



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

VERWERKING VAN DELICATE, HOOGWAARDIGE BAKKERIJPRODUCTEN

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

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

*Voor succesvolle
baktradities*



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



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

SUCCESSVOLLE BAKTRADITIE AL MEER DAN 100 JAAR

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

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

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



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

BÄCKEREI WÖBSE

DAUELSEN, DUITSLAND

Bäckerei Wöbse vandaag

4e generatie familiebakkerij, 11 verkooppunten in Kirchlinteln en Verden

Adres verkooppunt

Hamburger Straße in Venden

Eigenaar

Torsten Wöbse

Opgericht

1902 door Friedrich Wöbse
(overgrootvader van Torsten Wöbse)

Opening van verkooppunt in Dauelsen

2017

Gram-apparatuur

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

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

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



OMGANG MET UW BAKKERIJKASTEN MET TECHNOLOGISCHE INNOVATIES

BEKNOPT OVERZICHT

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

BAKER GA 950



TEMPERATUURBEREIK

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

INNOVATIES IN DETAIL

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



Bovenaanzicht van het profiel



Handgreep binnenkant: 2 mm aluminium profiel



GEBRUIKSOMGEVING



Bakkerij,
banketbakkers en
patisserieën

MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIJLEN OF SOKKEL



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

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

Voorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

BEHOUD VAN KWALITEIT



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

Op de volgende pagina's vindt u meer informatie.

LAGE GEBRUIKSKOSTEN



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

INGEBOUWDE VEILIGHEID



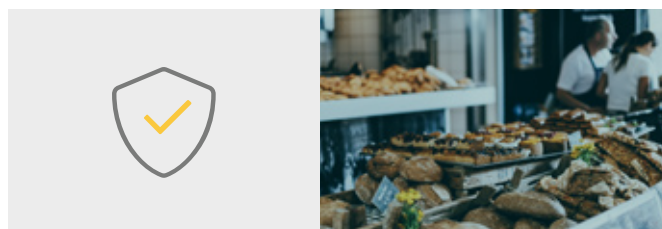
De regelaar is uitgerust met veiligheidsfuncties zoals deuralarm of te hoge temperatuur. De regelaar is perfect beschermd tegen opspattend water achter het bovenste paneel.

MULTIFUNCTIONEEL



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

GESTROOMLIJNDE TOEPASSINGEN MET AL DE VOORDELEN VAN GRAM



MODERN ONTWERP & SLIMME TECHNOLOGIE

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

REACH-IN OF ROLL-IN:

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

DE KWALITEIT VAN UW BAKPRODUCTEN BEHOUDEN

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

MATERIALEN & COMBINATIES

EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

Roestvrij staal **C**

Witte uitvoering **L**



INTERIEUR

Roestvrij staal **C**

ABS grijs **ABS***

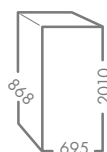
Roestvrij staal **C**
ABS grijs **ABS***

Roestvast staal is vrij van nikkel. *Enkel BAKER 610

GRAM BAKER BEWAARKASTEN & WERKBANKEN



BAKER 610



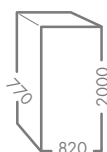
ENERGIE LABEL

- Koelkast **C**
- Vriezer **E**

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



BAKER 625



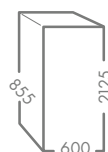
ENERGIE LABEL

- Koelkast **B**
- Vriezer **C**

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



BAKER 550



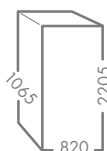
ENERGIE LABEL

- Koelkast **B**
- Vriezer **C**

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



BAKER 950



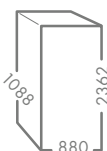
ENERGIE LABEL

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

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



BAKER 1500 ROLL-IN



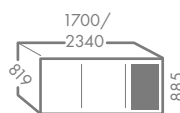
ENERGIE LABEL

Nog niet gereguleerd

Voor inrijwagens



BAKER 1808/2408 (2/3 secties)



ENERGIE LABEL

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

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

WERKGEMAK EN OPTIMALE PROCES- ONDERSTEUNING

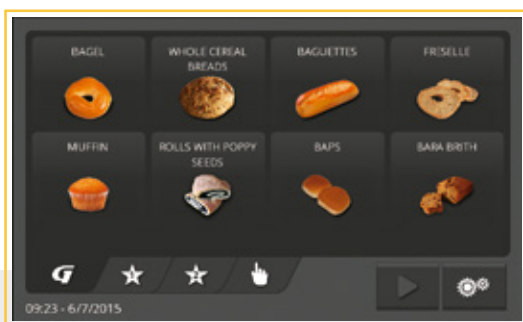


GA-SERIE

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

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

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

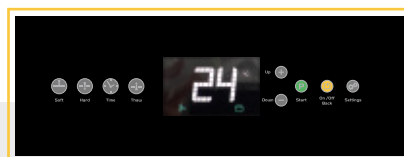


GA TOUCHSCREEN REGELAAR:

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

SF-SERIE

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

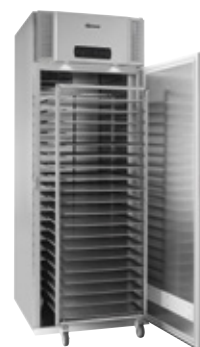


SNELKOELER/-VRIEZER REGELAAR:

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

ROLL-IN VOOR INRIJWAGENS:

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



MATERIALEN & COMBINATIES

EXTERIEUR

Roestvrij staal
Vrij van nikkel



INTERIEUR

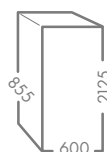
Roestvrij staal
Vrij van nikkel



GRAM BAKER PROCESKASTEN



BAKER SF 550

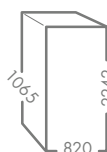


ENERGIE LABEL
Nog niet gereguleerd

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



BAKER SF 950



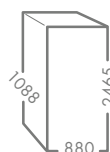
ENERGIE LABEL
Nog niet gereguleerd

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

Nog niet
beschikbaar
met natuurlijke
koelmiddelen



BAKER SF 1500



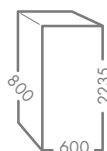
ENERGIE LABEL
Nog niet gereguleerd

Voor inrijwagens

Nog niet
beschikbaar
met natuurlijke
koelmiddelen



BAKER GA 550

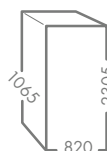


ENERGIE LABEL
Nog niet gereguleerd

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



BAKER GA 950



ENERGIE LABEL
Nog niet gereguleerd

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

