

# GRAM PROCESS



Roll-in en Door-rij

Combi Chillers

Blast Chillers/Freezers

**GRAM**

Innovatief en uiterst functioneel



**On-line informatie voor klanten**

Op [www.gram.nl](http://www.gram.nl) vindt u gedetailleerde informatie over alle professionele Gram producten

# Efficiënt en voedselveilig werken

Gram is volledig toegespitst op de professionele keuken. De belangrijkste taak is het garanderen van de voedselveiligheid en hygiëne.

Dagelijkse kwaliteitscontrole gedurende het productieproces is zeer belangrijk. Het HACCP risico-analyse proces is een preventieve controle om voedselveiligheid te garanderen en bacteriegroei gedurende het productieproces zoveel mogelijk te beperken. GRAM PROCESS kasten zijn ontwikkeld om te voorzien in de behoefte aan een effectieve temperatuurcontrole gedurende het gehele productieproces.

De uitgebreide product range voldoet aan alle huidige gestelde eisen om efficiënt en voedselveilig te kunnen werken.



**Ziekenhuizen  
Verzorgingstehuizen  
Catering  
Traiteurs  
Slagerij  
Restaurants  
Cafeteria's  
Ijssalons  
Bakkerij**

# Dit krijgt u als u GRAM PROCESS kiest

GRAM PROCESS meubelen zijn volledig toegespitst op de professionele keuken.

U heeft vele keuzes zoals: snelkoelen, snelvriezen, koelen, vriezen, temperatuurbegrensd ontdooien, droge werking. Gram Commercial biedt u een complete range voor alles wat de moderne professionele keuken nodig heeft.

## Consequent milieubeleid in de praktijk

Bij Gram proberen wij op alle niveaus de milieubelasting zo klein mogelijk te maken. Dit doen wij door het ontwikkelen van laagenergieproducten, door natuurlijke koude middelen te gebruiken en overal waar dit technisch mogelijk is, materialen te hergebruiken.

## Wij zijn waar u bent

Gram werkt samen met de beste en meest serieuze handelaren. Hierdoor bent u verzekerd van snelle en vakkundige service bij u in de buurt.

## 3 Jaar fabrieksgarantie, een punt van aandacht

Gram geeft u 3 jaar fabrieksgarantie. Samen met de snelle en vakkundige service van onze handelaren geeft dit een gerust gevoel.

## Tot 10 jaar lang reserveonderdelen

Bij alle Gram producten volgt de garantie dat u tot 10 jaar na de aanschaf reserveonderdelen kunt verkrijgen. Ook voor modellen die niet langer in het assortiment te vinden zijn.



# GRAM

Innovatief en uiterst functioneel

# Roll-in en Door-rij

– dragen zorg voor een ononderbroken koelketen en verlichten de werkdruk

De roll-in en de doorrijkasten zijn speciaal ontworpen voor tijdelijke opslag en bewaking van de koelketen. Hierdoor worden de handelingen tijdens het terugkoelproces tot een minimum beperkt en bespaart u naast tijd ook nog eens energie.

De KPS kasten van Gram zijn ontwikkeld om te voldoen aan de vereisten van alle Cook&Chill processen. Hiermee bespaart u niet alleen tijd maar ook energie.



#### 1. Geïntegreerd licht

Kasten met 1 of 2 glasdeuren zijn geïntegreerd met TL armatuur aan de rechterzijde.



#### 2. Stevige handgreep

Stevige handgreep met een stevige sluiting.



#### 3. Vloer en oprijplaat

Alle doorrij-modellen zijn uitgevoerd met een RvS vloer met geïntegreerde oprijplaat. In de roll-in seri zijn de vloer en oprijplaat. Optioneel voor de K en M 1500 koelers. De roll-in vriezer F 1500 heeft standaard een verwarmde vloer.

#### 4. Inwendige uitvoering

Inwendig rondom voorzien van stootrubbers.

#### 5. Extra temperatuur display

Het extra display geeft de actuele ruimtetemperatuur aan de achterzijde weer.



KG 1500 CSG

#### Ideaal voor de meest gangbare inrijwagens

Met de inwendige hoogte van 1900 mm zijn de kasten ideaal voor de meest gangbare inrijwagens en regaalwagens.



### Verhoogde zekerheid

De besturing is voorzien van een aantal alarmfuncties en noodprogramma's, zodat in storingssituaties de ingestelde temperatuur wordt vastgehouden. Met optische en akoestische alarmering (temperatuur- en deuralarm) en een potentiaalvrij contact voor aansluiting op een extern bewakingsstelsel (GBS). Toetsenblokkering om oneigenlijk gebruik tegen te gaan is standaard voorzien.

Heldere halogeen verlichting bij deuropening.

## Effectieve temperatuurgarantie – hygiënisch en robuust

- Roestvaststaal, in- en uitwendig.
- Reinigbaar stof- en vetfilter voor de condensor en eenvoudig te vervangen deurdichting.
- Uniek luchtgeleidingssysteem garandeert een optimale temperatuurverdeling (zie afbeelding bladzijde 7).
- Stabiel gebouwd en gemakkelijk te reinigen.
- Stootrubbers om de rvs zijwanden te beschermen.
- Deur (draairichting naar keuze) met tochtstrip.

K 1500 D CSG

			Roll-in	Door-rij
<b>Temperatuurbereik</b>	Koel, +2/+12°C	K	✓	✓
	Dieptekoeling, -5/+12°C	M	✓	
	Vries, -25/-5°C	F	✓	
<b>Uitwendig/Inwendig</b>	RVS/RVS		✓	✓
<b>Uitwendige uitrusting</b>	Aantal deuren		1	2
	Rechtsdraaiende, dichte deur(en)		●	●
	Linksdraaiende, dichte deur(en)		○	○
	Glas deur(en) (alleen K)		○	○ (voorzijde of voor- en achterzijde)
	Oplopend scharnier*		●	●
	Paneel boven de compressorruimte (ingeval separate compressor)		○	○
	RVS achterwandpaneel		○	○
	Halogeen verlichting bij kasten met 2 dichte deuren		○	● (kasten met 2 dichte deuren)
	Inrijdplaat, 400 mm		○	○
	<b>Inwendige uitrusting</b>	RVS vloer elektrisch verwarmd en oprijplaat, 100 mm		● (F 1500)
RVS vloer met oprijplaat, 100 mm			○ (K & M 1500)	
Verlichting bij glasdeur			●	●
Datalogger			○	○
<b>Koelmiddel</b>	R 290		●	●
	R 134a		○	○
	R 404A		○	○
	Voorbereid voor externe compressor		○	○

\* Tochtstrip naar boven oplopend bij deuropening | ● = Standaard uitrusting | ○ = Optie

# Combi chillers KP 500 en KP 660

## 6 functies

De KP 500 en 660 zijn “multifunctionele” kasten. De intelligente besturing biedt de keuze uit 6 verschillende functies:

Koelbewaren, Vriesbewaren, Snelkoelen, Snelvriezen, Product-ontdooing en Droge werking (lagere relatieve luchtvochtigheid).

Bij uitstek geschikt voor de “mise en place” en als “resten”-koeler. Gladde oppervlakken verzekeren eenvoudige reiniging om efficiënt en voedselveilig te werken.



Heldere halogeen verlichting bij deuropening...



5 robuuste RVS kantelvrije draadroosters



Naadloos geïntegreerde handgreep over de volle hoogte van de deur

- Eenvoudig te bedienen elektronische besturing. – voor- ingestelde programma's.
- Tijd- of Temperatuurgestuurde snelkoel- snelvries functie.
- Soft chill & hard chill - voor delicate of minder gevoelige producten.
- Product-ontdooing – verzekert een gecontroleerde ontdooing van bevroren producten, waarbij de temperatuur in de kast nooit boven de +8°C. komt.
- Droge werking, verlaagt de relatieve luchtvochtigheid in de kast.
- Draairichting zelfsluitende deur naar keuze – afsluitbaar en met voetpedaal-deuropener.
- Makkelijk te vervangen deurdichting.



KP 500 CXH

<b>Temperatuurbereik</b>	-30/+10°C
<b>Uitwendig/Inwendig</b>	RVS/RVS
<b>Inhoud</b>	Aantal RVS draadroosters
<b>Uitwendige uitrusting</b>	Rechtsdraaiende dichte deur
	Linksdraaiende dichte deur
	Deur afsluitbaar
	Zelfsluitende deur
	Voetpedaal deuropener
	Paneel boven de compressoruimte (ingeval separate comp
	RVS achterwandpaneel
Poten (H=105/135 mm)	
Poten (H=135/200 mm)	
Poten (H=185/250 mm)	
Wielen (H=125 mm)	
	Halogeen verlichting
<b>Inwendige uitrusting</b>	Soft chill and hard chill functie
	Product-ontdooi functie
	Droge werking
	Extra RVS roosters
	Roosterdragers (set van 2)
<b>Koelmiddel</b>	R 404A
	Voorbereid voor externe compressor



### Combi Chiller, KP 660

2/1 GN breed,  
Grote inhoud voor  
multifunctionele toepassing.



KP 660 CXH

### Snelkoelen

KP 500 met ISO-pakketten:  
25 mm 13 kg van  
+70°C naar +3°C in 90 min.

### Snelkoelen

KP 660 met ISO-pakketten:  
25 mm 18 kg van  
+70°C naar +3°C in 90 min.

### Ontdooiing

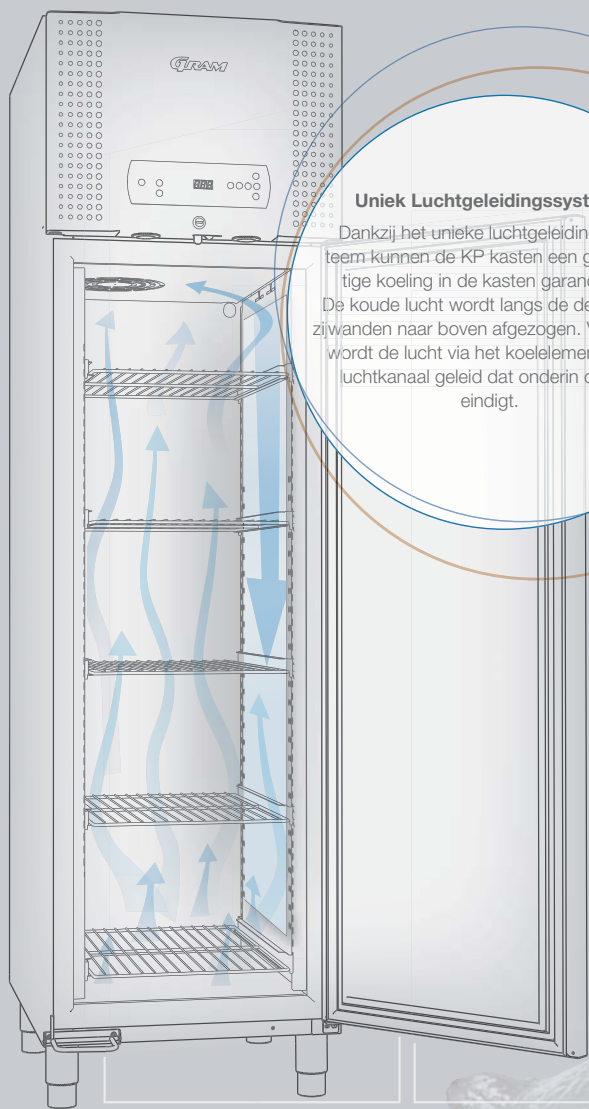
KP 500 met ISO-pakketten:  
50 mm 22 kg van  
-18°C naar +7°C in 12 uur

### Ontdooiing

KP 660 met ISO-pakketten:  
50 mm 30 kg van  
-18°C naar +7°C in 12 uur

### Uniek Luchtgeleidingssysteem

Dankzij het unieke luchtgeleidingssysteem kunnen de KP kasten een gelijkmatige koeling in de kasten garanderen. De koude lucht wordt langs de deur en de zijwanden naar boven afgezogen. Van hieruit wordt de lucht via het koelelement in een luchtkanaal geleid dat onderin de kast eindigt.



	KP 500	KP 660
✓	✓	✓
✓	✓	✓
5	5	5
●	●	●
●	●	●
●	●	●
ressor)	○	○
	○	○
	○	○
	○	○
	○	○
	○	○
	○	○
	○	○
	○	○
	○	○
	○	○

● = Standaard uitvoering | ○ = Optie



# Blast chillers en freezers

## Intelligent blast chilling met IFR control system

De besturing bevat een gepatenteerd systeem genaamd: IFR; "Intelligent Food Recognition". Men hoeft enkel de insteekvoeler correct in het product te plaatsen en de IFR cyclus te selecteren.

**PRODUCT Nieuws!**

De software past nu automatisch de ventilator- en koelfuncties aan, aan de eigenschappen van het terug te koelen product.

Het IFR controlesysteem voorkomt oppervlakte bevrozing en zorgt er zo voor dat het product zijn natuurlijke kwaliteit behoudt.

Geschikt voor de meeste soorten voedsel.

Niet toepasbaar bij Snelvriezen.



### Vier Snelkeuze toetsen

– Snelkoelen, Snelvriezen, IFR functie, Ontdooicyclus.



### Temperatuur Controle Mogelijkheden

De snelkoel cyclus kan tijdgestuurd of temperatuurgestuurd worden.



Alle KPS modellen kunnen uitgerust met temperatuurregistratie printer voor HACCP documentatie. (Optie)

## Gebruiksvriendelijk en voedselveilig

- Snelkeuze toetsen om met 1 toets het gewenste proces te starten.
- Voorkom oppervlakte bevrozing van het product met de IFR functie.
- HACCP alarm. Bij stroomuitval of overschrijding van een temperatuurslimiet wordt een optisch en akoestisch alarm geactiveerd.
- De gegevens van alle snelkoel cycli kunnen worden uitgeprint. (thermo printer is optioneel)
- Opslagcapaciteit van 20 cycli.
- Gaat na afloop van een snelkoel- snelvriesproces automatisch over naar koel- of vriesbewaarstand.

KPS 120 / 180



KPS 40

KPS 20



### De KPS familie

De KPS kasten van Gram zijn ontwikkeld om te voldoen aan de vereisten van alle Cook&Chill processen. De Terugkoelcapaciteiten variëren van 20 tot 180 kg, De Invriescapaciteiten variëren van 12 tot 180 kg.

## Eenvoudig onderhoud

Alle Gram Snelkoelers en Snelvriezers zijn van duurzaam RVS met gladde oppervlakken en inwendig afgeronde hoeken en garanderen eenvoudig hygiënisch onderhoud.

Alle deuren zijn standaard met makkelijk te vervangen deur-dichtingen. De schaalvormige bodemplaat van de KPS 20, 40 en 90 verzekert hygiënisch onderhoud. De roosterdrager voor GN 1/1 en 40x60 cm. is ten behoeve van onderhoud uitneembaar (KPS 20 en 40). In alle Gram snelkoelers en snelvriezers kan de ventilator sectie worden geopend voor hygiënisch onderhoud rondom en achter de kast.



KPS 90

KPS 60

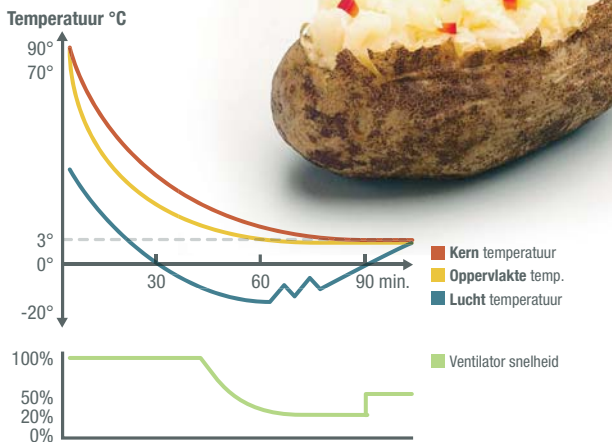
# Waarom Snelkoelen en Snelvriezen...

## – en met welk resultaat?

### Snelkoelen +70°/+3°C

Alleen een snelle gecontroleerde verlaging van de kerntemperatuur van warme gerechten (tussen +70°/+10°C.) maakt het mogelijk om de natuurlijke vitamines te behouden en de bacteriegroei te remmen. Gram snelkoelers doorlopen deze "gevaarzone" zo snel mogelijk. De kerntemperatuur bereikt binnen 90 minuten +3°C. waardoor de structuur, smaak, kleur en vitamine van het voedsel behouden blijft.

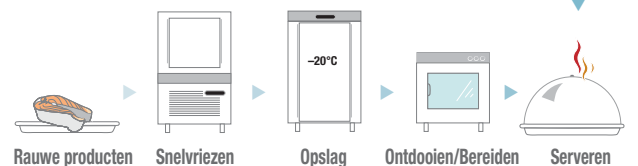
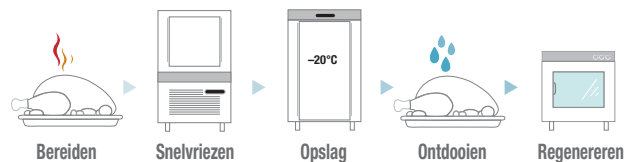
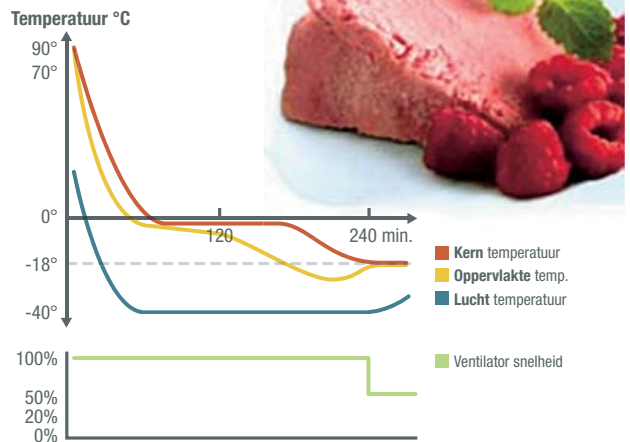
#### Temperatuur curves gebruiken IFR



### Snelvriezen +70°/-18°C

Als het bereide product gedurende langere tijd moet worden opgeslagen dient het versneld te worden ingevroren tot minimaal -18°C in de kern. Door gebruik te maken van een Gram snelvriezer wordt een kerntemperatuur van -18°C bereikt binnen de HACCP richtlijnen van 4 uur. Binnen deze periode wordt de vorming van ijskristallen zoveel mogelijk beperkt, wat de houdbaarheid van het product bevordert.

Hierdoor blijft de structuur en voedingswaarde van het voedsel intact. Rauwe producten, half-fabrikaten of bereide gerechten kunnen op deze manier versneld worden ingevroren om zo optimaal mogelijk behouden te blijven na ontdooiing of regeneratie.



**Snelkoelen en snelvriezen zijn een onmisbaar onderdeel van ieder Cook&Chill proces of gekoelde bereiding van voedsel**

Het principe van Cook-Chill/freezing is de bereiding van het voedsel en daarna onmiddellijk terug te koelen of invriezen voor een veilige opslag. Na regeneratie, evt. na ontdooiing, wordt het voedsel geserveerd.

# Behoud van kwaliteit zonder stress

## Kwaliteitsbehoud:

Doordat de bacteriegroei wordt geremd blijft de structuur, smaak, kleur en vitamine van het voedsel behouden. **Constance kwaliteit** door voor-productie (Geportioneerd) van sauzen, soepen, groenten, vlees en vis voor meerdere dagen ineens, tijdens de daluren. **Minder Stress** tijdens piekuren doordat in de daluren componenten zijn voorbereid die enkel nog hoeven te worden geregenereerd. **Besparing in Personeelskosten** door voor-productie van verschillende componenten op rustige tijden. De chef-kok heeft meer tijd voor de “**finishing touch**” bij uitgifte van het voedsel.



### Voedselveiligheid

Het voedsel wordt volgens de HACCP richtlijnen teruggekoeld. Dit garandeert een constant hoge voedselkwaliteit.



### Hoge voedselkwaliteit

Behoud van structuur, smaak, kleur en vitamine van het voedsel.



### Uitbreiding menu componenten

Het menu-aanbod kan worden uitgebreid met voor-geproduceerde componenten.



### Betere planning en organisatie

Productie van gerechten tijdens daluren – zonder stress – zorgt voor een goedkopere bereidingstijd.



### Minder afval

Gerichte voorbereiding en inkoop betekent minder verlies van “overgebleven” voedsel. Alleen de bestelde componenten worden geregenereerd.



### Verbeterde service

De keukenbrigade heeft meer tijd om de uitgifte van het voedsel te verzorgen.



### Effectief gebruik van productiemiddelen

Gerichte inkoop van rauwe producten, voor-producen van grotere aantallen (geportioneerde) componenten, betere benutting van de kookapparatuur.



### Geportioneerde productie

De kostprijs per portie kan exact gecalculerd worden. Iedere gast krijgt dezelfde hoeveelheid en constante kwaliteit.





# KPS 20 en 40

## Snelkoelen

KPS 20 C en 40 C:  
respectievelijk 18 en 36 kg van  
+70°C naar +3°C in 90 min.

## Snelkoelen

KPS 20 S en 40 S:  
respectievelijk 20 en 42 kg van  
+70°C naar +3°C in 90 min.

## Snelvriezen

KPS 20 S en 40 S:  
respectievelijk 12 en 25 kg van  
+70°C naar -18°C in 4 uur

### Uitstekende ergonomie

De KPS 20 is ook verkrijgbaar met  
bedieningspaneel op werkhoogte.



KPS 20 T



### Eenvoudig onderhoud

De kasten zijn uitgerust met een  
condenswater opvangbak.  
Inwendig afgeronde hoeken voor  
eenvoudig onderhoud.

Uitneembaar roosterdrager voor  
1/1 GN en 40 x 60 euronorm.



KPS 40

KPS 40 modellen zijn verkrijgbaar met draairichting deur  
naar keuze.

	KPS 20 C	KPS 20 C T	KPS 20 S	KPS 20 S T	KPS 40 C	KPS 40 C R	KPS 40 S	KPS 40 S R
<b>Blast chiller</b>	✓	✓			✓	✓		
<b>Blast chiller/freezer</b>			✓	✓			✓	✓
<b>Uitwendig/Inwendig</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Compatibel met inrijdwagen</b>						✓	✓	✓
<b>Uitwendige uitrusting</b>								
Rational type 101						✓	✓	✓
Zelfsluitende rechts- of linksdraaiende deur					●	●	●	●
Deur rechtsscharnierend	●	●	●	●				
Deur linksscharnierend					○	○	○	○
Geïntegreerde thermo printer	○	○	○	○	○	○	○	○
Poten (H =135/200 mm)	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Inwendige uitrusting</b>								
IFR control system	●	●	●	●	●	●	●	●
Multipoint kernthermometer met 3 meetpunten	●	●	●	●	●	●	●	●
Uitneembare roosterdrager voor 1/1 GN en 40 x 60cm	●	●	●	●	●	●	●	●
Max. aantal 1/1 GN 40 mm diep	5	5	5	5	10	10	10	10
Max. aantal 1/1 GN 65 mm diep	3	3	3	3	7	7	7	7
Kast voorzien van condenswater opvangbak	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Koelmiddel</b>								
R 404A	●	●	●	●	●	●	●	●
Voorbereid voor externe compressor					○	○	○	○

● = Standaard uitrusting | ○ = Optie



# KPS 60 en 90

## KPS 60 een krachtige roll-in snelkoeler/vriezer geschikt voor een inrijwagen

De inrijwagen (optie) heeft 16 etages, met een capaciteit per etage van 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN. De KPS 60 is gemaakt voor het snel terugkoelen van 60 kg voedsel of maaltijdcomponenten van +70°C naar +3°C binnen 90 minuten. De KPS 60 is in-en uitwendig van roestvast staal. De deurafdichting is gemakkelijk te vervangen.



KPS 60



### Eenvoudig onderhoud

De bak onder de ventilator sectie kan eruit worden uitgehaald voor eenvoudig onderhoud.

Opvangbak voor het opvangen van het condenswater.

## Snelkoelen

**KPS 60 en KPS 90:**  
60 en 90 kg van  
+70°C naar +3°C in 90 min.

## Snelvriezen

**KPS 90 SF:**  
50 kg van  
+70°C naar -18°C in 4 uur

## KPS 90 – Direct vanuit de combi-steamer in de snelkoeler/vriezer

De KPS 90 is zo gemaakt, zodat hij geschikt is voor de standaard inrijwagen (2x GN 1/1) van de meest verkochte combi-steamers. De inrijwagen kan direct van de combi-steamer in de blastchiller worden geplaatst. De deur is rechts afgehangen met eenvoudig te vervangen afdichting.



KPS 90

		KPS 60 C	KPS 90 SF-1	KPS 90 SF-2	KPS 90 SF-3
<b>Snelkoeler</b>		✓			
<b>Snelkoeler/vriezer</b>			✓	✓	✓
<b>Uitwendig/Inwendig</b>	RVS/RVS	✓	✓	✓	✓
<b>Geschikt voor oven inrijwagen</b>	Voor ovens van Houno Voor ovens van Rational Voor ovens van Convotherm		Type 1.16 / 1.20* CPC 201*	SCG 201*	OEB/OES 20.10*
<b>Uitwendige uitrusting</b>	Rechtsdraaiende deur Draairichting naar keuze Geïntegreerde thermo printer	● ○ ○	● ○ ○	● ○ ○	● ○ ○
<b>Inwendige uitrusting</b>	IFR control systeem Multipoint kernthermometer met 3 meetpunten Kast voorzien van condenswater opvangbak Inrijwagen voor 16 platen of roosters RVS plaat voor inrijwagen	● ● ● ○ ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ○
<b>Koelmiddel</b>	R 404A Voorbereid voor externe compressor	● ○	● ●	● ●	● ●

\*20 x 1/1 GN oven inrijwagen

● = Standaard uitrusting | ○ = Optie

# KPS 120 en 180

## – Een betrouwbare schakel in het productieproces!

De KPS 120 en 180 zijn de grootste snel koelers en vriezers van de KPS serie.

Beide zijn leverbaar als roll-in of als doorrij model met 1 of 2 deuren.

Met het doorrijmodel kan het voedsel direct van de keuken via de snelkoeler in de opslag worden gerold.



KPS 120



KPS 180

<b>Snelkoeler</b>	
<b>Snelkoeler/vriezer</b>	
<b>Uitwendig/Inwendig</b>	Wit/ RVS RVS/RVS
<b>Uitwendige uitvoering</b>	Aantal deuren Rechtsdraaiende deur Linksdraaiende deur Deur afsluitbaar Geïntegreerde thermo printer
<b>Inwendige uitvoering</b>	IFR control systeem Multipoint kernthermometer met 3 meetpunten RVS verwarmde vloer Ontdooi-unit RVS vloer Roll-in trolley voor 18 platen RVS plaat voor roll-in trolley
<b>Koelmiddel</b>	R 404A Voorbereid voor externe compressor

## Snelkoelen

KPS 120 en 180:  
120 en 180 kg van  
+70°C naar +3°C in 90 min.

## Snelvriezen

KPS 120 en 180:  
120 en 180 kg van  
+70°C naar -18°C in 4 uur



### 1. Eenvoudige bediening

De elektronische bediening is eenvoudig te bedienen op een optimale werkhooft.

### 2. + 3. – en eenvoudig schoon te maken!

De ventilator sectie kan worden geopend voor eenvoudig hygiënisch onderhoud rondom de kast.

## Uitvoeringen

- 3 krachtige ventilatoren garanderen een optimale temperatuurverdeling.
- Inwendig: RVS  
Uitwendig: RVS of wit.
- De deur kan rechts- of linksdraaiend worden besteld.
- De snelkoeler/vriezer kan direct op een bestaande vloer worden geplaatst of worden geleverd met een laag vloer.  
De SF modellen worden standaard geleverd met een verwarde vloer.
- Gladde inwendige oppervlakken verzekeren eenvoudige reiniging en voedselveilig werken.

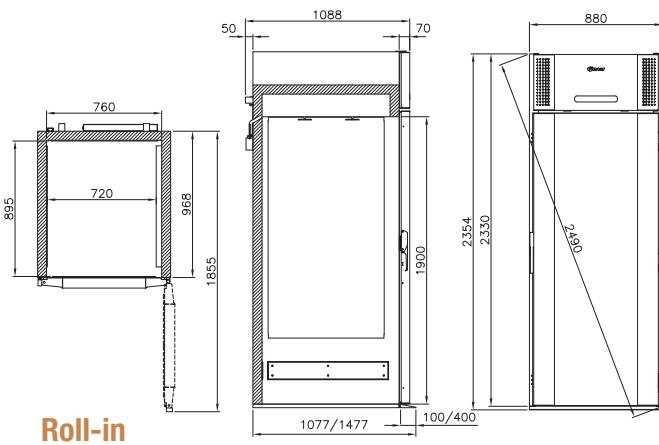


KPS 120 CF	KPS 120 SF	KPS 180 CF	KPS 180 SF
✓		✓	
●	✓	●	✓
○	○	○	○
1 of 2	1 of 2	1 of 2	1 of 2
●	●	●	●
○	○	○	○
○	○	○	○
●	●	●	●
●	●	●	●
○	○	○	○
○	○	○	○
○	○	○	○
●	●	●	●
●	●	●	●

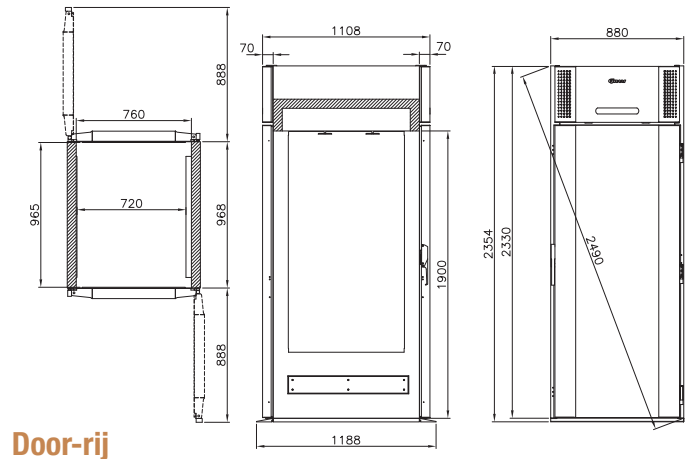
● = Standaard uitrusting | ○ = Optie



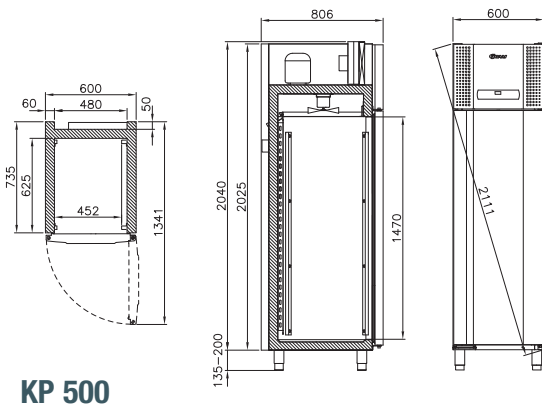
# Technische specificaties



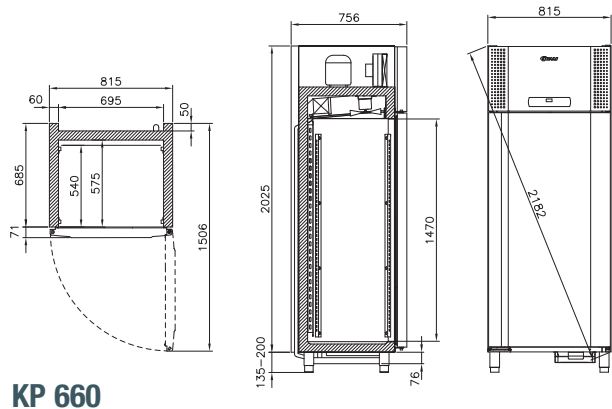
Roll-in



Door-rij



KP 500



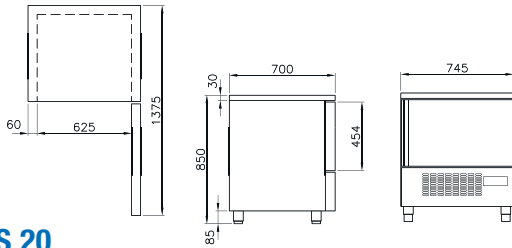
KP 660

	Roll-in 1500 CS*				Door-rij 1500 D CS*			Snel koelers/vriezers				
	K	M	F	KG	K	KG	KGG	KP 500 CH	KP 500 CF	KP 660 CH	KP 660 CF	
Met compressor	Optie				Optie			Ja	Nee	Ja	Nee	
Temperatuurbereik	°C	+2/+12	-5/+12	-25/-5	+2/+12	+2/+12	+2/+12	-30/+10	-30/+10	-30/+10	-30/+10	
Koelcapaciteit bij -10°C/+45°C	Watt	719	719	-	719	719	719	1876	1900	2440	2500	
Koelcapaciteit bij -25°C/+45°C	Watt	-	-	633	-	-	-	-	-	-	-	
Aansluitspanning	V/Hz	230/50				230/50			230/50			
Aansluitwaarde	Watt	434	452	648	434	384	424	464	1120	111	1529	171
Amperage	A	2,6	2,6	3,8	2,6	2,3	2,5	2,7	5,7	0,5	8,8	1,1
Koelmiddel		R 290				R 290			R 404 A			
Isolatie		60mm (cyclopentaan)				60mm (cyclopentaan)			60mm (cyclopentaan)			
Inhoud, bruto	l	1422	1422	1422	1422	1523	1523	1523	500	500	660	660
Inhoud, netto	l	1273	1273	1273	1273	1370	1370	1370	448	448	565	565
Gewicht, bruto	Kg	150	150	160	180	150	180	210	139	119	170	140

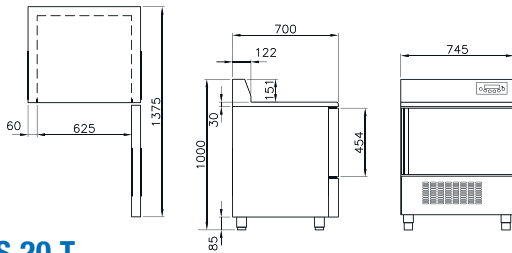
\*Technische specificaties geldig voor modellen incl. compressor

Gegevens volgens EN 441. Recht op wijzigingen ten gevolge van productontwikkeling voorbehouden

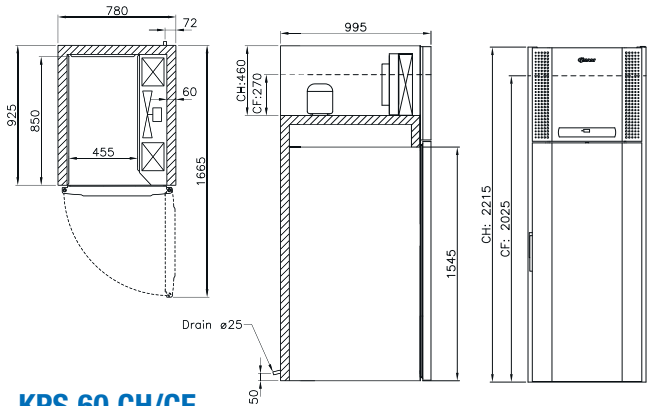




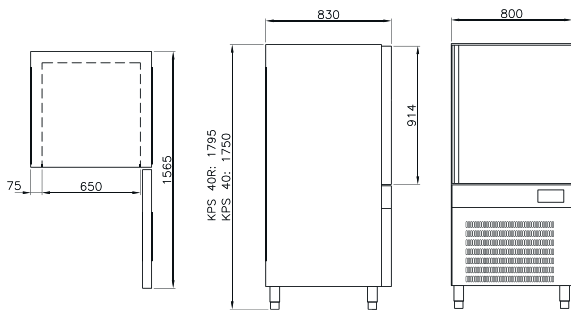
**KPS 20**



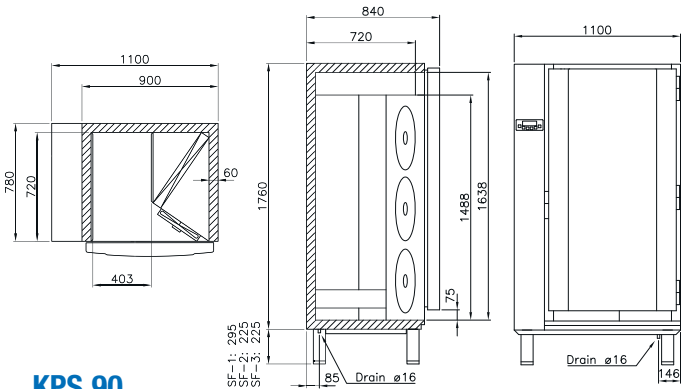
**KPS 20 T**



**KPS 60 CH/CF**

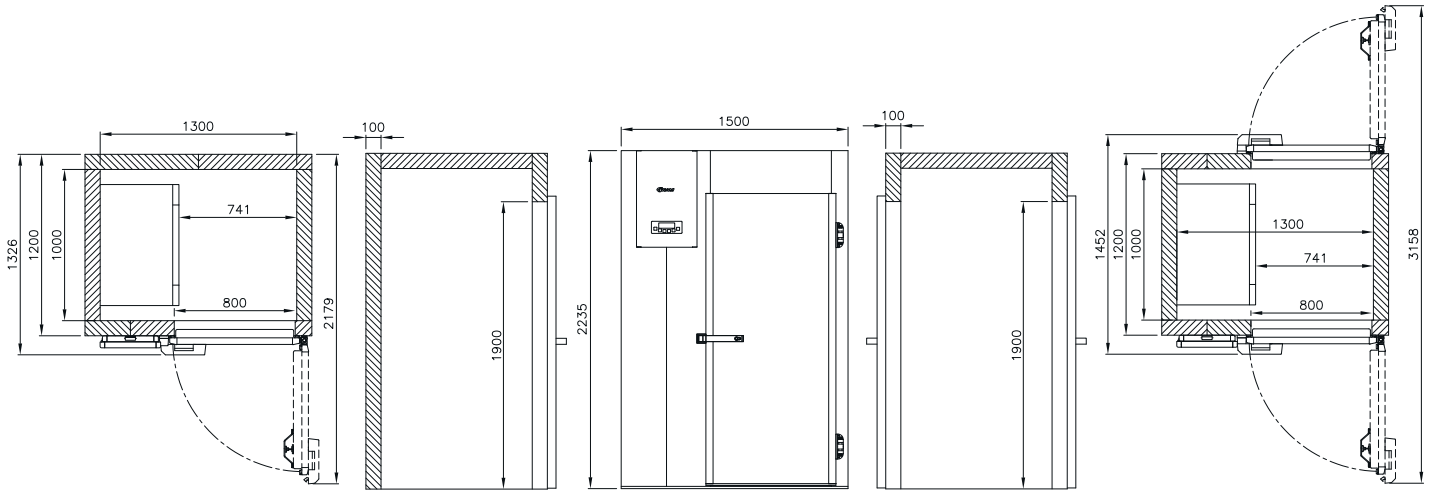


**KPS 40**

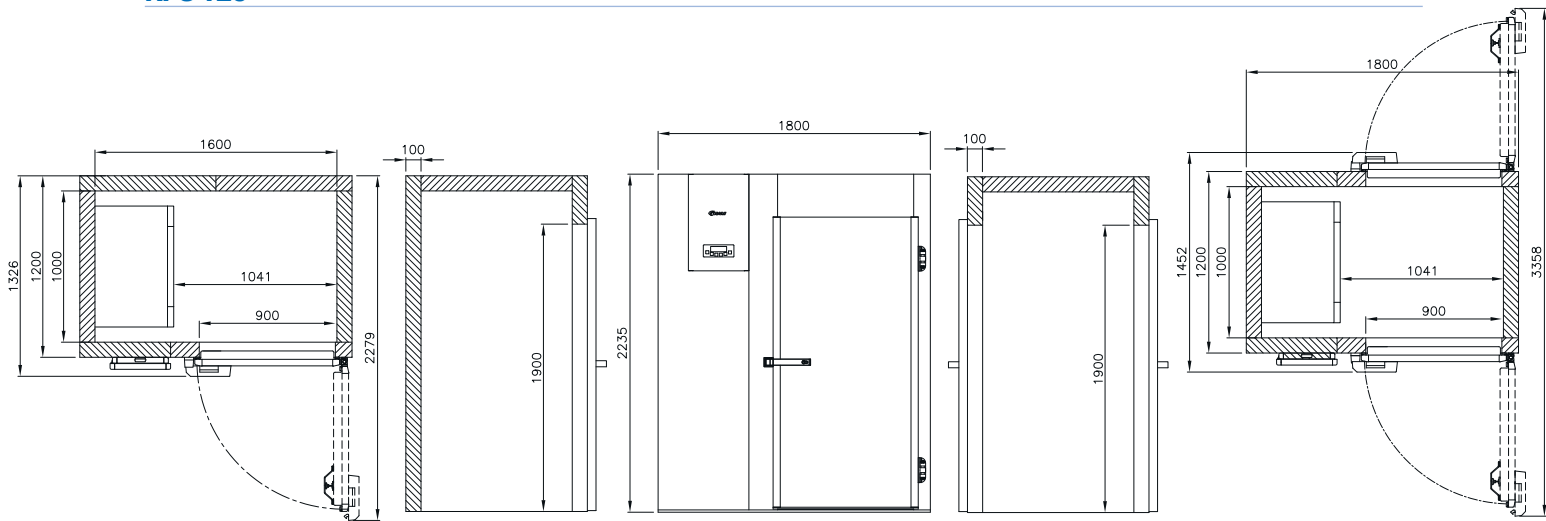


**KPS 90**

		Snel koelers/vriezers							
		KPS 20 CH	KPS 20 SH	KPS 40 CH	KPS 40 SH	KPS 40 CF	KPS 40 SF	KPS 60 CH	KPS 60 CF
Met compressor		Ja	Ja	Ja	Ja	Nee	Nee	Ja	Nee
Temperatuurbereik	°C	0/+10	-25/+10	0/+10	-25/+10	0/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10
Koel capaciteit 70° naar 3°C in 90 min.	Kg	18	20	36	42	36	42	60	60
Vries capaciteit 70° naar -18°C in 4 uur	Kg	-	12	-	25	-	25	-	-
Koelcapaciteit bij -10°C/+45°C	Watt	692	-	2245	-	2300	-	4588	4500
Koelcapaciteit bij -25°C/+45°C	Watt	-	813	-	2345	-	2400	-	-
Aansluitspanning	V/Hz	230/50	230/50	230/50 of 3x400/50	230/50	230/50	230/50	400/50	230/50
Aansluitwaarde	Watt	900	1800	2000	3500	274	274	3011	301
Amperage	A	4,5	8	9/4,5	17/6	1,25	1,25	12,3	1,4
Koelmiddel		R404A							
Isolatie, cyclopentaan	mm	60	60	75	75	75	75	60	60
Inhoud, bruto	l	205	205	413	413	413	413	970	970
Inhoud, netto	l	77	77	180	180	180	180	630	630
Gewicht, bruto	Kg	125	130	220	220	125	125	205	180



**KPS 120**



**KPS 180**

**Snel koelers/vriezers**

		KPS 90 SF-1	KPS 90 SF-2	KPS 90 SF-3	KPS 120 C	KPS 120 S	KPS 180 C	KPS 180 S
Met compressor		Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee	Nee
Temperatuurbereik	°C	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10
Koel capaciteit 70° naar 3°C in 90 min.	Kg	90	90	90	120	-	180	-
Vries capaciteit 70° naar -18°C in 4 uur	Kg	50	50	50	-	120	-	180
Koelcapaciteit bij -10°C/+45°C	Watt	-	-	-	8500	-	10800	-
Koelcapaciteit bij -25°C/+45°C	Watt	8000	8000	8000	-	9000	-	11500
Aansluitspanning	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Aansluitwaarde	Watt	440	440	440	1145	1521	1145	1521
Amperage	A	1,8	1,8	1,8	5,5	7,2	5,5	7,2
Koelmiddel		R404A						
Isolatie, cyclopentaan	mm	60	60	60	100	100	100	100
Inhoud, bruto	l	920	920	920	2780	2780	3400	3400
Inhoud, netto	l	414	414	414	1730	1730	1950	1950
Gewicht, bruto	Kg	200	200	200	260	260	285	285

# GRAM PROCESS









# Contact

## Nederland

Gram Nederland B.V.  
Postbus 601  
NL-7600 AP Almelo  
Tel.: 0546 454252  
Fax: 0546 813455  
e-mail: [info@gram.nl](mailto:info@gram.nl)  
[www.gram.nl](http://www.gram.nl)  
[www.gram.be](http://www.gram.be)

## Denemarken

Hoofdkantoor:  
Gram Commercial A/S  
Aage Grams Vej 1  
DK-6500 Vojens  
Tel.: 73 20 12 20  
Fax: 73 20 12 01  
e-mail: [info@gram-commercial.com](mailto:info@gram-commercial.com)  
[www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com)

## Zweden

Gram Commercial  
Box 5157  
SE-20071 Malmö  
Tel.: 040 98 78 48  
Fax: 040 98 78 49  
e-mail: [info@gram-commercial.com](mailto:info@gram-commercial.com)  
[www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com)

## Noorwegen

Gram Commercial NUF  
P.b. 44  
N-1970 Hemnes  
Tel.: 22 88 17 50  
Fax: 22 88 17 51  
e-mail: [info@gram-commercial.com](mailto:info@gram-commercial.com)  
[www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com)

## Groot-Brittannië

Gram (UK) Ltd.  
2 The Technology Centre  
London Road  
Swanley  
Kent BR8 7AG  
Tel.: 01322 616900  
Fax: 01322 616901  
e-mail: [info@gramuk.co.uk](mailto:info@gramuk.co.uk)  
[www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com)

## Duitsland

Gram Deutschland GmbH  
Im Kirchenfelde 1  
D-31157 Sarstedt  
Tel.: 050 66/60 46-0  
Fax: 050 66/60 46-19  
e-mail: [vertrieb@gram-commercial.com](mailto:vertrieb@gram-commercial.com)  
[www.gram-deutschland.de](http://www.gram-deutschland.de)  
[www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com)

## Frankrijk

Gram Commercial  
120, rue Jean Jaurès  
F-92300 Levallois-Perret  
Tel.: 01 70 98 78 16  
Fax: 01 70 98 78 17  
e-mail: [info@gram-commercial.com](mailto:info@gram-commercial.com)  
[www.gram-commercial.fr](http://www.gram-commercial.fr)

Dealer:



## Feiten over ons

Gram Commercial A/S ontwikkelt en produceert koel- en vriesapparatuur voor professionele keukens. Met onze hoofdzetel in Vojens, Denemarken en een omvangrijk netwerk van handelaren over de hele wereld, bieden wij overal vakkundige, plaatselijke service aan onze klanten.