



Extra lange Teleskopschienen
 Durch extra lange Teleskopschienen der Schubladen können GN-Behälter gerade herausgehoben werden.

Stabile und reinigungsfreundliche Auszüge

Umschlagbare isolierte Türen sowie Vollauszüge sind wahlweise mit oder ohne Schloss lieferbar. Stabile Kastenschubladen erlauben das direkte Einstellen von Flaschen und abgedeckten Speisen. Die Auszüge können ohne Werkzeug zu Reinigungszwecken entfernt werden. Alle Metallteile sind aus rostfreiem Stahl.



Elektrische Senk- und Hebevorrichtung
 – für stufenlos verstellbare Arbeitshöhe.



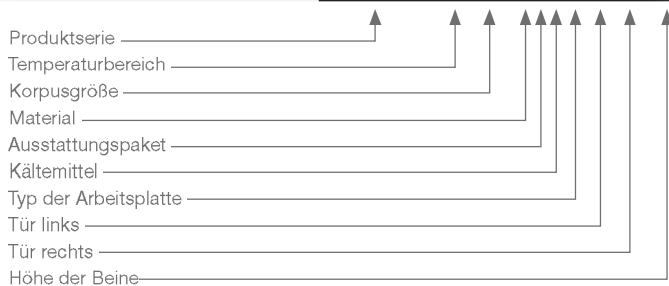
Finish

Glatte Oberflächen und abgerundete Ecken sichern einfache Reinigung.



Isolierter Deckel
 Der geschlossene isolierte Deckel der Saladettenarbeitsplatte sorgt dafür, dass die Lebensmittel in Ihrer Kantine kühl bleiben. Im geöffneten Zustand ist der Deckel so fixiert, dass Ihr Personal die Gastro-Normbehälter senkrecht und nicht schräg entnehmen können.

TYPENBEZEICHNUNG (Beispiel): **GASTRO K 1407 CSG A DL DR L2**



GRAM GASTRO 07



1/1 GN



GASTRO 07 – Funktionalität im professionellen Design

Die Kühltschgeneration GASTRO 07 verfügt über mehr Lagervolumen als seine Vorgänger durch einen 50 mm höheren Korpus. 2 Auflageroste gehören daher zum Standard je Türsektion.

Die Kühltsche verfügen über die bekannten Gram - Qualitäten wie Zuverlässigkeit, hohe Funktionalität und Langlebigkeit. Hohe Umweltstandards in Form von natürlichen Kältemitteln und FKW-freien Isolierungen setzen Maßstäbe. Die Verwendung einer neuen elektronischen Steuerung bietet viele Vorteile und zusätzliche Sicherheit im harten Küchenalltag.

Ausführung:

Die Kühltsche werden, wie bisher, mit 2, 3 oder 4 Kühlsektionen angeboten. Sie sind komplett in Edelstahl gefertigt und ebenfalls mit Edelstahl-Auflagerosten ausgestattet.

Es sind 3 unterschiedliche Längen verfügbar, d.h. Tische mit und ohne Kältemaschine besitzen identische Maße. Die Bezeichnungen 1407, 1807 und 2207 beziehen sich auf die Außenmaße wie Sie den Zeichnungen auf der nächsten Seite entnehmen können.

Die Arbeitsplatten werden in 5 Varianten je Länge gefertigt. Ob eine glatte Arbeitsplatte, 2 verschiedene Aufkantungungen oder ein Saladettenausschnitt - alles ist möglich! Weiterhin können die Tische auch ohne Arbeitsplatte für den Unterbau geliefert werden.

Jede Kühlsektion ist wahlweise mit Tür oder mit 2 bzw. 3 Schubladen lieferbar. Die Kühltsche können mit Beinen, Rollen oder vorbereitet zur Sockelmontage ausgestattet werden.

Zusätzliche Edelstahl-Roste oder 2 graue Drahtkörbe je Sektion können optional zur Verfügung gestellt werden.

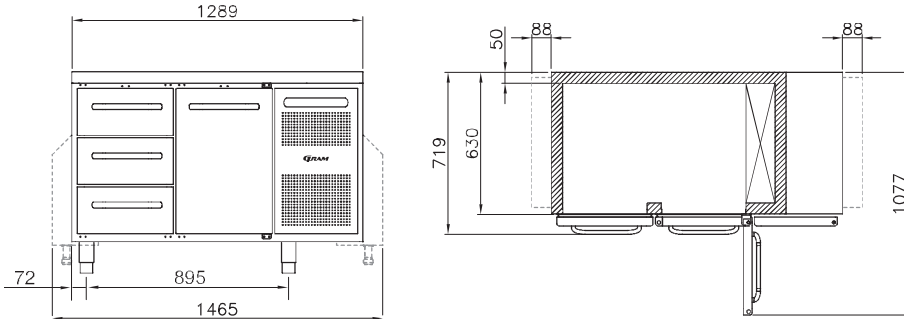
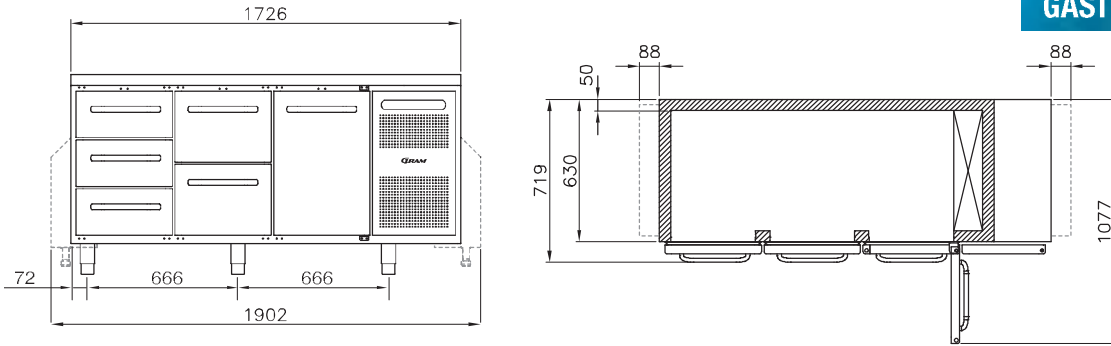
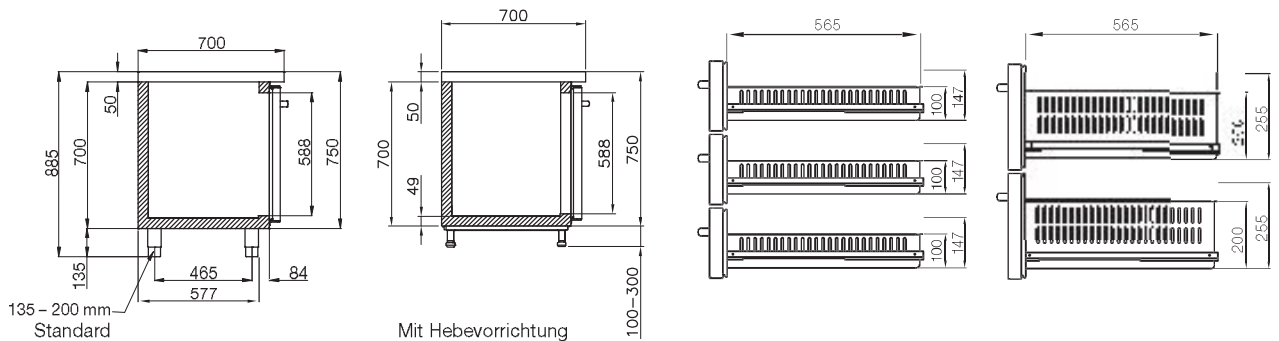
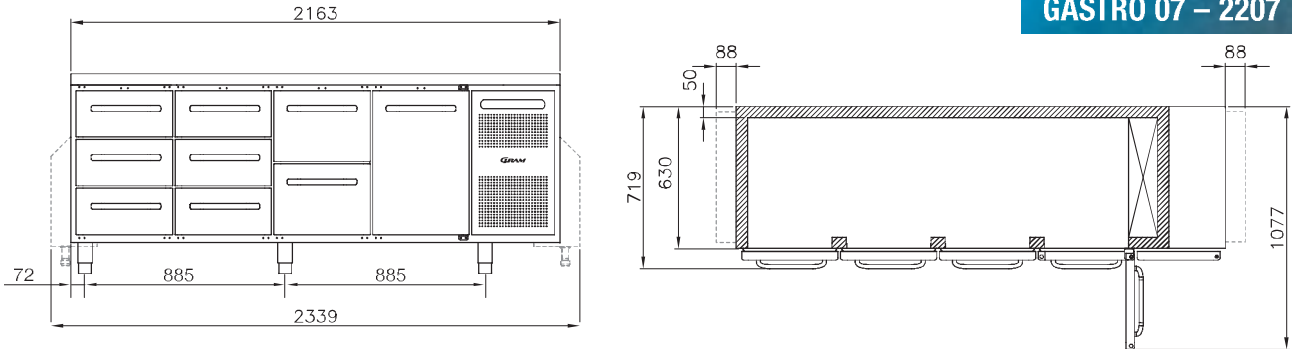
Optional sind Geräte mit einer elektrischen Hebevorrichtung für eine stufenlos einstellbare Arbeitshöhe von 850 bis 1050 mm lieferbar.

Ausstattungsöglichkeiten:

Kurzbezeichnung	Beschreibung
A	Glatte Arbeitsplatte
A5	Arbeitsplatte mit Aufkantung 50 mm
A1	Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm
B	Isoliersatz für Unterbau
S	Saladettenarbeitsplatte ohne Deckel
PL	Acrylglasabdeckung für Aufsatz
SL	Saladettenarbeitsplatte mit Edelstahl-Klappdeckel
S5L	Saladettenarbeitsplatte mit Aufkantung 50 mm und Edelstahl-Klappdeckel
O	Edelstahl-Aufsatz mit zwei Regalböden
LC	Schloss pro Tür/Schubladeneinheit
DR	Tür rechts mit 2 Edelstahl-Roste inkl. Auflegewinkel
DL	Tür links mit 2 Edelstahl-Roste inkl. Auflegewinkel
2D	Schubladenauszüge mit 2x1/2 inkl. Edelstahl-Einsatz
3D	Schubladenauszüge mit 3x1/3 inkl. Edelstahl-Einsatz
C1	Rollen H=127mm, für Arbeitshöhe 877 mm
C2	Rollen H=155mm, für Arbeitshöhe 905 mm
C3	Rollen H=177mm, für Arbeitshöhe 927 mm
C4	Rollen H=205mm, für Arbeitshöhe 955 mm
L1	Beine H=100/135mm, für Arbeitshöhe 850/885 mm
L2	Beine H=135/200mm, für Arbeitshöhe 885/950 mm
L3	Beine H=185/250mm, für Arbeitshöhe 935/1000 mm
P	Gerät für Sockelmontage
V	Elektrische Hebevorrichtung H=850/1050mm, Tische mit Kompressor
VF	Elektrische Hebevorrichtung H=850/1050mm, Tische ohne Kompressor

Kombinationsvarianten:

Auf den nachfolgenden Seiten sind Varianten der möglichen Kühltschkonfigurationen ersichtlich. Selbstverständlich platzieren wir Türen und Schubladen nach Ihren Wünschen.

GASTRO 07 – 1407

GASTRO 07 – 1807

GASTRO 07 – 2207

GASTRO 07

Technik:	Temperaturbereich	Klimaklasse	Kältemittel
Kühlung	+2/+12° C	5	R290 oder R134 a
Sole-Kühlung	+2/+12° C	5	Sole
Erweiterte Kühlung	-5/+12° C	5	R290 oder R134 a
Tiefkühlung	-25/-5° C	4	R290 oder R404 A

GASTRO K 1407 CSG A DL/DR L2 - Kühlisch - 1/1 GN

Warennummer:	861400021
Ausstattung	Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl, 2 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste pro Tür
Temperaturbereich	+2/+12°C
Inhalt, brutto	345 Liter
Netto Nutzinhalt	Information folgt
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	1289 x 700 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	124 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	5 (tropentauglich)
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -10°C	386 Watt
Elektr. Anschluß	310 Watt; 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt

Preis zzgl. MwSt.

Euro 3.565,00


GASTRO F 1407 CSG A DL/DR L2 - Tiefkühlisch - 1/1 GN

Warennummer:	861400221
Ausstattung	Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl, 2 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste pro Tür
Temperaturbereich	-25/-5°C
Inhalt, brutto	345 Liter
Netto Nutzinhalt	Information folgt
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	1289 x 700 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	124 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	4
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -25°C	614 Watt
Elektr. Anschluß	580 Watt, 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt

Preis zzgl. MwSt.

Euro 4.080,00



GASTRO K 1807 CSG A DL/DL/DR L2 - Kühlisch - 1/1 GN

Warennummer:	861800021
Ausstattung	Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl, 3 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste pro Tür
Temperaturbereich	+2/+12°C
Inhalt, brutto	506 Liter
Netto Nutzinhalt	295 l.
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	1726 x 700 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	158 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	5 (tropentauglich)
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -10°C	386 Watt
Elektr. Anschluß	310 Watt; 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	C
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	949 kWh

Preis zzgl. MwSt. Euro 4.275,00


GASTRO F 1807 CSG A DL/DL/DR L2 - Tiefkühlisch - 1/1 GN

Warennummer:	861800221
Ausstattung	Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl, 3 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste pro Tür
Temperaturbereich	-25/-5°C
Inhalt, brutto	506 Liter
Netto Nutzinhalt	295 Liter
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	1726 x 700 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	158 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	4
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -25°C	614 Watt
Elektr. Anschluß	580 Watt, 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	C
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	949 kWh

Preis zzgl. MwSt. Euro 4.790,00



GASTRO K 2207 CSG A DL/DL/DL/DR L2 - Kühlisch - 1/1 GN

Warennummer:	862200021
Ausstattung	Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl, 4 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste pro Tür
Temperaturbereich	+2/+12°C
Inhalt, brutto	668 Liter
Netto Nutzinhalt	393 Liter
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	2163 x 700 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	189 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	5 (tropentauglich)
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -10°C	386 Watt
Elektr. Anschluß	310 Watt, 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt



Preis zzgl. MwSt. Euro 4.875,00

GASTRO F 2207 CSG A DL/DL/DL/DR L2 - Tiefkühlisch - 1/1 GN

Warennummer:	862200221
Ausstattung	Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl, 4 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste pro Tür
Temperaturbereich	-25/-5°C
Inhalt, brutto	668 Liter
Netto Nutzinhalt	393 Liter
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	2163 x 700 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	189 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	4
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -25°C	714 Watt
Elektr. Anschluß	670 Watt, 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt



Preis zzgl. MwSt. Euro 5.390,00



GRAM K 1407 CSG A DL/DR L2
Modell 1: 861400021

EUR 3.565



GRAM K 1407 CSG A DL/2D L2
Modell 2: 861400523

EUR 4.010



GRAM K 1407 CSG A DL/3D L2
Modell 3: 861400534

EUR 4.360



GRAM K 1407 CSG A 2D/2D L2
Modell 4: 861400510

EUR 4.455



GRAM K 1407 CSG A 2D/3D L2
Modell 5: 861400546

EUR 4.805



GRAM K 1407 CSG A 3D/3D L2
Modell 6: 861400616

EUR 5.155



GRAM K 1807 CSG A DL/DL/DR L2
Modell 7: 861800021

EUR 4.275



GRAM K 1807 CSG A DL/DL/2D L2
Modell 8: 861800599

EUR 4.720



GRAM K 1807 CSG A DL/DL/3D L2
Modell 9: 861800549

EUR 5.070



GRAM K 1807 CSG A DL/2D/2D L2
Modell 10: 861800511

EUR 5.165



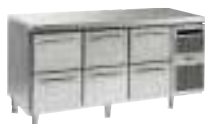
GRAM K 1807 CSG A DL/2D/3D L2
Modell 11: 861800620

EUR 5.515



GRAM K 1807 CSG A DL/3D/3D L2
Modell 12: 861800655

EUR 5.865



GRAM K 1807 CSG A 2D/2D/2D L2
Modell 13: 861800514

EUR 5.610



GRAM K 1807 CSG A 2D/2D/3D L2
Modell 14: 861800647

EUR 5.960



GRAM K 1807 CSG A 2D/3D/3D L2
Modell 15: 861800656

EUR 6.310



GRAM K 1807 CSG A 3D/3D/3D L2
Modell 16: 861800657

EUR 6.660



GRAM K 2207 CSG A DL/DL/DL/DR L2
Modell 17: 862200021

EUR 4.875



GRAM K 2207 CSG A DL/DL/DL/2D L2
Modell 18: 862200553

EUR 5.320



GRAM K 2207 CSG A DL/DL/DL/3D L2
Modell 19: 862200564

EUR 5.670



GRAM K 2207 CSG A DL/DL/2D/2D L2
Modell 20: 862200522

EUR 5.765



GRAM K 2207 CSG A DL/DL/2D/3D L2
Modell 21: 862200511

EUR 6.115



GRAM K 2207 CSG A DL/2D/2D/2D L2
Modell 22: 862200533

EUR 6.210

Preise EUR zzgl. MwSt.



GRAM K 2207 CSG A DL/2D/2D/3D L2
Modell 23: 862200607

EUR 6.560



GRAM K 2207 CSG A DL/2D/3D/3D L2
Modell 24: 862200608

EUR 6.910



GRAM K 2207 CSG A DL/3D/3D/3D L2
Modell 25: 862200609

EUR 7.260



GRAM K 2207 CSG A 2D/2D/2D/2D L2
Modell 26: 862200544

EUR 6.655



GRAM K 2207 CSG A 2D/2D/2D/3D L2
Modell 27: 862200610

EUR 7.005



GRAM K 2207 CSG A 2D/2D/3D/3D L2
Modell 28: 862201735

EUR 7.355



GRAM K 2207 CSG A 2D/3D/3D/3D L2
Modell 29: 862200612

EUR 7.705



GRAM K 2207 CSG A 3D/3D/3D/3D L2
Modell 30: 862200542

EUR 8.055



GRAM K 1407 CSG SL DL/DR L2
Modell 31: 861400071

EUR 3.865



GRAM K 1807 CSG SL DL/DL/DR L2
Modell 32: 861800071

EUR 4.610



GRAM K 2207 CSG SL DL/DL/DL/DR L2
Modell 33: 862200071

EUR 5.240

Kühltisch mit Belegstation



GRAM K 1407 CSG PT DL/DR L2*
Modell 34: 861400951

EUR 4.890



GRAM K 1807 CSG PT DL/DL/DR L2*
Modell 35: 861801173

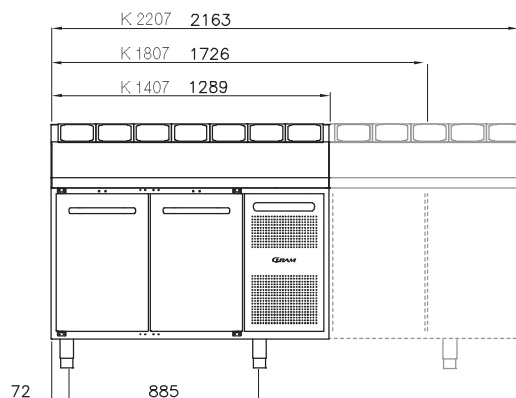
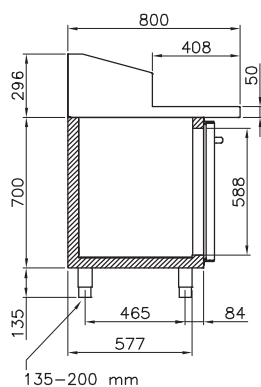
EUR 6.055



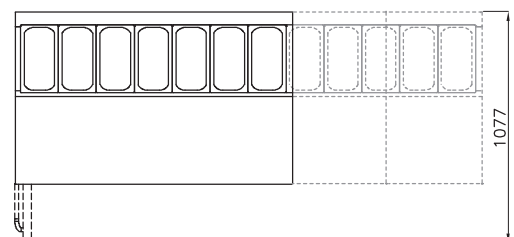
GRAM K 2207 CSG PT DL/DL/DL/DR L2*
Modell 36: 862200988

EUR 7.115

*Inkl. isoliertem Edelstahl-Deckel



Max. Tiefe GN-Schalen: 150 mm



Preise EUR zzgl. MwSt.

GRAM Snack Counter



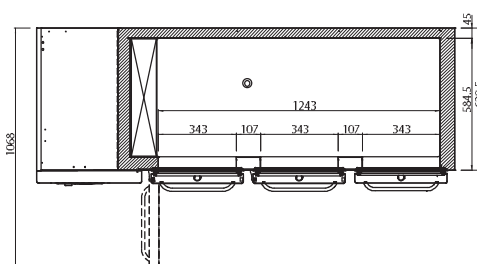
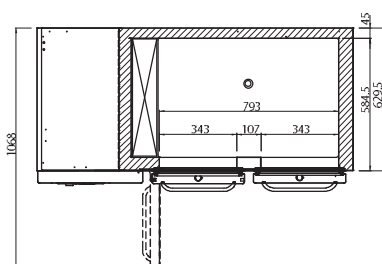
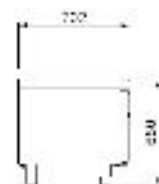
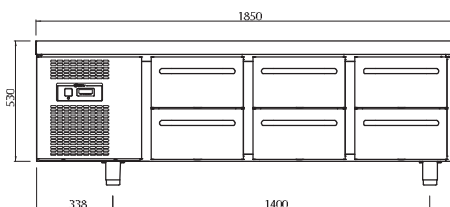
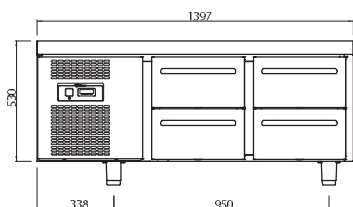
GRAM : KS 0-4H
Modell: 897000025

EUR 4.385



GRAM KS 0-6H
Modell: 897000050

EUR 5.635



Preise EUR zzgl. MwSt.

Preise in EUR zzgl. MwSt.

GASTRO 07		1407 CS	1807 CS	2207 CS	
Standard Spezifikation	Arbeitsplatte	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	
	Front außen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	
	Seiten außen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	
	Seiten innen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	
	Boden	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	
	Beine H=135/200 mm (L2)	Inkl.	Inkl.	Inkl.	
	Türanschlag wahlweise links/rechts	Inkl.	Inkl.	Inkl.	
	Anzahl Sektionen	2	3	4	
	Anzahl Türen	2	3	4	
	Anzahl Edelstahl-Drahtroste (325x530 mm)	4	6	8	
Preis	Mit Kompressor (steckerfertig) <i>Natürliches Kältemittel</i>				
	Kühlung, +2/+12°C, R 290	K __ G	3.565	4.275	4.875
	Erweiterte Kühlung, -5/+12°C, R 290	M __ G	3.665	4.370	4.970
	Tiefkühlung, -25/-5°C, R 290	F __ G	4.080	4.790	5.390
	<i>HFC Kältemittel</i>				
	Kühlung, +2/+12°C, R 134a	K __ H	3.565	4.275	4.875
	Erweiterte Kühlung, -5/+12°C, R 134a	M __ H	3.555	4.370	4.970
	Tiefkühlung, -25/-5°C, R 404A	F __ H	4.080	4.790	5.390
	Ohne Kompressor (für Zentralkühlung)				
	Kühlung, +2/+12°C	K __ F	3.180	3.890	4.490
Erweiterte Kühlung, -5/+12°C	M __ F	3.280	3.985	4.585	
Kühlung mit Sole, +2/+12°C	K __ S	3.180	3.890	4.490	
Tiefkühlung, -25/-5°C	F __ F	3.695	4.405	5.005	
Optionen	Arbeitsplatte mit Aufkantung 50 mm	A5	71	71	71
	Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm	A1	117	117	117
	Isoliersatz für Unterbau	B	-288	-314	-340
	Salatettenarbeitsplatte ohne Deckel	S	142	142	143
	Acrylglasabdeckung für Aufsatz	PL	102	135	168
	Salatettenarbeitsplatte mit Deckel	SL	290	325	357
	Salatettenarbeitsplatte mit Aufkantung 50 mm	S5L	360	394	424
	Edelstahl-Aufsatz mit 2 Regalböden	O	405	468	540
	Schloss pro Tür/Schubladeneinheit	LC	32	32	32
	Schubladenauszüge mit 2x1/2, Kühl Tisch	2D	445	445	445
	Schubladenauszüge mit 3x1/3, Kühl Tisch	3D	795	795	795
	Schubladenauszüge mit 2x1/2, Tiefkühl Tisch	2D	640	640	640
	Schubladenauszüge mit 3x1/3, Tiefkühl Tisch	3D	1.055	1.055	1.055
	Rollen H=127 mm / H=155 mm	C1	39	39	39
	Beine H=100/135 mm / H=185/250 mm	L3	20	20	20
	Elektr. Hebevorrichtung H=850/1050 mm steckerf.	V	2.120	2.120	2.120
Elektr. Hebevorrichtung H=850/1050 mm zentral.	VF	2.866	2.866	2.866	
Optionen, innen - pro Fach					
Graue Drahtkörbe (2 Stück) statt Roste, pro Fach		27	27	27	
Zusätzl. Edelstahl-Roste mit Auflegewinkel, pro St.		39	39	39	
Zubehör	Schneidbrett aus Kunststoff (676x240 mm)		818319953	117	
	Schneidbrett aus Kunststoff (890x240 mm)		818319954	131	
	Schneidbrett aus Kunststoff (1215x240 mm)		818319955	147	
	GN-Behälterset für K 1407 Salatetten		818319913	289	
	GN-Behälterset für K 1807 Salatetten		818319910	495	
	GN-Behälterset für K 2207 Salatetten		818319911	740	
	GN-Stege L=325 mm		818319915	19	
	Rost, Edelstahl (325x530 mm)		818319901	57	
Auflegewinkel (557 mm)		818310006	28		



Türschloss
Optional:
abschließbare Türen.

Regalaufsätze
– unverzichtbar
zur Vorbereitung und
Ausgabe von Speisen

Doppelte Regalaufsätze
sind für alle Saladetten
verfügbar.



Abtropfkante
Alle Tischplatten sind
mit einer Abtropfkante
versehen, die das Ein-
dringen von Wasser
verhindert.



**Abnehmbare
Türdichtungen**
Abnehmbare
Türdichtungen erleich-
tern die Reinigung.

Große Arbeitsfläche

Durchreichtische mit Türen an
beiden Seiten bieten außerdem
einen besseren Überblick und einen
hohen Grad an Nutzbarkeit als dop-
pelter Arbeitsplatz. Nur Kühltische
werden mit Durchreicheoption
angeboten.

**Fortschrittliche
elektronische Steuerung**

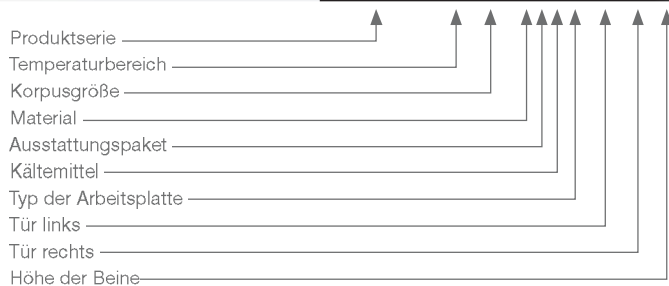
Die elektronische Steuerung hat
interessante Ausstattungsmerkmale,
wie z.B.: Digitale Temperaturanzeige,
Temperaturalarm, Fehlerdiagnose-
programm, Schutz gegen unbefugte
Verstellung. Ein potentialfreier
Störmeldekontakt erlaubt eine
Fernüberwachung.



Tiefgezogener Boden

Modernste Hygieneanforderungen werden dadurch erfüllt.

TYPENBEZEICHNUNG (Beispiel): GASTRO K 1808 CSG A DL DR L2



GRAM GASTRO 08



2/1 GN



GASTRO 08 – Funktionalität im professionellen Design

Die Kühltischgeneration GASTRO 08 verfügt über mehr Lagervolumen als seine Vorgänger durch einen 50 mm höheren Korpus. 2 Auflageroste gehören daher zum Standard je Türsektion.

Die Kühltische verfügen über die bekannten Gram - Qualitäten wie Zuverlässigkeit, hohe Funktionalität und Langlebigkeit. Hohe Umweltstandards in Form von natürlichen Kältemitteln und FKW-freien Isolierungen setzen Maßstäbe. Die Verwendung einer neuen elektronischen Steuerung bietet viele Vorteile und zusätzliche Sicherheit im harten Küchenalltag.

Ausführung:

Die Kühltische werden, wie bisher, mit 2 oder 3 Kühlsektionen angeboten. Sie sind komplett in Edelstahl gefertigt und ebenfalls mit Edelstahl-Auflagerosten ausgestattet.

Es sind 2 unterschiedliche Längen verfügbar, d.h. Tische mit und ohne Kältemaschine besitzen identische Maße. Die Bezeichnungen 1808 und 2408 beziehen sich auf die Außenmaße wie Sie den Zeichnungen auf der nächsten Seite entnehmen können.

Die Arbeitsplatten werden in 4 Varianten je Länge gefertigt, ohne oder mit Aufkantung sowie mit Saladettenauschnitt ohne Aufkantung. Außerdem können die Tische auch ohne Arbeitsplatte für den Unterbau geliefert werden.

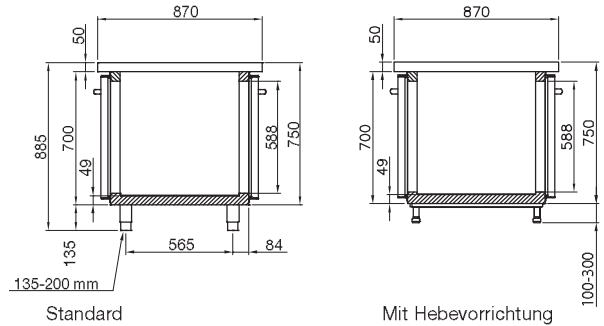
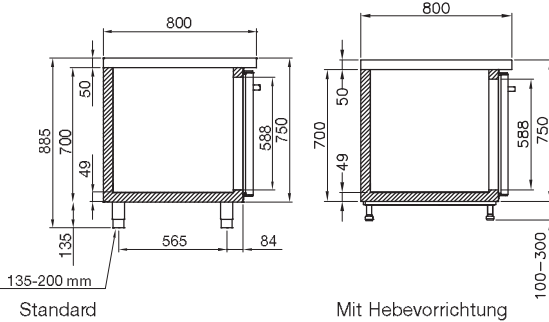
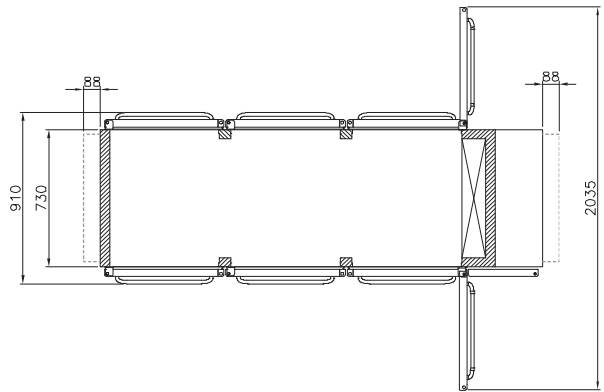
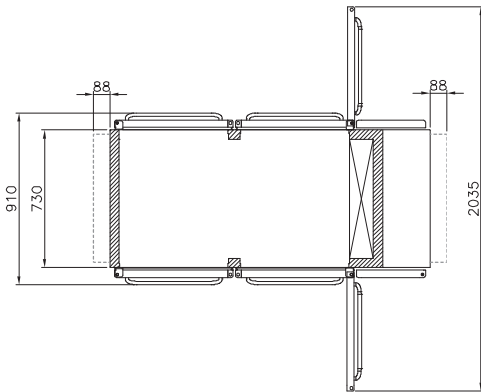
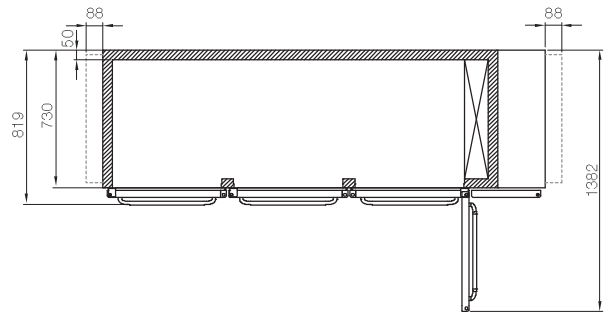
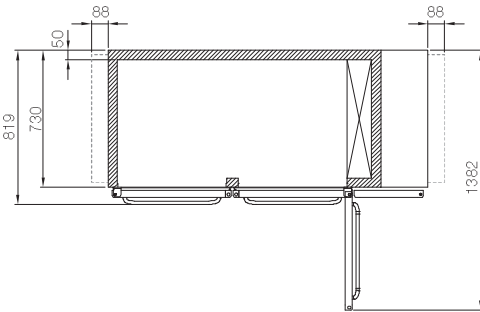
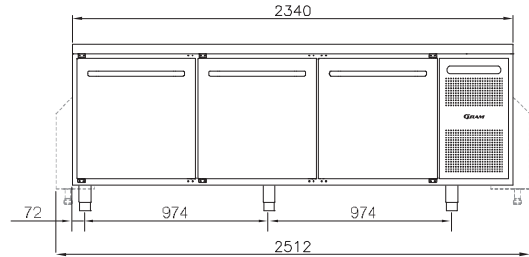
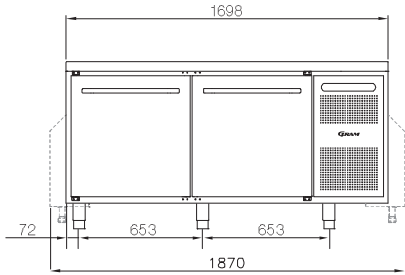
Jede Kühlsektion ist mit Tür lieferbar. Die Kühltische können mit Beinen, Rollen oder vorbereitet zur Sockelmontage ausgestattet werden.

Zusätzliche Edelstahl-Roste können optional zur Verfügung gestellt werden.

Optional sind Geräte mit einer elektrischen Hebevorrichtung für eine stufenlos einstellbare Arbeitshöhe von 850 bis 1050 mm lieferbar.

Ausstattungsmöglichkeiten:

Kurzbezeichnung	Beschreibung
A	Glatte Arbeitsplatte
A5	Arbeitsplatte mit Aufkantung 50 mm
B	Isoliersatz für Unterbau
S	Saladettenarbeitsplatte ohne Deckel
PL	Acrylglasabdeckung für Aufsatz
SL	Saladettenarbeitsplatte mit Edelstahl-Klappdeckel
O	Edelstahl-Aufsatz mit zwei Regalböden
LC	Schloss pro Tür/Schubladeneinheit
DR	Tür rechts mit 2 Edelstahl-Roste inkl. Auflegewinkel
DL	Tür links mit 2 Edelstahl-Roste inkl. Auflegewinkel
C1	Rollen H=127mm, für Arbeitshöhe 877 mm
C2	Rollen H=155mm, für Arbeitshöhe 905 mm
C3	Rollen H=177mm, für Arbeitshöhe 927 mm
C4	Rollen H=205mm, für Arbeitshöhe 955 mm
L1	Beine H=100/135mm, für Arbeitshöhe 850/885 mm
L2	Beine H=135/200mm, für Arbeitshöhe 885/950 mm
L3	Beine H=185/250mm, für Arbeitshöhe 935/1000 mm
P	Gerät für Sockelmontage
V	Elektrische Hebevorrichtung H=850/1050mm, Tische mit Kompressor
VF	Elektrische Hebevorrichtung H=850/1050mm, Tische ohne Kompressor

GASTRO 08 – 1808
GASTRO 08 – 2408

GASTRO 08

Technik:	Temperaturbereich	Klimaklasse	Kältemittel
Kühlung	+2/+12° C	5	R290 oder R134 a
Sole-Kühlung	+2/+12° C	5	Sole
Erweiterte Kühlung	-5/+12° C	5	R290 oder R134 a
Tiefkühlung	-25/-5° C	4	R290 oder R404 A

GASTRO K 1808 CSG A DL DR L2 - Kühlisch - 2/1 GN

Warennummer:	861810021
Ausstattung	Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl, 2 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste je Tür
Temperaturbereich	+2/+12°C
Inhalt, brutto	586 Liter
Netto Nutzinhalt	Information folgt
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	1700 x 800 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	184 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	5 (tropentauglich)
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -10°C	386 Watt
Elektr. Anschluß	310 Watt, 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt



Preis zzgl. MwSt. Euro 4.825,00

GASTRO F 1808 CSG A DL DR L2 - Tiefkühlisch - 2/1 GN

Warennummer:	861810221
Ausstattung	Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl, 2 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste je Tür
Temperaturbereich	-25/-5°C
Inhalt, brutto	586 Liter
Netto Nutzinhalt	Information folgt
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	1700 x 800 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	184 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	4
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -25°C	614 Watt
Elektr. Anschluß	600 Watt; 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt



Preis zzgl. MwSt. Euro 5.520,00

GASTRO K 2408 CSG A DL DL DR L2 - Kühlisch - 2/1 GN

Warennummer:	862410021
Ausstattung	Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl, 3 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste je Tür
Temperaturbereich	+2/+12°C
Inhalt, brutto	865 Liter
Netto Nutzinhalt	Information folgt
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	2340 x 800 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	212 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	5 (tropentauglich)
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -10°C	386 Watt
Elektr. Anschluß	310 Watt; 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt



Preis zzgl. MwSt. Euro 5.745,00

GASTRO F 2408 CSG A DL DL DR L2 - Tiefkühlisch - 2/1 GN

Warennummer:	862410221
Ausstattung	Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl, 3 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste pro Tür
Temperaturbereich	-25/-5°C
Inhalt, brutto	868 Liter
Netto Nutzinhalt	Information folgt
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	2340 x 800 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	215 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	4
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -25°C	714 Watt
Elektr. Anschluß	690 Watt; 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt



Preis zzgl. MwSt. Euro 6.440,00

GASTRO K 1808 CSG SL DL DR L2 - Kühlisch - 2/1 GN Saladette

Warennummer:	861810071
Ausstattung	Saladetten-Kühlisch mit Aussparung für GN-Behälter, 2 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste je Tür, isolierter Edelstahl-Klappdeckel
Temperaturbereich	+2/+12°C
Inhalt, brutto	586 Liter
Netto Nutzinhalt	Information folgt
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	1700 x 800 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	184 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	5 (tropentauglich)
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -10°C	386 Watt
Elektr. Anschluß	310 Watt; 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt



Preis zzgl. MwSt. Euro 5.320,00

GASTRO K 2408 CSG SL DL DL DR L2 - Kühlisch - 2/1 GN Saladette

Warennummer:	862410071
Ausstattung	Saladetten-Kühlisch mit Aussparung für GN-Behälter, 3 Sektionen mit Türen, 2 Edelstahl-Roste je Tür, isolierter Edelstahl-Klappdeckel
Temperaturbereich	+2/+12°C
Inhalt, brutto	868 Liter
Netto Nutzinhalt	Information folgt
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	2340 x 800 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	212 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	5 (tropentauglich)
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -10°C	386 Watt
Elektr. Anschluß	310 Watt; 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt



Preis zzgl. MwSt. Euro 6.280,00

GASTRO K 1808 D CSG S OPL DL DR L2 - Kühlisch - 2/1 GN Durchreiche-Modell mit Saladette

Warennummer:	861820071
Ausstattung	Durchreiche - Saladette mit Aussparung für GN-Behälter, Plexiglasabdeckung und Aufsatz mit 2 Regalböden, 2 Sektionen mit Türen, je 2 Edelstahl-Roste
Temperaturbereich	+2/+12°C
Inhalt, brutto	586 Liter
Netto Nutzinhalt	Information folgt
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	1700 x 870 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	204 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	5 (tropentauglich)
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -10°C	386 Watt
Elektr. Anschluß	310 Watt; 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt



Preis zzgl. MwSt. Euro 6.295,00

GASTRO K 2408 D CSG S OPL DL DL DR L2 - Kühlisch - 2/1 GN Durchreiche-Modell mit Saladette

Warennummer:	862420071
Ausstattung	Durchreiche - Saladette mit Aussparung für GN-Behälter, Plexiglasabdeckung und Aufsatz mit 2 Regalböden, 3 Sektionen mit Türen je 2 Edelstahl-Roste
Temperaturbereich	+2/+12°C
Inhalt, brutto	868 Liter
Netto Nutzinhalt	591 liter
Flächen außen/innen	Edelstahl/Edelstahl
B x T x H, mm	2340 x 870 x 885/950 mm
Gewicht, brutto	242 kg
Isolierung	50 mm (Cyclopenthan)
Klimaklasse	5 (tropentauglich)
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kälteleist. bei -10°C	386 Watt
Elektr. Anschluß	310 Watt; 230 V, 50 Hz
Energieeffizienzkl.	Information folgt
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	Information folgt



Preis zzgl. MwSt. Euro 7.615,00

Preise in EUR zzgl. MwSt.

GRAM GASTRO 08		1808 CS	2408 CS	1808D CS	2408D CS	
Standard Spezifikation	Arbeitsplatte	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	
	Front außen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	
	Seiten außen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	
	Seiten innen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	
	Boden	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	
	Beine H=135/200 mm (L2)	Inkl.	Inkl.	Inkl.	Inkl.	
	Türanschlag wahlweise links/rechts	Inkl.	Inkl.	Inkl.	Inkl.	
	Anzahl Sektionen	2	3	2	3	
	Anzahl Türen	2	3	4	6	
	Anzahl Edelstahl-Drahtroste (530x650 mm)	4	6	4	6	
Preis	Mit Kompressor (steckerfertig)					
	<i>Natürliches Kältemittel</i>					
	Kühlung, +2/+12°C, R 290	K_G A	4.825	5.745	5.265	6.510
	Erweiterte Kühlung, -5/+12°C, R 290	M_G A	4.945	5.865		
	Tiefkühlung, -25/-5°C, R 290	F_G A	5.520	6.440		
	Saladetten, +2/+12°C, R 290	K_G S	5.320	6.280	6.295	7.615
	<i>HFC Kältemittel</i>					
	Kühlung, +2/+12°C, R 134a	K_H A	4.825	5.745	5.265	6.510
	Erweiterte Kühlung, -5/+12°C, R 134a	M_H A	4.945	5.865		
	Tiefkühlung, -25/-5°C, R 404A	F_H A	5.520	6.440		
	Saladetten, +2/+12°C, R 134a	K_H S	5.320	6.280	6.295	7.615
	Ohne Kompressor (für Zentralkühlung)					
	Kühlung, +2/+12°C	K_F A	4.305	5.225	4.550	5.890
	Erweiterte Kühlung, -5/+12°C	M_F A	4.425	5.345		
Kühlung mit Sole, +2/+12°C	K_S A	4.305	5.225	4.550	5.890	
Tiefkühlung, -25/-5°C	F_F A	4.445	5.365			
Saladetten, +2/+12°C	K_F S	4.800	5.759	5.580	6.995	
Optionen	Ausstattungsvarianten für Kühl- und Tiefkühlische					
	Arbeitsplatte mit Aufkantung 50 mm	A5	101	117		
	Isoliersatz für Unterbau	B	-403	-477	-403	-477
	Schloss pro Tür	LC	32	32	32	32
	Ausstattungsvarianten für Saladetten					
	Saladettenarbeitsplatte ohne Deckel	S	-166	-200		
	Edelstahl-Aufsatz mit 2 Regalböden	O	488	524		
	Acrylglasabdeckung für Aufsatz	PL	181	216		
	Rollen H=127 mm / H=155 mm	C1/C2	39	39	39	39
	Beine H=100/135 mm / H=185/250 mm	L1/L3	20	20	20	20
	Elektr. Hebevorrichtung H=850/1050 mm steckerf.	V	2.120	2.120	2.676	2.676
	Elektr. Hebevorrichtung H=850/1050 mm zentralk.	VF	2.866	2.866	3.422	3.422
	Zusätzl. Edelstahl-Roste mit Auflegewinkel, pro St.		102	102	102	102
	Zusätzliche Auflegewinkel, pro Paar		20	20	20	20
Zubehör	Schneidbrett aus Kunststoff (890x240 mm)		818319954		131	
	Schneidbrett aus Kunststoff (1215x240 mm)		818319955		147	
	GN-Behälterset für 1808 S		818319914		536	
	GN-Behälterset für 2408 S		818319911		740	
	GN-Stege L=325 mm		818319915		19	
	Rost, Edelstahl (530x650 mm) ohne Auflegewinkel		818880007		65	
	Auflegewinkel (660 mm)		818310048		28	
	Auflegewinkel für D-Version (697 mm)		818310049		28	
	Auflegewinkel für Bäckereibleche, 40 mm (660 mm)		818310028		28	