

# Kühltische, Gefriertische und Saladetten

1/1 GN – Arbeitsplatte 700 mm tief

2/1 GN – Arbeitsplatte 800 mm tief



*- go green with Gram*

**GRAM**

Innovative und funktionelle Aufbewahrung von Lebensmitteln

# Der Kühltisch – ein zentraler Ort in der professionellen Küche

## Qualität schafft Arbeitsfreude

Hygiene und Arbeitssicherheit sind wichtige Faktoren im Alltag der professionellen Küche – nicht nur, um der Pflicht zu genügen, sondern insbesondere auch zur Erhöhung der Qualität und der Effektivität bei der Arbeit.

## Personal und Ausstattung

Es gibt viele Voraussetzungen für Qualität und zufriedene Kunden. Dazu gehören qualifiziertes und erfahrenes Personal, hochwertige Rohstoffe und schließlich die Küche selbst – der Raum und seine Ausstattung.

## Zentraler Standort

Ein Kühl- oder Gefriertisch ist vor allem ein Arbeitsplatz. Daher nimmt er in der Küche oft einen zentralen Platz ein. Neben der Lagerfunktion konzentrieren sich die Aktivitäten von der Vorbereitung der Rohstoffe über die Zubereitung und das Anrichten bis zur Portionierung der Speisen um den Kühltisch.

## Eine komplette Lösung

Diese Aufgaben verlangen nach einer Lösung, die sich im Alltag bewährt – zur Sicherung eines hohen Hygienestandards und optimaler Arbeitsbedingungen.



# Das bekommen Sie, wenn Sie sich für Gram entscheiden

## Kein Produkt kann alleine bestehen

Selbst technologisch fortgeschrittene Produkte brauchen die Unterstützung einer zuverlässigen und fachlich kompetenten Organisation. Diese Organisation ist eine Verpflichtung des Lieferanten und ein Hauptanliegen von Gram. Das schafft Sicherheit bei der Investition und während der gesamten Lebensdauer des Produktes.

## Die Gastro Serie

– und was Gram sonst noch zu bieten hat Diese Broschüre enthält die Serien GASTRO 07 und 08, mit Kühlischen und Saladetten von 70 und 80 cm Tiefe, die nach Ihren Erfordernissen gestaltet werden können. Wie all unsere anderen Produkte, basiert auch GRAM GASTRO auf umweltfreundlicher Technologie. Außerdem erhält unser Kunde zu allen kritischen Fragen unsere Unterstützung.

## Wir sind in Ihrer Nähe

Gram arbeitet mit den besten und seriösesten Händlern zusammen. Das gibt Ihnen die Sicherheit einer schnellen und kompetenten Beratung – am Standort Ihres Unternehmens.

## Lieferung ist mehr als nur Transport

Unser Kundencenter, unser Außendienst und unsere Servicepartner bilden ein starkes Team. Wir sorgen für die zuverlässige Anlieferung an Ihrem Standort und stehen Ihnen auch danach mit technischer Beratung zur Verfügung.

## Ersatzteile 10 Jahre lieferbar

Alle Gram Produkte werden mit der Garantie geliefert, dass Ersatzteile für die Dauer von zehn Jahren ab Kaufdatum lieferbar sind.



### Online-Information für Kunden

Unter [www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com) können Sie detaillierte Informationen zu allen Gram Produkten für professionelle Anwendungen abrufen

# Details rund um ihren Kühltisch...

## Hygiene

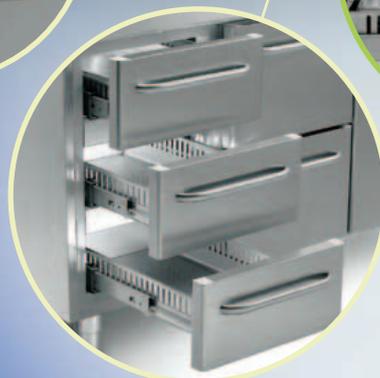
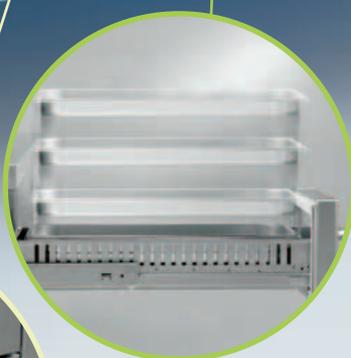
- 1 Rostfreier Stahl innen und außen, einschließlich der Roste und Schubladen
- 2 Alle Tischplatten sind mit einer Abtropfkante versehen, die das Eindringen von Wasser verhindert
- 3 Tischplatten mit Aufkantung verhindern, dass Wasser zwischen Tisch und Wand herunterläuft
- 4 Der tiefgezogene Boden entspricht modernsten Hygienestandards
- 5 Glatte Oberflächen und abgerundete Ecken sorgen für eine einfache Reinigung

## Optimale Arbeitsbedingungen

- 6 Kippsichere Roste und eine Ausziehsperre an den Schubladen verhindern Warenverluste
- 7 Abnehmbare Schubladen- und Türdichtungen erleichtern die Reinigung
- 8 Durch extra lange Teleskopschienen der Schubladen können GN-Behälter gerade herausgehoben werden
- 9 Wählen Sie zwischen Rollen und unterschiedlich hohen Beinen für eine korrekte Arbeitshöhe
- 10 Eine weitere Verbesserung: elektrische Senk- und Hebevorrichtung sorgen für eine stufenlos verstellbare Arbeitshöhe. Erhältlich für alle Modelle außer Tiefkühltische mit externem Kompressor

## Design / Technik

- 11 Natürliche Kälte- und Schäumungsmittel sind frei von Treibhauseffekt-Gasen (HFC)
- 12 Intelligente elektronische Steuerung mit Anschlussmöglichkeit für CTS-Alarm und Datenlogger
- 13 Optional abschließbare Türen und Schubladensätze
- 14 Robuste und geräuscharme Kälteanlage, die zur Erleichterung von Servicearbeiten hervorgezogen werden kann
- 15 Auswechselbare Staub- und Fettfilter erleichtern die Instandhaltung der Kälteanlage





÷  
HFC

13

7

12

11

14

15

6

4

10

9

# GRAM GASTRO

## – passt sich Ihrem Alltag an!

### Ein Mitglied der Gram-Familie

GRAM GASTRO zeigt mit den charakteristischen Formen die Verwandtschaft zur neusten Generation der Gram Kühl- und Gefrierschränke.

Auch die Technologie und Verarbeitung basieren auf der gleichen neuen Plattform. GRAM GASTRO verwendet umweltfreundliche Techniken in Form von natürlichen Kälte- und Schäumungsmitteln und weist einen sehr geringen Energieverbrauch auf, der seines gleichen sucht.

### Mehr Möglichkeiten, mehr Sicherheit

GRAM GASTRO bietet ein erweitertes Ausstattungspaket, das breit gefächert ist, von einer elektrischen Höhenverstellereinrichtung bis zu 8 verschiedenen frei wählbaren Tischplatten. Es kommt auf den Bedarf in Ihrer Küche an, Sie entscheiden!

Die Tische haben eine neue elektronische Steuerung, die eine Reihe praktischer Vorteile bietet und Sicherheitssysteme enthält.

### Service und Komponententausch

Der Service am Kältesystem des Tisches wurde so einfach wie möglich gemacht. Das Kälteaggregat und der Schaltkasten können von vorne herausgezogen werden. GRAM GASTRO ist modular aufgebaut. Die Ausstattung der Tische kann dem sich verändernden Bedarf der Küche angepasst werden.



# Da Küchen nicht alle gleich sind

Der Anfang für die Auswahl des richtigen Kühl- oder Gefrierisches sind die Arbeitsprozesse in Ihrer Küche. Kühltische beispielsweise, können sowohl für Produktionslinien, vom Rohmaterial bis zur fertigen Speise, aber auch für kalte Buffets in Hotels, Restaurants oder Einrichtungen genutzt werden.

In anderen Fällen kann ein doppelter Arbeitsplatz mit Durchreiche erforderlich sein oder der Tisch kann als Servierstation dienen.

Ähnlich kann der Tiefkühltisch vielfältig genutzt werden, z.B. als Bäckereiarbeitstisch für die Zwischenlagerung gefrorener Teigprodukte in Backshops, als Zwischenlager für täglich benötigte Tiefkühlconvenience in Großküchen oder in kleinen Küchen, wo der Raum optimal ausgenutzt werden muss.

**Die GASTRO 07 Serie** sind 1/1 GN Tische, verfügbar mit 2, 3 oder 4 Kühlsektionen. Ebene Arbeitsplatte oder Saladettenausschnitt, mit oder ohne Aufkantung, Kühltisch mit Belegstation, Tür oder Auszüge mit oder ohne Schloss, alles ist machbar. Auszüge allerdings nicht für Kühltische mit Belegstation erhältlich.



**Die GASTRO 08 Serie** sind 2/1 GN Tische, verfügbar mit 2 oder 3 Kühlsektionen. Ebene Arbeitsplatte mit oder ohne Aufkantung, Saladettenausschnitt mit oder ohne Aufsatzregal, Türen an einer oder beiden Seiten, mit oder ohne Schloss – alles ist machbar.



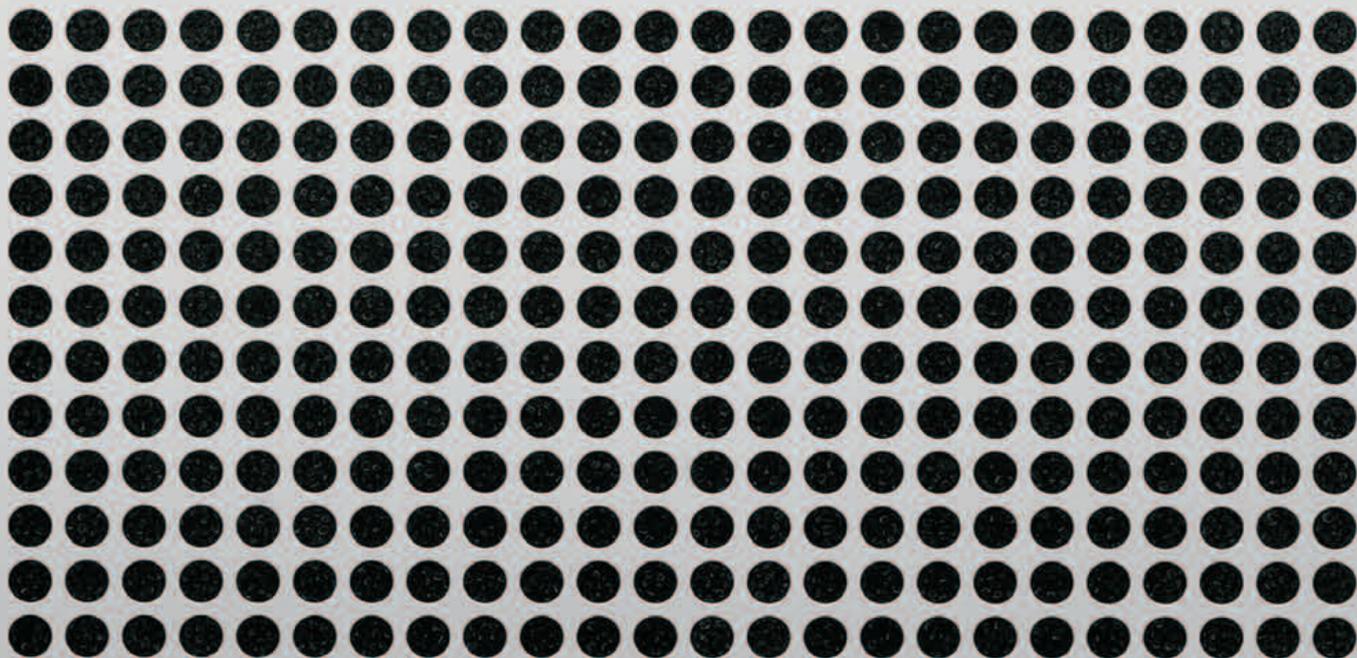
Durchreichtische mit Türen an beiden Seiten bieten außerdem einen besseren Überblick und einen hohen Grad an Nutzbarkeit als doppelter Arbeitsplatz. Nur Kühltische werden mit Durchreicheoption angeboten.

**Beide Serien** sind mit oder ohne Kompressor, mit Rollen, Beinen, für Sockelaufstellung oder elektrischer Höhenverstellung lieferbar. Wählen Sie zwischen Standardkühlung (+2/+12°C), erweiterter Kühlung (-5/+12°C) oder Tiefkühlung (-25/-5°C).

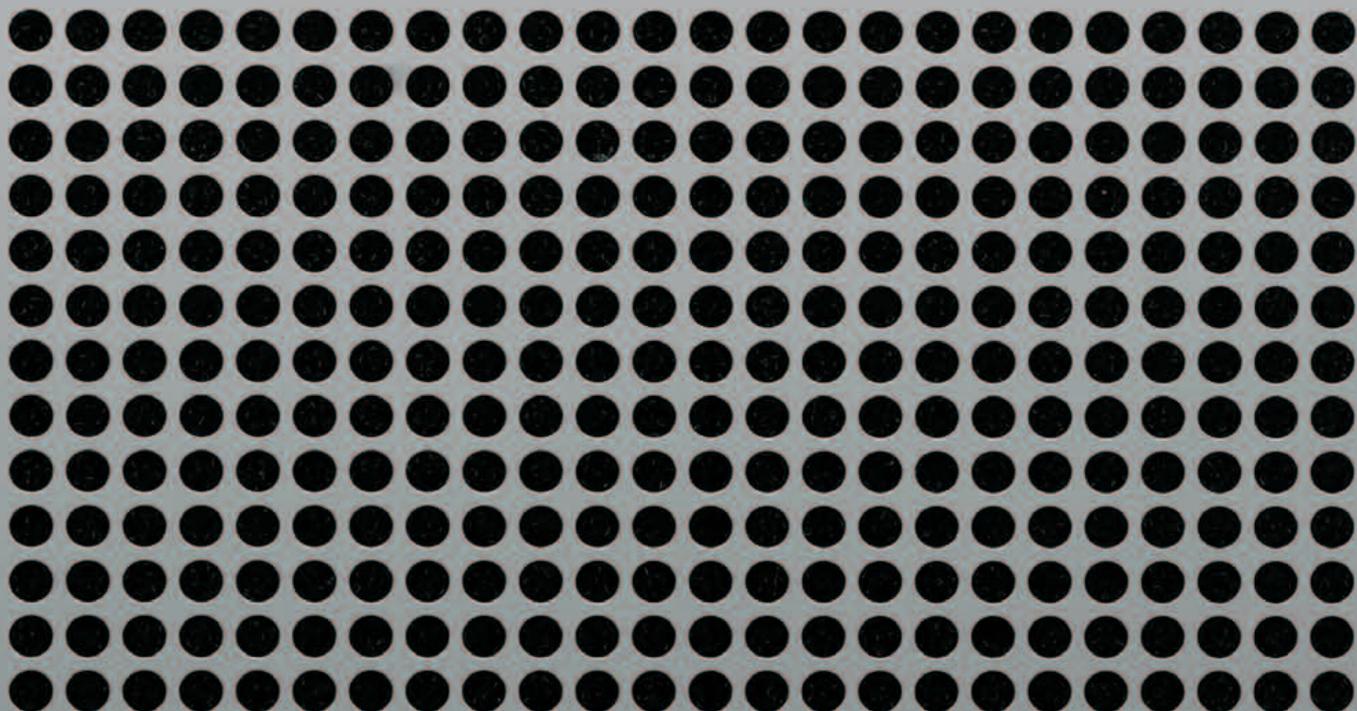




**Eröffnen Sie sich neue Möglichkeiten...**



**GRAM**



**GRAM GASTRO – der Name**



einer starken Partnerschaft!





## **Eine starke Partnerschaft in der Küche**

Kühltische erleben ein geschäftiges und sehr abwechslungsreiches Dasein in der professionellen Küche. Hier werden im Laufe eines Arbeitstages viele und variierende Aufgaben bewältigt – oft von wechselndem Personal.

Deshalb müssen Kühltische eine Vielzahl von Aufgaben praktisch und benutzerfreundlich erfüllen. Ein guter Kühltisch bietet u.a. gute ergonomische Lösungen für alle Anforderungen von Warenlagerung und Verarbeitung sowie Reinigung des Gerätes bis hin zu Service und Instandhaltung. Zusätzlich soll ein Kühltisch robust und anpassungsfähig im Hinblick auf den sich verändernden Bedarf in der Küche sein. Es muss möglich sein, die Ausstattung des Tisches, z.B. Türanschlag, Art der Schubladen oder den Typ der Tischplatte den jeweiligen Anforderungen der Küche anzupassen. Schließlich spielt auch der optische Eindruck eine Rolle. Ein modernes, stilvolles Design wertet Ihre Küche zusätzlich auf. Entscheiden Sie sich für die Partnerschaft mit GRAM GASTRO, und Sie können sich auf das Wesentliche in der Küche konzentrieren.

### ***Entscheiden Sie sich für Gram – und sorgen Sie sich nicht mehr um die Details.***

*GASTRO 07 ist mit 2, 3 oder 4 gekühlten Fächern unter den entsprechenden Bezeichnungen GASTRO 1407, 1807 und 2207 lieferbar.*

*GASTRO 08 ist mit 2 oder 3 Kühlteilen verfügbar, die als GASTRO 1808 und 2408 bezeichnet werden.*



***Tiefkühltische sind auch mit Schubladenausügen erhältlich, Tische mit Belegstation jedoch nur mit Türen.***



# Planen Sie ihren eigenen Arbeitsplatz mit GASTRO 07

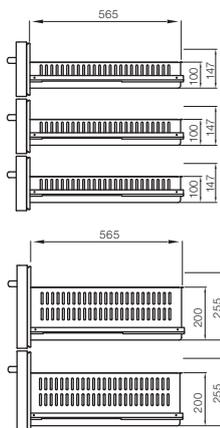
## Tischplattenvarianten

1. Isoliersatz: Die Tische sind zum Unterbau auch ohne Platte lieferbar, sie werden dann mit einem Isoliersatz geliefert.
2. Platte ohne Aufkantung
3. Platte mit 50 mm Aufkantung hinten
4. Platte mit 100 mm Aufkantung hinten
5. Saladette mit 50 mm Aufkantung hinten
6. Saladette ohne Aufkantung
7. Isolierter oder Acrylglas-Deckel für Saladette
8. Belegstation inkl. isoliertem Edelstahl-Deckel

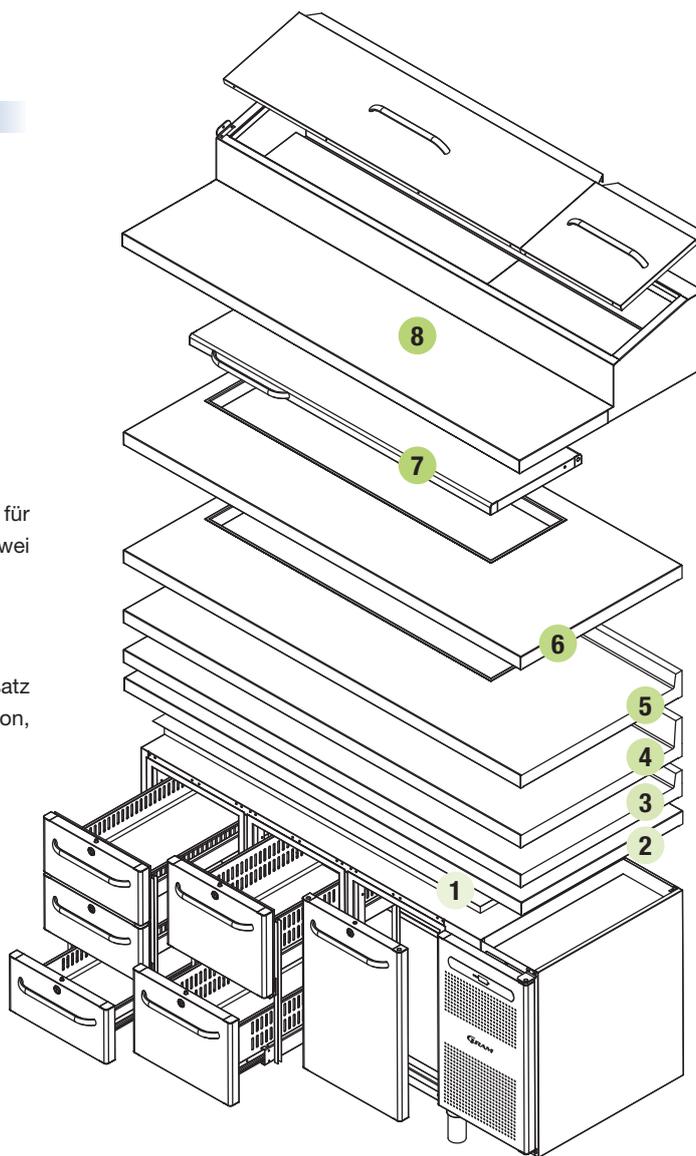
Alle Tische sind auch ohne Arbeitsplatte mit Isoliersatz für Unterbau erhältlich. Außerdem ist ein Regalaufsatz mit zwei Böden zur Aufstellung auf der Tischplatte lieferbar.

## Tür- u. Schubladenvarianten

Alle Tische (Gastro 07) können mit Tür oder Schubladensatz ausgestattet werden. Ausgenommen hiervon ist die Belegstation, diese gibt es nur mit Türen.



Türen und Schubladen mit oder ohne Schloss.



## Innenausstattung

Drahtroste (2 Stück je Segment)  
 Auflagewinkel für Gastronorm-Roste / Behälter  
 Drahtkörbe (2 Stück je Segment)

Separat erhältliches Zubehör:

Zusätzliche Roste  
 Fett- u. Staubfilter für Kondensator  
 Pflegespray für rostfreien Stahl  
 Schneidebrett aus Buchenholz oder Kunststoff

## Temperaturbereiche

Kühlung: +2/+12 °C  
 Erweiterte Kühlung: -5/+12 °C  
 Tiefkühlung: -25/-5 °C

## Beine, Rollen, Sockelmontage oder Hebe-/Senkeinrichtung

|                |              |
|----------------|--------------|
| Beine:         | Arbeitshöhe: |
| H = 100/135 mm | 850/885 mm   |
| H = 135/200 mm | 885/950 mm   |
| H = 185/250 mm | 925/1000 mm  |

|            |              |
|------------|--------------|
| Rollen:    | Arbeitshöhe: |
| H = 127 mm | 877 mm       |
| H = 155 mm | 905 mm       |
| H = 177 mm | 927 mm       |
| H = 205 mm | 955 mm       |

Sockelmontage: H = Sockelhöhe + 750 mm

Elektrische Hebe-/Senkeinrichtung: H = 850/1050 mm

# ... oder mit GASTRO 08

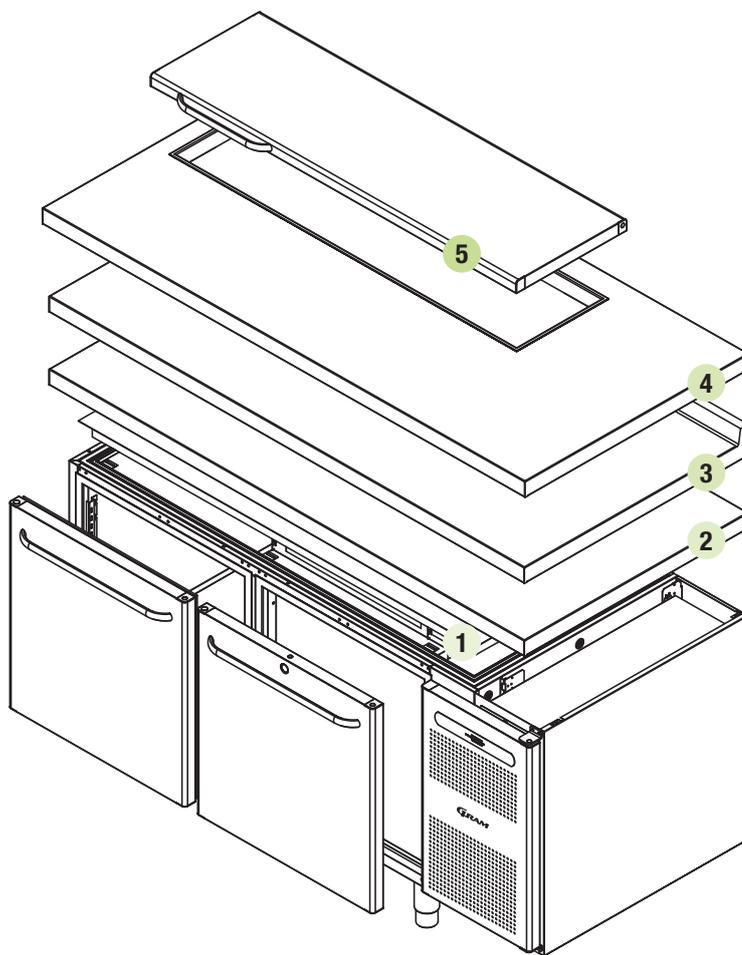
## Tischplattenvarianten

1. Isoliersatz: Die Tische sind zum Unterbau auch ohne Platte lieferbar, sie werden dann mit einem Isoliersatz geliefert.
2. Platte ohne Aufkantung
3. Platte mit 50 mm Aufkantung hinten
4. Saladette ohne Aufkantung
5. Isolierter oder Acrylglas-Deckel für Saladette

Außerdem ist ein Regalaufsatz mit zwei Böden zur Aufstellung auf der Tischplatte lieferbar.

## Türen mit oder ohne Schloss

Jedes Kühlabteil ist mit Türelementen mit oder ohne Schloss verfügbar.



## Innenausstattung

Rostfreie Roste  
 Auflegewinkel für Gastronorm-Roste / Behälter  
 Auflegewinkel

Separat erhältliches Zubehör:  
 Zusätzliche Roste  
 Fett- u. Staubfilter für Kondensator  
 Pflegespray für rostfreien Stahl  
 Schneidebrett aus Buchenholz oder Kunststoff

## Temperaturbereiche

Kühlung: +2/+12 °C  
 Erweiterte Kühlung: -5/+12 °C  
 Tiefkühlung: -25/-5 °C

## Beine, Rollen, Sockelmontage oder Hebe-/Senkeinrichtung

| Beine:         | Arbeitshöhe: |
|----------------|--------------|
| H = 100/135 mm | 850/885 mm   |
| H = 135/200 mm | 885/950 mm   |
| H = 185/250 mm | 925/1000 mm  |

| Rollen:    | Arbeitshöhe: |
|------------|--------------|
| H = 127 mm | 877 mm       |
| H = 155 mm | 905 mm       |
| H = 177 mm | 927 mm       |
| H = 205 mm | 955 mm       |

Sockelmontage: H = Sockelhöhe + 750 mm

Hebe-/Senkeinrichtung für alle Modelle, außer für Tiefkühltisch mit externem Kompressor

# Ausstattungsvarianten für 1/1 GN Tische

## Standardspezifikationen und Ausstattung

GASTRO 07 kann frei im Raum oder direkt an einer Wand aufgestellt werden, z.B. unter einer Arbeitsplatte.

Die innen und außen aus rostfreiem Stahl gefertigten Tische sind mit 2, 3 oder 4 gekühlten Segmenten erhältlich.

Der Tisch hat eine Höhe von 750 mm, die Belegstation hat eine Höhe von 996 mm zuzüglich der Höhe der verwendeten Rollen oder Beine. Die Tiefe der Tischplatte beträgt 700 mm und bei der Belegstation 800 mm.



Kühltisch Modell 1407

Die folgende Tabelle zeigt alle derzeit lieferbaren Ausstattungsvarianten. Bei allen Varianten wird als Basis ein Gerät mit glatter Arbeitsplatte, Türen und zwei CNS-Rosten je Segment zugrunde gelegt.

| GRAM GASTRO 07 Kühl- und Gefriertische |  |      |           |           |           |
|--|--|------|-----------|-----------|-----------|
| ✓ Standardmodell                       |  | Kode | 1407 CS   | 1807 CS   | 2207 CS   |
| ● Standardausstattung                  | Grundfläche (BxT), mm                            |      | 1289x700  | 1726x700  | 2163x700  |
| ○ Wunschausstattung                    | Grundfläche Kühltisch mit Belegstation (BxT), mm |      | 1289x800  | 1726x800  | 2163x800  |
|  | Höhe, mm   |      | 885/950   | 885/950   | 885/950   |
|  | Höhe Kühltisch mit Belegstation, mm              |      | 1131/1196 | 1131/1196 | 1131/1196 |
| Temperaturbereich                      | Kühlen, +2/+12°C                                 | K    | ✓         | ✓         | ✓         |
|  | Erweiterte Kühlung, -5/+12°C *                   | M    | ✓         | ✓         | ✓         |
|  | Gefrieren, -25/-5°C *                            | F    | ✓         | ✓         | ✓         |
| Material                               | Außen  |      | RVS       | RVS       | RVS       |
|  | Innen  |      | RVS       | RVS       | RVS       |
| Inhalt                                 | Anzahl Sektionen                                 |      | 2         | 3         | 4         |
|  | Anzahl CNS-Roste (325x530 mm)                    |      | 4         | 6         | 8         |

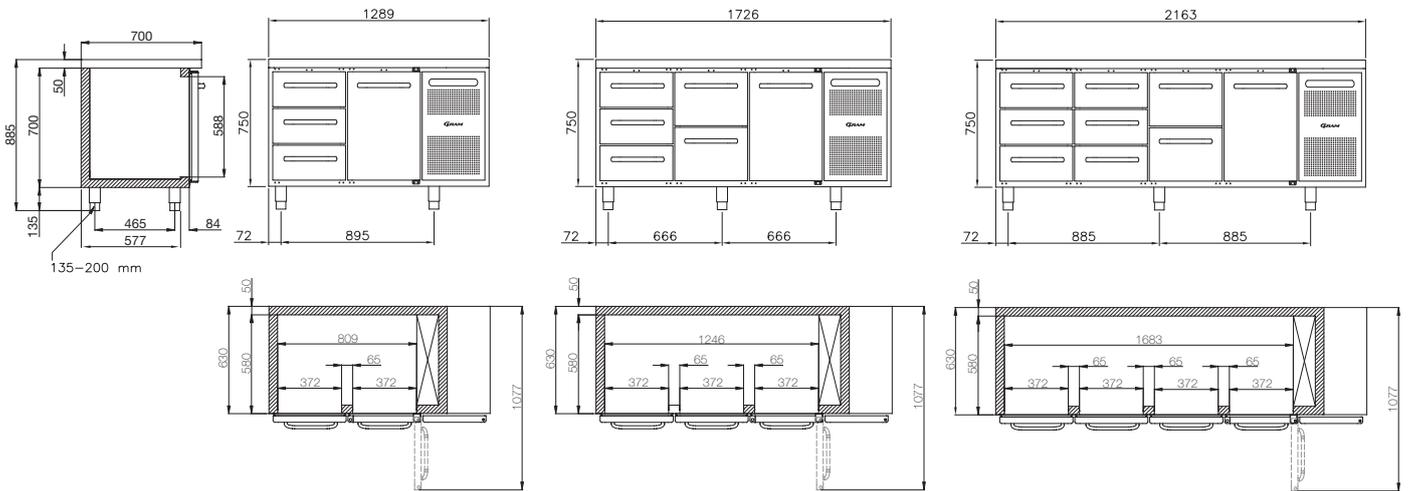
|   |  |       |   |   |   |
|---|--|-------|---|---|---|
| Außenausstattung                          | Glatte Arbeitsplatte                               | A     | ● | ● | ● |
|   | Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung                 | A5    | ○ | ○ | ○ |
|   | Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung                | A1    | ○ | ○ | ○ |
|   | Ohne Arbeitsplatte - für Unterbau, mit Isoliersatz | B     | ○ | ○ | ○ |
|   | Kühltisch mit Belegstation                         | PT    | ○ | ○ | ○ |
|   | Saladettenarbeitsplatte                            | S     | ○ | ○ | ○ |
|   | Saladettenarbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung       | S5    | ○ | ○ | ○ |
|   | CNS-Klappdeckel                                    | -L    | ○ | ○ | ○ |
|   | Rostfreier Aufsatz mit zwei Regalböden             | O     | ○ | ○ | ○ |
|   | Acrylglasdeckel                                    | -PL   | ○ | ○ | ○ |
|   | Türen (rechts/links)                               | DR/DL | ● | ● | ● |
|   | Schubladenauszüge 2 x 1/2 je Segment **            | 2D    | ○ | ○ | ○ |
|   | Schubladenauszüge 3 x 1/3 je Segment **            | 3D    | ○ | ○ | ○ |
|   | Schloss  | LC    | ○ | ○ | ○ |
|   | Beine H=135/200 mm                                 | L2    | ● | ● | ● |
|   | Rollen H=127 mm                                    | C1    | ○ | ○ | ○ |
| Gerät für Sockelmontage                   | P  | ○     | ○ | ○ |   |
| Elektrische Hebevorrichtung H=850/1050 mm | V  | ○     | ○ | ○ |   |
| Innenausstattung                          | Zusätzliche rostfreie Drahtroste                   |       | ○ | ○ | ○ |
|   | Graue Drahtkörbe (2 Stück) statt Roste             |       | ○ | ○ | ○ |
| Kälteanlage                               | R 290  | CSG   | ● | ● | ● |
|   | R 134 a (Kühlung)                                  | CSH   | ○ | ○ | ○ |
|   | R 404 A (Tiefkühlung)                              | CSH   | ○ | ○ | ○ |
|   | Vorbereitet für ext. Kompressor                    | CSF   | ○ | ○ | ○ |
|   | Vorbereitet für Sole-Kühlung                       | CSS   | ○ | ○ | ○ |

\* Kühltische mit Belegstation sind im Temperaturbereich M und F nicht erhältlich. \*\* Kühltische mit Belegstation sind mit Auszügen nicht erhältlich.

# Technische Daten

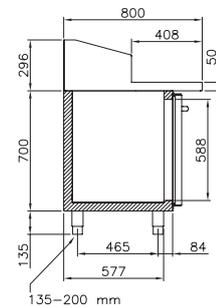
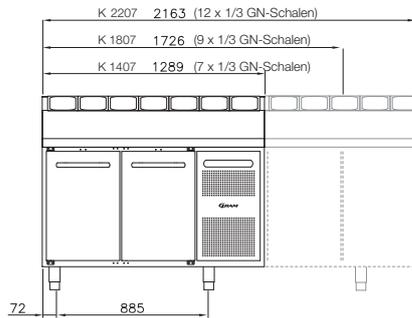
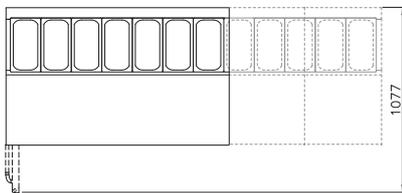
Daten nach EN 441.  
 Änderungen durch  
 Produktentwicklung vorbehalten.

|                         |         | 1407 CS                    |         |         | 1807 CS |         |         | 2207 CS |         |         |
|-------------------------|---------|----------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
|                         |         | K                          | M       | F       | K       | M       | F       | K       | M       | F       |
| Temperaturbereich       | °C      | +2/+12°                    | -5/+12° | -25/-5° | +2/+12° | -5/+12° | -25/-5° | +2/+12° | -5/+12° | -25/-5° |
| Kühlleistung bei -10°C  | Watt    | 386                        |         |         | 386     |         |         | 386     | 719     |         |
| Kühlleistung bei -25°C  | Watt    |                            |         |         | 614     |         |         | 614     |         |         |
| Energieverbrauch        | kWh/24h | 1,5                        | 3,2     | 7,7     | 2,0     | 3,9     | 9,0     | 4,4     | 5,3     | 10,9    |
| Elektrischer Anschluss  | V/Hz    | 230/50                     |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Anschlussleistung       | Watt    | 310                        | 350     | 580     | 310     | 319     | 580     | 310     | 361     | 670     |
| Stromaufnahme           | A       | 1,7                        | 1,9     | 2,8     | 1,7     | 1,9     | 2,8     | 1,7     | 3,6     | 4,4     |
| Klimaklasse             |         | 5                          |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Kühlmittel              |         | R 290 (Propan)             |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Isolierung              |         | 50 mm (Cyclopentan-Schaum) |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Inhalt, brutto          | l       | 345                        |         |         | 506     |         |         | 668     |         |         |
| Inhalt, netto           | l       | 255                        |         |         | 397     |         |         | 539     |         |         |
| Gewicht, brutto         | Kg      | 124                        |         |         | 158     |         |         | 189     |         |         |
| Prep-top, Bruttogewicht | Kg      | 146                        |         |         | 188     |         |         | 226     |         |         |

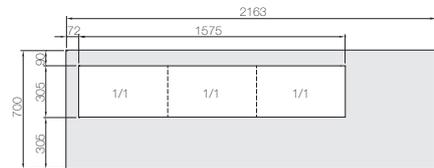
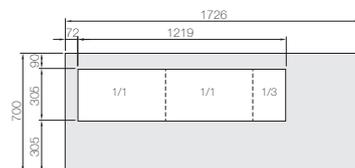
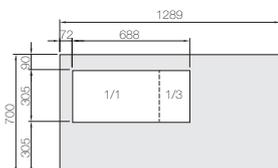


## PREP-TOP

Max. Tiefe GN-Schalen: 150 mm



## SALADETTENAUSSPARUNGEN



# Ausstattungsvarianten für 2/1 GN Tische

## Standardspezifikationen und Ausstattung

GASTRO 08 kann als Insellösung, auch als Durchreichemodell, frei im Raum, an einer Wand, oder falls erforderlich, unter einer bestehenden Arbeitsplatte aufgestellt werden.

Die Tischserie ist mit 2 oder 3 Kühlsektionen lieferbar. Innen- und Außenflächen sind aus rostfreiem, hochwertigem Edelstahl. Die Höhe der Tische beträgt 750 mm zuzüglich der Höhe der gewählten Rollen oder Beine. Die Tiefe der Arbeitsplatte beträgt 800 mm.



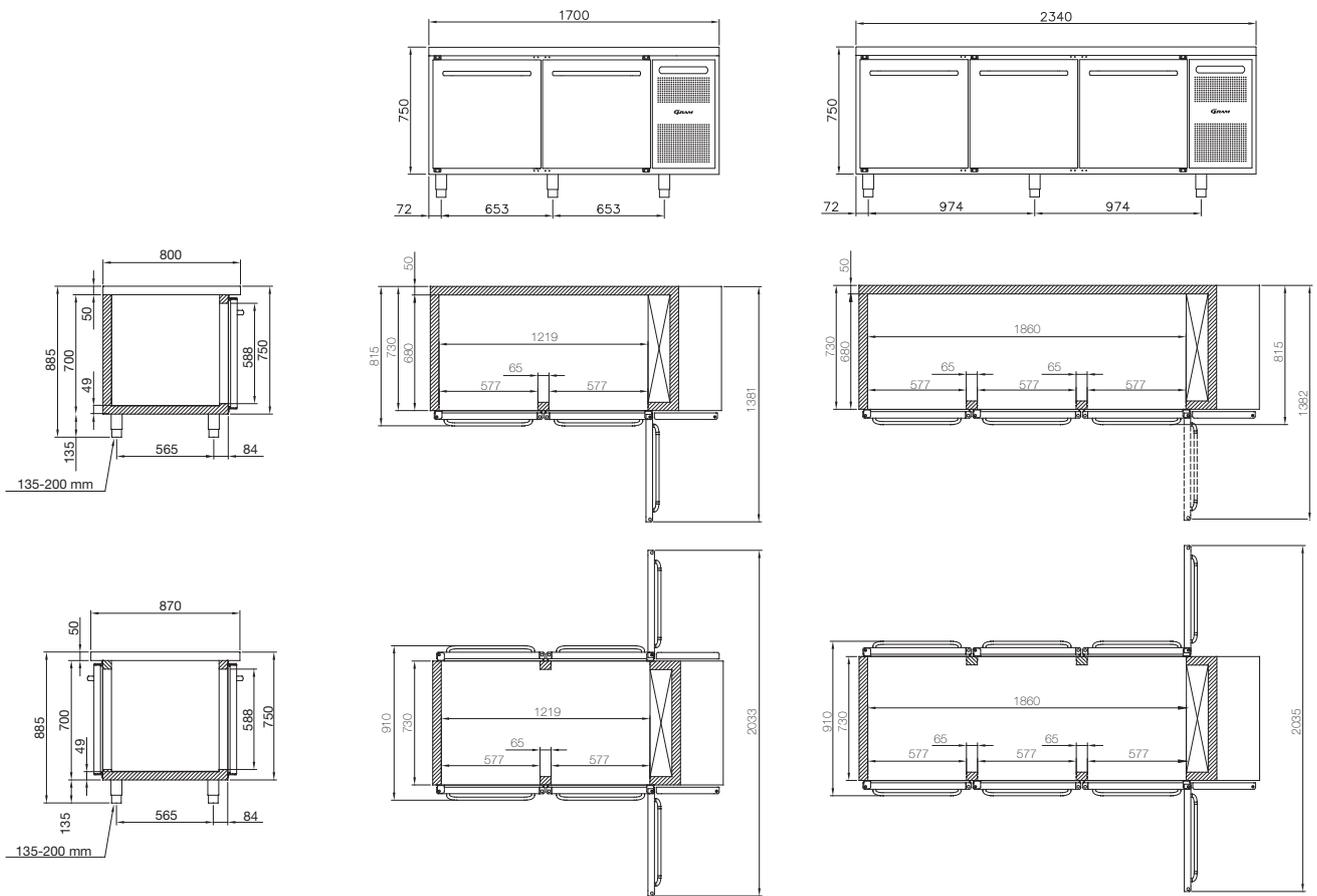
Die folgende Tabelle zeigt alle derzeit lieferbaren Ausstattungsvarianten. Bei allen Varianten wird als Basis ein Gerät mit glatter Arbeitsplatte, Türen und zwei CNS-Rosten je Segment zugrunde gelegt.

| GRAM GASTRO 08 Kühl- und Gefriertische |  |       |          |           |          |           |
|--|--|-------|----------|-----------|----------|-----------|
| ✓ Standardmodell                       |  | Code  | 1808 CS  | 1808 D CS | 2408 CS  | 2408 D CS |
| ● Standardausstattung                  | Grundfläche (BxT), mm                              |       | 1700x800 | 1700x870  | 2340x800 | 2340x870  |
| ○ Wunschausstattung                    | Höhe, mm   |       | 885/950  | 885/950   | 885/950  | 885/950   |
| <b>Temperaturbereich</b>               | Kühlen, +2/+12°C                                   | K     | ✓        | ✓         | ✓        | ✓         |
|  | Erweiterte Kühlung, -5/+12°C                       | M     | ✓        |           | ✓        |           |
|  | Gefrieren, -25/-5°C                                | F     | ✓        |           | ✓        |           |
| <b>Materialien</b>                     | Außen  |       | Rostfrei | Rostfrei  | Rostfrei | Rostfrei  |
|  | Innen  |       | Rostfrei | Rostfrei  | Rostfrei | Rostfrei  |
| <b>Inhalt</b>                          | Anzahl Sektionen                                   |       | 2        | 2         | 3        | 3         |
|  | Anzahl CNS-Roste (530x650 mm)                      |       | 4        | 4         | 6        | 6         |
| <b>Außenausstattung</b>                | Glatte Arbeitsplatte                               | A     | ●        | ●         | ●        | ●         |
|  | Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung                 | A5    | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | Ohne Arbeitsplatte – für Unterbau, mit Isoliersatz | B     | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | Saladettenarbeitsplatte                            | S     | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | CNS-Klappdeckel                                    | -L    | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | Acrylglasdeckel                                    | -PL   | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | Rostfreier Aufsatz mit zwei Regalböden             | O     | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | Türen (rechts/links)                               | DR/DL | ●        | ●         | ●        | ●         |
|  | Schloss  | LC    | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | Beine H=135/200 mm                                 | L2    | ●        | ●         | ●        | ●         |
|  | Rollen H=127 mm                                    | C1    | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | Gerät für Sockelmontage                            | P     | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | Elektrische Hebevorrichtung H=850/1050 mm          | V     | ○        | ○         | ○        | ○         |
| <b>Innenausstattung</b>                | Zusätzliche rostfreie Drahtroste                   |       | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | 9 Paar Auflegewinkel (statt der Roste)             |       | ○        | ○         | ○        | ○         |
| <b>Kälteanlage</b>                     | R 290  | CSG   | ●        | ●         | ●        | ●         |
|  | R 134 a (Kühlung)                                  | CSH   | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | R 404 A (Tiefkühlung)                              | CSH   | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | Vorbereitet für ext. Kompressor                    | CSF   | ○        | ○         | ○        | ○         |
|  | Vorbereitet für Sole-Kühlung                       | CSS   | ○        | ○         | ○        | ○         |

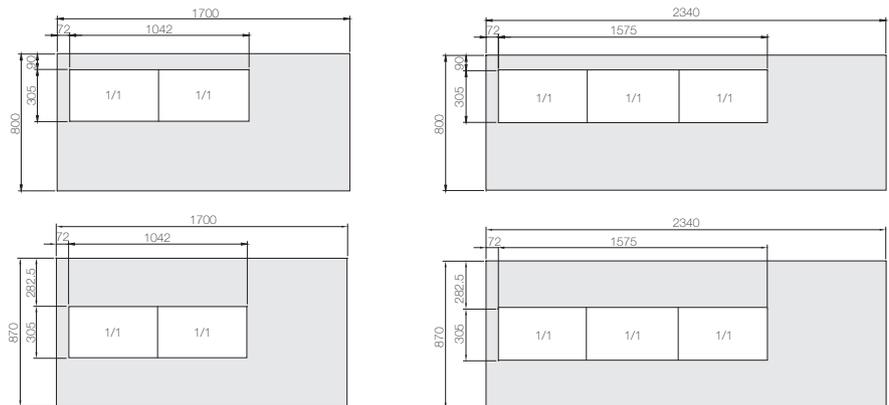
# Technische Daten

Daten nach EN 441.  
 Änderungen durch  
 Produktentwicklung vorbehalten.

|                        |      | 1808 CS                    |         |         | 2408 CS |         |         |
|------------------------|------|----------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
|                        |      | K                          | M       | F       | K       | M       | F       |
| Temperaturbereich      | °C   | +2/+12°                    | -5/+12° | -25/-5° | +2/+12° | -5/+12° | -25/-5° |
| Kühlleistung bei -10°C | Watt | 386                        |         |         | 386     | 719     |         |
| Kühlleistung bei -25°C | Watt |                            |         | 550     |         |         | 714     |
| Elektrischer Anschluss | V/Hz | 230/50                     |         |         |         |         |         |
| Anschlussleistung      | Watt | 310                        | 340     | 603     | 310     | 471     | 690     |
| Stromaufnahme          | A    | 1,83                       | 2,02    | 2,9     | 1,83    | 2,68    | 3,45    |
| Klimaklasse            |      | 5                          | 5       | 4       | 5       | 5       | 4       |
| Kühlmittel             |      | R 290 (Propan)             |         |         |         |         |         |
| Isolierung             |      | 50 mm (Cyclopentan-Schaum) |         |         |         |         |         |
| Inhalt, brutto         | l    | 586                        |         |         | 865     |         |         |
| Gewicht, brutto        | Kg   | 184                        |         |         | 212     |         |         |



## SALADETTENAUSSPARUNGEN



**Deutschland und Österreich**

Gram Deutschland GmbH  
Im Kirchenfelde 1  
D-31157 Sarstedt  
Tel: 0 50 66/60 46-0  
Fax: 0 50 66/60 46-19  
e-mail: [vertrieb@gram-commercial.com](mailto:vertrieb@gram-commercial.com)  
[www.gram-deutschland.de](http://www.gram-deutschland.de)

Für unsere österreichischen Kunden

Tel: +43 810/900 430  
Fax: +43 810/900 431  
e-mail: [vertrieb@gram-commercial.com](mailto:vertrieb@gram-commercial.com)  
[www.gram-commercial.com](http://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](mailto:info@gram-commercial.com)  
[www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com)

**Schweden**

Gram Commercial  
Box 5157  
SE-20071 Malmö  
Tel: 40 98 78 48  
Fax: 40 98 78 49  
e-mail: [info@gram-commercial.com](mailto:info@gram-commercial.com)  
[www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com)

**Norwegen**

Gram Commercial NUF  
P.b. 44  
N-1941 Bjørkelangen  
Tel: 22 88 17 50  
Fax: 22 88 17 51  
e-mail: [info@gram-commercial.com](mailto:info@gram-commercial.com)  
[www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com)

**Großbritannien**

Gram (UK) Ltd.  
2 The Technology Centre  
London Road  
Swanley  
Kent BR8 7AG  
Tel: 1322 616900  
Fax: 1322 616901  
e-mail: [info@gramuk.co.uk](mailto:info@gramuk.co.uk)  
[www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com)

**Niederlande und Belgien**

Gram Nederland B.V.  
Postbus 601  
Twentepoort West 62  
NL-7609 RD Almelo  
Tel: 0546 454252  
Fax: 0546 813455  
e-mail: [info@gram.nl](mailto:info@gram.nl)  
[www.gram.nl](http://www.gram.nl)  
[www.gram.be](http://www.gram.be)

**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](mailto:info@gram-commercial.com)  
[www.gram-commercial.fr](http://www.gram-commercial.fr)

**Händler:**

**Wir über uns**

Gram Commercial A/S entwickelt und produziert Kühl- und Gefriergeräte für professionelle Verbraucher. Mit Hauptsitz in Vojens, Dänemark gehören wir der weltweit tätigen japanischen Hoshizaki Unternehmensgruppe an, die Ausstattungen für Großküchen produziert und vertreibt. Mit unserem flächendeckenden Händler- und Servicenetz bieten wir unseren Kunden in aller Welt einen kompetenten Service vor Ort.