

Kyl- och frysbänkar

1/1 GN – Bänkdjup 700 mm

2/1 GN – Bänkdjup 800 mm



GRAM

Innovativ och funktionell förvaring av livsmedel

Kylbänken – en arbetsplats i det professionella köket

Kvalitet ger arbetsglädje

Hygien och arbetsmiljö är viktiga faktorer i det professionella kökets vardag. Det är inte bara en plikt, utan det är en fråga om kvalitet och arbetsglädje.



Medarbetarna och dess omgivning

Det är många orsaker till kvalitet och arbetsglädje. Det startar med kökets medarbetare, deras vetande och erfarenhet. Därefter handlar det om bra råvaror och inredningen i köket – det fysiska rummet och inventarierna.

Central placering

En kyl- och frysbank är fram för allt en arbetsplats. Därför intar bänken ofta en central placering i köket. Förutom förvaringsmomentet är aktiviteterna runt bänken koncentrerat till arbetsgången från klargörning av råvaror till tillberedning, anrättning och portionering av rätterna.



Ett svar på allt

Dessa uppgifter kräver lösningar som fungerar i vardagen – till glädje för matvaruhygienen och arbetsmiljön.

Det får du, när du väljer Gram

Ingen produkt kan stå ensam

Även tekniskt avancerade produkter har användning av 100% uppbackning av hög flexibel kompetens.

Det är leverantörens ansvar – och för Gram är det en märkessak. Det ger trygghet vid anskaffningen och i hela produktens livslängd.

GASTRO serien – och det som följer med

Denna broschyr presenterar kyl- och frysbankserien GASTRO 07 och 08, som omfattar bänkar i 70 och 80 cm djup, som kan byggas efter behov – precis till ändamålet.

I likhet med det övriga produktprogrammet är GASTRO 07 och 08 baserad på miljövänlig teknologi. Men därutöver får du som Gram-kund uppbackning på en mängd avgörande område.

Vi är där, du är

Gram samarbetar med de bästa och mest seriösa återförsäljarna. Det ger dig säkerhet för, att du alltid kan få snabb och kompetent hjälp, där som du är.

Leverans är mer än bara transport

Vårt kundcenter, säljkonsulenter och servicemon-

törer bildar tillsammans ett starkt team. Vi ansvarar för leverans helt till dörren, och står för trygghet med teknisk rådgivning både före, under och efter köpet.

3 års garanti ger ro i själen

Hela 3 års garanti på Gram produkter till professionella kök ger ro i själen. Service utförs av auktoriserade kylmontörer som är specialister på kyl och frys.

Reservdelar i 10 år

Med alla Gram produkter följer en garanti för, att du kan få reservdelar i 10 år.

On-line information till kunder

På www.gram-commercial.com kan du hämta detaljerad information om alla professionella Gram produkter, samt broschyrer och manualer.



Följ med hela vägen runt om din nya kylbänk...

Hygien

- 1 Rostfritt stål in- och utvändigt, även gallerhyllor och draglådor
- 2 Alla bänkar har droppnäsa, som förhindrar inträngande vatten
- 3 Toppskivor med bakkant, som förhindrar vatten och spill mellan bänk och vägg
- 4 Invändig botten formad som spilllåda för uppsamling av vätskor
- 5 Släta ytor och runda hörnor möjliggör hög hygienstandard

Arbetsmiljö

- 6 Tippsäkra hyllor och utdragsstopp på lådor förhindrar tapp av varor
- 7 Avtagbara lådor och tätningslister underlättar arbetet med rengöringen
- 8 Extra långa utdragsskenor gör att GN-bleck kan lyftas rakt upp
- 9 Korrekt arbetshöjd får du genom att välja hjul eller ben i alternativa höjder
- 10 Eller ännu bättre: Elektrisk höj/sänkbar för flexibel arbetshöjd

Design/Teknik

- 11 Naturliga kyl- och isoleringsmedel, helt befriade från drivhusgasen HFC
- 12 Intelligent elektronisk styrning med möjlighet för central-alarm och datalogger för temperaturregistrering
- 13 Möjlighet för lås på dörrar och draglådor
- 14 Kraftigt kylaggregat med låg ljudnivå, som kan dras fram för service
- 15 Utskiftbart damm- och fettfilter underlättar underhållet av kylanläggningen





GRAM GASTRO

– ställer in sig på din vardag!

En medlem av Gram familjen

GRAM GASTRO markerar tydligt med sina mjuka men karakteristiska linjer familjetillhörigheten till den nyaste generationen av kyl- och frysskåp från Gram.

Teknologi och utförande baserar sig också på den nya plattformen. GRAM GASTRO använder miljövänlig teknologi i form av naturliga kyl- och isoleringsmedel och presterar en ena-stående låg energiförbrukning. Även ljud och värmeavgivning är extremt låg.

Fler möjligheter, större trygghet

GRAM GASTRO erbjuder ett utvidgat utrustningsprogram, från elektrisk höjdstyrning av bänken (höj/sänk) till datalogger för egenkontroll. Kökets behov är avgörande – du bestämmer!

Standardmässigt har bänken en ny elektronisk styrning, som ger en mängd praktiska fördelar och som innehåller inbyggda säkerhetssystem.

Service och underhåll

Service av bänkens kylsystem är gjort så enkelt som möjligt, så att man kan dra ut både kylaggregat och elsystem framifrån.

GRAM GASTRO är moduluppbyggd, så att man kan ändra bänkens utrustning i takt med förändringar i kökets behov.



Köken är olika

Utgångspunkten för val av kyl/frysbankslösning är arbetsprocessen i ditt kök. Kylbänken kan t.ex. ingå i en produktionslinje från rå- till färdigvara eller i en kall avdelning i ett storkök.

Behovet kan också vara en arbetsplats med genomräckning där det arbetas på båda sidor om bänken, eller behovet av en utlevereringsdisk.

Motsvarande har frysbänken olika användningsmöjligheter, t.ex. som en arbetsbänk och förvaringsenhet i en bake-off avdelning, som närlager i större kök eller till små kök som har behov av ett effektivt utnyttjande av plats.

GASTRO 07 serien passar till 1/1 GN mått och fås med två, tre eller fyra fack. Arbetstopp-skiva eller salladsutförande. Dörrar eller draglådor, med eller utan lås. Draglådor kan dock bara fås till kylbänkarna. Med eller utan bakkant.



GASTRO 08 serien passar till 2/1 GN mått och fås med 2 eller 3 fack. Arbetstopp-skiva eller salladsutförande. Med eller utan överhylla. Dörrar på en eller två sidor, med eller utan lås. Plan toppskiva eller toppskiva med bakkant.

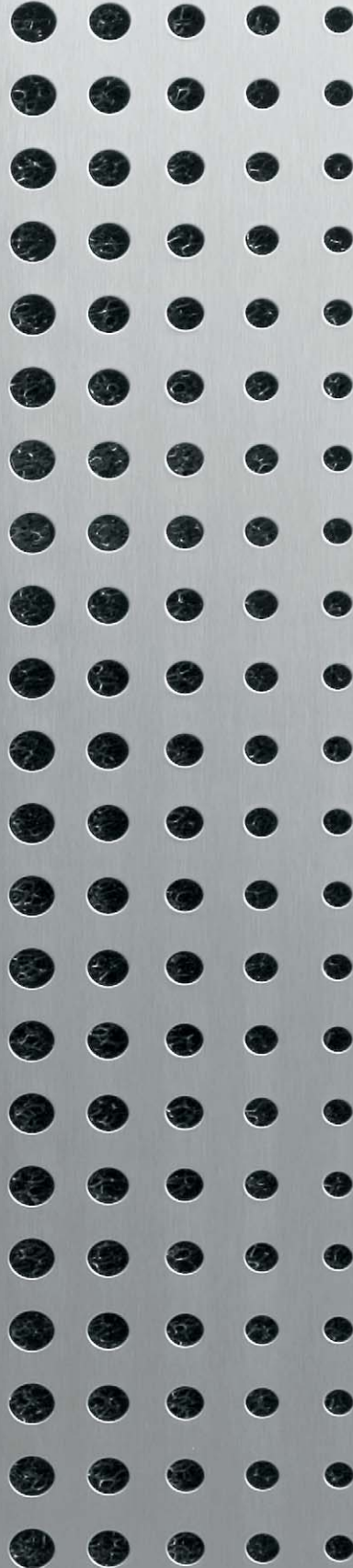
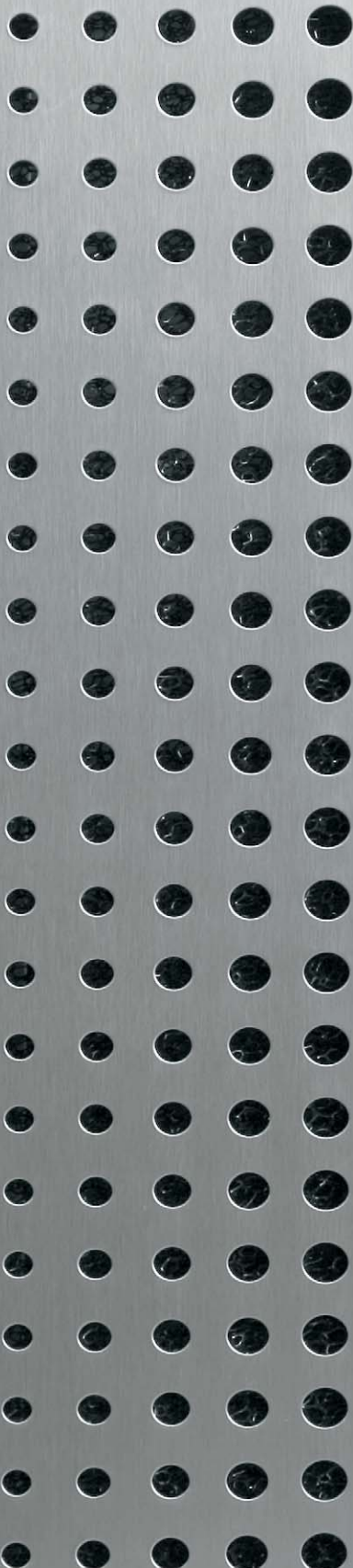


Genomräcksm modeller med dörrar på två sidor ger bättre åtkomlighet och högre utnyttjandegrad och det kan arbetas på båda sidor av bänken samtidigt. Genomräckning fås bara på kylbänkarna.

Båda serierna fås med eller utan kompressor samt med hjul, ben, sockel eller elektrisk höj/sänk funktion. Välj mellan standard kyl (+2/+12°C), utvidgad kyl (-5/+12°C) eller frys (-25/-5°C).

1 2 3 4 5  88.3 - + P 

GRAM





Öppna dörren för din nya kollega...



GRAM GASTRO – namnet



på en stark partner!



En stark partner i köket

Kylbänken lever ett stressigt och mycket skiftande liv i det professionella köket. I loppet av en arbetsdag utföres många varierande uppgifter – ofta av olika medarbetare.

Därför skall kylbänken uppfylla en mängd funktioner, på ett praktiskt och användarvänligt sätt. Den bästa kylbänken har t.ex. bra ergonomiska lösningar på allt från varuhantering och rengöring till service och underhåll.

Därutöver skall den vara robust och kunna anpassas till växlande behov i köket. Det skall vara möjligt att ändra bänkens inredning, dörrhängning, lådset, toppskivor m.m. i takt med förändringar i köket.

Slutligen spelar utseendet också en roll. En modern och stilren design ger köket extra värde.

Välj GASTRO 07 som partner och du kan koncentrera dig på det väsentliga i köket.

Väljer du Gram – behöver du inte tänka mer på det!

GASTRO 07 kan fås med 2, 3 eller 4 kyllda fack.

De heter GASTRO 1407, 1807 och 2207.

GASTRO 08 fås med 2 eller 3 kyllda fack.

De heter GASTRO 1808 eller 2408.

Bygg din egen arbetsplats med GASTRO 07

Toppskivor

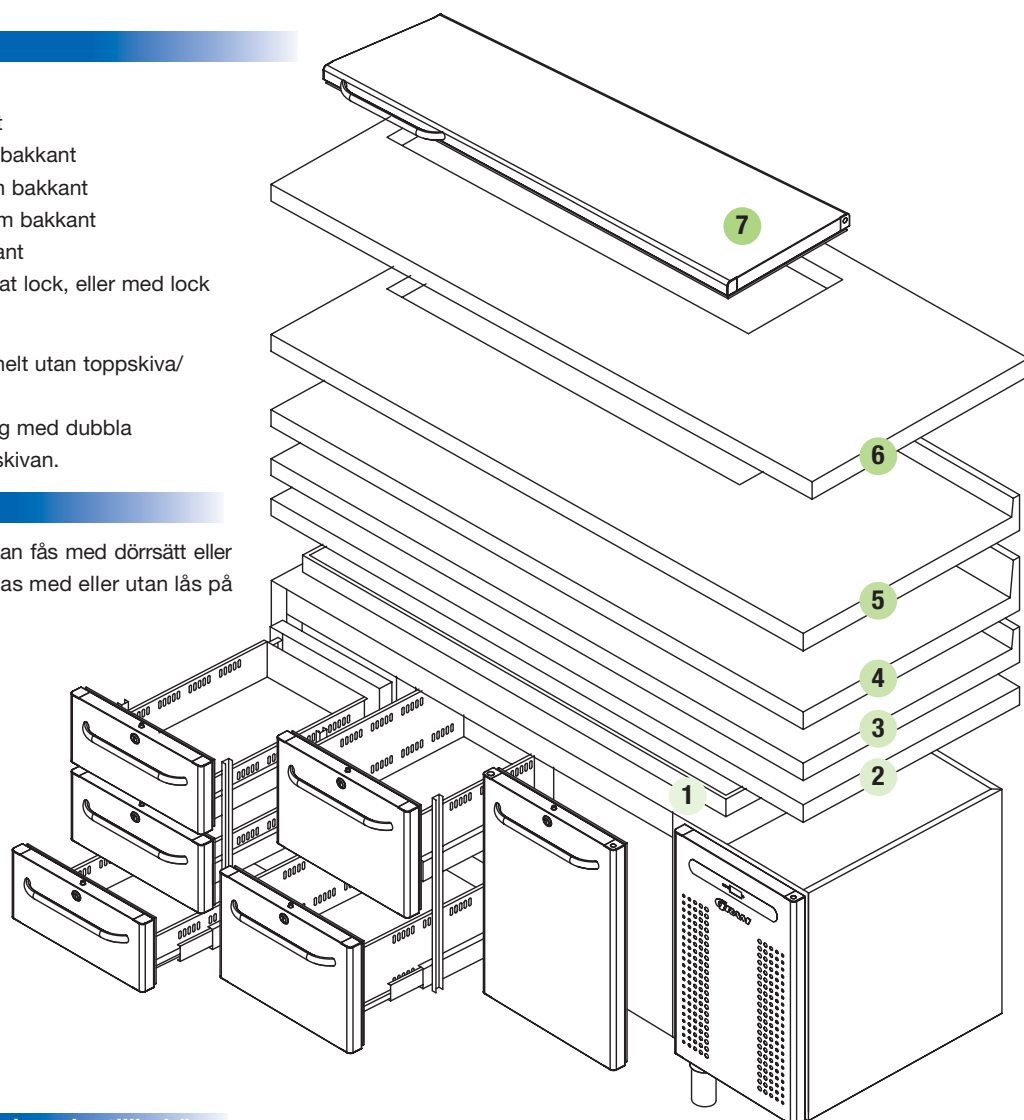
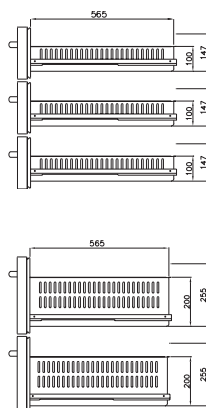
1. Isoleringsskivor
2. Plan toppskiva utan bakkant
3. Plan toppskiva med 50 mm bakkant
4. Plan toppskiva med 100 mm bakkant
5. Salladsutförande med 50 mm bakkant
6. Salladstoppskiva utan bakkant
7. Salladstoppskiva med isolerat lock, eller med lock av acrylglas.

Kabinettet kan också levereras helt utan toppskiva/ isoleringsskiva.

Man kan också få en hyllställning med dubbla överhyllor för placering på toppskivan.

Dörr och lådmöjligheter

Var och ett av de kylda facken kan fås med dörsätt eller lådset (inte frys). Bänken kan väljas med eller utan lås på alla dörr/lådenheterna.



Utrustning bakom dörrar och andra tillbehör

Rostfria hyllor

Bärskenor för GN-bleck

Trådkorgar (2 st)

Extra tillbehör:

Extra hyllor

Ljud- och fettfilter för kondensorn

Rengöringsspray för rostfritt stål

Skärbrädor av bok eller plast

Kantineset för salladstoppskiva

Temperaturområde

Kyl: +2/+12 °C

Utvidgad kyl: -5/+12 °C

Frys: -25/-5 °C

Ben, hjul, sockel eller höj/sänk-funktionen

Ben:	Bänkhöjd:
H = 100/135 mm	850/885 mm
H = 135/200 mm	885/950 mm
H = 185/250 mm	925/1000 mm

Hjul:	Bänkhöjd:
H = 127 mm	877 mm
H = 155 mm	905 mm
H = 177 mm	927 mm
H = 205 mm	955 mm

Sockelmontering: Sockelhöjd + 750 mm

Elektrisk höj/sänk: H = 850/1050 mm

Elektrisk höj/sänk funktion kan bara fås till bänkar med inbyggd kompressor.

... eller med GASTRO 08

Toppskivor

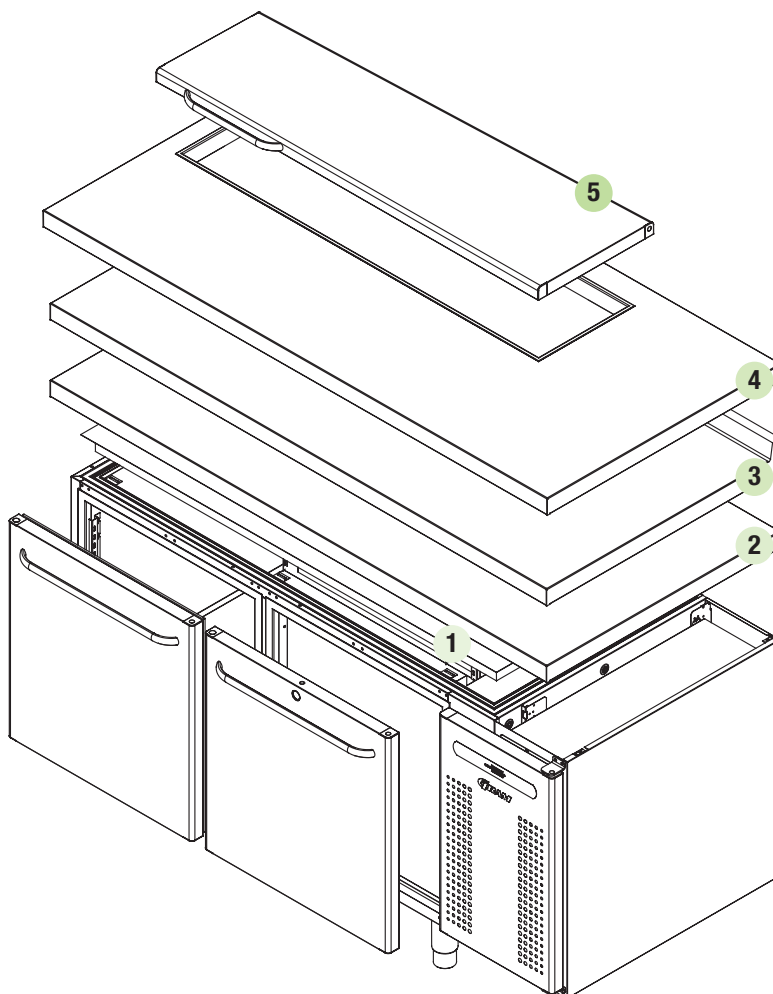
1. Isoleringsskivor
2. Plan toppskiva utan bakkant
3. Plan toppskiva med 50 mm bakkant
4. Salladstoppskiva utan bakkant
5. Salladstoppskiva med isolerat lock, eller med lock av acrylglas

Kabinetttet kan också levereras helt utan toppskiva/ isoleringsskiva.

Man kan också få en hyllställning med dubbla överhyllor för placering på toppskivan.

Dörrar med eller utan lås

Varje fack kan fås med dörrsätt, med eller utan lås.



Utrustning bakom dörrar och andra tillbehör

Rostfria hyllor
Bärskenor för GN-bleck
Bageriskenor

Extra tillbehör:

Extra hyllor
Ljud- och fettfilter för kondensorn
Rengöringsspray för rostfritt stål
Skärbrädor av bok eller plast
Kantineset för salladstoppskiva

Temperaturområde

Kyl: +2/+12 °C
Utvidgad kyl: -5/+12 °C
Frys: -25/-5 °C

Ben, hjul, sockel eller höj/sänk-funktionen

Ben:	Bänkhöjd:
H = 100/135 mm	850/885 mm
H = 135/200 mm	885/950 mm
H = 185/250 mm	925/1000 mm

Hjul:	Bänkhöjd:
H = 127 mm	877 mm
H = 155 mm	905 mm
H = 177 mm	927 mm
H = 205 mm	955 mm

Sockelmontering: Sockelhöjd + 750 mm

Elektrisk höj/sänk: H = 850/1050 mm

Elektrisk höj/sänk funktion kan bara fås till bänkar med inbyggd kompressor.

Byggstenen i 1/1 GN bänkserien

Standardspecifikationer och utrustning

GASTRO 07 kan användas fristående eller placeras mot en vägg, ev. under en existerande bänkskiva.

Bänkserien kan fås med 2, 3 eller 4 kylfa fack. In- och utvändigt är bänken utförd av rostfritt stål. Höjden på kabinettet är 750 mm + valda ben/hjul. Djupet på toppskivan är 700 mm.

Standard modulen är plan toppskiva och dörrsett med 2 st rostfria hyllor per fack.

Schemat nedanför visar alla utrustningsmöjligheter.



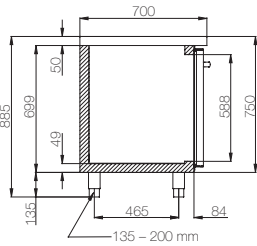
Frysbank typ F 1407

GRAM GASTRO 07 Kyl- och frysbankar

✓ Standardmodell		Kod	1407 CS	1807 CS	2207 CS
● Standardutrustning	Grundmått (BxD), mm		1289x700	1726x700	2163x700
○ Valfri utrustning	Höjdmått, mm		885/950	885/950	885/950
Temperaturområde	Kyl, +2/+12°C	K	✓	✓	✓
	Utvidgad kyl, -5/+12°C	M	✓	✓	✓
	Frys, -25/-5°C	F	✓	✓	✓
Material	Utvändig		Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt
	Invändig		Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt
Inredning	Antal dörrar / fack		2	3	4
	Antal rostfria trådhyllor (325x530 mm)		4	6	8

Utvändig utrustning		A			
	Slät toppskiva	A	●	●	●
	Slät toppskiva med bakkant på 50 mm	A5	○	○	○
	Slät toppskiva med bakkant på 100 mm	A1	○	○	○
	Med isolerskiva för befintlig/special toppskiva	B	○	○	○
	Toppskiva till salladsbänk	S	○	○	○
	Toppskiva med bakkant på 50 mm till salladsbänk	S5	○	○	○
	Isolerad nattlock till salladsbänk	-L	○	○	○
	Överhylla	O	○	○	○
	Plexiglaslock (används tillsammans med överhylla)	-PL	○	○	○
	Valfri dörrhängning (höger/vänster)	DR/DL	●	●	●
	Lådset med 2x1/2 lådor	2D	○	○	○
	Lådset med 3x1/3 lådor	3D	○	○	○
	Låset monterad på alla dörrar/lådor	LC	○	○	○
	Ben H=135/200 mm	L2	●	●	●
	Hjulset H=127 mm	C1	○	○	○
	Förberedd för sockelmontering	P	○	○	○
	Elektrisk höj/sänk H=850/1050 mm	V	○	○	○
Invändig utrustning	Inbyggd datalogger	L	○	○	○
	Extra rostfri trådhyllor		○	○	○
	Grå trådkorgar (2 st.) i stället för hyllor		○	○	○
Kylsystem	R 290	CSG	●	●	●
	R 134 a	CSH	○	○	○
	R 404 A	CSH	○	○	○
	Förberedd för c-kyla	CSF	○	○	○
	Förberedd för brine	CSS	○	○	○

Teknisk data

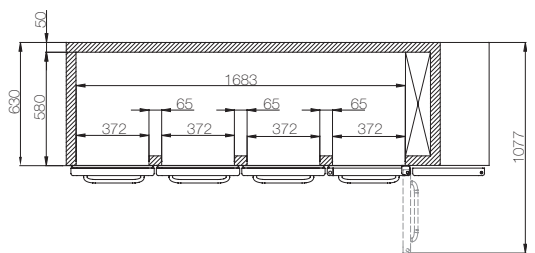
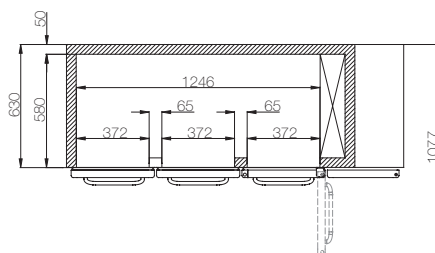
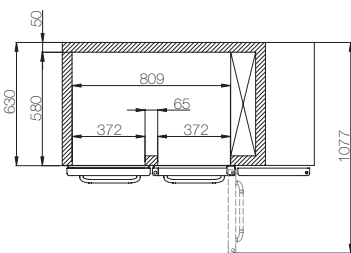
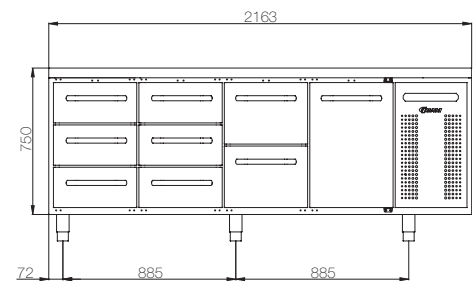
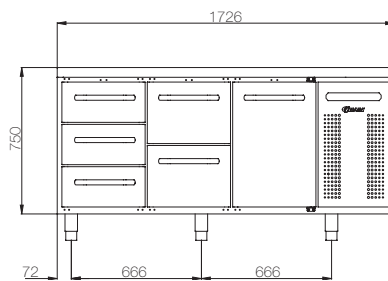
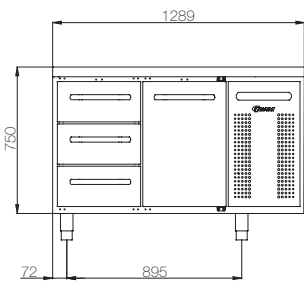


1407 CS 1807 CS 2207 CS

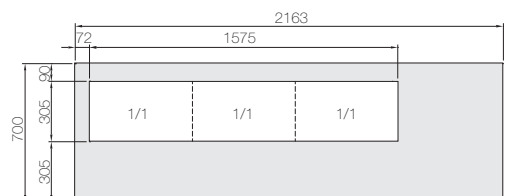
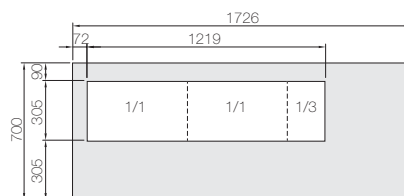
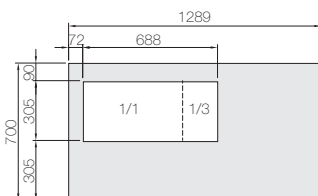
K M F K M F K M F

Temperaturområde	°C	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°
Kylkapacitet v. -10°C	Watt	345			345			345		
Kylkapacitet v. -25°C	Watt		550				550			640
El-anslutning	V/Hz	230/50								
Anslutningseffekt	Watt	279	343	382	279	350	483	279	356	489
Ampreförbrukning	A	1,8	2	2,4	1,8	2,1	2,5	1,8	2,1	2,5
Klimatklass		5								
Volym, brutto	l	347			509			670		
Vikt, brutto	Kg	142			179			216		

Data enligt EN 441. Rätt till ändringar som följd av produktutveckling förbehålls.



SALLADS UTSKÄRNINGAR



Byggstenen i 2/1 GN serien

Standardspecifikationer och utrustning

Gastro 08 kan användas fristående, placeras mot en vägg, ev under en existerande bänkskiva eller som genomrücksmodell (bara kyl).

Bänkserien kan fås med 2 eller 3 kylda fack. In och utvändigt är bänken utförd av rostfritt stål.

Höjden på kabinetterna är 750 mm + de valda ben/hjul. Djupet på toppskivan är 800 mm.

Standard modulen är plan toppskiva och dörrsett med 2 st rostfria hyllor per fack.

Schemat nedanför visar alla utrustningsmöjligheter.



Frysbank typ F 1808

GRAM GASTRO 08 Kyl- och frysbankar

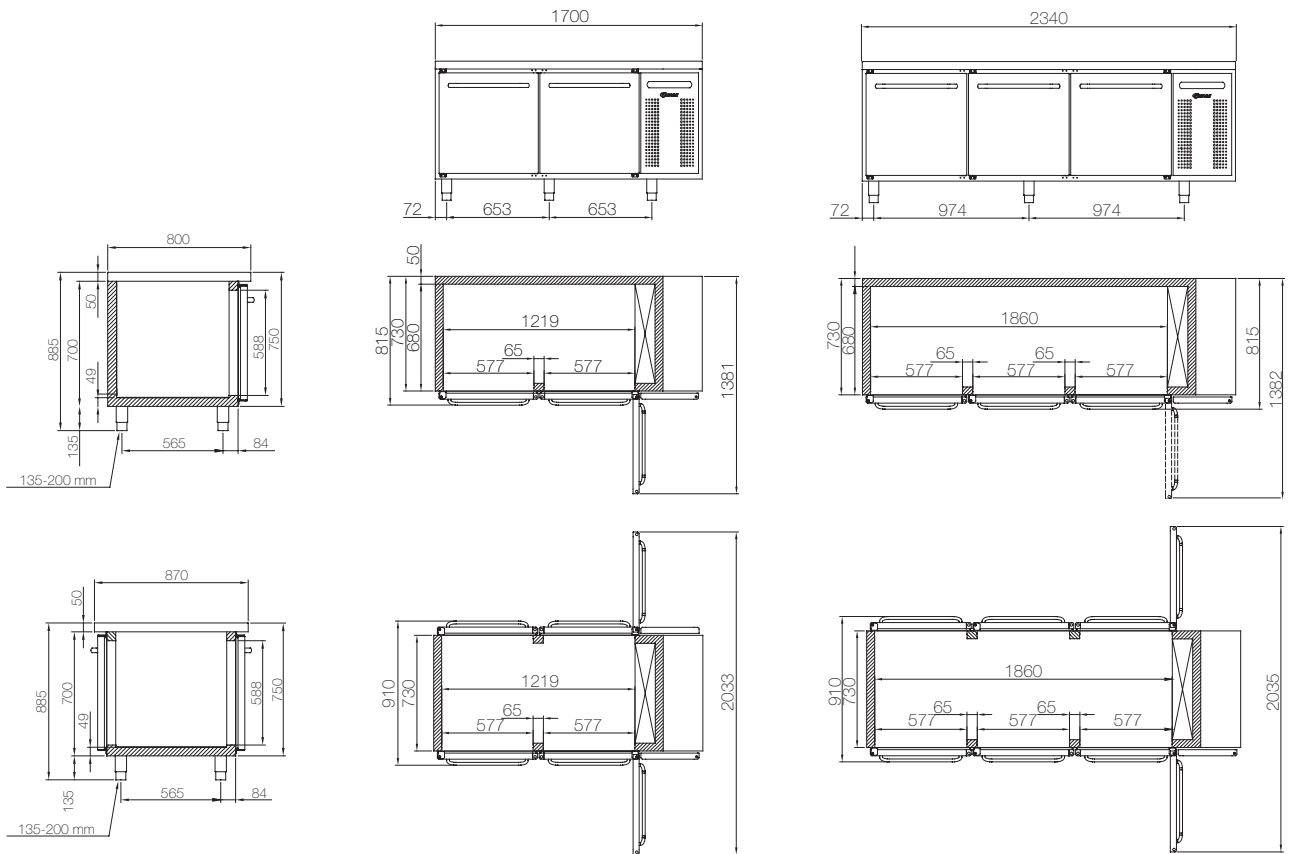
✓ Standardmodell ● Standardutrustning ○ Valfri utrustning		Kod	1808 CS	1808 D CS	2408 CS	2408 D CS
	Grundmått (BxD), mm		1700x800	1700x870	2340x800	2340x870
	Höjdmått, mm		885/950	885/950	885/950	885/950
Temperaturområde	Kyl, +2/+12°C	K	✓	✓	✓	✓
	Utvidgad kyl, -5/+12°C	M	✓		✓	
	Frys, -25/-5°C	F	✓		✓	
Material	Utvändig		Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt
	Invändig		Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt	Rostfritt
Inredning	Antal dörrar / fack		2	2	3	3
	Antal rostfria trådhyllor (530x650 mm)		4	4	6	6

Utvändig utrustning	Slät toppskiva	A	●	●	●	●
	Slät toppskiva med bakkant på 50 mm	A5	○	○	○	○
	Med isolerskiva för befintlig/special toppskiva	B	○	○	○	○
	Toppskiva till salladsbänk	S	○	○	○	○
	Isolerad nattlock till salladsbänk	-L	○	○	○	○
	Plexiglaslock (används tillsammans med överhylla)	-PL	○	○	○	○
	Överhylla	O	○	○	○	○
	Valfri dörrhängning (höger/vänster)	DR/DL	●	●	●	●
	Låset monterad på alla dörrar	LC	○	○	○	
	Ben H=135/200 mm	L2	●	●	●	●
	Hjulset H=127 mm	C1	○	○	○	○
	Förberedd för sockelmontering	P	○	○	○	○
Elektrisk höj/sänk H=850/1050 mm	V	○	○	○	○	
Invändig utrustning	Inbyggd datalogger	L	○	○	○	○
	Extra rostfri trådhyllor		○	○	○	○
	9 par bagerisenor (i stället för hyllor)		○	○	○	○
Kylsystem	R 290	CSG	●	●	●	●
	R 134 a	CSH	○	○	○	○
	R 404 A	CSH	○	○	○	○
	Förberedd för c-kyla	CSF	○	○	○	○
	Förberedd för brine	CSS	○	○	○	○

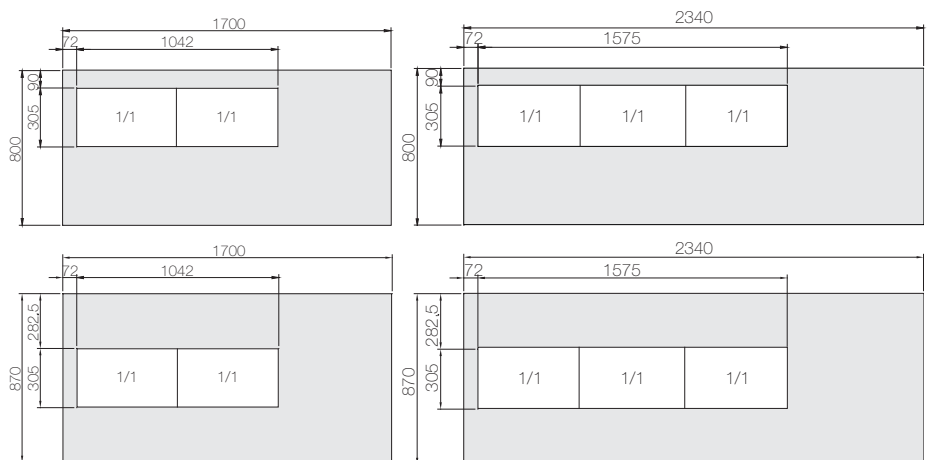
Teknisk data

		1808 CS			2408 CS		
		K	M	F	K	M	F
Temperaturområde	°C	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°
Kylkapacitet v. -10°C	Watt	345			345	643	
Kylkapacitet v. -25°C	Watt			550			640
El-anslutning	V/Hz	230/50					
Anslutningseffekt	Watt	303	370	603	303	501	691
Ampreförbrukning	A	1,89	2,18	3,08	1,89	2,85	3,64
Klimatklass		5	5	4	5	5	4
Volym, brutto	l	588			868		
Vikt, brutto	Kg	184			212		

Data enligt EN 441. Rätt till ändringar som följd av produktutveckling förbehålls.



SALLADS UTSKÄRNINGAR



Kontakt

Sverige

Gram Commercial
Box 5157
S-20071 Malmö
Tel.: +46 40 98 78 48
Fax: +46 40 98 78 49
e-mail: info@gram-commercial.com

Danmark

Huvudkontor:
Gram Commercial A/S
Aage Grams Vej 1
DK-6500 Vojens
Tel.: +45 73 20 12 00
Fax: +45 73 20 12 01
e-mail: info@gram-commercial.com

Norge

Gram Commercial NUF
P.b. 44
N-1970 Hemnes
Tel.: +47 22 88 17 50
Fax: +47 22 88 17 51
e-mail: info@gram-commercial.com

Storbritannien

Gram (UK) Ltd.
2 The Technology Centre
London Road
Swanley
Kent
BR8 7AG
Tel.: +44 1322 616900
Fax: +44 1322 616901
e-mail: info@gramuk.co.uk

Tyskland

Gram Deutschland GmbH
Holztorstraße 60
D-31157 Sarstedt
Tel.: +49 5066 - 60 46 - 0
Fax: +49 5066 - 60 46 - 49
e-mail: info@gram-commercial.com

Nederländerna

Gram Nederland B.V.
Postbus 601
NL-7600 AP Almelo
Tel.: +31 546 454252
Fax: +31 546 813455
e-mail: info@gram.nl

www.gram-commercial.com

Återförsäljare



Rommunds Alskog
623 64 Ljugarn
telefon 0498-493230



Fakta om oss

Gram Commercial A/S utvecklar och tillverkar kylar och frysar för professionella kök. Med huvudsäte i Vojens, Danmark, samt ett omfattande nätverk av återförsäljare i hela världen erbjuder vi på alla platser kompetent, lokal service till våra kunder.