

# Køle- og frysebord

1/1 GN - Bordpladedybde 700 mm

2/1 GN - Bordpladedybde 800 mm



*- go green with Gram*

**GRAM**

Innovativ og funktionel opbevaring af fødevarer

# Kølebordet – et omdrejningspunkt i det professionelle køkken

## Kvalitet giver arbejdsglæde

Hygiejne og arbejdsmiljø er vigtige faktorer i det professionelle køkkens hverdag. Ikke kun af pligt, men især fordi det er et spørgsmål om kvalitet og arbejdsglæde.



## Medarbejderne og rammerne

Der er mange kilder til kvalitet og arbejdsglæde.

Det starter med køkkenets medarbejdere, deres viden og erfaring.

Derefter handler det om gode råvarer og indretningen af køkkenet – det fysiske rum og inventaret.

## Central placering

Et køle- og frysebord er frem for alt en arbejdsplads. Derfor indtager bordet ofte en central placering i køkkenet. Foruden opbevaringsfunktionen er aktiviteterne omkring bordet koncentreret om arbejdsgangen fra klargøring af råvarer, over tilberedning til anretning og portionering af retterne.

## Et svar på alt

Disse opgaver kalder på løsninger der fungerer i hverdagen – til glæde for fødevarerhygiejnen og arbejdsmiljøet.



# Det får du, når du vælger Gram

## Intet produkt kan stå alene

Selv teknologisk avancerede produkter har brug for et godt bagland og opbakning af høj faglig kompetence. Det er leverandørens ansvar – og for Gram er det en mærkesag. Det giver tryghed i anskaffelsen og i hele produktets levetid.

## GASTRO serien – og det der følger med

Denne brochure præsenterer køle- og frysebords-serierne GASTRO 07 og 08. De omfatter borde og saladetter i hhv. 70 og 80 cm dybde, som kan opbygges efter behov – lige til formålet.

I lighed med det øvrige produktprogram er GASTRO 07 og 08 baseret på miljøvenlig teknologi.

Men derudover får du som Gram-kunde opbakning på en række afgørende områder.

## Vi er der, hvor du er

Gram samarbejder med de bedste og mest seriøse forhandlere. Det giver dig sikkerhed for, at du altid kan få hurtig og kompetent betjening, der hvor du er.

## Levering er mere end blot fragt

Vort kundecenter, salgskonsulenter og servicemontører danner tilsammen et stærkt team. Vi sørger for levering helt til døren, og står til rådighed med teknisk rådgivning både før, under og efter købet.

## 5 års garanti giver ro i sjælen

Hele 5 års garanti på alle Gram produkter til professionelle giver ro i sjælen. Service udføres af vore servicemontører, der er specialister i køl og frys.

## Reserve dele i op til 10 år

Alle Gram produkter leveres med en garanti for, at du kan få reservedele indtil 10 år efter købet.



**On-line information til kunder**

På [www.gram-commercial.com](http://www.gram-commercial.com) kan du finde detaljeret information om alle Gram produkter til professionelle

# Kom hele vejen rundt om dit kølebord...

## Hygiejne

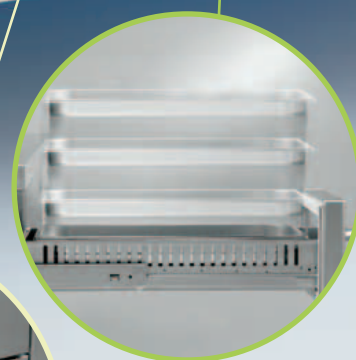
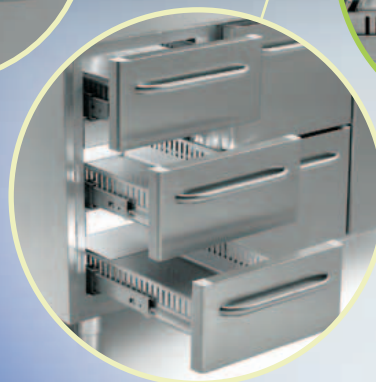
- 1 Rustfrit stål ind- og udvendig, også trådhylder og skuffeindsats
- 2 Alle bordplader har drypnæse, der forhindrer indtrængende vand
- 3 Bordplader med bagkant, der forhindrer vand mellem bord og væg
- 4 Indvendig bund formet som spildbakke til opsamling af væsker
- 5 Glatte overflader og runde hjørner muliggør høj hygiejnestandard

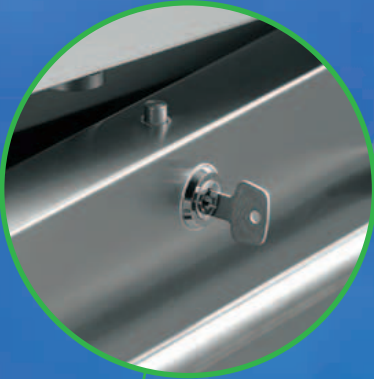
## Arbejds miljø

- 6 Kipsikre hylder og udtræksstop på skuffer sikrer mod tab af varer
- 7 Aftagelige skuffe- og dørtætningslister letter arbejdet med rengøring
- 8 Ekstra lange skuffeteleoskopskinner, GN-bakker kan tages lige op
- 9 Valg mellem hjul eller ben i alternative højder giver korrekt arbejdshøjde
- 10 Eller endnu bedre: Elektrisk hævsænk for helt fleksibel arbejdshøjde.

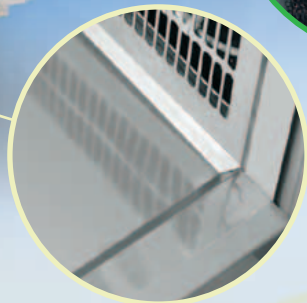
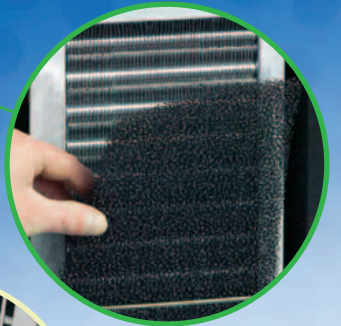
## Design & Teknik

- 11 Naturlige køle- og isoleringsmidler, helt fri for drivhusgassen HFC
- 12 Intelligent elektronisk styring med mulighed for CTS-alarm og datalogger
- 13 Mulighed for aflåselige døre og skuffesæt
- 14 Kraftigt og støjsvagt køleanlæg, der kan trækkes frem for nem service
- 15 Udskifteligt støv- og fedtfilter letter vedligeholdelsen af køleanlægget





♻️  
HFC



# GRAM GASTRO

## – indstiller sig på din hverdag!

### Et medlem af Gram familien

GRAM GASTRO understreger med sine bløde men karakteristiske linier familieskabet til den nyeste generation af køle- og fryseskabe fra Gram.

Også teknologi og udførelse baserer sig på samme nye platform. GRAM GASTRO anvender miljøvenlig teknologi i form af naturlige køle- og isoleringsmidler og præsterer et enestående lavt energiforbrug.

### Flere muligheder, mere tryghed

GRAM GASTRO tilbyder et udvidet udstyrsprogram som favner bredt, lige fra elektrisk højdejustering af bordet (hæv/sænk) – til valget mellem 8 forskellige bordpladetyper. Køkkenets behov er afgørende – du bestemmer!

Bordet har standardmæssigt en ny elektronisk styring, som giver en række praktiske fordele og som indeholder indbyggede sikkerhedssystemer.

### Service og udskiftning

Servicering af bordets kølesystem er gjort så enkel som muligt, idet både køleaggregat og elkasse kan trækkes ud forfra. GRAM GASTRO er modulopbygget, så bordets udstyr kan ændres i takt med ændringer i køkkenets behov.



\* Bemærk: Hæv/sænk funktion er ekstraudstyr

# Fordi køkkener er forskellige

Udgangspunkt for valg af køle/frysebordsløsning er arbejdsprocesserne i dit køkken. Kølebordet kan f.eks. indgå i en produktionslinie fra rå- til færdigvare eller i en kold afdeling i et hotel-, restaurant- eller institutionskøkken.

Behovet kan også være en arbejdsplads med gennemræk hvor der kan arbejdes på begge sider af bordet, eller behovet kan være en udleveringsdisk.

Tilsvarende har frysebordet forskellige anvendelsesmuligheder, f.eks. som arbejdsbord og opbevaringsenhed i et bake-off salgssted, som nærlager i større køkkener eller til små køkkener med behov for effektiv udnyttelse af al plads.

**GASTRO 07** serien passer til 1/1 GN mål og fås med to, tre eller fire fag. Arbejdsbordplade, saladetter eller prep-top bordplade. Døre eller skuffer, med eller uden lås (skuffer dog ikke til prep-top køleborde). Med eller uden bagkant.



**GASTRO 08** serien passer til 2/1 GN mål og fås med to eller tre fag. Saladette eller arbejdsbord. Med eller uden opsats. Døre på en eller to sider, med eller uden lås. Plan bordplade eller bordplade med bagkant.



Gennemræksmodeller med døre på 2 sider giver bedre adgang og højere udnyttelsesgrad og der kan arbejdes på begge sider af bordet samtidigt. Gennemræk fås kun på køleborde.

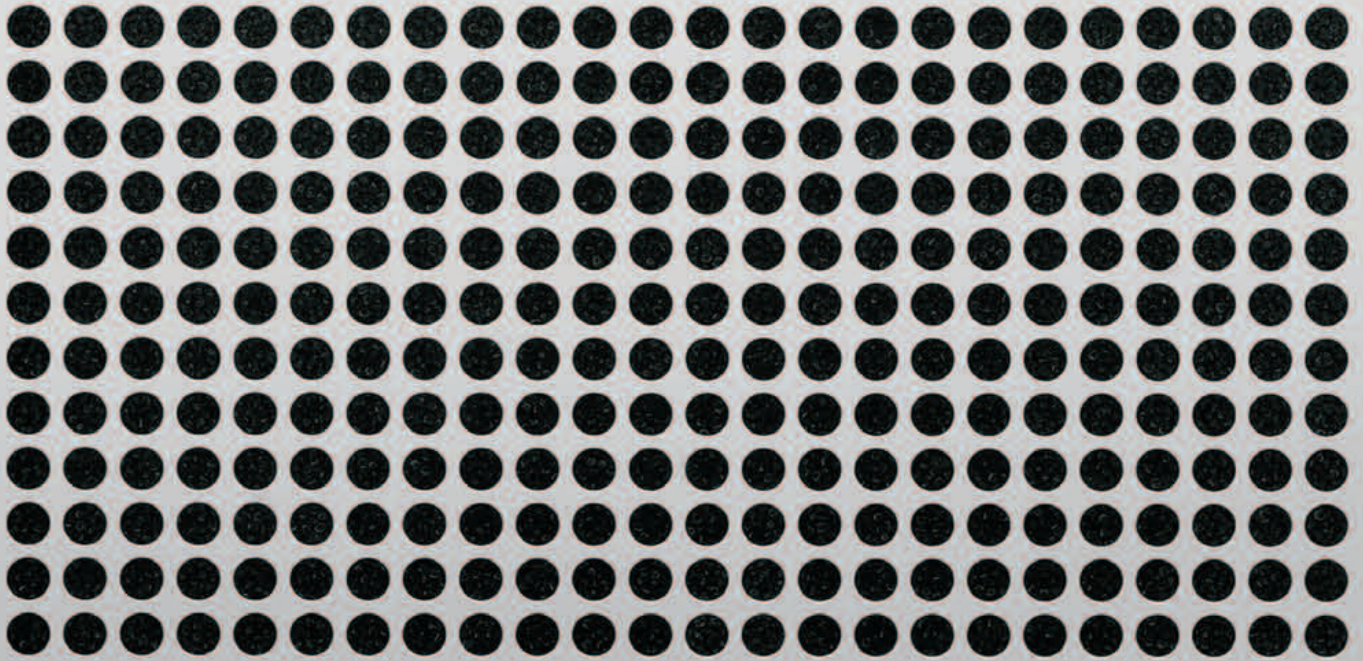
**Begge serier** fås med eller uden kompressor samt med hjul, ben, sokkel eller elektrisk hævsænk. Vælg mellem standard køl (+2/+12°C), udvidet køl (-5/+12°C) eller frys (-25/-5°C).



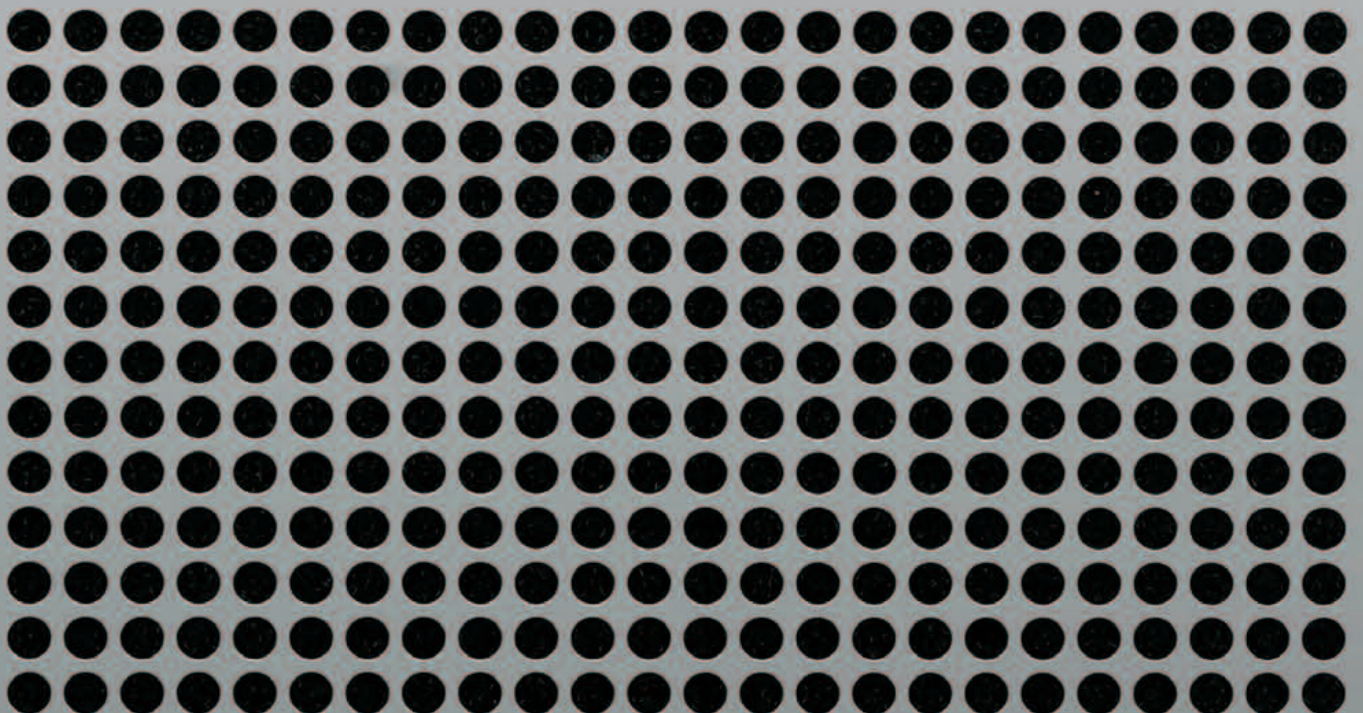


**Luk op og se din nye kollega...**





**GRAM**





**GRAM GASTRO – navnet på**



et stærkt partnerskab!



## Et stærkt partnerskab i køkkenet

Kølebordet lever et travlt og meget omskifteligt liv i det professionelle køkken. Her udføres i løbet af en arbejdsdag mange og varierende opgaver - ofte af skiftende medarbejdere.

Derfor skal kølebordet udfylde en lang række funktioner, på en praktisk og brugervenlig måde. Det gode kølebord har f.eks. gode ergonomiske løsninger på alt fra varehåndtering og rengøring til servicering og vedligeholdelse. Derudover skal det være robust og kunne tilpasses afvekslende behov i køkkenet. Det skal være muligt at ændre bordets indretning, dørhængsling, skuffesæt, bordpladetype m.v. i takt med forandringer i køkkenet. Endelig spiller udseendet også en rolle. Et moderne og stilrent design giver køkkenet ekstra værdi.

Vælg et partnerskab med GRAM GASTRO og du kan koncentrere dig om det væsentlige i køkkenet.

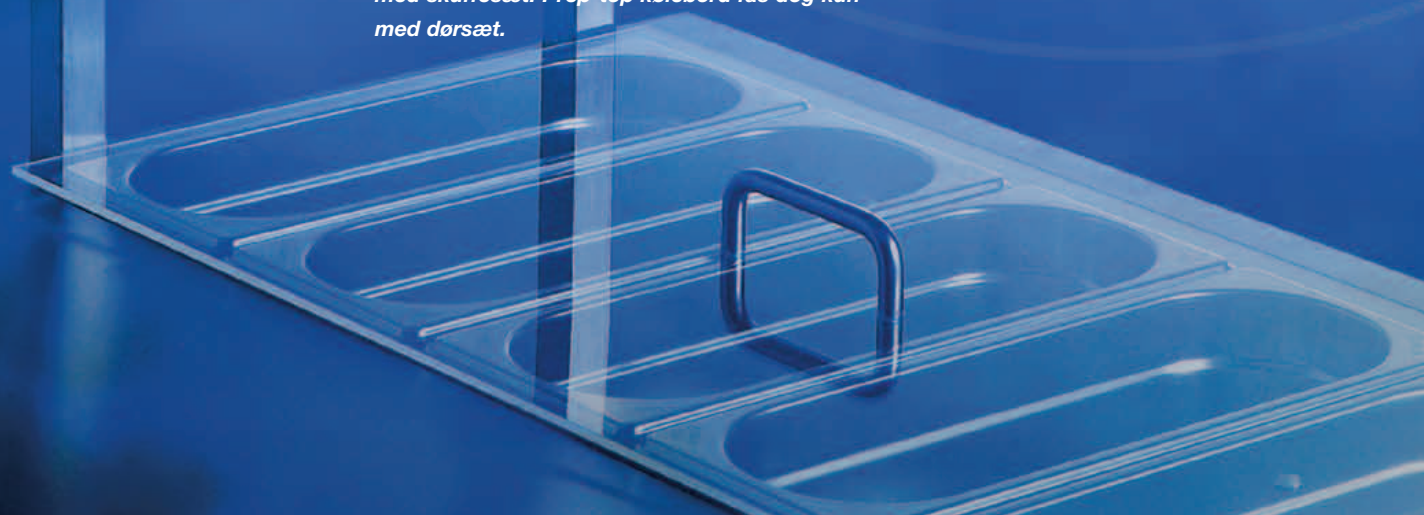
***Vælg Gram - og glem så alt om det!***

*GASTRO 07 fås med 2, 3 eller 4 kølede fag, og er navngivet hhv. GASTRO 1407, 1807 og 2207*

*GASTRO 08 fås med 2 eller 3 kølede fag, og er navngivet hhv. GASTRO 1808 og 2408*



***Bemærk: Fryseborde tilbydes også i konfigurationer med skuffesæt. Prep-top kølebord fås dog kun med dørsæt.***



# Byg din egen arbejdsplads med GASTRO 07

## Bordpladetyper

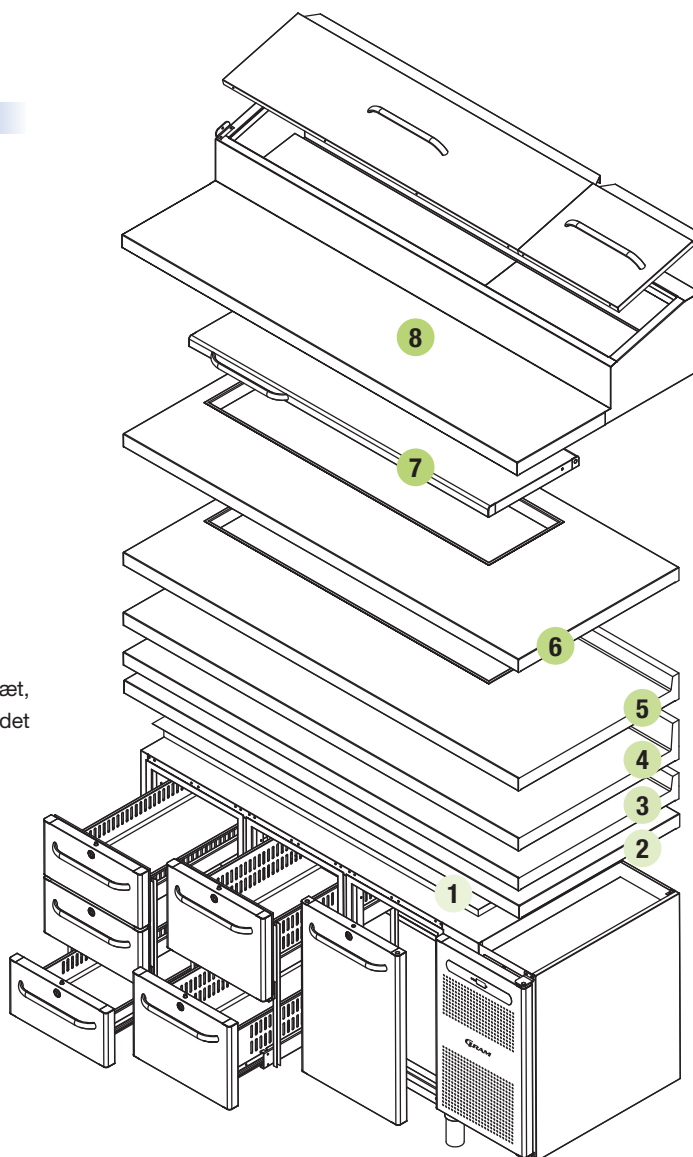
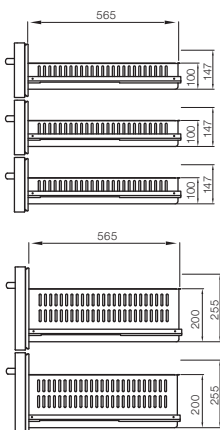
1. Isoleringsbrik
2. Plan bordplade uden bagkant
3. Plan bordplade med 50 mm bagkant
4. Plan bordplade med 100 mm bagkant
5. Saladettebordplade med 50 mm bagkant
6. Saladettebordplade uden bagkant
7. Isoleret låg eller låg i acrylglas til saladettebordplade
8. Preptop bordplade med natlåg

Kabinettet leveres også helt uden bordplade/isoleringsbrik.

Der fås også en opsats med dobbelt overhylde til placering på bordpladen.

## Dør- og skuffemuligheder

Hvert af de kølede fag kan fås med dørsæt eller skuffesæt, herunder også fryseborde (dog ikke prep-top køleborde). Bordet kan vælges med eller uden låse på alle døre/skuffeenheder.



## Udstyr bag døre og andet tilbehør

Rustfri hylder  
Bæreskiner for GN-kantiner  
Trådkurve (2 stk.)

Mulighed for tilkøb af:

Ekstra hylder  
Kondensator støv- og fedtfilter  
Plejespray for rustfrit stål  
Skærebærd i bøgetræ eller plast  
Kantinesæt til saladettebordplade

## Temperaturområder

Køl: +2/+12 °C  
Udvidet køl: -5/+12 °C  
Frys: -25/-5 °C

## Ben, hjul, sokkel eller hæve/sænke-funktion

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

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

Sokkelmontering: Sokkelhøjde + 750 mm

Elektrisk hæv/sænk: H = 850/1050 mm

# ... eller med GASTRO 08

## Bordpladetyper

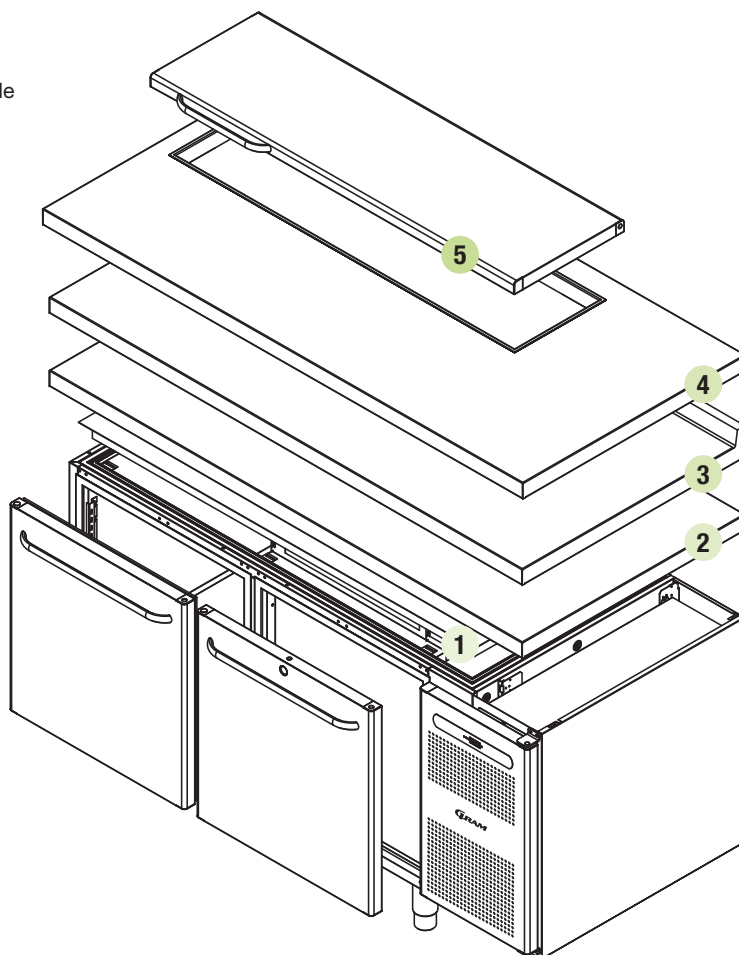
1. Isoleringsbrik
2. Plan bordplade uden bagkant
3. Plan bordplade med 50 mm bagkant
4. Saladettebordplade uden bagkant
5. Isoleret låg eller låg i akrylglas for saladettebordplade

Kabinette leveres også helt uden bordplade/ isoleringsbrik.

Der fås også en opsats med dobbelt overhylde til placering på bordplaten.

## Døre med eller uden lås

Hvert af de kølede fag fås med dørsæt, med eller uden lås.



## Udstyr bag døre og andet tilbehør

Rustfri hylder  
Bæreskinner for GN-kantiner  
Bageriskinner (470x630 mm eller 400x600 mm)

Ekstraudstyr:  
Ekstra hylder  
Kondensator støv- og fedtfilter  
Plejespray for rustfrit stål  
Skærebrædt i bøgetræ eller plast  
GN-kantinesæt for saladettebordplade

## Temperaturområder

Køl: +2/+12 °C  
Udvidet køl: -5/+12 °C  
Frys: -25/-5 °C

## Ben, hjul, sokkel eller hæve/sænkefunktion

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

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

Sokkelmontering: Sokkelhøjde + 750 mm

Elektrisk hæve/sænk: H = 850/1050 mm

# Byggesten i 1/1 GN bordserien

## Standardspecifikationer og udstyr

GASTRO 07 kan bruges fritstående eller placeres mod en væg, evt. under en eksisterende bordplade.

Bordserien fås med 2, 3 eller 4 kølede fag. Ind- og udvendigt er bordet udført i rustfri stål.

Højden på kabinettet er 750 mm + de valgte ben/hjul, dog er prep-top kabinettet 996 mm højt incl. kantinerne + de valgte ben/hjul. Dybden på bordpladen er 700 mm, prep-top bordpladen 800 mm.



Bordmodel type 1407

Skemaet nedenfor viser med udgangspunkt i et standardmodul med plan bordplade og dørsæt med 2 rustfri hylder pr. fag alle udstyrsmuligheder i overblik.

## GRAM GASTRO 07 Køle- og fryseborde

✓ Standardmodel ● Standard udstyr ○ Valgfrit udstyr		Kode	1407 CS	1807 CS	2207 CS
	Grundmål (BxD), mm		1289x700	1726x700	2163x700
	Grundmål prep-top bord (BxD), mm		1289x800	1726x800	2163x800
	Højdemål, mm		885/950	885/950	885/950
	Højdemål prep-top bord, mm		1131/1196	1131/1196	1131/1196
<b>Temperaturområde</b>	Køl, +2/+12°C	K	✓	✓	✓
	Udvidet køl, -5/+12°C *	M	✓	✓	✓
	Frys, -25/-5°C *	F	✓	✓	✓
<b>Materialer</b>	Udvendig		RVS	RVS	RVS
	Indvendig		RVS	RVS	RVS
<b>Indhold</b>	Antal kølede fag		2	3	4
	Trådhylder (325x530 mm)		4	6	8

Udvendigt udstyr		A	●	○	○	○
Plan bordplade	A	●	○	○	○	○
Plan bordplade med 50 mm bagkant	A5	○	○	○	○	○
Plan bordplade med 100 mm bagkant	A1	○	○	○	○	○
Isoleringsbrik (til bord uden bordplade)	B	○	○	○	○	○
Prep-top bordplade	PT	○	○	○	○	○
Saladettebordplade	S	○	○	○	○	○
Saladettebordplade med 50 mm bagkant	S5	○	○	○	○	○
Isoleret natlåg til saladettebordplade	-L	○	○	○	○	○
Opsats med dobbelt overhylde	O	○	○	○	○	○
Akrylnatlåg til saladettebordplade	-PL	○	○	○	○	○
Valgfri dørhængsling (højre/venstre)	DR/DL	●	○	○	○	○
Skuffesæt med 2 x 1/2 **	2D	○	○	○	○	○
Skuffesæt med 3 x 1/3 **	3D	○	○	○	○	○
Lås monteret på alle skuffer/døre	LC	○	○	○	○	○
Ben (H = 135/200 mm)	L2	●	○	○	○	○
Hjulsæt (H = 127 mm)	C1	○	○	○	○	○
Forberedt for sokkelmontage	P	○	○	○	○	○
Elektrisk hævsænke (H=800/1050 mm)	V	○	○	○	○	○
<b>Indvendigt udstyr</b>	Ekstra rustfrie trådhylder		○	○	○	○
	2 stk. grå trådhylder (i stedet for hylder)		○	○	○	○
<b>Kølesystem</b>	R 290	CSG	●	○	○	○
	R 134 a	CSH	○	○	○	○
	R 404 A	CSH	○	○	○	○
	Forberedt for ekstern kompressor	CSF	○	○	○	○
	Forberedt for brinekøling	CSS	○	○	○	○

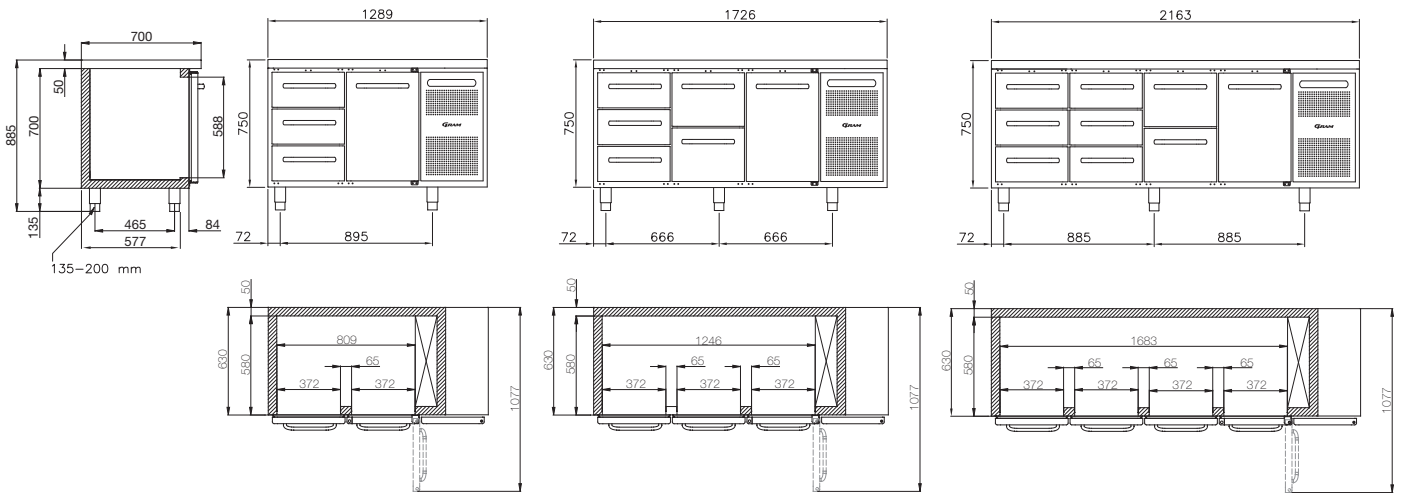
\* Prep-top kølebord fås ikke i temperaturområde M og F. \*\* Prep-top køleborde fås ikke med skuffesæt.



# Tekniske specifikationer

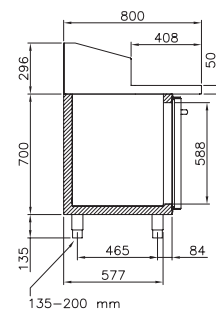
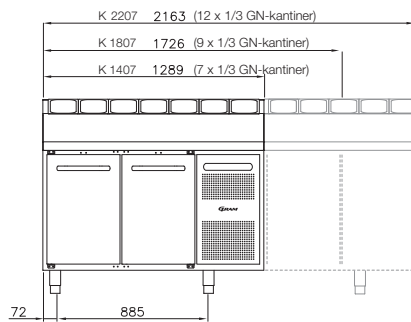
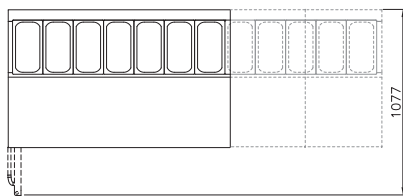
Data efter EN 441.  
Ret til ændringer som følge af produktudvikling forbeholdes.

		1407 CS			1807 CS			2207 CS		
		K	M	F	K	M	F	K	M	F
Temperaturområde	°C	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°
Kølekapacitet v. -10°C	Watt	386			386			386	719	
Kølekapacitet v. -25°C	Watt			614			614			714
Energiforbrug	kWh/24h	1,5	3,2	7,7	2,0	3,9	9,0	4,4	5,3	10,9
El-tilslutning	V/Hz	230/50								
Tilslutningseffekt	Watt	310	350	580	310	319	580	310	361	670
Ampereforbrug	A	1,7	1,9	2,8	1,7	1,9	2,8	1,7	3,6	4,4
Klimaklasse		5								
Kølemiddel		R 290 (kulbrinte)								
Isolering		50 mm (cyklopentan)								
Rumindhold, brutto	l	345			506			668		
Rumindhold, netto	l	255			397			539		
Vægt, brutto	Kg	124			158			189		
Prep-top, vægt, brutto	Kg	146			188			226		

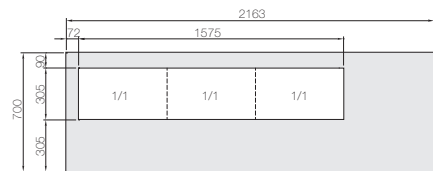
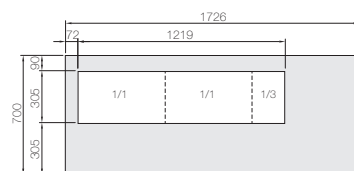
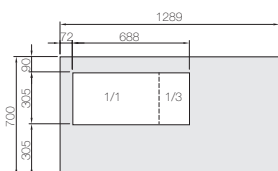


## PREP-TOP

Max. dybde GN-kantiner: 150 mm



## SALADETTE UDSKÆRINGER



# Byggesten i 2/1 GN bordserien

## Standardspecifikationer og udstyr

GASTRO 08 kan bruges fritstående, evt. med gennemrækning, eller kan placeres mod en væg. Kan også bruges under en eksisterende bordplade.

Bordserien fås med 2 eller 3 kølede fag.  
Ind- og udvendigt er bordet udført i rustfri stål.

Højden på kabinettet er 750 mm + de valgte ben/hjul, dybden på bordpladen 800 mm.



Bordmodel type 1808

Skemaet nedenfor viser med udgangspunkt i et standardmodul med plan bordplade og dørsæt med 2 rustfri hylder pr. fag alle udstyrsmuligheder i overblik.

## GRAM GASTRO 08 Køle- og fryseborde

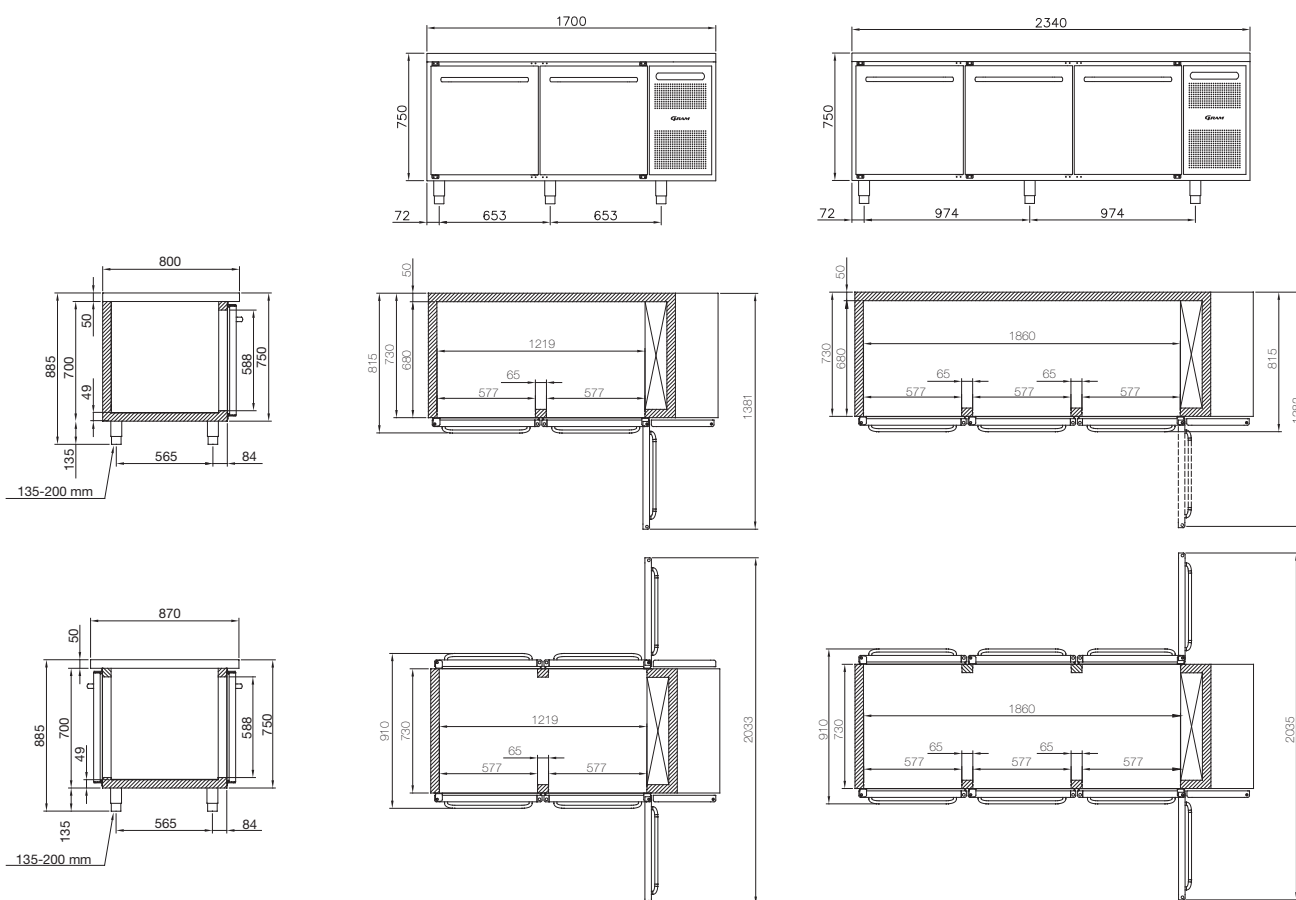
✓ Standardmodel ● Standard udstyr ○ Valgfrit udstyr		Code	1808 CS	1808 D CS	2408 CS	2408 D CS
	Grundmål (BxD), mm		1700x800	1700x870	2340x800	2340x870
	Højdemål, mm		885/950	885/950	885/950	885/950
<b>Temperaturområde</b>	Køl, +2/+12°C	K	✓	✓	✓	✓
	Udvidet køl, -5/+12°C	M	✓		✓	
	Frys, -25/-5°C	F	✓		✓	
<b>Materialer</b>	Udvendig		Rustfri	Rustfri	Rustfri	Rustfri
	Indvendig		Rustfri	Rustfri	Rustfri	Rustfri
<b>Indhold</b>	Antal kølede fag		2	2	3	3
	Trådhylder (530x650 mm)		4	4	6	6

<b>Udvendigt udstyr</b>	Plan bordplade	A	●	●	●	●
	Plan bordplade med 50 mm bagkant	A5	○	○	○	○
	Isoleringsbrik (til bord uden bordplade)	B	○	○	○	○
	Saladettebordplade	S	○	○	○	○
	Isoleret natlæg til saladette bordplade	-L	○	○	○	○
	Acryl natlæg til saladettebordplade	-PL	○	○	○	○
	Opsats med dobbelt overhylde	O	○	○	○	○
	Valgfri dørhængsling (højre/venstre)	DR/DL	●	●	●	●
	Lås monteret på alle døre	LC	○	○	○	○
	Ben (H = 135/200 mm)	L2	●	●	●	●
	Hjulsæt (H = 127 mm)	C1	○	○	○	○
	Forberedt for sokkelmontering	P	○	○	○	○
	Elektrisk hævsænke (H = 850/1050 mm)	V	○	○	○	○
<b>Indvendigt udstyr</b>	Ekstra trådhylder		○	○	○	○
	9 sæt bageriskinner (i stedet for hylder)		○	○	○	○
<b>Kølesystem</b>	R 290	CSG	●	●	●	●
	R 134 a	CSH	○	○	○	○
	R 404 A	CSH	○	○	○	○
	Forberedt for ekstern kompressor	CSF	○	○	○	○
	Forberedt for brine	CSS	○	○	○	○

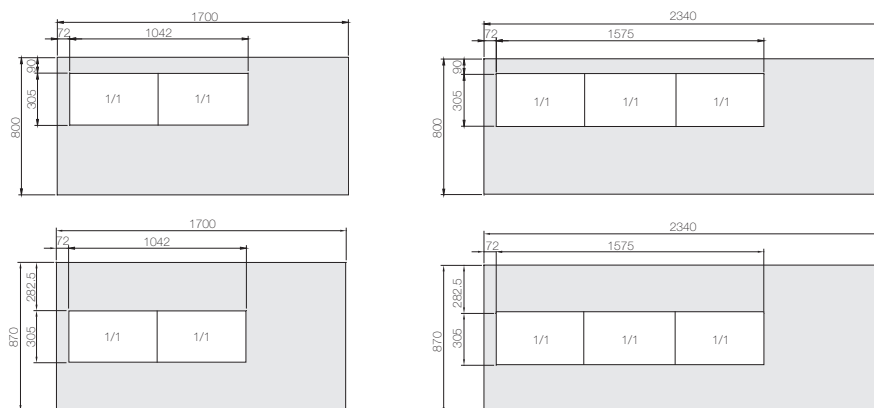
# Tekniske specifikationer

Data ifølge EN 441.  
Ret til ændringer som følge af produktudvikling forbeholdes.

		1808 CS			2408 CS		
		K	M	F	K	M	F
Temperaturområde	°C	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°
Kølekapacitet v. -10°C	Watt	386			386	719	
Kølekapacitet v. -25°C	Watt			550			714
El-tilslutning	V/Hz	230/50					
Tilslutningseffekt	Watt	310	340	603	310	471	690
Ampere	A	1,83	2,02	2,9	1,83	2,68	3,45
Klimaklasse		5	5	4	5	5	4
Kølemiddel		R 290 (kulbrinte)					
Isolering		50 mm (cyklopentan)					
Rumindhold, brutto	l	586			865		
Vægt, brutto	Kg	184			212		



## SALADETTE UDSKÆRINGER





**Salg Danmark**

**Gram Commercial A/S**

Aage Grams Vej 1  
6500 Vojens  
Danmark

T: +45 73 20 12 20  
F: +45 73 20 12 01  
salg@gram-commercial.com  
www.gram-commercial.com

---

**Hoshizaki Europe B.V. Headquarters**

Keienbergweg 50 C/D · 1101 GC Amsterdam · The Netherlands  
T: +31 (0)20 6918499 · F: +31 (0)20 6918768  
www.hoshizaki-europe.com · www.gram-commercial.com