PRIX – EUR H.T.	DCM-60KE (-P) 4.980	DCM-120KE (-P) 5.650
PRIX – EUR H.T. - HC Modèles	DCM-60KE-HC 4.930	DCM-120KE-HC 5.595

SPÉCIFICATIONS	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)
Capacité de production (24 h)	60 kg	125 kg
Capacité du bac de stockage	1.9 kg	4 kg
Dimensions (L x P x H)	350 x 585 x 695 mm (max 710)	350 x 585 x 815 mm (max 830)
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.280 kW	0.480 kW
Réfrigérant	R134a – CO2e 300 kg	R134a – CO2e 300 kg
Poids brut / net	56/47 kg	66/57 kg
Système de distribution (de série)	Lever/Push button (-P)	Lever/Push button (-P)
En option	Bouton poussoir (-P) disponible en option	Bouton poussoir (-P) disponible en option

DISTRIBUTEURS DE GLAÇONS

- La **DSM-12DE** distribue des glaçons en forme de demi-sphère.
- Il s'agit du distributeur le plus compact de la gamme. Il est utilisé dans divers environnements, tels que la restauration, les loisirs et la santé.
- La **DIM-30DE-2** produit des glaçons cubiques. Les glaçons sont stockés dans la partie supérieure de la machine, puis délivrés à la demande. Il n'y a aucun contact avec l'air ou la lumière avant la distribution.



DSM-12DE



DIM-30DE-2

VERSION
HC
BIENTÔT
DISPONIBLE

NOM DU PRODUIT	DSM-12DE	DIM-30DE-2
Type de glaçons	Demi-sphère	Cube (L = 28 x 28 x 32 mm)
PRIX – EUR H.T.	DSM-12DE 2.665	DIM-30DE-2 5.260

SPÉCIFICATIONS	DSM-12DE	DIM-30DE-2
Capacité de production (24h)	13 kg	42 kg
Capacité du bac de stockage	3 kg	15 kg
Dimensions (L x P x H)	180 x 527 x 695 mm	350 x 526 x 1590 mm (+ pieds 90 mm)
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.200 kW	0.320 kW
Poids brut/net	28/26 kg	71/65 kg
Réfrigérant/GWP	R134a – CO2e 114 kg	R134a – CO2e 272 kg



BROYEURS À GLACE N 53

- Le broyeur à glace **N53** de marque Santos est le produit idéal pour faire des cocktails (mojitos, margaritas glacées, daiquiris et autres).
- Il peut être utilisé partout où de la glace pilée est nécessaire : bars à cocktails, hôtels, restaurants, glaciers, bars et discothèques.



N 53

NOM DU PRODUIT	N 53
Type de glaçons	Glace pilée
PRIX – EUR H.T.	1.085
SPÉCIFICATIONS	N 53
Capacité de broyage (24 h)	2.4 kg/min.
Capacité de stockage	1.2 kg
Dimensions (L x P x H)	236 x 353 x 474 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.130 kW
Poids brut / net	10 kg

BROYEURS À GLACE C 105

- Facile à utiliser et à disposer, grâce à sa taille compacte, il est idéal pour la réalisation de cocktails et toutes autres préparations à base de glace pilée.
- Sa petite taille permet de le positionner aisément sur un bar ou sur un comptoir.



C 105

NOM DU PRODUIT	C 105
Type de glaçons	Glace pilée
PRIX – EUR H.T.	2.265
SPÉCIFICATIONS	C 105
Capacité de broyage (24 h)	5 kg
Capacité de stockage	5 kg
Dimensions (L x P x H)	370 x 310 x 510 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.150 kW
Poids brut / net	25 kg

Systeme de Filtration d'eau

- Les filtres à eau Hoshizaki 4HC-H reduisent la teneur en chlore, le mauvais goût et les odeurs. Ils réduisent également la contamination par les impuretés et la rouille. Ils contiennent du polyphosphate alimentaire qui inhibe la formation de calcaire.
- Certifié par la NSF pour ses effets bactériostatiques, ce qui signifie que ce système limite le passage et la croissance de bactéries qui pourraient exister dans l'eau fournie.



4HC-H Single



4HC-H Twin



4HC-H Triple

NOM DE PRODUIT	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple	4HC-H cartouche
Numéro du produit	9320-51	9320-52	9320-51	9655-11
PRIX - EUR H.T.	162	315	457	61

Sélectionner votre système:	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple
IM Range	IM21 - IM130	IM240	N/A
FM Range	FM80 - FM300	FM480 - FM750	FM1000 - FM1800
KM Range	KM35 - KM80	KMD210	N/A
DISPENSER	DSM12 DCM60/120 DIM30	N/A	N/A

Dimensions système de filtration:

Single Filter L152 x P254 x H533mm

Twin Filter L330 x P381 x H660mm

Triple Filter L330 x P381 x H660mm

Kit de raccordement filtre simple

kit de raccordement filtre simple	F-KIT-B	€ 16
kit de raccordement double/triple:	F-KIT-C	€ 16





GAMME DE PRODUITS

DES INGRÉDIENTS FRAIS, POUR DES PLATS SAVOUREUX

PRÉSENTEZ FIÈREMENT VOTRE POISSON

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

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

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

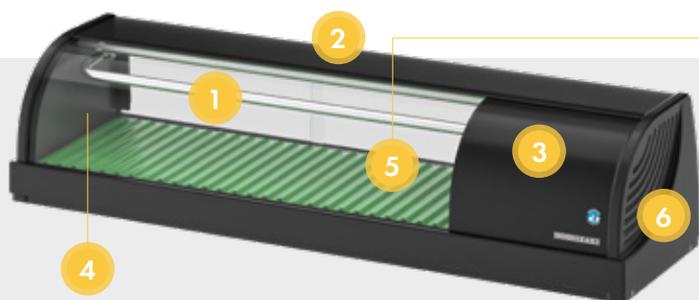
SIMPLICITÉ RIME AVEC INTELLIGENCE.

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

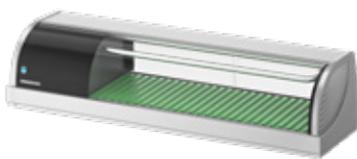
Les plateaux en forme de U permettent de créer, suivant leur positionnement, une lame d'air.

Plateau orienté vers le haut : Poissons délicats.

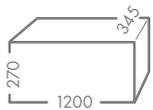
Plateau orienté vers le bas : Poissons qui nécessitent des températures de stockage plus basses.



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



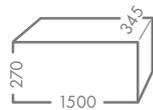
HNC-120BE



Capacité nette : 42 litres
Température moyenne : 3°C



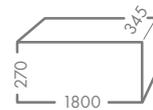
HNC-150BE



Capacité nette : 57 litres
Température moyenne : 3°C



HNC-180BE



Capacité nette : 72 litres
Température moyenne : 3°C

Les vitrines réfrigérées sont également disponibles en largeur 2100 mm



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

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

UNE CUISSON PARFAITE POUR CHAQUE GRAIN DE RIZ

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



JNO-B36W CUISEUR À RIZ



Capacité de cuisson : 3,6 l
* Avec poignées
Hauteur, couvercle ouvert : 72 cm



JFM-390P/570P MAINTIEN AU CHAUD



Capacité : 3,9 / 5,7 l
* Avec poignées

Vitrines à sushi

- Ensemble autonome.
- Vitrine réfrigérée finition inox.
- 16 modèles dont 8 en inox, entre 1,20 m et 2,10 m
- L'air est aspiré par l'arrière et refoulé sur le côté.
- Le plateau rigide ondulé permet une disposition idéale du poisson.
- Système de froid statique qui permet une conservation optimale des ingrédients frais.
- La vitre bombée est spécialement conçue pour réduire le phénomène de condensation à l'intérieur de la vitrine.
- Intérieur large de 27cm.



VITRINES À SUSHI	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
PRIX – EUR H.T.				
Moteur à gauche				
Version noire	HNC-120BE-L-B 2.325	HNC-150BE-L-B 2.585	HNC-180BE-L-B 2.820	HNC-210BE-L-B 3.110
Acier inoxydable	HNC-120BE-L-S 2.455	HNC-150BE-L-S 2.745	HNC-180BE-L-S 3.030	HNC-210BE-L-S 3.425
Moteur à droite				
Version noire	HNC-120BE-R-B 2.325	HNC-150BE-R-B 2.585	HNC-180BE-R-B 2.820	HNC-210BE-R-B 3.110
Acier inoxydable	HNC-120BE-R-S 2.455	HNC-150BE-R-S 2.745	HNC-180BE-R-S 3.030	HNC-210BE-R-S 3.425
SPÉCIFICATIONS	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
Capacité nette	42 L	57 L	72 L	87 L
Température (env.)	5°C	5°C	5°C	5°C
Dimensions L x P x H	1200 x 345 x 270 mm	1500 x 345 x 270 mm	1800 x 345 x 270 mm	2100 x 345 x 270 mm
Alimentation électrique	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance électrique	0.150 kW	0.150 kW	0.150 kW	0.150 kW
Réfrigérant	R134a – CO2e 114 kg	R134a – CO2e 157 kg	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 229 kg
Poids brut/net	44/32 kg	52/37 kg	60/42 kg	68/47 kg

Cuiseur riz et Cuve à riz isotherme

JNO-B36W CUISEUR À RIZ

- Peut contenir 20 tasses de riz cru (40 tasses cuit)
- Film anti-adhésif sur la surface. Inox d'épaisseur 1.8mm
- Film de protection pour ne pas brûler le riz
- Spatule et coupes de mesures fournies
- Extérieur en Inox



JNO-B36W

CUISEUR RIZ	JNO-B36W
PRIX – EUR H.T.	
JNO-B36W	Nous consulter

SPÉCIFICATIONS	JNO-B36W
Capacité net	3.6L
Alimentation électrique	220V-240V
Capacité électrique	Cook 1610W
Dimensions	360 x 426 x 383 mm
Poids	8.6 kg

JFM-390P/570P CUVE À RIZ ISOTHERME

- Poignées design pour faciliter le transport.
- Très bonne isolation isotherme. La structure est rigide pour permettre une bonne isolation (mousse dure polyuréthane) Ainsi cette cuve isotherme peut conserver la fraîcheur de cuisson du riz pendant 6 heures.
- Collecteur d'excédent de mousse. Le surplus de mousse est absorbé par le collecteur situé sur le haut de l'appareil. Ainsi le riz à l'intérieur de la cuve ne sèche pas.



JFM 390/570

CUVE À RIZ ISOTHERME	JFM-390P	JFM-570P
PRIX – EUR H.T.	Nous consulter	Nous consulter
SPÉCIFICATIONS	JFM-390P	
Capacité	3.9L	5.7L
Conservation de la température	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Dimension	430 x 360 x 250 mm	430 x 360 x 310 mm
Poids	4.3 kg	4.8 kg

Détail du code de commande - Réfrigération

Définitions des Codes Produits

SUPERIOR PLUS K 72 CCG L2 4S



Définitions des Codes Produits

SUPERIOR TWIN K 84 CCG L2 4S



Définitions des Codes Produits

SUPERIOR EURO K 62 CCG L2 4S



Définitions des Codes Produits

ECO MIDI K 82 CCG 4S



Détail du code de commande - Réfrigération

Définitions des Codes Produits

STANDARD PLUS K 69 SSG L2 3S



Définitions des Codes Produits

COMPACT K 610 RG L1 4N



Définitions des Codes Produits

GASTRO K 1407 CSG A DL DR L2



Définitions des Codes Produits

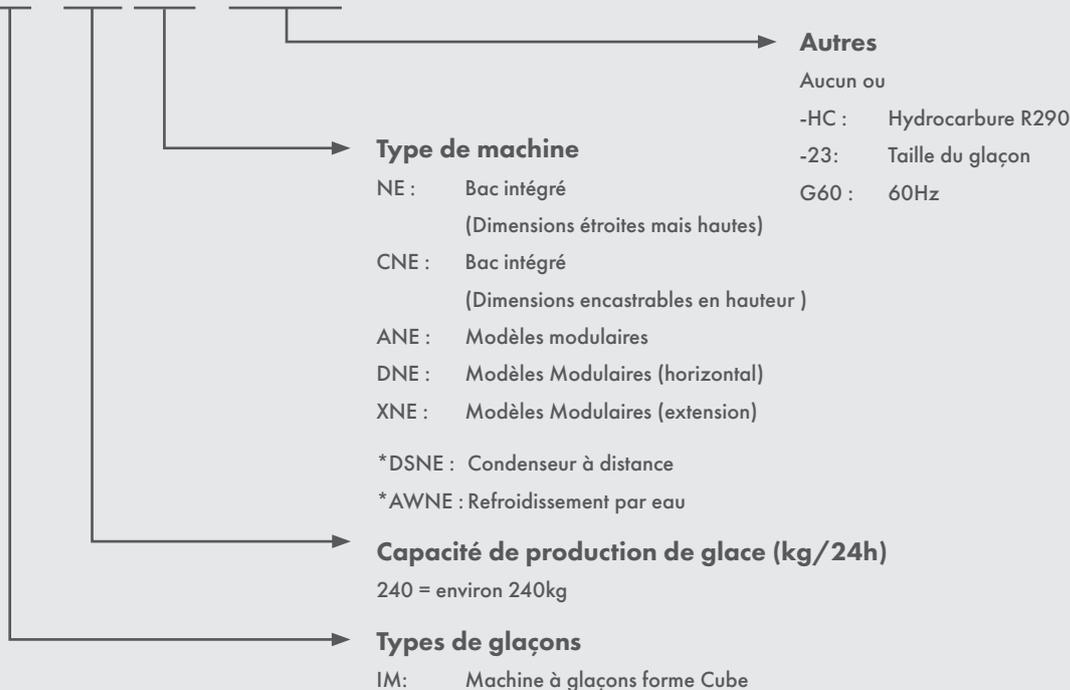
GASTRO K 1808 CSG A DL DR L2



Détail du code de commande - Machines à glaçons

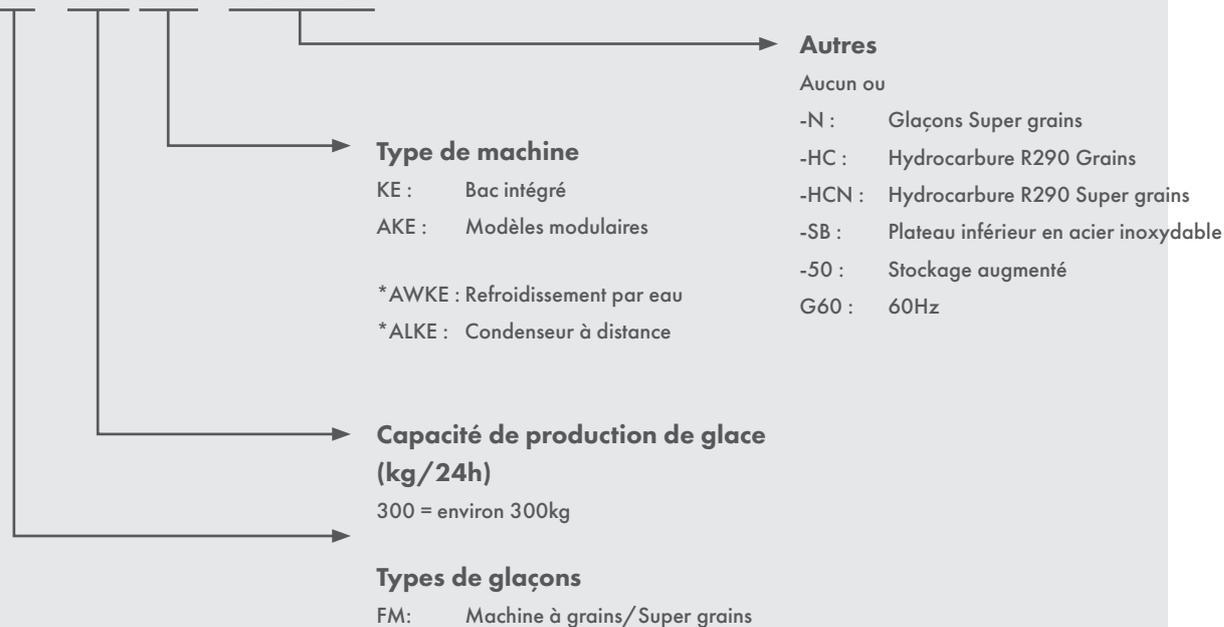
Codes modèles - Gamme IM

IM - 240 ANE - HC - 23



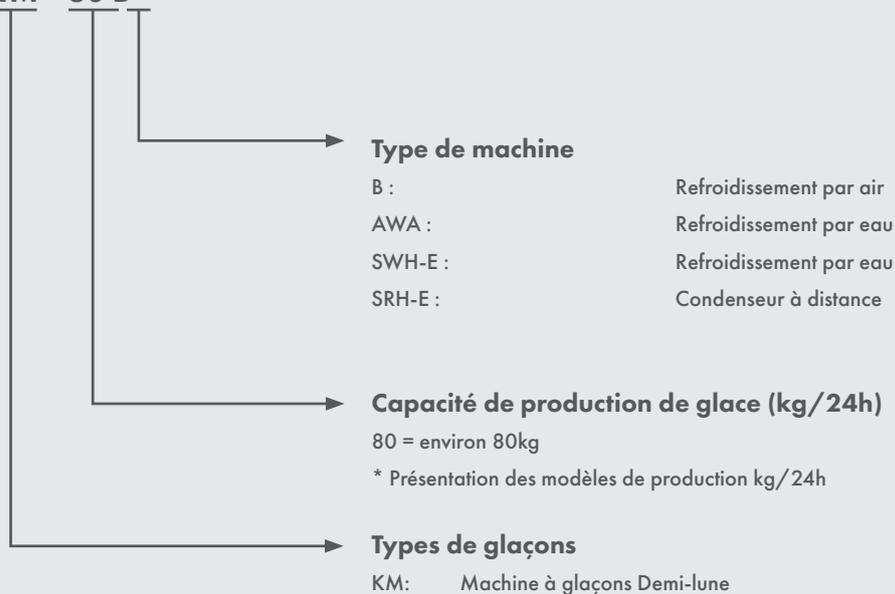
Codes modèles - Gamme FM

FM - 300 AKE - HCN - SB



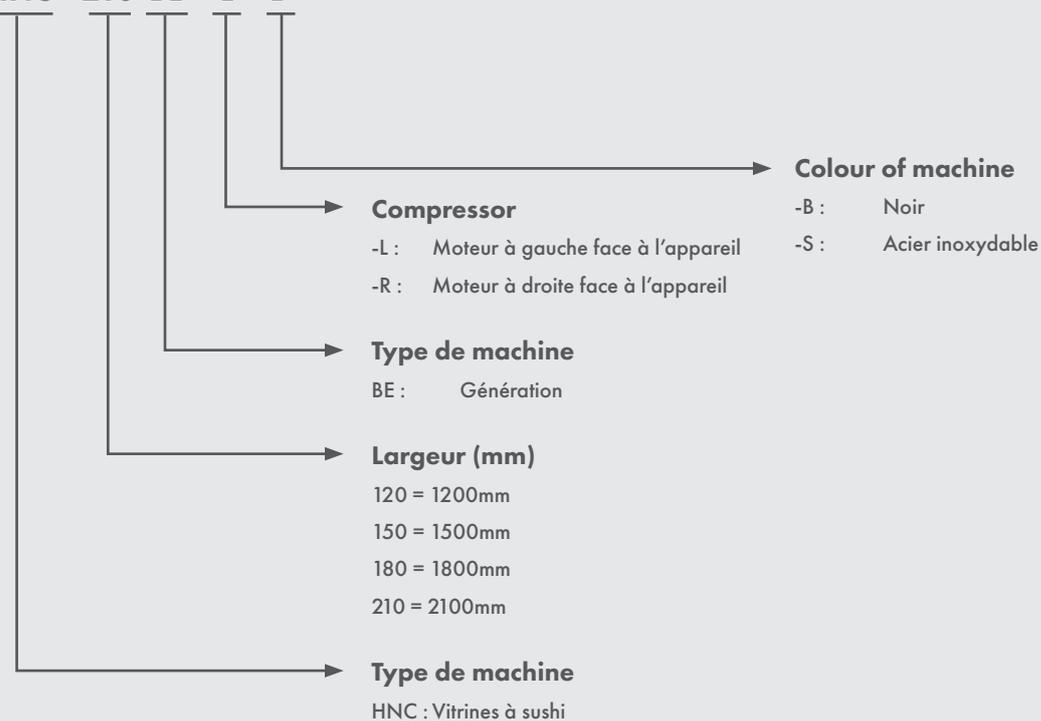
Codes modèles - Gamme KM

KM - 80 B



Codes modèles - HNC Sushi

HNC - 210 BE - L - B





Conditions générales de livraison Hoshizaki Europe B.V

déposées auprès de la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Amsterdam, sous le numéro de dossier 33238845

Article 1. Définitions

1.1 Il faut entendre dans les présentes conditions générales par :

Conditions générales de livraison: Les présentes Conditions générales de livraison de Hoshizaki Nederland B.V.

Hoshizaki: Hoshizaki Europe B.V., société établie statutairement à Amsterdam, Pays-Bas, et ayant son siège d'exploitation à Keienbergweg 50 C/D, (1101 GC) Amsterdam, Pays-Bas

Produits: Biens et services.

Contrat: Le contrat relatif à la vente par Hoshizaki et à l'achat par l'acheteur de Produits

Article 2. Champ d'application

2.1 Les présentes conditions générales de livraison de Hoshizaki (les « Conditions générales de livraison ») s'appliquent à toutes les offres et propositions de Hoshizaki Europe B.V. (« Hoshizaki »), à l'acceptation, la confirmation et la ratification par Hoshizaki des commandes placées par l'acheteur et à tous les contrats (les « Contrats ») relatifs à la vente par Hoshizaki et à l'achat par l'acheteur de biens et de services (les « Produits »), et en font partie, à moins que et pour autant qu'il en soit expressément convenu de toute autre manière avec Hoshizaki.

2.2 Toutes les conditions et toutes les clauses qui sont indiquées dans les documents émanant de l'acheteur avant ou après tout document émis par Hoshizaki dans lequel les présentes Conditions générales de livraison sont exposées ou qui fait référence aux Conditions générales de livraison sont, par la présente, explicitement rejetées par Hoshizaki et refusées. Les conditions et clauses concernées ne sont en aucune manière applicables aux ventes par Hoshizaki à l'acheteur et ne lient en aucune manière Hoshizaki.

Article 3. Offres/contrats

3.1 Toutes les offres et propositions de Hoshizaki sont sans engagement. Une offre ou une proposition vaut invitation adressée à l'acheteur de placer une commande. Un Contrat peut être conclu si Hoshizaki a accepté une commande par écrit ou a procédé à l'exécution de la commande.

3.2 Toutes les indications de Produits et/ou mentions à propos de ces derniers, par Hoshizaki ou à son initiative, sont données en fonction des meilleures connaissances de Hoshizaki mais pourraient raisonnablement s'écarter.

3.3 Les modifications apportées à un Contrat ne lient Hoshizaki que dans la mesure où cette dernière les a acceptées par écrit ou pour autant qu'elle ait effectivement débuté l'exécution du Contrat modifié.

3.4 Hoshizaki est habilitée à refuser des commandes ou à assortir la livraison de Produits de certaines conditions déterminées, sauf indication expresse autre.

Article 4. Prix/paiements

4.1 Sauf indication autre, les prix de Hoshizaki sont indiqués en euros. Si les prix sont libellés dans une autre devise, les éventuelles modifications de cours survenues entre l'offre et la livraison seront comptabilisées.

4.2 Tous les prix sont indiqués hors taxe sur le chiffre d'affaires, droits et éventuels autres prélèvements comparables qui sont imposés dans le cadre de la vente de Produits, sauf indication expresse autre. Hoshizaki majorera le prix de vente des taxes, droits ou prélèvements comparables si elle y est tenue en vertu de la loi ou si elle a la possibilité de les verser ou de les percevoir ; l'acheteur les acquittera en même temps que le prix.

4.3 Tous les prix qui sont indiqués dans les listes de prix, les catalogues, les offres ou sur toute autre mention ou indication de Hoshizaki sont fournis sur la base d'une livraison effectuée conformément aux INCOTERMS d'application.

4.4 Sauf convention écrite autre entre Hoshizaki et l'acheteur, Hoshizaki facturera le prix des Produits fournis à l'acheteur après leur livraison en exécution des INCOTERMS applicables.

4.5 Le paiement net est dû dans un délai de trente (30) jours à compter de la date de facture, sauf convention écrite autre entre Hoshizaki et l'acheteur.

4.6 Tous les paiements doivent être transmis à l'adresse de Hoshizaki indiquée.

4.7 En cas de livraison échelonnée, chaque phase sera facturée séparément et les factures afférentes devront être acquittées à leur échéance. Aucune remise ne sera accordée en cas de paiement anticipé, à moins que Hoshizaki n'ait accepté une telle remise par écrit.

4.8 En marge de tous les autres droits légaux et moyens de droit dont dispose éventuellement Hoshizaki, tous les arriérés de paiement seront, pour autant que cela soit légalement autorisé, grevés d'un intérêt comptabilisé à un tarif de dix-huit pour cent (18 %) par année ou, s'il est supérieur, au taux légal en vigueur au moment considéré, à compter de la date d'échéance et jusqu'à la date du paiement intégral.

4.9 Outre le montant dû, majoré de l'intérêt conformément à l'article 4.8, l'acheteur devra rembourser à Hoshizaki tous les coûts et dommages qui auraient été respectivement exposés ou subis en raison de l'absence de paiement ou du paiement tardif par l'acheteur, ce qui comprend tous les coûts des mesures judiciaires et extrajudiciaires que Hoshizaki a dû prendre à l'encontre de l'acheteur en cas de non-respect, par ce dernier, de ses obligations de paiement. Les coûts extrajudiciaires s'élèvent au minimum à 15 % du montant encore dû, majoré du taux d'intérêt précité, avec un minimum de 150 euros, et sont exigibles du simple fait que l'acheteur méconnaît son obligation de paiement (ses obligations de paiement).

4.10 Toutes les livraisons de Produits que Hoshizaki a acceptées dépendront à tout moment du constat effectué par Hoshizaki de l'indispensable solvabilité de l'acheteur. Si Hoshizaki estime que la situation financière de l'acheteur est, à tout moment, telle qu'il n'est pas raisonnable de procéder à la production ou à la livraison de Produits en application des conditions de paiement précitées, Hoshizaki pourra convenir d'un paiement anticipé, total ou partiel, ou d'autres conditions de paiement en guise de conditions préalables à la livraison ; par ailleurs, Hoshizaki pourra également procéder à la suspension, au report ou à la cessation de l'octroi de crédits, de la fourniture ou de toute autre opération ou transaction dans le cadre du Contrat.

4.11 Si l'acheteur s'abstient de procéder au paiement de tous les coûts ou de toutes les charges dus ou s'il est en défaut de toute autre manière, Hoshizaki aura le droit de refuser l'exécution du Contrat et/ou la livraison des Produits jusqu'à ce que l'acheteur ait acquitté les montants dus ; par ailleurs, Hoshizaki pourra également procéder à la suspension, au report ou à la cessation de l'octroi de crédits, de la fourniture ou de toute autre opération ou transaction dans le cadre du Contrat. Ce droit sera applicable en sus, et non à la place, de tous les autres droits et moyens de droit qui s'appliquent ou qui sont reconnus au titre du Contrat ou de la loi.

Article 5. Livraisons

5.1 La livraison de Produits s'effectue départ usine (INCOTERMS, version la plus récente), à moins :

- que l'acheteur ne soit établi dans l'un des pays suivants, auquel cas la livraison de Produits s'effectuera Carriage and Insurance Paid To (CIP) (INCOTERMS, version la plus récente) : Pays-Bas, Belgique, Luxembourg, Grande-Bretagne, Irlande, France, Allemagne, Autriche, Suisse, Espagne ou Portugal ou
- que les parties n'en aient convenues autrement par écrit.

5.2 Hoshizaki est habilitée à livrer les Produits en lots (livraisons partielles).

5.3 Les dates de livraison indiquées ou confirmées par Hoshizaki ne sont fournies qu'à titre informatif et Hoshizaki ne peut pas être tenue pour responsable, ni, sur cette base, réputée être en défaut d'exécuter ses obligations à l'égard de l'acheteur si une livraison s'effectue dans un délai raisonnable précédant ou suivant la date de livraison indiquée. Hoshizaki s'engage, dans des limites commerciales raisonnables, à tout mettre en œuvre pour respecter les dates de livraison qu'elle a indiquées ou confirmées, pour autant que l'acheteur fournisse toutes les données de commande et de livraison indispensables dans un délai raisonnable avant la date de livraison en question.

5.4 L'acheteur devra informer Hoshizaki par écrit de l'absence de livraison et devra lui octroyer un délai de trente (30) jours pour lui permettre de remédier à ce manquement. Si Hoshizaki s'abstient de procéder à la livraison dans ce délai de trente (30) jours, l'acheteur aura, en tant que voie de droit unique et exclusive, la possibilité de résilier ledits



Conditions générales de livraison Hoshizaki Europe B.V

déposées auprès de la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Amsterdam, sous le numéro de dossier 33238845

éléments non exécutés du Contrat.

5.5 La propriété des Produits est transférée à l'acheteur conformément aux dispositions de l'article 6. Le risque de perte afférent aux Produits est transféré à l'acheteur lors de la livraison de ces derniers par Hoshizaki, en exécution des INCOTERMS applicables.

5.6 Si l'acheteur ne réceptionne pas les Produits commandés, Hoshizaki pourra fournir les Produits en consignation, aux frais de l'acheteur. L'acheteur sera tenu d'indemniser les frais (de stockage) en découlant.

Article 6. Réserve de propriété

6.1 Tous les Produits fournis ou à fournir par Hoshizaki, en vertu du Contrat, ainsi que du chef de réclamations pour cause de manquements dans le respect de Contrat, continuent à appartenir à Hoshizaki jusqu'au moment du paiement intégral de tous les montants dont l'acheteur est redevable à Hoshizaki au titre du Contrat concerné, intérêts et coûts compris.

6.2 L'acheteur est tenu de conserver les choses livrées en vertu de la réserve de propriété en faisant preuve de l'indispensable vigilance et en tant que propriété identifiable de Hoshizaki. En cas de saisie sur des Produits appartenant à Hoshizaki, l'acheteur sera tenu d'en informer immédiatement cette dernière et d'attirer immédiatement l'attention du saisisant sur le fait que l'acheteur a obtenu les marchandises en application d'une réserve de propriété.

6.3 L'acheteur devra systématiquement s'abstenir de revendre tout Produit de Hoshizaki, autre que dans le cadre de l'exercice normal de ses activités professionnelles, avant d'avoir procédé au paiement intégral à Hoshizaki de toutes les factures en suspens. Aussi longtemps que la propriété de Produits n'est pas transférée à l'acheteur, ce dernier ne pourra pas les mettre en gage, ni octroyer à un tiers tout autre droit sur ces Produits. Aussi longtemps qu'une ou plusieurs factures restent impayées, l'acheteur sera tenu, à la première demande de Hoshizaki, de constituer une sûreté pour leur paiement, dans la forme souhaitée par Hoshizaki.

6.4 Si l'acheteur n'exécute pas ses obligations de paiement à l'égard de Hoshizaki ou si Hoshizaki a des raisons fondées de craindre qu'il manquera à ses obligations, Hoshizaki sera habilitée, à tout moment et sans intervention judiciaire, à reprendre les Produits ou à en disposer de toute autre manière. Afin de disposer des Produits, Hoshizaki sera à tout moment habilitée à pénétrer dans le local où se trouvent les Produits ou dans le local où ils sont raisonnablement réputés pouvoir se trouver. Les coûts de revendication seront à charge de l'acheteur.

6.5 À défaut de restitution des Produits par l'acheteur, ce dernier sera redevable à Hoshizaki d'une amende immédiatement exigible de 1 000 euros par jour.

6.6 Si l'acheteur, après la réception du Produit, ne l'accepte pas ou envisage de le renvoyer, il devra tout d'abord obtenir une approbation formelle de Hoshizaki. Lors du retour des marchandises,

l'acheteur pourrait être tenu d'acquitter les coûts exposés dans ce cadre. Les produits personnalisés ne peuvent pas être repris.

Article 7. FORCE MAJEURE

7.1 Hoshizaki n'est pas tenue à tout manquement ou à tout retard dans l'exécution d'un Contrat :

(a) si le manquement ou le retard est dû à des interruptions dans le processus de production des Produits ou

(b) si le manquement ou le retard est dû à un cas de Force majeure, tel que défini dans les dispositions ci-après ou dans la loi.

7.2 En cas de survenance d'un manquement ou d'un retard comme précisé ci-dessus, l'exécution de la partie concernée ou des parties concernées du Contrat sera suspendue aussi longtemps que le manquement en question perdure, Hoshizaki n'assumant cependant aucune responsabilité à l'égard de l'acheteur pour les éventuels dommages en résultant.

7.3 On entend par « Force majeure » les circonstances ou les événements, susceptibles d'être éventuellement prévus au moment de la conclusion du Contrat, qui, pour des motifs de raison, échappent à l'influence de Hoshizaki et à la suite desquels il ne peut pas être raisonnablement exigé de Hoshizaki qu'elle puisse exécuter ses obligations. Cette définition s'applique également aux cas de Force majeure et/ou aux manquements survenus chez l'un des fournisseurs de Hoshizaki.

7.4 Si la situation de Force majeure perdure durant une période de trois (3) mois consécutifs (ou si Hoshizaki s'attend raisonnablement à ce que le retard se prolonge durant une période de trois (3) mois), Hoshizaki aura le droit de résilier le Contrat, en tout ou en partie, sans que cela n'induisse la moindre responsabilité à l'égard de l'acheteur.

7.5 Si, au moment de la survenance d'une situation de force majeure, Hoshizaki a déjà exécuté une partie des obligations qu'elle a souscrites au titre du Contrat, elle sera habilitée à facturer séparément les prestations déjà réalisées et l'acheteur sera tenu d'acquitter cette facture comme s'il s'agissait d'une transaction distincte.

Article 8. Garantie

8.1 Hoshizaki garantit qu'en cas d'utilisation normale dans le respect du manuel d'utilisation afférent, les Produits seront, au moment de leur livraison à l'acheteur et au cours d'une période déterminée à compter de la date de livraison (ou toute autre période dont les parties conviendraient éventuellement par écrit), exempts de vices relatifs aux matériaux et à la fabrication et répondront dans une large mesure aux spécifications de Hoshizaki relativement au Produit concerné ou, le cas échéant, à d'autres spécifications que Hoshizaki aurait acceptées par écrit.

Périodes de garantie :

Deux ans pour l'appareillage de Hoshizaki suivant : machines à glace et produits connexes, bunksers de stockage, vitrines à sushis, etc.

Cinq ans pour l'appareillage de Gram suivant : Gram Plus, Gram Twin, Gram Euro, Gram Midi, Gram Gastro, Gram Baker

Trois ans pour l'appareillage de Gram suivant : Gram Process, Gram Compact, Gram Standard Plus et Gram CF

Trois ans sur les pièces de rechange pour l'appareillage de Gram suivant : Gram Marine

8.2 La seule et unique obligation de Hoshizaki, et le seul droit exclusif de l'acheteur, relativement aux réclamations découlant de la garantie applicable est limitée, au choix de Hoshizaki, soit au remplacement ou à la réparation par ses soins (ou par un distributeur/revendeur ou un service d'entretien reconnu et qualifié, à désigner par ses soins) du Produit défectueux ou ne répondant pas aux spécifications, soit au remboursement du prix d'achat du Produit. Un délai raisonnable sera octroyé à Hoshizaki pour la réparation, le remplacement ou l'octroi d'un dédommagement. Les Produits défectueux ou les Produits ne répondant pas aux spécifications appartiendront à Hoshizaki dès qu'ils auront été remplacés ou qu'un dédommagement aura été octroyé.

8.3 Nonobstant les dispositions précitées, Hoshizaki n'assume aucune obligation au titre de la garantie s'il s'avère que le vice allégué ou le prétendu non-respect des spécifications est dû à des pannes de courant ou à un mauvais raccordement du Produit au réseau d'électricité, au mauvais raccordement à l'alimentation ou à l'évacuation d'eau, à destination et au départ du Produit respectivement, à des vices au niveau de ce système d'alimentation ou d'évacuation, à des tests effectués dans des conditions d'utilisation particulières, à une mauvaise utilisation, à une utilisation d'une manière autre que celle décrite dans le mode d'emploi, à un défaut d'entretien, à une mauvaise installation ou à un accident, à des réparations, adaptations ou modifications inappropriées, au stockage ou à un mauvais transport, à un traitement, un nettoyage ou un entretien inapproprié du Produit, à des installations frigorifiques externes (à distance) ou à des vices causés par une installation frigorifique externe et/ou par d'autres installations techniques.

8.4 La garantie explicite telle qu'exposée au paragraphe précité s'applique directement à l'acheteur et non à ses clients, agents ou représentants et se substitue à toutes les autres garanties, explicites ou implicites, qui incluent, mais sans limitation, les éventuelles garanties implicites relatives à l'adéquation à une fin particulière, à la négociabilité ou à l'absence de toute infraction à des droits de propriété intellectuelle. Toutes les autres garanties sont par la présente spécifiquement rejetées par Hoshizaki.

8.5 Dans le respect des exclusions et des limitations exposées à l'article 9 des présentes Conditions générales de livraison, il est acquis que les dispositions précédentes traduisent l'intégralité de la responsabilité de Hoshizaki relativement à des Produits défectueux ou ne répondant pas aux spécifications.

Article 9. Responsabilité

9.1 Hoshizaki n'est pas responsable du manque à gagner, des pertes d'opportunités, de la perte de réputation, de la perte de fonds commercial, de dédommagements de nature indirecte, accessoire ou particulière ou de dédommagements imposés au titre de sanctions ou relativement à un dom-



Conditions générales de livraison Hoshizaki Europe B.V

déposées auprès de la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Amsterdam, sous le numéro de dossier 33238845

mage consécutif découlant du ou ayant trait au Contrat ou à la vente de Produits par Hoshizaki ou à leur utilisation, indépendamment du fait que ces dédommagements soient dus consécutivement à un acte délictueux, une garantie, une relation contractuelle ou tout autre motif juridique, et même si Hoshizaki a été informée de la possibilité de survenance de tels dommages (ou dédommagements) ou en avait conscience.

9.2 La responsabilité totale cumulée de Hoshizaki à l'égard de l'acheteur dans le cadre de tout Contrat est limitée à un montant égal au montant qui est en jeu relativement au Contrat concerné. Le montant total dont Hoshizaki pourrait être redevable en exécution de la phrase précédente ne sera jamais supérieur au montant qui est versé dans le cadre de l'assurance de la responsabilité de Hoshizaki.

9.3 Toute demande en dédommagement de l'acheteur devra être déposée par ses soins dans un délai de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date de l'événement qui sous-tend cette réclamation, tandis qu'une éventuelle procédure en justice relative à une telle réclamation devra être diligentée dans un délai d'un (1) an à compter de la date de la réclamation. Les réclamations qui seraient introduites en méconnaissance des dispositions précitées seront nulles.

9.4 Les limitations et les exclusions exposées dans le présent article ne s'appliquent que dans la mesure où elles sont autorisées par la loi.

Article 10. Droits de propriété intellectuelle

10.1 Par le biais de la vente par Hoshizaki à l'acheteur d'un Produit, une licence limitée, non exclusive et non cessible est octroyée à l'acheteur en exécution des droits de propriété intellectuelle pertinents de Hoshizaki et/ou des entreprises et des personnes morales qui lui sont liées, sur le territoire couvert par la licence et en vue d'utiliser et de revendre les Produits vendus par Hoshizaki à l'acheteur. Tous les droits de propriété intellectuelle de Hoshizaki et/ou des entreprises et des personnes morales qui lui sont liées ou les droits dérivés de Hoshizaki relativement aux Produits ou à des parties de ceux-ci et qui concernent l'emballage ou tout autre matériel qui est livré avec les Produits continueront d'appartenir intégralement et exclusivement à Hoshizaki.

10.2 Pour son compte, Hoshizaki : (i) assurera la défense si un tiers intente une procédure judiciaire à l'encontre de l'acheteur, pour autant que cette procédure porte sur une réclamation ayant trait à une infraction, directement commise par tout Produit livré par Hoshizaki dans le cadre d'un Contrat, au brevet, au droit d'auteur, à la marque déposée ou au secret professionnel de la partie demanderesse et (ii) exonérera l'acheteur du paiement d'un dédommagement et des coûts qui sont imposés dans le jugement définitif rendu dans le cadre d'une telle procédure, pour autant que cette condamnation soit directement et exclusivement imputable à l'infraction dont question.

10.3 Du chef de l'article 10.2, Hoshizaki n'assume aucune responsabilité, ni aucun engagement à l'égard de l'acheteur si (1) Hoshizaki (i) n'a pas été immédiatement informée, par écrit, du fait qu'une action telle que visée dans ce cadre a été intentée, (ii) ne dispose pas du droit exclusif de s'assumer

et de régler l'examen, la préparation, la défense et le règlement dans le cadre d'une telle action, choix des conseils inclus, et (iii) dans la limite du raisonnable, n'obtient pas l'appui et le concours complets de l'acheteur dans le cadre de l'enquête, de la préparation, de la défense et du règlement tels que précités ou si (2) l'action est intentée après l'expiration d'une période de trois (3) ans après la date de livraison du Produit.

10.4 Si, relativement à un Produit, une action est intentée dans le respect des dispositions stipulées à l'article précédent 10.2, ou si, de l'avis de Hoshizaki, il convient de s'attendre à une telle action, Hoshizaki aura le droit, sans toutefois y être tenu et à son entière discrétion, (i) d'obtenir pour l'acheteur le droit de poursuivre l'utilisation et la vente du Produit, (ii) de procéder au remplacement du Produit, (iii) d'adapter le Produit d'une façon telle que, sous sa nouvelle forme, celui-ci ne soit plus constitutif d'une infraction ou (iv) de résilier un Contrat pour autant qu'il concerne le Produit en question.

10.5 Moyennant le respect des exclusions et limitations exposées à l'article 9 des présentes Conditions générales de livraison, il est acquis que les dispositions précédentes traduisent l'intégralité de la responsabilité et des engagements de Hoshizaki à l'égard de l'acheteur et constituent la base exclusive que l'acheteur peut alléguer relativement à toute infraction effective ou prétendue à tout droit de propriété intellectuelle ou à tout autre droit de propriété, indépendamment de sa nature.

Article 11. CONFIDENTIALITÉ

L'acheteur reconnaît que toutes les données techniques, commerciales et financières qui lui sont communiquées par Hoshizaki et/ou par les entreprises qui lui sont liées relèvent des informations confidentielles de Hoshizaki et/ou des entreprises et des personnes morales qui lui sont liées. L'acheteur ne pourra en aucun cas dévoiler ces informations confidentielles à des tiers, ni les utiliser à toute fin autre que celles ayant été convenues par les parties dans le cadre de la transaction de vente visée dans le présent document.

Article 12. RÉGLEMENTATION D'EXPORTATION ET D'IMPORTATION

12.1 Si, pour la livraison des Produits dans le cadre du Contrat, une autorisation d'exportation ou d'importation doit être octroyée par un gouvernement et/ou par toute autre autorité publique en exécution de toute loi ou réglementation applicable ou si la livraison est limitée ou interdite en application d'une réglementation ou d'une législation relative à une réglementation d'exportation ou d'importation, Hoshizaki pourra procéder à la suspension de ses engagements et des droits de l'acheteur relatifs à la livraison en question jusqu'à l'obtention de l'autorisation requise, pour la durée de la restriction et/ou de l'interdiction en question ; Hoshizaki pourra même résilier le Contrat sans être redevable du moindre engagement à l'adresse de l'acheteur.

12.2 En outre, si une déclaration relative à l'utilisateur final (end-user statement) est nécessaire, Hoshizaki devra en informer immédiatement l'acheteur et ce dernier devra faire parvenir ce document à Hoshizaki à la première demande en ce sens de cette dernière ; si l'autorisation d'importation est nécessaire, l'acheteur devra en informer immédia-

tement Hoshizaki et lui faire parvenir ce document dès qu'il sera disponible.

12.3 En acceptant l'offre de Hoshizaki, en concluant tout Contrat et/ou en recevant les Produits, l'acheteur accepte de devoir s'abstenir de toute forme d'utilisation de Produits et/ou de la documentation afférente si un tel agissement avait pour effet d'enfreindre la législation et la réglementation relatives à une réglementation d'exportation ou d'importation.

Article 13. TRANSFERT ET COMPENSATION

13.1 L'acheteur devra s'abstenir de transférer tout droit ou tout engagement souscrit dans le cadre du Contrat sans l'autorisation écrite préalable de Hoshizaki.

13.2 L'acheteur n'est pas habilité à retenir ou à réduire tout paiement ou à compenser des créances existantes et futures avec tout paiement qui serait dû pour les Produits qu'il vendra dans le cadre du Contrat ou de tout autre contrat que l'acheteur ou l'une des entreprises qui lui est liée aurait éventuellement conclu avec Hoshizaki.

13.3 L'acheteur s'engage à acquitter les paiements dus sans tenir compte de toute éventuelle compensation à laquelle il pourrait prétendre, personnellement ou en son nom.

Article 14. INFRACTION ET CESSATION

14.1 Sans préjudice de tous les droits et de tous les moyens de droit dont disposerait éventuellement Hoshizaki ou qu'elle pourrait exciper en exécution du Contrat ou de la loi, Hoshizaki pourra, par le biais d'une notification écrite adressée à l'acheteur, résilier, avec effet immédiat, tout ou partie du Contrat et ce, sans endosser la moindre responsabilité de quelque nature que ce soit :

(a) si l'acheteur enfreint ou ne respecte pas les dispositions du Contrat ;

(b) si toute procédure en matière d'insolvabilité, de faillite (ce qui inclut notamment une réorganisation), de liquidation ou de radiation est intentée à l'égard de l'acheteur (même si une telle procédure est volontairement ou involontairement initiée par l'acheteur), si un gestionnaire ou un administrateur est désigné pour l'acheteur ou si un transfert est effectué au profit de créanciers de l'acheteur.

14.2 Dès la survenance d'un des événements précités, tous les paiements à effectuer par l'acheteur dans le cadre du Contrat seront immédiatement dus et exigibles.

14.3 En cas de résiliation, de cessation ou d'annulation d'un Contrat, les conditions et les dispositions qui sont destinées au maintien du Contrat après la résiliation, la cessation ou l'annulation du Contrat en question entreront effectivement en vigueur.

Article 15. Droit applicable et éléction de for

15.1 Toutes les offres, toutes les confirmations et tous les Contrats sont régis et interprétés selon le droit néerlandais.

15.2 L'acheteur et Hoshizaki doivent, dans un premier temps, essayer, par le biais d'une concertation



Conditions générales de livraison Hoshizaki Europe B.V

déposées auprès de la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Amsterdam, sous le numéro de dossier 33238845

et de négociations menées de bonne foi et dans un esprit de collaboration réciproque, de régler à l'amiable tout litige qui découle ou a trait au Contrat.

15.3 Tous les litiges qui ne peuvent être réglés à l'amiable devront être soumis à la compétence exclusive du tribunal d'Amsterdam, étant entendu que Hoshizaki sera à tout moment habilitée à prendre des mesures judiciaires ou à intenter une procédure à l'encontre de l'acheteur en s'adressant à tout autre tribunal compétent.

15.4 La Convention des Nations unies sur les Contrats de vente internationale de marchandises ne s'applique pas aux offres, confirmations et Contrats.

15.5 Aucune disposition stipulée dans le présent Contrat ne peut être commentée, ni interprétée comme une limitation du droit de Hoshizaki ou de l'acheteur d'obtenir, en vertu de la législation applicable, une décision judiciaire ou toute autre mesure judiciaire, ni de prendre des mesures visant à garantir la possibilité d'exercer un recours sur l'autre partie.

Article 16. AUTRES DISPOSITIONS

16.1 Si, suite à la décision d'un tribunal compétent ou de toute autre mesure ultérieure d'un organe législatif ou administratif, une ou plusieurs dispositions des présentes Conditions générales de livraison étaient déclarées invalides ou ne pouvaient plus être maintenues, la validité ou l'applicabilité des autres dispositions des présentes Conditions générales de livraison n'en serait pas affectée.

16.2 Si, en dernier recours, force était de constater que toute disposition des présentes Conditions générales de livraison était illégale ou inapplicable, la disposition en question serait supprimée des présentes Conditions générales de livraison, étant toutefois entendu que toutes les autres dispositions continueraient à produire leurs effets pleins et entiers et que la disposition réputée illégale ou inapplicable serait remplacée par une disposition de même portée dont l'intention se rapprocherait le plus, dans la mesure du possible, de la disposition initiale, pour autant que cela soit légalement admissible.

16.3 Si l'une des parties s'abstient de faire valoir tout droit ou tout moyen de droit du chef du Contrat ou n'en fait usage qu'ultérieurement, cette abstention ou ce report ne pourra pas être considéré comme une renonciation à ce droit ou à cette voie de droit ; par ailleurs, aucune instance ne pourra déduire de l'utilisation, ou de l'utilisation partielle d'un tel droit ou d'une telle voie de droit, l'exclusion de tout autre recours ultérieur à ce droit ou à cette voie, ni l'exclusion de l'utilisation de tout autre droit ou voie de droit du chef du Contrat, de tout document afférent ou de la loi.

16.4 Hoshizaki pourra à tout moment modifier et/ou compléter les présentes conditions. Les modifications et/ou les ajouts entreront en vigueur, sans effet et de manière rétroactive, dès qu'ils auront été portés à la connaissance de l'acheteur.

16.5 Si les présentes conditions générales sont convenues entre les parties dans une langue autre que le néerlandais, le libellé et la signification des conditions générales en néerlandais primeront.

Article 17. CLAUSE DE PROTECTION DES DONNÉES

17.1 En accord avec la réglementation RGPD, vous trouverez la déclaration de confidentialité Hoshizaki à l'adresse : <https://hoshizaki-europe.com/privacy-policy>.

Hoshizaki Europa B.V.
Burgemeester Stramanweg 101
NL – 1101 AA Amsterdam
The Netherlands



HOSHIZAKI



CONSTRUIT SUR DES BASES SOLIDES

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

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

Hoshizaki Benelux

Twentepoort West 62
7609 RD Almelo
+31 (0)85 01 88 370
info@hoshizaki.nl

www.hoshizaki-europe.com

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



Ref: BE-2020-01-301