

CATALOGUE TARIFS BELGE

RÉFRIGÉRATION. GLACE. DISTRIBUTEUR DE BIÈRE. SAVOIR-FAIRE.

À partir du 1er janvier 2021



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
- 19 GRAM ECO PLUS 70, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 21 GRAM ECO PLUS 140, 2 PORTES, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 22 GRAM SUPERIOR TWIN 84
- 23 GRAM ECO TWIN 82, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 25 GRAM ECO TWIN 82, BI-TEMPÉRATURES
- 26 GRAM SUPERIOR EURO 62
- 27 GRAM ECO EURO 60, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 28 GRAM ECO MIDI 60, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 30 GRAM ECO MIDI 82, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE

32 GRAM STANDARD PLUS

- 34 GRAM STANDARD PLUS 69, ARMOIRE GN 2/1 EN PROFONDEUR
- 35 GRAM STANDARD PLUS 139, ARMOIRE GN 2/1 EN PROFONDEUR

36 ARMOIRES COMPACTES

- 40 GRAM COMPACT 220, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 42 GRAM COMPACT 420, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 44 GRAM COMPACT 610, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE

46 ARMOIRES À CHARIOT

- 48 GRAM PROCESS 1500

50 COMPTOIRS GASTRONOMES 07/08

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

68 PROCESS REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE

- 72 GRAM KPS

78 PROCESS REFROIDISSEMENT RAPIDE / CONGÉLATION

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

82 ARMOIRES DE STOCKAGE ET COMPTOIRS POUR LES BOULANGERIES

- 88 GRAM BAKER 550 – JEUX DE SUPPORTS 40 x 60 CM
- 89 GRAM BAKER 950 – JEUX DE SUPPORTS 60 x 80 CM
- 90 GRAM BAKER 610 – JEUX DE SUPPORTS 40 x 60 CM
- 90 GRAM BAKER 625 – JEUX DE SUPPORTS 60 x 40 CM
- 91 GRAM BAKER STANDARD PLUS 69 – JEUX DE SUPPORTS 60 x 40 CM
- 92 GRAM BAKER 1500
- 93 GRAM BAKER 1808/2408 – JEUX DE SUPPORTS 40 x 60 CM

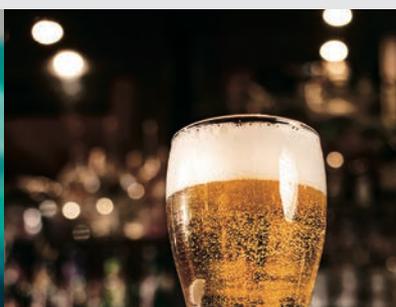
94 ARMOIRES ET COMPTOIRS MARINE/OFFSHORE

- 98 GRAM MARINE PLUS 70, 2/1 GN EN PROFONDEUR
- 98 GRAM MARINE TWIN 82, 2/1 GN EN LARGEUR
- 100 GRAM MARINE MIDI 60/82, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 102 GRAM MARINE COMPACT 210, 410, INCL. RÉFRIGÉRATEURS AVEC PORTE VITRÉE
- 104 GRAM MARINE GASTRO 07 COMPTOIRS, GN 1/1



GLACE

MACHINES À GLAÇONS,
DISTRIBUTEURS ET PLUS



DISTRIBUTEUR DE BIÈRE

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE
DOUBLE BEC



RÉFRIGÉRATION

ARMOIRES,
COMPTOIRS ET PLUS



SAVOIR-FAIRE

VITRINES À SUSHIS,
CUISEURS À RIZ ET PLUS

106 GLACE

106 MACHINES À GLAÇONS CUBE

110 GAMME IM – GLAÇONS CUBE

116 MACHINES À GLACE GRAINS OU SUPER GRAINS

120 GAMME FM – GRAINS OU SUPER GRAIN

126 MACHINES À GLAÇONS DEMI-LUNE EDGE

130 GAMME KM EDGE – GLAÇONS DEMI-LUNE EDGE

132 MACHINES À GLAÇONS SPÉCIAUX

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

138 BACS DE STOCKAGE / SYSTÈMES DE TRANSPORT DE GLACE

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

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

143 BROYEURS À GLACE – N53, C105

144 KITS DE FILTRATION

146 DISTRIBUTEUR DE BIÈRE

146 BEERMATIC DUAL TAP

150 SAVOIR-FAIRE

152 VITRINES À SUSHIS

153 CUISEUR À RIZ ET CUVE À RIZ ISOTHERME

154 GUIDE PRACTIQUE

154 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 franchit 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 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**

23

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



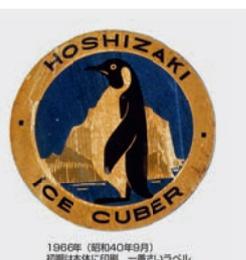
1973

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

1981

Hoshizaki
Amérique
ÉTATS-UNIS

1994

Hoshizaki
Europe Ltd
ROYAUME-UNI

2008

Introduction à la
bourse de Tokyo
et Nagoya

2013

Acquisition
de Western
Refrig. Ltd
Inde

2013

Acquisition
d'Aços Macom
Brésil

1992

Hoshizaki
Europe BV
Pays-Bas

2006

Acquisition de
Lancer Corp.
ÉTATS-UNIS

2008

Acquisition de
Gram
Commercial
Danemark

2013

Acquisition de
Jackson
ÉTATS-UNIS

L'AVENIR

Poursuite de
l'aventure
Dans le monde entier



**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

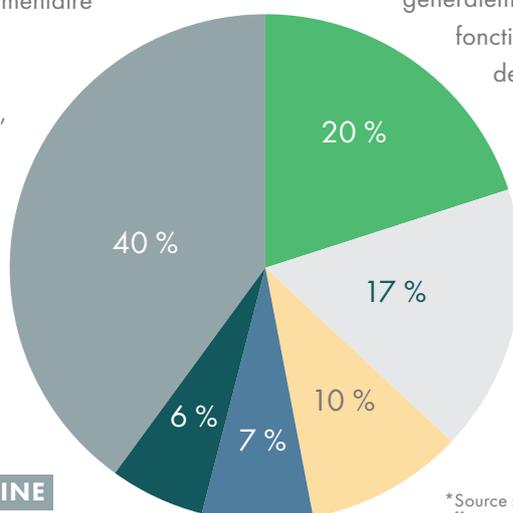
LAVAGE DE VAISSELLE

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 compteurs 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

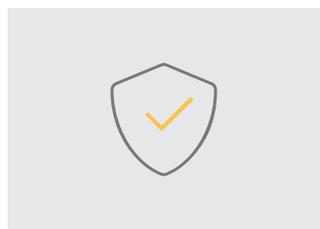


DOMAINES D'APPLICATION



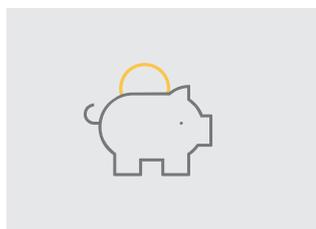
Restauration Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine Boulangerie * Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



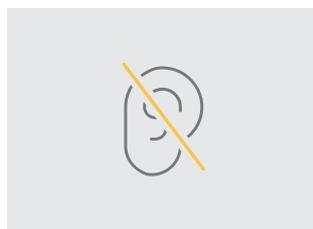
Le système de circulation d'air permet de maintenir des températures de stockage parfaites. Retrouve rapidement la température adaptée après chaque ouverture de porte. Classe climatique 5 : sécurité alimentaire optimale.

FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



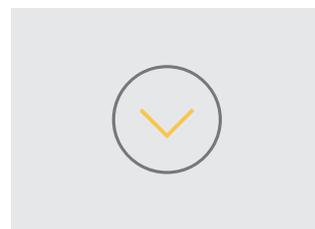
Les coûts d'exploitation de l'équipement sont une des clés de toute cuisine professionnelle. Le réfrigérateur GRAM SUPERIOR PLUS 72 dispose des coûts d'exploitation les plus bas de sa catégorie en Europe (topten eu).

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**

INTÉRIEUR

Inox **C**

Inox **C***

Aluminium **A**

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

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :

www.hoshizaki-europe.com



SUPERIOR PLUS 72



SUPERIOR TWIN 84



SUPERIOR EURO 62



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



	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** (Porte pleine: Uniquement pour MIDI)
(Porte vitrés: Uniquement pour TWIN/MIDI)

INTÉRIEUR PORTE PLEINE

Inox **C**

Inox **C*** (pas pour modèles MIDI)

Aluminium **A**

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

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :

www.hoshizaki-europe.com



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

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



SUPERIOR PLUS 72 CC

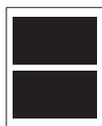


SUPERIOR PLUS 72 RC

SUPERIOR PLUS	M 72 CC	K 72 CC	F 72 CC	M 72 RC	K 72 RA	F 72 RA
Numéro de produit	960720111	960720011	960720211	960720131	960720041	960720241
Plage de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	4.290	3.980	4.595	4.190	3.680	4.290
Finitions						
Extérieur	Inox	Inox	Inox	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.	NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
Supplément grille inox avec glissières	67	818899928	Pieds en Inox (4 pièces) H = 105/130 mm	123
Grilles rilsanisées en remplacement des grilles inox	-72	818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
Grille rilsanisée grise GN 2/1 avec glissières	56	818899933	Roulettes (4 pi.ces) H = 110 mm	153
Jeu de glissières, forme U au lieu de la forme L	0	818779800	Filtres condenseurs (5 pi.ces)	42
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818880008	Grille rilsanis.e grise GN 2/1 (530 x 650 mm), sans glissières	49
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0	818880007	Grille inox GN 2/1 (530 x 650 mm), sans glissières	73
Pieds bas (H = 100/130 mm)	0	818885000	Grille inox GN 2/1 (530 x 650 mm), sans glissières	33
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	33
Préparation pour montage sur socle	0	818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	129
		818875001	Jeu de rails latéraux complets	129

SPÉCIFICATIONS	SUPERIOR PLUS M 72	SUPERIOR PLUS K 72	SUPERIOR PLUS F 72
Volume, brut (litres)	610	610	610
Volume net utilisable (litres)	462	462	451
Dimensions L x P x H (mm)	720 x 905 x 2125	720 x 905 x 2125	720 x 905 x 2125
Poids, emballé (kg)	136	136	136
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	377	377	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	490
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 379
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	285	285	1515
Niveau sonore dB(A)	39.4	39.4	46.9
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

**2/1 GN**

GRAM ECO PLUS 70

- 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, décongélation rapide contrôlée (modèles M)
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO PLUS 70 CC



ECO PLUS 70 RA

ECO PLUS	M 70 CC	K 70 CC	F 70 CC	M 70 RC	K 70 RA	F 70 RA
Numéro de produit	960700111	960700011	960700211	960700131	960700041	960700241
Plage de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	3.840	3.530	4.150	3.740	3.230	3.840

Finitions

Extérieur	Inox	Inox	Inox	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium

Modèles avec groupe externe disponibles

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.
Grille rilsanisée grise avec glissières	56
Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées	83
Grille inox avec glissières	67
Rails complets au lieu des rails modulaires	0
Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0
Roulettes en remplacement de pieds, H = 110 mm	0
Pieds bas (H = 100/135 mm)	0
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
Préparation pour montage sur socle	0

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 105/130 mm	123
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	153
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	49
818880007	Grille inox GN 2/1 sans glissières	73
818885000	Jeu de glissières (611 mm), forme L, pour GN 2/1	33
818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	33
818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	129
818875001	Jeu de rails latéraux complets	129

SPÉCIFICATIONS	ECO PLUS M 70	ECO PLUS K 70	ECO PLUS F 70
Volume, brut (litres)	610	610	610
Volume net utilisable (litres)	451	451	451
Dimensions L x P x H (mm)	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125
Poids, emballé (kg)	136	136	136
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	333	333	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	490
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 368
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	318	318	1508
Niveau sonore dB(A)	42.9	42.9	47.3
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM ECO PLUS 70

- Porte vitrée ferrée à droite
- (non réversible)
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable (KG 70)
- 4 grilles rilsanisées grises incluses (530x650 mm)
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO PLUS 70 CC



ECO PLUS 70 CC HD

ECO PLUS	KG 70 CC
Numéro de produit	960730311
Plage de température	+2/+12°C
Prix EUR H.T.	3.870
Finitions	
Extérieur	Inox
Intérieur	Inox

Modèles avec groupe externe disponibles

ECO PLUS	K 70 CC HD	F 70 CC HD
Numéro de produit	960710011	960710211
Plage de température	+2/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	3.700	4.340
Finitions		
Extérieur	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox

Modèles avec groupe externe disponibles

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.
Grille rilsanisée grise avec glissières	56
Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées	83
Grille inox avec glissières	67
Rails complets au lieu des rails modulaires	0
Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0
Roulettes en remplacement de pieds, H = 110 mm	0
Pieds bas (H = 100/135 mm)	0
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
Préparation pour montage sur socle	0

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 105/130 mm	123
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	153
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	49
818880007	Grille inox GN 2/1 sans glissières	73
818885000	Jeu de glissières (611 mm), forme L, pour GN 2/1	33
818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	33
818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	129
818875001	Jeu de rails latéraux complets	129

SPÉCIFICATIONS	ECO PLUS KG 70	ECO PLUS K 70 HD	ECO PLUS F 70 HD
Volume, brut (litres)	610	610	610
Volume net utilisable (litres)	451	406	406
Dimensions L x P x H (mm)	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125
Poids, emballé (kg)	157	136	136
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	333	333	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	490
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 368
Classe d'efficacité énergétique	C	B	C
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	596	328	1508
Niveau sonore dB(A)	46.1	-	47.3
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg

**2/1 GN**

GRAM ECO PLUS 140

- 2 portes avec serrures
- Rappel de fermeture de porte
- Pédale de porte débrayable x 2
- 8 grilles grises (530x650 mm)
- 4 grilles centrales inox (559x190 mm)
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm (L2)
- Froid sec, décongélation rapide contrôlée (modèles M)
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO PLUS 140 CC



ECO PLUS 140 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 140 RA
Numéro de produit	961400111	961400011	961400211	961400131	961400041	961400241	961430311	961430341
Plage de température	-5 tot +12	+2/+12°C	-25/-5°C	-5 tot +12	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Prix EUR H.T.	6.585	6.075	6.690	6.280	5.770	6.380	6.790	6.480
Finitions								
Extérieur	Inox	Inox	Inox	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver	Inox	Vario Silver
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium	Inox	Inox, aluminium

Modèles avec groupe externe disponibles

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.	NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
Grille rilsanisée grise avec glissières	56	818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/135 mm	123
Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées	166	818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
Grille inox avec glissières	67	818899933	Roulettes, H = 110 mm	153
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0	818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	49
Roulettes en remplacement de pieds, H = 110 mm	0	818880007	Grille inox (530x650 mm), sans glissières	73
Pieds bas (H = 100/135 mm)	0	818885000	Jeu de glissières (611 mm), forme L, pour GN 2/1	33
Préparation pour montage sur socle	0	818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	33
		818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	129
		818875001	Jeu de rails latéraux complets	129
		818880006	Grilles centrales inox (559x190 mm)	40

SPÉCIFICATIONS	ECO PLUS K 140	ECO PLUS M 140	ECO PLUS F 140	ECO PLUS KG 140
Volume, brut (litres)	1359	1359	1359	1359
Volume net utilisable (litres)	1050	1050	1050	1050
Dimensions L x P x H (mm)	1400 x 905 x 2125			
Poids, emballé (kg)	220	220	220	235
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	560	560	-	560
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	877	-
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 607	230V, 50 Hz / 248
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C	C
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	563	563	2795	965
Niveau sonore dB(A)	42.8	42.8	45.6	45.4
GWP	3	3	3	3
Réfrigérant	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.45 kg			

Prix en EUR H.T.

GRAM SUPERIOR TWIN 84

- 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, décongélation rapide contrôlée (modèles M)
- Rails modulaires, glissières forme L



SUPERIOR TWIN 84 CC



SUPERIOR TWIN 84 RA

SUPERIOR TWIN	M 84 CC	K 84 CC	F 84 CC	M 84 RC	K 84 RA	F 84 RA
Numéro de produit	960840111	960840011	960840211	960840131	960840041	960840241
Plage de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	4.290	3.980	4.595	4.190	3.680	4.290
Finitions						
Extérieur	Inox	Inox	Inox	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.	NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
Grilles rilsanisées en remplacement des grilles inox	-72	818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/135 mm	123
Grille rilsanisée grise avec glissières	56	818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
Grille inox avec glissières	67	818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	153
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0	818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	129
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818875001	Jeu de rails latéraux complets	129
Préparation pour montage sur socle	0	818799968	Grille rilsanisée (650x530 mm) sans glissières	49
Pieds bas (H = 100/130 mm)	0	818799967	Grille inox (650 x 530 mm) sans glissières	73
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0	818885003	Jeu de glissières (491 mm), forme L, pour GN 2/1	33
		818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1	33

SPÉCIFICATIONS	SUPERIOR TWIN M 84	SUPERIOR TWIN K 84	SUPERIOR TWIN F 84
Volume, brut (litres)	614	614	614
Volume net utilisable (litres)	462	462	451
Dimensions L x P x H (mm)	840 x 785 x 2125	840 x 785 x 2125	840 x 785 x 2125
Poids, emballé (kg)	136	136	136
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	377	377	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	490
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 379
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	308	308	1502
Niveau sonore dB(A)	46.2	46.2	49.4
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

**2/1 GN**

GRAM ECO TWIN 82

- Porte reversible ferrée à droite avec serrure
- 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 82 CC



ECO TWIN 82 RA

ECO TWIN	M 82 CC	K 82 CC	F 82 CC	M 82 RC	K 82 RA	F 82 RA
Numéro de produit	960820111	960820011	960820211	960820131	960820041	960820241
Plage de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	3.830	3.520	4.140	3.730	3.220	3.830

Finitions

Extérieur	Inox	Inox	Inox	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium

Modèles avec groupe externe disponibles

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.	NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées	83	818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/135 mm	123
Grille rilsanisée grise avec glissières	56	818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
Grille inox avec glissières	67	818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	153
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0	818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	129
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818875001	Jeu de rails latéraux complets	129
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0	818799968	Grille rilsanisée (650x530 mm) sans glissières	49
Pieds bas (H = 100/135 mm)	0	818799967	Grille inox (650 x 530 mm) sans glissières	73
Préparation pour montage sur socle	0	818885003	Jeu de glissières (491 mm), forme L, pour GN 2/1	33
		818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1	33

SPÉCIFICATIONS	ECO TWIN M 82	ECO TWIN K 82	ECO TWIN F 82
Volume, brut (litres)	614	614	614
Volume net utilisable (litres)	451	451	451
Dimensions L x P x H (mm)	820 x 785 x 2125	820 x 785 x 2125	820 x 785 x 2125
Poids, emballé (kg)	136	136	136
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	333	333	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	490
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 379
Classe d'efficacité énergétique	B	B	C
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	344	344	1578
Niveau sonore dB(A)	47.3	47.3	49.2
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM ECO TWIN 82

- Porte vitrée ferrée à droite
- (non réversible)
- 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 82 CC



ECO TWIN 82 RA



ECO TWIN 82 LA

ECO TWIN	KG 82 CC	KG 82 RA	KG 82 LA
Numéro de produit	960830311	960830341	960830361
Plage de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Prix EUR H.T.	3.860	3.555	3.555
Finitions			
Extérieur	Inox	Vario Silver	Finition blanc
Intérieur	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium

Modèles avec groupe externe disponibles

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.
Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées	83
Grille rilsanisée grise avec glissières	56
Grille inox avec glissières	67
Rails complets au lieu des rails modulaires	0
Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0
Pieds bas (H = 100/135 mm)	0
Préparation pour montage sur socle	0

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/135 mm	123
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	153
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	129
818875001	Jeu de rails latéraux complets	129
818799968	Grille rilsanisée (650x530 mm) sans glissières	49
818799967	Grille inox (650 x 530 mm) sans glissières	73
818885003	Jeu de glissières (491 mm), forme L, pour GN 2/1	33
818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1	33

SPÉCIFICATIONS	ECO TWIN KG 82
Volume, brut (litres)	614
Volume net utilisable (litres)	451
Dimensions L x P x H (mm)	820 x 789 x 2125
Poids, emballé (kg)	157
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	333
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 248
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	-
Niveau sonore dB(A)	-
GWP	3
Réfrigérant	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kgCO2e0.20kg

**2/1 GN**

GRAM ECO TWIN 82

- 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 82 CC



ECO TWIN FF 82 CC



ECO TWIN 82 CC

ECO TWIN	KK 82 CC	KF 82 CC	MM 82 CC	MK 82 CC	MF 82 CC	KM 82 CC	FF 82 CC
Numéro de produit	960850011	960850031	960850051	960850041	960850061	960850021	960850071
Plage de température	réfrigérateur +2/+12°C Réfrigérateur +2/+12°C	Réfrigérateur +2/+12°C Congélateur -25/-5°C	Réfrigérateur -5/+12°C Réfrigérateur -5/+12°C	Réfrigérateur -5/+12°C Réfrigérateur +2/+12°C	Réfrigérateur -5/+12°C Congélateur -25/-5°C	Réfrigérateur +2/+12°C Réfrigérateur -5/+12°C	Congélateur -25/-5°C
Prix EUR H.T.	6.590	6.970	6.750	6.665	7.055	6.665	7.365

Finitions

Extérieur	Inox						
Intérieur	Inox						

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.	NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées	83	818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 100/135 mm	123
Grille rilsanisée grise avec glissières	56	818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
Grille inox avec glissières	67	818899933	Roulettes (4 pièces) H = 110 mm	153
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0	818875000	Jeu de rails latéraux modulaires	129
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818875001	Jeu de rails latéraux complets	129
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0	818799968	Grille rilsanisée (650x530 mm) sans glissières	49
Pieds bas (H = 100/135 mm)	0	818799967	Grille inox (650 x 530 mm) sans glissières	73
Préparation pour montage sur socle	0	818885003	Jeu de glissières (491 mm), forme L, pour GN 2/1	33
		818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1	33

SPÉCIFICATIONS	ECO TWIN KK 82	ECO TWIN KF 82	ECO TWIN MM 82	ECO TWIN MK 82	ECO TWIN MF 82	ECO TWIN KM 82	ECO TWIN FF 82
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	778	389	778	778	389	778	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	206	-	-	206	-	412
Réfrigérant	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.68 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.68 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.20 kg / CO2e 0.66 kg
Volume, brut (litres)	572						
Volume net utilisable (litres)	KK/KF/MM/MK/MF/KM: 365 – FF: 364						
Dimensions L x P x H (mm)	820 x 785 x 2125						
Poids, emballé (kg)	136						
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 515						
Classe d'efficacité énergétique	KK = C MM = C FF = E						
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	KK = 559 MM = 559 FF = 2575						

Prix en EUR H.T.

GRAM SUPERIOR EURO 62

- Porte vitrée ferrée à droite (non réversible) avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles inox(400x600 mm) incluses
- Éclairage LED
- Rails modulaires, glissières forme L



SUPERIOR EURO 62 CC



SUPERIOR EURO 62 RC

SUPERIOR EURO	M 62 CC	K 62 CC	F 62 CC	M 62 RC	K 62 RA	F 62 RA
Numéro de produit	960620111	960620011	960620211	960620131	960620041	960620241
Plage de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	4.025	3.770	4.305	3.815	3.445	3.975
Finitions						
Extérieur	Inox	Inox	Inox	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.
Grilles rilsanisées en remplacement des grilles inox	-72
Grille rilsanisée grise avec glissières	56
Grille inox avec glissières	62
Rails complets au lieu de rails modulaires	0
Jeu de glissières, forme U au lieu de forme L	0
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
Préparation pour montage sur socle	0
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0
Pieds bas (H = 100/130 mm)	0

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 105/130 mm	123
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	153
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
818979908	Grille rilsanisée (400x600 mm) sans glissières	47
818979907	Grille inox (400x600 mm) sans glissières	66
818885005	Jeu de glissières (561 mm) (la paire), forme L, pour grille 400x600 mm	33
818885006	Jeu de glissières (561 mm) (la paire), forme U, pour grille 400x600 mm	33
818875005	Jeu de rails latéraux modulaires	129
818875006	Jeu de rails latéraux complets	129

SPÉCIFICATIONS	SUPERIOR EURO M 62	SUPERIOR EURO K 62	SUPERIOR EURO F 62
Volume, brut (litres)	465	465	465
Volume net utilisable (litres)	322	322	314
Dimensions L x P x H (mm)	620 x 855 x 2125	620 x 855 x 2125	620 x 855 x 2125
Poids, emballé (kg)	128	128	128
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	377	377	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	490
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 381
Classe d'efficacité énergétique	A	A	D
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	264	264	1532
Niveau sonore dB(A)	45.2	42.7	-
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.08 kg / CO2e 0.24 kg	R600a / 0.08 kg / CO2e 0.24 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.21 kg

- Porte vitrée ferrée à droite (non réversible) avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Pédale de porte débrayable
- 4 grilles rilsanisées grises (400x600 mm) incluses
- Éclairage LED
- Rails modulaires, glissières forme L



ECO EURO 60 CC



ECO EURO 60 RA



ECO EURO 60 CC

ECO EURO	M 60 CC	K 60 CC	F 60 CC	M 60 RC	K 60 RA	F 60 RA	KG 60 CC
Numéro de produit	960600111	960600011	960600211	960600131	960600041	960600241	960630311
Plage de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Prix EUR H.T.	3.555	3.325	3.800	3.365	3.045	3.505	3.665

Finitions

Extérieur	Inox	Inox	Inox	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver	Inox
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium	Inox

Modèles avec groupe externe disponibles

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.
Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées	62
Grille rilsanisée grise avec glissières	50
Grille inox avec glissières	62
Rails complets au lieu des rails modulaires	0
Jeu de glissières, forme en U au lieu de la forme L	0
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
Préparation pour montage sur socle	0
Pieds bas (H = 100/135 mm)	0
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 105/130 mm	123
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	153
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
818979908	Grille rilsanisée (400x600 mm) sans glissières	47
818979907	Grille inox (400x600 mm) sans glissières	66
818885005	Jeu de glissières (561 mm) (la paire), forme L, pour grille 400x600 mm	33
818885006	Jeu de glissières (561 mm) (la paire), forme U,	33
818875005	Juego de guías laterales modulares	129
818875006	Juego de guías laterales completas	129

SPÉCIFICATIONS	ECO EURO KG 60	ECO EURO M 60	ECO EURO K 60	ECO EURO F 60
Volume, brut (litres)	465	465	465	465
Volume net utilisable (litres)	319	322	322	314
Dimensions L x P x H (mm)	600 x 859 x 2125	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125
Poids, emballé (kg)	161	122	122	122
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	333	333	333	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	-	490
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 367
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	B	B	D
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	-	302	302	1622
Niveau sonore dB(A)	45.8	-	-	-
GWP	3	3	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.07 kg / CO ₂ e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO ₂ e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO ₂ e 0.20 kg	R290 / 0.07 kg / CO ₂ e 0.21 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM ECO MIDI 60

- Porte ferrée à droite (non réversible) avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Roulettes intégrées
- 4 grilles incluses (435x530 mm)
- Éclairage LED
- Jeu de rails latéraux complets, glissières forme U



ECO MIDI 60 CC



ECO MIDI 60 RA



ECO MIDI 60 LA

ECO MIDI	M 60 CC FB	K 60 CC	M 60 CC	F 60 CC	K 60 RA	F 60 RA	K 60 LA	F 60 LA
Numéro de produit	962601003	962600011	962600111	962600211	962600041	962600241	962600061	962600261
Plage de température	-5/+12°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	3.970	3.335	3.535	3.745	3.025	3.435	3.025	3.435

Finitions

Extérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Vario Silver	Vario Silver	Finition blanc	Finition blanc
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium	Inox, aluminium	Inox, aluminium

Modèles avec groupe externe disponibles

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.	NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées, grises ou blanches (RA/LA/LL)	62	818885003	Jeu de glissières (491 mm) forme L, pour GN 2/1 (fourni en standard) (indisponible pour modèles KG/FG)	33
Grilles rilsanisées en remplacement de grilles inox (modèles CC)	-52	818885004	Jeu de glissières (491 mm) (la paire), forme U, pour GN 2/1 (standard pour modèles KG/FG)	33
Grille rilsanisée blanche avec glissières	50	818775003	Grille rilsanisée blanche (430 x 530 mm) sans glissières	40
Grille rilsanisée grise avec glissières	50	818775002	Grille rilsanisée grise (430 x 530 mm) sans glissières	40
Grille en inox avec glissières	62	818775001	Grille inox (430 x 530 mm) sans glissières	69
Jeu de glissières, forme U au lieu de forme L (KG/FG : seulement en U)	0	818775025	Plaque recouvrante pour grille	60
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818885008	Jeu de rails latéraux modulaires (fourni en standard)	129
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818885009	Jeu de rails latéraux complets	129
Pieds (4 pièces) (H = 135/200 mm)	74	818885010	Jeu de rails latéraux pour bacs à poissons	129
Jeu de bacs à poissons avec glissières (Jeu de 10)	435	818719908	Bac à poissons, ABS	67
		818719909	Plaque de fond perforée inox pour bac à poissons ABS	55

SPÉCIFICATIONS	ECO MIDI M 60	ECO MIDI K 60	ECO MIDI F 60
Volume, brut (litres)	407	407	407
Volume net utilisable (litres)	304	304	304
Dimensions L x P x H (mm)	600 x 775 x 2000	600 x 771 x 2000	600 x 771 x 2000
Poids, emballé (kg)	114	114	114
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	275	275	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	499
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 129	230V, 50 Hz / 129	230V, 50 Hz / 386
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	271	271	1473
Niveau sonore dB(A)	41.9	41.9	46.7
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.09 kg / CO2e 0.27 kg	R600a / 0.09 kg / CO2e 0.27 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.26 kg

- Porte ferrée à droite (non réversible) avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Roulettes intégrées
- 4 grilles incluses (435x530 mm)
- Éclairage LED
- Jeu de rails latéraux complets, glissières forme U



ECO MIDI 60 CC



ECO MIDI 60 LL



ECO MIDI 60 LL
with illuminated display

ECO MIDI	KG 60 CC	FG 60 CC	KG 60 LL	FG 60 LL	KG 60 LL	FG 60 LL
Numéro de produit	962620011	962620211	962610061	962610261	962620061	962620261
Plage de température	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C
Prix EUR H.T.	4.050	4.455	3.745	4.155	3.745	4.155
Finitions						
Extérieur	Inox	Inox	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc
Intérieur	Inox	Inox	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc

Modèles avec groupe externe disponibles

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.	NUMÉRO DU PRO-DUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
Grilles inox en remplacement des grilles rilsanisées, grises ou blanches (RA/LA/LL)	62	818885003	Jeu de glissières (491 mm) forme L, pour GN 2/1 (fourni en standard) (indisponible pour modèles KG/FG)	33
Grilles rilsanisées en remplacement de grilles inox (modèles CC)	-52	818885004	Jeu de glissières (491 mm) (la paire), forme U, pour GN 2/1 (standard pour modèles KG/FG)	33
Grille rilsanisée blanche avec glissières	50	818775003	Grille rilsanisée blanche (430 x 530 mm) sans glissières	40
Grille rilsanisée grise avec glissières	50	818775002	Grille rilsanisée grise (430 x 530 mm) sans glissières	40
Grille en inox avec glissières	62	818775001	Grille inox (430 x 530 mm) sans glissières	69
Jeu de glissières, forme U au lieu de forme L (KG/FG : seulement en U)	0	818775025	Plaque recouvrante pour grille	60
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818885008	Jeu de rails latéraux modulaires (fourni en standard)	129
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818885009	Jeu de rails latéraux complets	129
Pieds (4 pièces) (H = 135/200 mm)	74	818885010	Jeu de rails latéraux pour bacs à poissons	129
Jeu de bacs à poissons avec glissières (Jeu de 10)	435	818719908	Bac à poissons, ABS	67
		818719909	Plaque de fond perforée inox pour bac à poissons ABS	55

SPÉCIFICATIONS	ECO MIDI KG 60	ECO MIDI FG 60
Volume, brut (litres)	407	407
Volume net utilisable (litres)	-	-
Dimensions L x P x H (mm)	600 x 780 x 2000	600 x 780 x 2000
Poids, emballé (kg)	114	114
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	333	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	573
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 606
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	-	-
Niveau sonore dB(A)	49.2	47.9
GWP	3	3
Réfrigérant	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.35 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.33 kg

GRAM ECO MIDI 82

- Porte ferrée à droite (non réversible) avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Roulettes intégrées
- 4 grilles incluses (650x530 mm)
- Éclairage LED
- Jeu de rails latéraux complets,
- glissières forme U (Porte vitrée)



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 de produit	962820111	962820011	962820211	962820041	962820241	962820061	962820261
Plage 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.	3.960	3.660	4.270	3.350	3.960	3.350	3.960

Finitions

Extérieur	Inox	Inox	Inox	Vario Silver	Vario Silver	Finition blanc	Finition blanc
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium	Inox, aluminium	Inox, aluminium

Modèles avec groupe externe disponibles

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.	NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
Grilles inox en remplacement de grilles rilsanisées (RA/LA/LL)	83	818799968	Grille rilsanisée grise (650 x 530 mm) sans glissières	49
Grilles rilsanisées en remplacement des grilles inox (CC)	-72	818799967	Grille inox (650x530 mm) sans glissières	73
Grille rilsanisée blanche avec glissières	56	818885003	Jeu de glissières (491 mm) forme L, pour GN 2/1 (fourni en standard) (indisponible pour modèles KG/FG)	33
Grille rilsanisée grise avec glissières	56	818885004	Jeu de glissières (491 mm) (la paire), forme U, pour GN 2/1 (standard pour modèles KG/FG)	33
Grille rilsanisée en inox avec glissières	72	818885008	Jeu de rails latéraux modulaires (fourni en standard)	129
Jeu de glissières, forme U au lieu de la forme L (KG/FG, seulement en U)	0	818885009	Jeu de rails latéraux complets	129
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818799969	Grille rilsanisée blanche (650 x 530 mm), sans glissières	49
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818259926	Plateau perforé	73
Pieds (4 pièces) (H = 135/200 mm)	74	818790032	no	33

SPÉCIFICATIONS	ECO MIDI K 82	ECO MIDI M 82	ECO MIDI F 82
Volume, brut (litres)	603	603	603
Volume net utilisable (litres)	459	459	459
Dimensions L x P x H (mm)	820 x 771 x 2000	820 x 771 x 2000	820 x 775 x 2000
Poids, emballé (kg)	139	139	139
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	333	333	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	499
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 224	230V, 50 Hz / 224	230V, 50 Hz / 398
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	327	327	1807
Niveau sonore dB(A)	45.6	45.6	48.5
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.37 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.37 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.33 kg



2/1 GN

GRAM ECO MIDI 82

- Porte ferrée à droite (non réversible) avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- Roulettes intégrées
- 4 grilles incluses (650x530 mm)
- Éclairage LED
- Jeu de rails latéraux complets, glissières forme U (Porte vitrée)



ECO MIDI 82 CC



ECO MIDI 82 LL



ECO MIDI 82 LL
with illuminated display

ECO MIDI	KG 82 CC	FG 82 CC	KG 82 LL	FG 82 LL	KG 82 LL	FG 82 LL
Numéro de produit	962840011	962840211	962840061	962840261	962830061	962830261
Plage de température	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C
Prix EUR H.T.	5.145	5.755	4.835	5.445	4.835	5.445
Finitions						
Extérieur	Inox	Inox	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc
Intérieur	Inox	Inox	Inox, aluminium	Inox, aluminium	Finition blanc	Finition blanc

Modèles avec groupe externe disponibles

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.	NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
Grilles inox en remplacement de grilles rilsanisées (RA/LA/LL)	83	818799968	Grille rilsanisée grise (650 x 530 mm) sans glissières	49
Grilles rilsanisées en remplacement des grilles inox (CC)	-72	818799967	Grille inox (650x530 mm) sans glissières	73
Grille rilsanisée blanche avec glissières	56	818885003	Jeu de glissières (491 mm) forme L, pour GN 2/1 (fourni en standard) (indisponible pour modèles KG/FG)	33
Grille rilsanisée grise avec glissières	56	818885004	Jeu de glissières (491 mm) (la paire), forme U, pour GN 2/1 (standard pour modèles KG/FG)	33
Grille rilsanisée en inox avec glissières	72	818885008	Jeu de rails latéraux modulaires (fourni en standard)	129
Jeu de glissières, forme U au lieu de la forme L (KG/FG, seulement en U)	0	818885009	Jeu de rails latéraux complets	129
Rails complets au lieu des rails modulaires	0	818799969	Grille rilsanisée blanche (650 x 530 mm), sans glissières	49
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818259926	Plateau perforé	73
Pieds (4 pièces) (H = 135/200 mm)	74	818790032	no	33

SPÉCIFICATIONS	ECO MIDI KG 82	ECO MIDI FG 82
Volume, brut (litres)	603	603
Volume net utilisable (litres)		
Dimensions L x P x H (mm)	820 x 780 x 2000	820 x 780 x 2000
Poids, emballé (kg)	156	
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	333	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	724
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 260	230V, 50 Hz / 751
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	-	-
Niveau sonore dB(A)	-	49.7
GWP	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.12 kg / CO2e 0.41 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.35 kg

Prix en EUR H.T.

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 des modèles simple et double portes avec 3 plages de température au choix.

HYGIÈNE ET ERGONOMIE

1. | Surveillance et autocontrôle faciles*
2. | Faibles émissions sonores, de 44,4 à 54,3 db(A).
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 SS et FF (armoires double portes uniquement disponibles en finition FF)
7. | Modèles SS avec 3 grilles en Inox FF 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.



GRAM STANDARD PLUS

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :

www.hoshizaki-europe.com



Intérieur **SS** ou **FF**
Extérieur **SS** ou **FF**



Intérieur **FF**
Extérieur **FF**

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé*



Éducation



Hôtellerie



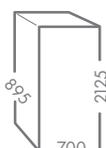
Loisirs



Boulangerie

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

STANDARD PLUS 69 SS/FF



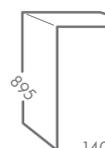
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

❁ Réfrigérateur **C**

❁ Congélateur **D**

GN 2/1 EN PROFONDEUR

STANDARD PLUS 139 FF



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

(non disponible pour les STANDARD PLUS 139)

Inox **FF**
AISI 430*

INTÉRIEUR

Inox **SS**
AISI 304

(non disponible pour les STANDARD PLUS 139)

Inox **FF**
AISI 430*

* L'Inox ne contient pas de nickel

GRAM STANDARD PLUS 69

- 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 69 FF



Standard PLUS 69 SS

STANDARD PLUS	F 69 FF	K 69 FF	M 69 FF	F 69 SS	K 69 SS	M 69 SS
Numéro de produit	960690221	960690021	960690121	960690211	960690011	960690111
Plage de température	-22/-10°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C	+2/+12°C	-5/+12°C
Prix EUR H.T.	2.865	2.435	2.665	3.255	2.765	3.015
Finitions						
Extérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.
Grille rilsanisée grise avec glissières	56
Grille inox avec glissières	67
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
Préparation pour montage sur socle	0
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	49
818880007	Grille inox GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	73
818885000	Jeu de glissières (611mm), forme L, pour GN 2/1	33
818885001	Jeu de glissières (611mm), forme U, pour GN 2/1	33
818875001	Jeu de rails latéraux complets	129
818890051	Pédale de porte débrayable (gauche)	177
818890050	Pédale de porte débrayable (droite)	177

SPÉCIFICATIONS	STANDARD PLUS K 69	STANDARD PLUS M 69	STANDARD PLUS F 69
Volume, brut (litres)	610	610	610
Volume net utilisable (litres)	454	454	454
Dimensions L x P x H (mm)	700 x 895 x 2125	700 x 895 x 2125	700 x 895 x 2125
Poids, emballé (kg)	136	136	136
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	336	336	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	339
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 300	230V, 50 Hz / 300	230V, 50 Hz / 346
Classe d'efficacité énergétique	C	D	D
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	672	722	1937
Niveau sonore dB(A)	44.4	44.4	44.5
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.21 kg

**2/1 GN**

STANDARD PLUS 139

- Portes avec serrure
- Rappel de fermeture de porte à 90°
- 2x3 grilles (530 x 650 mm incluses)
- Éclairage LED
- Pieds H = 135/200 mm
- Jeu de rails latéraux complets, glissières forme L



STANDARD PLUS 139 FF

STANDARD PLUS	K 139 FF	M 139 FF	F 139 FF
Numéro de produit	961390011	961390111	961390211
Plage de température	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C
Prix EUR H.T.	4.630	5.065	5.445
Finitions			
Extérieur	Inox	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox	Inox

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.
Grille rilsanisée grise avec glissières	56
Grille inox avec glissières	67
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
Préparation pour montage sur socle	0
Roulettes en remplacement des pieds, H = 110 mm	0

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	49
818880007	Grille inox GN 2/1 (530x650 mm), sans glissières	73
818885000	Jeu de glissières (611 mm), forme L, pour GN 2/1	33
818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	33
818875001	Jeu de rails latéraux complets	129
818890051	Pédale de porte débrayable (gauche)	177
818890050	Pédale de porte débrayable (droite)	177

SPÉCIFICATIONS	STANDARD PLUS K 139	STANDARD PLUS M 139	STANDARD PLUS F 139
Volume, brut (litres)	1359	1359	1359
Volume net utilisable (litres)	923	923	923
Dimensions L x P x H (mm)	1400 x 895 x 2125	1400 x 895 x 2125	1400 x 895 x 2125
Poids, emballé (kg)	205	205	205
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	560	560	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	877
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 376	230V, 50 Hz / 376	230V, 50 Hz / 695
Classe d'efficacité énergétique	D	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	1203	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
Niveau sonore dB(A)	52.6	52.6	54.3
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.44 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.44 kg	R290 / 0.14 kg / CO2e 0.43 kg

Prix en EUR H.T.

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 642 mm (armoires à porte vitrée 674 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. Armoires FG 220 sont dotés d'une classe climatique 3



COMPACT 420

MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



L1 (standard): pieds 100 - 130 mm

L2: 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 220/420	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) - anti-allergénique
6. | Anti-éclaboussures et contrôle du gaspillage : grilles anti-basculement
7. | Dégivrage automatique
8. | Revêtement intérieur monobloc embouti PS : garantit une structure hygiénique
9. | Pédale d'ouverture de porte pour un fonctionnement mains libres (en option, non inclus pour le COMPACT 220)



DOMAINES D'APPLICATION



Restauration Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

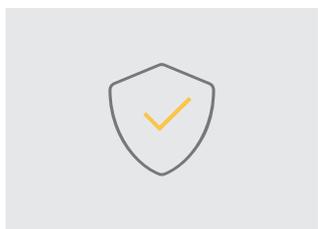


ARMOIRES À PORTE VITRÉE

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

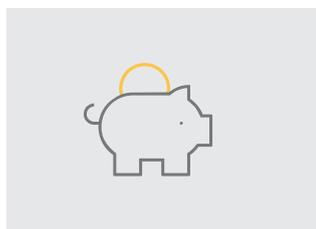


SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



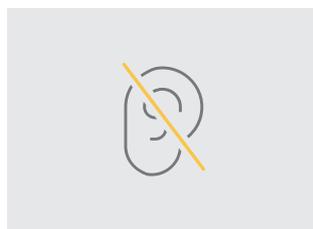
Grâce au système de distribution d'air optimisé Gram, les températures sont uniformes dans l'ensemble de l'armoire froide, créant un environnement parfaitement sûr - et pas seulement pour le refroidissement des bouteilles.

FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



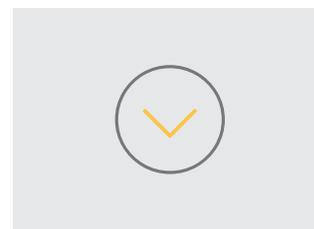
Avec des labels énergétiques de A à C (modèles HC), les COMPACT 220 et 420 sont les modèles de dimensions contenues les plus économiques du marché.

TRÈS DISCRET



Contribue à un environnement de travail plus sain avec un faible niveau sonore de 30,1 à 38,5 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

Grâce à leur faible encombrement, ces petites armoires de stockage sont faciles à installer, même dans les espaces les plus étroits. Les armoires COMPACT 220 sont idéales pour une installation sous comptoir, et offrent un espace de stockage supplémentaire avec leur plan de travail sur le dessus.

LE POUVOIR DE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE

Un concept de température intelligente est primordial pour un environnement de cuisine durable, sûr et efficace. Elle contribue à préserver le goût, la texture et la teneur nutritionnelle des ingrédients conservés.



Le COMPACT 220 et la série 420 sont équipés d'un nouvel écran tactile pour une utilisation intuitive et un contrôle précis de la température. L'écran offre des possibilités de configuration avancées avec des fonctions simplifiées pour une utilisation rapide au quotidien. Par exemple, le contrôleur offre un accès direct aux alarmes HACCP et à l'éclairage des armoires à portes vitrées. Les températures affichées sont facilement lisibles, de près comme de loin. Grâce à des combinaisons de touches simples pour le dépannage, le nouveau contrôleur simplifie considérablement l'entretien.

Tous les modèles sont équipés d'un système de réfrigération efficace qui maintient des températures stables et uniformes dans toute l'armoire. Les modèles de réfrigérateurs et de congélateurs à porte pleine sont classés classe climatique 4 et peuvent supporter des températures ambiantes allant jusqu'à 30°C. Les congélateurs à porte vitrée COMPACT 220 sont classés classe climatique 3.

FINITIONS & COMBINAISONS



EXTERIEUR

Inox

R

Finition blanc

L

INTÉRIEUR

Polystyrene (PS) blanc

PS

(COMPACT 220, 420)

Polystyrene (PS) blanc

PS

(COMPACT 220, 420)

Polystyrene (PS) gris

PS

(COMPACT 610)

Polystyrene (PS) gris

PS

(COMPACT 610)

Inox sans nickel

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :

www.hoshizaki-europe.com



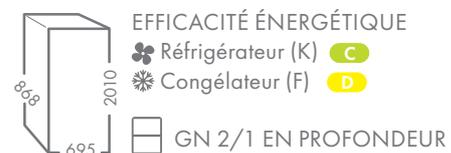
COMPACT KG & FG 220



COMPACT K & F 420



COMPACT K & F 610



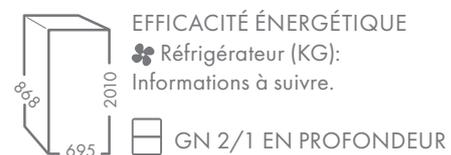
COMPACT KG & KF 220



COMPACT KG 420



COMPACT KG 610



GRAM COMPACT 220

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



COMPACT 220 LG



COMPACT 220 RG

COMPACT	K 220 LG	F 220 LG	K 220 RG	F 220 RG
Numéro de produit	962200461	962220461	962200441	962220441
Plage de température	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C
Prix EUR H.T.	1.075	1.155	1.265	1.340
Finitions				
Extérieur	Finition blanc	Finition blanc	Inox	Inox
Intérieur	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818721001	Grille blanche (486×433 mm)	38
818721019	Grille de fond blanche (486×300 mm)	34
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	153
819581011	Pieds (4 pièces) H = 100/130 mm	100
819581051	Système anti-basculement	17
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	54

SPÉCIFICATIONS	COMPACT KG 220	COMPACT K 220	COMPACT F 220
Volume, brut (litres)	128	128	128
Volume net utilisable (litres)	77	77	77
Dimensions L x P x H (mm)	595 x 674 x 830	595 x 642 x 830	595 x 642 x 830
Poids, emballé (kg)	49	44	44
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	159	102	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-	166
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 77	230V, 50 Hz / 62	230V, 50 Hz / 144
Classe d'efficacité énergétique	B	A+	B
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	543	227	889
Niveau sonore dB(A)	33.7	30.1	38.5
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.09 kg	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.10 kg	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.09 kg

GRAM COMPACT 220

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



COMPACT 220 LG



COMPACT 220 RG

COMPACT	KG 220 LG	KG 220 RG	FG 220 LG	FG 220 RG
Numéro de produit	962210461	962210441	962260461	962260441
Plage de température	+2/+12°C	+2/+12°C	-22/-5°C	-22/-5°C
Prix EUR H.T.	1.405	1.460	1705	1760
Finitions				
Extérieur	Finition blanc	Inox	Finition blanc	Inox
Intérieur	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818721001	Grille blanche (486×433 mm)	38
818721019	Grille de fond blanche (486×300 mm)	34
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	153
819581011	Pieds (4 pièces) H = 100/130 mm	100
819581051	Système anti-basculement	17
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	54

SPÉCIFICATIONS	COMPACT KG 220	COMPACT FG 220
Volume, brut (litres)	128	128
Volume net utilisable (litres)	77	78
Dimensions L x P x H (mm)	595 x 674 x 830	595 x 674 x 830
Poids, emballé (kg)	49	49
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	159	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	166
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 77	230V, 50 Hz / 149
Classe d'efficacité énergétique	B	Informations à suivre
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	543	Informations à suivre
Niveau sonore dB(A)	33.7	37.7
GWP	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.03 kg / CO2 0.09 kg	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.09 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM COMPACT 420

- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Porte ferrée à droite avec serrure
- Porte réversible (portes pleines uniquement)
- Éclairage LED (portes vitrées uniquement)
- 5 grilles rilsanisées incluses
- Pieds (4 pièces) H = 100/130 mm (L1)
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



COMPACT 420 RG



COMPACT 420 LG

COMPACT	K 420 RG	F 420 RG	K 420 LG	F 420 LG
Numéro de produit	964200441	964220441	964200161	964220461
Plage de température	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C
Prix EUR H.T.	1.694	1.759	1399	1.469
Finitions				
Extérieur	Inox	Inox	Finition blanc	Finition blanc
Intérieur	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc	Finition blanc

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818721001	Grille blanche (486×433 mm)	38
818721019	Grille de fond blanche (486×300 mm)	34
818721002	Grille blanche inclinée (486×395 mm)	41
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	153
819581004	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	100
819581011	Pieds (4 pièces) H = 100/130 mm	100
819581051	Système anti-basculement	17
819581052	Pédale de porte débrayable	165
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	54

SPÉCIFICATIONS	COMPACT K 420	COMPACT F 420
Volume, brut (litres)	359	359
Volume net utilisable (litres)	266	266
Dimensions L x P x H (mm)	595 x 642 x 1875	595 x 642 x 1875
Poids, emballé (kg)	76	84
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	199	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	188
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 88	230V, 50 Hz / 151
Classe d'efficacité énergétique	B	C
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	325	1100
Niveau sonore dB(A)	34.5	36.6
GWP	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.05 kg / CO2e 0.14 kg	R600a / 0.06 kg / CO2e 0.18 kg

GRAM COMPACT 420

- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Porte ferrée à droite avec serrure
- Porte réversible (portes pleines uniquement)
- Éclairage LED (portes vitrées uniquement)
- 5 grilles rilsanisées incluses
- Pieds (4 pièces) H = 100/130 mm (L1)
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



COMPACT 420 RG



COMPACT 420 LG

COMPACT	KG 420 RG	KG 420 LG
Numéro de produit	964210441	964210461
Plage de température	+2/+12°C	+2/+12°C
Prix EUR H.T.	2.054	2.004

Finitions		
Extérieur	Inox	Finition blanc
Intérieur	Finition blanc	Finition blanc

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818721001	Grille blanche (486×433 mm)	38
818721019	Grille de fond blanche (486×300 mm)	34
818721002	Grille blanche inclinée (486×395 mm)	41
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	153
819581004	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	100
819581011	Pieds (4 pièces) H = 100/130 mm	100
819581051	Système anti-basculement	17
819581052	Pédale de porte débrayable	165
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	54

SPÉCIFICATIONS	COMPACT KG 420
Volume, brut (litres)	359
Volume net utilisable (litres)	266
Dimensions L x P x H (mm)	595 x 674 x 1875
Poids, emballé (kg)	84
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	199
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 103
Classe d'efficacité énergétique	D
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	676
Niveau sonore dB(A)	34.2
GWP	3
Réfrigérant	R600a / 0.05 kg / CO2e 0.14 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM COMPACT 610

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



COMPACT 610 RG



COMPACT 610 LG

COMPACT	K 610 RG	F 610 RG	K 610 LG	F 610 LG
Numéro de produit	866100041	866100241	866100061	866100261
Plage de température	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	2.890	3.235	2.845	3.165
Finitions				
Extérieur	Inox	Inox	Finition blanc	Finition blanc
Intérieur	ABS gris	ABS gris	ABS gris	ABS gris

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530×650 mm),	49
818880007	Grille inox (530×540 mm), sans glissières	73
818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	153
818880003	Jeu de glissières (611 mm) 12 mm	33
819581053	Pédale de porte débrayable	165

SPÉCIFICATIONS	COMPACT K 610	COMPACT F 610
Volume, brut (litres)	583	583
Volume net utilisable (litres)	436	436
Dimensions L x P x H (mm)	695 x 875 x 2017	695 x 875 x 2017
Poids, emballé (kg)	110	113
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	354	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	512
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 291	230V, 50 Hz / 485
Classe d'efficacité énergétique	C	D
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	489	2566
Niveau sonore dB(A)	44.2	49.3
GWP	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R290 / 0.09 kg / CO2e 0.28 kg



2/1 GN

GRAM COMPACT 610

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



COMPACT 610 RG



COMPACT 610 LG

COMPACT	KG 610 RG	KG 610 LG
Numéro de produit	866140041	866140061
Plage de température	+2/+12°C	+2/+12°C
Prix EUR H.T.	3.430	3.370
Finitions		
Extérieur	Inox	Blanc
Intérieur	ABS gris	ABS gris

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818880008	Grille rilsanisée grise GN 2/1 (530×650 mm),	49
818880007	Grille inox (530×540 mm), sans glissières	73
818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	153
818880003	Jeu de glissières (611 mm) 12 mm	33
819581053	Pédale de porte débrayable	165

SPÉCIFICATIONS	COMPACT KG 610
Volume, brut (litres)	583
Volume net utilisable (litres)	418
Dimensions L x P x H (mm)	695 x 868 x 2010
Poids, emballé (kg)	122
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	422
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 300
Classe d'efficacité énergétique	
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	-
Niveau sonore dB(A)	44.7
GWP	3
Réfrigérant	R600a / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg

Prix en EUR H.T.

MAINTENIR 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

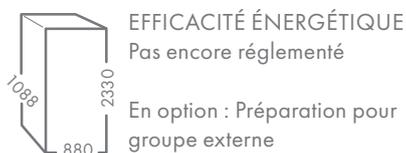


Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :

www.hoshizaki-europe.com



RÉFRIGÉRATEUR K & M 1500



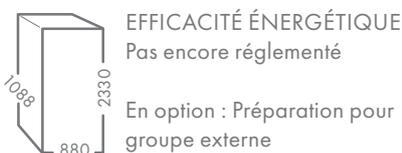
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

En option : Préparation pour
groupe externe

Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900



RÉFRIGÉRATEUR KG 1500 AVEC PORTE VITRÉE



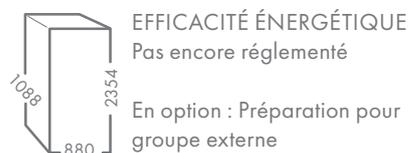
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

En option : Préparation pour
groupe externe

Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900



CONGÉLATEUR F 1500



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

En option : Préparation pour
groupe externe

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 reversible ferrée à gauche ou à droite, à préciser lors de la commande; ceci ne peut pas être modifié après.
- 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
Número 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	6.525	6.675	7.435	7.235
Préparation pour groupe externe (R134a/R404A)	6.110	6.255	7.020	6.525

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants:
R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A., R513A (K/M modèles)

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	583
818649902	Sol avec plaque inox et rampe 100 mm	420

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



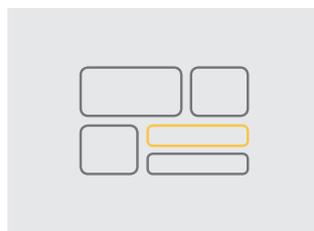
Restauration Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine Boulangerie * Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

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



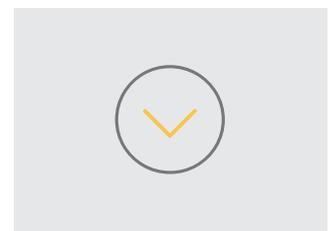
Avec Gram GASTRO 07 & 08, vous pouvez assembler votre propre poste de travail. Choisissez votre combinaison de plans de travail, portes et tiroirs, pieds, roulettes ou élévation électrique, plages de température et accessoires.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE FACILES



Une unité de réfrigération compacte et extractible pour faciliter l'entretien et la maintenance. Filtres 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

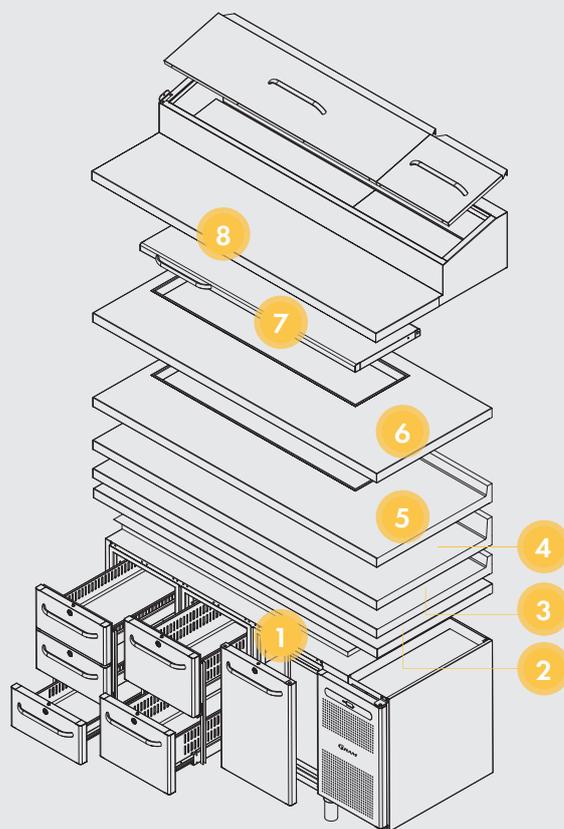
EXTÉRIEUR

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

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :

www.hoshizaki-europe.com



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**

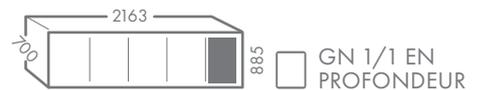


GASTRO 2207

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	3.950	4.060	4.410	4.820	4.930	5.280	5.640	5.750	6.100
Préparation pour groupe externe (R134a/R404A)	3.570	3.680	4.030	4.440	4.50	4.900	5.260	5.370	5.720

Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants:
R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A., R513A (K/M modèles)

FINITIONS

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

EN SUPPLÉMENT

		1407 CS	1807 CS	2207 CS
Plan de travail avec dossier 50 mm	A5	80	80	80
Plan de travail avec dossier 100 mm	A1	112	112	112
Plafond isolé, sans plan de travail	B	-256	-286	-296
Suppression du plan de travail et de l'isolation du plafond	U	-358	-368	-460
Plan de travail avec saladettes sans couvercle	S	144	144	144
Plan de travail avec saladettes avec couvercle isolé en inox	PL	106	130	162
Etagères sur 2 niveaux, non réfrigérées	O	388	458	522
Couvercle pour saladettes en acrylique (en cas d'étagères non réfrigérées)	SL	286	320	348
Plan de travail avec saladettes, dossier 50 mm et couvercle isolé en inox	S5L	318	326	378
Serrure (pour porte ou tiroir)	LC	35	35	35
Jeu de tiroirs de 2x1/2 tiroirs (par section), réfrigération*	2D	420	420	420
Jeu de tiroirs de 3x1/3 tiroirs (par section), réfrigération*	3D	756	756	756
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	3.041	3.041	3.041

*):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	65
818310006	Jeu de glissières	33
818319915	Barre transversale GN, L = 325 mm	23

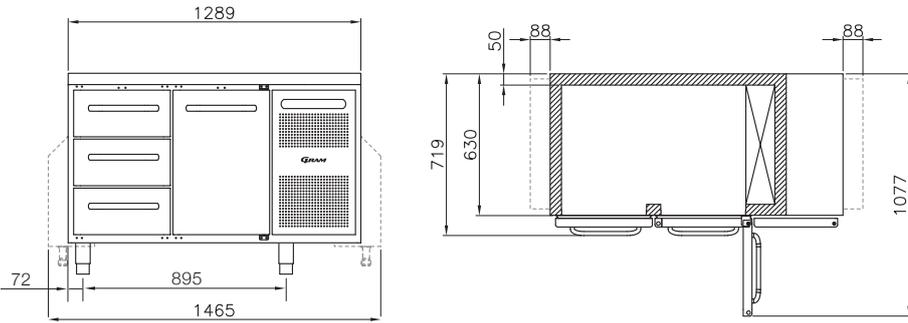
GRAM GASTRO 07 – GN 1/1

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 Refrigérateur (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		

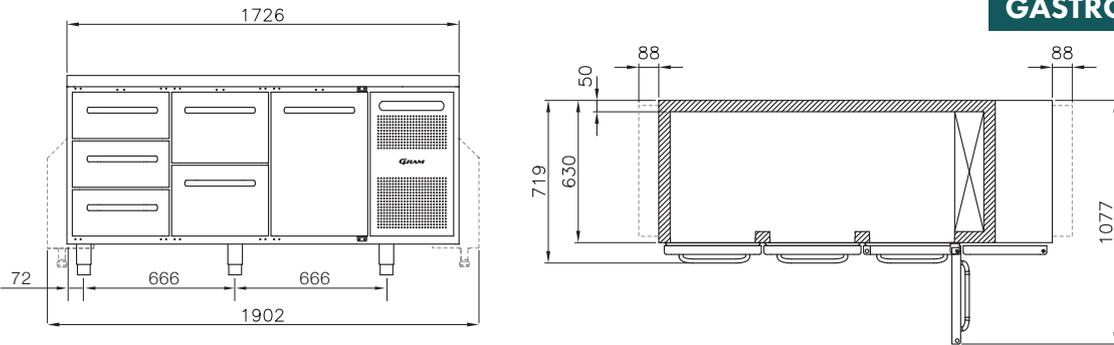
	K 1407	M 1407	F 1407	K 1807	M 1807	F 1807	K 2207	M 2207	F 2207
Puissance frigorifique -10°C	386 Watt	386 Watt	–	386 Watt	386 Watt	–	386 Watt	345 Watt	–
Puissance frigorifique -25°C	–	–	614 Watt	–	–	614 Watt	–	–	714 Watt
Puissance connectée	235 Watt	275 Watt	485 Watt	235 Watt	282 Watt	492 Watt	235 Watt	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



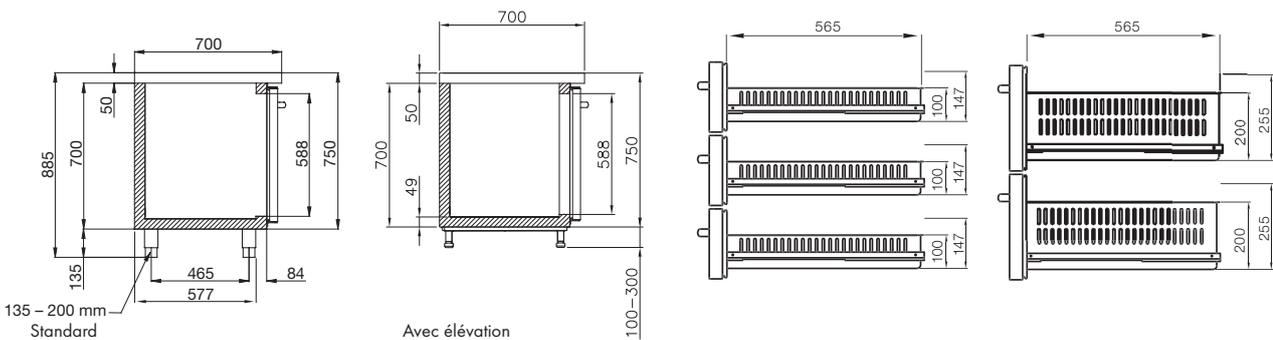
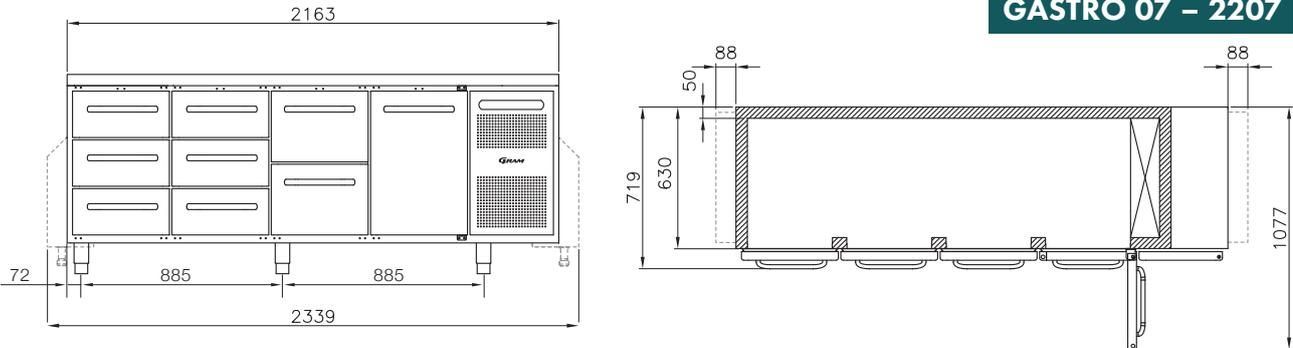
GASTRO 07 - 1407



GASTRO 07 - 1807



GASTRO 07 - 2207



Comptoirs de stockage



K 1407 CSG A DL/DR L2		
Modèle 1	861400021	3.950



K 1807 CSG A DL/3D/3D L2		
Modèle 12	861800655	6.332



K 1407 CSG A DL/2D L2		
Modèle 2	861400523	4.370



K 1807 CSG A 2D/2D/2D L2		
Modèle 13	861800514	6.080



K 1407 CSG A DL/3D L2		
Modèle 3	861400534	4.706



K 1807 CSG A 2D/2D/3D L2		
Modèle 14	861800647	6.416



K 1407 CSG A 2D/2D L2		
Modèle 4	861400510	4.790



K 1807 CSG A 2D/3D/3D L2		
Modèle 15	861800656	6.752



K 1407 CSG A 2D/3D L2		
Modèle 5	861400546	5.126



K 1807 CSG A 3D/3D/3D L2		
Modèle 16	861800657	7.088



K 1407 CSG A 3D/3D L2		
Modèle 6	861400616	5.462



K 2207 CSG A DL/DL/DL/DR/L2		
Modèle 17	862200021	5.640



K 1807 CSG A DL/DL/DR L2		
Modèle 7	861800021	4.820



K 2207 CSG A DL/DL/DL/2D/L2		
Modèle 18	862200553	6.060



K 1807 CSG A DL/DL/2D L2		
Modèle 8	861800599	5.240



K 2207 CSG A DL/DL/DL/3D/L2		
Modèle 19	862200564	6.396



K 1807 CSG A DL/DL/3D L2		
Modèle 9	861800549	5.576



K 2207 CSG A DL/DL/2D/2D/L2		
Modèle 20	862200522	6.480



K 1807 CSG A DL/2D/2D L2		
Modèle 10	861800511	5.660



K 2207 CSG A DL/DL/2D/3D/L2		
Modèle 21	862200511	6.816



K 1807 CSG A DL/2D/3D L2		
Modèle 11	861800620	5.996



K 2207 CSG A DL/2D/2D/2D/L2		
Modèle 22	862200533	6.900

GRAM GASTRO 07

Comptoirs de stockage



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

Modèle 23	862200607	7.236
-----------	-----------	-------



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

Modèle 27	862200610	7.656
-----------	-----------	-------



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

Modèle 24	862200608	7.572
-----------	-----------	-------



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

Modèle 28	862201735	7.992
-----------	-----------	-------



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

Modèle 25	862200609	7.908
-----------	-----------	-------



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

Modèle 29	862200612	8.328
-----------	-----------	-------



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

Modèle 26	862200544	7.320
-----------	-----------	-------



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

Modèle 30	862200542	8.664
-----------	-----------	-------

Comptoir réfrigérés avec saladettes



K 1407 CSG SL DL/DR L2

Modèle 31	861400071	4.236
-----------	-----------	-------



K 1807 CSG SL DL/DL/DR L2

Modèle 32	861800071	5.140
-----------	-----------	-------



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

Modèle 33	862200071	5.988
-----------	-----------	-------

Comptoirs réfrigérés avec plan de travail pour préparations



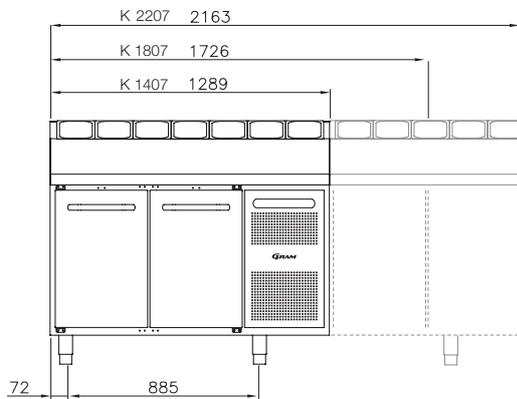
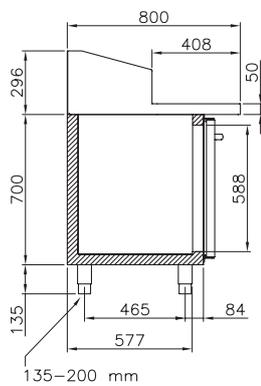
K 1407 CSG PT DL/DR L2		
Modèle 34	861400951	5.430



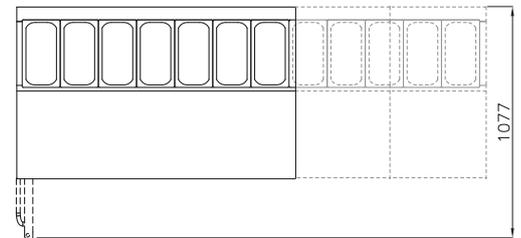
K 2207 CSG PT DL/DL/DR L2		
Modèle 36	862200988	8.105



K 1807 CSG PT DL/DL/DR L2		
Modèle 35	861801173	6.840



Profondeur max. des bacs GN: 150 mm



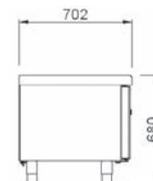
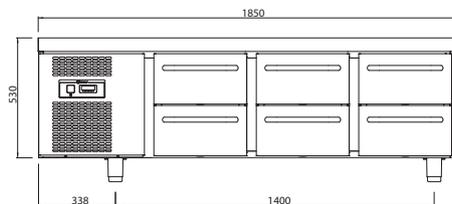
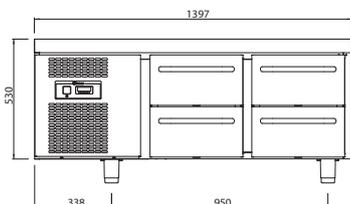
Comptoirs Snacking



KS 0-4H	
897000525	4.945



KS 0-6H	
897000550	6.355



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

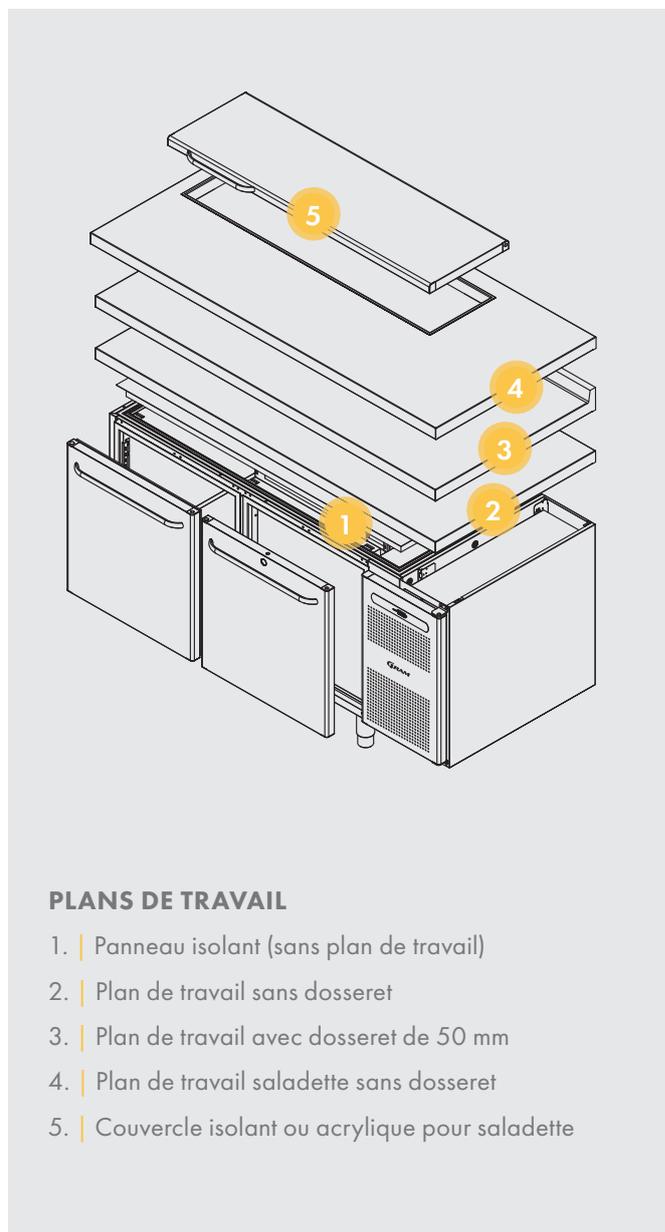
EXTÉRIEUR

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

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :

www.hoshizaki-europe.com



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	4.895	5.015	5.505	5.920	6.040
FINITIONS					
Côtés intérieurs	Inox			Inox	
Fond intérieur	Inox			Inox	

EN SUPPLÉMENT		1808 CS	2408 CS
Options pour congélateurs			
Plan de travail avec dossier 50 mm	A5	114	134
Plafond isolé, sans plan de travail	B	-339	-396
Suppression du plan de travail et de l'isolation du plafond	U	-652	-813
Serrure (prix par porte)	LC	35	35
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	3.041	3.041

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.
818880007	Grille inox GN 2/1, sans glissières, (530x650 mm)	73
818310048	Jeu de glissières (660 mm)	33
818319915	Barre transversale GN, L = 325 mm	23



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	5.310	6.415	5.305	6.395	6.178	7.374
FINITIONS						
Côtés intérieurs	Inox		Inox		Inox	
Fond intérieur	Inox		Inox		Inox	

EN SUPPLÉMENT	CODE	1808 SL	2408 SL	1808 D	2408D	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			-339	-396		
Serrure (prix par porte)	LC	35	35	35	35	35	35
Options pour saladettes							
Plan de travail avec saladettes sans couvercle	S	-	-			Incl.	Incl.
Etagères sur 2 niveaux, non réfrigérées	O	357	426			Incl.	Incl.
Couvercle en acrylique pour saladettes (en cas d'étagères non réfrigérées)	PL	-	-			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	3.041	3.041	3.041	3.041	3.041	3.041

Numéro	ACCESSOIRES	EUR H.T.
818880007	Grille inox GN 2/1, sans glissières, (530x650 mm)	73
818310048	Jeu de glissières (660 mm)	33
818310049	Jeu de glissières, pour modèles traversants (D)	33
818319915	Barre transversale GN, L = 325 mm	23

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			

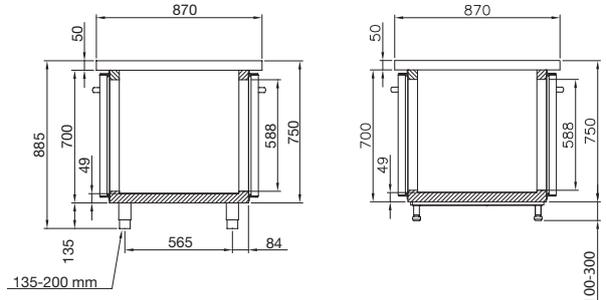
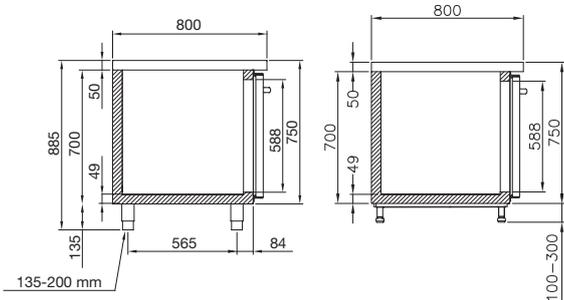
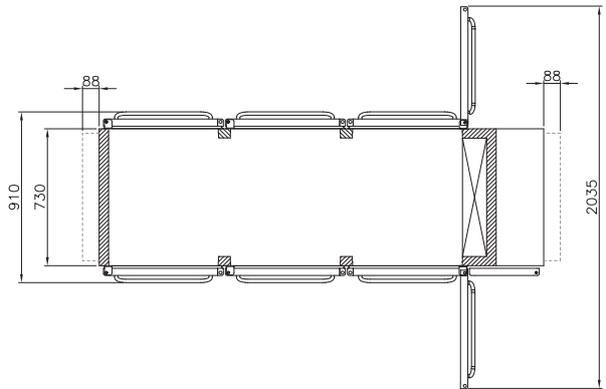
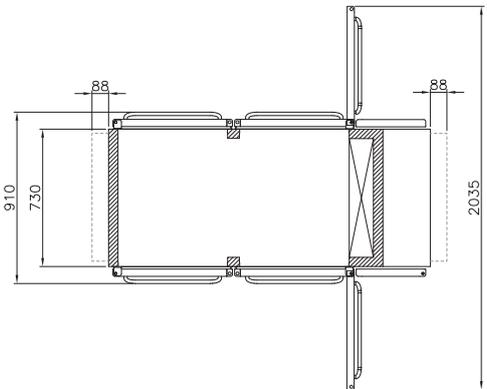
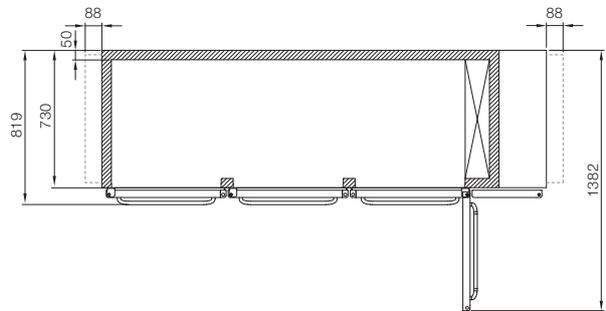
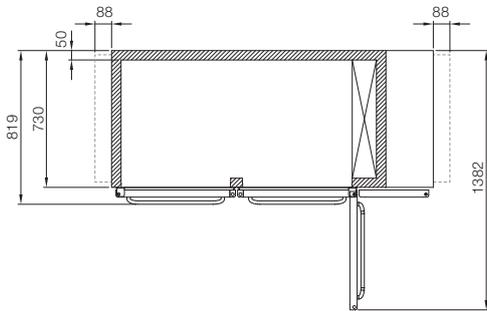
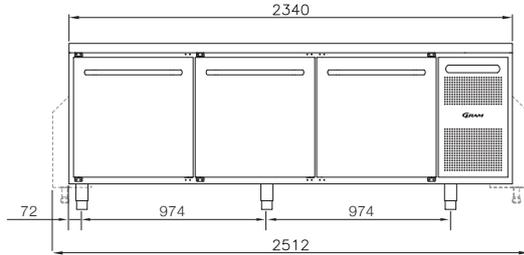
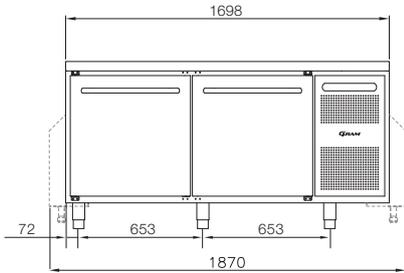
SPÉCIFICATIONS	K 1808 D S OPL	K 2408 D S OPL
Volume, brut	586 ltr.	865 ltr.
Sections de portes	2	3
Dimension (L x P x H)	1700 x 870 x 885/950 mm	2340 x 870 x 885/950 mm
Poids, brut	204 kg	242 kg
Puissance frigorifique -10°C	386 Watt	345 Watt
Raccordement électrique	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Puissance connectée	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



Standard

Avec système d'élévation

Standard

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

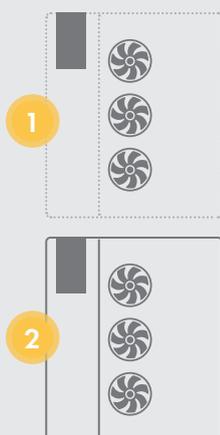
 ARMOIRES À CHARIOT TRAVERSANTES :
KPS 120, 180

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.

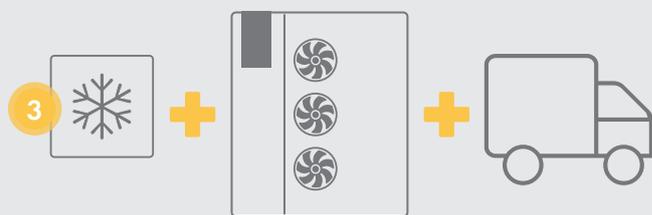


MODULE 2 : PACK INCLUANT UNE CELLULE

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

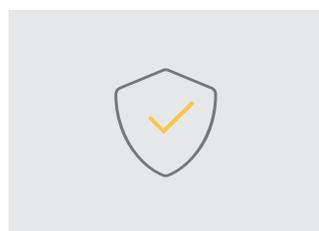


Catering Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs

* 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



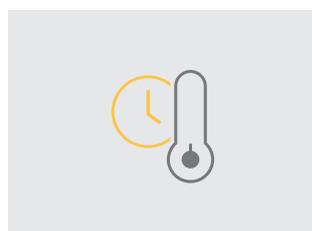
Produits alimentaires manipulés en totale conformité avec les directives HACCP. Les alarmes HACCP et le passage automatique en mode « stockage » sont des options utiles pour vous aider à toujours garantir la plus haute sécurité alimentaire.

HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE



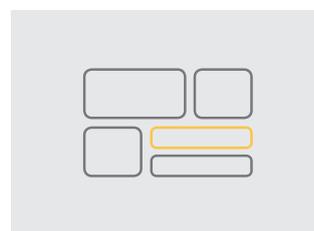
Le goût, la texture, l'apparence ainsi que les vitamines et la teneur en nutriments sont préservés. L'utilisation de la fonction IFR protège également contre les dommages causés par le gel en surface.

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 MEUX 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.

MATÉRIAUX

EXTÉRIEUR

Inox Finition blanche *
*KPS 120 et 180

INTÉRIEUR

Inox Inox

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

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> CH | Cellule de refroidissement rapide avec compresseur intégré | <input checked="" type="checkbox"/> SH | Cellule de refroidissement/surgélation rapide avec compresseur intégré |
| <input checked="" type="checkbox"/> CF | Cellule de refroidissement rapide pour groupe à distance | <input checked="" type="checkbox"/> SF | Cellules de refroidissement/surgélation rapide pour groupe à distance |

REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE KPS

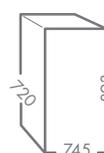
Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :

www.hoshizaki-europe.com



CH SH

KPS 21 CELLULE 5 NIVEAUX



CAPACITÉ

- ☘ Refroidissement : 22 kg
- ☘ Surgélation : 13 kg

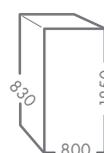
Grilles : 5 niveaux GN 1/1 et plaques Euronorme 400 x 600 mm



CO₂ READY

CH SH
CF SF

KPS 42 CELLULE 10 NIVEAUX



CAPACITÉ

- ☘ Refroidissement : 45 kg
- ☘ Surgélation : 27 kg

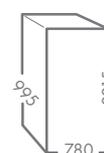
Grilles : 10 niveaux GN 1/1 et plaques Euronorme 400 x 600 mm



CO₂ READY

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

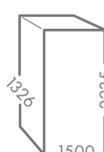
Format du chariot : 20 niveaux GN 1/1*



CO₂ READY

CF SF

KPS 120 À CHARIOT/
À CHARIOT TRAVERSANTE



CAPACITÉ

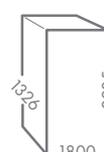
- ☘ Refroidissement : 120 kg
- ☘ Surgélation : 120 kg



CO₂ READY

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), iCombi Pro & Classic 20-1/1 (SF-4)

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

Número 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	7.335	7.925	11.180	11.935	11.705	12.500
Préparation pour groupe externe	–	–	7.925	9.250	9.210	–

FINITIONS

Côtés extérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

Número	ACCESSOIRES (livraison séparée)	EUR H.T.
818640004	Support de sonde à coeur pour bac GN 1/1 et GN 2/1	279

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	R452A / 1.40 kg / CO2e 2997.4 kg	R452A / 1,40 kg/ CO2e 2997.4 kg	R452A / 2.00 kg / CO2e 4282 kg	R452A / 2.00 kg / CO2e 4282 kg	R452A / 2.00 kg / CO2e 4282 kg	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
- L'armoire doit être placée sur une évacuation d'eau externe



KPS 60



KPS 90 SF

PROCESS	Refroidissement rapide/ Congélation rapide	Combi Universelle, 6 Fonctions	Combi Universelle, 6 Fonctions
	KPS 60 CH	KPS 90 SF-2	KPS 90 SF-4

Numéro du produit (compresseur intégré)	860600110	860900041	860900043
Plages de température	-25/+10°C	-25/+10°C	

PRIX – EUR H.T.

Compresseur intégré	14.220	–	–
Préparation pour groupe externe	11.700	13.580	13.580
Modèles avec groupe externe disponibles avec réfrigérants : R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.			

FINITIONS

Côtés extérieurs	Inox	Inox	Inox
Côtés intérieurs	Inox	Inox	Inox

KPS 90 SF-2 compatible avec Rational SCC201 & CPC 201
KPS 90 SF-4 is compatible avec Rational iCombi Pro & Classic

Numéro	ACCESSOIRES (livraison séparée)	EUR H.T
	KPS 60	
818639943	Chariot avec 16 supports pour bacs GN 1/1	1.185
818649961	Plaque inox 696x360 mm pour chariot	77
818630100	kit d'adaptation pour Rational CPC 201 / SCC 201	1.836
818630102	kit d'adaptation pour Rational iCombi Pro & Classic	1.836
	KPS 60/90	
818640004	Support de sonde à coeur pour bac GN 1/1 et GN 2/1	279

GRAM PROCESS – Refroidissement rapide/Surgélation

SPÉCIFICATIONS	Refroidissement rapide	Refroidissement rapide/ surgélation	Refroidissement rapide/ surgélation
	KPS 60 CH	KPS 90 SF-2	KPS 90 SF-4
Puissance frigorifique à -10°C	4588 Watts	–	–
Puissance frigorifique à -25°C	–	8000 Watts	8000 Watts
Poids, brut	205 kg	200 kg	200 kg
Dimension (L x P x H)	780 x 995 x 2125 mm	1100 x 850 x 1985 mm	1100 x 850 x 2015 mm
Refroidissement rapide (de +70°C à +3° en 90 min.)	60 kg	90 kg	90 kg
Surgélation (de +70°C à -18° en 4 heures)	–	50 kg	50 kg
Consommation d'énergie – Refroidissement rapide	0.08 kWh/kg	0.11 kWh/kg	0.11 kWh/kg
Consommation d'énergie – Surgélation rapide	–	0.28 kWh/kg	0.28 kWh/kg
Niveau sonore	63 dB(A)	Information à suivre	Information à suivre
Puissance connectée	3011 Watts	440 Watts	440 Watts
Raccordement électrique	3x400 V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm
Fluide frigorigène	R 452A 2.40 kg / CO2e 5138.40 kg	R 404 A	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: 23.615 Blanc: 21.550	Inox: 29.286 Blanc: 27.221	Inox: 25.956 Blanc: 23.915	Inox: 32.643 Blanc: 30.602
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

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	1.221
818649961	Plaque inox 696x360 mm pour chariot	77
818640004	Support de sonde à coeur pour bac GN 1/1 et GN 2/1	279

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	0/+10°C	-25/+10°C	0/+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

Inox AISI 304

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

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé*



Éducation



Hospitalité



Loisirs

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

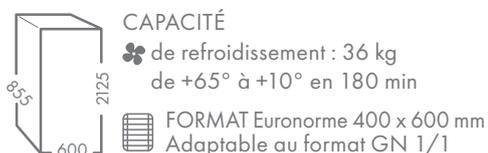


REFROIDISSEMENT RAPIDE GRAM

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :
www.hoshizaki-europe.com



**KP 60 CELLULE DE
REFROIDISSEMENT RAPIDE**



**KP 82 CELLULE DE
REFROIDISSEMENT RAPIDE**



U/KP 82 ARMOIRE COMBINÉE

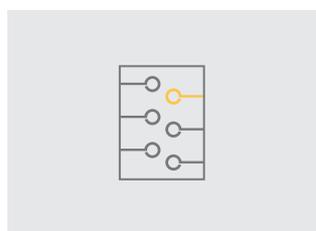


Double fonction intelligente :

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 ».

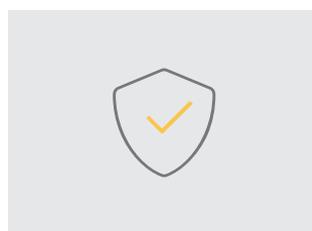


MULTIFONCTIONS



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	7.410	8.225
Préparation pour groupe externe (R404A)	6.290	7.140	7.265

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	66	818799967	Grille inox (650 x 530 mm) sans glissières	73
818885005	Jeu de glissières (561 mm), forme L, pour grille 400x600 mm	33	818885003	Jeu de glissières (491 mm), forme L, pour GN 2/1	33
818885006	Jeu de glissières (561 mm), forme U, pour grille 400x600 mm	33	818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1	33

Numéro	ACCESSOIRES – KP 60/82 (livraison séparée)	EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 105/130 mm	123
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818899933	Roulettes (4 pièces), H = 110 mm	153
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42

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.
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



BAKER GA 950

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/congélateurs rapides (SF), Congélateurs-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



DOMAINES D'APPLICATION



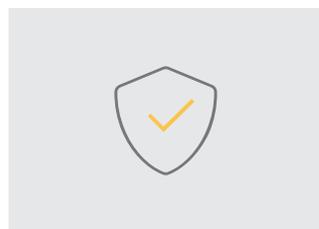
Boulangeries,
confiseries
et pâtisseries

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.

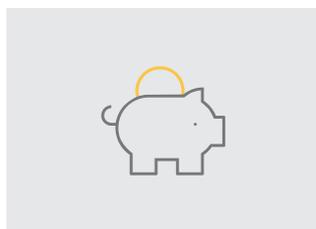
QUALITÉ PRÉSERVÉE



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

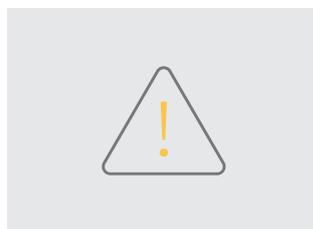
Vous trouverez plus d'informations dans les pages suivantes.

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.

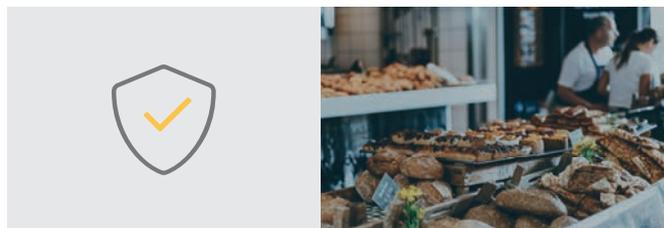
MULTIFONCTIONS



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



Inox



Finition blanche



INTÉRIEUR

Inox



ABS gris



Inox



ABS gris



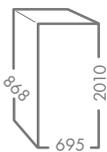
L'Inox ne contient pas de nickel * BAKER 610 uniquement

ARMOIRES DE CONSERVATION BAKER

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :
www.hoshizaki-europe.com



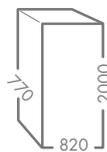
BAKER 610



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



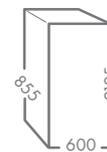
BAKER 625



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



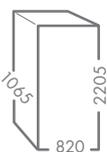
BAKER 550



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



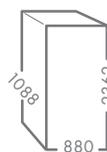
BAKER 950



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



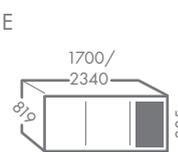
BAKER 1500 ROLL-IN



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

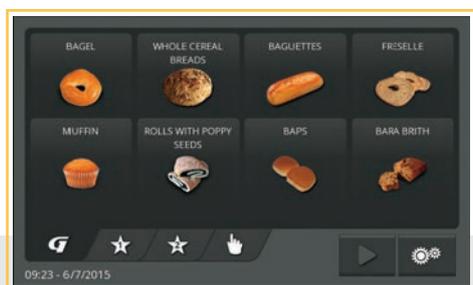
ASSISTANCE ET SUPPORT OPTIMAL DANS VOTRE TRAVAIL



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.

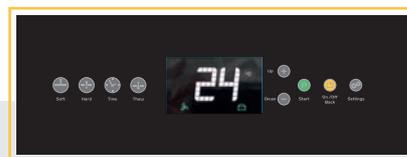


RÉGULATEUR TACTILE GA :

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

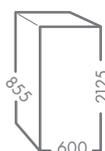
Inox
Sans nickel

ARMOIRES MULTIFONCTIONS BAKER

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet : www.hoshizaki-europe.com



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



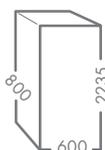
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

Pour chariots Euronorme

Version avec réfrigérants naturels pas encore disponible



BAKER GA 550

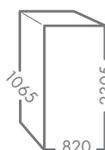


EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

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-évaaporation 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
Numéro de produit	965500101	965500201	965500151	965500251
Plage de température	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	3.995	4.520	3.870	4.375
Finitions				
Extérieur	Inox	Inox	Finition blanc	Finition blanc
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox

BAKER	SF 550 CC	GA 550 CC
Numéro de produit	965510301	965520401
Plage de température	-30/+10°C	-25/+40°C
Prix EUR H.T.	5.450	9.455
Finitions		
Extérieur	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
Préparation pour montage sur socle	0
Roulette H=125 mm (C2) en remplacement de pieds	0
Roulette H=110 mm (C1) en remplacement de pieds	0

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818899929	Pieds en inox (4 pièces) H = 180/250 mm	123
818899928	Pieds en Inox (4 pièces) H = 100/130 mm	123
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	153

SPÉCIFICATIONS	BAKER M 550	BAKER F 550	BAKER SF 550	BAKER GA 550
Volume, brut (litres)	465	465	460	460
Volume net utilisable (litres)	314	314		
Dimensions L x P x H (mm)	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125-2190	600 x 806 x 2235
Poids, emballé (kg)	132	132	137	132
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	333	-	-	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	499	882	663
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 311	230V, 50 Hz / 414	230V, 50 Hz / 769	230V, 50 Hz / 1253
Classe d'efficacité énergétique	B	C		
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	360	1355	-	-
Niveau sonore dB(A)	-	-	-	-
GWP	3	3	3	3
Réfrigérant	R290 / 0.09 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.48 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.48 kg	R290 / 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 950 CC

BAKER	M 950 CC	F 950 CC	M 950 LC	F 950 LC
Numéro de produit	969500101	969500201	969500151	969501023
Plage de température	-5/+12°C	-25/-10°C	-5/+12°C	-25/-10°C
Prix EUR H.T.	5.655	6.370	4.880	5.460

Finitions

Extérieur	Inox	Inox	Finition blanc	Finition blanc
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox

BAKER	SF 950 CC	GA 950 CC
Numéro de produit	969510100	969520401
Plage de température	-30/+10°C	-25/+40°C
Prix EUR H.T.	*	12.035

Finitions

Extérieur	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0
Préparation pour montage sur socle	0
Roulette H=125 mm (C2) en remplacement de pieds	0
Pieds H=110/130 mm (L1) en remplacement de pieds L2	0

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces), H = 100/135 mm	123
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	153
818805016	Rails pour les plaques de boulangerie 530x650 mm	129
818805019	Rails pour les plaques de boulangerie 500x800 mm	129
818805005	Supports pour étagères (746 mm), 12 mm (la paire)	33
818805006	Supports pour boulangerie (46 mm), 40 mm (la paire)	30
818809914	no	110

SPECIFICATIONS	BAKER M 950	BAKER F 950	BAKER SF 950	BAKER GA 950
Volume, brut (litres)	949	949	949	949
Volume net utilisable (litres)	660	660		
Dimensions L x P x H (mm)	820 x 1065 x 2205	820 x 1065 x 2205	820 x 1065 x 2242	820 x 1065 x 2315
Poids, emballé (kg)	186	186	186	186
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	627	-	-	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	882	1810	882
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 408	230V, 50 Hz / 736	230V, 50 Hz / 1667	230V, 50 Hz / 1778
Classe d'efficacité énergétique	C	D		
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	661	2720	-	-
Niveau sonore dB(A)	48.9	-	48.9	-
GWP	3	3		3
Réfrigérant	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.48 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.49 kg	R290 / 0.46 kg / CO2e 1.38 kg	R290 / 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
- 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 LG	F 610 LG	M 610 RG	F 610 RG	M 625 CC	F 625 CC	M 625 LC	F 625 LC
Numéro de produit	866100188	866100288	866100186	866100286	966250101	966250201	966250151	966250251
Plage 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.	3.025	3.480	3.090	3.535	4.270	4.665	3.960	4.460
Finitions								
Extérieur	Finition blanc	Finition blanc	Inox	Inox	Inox	Inox	Finition blanc	Finition blanc
Intérieur	ABS gris	ABS gris	ABS gris	ABS gris	Inox	Inox	Inox	Inox

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 105/130 mm	123
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	153

SPÉCIFICATIONS	BAKER M 610	BAKER F 610	BAKER M 625	BAKER F 625
Volume, brut (litres)	583	583	603	603
Volume net utilisable (litres)	329	329	417	417
Dimensions L x P x H (mm)	695 x 868 x 2010	695 x 868 x 2010	820 x 770 x 2000	820 x 770 x 2000
Poids, emballé (kg)	111	113	137	137
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	354	-	333	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	512	-	499
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 297	230V, 50 Hz / 485	230V, 50 Hz / 227	230V, 50 Hz / 425
Classe d'efficacité énergétique	D	E	B	C
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	733	2566	342	1725
Niveau sonore dB(A)	-	-	-	-
GWP	3	3	3	3
Réfrigérant	R600a / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R290 / 0.09 kg / CO2e 0.28 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.37 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.33 kg

GRAM BAKER STANDARD 69 JEUX DE SUPPORTS 60 x 40 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)
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



BAKER STANDARD 69 FF



BAKER STANDARD 69 LF

BAKER STANDARD	K 69 LF	F 69 LF	K 69 FF	F 69 FF
Numéro de produit	960690096	960690296	960690086	960690286
Plage de température	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	2.765	3.295	2.865	3.395
Finitions				
Extérieur	Finition blanc	Finition blanc	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox

EN SUPPLÉMENT	PRIX EUR H.T.	NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
Porte ferrée à gauche au lieu de droite	0	818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
Préparation pour montage sur socle	0	818890050	Pédale de porte débrayable (droite)	177
Roulette H=125 mm (C2) en remplacement de pieds	0	818890051	Pédale de porte débrayable (gauche)	177
Roulette H=110 mm (C1) en remplacement de pieds	0	818899928	Pieds en inox (4 pièces) H = 105/130 mm	123
Pieds H=110/130 mm (L1) en remplacement de pieds L2	0	818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
RS485 interface	271	818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	153

SPECIFICATIONS	BAKER STANDARD K 69	BAKER STANDARD F 69
Volume, brut (litres)	610	610
Volume net utilisable (litres)	342	342
Dimensions L x P x H (mm)	700 x 895 x 2125	700 x 895 x 2125
Poids, emballé (kg)	136	136
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	336	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	339
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 300	230V, 50 Hz / 346
Classe d'efficacité énergétique	D	D
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	672	1937
Niveau sonore dB(A)	44.4	44.5
GWP	3	3
Réfrigérant	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM BAKER 1500

- Porte réversible ferrée à droite poignée et loqueteau
- Sol chauffant (en standard pour les armoires F & SF)
- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Éclairage LED
- Froid sec (modèles M et SF)
- Dégivrage automatique avec ré-évaopration des condensats



BAKER 1500 CB



BAKER 1500 CB



BAKER 1500 CB

BAKER	M 1500 CB	F 1500 CB	SF 1500 CB
Numéro de produit	861500504	861500505	861540503
Plage de température	-5/+12°C	-25/-5°C	-30/+10°C
Prix EUR H.T.	6.670	7.430	10.680
Finitions			
Extérieur	Inox	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox	Inox

SPÉCIFICATIONS	BAKER M 1500	BAKER F 1500	BAKER SF 1500
Volume, brut (litres)	1422	1422	1422
Dimensions (W x D x H), internal (mm)	720 x 895 x 1900	720 x 895 x 1900	695 x 895 x 1900
Dimensions (W x D x H), external (mm)	880 x 1088 x 2362	880 x 1088 x 2362	880 x 1088 x 2465
Poids, emballé (kg)	185	185	228
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	719	-	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	633	2336
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 50 Hz / 452	230V, 50 Hz / 658	230V, 50 Hz / 2185
Classe d'efficacité énergétique			
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	-	-	-
Niveau sonore dB(A)	-	-	-
GWP	3	3	3
Réfrigérant	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.32 kg	R290 / 0.46 kg / CO2e 1.38 kg

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	5.385	6.565
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	123
818899926	Pieds en inox (4 pièces) H = 135/200 mm	123
818899905	Roulettes (4 pièces) H = 125 mm	153

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	308 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, 410 avec porte pleine, armoires MIDI
- ✓ Classe climatique 3 : COMPACT 210 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**

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

LA PORTE VITRÉE, PLUS PRATIQUE

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



FINITIONS & COMBINAISONS

PLUS, TWIN, MIDI, GASTRO

TOUTES SÉRIES

EXTÉRIEUR

Inox **C**

INTÉRIEUR

Inox **C**

COMPACT

COMPACT 210, 410

EXTÉRIEUR

Inox **C**

INTÉRIEUR

PS blanc **PS**

L'Inox ne contient pas de nickel

COMPTOIRS ET ARMOIRES MARINE



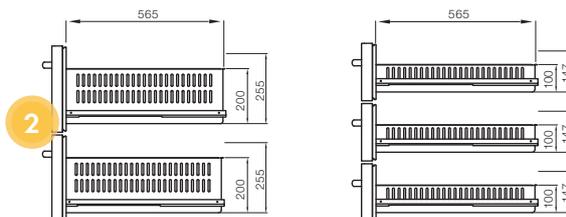
OPTIONS POUR LE PLAN DE TRAVAIL

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

COMPACT 210 et 410 - faible encombrement, seulement 595 x 642 mm*



Intérieur embouti en polystyrène, facile à nettoyer.



* Pour plus de détails, voir la section COMPACT.

GRAM MARINE COMPTOIRS & ARMOIRES

Retrouvez l'ensemble de la gamme sur notre site Internet :

www.hoshizaki-europe.com



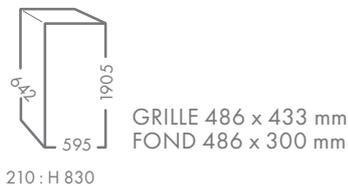
COMPTOIRS 1407/1807/2207
(2/3/4 sections) GN 1/1



2 sections : L 1289 - 4 sections : L 2163



COMPACT 210/410



210 : H 830



Compresseur –
en partie haute

MARINE PLUS 70



Dim. avec poignée



Compresseur –
en partie haute

MARINE TWIN 82



Dim. avec poignée



Compresseur –
en partie basse

MARINE MIDI 60



Dim. avec poignée



Compresseur –
en partie basse

MARINE MIDI 82



Dim. avec poignée

GRAM MARINE PLUS 70 & TWIN 82

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



MARINE PLUS 70 CC



MARINE TWIN 82 CC

MARINE PLUS	PLUS M 70 CC	PLUS F 70 CC	TWIN M 82 CC	TWIN F 82 CC
Numéro de produit	960700113	960700213	960820113	960820213
Plage de température	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	4.305	4.615	4.305	4.615

Finitions

Extérieur	Inox	Inox	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox	Inox	Inox

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
818885001	Jeu de glissières (611 mm), forme U, pour GN 2/1	33
818880012	Grille en inox GN 2/1 (530×650 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	81

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818779800	Filtre condenseur (5 pièces)	42
818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1 (rails complets)	33
818799963	Grille en inox GN 2/1 (650×530 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	81

SPÉCIFICATIONS	MARINE PLUS M 70	MARINE PLUS F 70	MARINE TWIN M 82	MARINE TWIN F 82
Volume, brut (litres)	610	610	614	614
Dimensions L x P x H (mm)	735 x 971 x 2125 (inclu- des handle)	735 x 971 x 2125 (inclu- des handle)	855 x 851 x 2125 (inclu- des handle)	855 x 851 x 2125 (inclu- des handle)
Poids, emballé (kg)	138	138	138	138
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	371	-	371	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	537	-	537
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 60 Hz / 316	230V, 60 Hz / 516	230V, 60 Hz / 316	230V, 60 Hz / 516
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	-	-	-	-
Niveau sonore dB(A)	-	-	-	-
GWP	1430	2141	1430	2141
Réfrigérant	R134a / 0.17 kg / CO2e 235.95 kg	R452A / 0.20 kg / CO2e 428.20 kg	R134a / 0.17 kg / CO2e 235.95 kg	R452A / 0.23 kg / CO2e 492.43 kg

GRAM MARINE MIDI 60 & 82

- Porte ferrée à droite réversible (portes pleines uniquement) poignée et loqueteau
- Grilles inox avec bords surélevés de 50 mm
- Éclairage LED
- Pieds avec trous de fixation au sol
- Froid sec, décongélation rapide contrôlée (modèles M)



MARINE MIDI 60 CC



MARINE MIDI KG 60 CC

MARINE MIDI	M 60 CC	F 60 CC
Número de produit	962600113	962600213
Plage de température	-5/+12°C	-25/-5°C

Prix EUR H.T.	4.020	4.230
----------------------	-------	-------

Finitions		
Extérieur	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox

MARINE MIDI	KG 60 CC	FG 60 CC
Número de produit	962620013	962620213
Plage de température	+2/+12°C	-25/-5°C

Prix EUR H.T.	4.530	4.940
----------------------	-------	-------

Finitions		
Extérieur	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1 (rails complets)	33
818889913	Grille en inox (435x530 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	73

SPÉCIFICATIONS	MARINE MIDI M 60	MARINE MIDI F 60
Volume, brut (litres)	407	407
Dimensions L x P x H (mm)	635 x 770 x 2115 (includes handle)	635 x 770 x 2115 (includes handle)
Poids, emballé (kg)	124	124
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	329	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	537
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 60 Hz / 221	230V, 60 Hz / 486
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
GWP	1430	21412141
Réfrigérant	R134a / 0.25 kg / CO2e 357.50 kg	R452A/0.21 kg / CO2e 449.61 kg

SPÉCIFICATIONS	MARINE MIDI KG 60	MARINE MIDI FG 60
Volume, brut (litres)	407	407/407
Dimensions L x P x H (mm)	635 x 770 x 2115 (includes handle)	635 x 770 x 2115 (includes handle)
Poids, emballé (kg)	124	124
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	471	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	802
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 60 Hz / 362	230V, 60 Hz / 786
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
GWP	1430	21412141
Réfrigérant	R134a / 0.22 kg / CO2e 307.45 kg	R452A / 0.21 kg / CO2e 784.40 kg

GRAM MARINE MIDI 60 & 82

- Porte ferrée à droite réversible (portes pleines uniquement) poignée et loqueteau
- Grilles inox avec bords surélevés de 50 mm
- Éclairage LED
- Pieds avec trous de fixation au sol
- Froid sec, décongélation rapide contrôlée (modèles M)



MARINE MIDI 82 CC



MARINE MIDI KG 82 CC

MARINE MIDI	F 82 CC	M 82 CC
Numéro de produit	962820213	962820113
Plage de température	-25/-5°C	-5/+12°C
Prix EUR H.T.	4.755	4.445
Finitions		
Extérieur	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox

MARINE MIDI	KG 82 CC	FG 82 CC
Numéro de produit	962840013	962840213
Plage de température	+2/+12°C	-25/-5°C
Prix EUR H.T.	5.570	6.185
Finitions		
Extérieur	Inox	Inox
Intérieur	Inox	Inox

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
818779800	Filtres condenseurs (5 pièces)	42
818885004	Jeu de glissières (491 mm), forme U, pour GN 2/1 (rails complets)	33
818799963	Grille en inox GN 2/1 (650x530 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	81

SPÉCIFICATIONS	MARINE MIDI M 82	MARINE MIDI F 82
Volume, brut (litres)	603	603
Dimensions L x P x H (mm)	855 x 770 x 2115 (includes handle)	855 x 770 x 2115 (includes handle)
Poids, emballé (kg)	138	138
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	371	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	537
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 60 Hz / 244	230V, 60 Hz / 486
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
GWP	1430	2141
Réfrigérant	R134a / 0.23 kg / CO2e 321.75 kg	R452A / 0.21 kg / CO2e 449.61 kg

SPÉCIFICATIONS	MARINE MIDI KG 82	MARINE MIDI FG 82
Volume, brut (litres)	603	603
Dimensions L x P x H (mm)	855 x 770 x 2115 (includes handle)	855 x 780 x 2115 (includes handle)
Poids, emballé (kg)	131	138
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	471	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	802
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 60 Hz / 374	230V, 60 Hz / 493
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	Pas encore réglementé
GWP	1430	2141
Réfrigérant	R134a / 0.34 kg / CO2e 486.30 kg	R452A / 0.33 kg / CO2e 706.20 kg

Prix en EUR H.T.

GRAM MARINE COMPACT 210 / 410

- Porte ferrée à droite réversible avec poignée et loqueteau
- Pieds avec fixation au sol (non montés)



MARINE COMPACT 210 RH



MARINE COMPACT 410 RH

MARINE COMPACT	K 210 RH	F 210 RH	K 410 RH	F 410 RH
Numéro de produit	962100281	9621020281	964100281	964120281
Plage de température	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C
Prix EUR H.T.	1.404	1.479	2.043	2.108
Finitions				
Extérieur	Inox	Inox	Inox	Inox
Intérieur	PS blanc	PS blanc	PS blanc	PS blanc

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
819581001	Kit de superposition Compact 210 (non monté)	166
819581003	Suspension murale	115
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	54
819589908	Kit de superposition Compact 210 avec pieds	325
819581012	Pieds avec fixation au sol H = 134/200 mm	160
818721005	Grille en inox (486×433 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	73

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
819581003	Suspension murale	115
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	54
819581012	Pieds avec fixation au sol H = 134/200 mm	160
818721005	Grille en inox (486×433 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	73

SPÉCIFICATIONS	MARINE COMPACT K 210	MARINE COMPACT F 210	MARINE COMPACT K 410	MARINE COMPACT F 410
Volume, brut (litres)	125	125	346	346
Dimensions L x P x H (mm)	595 x 640 x 830	595 x 640 x 830	595 x 640 x 1905	595 x 640 x 1905
Poids, emballé (kg)	46	46	75	78
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	155	-	205	-
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	177	-	258
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 60 Hz / 125	230V, 60 Hz / 193	/ 149	230V, 60 Hz / 251
Classe d'efficacité énergétique				
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	-	-	-	-
Niveau sonore dB(A)	-	-	-	-
GWP	1300		1300	3260
Réfrigérant	R134a / 0.08 kg / CO2e 114.40 kg	R134a / 0.07 kg / CO2e 100.10 kg	R134a / 0.12 kg /	R134a / 0.10 kg / CO2e 135.85 kg

GRAM MARINE COMPACT KG 210 / 410

- Porte vitrée ferrée à droite avec poignée et loqueteau
- Éclairage
- Pieds avec fixation au sol (non montés)



MARINE COMPACT 210 RH



MARINE COMPACT 410 RH

MARINE COMPACT	KG 210 RH	KG 410 RH
Numéro de produit	962110281	964110281
Plage de température	+2/+12°C	+2/+12°C
Prix EUR H.T.	1.589	2.183
Finitions		
Extérieur	Inox	Inox
Intérieur	PS blanc	PS blanc

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
819581001	Kit de superposition Compact 210 (non monté)	166
819581003	Suspension murale	115
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	54
819589908	Kit de superposition Compact 210 avec pieds	325
819581012	Pieds avec fixation au sol H = 134/200 mm	160
818721005	Grille en inox (486×433 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	73

NUMÉRO DU PRODUIT	ACCESSOIRES	PRIX EUR H.T.
819581003	Suspension murale	115
818721007	Grille de fond en inox (486×300 mm)	54
819581012	Pieds avec fixation au sol H = 134/200 mm	160
818721005	Grille en inox (486×433 mm) avec bord arrière et avant de 50 mm, sans jeu de glissières	73

SPÉCIFICATIONS	MARINE COMPACT KG 210	MARINE COMPACT KG 410
Volume, brut (litres)	125	345
Volume net utilisable (litres)		265
Dimensions L x P x H (mm)	595 x 640 x 830	595 x 640 x 1905
Poids, emballé (kg)	52	84
Capacité de réfrigération à -10°C (Watt)	256	329
Capacité de réfrigération à -25°C (Watt)	-	-
Raccordements électrique / Puissance connectée (Watts)	230V, 60 Hz / 187	230V, 60 Hz / 226
Classe d'efficacité énergétique	Pas encore réglementé	
Consommation électrique Ecodesign (kWh)	-	-
Niveau sonore dB(A)	-	-
GWP	1300	1300
Réfrigérant	R134a / 0.08 kg / CO2e 135.85 kg	R134a / 0.12 kg / CO2e 171.6 kg

Prix en EUR H.T.

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.	4.240	5.070	5.900
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	70
818310006	Jeu de glissières (557 mm) (la paire)	33

EN SUPPLÉMENT		1407 CMH	1807 CMH	2207 CMH
Plan de travail avec dossier 50 mm	A5	80	80	80
Plan de travail avec dossier 100 mm	A1	112	112	112
Panneau isolant – sans plan de travail	B	-256	-286	-296
Suppression du plan de travail et de l'isolation du plafond	U	-358	-368	-460
Plan de travail avec saladettes sans couvercle	S	144	144	144
Couvercle en acrylique pour saladettes	PL	106	130	162
Plan de travail avec saladettes avec couvercle isolé	SL	286	320	348
Plan de travail avec saladettes avec dossier 50 mm	S5L	318	356	378
Étagères en inox sur 2 niveaux	O	388	458	522
Jeu de 2×1/2 tiroirs, réfrigération	2D	420	420	420
Jeu de 3×1/3 tiroirs, réfrigération	3D	756	756	756

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



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 que dans le cadre d'une utilisation normale conformément au manuel d'utilisation joint, les Produits seront exempts de défauts de MATERIEL et de fabrication au moment de la livraison à l'acheteur et pendant une période de temps spécifiée à partir de la date de livraison (ou toute autre période dont les parties peuvent avoir convenu par écrit) et seront substantiellement conformes aux spécifications de Hoshizaki pour le Produit concerné ou, le cas échéant, aux autres spécifications auxquelles Hoshizaki a consenti par écrit.

8.2 L'obligation unique et exclusive de Hoshizaki et le droit unique et exclusif de l'acheteur en relation avec toute réclamation découlant de la garantie applicable est limité, au choix de Hoshizaki, soit au remplacement ou à la réparation par Hoshizaki (ou par son distributeur/revendeur désigné ou son service d'entretien agréé et qualifié) d'un

Produit défectueux ou non conforme aux spécifications, soit au remboursement du prix d'achat du Produit. Hoshizaki se verra accorder un délai raisonnable pour la réparation, le remplacement ou le remboursement. Les Produits non conformes aux spécifications ou défectueux deviennent la propriété de Hoshizaki dès qu'ils ont été remplacés ou remboursés.

8.3 Nonobstant ce qui précède, Hoshizaki n'a aucune obligation au titre de la garantie s'il apparaît que le défaut présumé ou la non-conformité aux spécifications est dû à des pannes de courant ou à un mauvais branchement du Produit au réseau électrique, à un mauvais branchement à l'alimentation en eau ou à des défauts dans celle-ci ou à l'évacuation respectivement vers et depuis le Produit, à des tests dans des conditions d'utilisation particulières, à une utilisation incorrecte, à une utilisation d'une manière autre que celle décrite dans le manuel d'utilisation, à un entretien insuffisant, à une installation défectueuse ou à un accident, ou à une réparation défectueuse, à des adaptations ou des modifications, au stockage ou au transport incorrect, ou à une manipulation, un nettoyage ou un entretien incorrect du Produit, à des installations de refroidissement externes (à distance) et à des défauts causés par une installation de refroidissement externe ou d'autres installations techniques.

8.4 La garantie expresse énoncée ci-dessus s'applique directement à l'acheteur, et non à ses clients, agents ou représentants, et remplace toutes les autres garanties, explicites ou implicites, y compris, mais sans s'y limiter, toute garantie implicite d'adéquation à quelque finalité que ce soit, de qualité marchande ou de non-violation des droits de propriété intellectuelle. Toutes les autres garanties sont expressément rejetées par Hoshizaki.

8.5 Sous réserve des exclusions et limitations énoncées à l'article 9 des présentes conditions générales de livraison, ce qui précède reflète la responsabilité complète de Hoshizaki en ce qui concerne des Produits défectueux ou non conformes aux spécifications. Périodes de garantie **Gram : Superior - Eco - Gram Plus, Twin, Midi, Euro, Gastro et Baker line** : 5 ans sur les pièces et 3 ans sur les frais de déplacement et les heures de travail. **Gram Compact, Process, Standard Plus et CF** : 2 ans de garantie complète sur les pièces, les frais de déplacement et les heures. **Gram Marine et export** : 2 ans de garantie sur les pièces uniquement. **Hoshizaki et Snowflake** : 2 ans de garantie complète sur les pièces, les frais de déplacement et les heures.

La garantie sur les pièces de rechange appliquées est de 6 mois. Sont exclus de la garantie : Les travaux ou adaptations sans accord préalable ou non commandés par Hoshizaki, ou les conséquences qui en découlent. Frais horaires de main-d'œuvre et de déplacement aux partenaires de service au-delà des montants fixés par Hoshizaki. Le capteur central, les lampes et les caoutchoucs de porte (également les frais de main-d'œuvre et de déplacement qui s'y rapportent) Les pièces sensibles à l'usure comme les caoutchoucs de porte et l'entartrage des pièces. Les pièces fournies par des tiers sous garantie, sauf accord écrit préalable Le prix du réfrigérant supérieur à 20 % de la valeur d'achat moyenne applicable à cette date. Les



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

travaux ou la commande au moyen d'installations à distance. Le réfrigérant consommé en dehors du contenu en ce qui concerne l'équipement Hoshizaki. Plus de frais de déplacement que nécessaires par panne. Les heures de main d'œuvre dépassant ce qui est raisonnablement nécessaire pour accomplir la tâche. Les heures d'instructions de sécurité obligatoires aux frais du client. Les coûts de déplacement de l'équipement vers un lieu où le travail peut/doit être effectué. Les heures de main d'œuvre pour avoir accès à l'exécution des travaux techniques, comme le démontage du produit Hoshizaki. Les frais de sécurisation du lieu de travail lorsque le client le demande. Les pannes causées par des retards de maintenance. Toute panne due à un manque d'entretien démontrable à partir de l'année 1 après la date de facture. La formation de givre et de glace en cas de refroidissement statique la formation de givre et de glace en raison d'un taux d'humidité ambiante élevé. Les visites au titre de la garantie ou le suivi des pannes en dehors de nos heures de travail habituelles. Les visites au titre de la garantie ou le suivi des pannes en dehors de nos heures de travail habituelles (du lundi au vendredi 8h00/17h00 installation, montage, modification ou réparation par le client ou par des tiers ; Les défauts ou l'inadéquation des matériaux ou des outils utilisés par le client et des articles provenant du client ou prescrits par celui-ci.

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 dommage 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 matériau 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 immédiatement 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 réceptionnant 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, personnelle 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



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

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 élection 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 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



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-2021-01-301