

GRAM PROCESS



Einfahr- und Durchfahrgeräte

Schnellkühler

Schockkühler und -froster

GRAM

Innovative und funktionelle Aufbewahrung von Lebensmitteln



Optimales Design und hygienische Lebensmittellagerung

GRAM dient der professionellen Küche. Die wichtigste Aufgabe des Küchenbetreibers besteht darin, Qualität und Hygiene in der Speisenproduktion zu sichern. Deswegen ist die tägliche Qualitätskontrolle des gesamten Produktionsprozesses unerlässlich. Die HACCP Risiko- Analyse ist ein präventives System, welches Lebensmittelsicherheit schafft und die schädliche Vermehrung von Bakterien im Prozess der Speisenproduktion minimiert.

GRAM PROCESS Produkte wurden entwickelt um eine effektive Temperaturkontrolle im Speisenproduktionsprozess zu garantieren. Die breite Produktpalette erfüllt alle Anforderungen einer sicheren und hygienischen Lebensmittelproduktion in einer modernen Gewerbeküche.



**Krankenhäuser
Pflegeeinrichtungen
Catering
Restaurants
Delikatessengeschäfte
Fluggastversorgung
Schul- und Kindergartenversorgung
Bäckereien
Pâtisseries**

Was bekommen Sie, wenn Sie sich für GRAM PROCESS entscheiden?

GRAM PROCESS bezeichnet die Gruppe von Geräten die eine oder mehrere Funktionen der Temperatursteuerung im Speisenproduktionsprozess erfüllen können. Hard oder Softchilling Funktion im Produktionsprozess gefrieren oder kühlen, auftauen oder einfach nur lagern in vielfältigen Temperaturbereichen.

GRAM bietet Lösungen für jeden Bedarf mit Einfahr- und Durchfahrgeräten, Schnellkühlern, Schockkühlern oder -froster. Außerdem bietet Ihnen GRAM kompetente Beratung für den optimalen Einsatz der Geräte.

Konsequente Umweltpolitik in Praxis

Bei GRAM ist man auf jeder Ebene bemüht, umweltfreundliche Produkte zu entwickeln. Wir legen Wert auf die Entwicklung von Geräten mit niedrigem Energieverbrauch, nutzen natürliche Gase als Kältemittel und setzen Materialien ein, die einfach zu recyceln sind, wann immer es als technisch notwendig erscheint.

Wir sind wo Sie sind

GRAM kooperiert nur mit qualifizierten Fachhändlern. Das heißt, Sie können sich auf kompetente und schnelle Unterstützung verlassen, egal wo Sie ansässig sind.

3 Jahre Vollgarantie* geben Sicherheit

Wir bieten 3 Jahre GRAM Vollgarantie* auf alle steckerfertigen Produkte. Mit mehr als 300 Servicepartnern bundesweit sichern wir schnelle Hilfe im Garantiefall.

Ersatzteile bis 10 Jahre nach Modellwechsel

Sie können bis 10 Jahre nach Ihrem Kauf bei GRAM Ersatzteile erhalten, auch wenn sich das Gerät nicht mehr im Lieferprogramm befindet.

*gilt für alle steckerfertigen Geräte der Serien PLUS, TWIN, EURO, MIDI, GASTRO, PROCESS und BAKER



GRAM

Innovative und funktionelle Aufbewahrung von Lebensmittel

Einfahr- und Durchfahrshränke

– halten die Kühlkette aufrecht und erleichtern die Arbeit

Ein- und Durchfahrgeräte sind für die gekühlte Zwischenlagerung im Produktionsprozess konzipiert, d.h. zwischen Schockkühler/-froster und Kühlraum. Durch Nutzung der Einfahrshränke wird die Kühlkette nicht unterbrochen, während Zeit für andere Tätigkeiten und Nachbestückung der Schockkühler/-froster benötigt wird. Beide Produkte gehören zur neuesten Generation von umweltfreundlichen GRAM Geräten, die energieoptimiert und komplett frei von Treibhausgasen sind.



1

1. Integrierte Beleuchtung

Schränke mit ein oder 2 Glastüren werden mit einer integrierten Beleuchtung rechtsseitig ausgestattet.

2. Stabiler Griff

Mit dem stabilen Griff lässt sich das Gerät sicher verschließen.

3. Boden und Einfahrrampe

Alle Durchfahrgeräte sind mit einem stabilen Edelstahlboden und Einfahrrampe ausgestattet. Bei den Einfahrgeräten ist die Einfahrrampe für K und M Modelle optional. Bei Einfahrtiefkühlshränken F 1500 ist ein beheizter Boden Standard.

4. Innenraum

Der Schrankinnenraum und die Innenseite der Tür werden durch einen kompakten Rammschutz gesichert.

5. Zusätzliche Temperaturanzeige

Die Rückseite der Durchfahrshränke verfügt über eine zusätzliche Temperaturanzeige.



2



3



4



5



KG 1500 CSG

Ideal für alle gängigen Combi-dämpfer- und Hordenwagen

Mit einer lichten Innenhöhe von 1900 mm sind die Geräte ideal für alle in Gewerbeküchen gebräuchlichen Einfahrwagen.

Intelligente elektronische Steuerung

Die GRAM Gerätesteuerung verfügt über integrierte Alarmfunktionen und Sicherheitsprogramme, welche die Temperatur im Schrank bis zur Störungsbeseitigung aufrechterhalten. Die Türüberwachung aktiviert einen akustischen Alarm falls Ihre Tür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt. Ein potentialfreier Störmeldekontakt erlaubt den Anschluss an eine Temperaturfernüberwachung. Zusätzlich können Sie die Tastatursperre aktivieren, die vor unerlaubter Bedienung schützt.

Zwei helle Halogenleuchten sorgen für optimale Beleuchtung bei geöffneter Tür.

Effektive Temperaturkontrolle – hygienisch und robust

- Rostfreier Edelstahl innen und außen.
- Wechselbare Staub- und Fettfilter zum Schutz der Kälteanlage sowie wechselbare Türdichtungen.
- Innovatives Luftverteilungssystem für gleichmäßige Temperaturverteilung im Schrank (siehe Prinzipskizze Seite 7).
- Reinigungsfreundliches Design.
- Rammschutzleisten schützen die Edelstahlinnenflächen vor Kratzern und Beulen.
- umschlagbare Tür mit stabiler Schleppleiste an der Türunterseite.

K 1500 D CSG

			Einfahrschrank	Durchfahrschrank
Temperaturbereich	Kühlung, +2/+12°C	K	✓	✓
	Erweiterte Kühlung, -5/+12°C	M	✓	
	Tiefkühlung, -25/-5°C	F	✓	
Außen/Innen	CNS/CNS		✓	✓
Ausführung außen	Anzahl Türen		1	2
	Rechts angeschlagene isolierte Tür(en)		●	●
	Links angeschlagene isolierte Tür(en)		○	○
	Glastür(en) (nur K)		○	○ (vorn oder vorn und hinten)
	Steigende Türscharniere*		●	●
	Deckplatte (bei externem Kälteanschluss)		○	○
	Edelstahl Rückwand		○	○
	Halogenleuchten bei Geräten mit isolierten Türen		●	● (Geräte m/2 isolierten Türen)
Ausführung innen	Lange Anfahrrampe, 400 mm		○	○
	Beheizter Edelstahlboden und Anfahrrampe, 100 mm		● (F 1500)	
	Edelstahlboden mit Anfahrrampe, 100 mm		○ (K & M 1500)	
	Integrierte Beleuchtung hinter Glastüren		●	●
	Datalogger		○	○
Kältemittel	R 290		●	●
	R 134a		○	○
	R 404A		○	○
	Vorbereitet für externen Kälteanschluss		○	○

* hebt die Schleppleiste vom Boden wenn die Tür geöffnet wird | ● = Standardausführung | ○ = Optionale Extras

Schnellkühler KP 500 und KP 660

6 Funktionen

KP 500 und 660 sind „multifunktionale“ Geräte. Die intelligente elektronische Steuerung bietet die Auswahl von sechs unterschiedlichen Funktionen: Kühlung, Tiefkühlung, Schnellabkühlung, Schnellfrostung, Schnellauftaufunktion sowie Trockenkühlung. Bitte beachten Sie, dass diese Geräte **kein** Ersatz für Schockkühler/-froster sind. Glatte Oberflächen und wasserdichte Verbindungen garantieren schnelles und einfaches Reinigen und sichern einen hohen Hygienestandard.



Zwei helle Halogenleuchten sorgen für optimale Beleuchtung bei geöffneter Tür...



5 kippstabile gelagerte Edelstahlrohrroste



Integrierter ergonomischer Handgriff über die gesamte Türhöhe

- Leicht zu bedienende elektronische Steuerung – voreingestellte Programme.
- Zeit- oder temperaturgesteuertes Abkühlprogramm.
- Soft chill & hard chill – für sanftes oder schnelles Abkühlen von Speisen.
- Schnellauftauen – ermöglicht einen kontrollierten Auftauprozess, die Raumtemperatur im Gerät überschreitet niemals +8°C.
- Die Trockenkühlfunktion – reduziert Kondensation an Lebensmitteloberflächen.
- Selbst schließende Tür, umschlagbar, rechts oder links angeschlagen, Fußpedal-Türöffner, Türschloß.
- Wechselbare Türdichtung für einfache Reinigung.



KP 500 CXH

Temperaturbereich	-30/+10°C
Außen/Innen	CNS/CNS
Inhalt	Anzahl Edelstahlrohrroste
Ausführung außen	Rechts angeschlagene isolierte Tür Links angeschlagene isolierte Tür Türschloß Selbst schließende Tür Fußpedal-Türöffner Deckplatte (bei externem Kälteanschluss) Edelstahl Rückwand Beine (H=105/135 mm) Beine (H=135/200 mm) Beine (H=185/250 mm) Rollen (H=125 mm) Integrierte Halogenleuchten
Ausführung innen	Soft chill und hard chill Funktion Schnellauftaufunktion Trockenkühlfunktion Zusätzliche Edelstahlroste Rostauflagen (1 Paar)
Kältemittel	R 404A Vorbereitet für externen Kälteanschluss

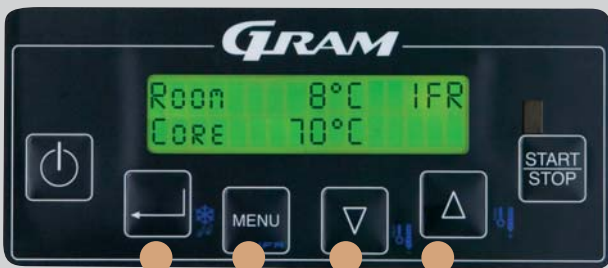
Schockkühler und -froster

Intelligentes Schockkühlen mit IFR Kontroll-System

Die Steuerung enthält ein patentiertes Regelsystem genannt IFR; "Intelligent Food Recognition". Der Anwender muss nur den Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler richtig in der Speise platzieren und die entsprechende Starttaste aktivieren.

**PRODUKT
Neuheit!**

IFR übernimmt nun die Kontrollfunktion und passt den Abkühlzyklus produktspezifisch an die Speisen an. Der Kerntemperaturfühler überwacht die kritischen Temperaturen an drei Stellen, im Kern und an der Oberfläche der Speisen, sowie die umgebende Lufttemperatur. IFR funktioniert mit allen Speisen, bei denen der Kerntemperaturfühler exakt zu platzieren ist. Die Funktion ist nur für Schockkühlung nicht für Schockfrostung verfügbar.



Vier Schnellstart Tasten

– zur Aktivierung einer Abtaugung, der IFR Funktion, eines Schockkühl- oder Schockfrostprozesses.



Optionale Temperaturregelung

Der Schockkühlzyklus kann über die Zeit oder die Temperatur gesteuert werden oder nutzen Sie einfach das IFR Kontroll System.



Alle Modelle sind mit Thermodrucker zur HACCP Dokumentation lieferbar

Benutzerfreundlich und lebensmittelsicher

- Nutzen Sie entweder den IFR Modus, die zeit- oder temperaturgesteuerten Abkühlprogramme.
- Verhindern Sie Schäden durch Oberflächengefrierung durch Nutzung der IFR Funktion.
- HACCP Alarme. Falls Stromausfall, oder unzulässige Temperaturabweichungen entstehen, wird ein audio-visueller Alarm aktiviert.
- Die Daten aller Abkühlzyklen können auf den Thermodrucker ausgedruckt werden.
- Bis zu 20 Prozessabläufe können gespeichert werden.
- Automatisches Umschalten in den Lagerprozess nach Beendigung des Schockkühl- oder -frostprozesses.

KPS 120 / 180



KPS 40

KPS 20

Die KPS Serie

Die KPS Geräte von GRAM wurden entwickelt um die gesetzlichen Vorgaben, bei Einsatz der Schockkühlung/-frostung zu erfüllen. Die Kapazität der Schockkühler reicht von 20 bis 180 kg und die der Schockfroster von 12 bis 180 kg.

Leichte Reinigung

Alle GRAM Schockkühler und -froster wurden reinigungsfreundlich konstruiert. Eine Edelstahlkonstruktion mit glatten Oberflächen und wasserdichten gerundeten Ecken verhindert das Entstehen von Schmutzecken. Alle Türen sind mit leicht wechselbaren Türdichtungen ausgestattet. Der Bodenablauf in den Modellen KPS 20, KPS 40 und KPS 90 erleichtert die Reinigung. Die Auflagekonstruktion für Bleche GN 1/1 oder 400 x 600 mm sind für die Reinigung leicht zu entfernen (Modelle KPS 20 u. 40). Die Verdampfersektionen aller Gram Schockkühler/-froster sind aufklappbar, sodass die Reinigung erleichtert wird.



KPS 90



KPS 60

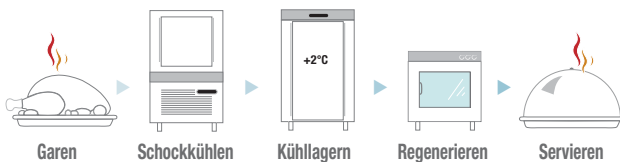
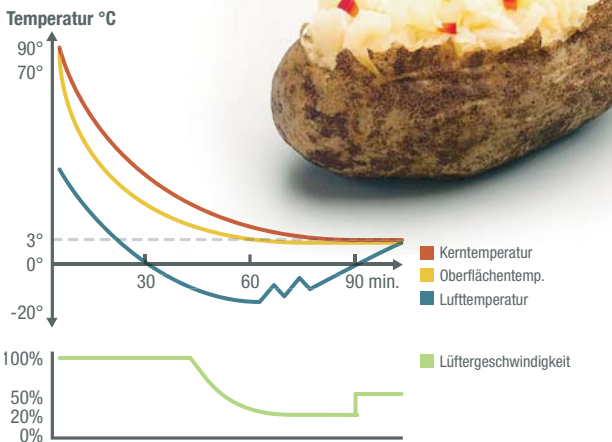
Wie arbeitet man mit Schockkühlung und -frostung...

– und erreicht Ergebnisse!

Schockkühlung +70°/+3°C

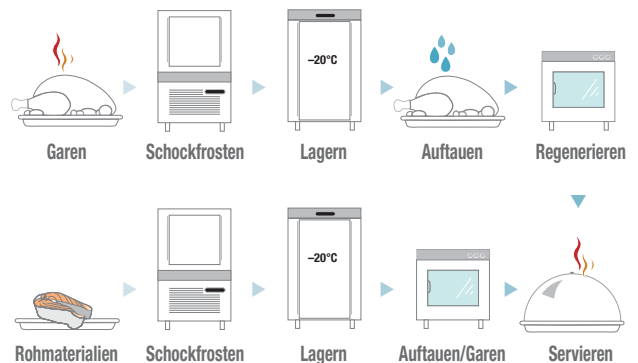
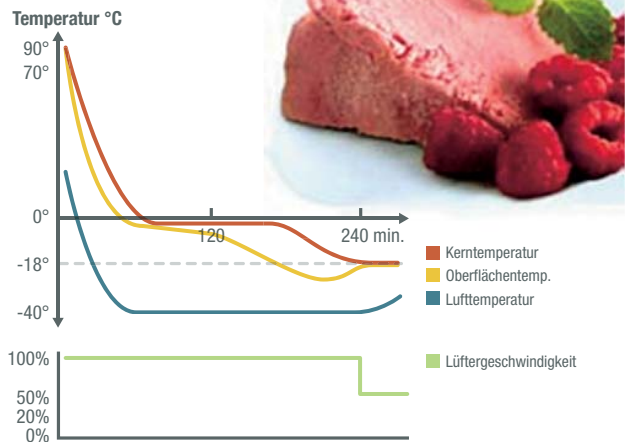
Nur eine schnelle und kontrollierte Reduzierung der Kerntemperatur von gegarter Speise, ermöglicht beides, die Konservierung der produzierten Qualität und die Verhinderung schädlichen Wachstums von gesundheitsgefährdenden Keimen bei Temperaturen zwischen +65 und +10°C. GRAM Schockkühler bringen die Lebensmittel schnellst möglich durch diesen Risikobereich. Die Kerntemperatur von +3°C wird innerhalb 90 Minuten erreicht, um natürliche Vitamine sowie Aussehen und Geschmack der Speisen zu erhalten.

Temperaturkurven mit IFR



Schockfrostern +70°/-18°C

Wenn eine Speise über einen längeren Zeitraum gelagert werden soll, dann muss sie auf eine Temperatur von mindestens -18°C schockgefrostet werden. Als direkte Folge dieses Vorgangs wird Wasser zu Eis umgewandelt. Durch Nutzung kommerzieller Schockkühler/-froster wird eine Kerntemperatur von -18°C entsprechend der HACCP Erfordernisse in 4 Stunden erreicht. In dieser Zeitspanne entstehen kleine Eiskristalle, so genannte Mikrokristalle. Diese Mikrokristalle zerstören weniger die Zellstrukturen und helfen, die Speisenqualität weitestgehend zu erhalten. Produkte, die über einen langen Zeitraum eingefroren wurden, können durch die Entstehung größerer Eiskristalle Schaden erleiden. Dies reduziert den Nährwert und zerstört Zellstrukturen der Speisen. Durch sachgerechtes Schockfrostern von Rohwaren, Halbfertigprodukten sowie gegarten Speisen können Sie nach dem Auftauen oder Regenerieren optimale Ergebnisse erzielen.



Schockkühlung und -frostung sind integraler Bestandteil jeglicher Cook & Chill Prozesse oder der Produktion gekühlter Speisen

Das Prinzip einer Cook & Chill /Freeze Produktion ist die unmittelbar nach dem Garen erfolgende Abkühlung oder Frostung zur sicheren Lagerung. Die Speise wird dann regeneriert und anschließend serviert.

Bessere Speisen ohne Stress

Kritische Speisentemperaturen und Abkühlzeiten müssen kontrolliert und überwacht werden, um die gesetzlichen Auflagen zu erfüllen. Zusätzlich können mit flexiblen Schockkühl- und -frostlösungen bemerkenswerte Einsparungen an Arbeitszeit erreicht werden. Außerdem reduzieren Sie Gewichts- und Warenverluste. Dank ausgabeunabhängiger Produktion kann die Speisenmenge erhöht werden, ohne zusätzliches Personal zu beschäftigen oder die Küchenausrüstung zu erweitern. Dieser Prozess kann den Stressfaktor in Ihrer Küche in Stoßzeiten wesentlich reduzieren und die Arbeitsbedingungen für das Personal dank leicht zu kontrollierender Arbeitsabläufe wesentlich sozialer gestalten.



Lebensmittelsicherheit

Die Speisekomponenten werden in Übereinstimmung mit den Richtlinien der HACCP behandelt. Dies garantiert ein hohes Maß an Sicherheit bei gleichzeitigem Erhalt eines hohen Qualitätsstandards.




Hohe Speisenqualität

Geschmack und Aussehen bleiben erhalten, während Vitamine und natürliche Inhaltsstoffe konserviert werden.



Breitere Menüauswahl

Ihr Angebot an Speisen kann bei gleichbleibender Qualität erweitert werden.



Besseres Zeitmanagement und Organisation

Lebensmittel werden ausgabeunabhängig ohne Zeitdruck vorbereitet und produziert, dann wenn Ihre Küche über freie Kapazitäten verfügt. Dies bedeutet weniger Stress und bessere Auslastung der Produktionskapazitäten.



Abfallverminderung

Gut geplante Produktion und Vorbereitung bedeuten weniger Abfall. Nur die Portionen werden regeneriert, die auch bestellt wurden.



Verbesserter Service

Die Küchenmannschaft kann mehr Zeit auf das gefällige Anrichten der Speisen verwenden.



Effiziente Auslastung der Ressourcen

Günstige Verpackungsgrößen beim Einkauf der Rohstoffe, effizientere Produktionsgrößen für die Küchengeräte sowie bessere Auslastung der Geräte über den Tag.



Bessere Portionsgrößenkontrolle

Der Wareneinsatz je Portion kann exakt kalkuliert werden. Jeder Gast erhält die gleiche Menge an Speisen.



KPS 20 und 40

Kühlen

KPS 20 C und 40 C: *

Je 18 und 36 kg von
+70°C auf +3°C in 90 min.

Kühlen

KPS 20 S und 40 S: *

Je 20 und 42 kg von
+70°C auf +3°C in 90 min.

*ISO-Testpaketen: 50 mm

Frosten

KPS 20 S und 40 S: *

Je 12 und 25 kg von
+70°C auf -18°C in 4 Stunden

Exzellente Ergonomie

Der KPS 20 ist verfügbar mit einem ergonomisch günstig auf der Deckplatte angeordneten Bedienpanel.



KPS 20 T



KPS 40

Das KPS 40 Modell ist mit umschlagbarer Tür lieferbar.

Leichte Reinigung

Die Geräte sind mit einem integrierten Schmutzwasserablauf ausgestattet. Glatte Flächen sowie ein wasserdichter Innenraum mit gerundeten Ecken erleichtern die Reinigung.

Das Gestell zur Aufnahme von Behältern GN 1/1 oder 400 x 600 mm Backbleche ist ohne Werkzeug herausnehmbar.

	KPS 20 C	KPS 20 CT	KPS 20 S	KPS 20 ST	KPS 40 C	KPS 40 CR	KPS 40 S	KPS 40 SR
Schockkühler	✓	✓			✓	✓		
Schockkühler/-froster			✓	✓			✓	✓
Außen/Innen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kompatibel mit Hordengestell Typ	Rational SCC 101							
Ausstattung außen	Rechts angeschlagene Tür, umschlagbar, selbst schließend							
	●	●	●	●	●	●	●	●
	Links angeschlagene Tür							
	○	○	○	○	○	○	○	○
	Integrierter Thermodrucker							
	○	○	○	○	○	○	○	○
	Beine (H=135/200 mm)							
	●	●	●	●	●	●	●	●
Ausstattung innen	IFR Steuerungssystem							
	●	●	●	●	●	●	●	●
	3 Punkt-Kerntemperaturfühler							
	●	●	●	●	●	●	●	●
	Herausnehmbares Gestell für GN 1/1 und 400 x 600 mm							
	●	●	●	●	●	●	●	●
	Max. Anzahl von 1/1 GN 40 mm tief							
	5	5	5	5	10	10	10	10
	Max. Anzahl von 1/1 GN 65 mm tief							
	3	3	3	3	7	7	7	7
	Ausgestattet mit integriertem Schmutzwasserablauf							
	●	●	●	●	●	●	●	●
Kältemittel	R 404A							
	●	●	●	●	●	●	●	●
	Vorbereitet für externen Kälteanschluss							
	○	○	○	○	○	○	○	○

● = Standardausführung | ○ = Optionale Extras

KPS 60 und 90

KPS 60 für einen Einfahrwagen

Der optionale Einfahrwagen bietet Platz für 16 x GN 1/1 + GN 1/3 Behälter oder die entsprechende Anzahl an Blechen für Portionspackungen. Diese Bleche nehmen je 6 Portionspackungen für Hauptgerichte also 96 Portionen je Schockkühlzyklus auf. Das Gerät wird mit rechts angeschlagener umschlagbarer Tür, mit gesteckter Türdichtung und stabiler Schleppleiste an der Türunterseite ausgestattet. Der KPS 60 ist komplett aus rostfreiem Stahl und wird direkt auf den ebenen Fußboden aufgesetzt. Der Tauwasserabfluss wird direkt in einen Bodenablauf geleitet.



KPS 60



Leichte Reinigung

Die Tauwasserauffangschale unter der Verdampfersektion kann zur Reinigung leicht entfernt werden.

Bodenwanne zur Aufnahme von Flüssigkeiten.

Kühlen

KPS 60 und KPS 90: *

Je 60 und 90 kg von +70°C auf +3°C in 90 min.

Frosten

KPS 90 SF: *

50 kg von +70°C auf -18°C in 4 Stunden

*ISO-Testpaketen: 50 mm

KPS 90 – vom Combidämpfer direkt in den Schockkühler

Der KPS 90 wurde entwickelt um Hordenwagen vieler Hersteller von Combidämpfern direkt aufzunehmen. (z. B. Rational, Convothem). Der Hordenwagen des Combidämpfers kann direkt nach dem Garen in den Schockkühler/-froster eingefahren werden. Das Hordenwagenoberteil mit den Behältern wird direkt in den Schockkühler/-froster eingebracht, während das Unterteil mit den Rädern unter das Gerät fährt. Das Gerät wird mit einer rechts angeschlagenen Tür mit wechselbarer Türdichtung ausgestattet.



KPS 90

		KPS 60 C	KPS 90 SF-1	KPS 90 SF-2	KPS 90 SF-3
Schockkühler		✓			
Schockkühler/-froster			✓	✓	✓
Außen/Innen	CNS/CNS	✓	✓	✓	✓
Kompatibel mit Hordenwagen Typ	Hounö Rational Convothem		Typ 1.16 / 1.20* CPC 201*	SCG 201*	OEB/OES 20.10*
Ausstattung außen	Rechts angeschlagene Tür Rechts angeschlagene umschlagbare Tür Integrierter Thermodrucker	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○
Ausstattung innen	IFR Steuerungssystem 3 Punkt-Kerntemperaturfühler Bodenwanne zur Aufnahme von Flüssigkeiten Einfahrwagen für 16 Behälter oder Roste CNS-Blech für Einfahrwagen	● ● ● ○ ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ○	● ● ● ● ○
Kältemittel	R 404A Vorbereitet für externen Kälteanschluss	● ○	● ●	● ●	● ●

*20 x 1/1 GN Combidämpfer Hordenwagen

● = Standardausführung | ○ = Optionale Extras

KPS 120 und 180

– eine angenehme Verbindung
in Ihrer Speisenproduktion!

KPS 120 und 180 sind die größten Schockkühler und -froster in der KPS Serie. Beide sind als Einfahr- oder Durchfahr-Variante mit einer oder zwei Türen verfügbar. Mit den 2-türigen Modellen können Ihre Speisen von der Küche direkt in den Schockkühler/-froster und weiter in das anschließende Kühl- oder Tiefkühlhaus gerollt werden. Deswegen dient der Schockkühler/-froster als unmittelbare Verbindung in Ihrer Speisenproduktion.



KPS 120



KPS 180

Schockkühler	
Schockkühler/-froster	
Außen/Innen	Weiß/CNS CNS/CNS
Ausstattung außen	Anzahl Türen Rechts angeschlagene Tür Links angeschlagene Tür Abschließbare Tür/-en Integrierter Thermodrucker
Ausstattung innen	IFR Steuerungssystem 3 Punkt-Kerntemperaturfühler Beheizter Edelstahlboden Abtauheizung Edelstahlboden, Einfahrwagen 18 x 1/1 GN Edelstahlblech für Einfahrwagen
Kältemittel	R 404A Vorbereitet für externen Kälteanschluss

Kühlen

KPS 120 und 180: *

Je 120 kg und 180 kg von
+70°C auf +3°C in 90 min.

Frosten

KPS 120 und 180: *

Je 120 kg und 180 kg von
+70°C auf -18°C in 4 Stunden

*ISO-Testpaketen: 50 mm



1. einfache Bedienung

Die elektronische Steuerung ist in einer separaten in optimaler Arbeitshöhe angebrachten Schalttafel integriert und ermöglicht einfache Bedienung.

2. + 3. – und einfache Reinigung!

Die Schale unter der Verdampfersektion kann zur Reinigung leicht entnommen werden. Die Lüftersektion kann ebenfalls nach vorn geöffnet werden um die Reinigung um und hinter der Kälteeinheit zu erleichtern.

Merkmale

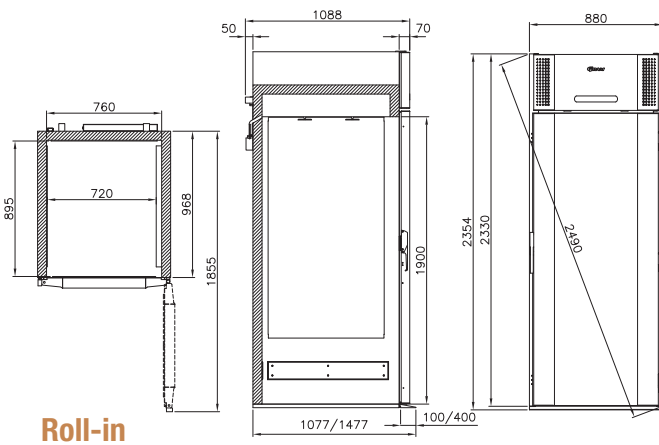
- 3 leistungsstarke Ventilatoren sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der Kaltluft an den eingebrachten Speisen.
- Außen: CNS oder weiß
Innen: CNS
- Der Türanschlag kann entsprechend der Gegebenheiten am Aufstellungsort bestellt werden.
- Der Schockkühler kann direkt auf einen bestehenden ebenen Fußboden, oder einen eigenen Boden installiert werden.
Die SF-Modelle werden immer mit einem beheizten Boden geliefert.
- Die Innenwände und Decken Paneele sind aus glattem Edelstahl mit einem Minimum an Verbindungsnahten zur einfachen Reinigung.



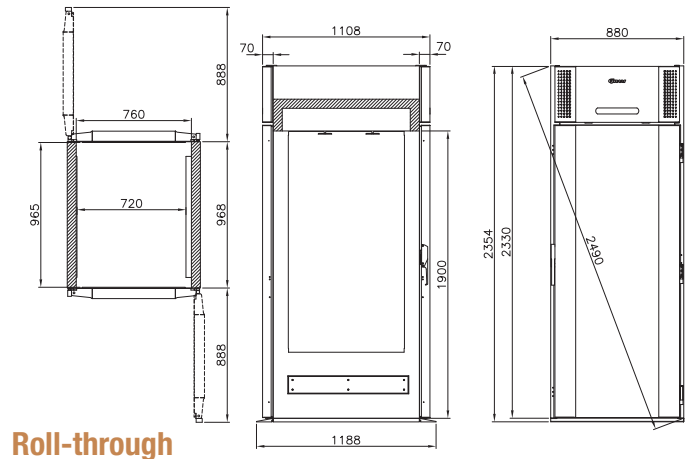
KPS 120 CF	KPS 120 SF	KPS 180 CF	KPS 180 SF
✓		✓	
●	✓	●	✓
○		○	○
1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2
●	●	●	●
○	○	○	○
○	○	○	○
○	○	○	○
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
○	○	○	○
○	○	○	○
○	○	○	○
●	●	●	●
●	●	●	●

● = Standardausführung | ○ = Optionale Extras

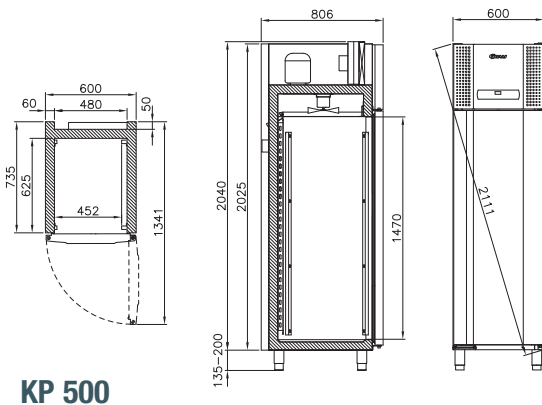
Technische Spezifikationen



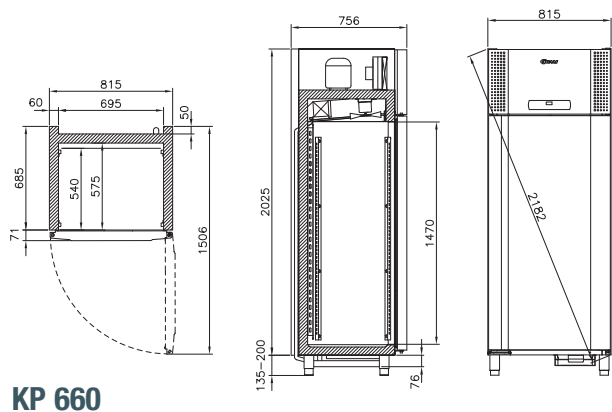
Roll-in



Roll-through



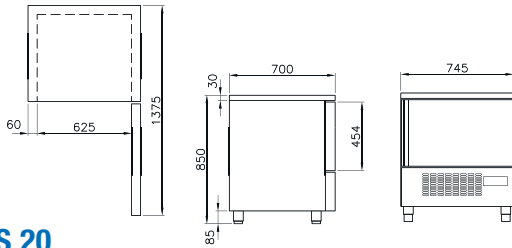
KP 500



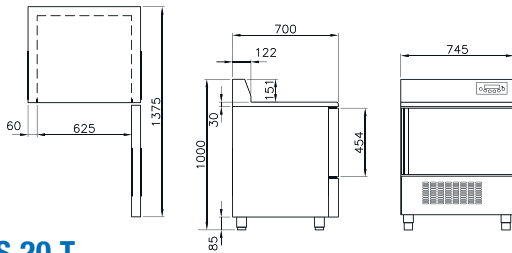
KP 660

	Einfahrtschrank*				Durchfahrtschrank*			Schnellkühler				
	K 1500 CS	M 1500 CS	F 1500 CS	KG 1500 CS	K 1500 D CS	KG 1500 D CS	KGG 1500 D CS	KP 500 CH	KP 500 CF	KP 660 CH	KP 660 CF	
Mit Kompressor	Optional				Optional			Ja	Nein	Ja	Nein	
Temperaturbereich	°C	+2/+12	-5/+12	-25/-5	+2/+12	+2/+12	+2/+12	-30/+10	-30/+10	-30/+10	-30/+10	
Kälteleistung bei -10°C/+45°C	Watt	719	719	-	719	719	719	1876	1900	2440	2500	
Kälteleistung bei -25°C/+45°C	Watt	-	-	633	-	-	-	-	-	-	-	
Anschluss	V/Hz	230/50				230/50			230/50			
Anschlussleistung	Watt	434	452	648	434	384	424	464	1120	111	1529	171
Betriebsstrom	A	2,6	2,6	3,8	2,6	2,3	2,5	2,7	5,7	0,5	8,8	1,1
Kältemittel		R 290				R 290			R 404 A			
Isolierung		60mm (Cyclopentan)				60mm (Cyclopentan)			60mm (Cyclopentan)			
Inhalt, brutto	l	1422	1422	1422	1422	1523	1523	1523	500	500	660	660
Inhalt, netto	l	1273	1273	1273	1273	1370	1370	1370	448	448	565	565
Gewicht, verpackt	Kg	150	150	160	180	150	180	210	139	119	170	140

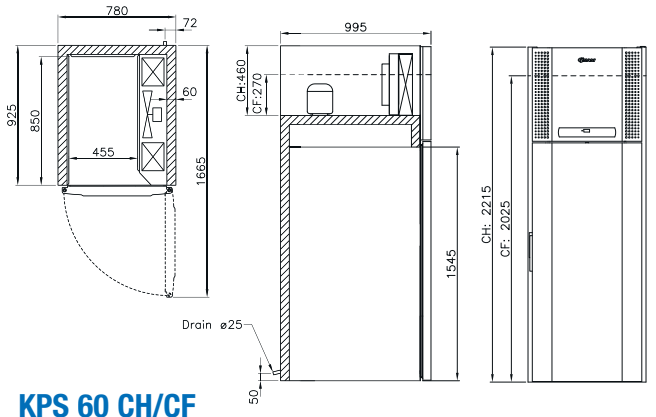
*Technische Spezifikationen gültig für Modelle mit eingebautem Kompressor (steckerfertig)
Daten nach EN 441. Änderungen durch Produktentwicklung vorbehalten



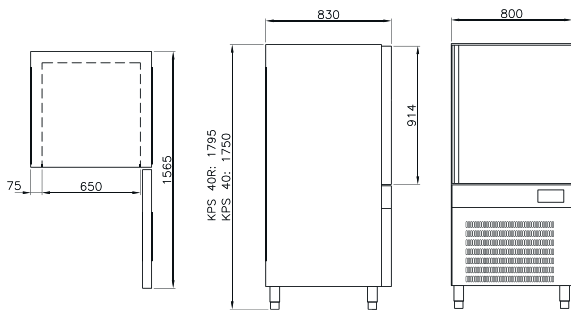
KPS 20



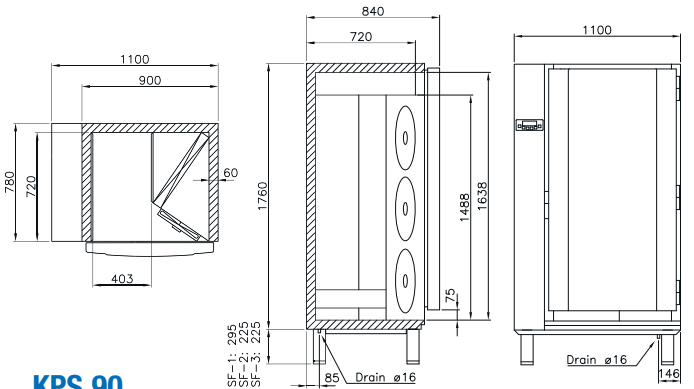
KPS 20 T



KPS 60 CH/CF



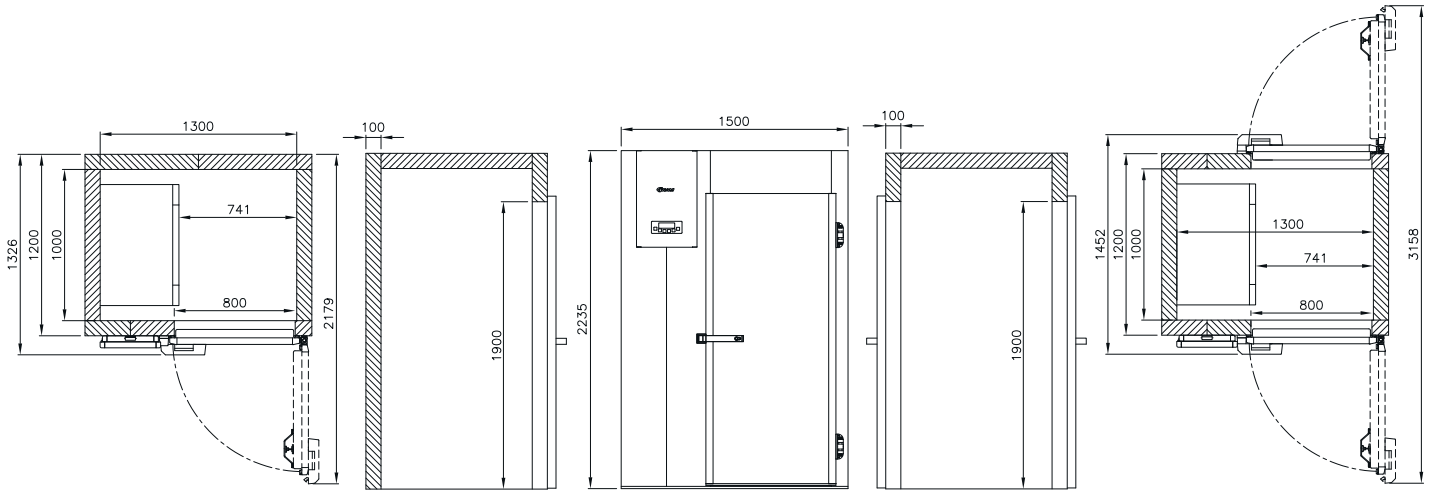
KPS 40



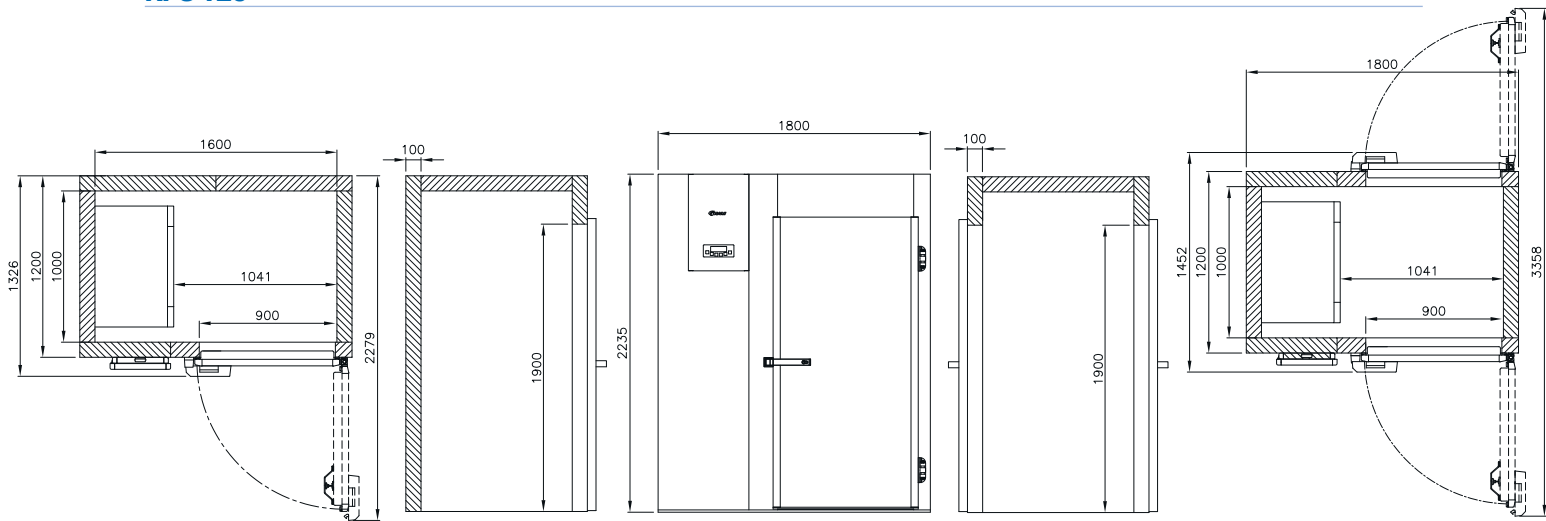
KPS 90

Schockkühler und -froster

		KPS 20 CH	KPS 20 SH	KPS 40 CH	KPS 40 SH	KPS 40 CF	KPS 40 SF	KPS 60 CH	KPS 60 CF
Mit Kompressor		Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Ja	Nein
Temperaturbereich	°C	0/+10	-25/+10	0/+10	-25/+10	0/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10
Kühlkapazität von 70° auf 3°C in 90 min.	Kg	18	20	36	42	36	42	60	60
Frostkapazität von 70° auf -18°C in 4 h	Kg	-	12	-	25	-	25	-	-
Kälteleistung bei -10°C/+45°C	Watt	692	-	2245	-	2300	-	4588	4500
Kälteleistung bei -25°C/+45°C	Watt	-	813	-	2345	-	2400	-	-
Anschluss	V/Hz	230/50	230/50	230/50 oder 3x400/50	230/50	230/50	230/50	400/50	230/50
Anschlussleistung	Watt	900	1800	2000	3500	274	274	3011	301
Betriebsstrom	A	4,5	8	9/4,5	17/6	1,25	1,25	12,3	1,4
Kältemittel		R404A							
Isolierung, Cyclopentan	mm	60	60	75	75	75	75	60	60
Inhalt, brutto	l	205	205	413	413	413	413	970	970
Inhalt, netto	l	77	77	180	180	180	180	630	630
Gewicht, verpackt	Kg	125	130	220	220	125	125	205	180



KPS 120



KPS 180

Schockkühler und -froster

		KPS 90 SF-1	KPS 90 SF-2	KPS 90 SF-3	KPS 120 C	KPS 120 S	KPS 180 C	KPS 180 S
Mit Kompressor		Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
Temperaturbereich	°C	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10	-25/+10
Kühlkapazität von 70° auf 3°C in 90 min.	Kg	90	90	90	120	-	180	-
Frostkapazität von 70° auf -18°C in 4 h	Kg	50	50	50	-	120	-	180
Kälteleistung bei -10°C/+45°C	Watt	-	-	-	8500	-	10800	-
Kälteleistung bei -25°C/+45°C	Watt	8000	8000	8000	-	9000	-	11500
Anschluss	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Anschlussleistung	Watt	440	440	440	1145	1521	1145	1521
Betriebsstrom	A	1,8	1,8	1,8	5,5	7,2	5,5	7,2
Kältemittel		R404A						
Isolierung, Cyclopentan	mm	60	60	60	100	100	100	100
Inhalt, brutto	l	920	920	920	2780	2780	3400	3400
Inhalt, netto	l	414	414	414	1730	1730	1950	1950
Gewicht, verpackt	Kg	200	200	200	260	260	285	285

GRAM PROCESS







Kontakt

Deutschland

Gram Deutschland GmbH
Im Kirchenfelde 1
D-31157 Sarstedt
Tel.: +49 5066 60460
Fax: +49 5066 604619
e-mail: vertrieb@gram-commercial.com
www.gram-deutschland.de
www.gram-commercial.com

Dänemark

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

Schweden

Gram Commercial
Box 5157
SE-20071 Malmö
Tel.: 040 98 78 48
Fax: 040 98 78 49
e-mail: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Norwegen

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

Großbritannien

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

Niederlande

Gram Nederland B.V.
Postbus 601
NL-7600 AP Almelo
Tel.: 0546 454252
Fax: 0546 813455
e-mail: info@gram.nl
www.gram.nl
www.gram.be

Frankreich

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

Händler:

gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Alfhausen

Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22

info@gerwin-gastrotechnik.de
www.gerwin-gastrotechnik.de

The logo for GRAM, featuring the word "GRAM" in a bold, blue, sans-serif font. The letter "G" is stylized with a horizontal bar extending to the left, and the letters "R", "A", and "M" are also bold and blue.

Wir über uns

Gram Commercial A/S entwickelt und produziert Kühl- und Gefriergeräte für professionelle Küchen. Mit Hauptsitz in Vojens, Dänemark, und einem weltweiten Händlernetz bieten wir unseren Kunden überall kompetenten Service vor Ort.