

PRIJSLIJST CATALOGUS

# IJS. KOELING. TAPBIERDISPENSER. SPECIALITEIT.

*Prijslijst ingaande 1 maart 2022*

**Stef van Bakel**

**koeltechniek**

Alkmaar ☎ 072 564 7000



UW KEUKENONTWERP NU NOG EENVOUDIGER  
MET BIM DATA OP SPECIFIGLOBAL.COM



**HOSHIZAKI** |

**GRAM**

**LEADING NATURALLY**





## **06 OVER ONS**

- 06 GESCHIEDENIS
- 08 DUURZAAMHEID
- 10 AFTER SALES

## **12 IJS**

- 12 **IJSBLOKJESMACHINES**
- 14 IM SERIE
- 18 **SCHILFER, NUGGET EN CUBELET IJS**
- 20 FM SERIE
- 24 **HALVE MAANVORMIG IJS**
- 26 KM SERIE
- 28 **SPECIAAL-IJS MACHINES**
- 30 BAL IJS, HARTVORMIG IJS, STERVORMIG IJS, XXL & XXXL IJS, CILINDER IJS
- 32 **OPSLAGBUNKERS & IJSTRANSPORTSYSTEMEN**
- 34 **IJS- EN/OF WATERDISPENSERS & IJSCRUSHERS**
- 36 DISPENSERS EN IJSCRUSHERS
- 38 **WATER FILTERS**

## **40 KOELING**

- 40 **SNOWFLAKE**
- 42 SNOWFLAKE GII+ KOEL & VRIESKASTEN
- 44 SNOWFLAKE GII WERKBANKEN
- 48 SNOWFLAKE GII SBU SNELKOELERS/VRIEZERS
- 52 **GRAM COMPACT KASTEN**
- 54 GRAM COMPACT 220
- 56 GRAM COMPACT 420
- 58 GRAM COMPACT 610
- 60 **GRAM STANDARD PLUS KASTEN**
- 62 GRAM STANDARD PLUS 69
- 63 GRAM STANDARD PLUS 139
- 64 **GRAM SUPERIOR/ECO KASTEN**
- 68 GRAM SUPERIOR PLUS 72
- 69 GRAM ECO PLUS 70
- 71 GRAM ECO PLUS 140
- 72 GRAM SUPERIOR TWIN 84
- 73 GRAM ECO TWIN 82
- 76 GRAM SUPERIOR EURO 62
- 77 GRAM ECO EURO 60
- 78 GRAM ECO MIDI 60
- 80 GRAM ECO MIDI 82
- 82 **GRAM GASTRO 07 WERKBANKEN**
- 86 GRAM GASTRO 07
- 92 **GRAM GASTRO 08 WERKBANKEN**
- 94 GRAM GASTRO 08



## IJS

IJSMACHINES, DISPENSERS & MEER



## KOELING

KOELKASTEN, WERKBANKEN & MEER



## TAPBIERDISPENSER

AUTOMATIC



## SPECIALITEIT

SUSHIVITRINES, RIJSTKOKERS & MEER

- 100** GRAM KPS SNELKOELERS/VRIEZERS
- 102** GRAM KPS
- 106** GRAM MULTIFUNCTIONELE KOELKASTEN
- 108** GRAM KP 60, 82 EN U/KP 82
- 110** GRAM ROLL IN 1500
- 112** GRAM ROLL IN 1500
- 114** GRAM BAKER KASTEN EN WERKBANKEN
- 118** GRAM BAKER 550
- 119** GRAM BAKER 950
- 120** GRAM BAKER 610 / 625
- 121** GRAM BAKER 69
- 122** GRAM BAKER 1500
- 123** GRAM BAKER 1808 / 2408

## 124 BIER DISPENSER

## 130 SPECIALITEIT

- 132** SUSHIVITRINES
- 133** RIJSTKOKERS EN THERMISCHE RIJSTWARMHOUDERS

## 134 ALGEMENE VOORWAARDEN

# VAN NATURE TOONAANGEVEND

Met het vestigen van kantoren, servicevestigingen en productiefaciliteiten door bijna heel Europa heeft Hoshizaki een belangrijke stap gemaakt in de richting van het perfect voorzien van de Europese horeca- en cateringbranche met producten die beter aansluiten op Europese klanten en behoeften.

Door betrouwbaarheid, duurzaamheid en energie-efficiëntie centraal te stellen in ons ontwerpproces, hebben generaties Hoshizaki-ingenieurs ons geholpen een internationale reputatie op te bouwen als fabrikant van goed ontworpen producten van hoge kwaliteit.

Door de fusie met koelspecialist Gram Commercial hebben we de genialiteit van de Japanse techniek en de intelligentie van het Deense ontwerp samengebracht. Onze samenwerking heeft ertoe geleid dat wij 's werelds meest betrokken, innovatieve en verantwoordelijke fabrikant van koudetechniekoplossingen zijn. Samen blijven we de mogelijkheden verkennen.

Wereldwijd hoofdkantoor  
Aichi, JAPAN  
Europees hoofdkantoor  
Amsterdam,  
NEDERLAND



Wereldwijde  
omzet

2,1MLD €



Groep van  
52 bedrijven  
wereldwijd



Fabrieken  
wereldwijd



1947

Opgericht  
in Japan



1957

Ontwikkeling van  
de eerste verkoop-  
automaat voor sap



1970

Ontwikkeling  
van de bier-  
tapinstallatie



1972

Ontwikkeling  
van de commer-  
ciële koelkast



1977

Ontwikkeling  
van de verkoop-  
automaat voor  
ijsjes



1965

Ontwikkeling van de  
eerste automatische  
ijsmachine



1971

Ontwikkeling van  
de hamburger-  
verkoopautomaat



1973

Ontwikkeling van  
de vaatwasser



# GESCHIEDENIS

DE HOSHIZAKI-ONDERNEMING IS OPGERICHT DOOR DHR. SHIGETOSHI SAKAMOTO DIE BLIJK GAF VAN OPMERKELIJK INZICHT TOEN HIJ ONS BEDRIJF IN 1947 IN NAGOYA, JAPAN STARTTE.

*Dhr. Shigetoshi Sakamoto*



1966年 (昭和40年9月)  
初期は本体に印刷 一通古いらベル

Dhr. Sakamoto zag al snel de noodzaak om te investeren in onderzoek en om eigen technologieën te ontwikkelen. In 1959 voegde zijn zoon Seishi zich bij het bedrijf. Samen werkten ze met ingenieurs die hun visie deelden en de doorbraak kwam met hun uitvinding van de eerste ijsmachine in Japan in 1965.



## HET SAMENBRENGEN VAN JAPANESE EN DEENSE TECHNISCHE DESKUNDIGHEID

Wat Hoshizaki en Gram verbindt is de onuitputtelijke gedrevenheid om grenzen te verleggen in de techniek, waarbij altijd één oog op de handigheid voor degenen die de apparaten bedienen wordt gehouden en het andere oog op de borging van de kwaliteit van verse producten.

1981

Hoshizaki  
America  
VS

1994

Hoshizaki  
Europe Ltd  
VK

2008

I.P.O. op Tokyo  
& Nagoya  
beurs

2013

Western  
Refrig. Ltd  
overgenomen  
India

2013

Aços Macom  
overgenomen  
Brazilië



1992

Hoshizaki  
Europe BV  
Nederland

2006

Lancer Corp.  
overgenomen  
VS

2008

Gram  
Commercial  
overgenomen  
Denemarken

2013

Jackson  
overgenomen  
VS

TOEKOMST

Het voortzetten  
van de reis  
Wereldwijd

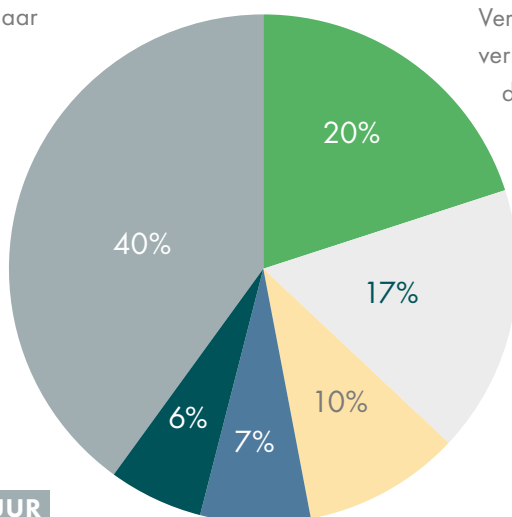
# GROEN. VEILIG.SLIM.

## GROENE APPARATUUR VOOR EEN DUURZAME HORECA

Als vernieuwer in de markt begrepen wij al vroegtijdig de invloed van duurzame koelapparatuur en ijsmachines op onze natuur, onze grondstoffen en onze budgetten.

Door duurzaamheid al tientallen jaren geleden aan onze kernwaarden toe te voegen zijn we nu een van de weinige hoogwaardige fabrikanten met een volledig assortiment aan energie-efficiënte koelapparatuur en ijsmachines.

Met de niet-aflatende uitputting van grondstoffen, de daaruit voortvloeiende verhoogde energie- en waterkosten, en opkomende reguleringen omtrent energiebesparing wordt de hedendaagse voedingsindustrie geconfronteerd met aanzienlijk andere uitdagingen dan 50, 30 of slechts 20 jaar geleden.



KOELING

VAATWASSEN

VERLICHTING

VENTILATIE

DIVERSEN

KOOKAPPARATUUR



Het grootste deel van het elektriciteitsverbruik in de keuken wordt gebruikt voor koken, gekoelde opslag en vaatwassers. Daarnaast verbruiken verlichting en ventilatie aanzienlijke hoeveelheden energie.

Verse producten vereisen koeling - wat gebruikelijk veel energie verbruikt - door dag en nacht gebruik, het frequent openen van deuren en vaak hogere omgevingstemperaturen. Gemiddeld verbruikt koelapparatuur ongeveer **20% van het gehele energieverbruik in een commerciële keuken.**

Met deze statistieken in beschouwing en ons bewustzijn dat we een wereldwijd bereik hebben, zijn we ervan overtuigd dat onze inspanningen voor een schonere toekomst een positieve impact kunnen en zullen hebben wanneer het gaat om algeheel verantwoordelijk energieverbruik in commerciële keukens wereldwijd.

\*Bron: ProKlima – Der energy-Fonds. Publicatie: Uw energie - Gebruik het efficiënt (Ihre Energie - Effizient eingesetzt). Informatie voor de gastronomie



## HET TOTAAL PLAATJE

WE HEBBEN DE KEUZE GEMAAKT OM ONZE **ENERGIE-EFFICIËNTE PRODUCTEN** IN TE SLUITEN IN EEN ALLESOMVATTENDE BENADERING VOOR HET CREËREN VAN EEN BETERE EN GROENERE TOEKOMST.



### R&D EN PRODUCTIE

Research & Development legt de lat hoger om nieuwe normen te stellen op het gebied van energie- en waterefficiëntie. Veldonderzoek wijst op een aanzienlijke energiebesparing van meer dan 50% op de toekomstige Gram-counterserie in het veld. Positieve bijdragen komen ook voort uit strategische inkoop. Ongeveer twee derde van de fabrieksleveringen aan onze Deense fabriek komt van ISO 14001 gecertificeerde toeleveranciers.



### ENERGIE- EN WATERVERBRUIK

Tussen 2017 en 2019 hebben we de energie-efficiëntie van alle producten met de merknaam Gram verder verbeterd met 16%. Dit resultaat moet worden gezien in het licht van energie-efficiëntieprestaties die reeds van meet af aan uitstekend waren. Net als de Gram-koelinstallaties vertonen de Hoshizaki koolwaterstof ijsblokjesmachines aanzienlijk lagere energie- en waterverbruikscijfers en een besparingspotentieel tot wel 40% in vergelijking met hun concurrerende equivalenten.<sup>1</sup>



### TRANSPORT

Hoshizaki Europe is bezig met het opbouwen van een nieuw distributienetwerk in heel Europa. Door optimalisatie van de logistiek, met meer directe en gecoördineerde zendingen, zullen we de uitstoot verminderen. Ten tweede zullen we samenwerken met expediteurs die voertuigen met een lage uitstoot of elektrische voertuigen gebruiken.



### VERWIJDERING & RECYCLING

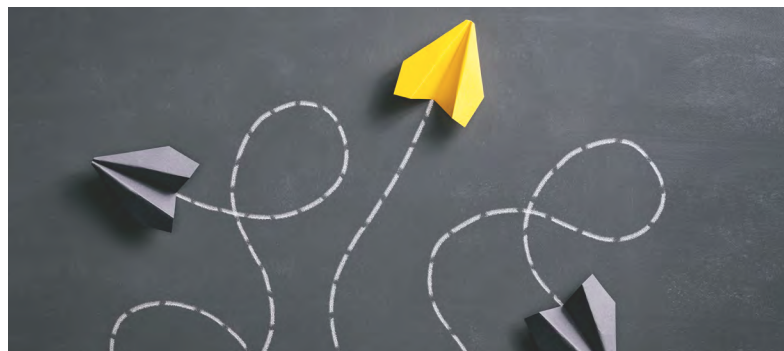
De meeste onderdelen van onze machines (95%) worden gemaakt van recyclebare materialen. Zo voorziet het afstotingsproces een nieuwe productiecycclus. Door bijzondere inspanningen gericht op structurele afvalvermindering hebben we tussen 2017 en 2019 een aanzienlijke vermindering van te verwijderen afval met 25% per geproduceerde eenheid bereikt.<sup>2</sup> (Productielocatie in Vojens, Denemarken)

<sup>1</sup> Marktonderzoek 2018 - websites van fabrikanten  
<sup>2</sup> Intern ISO 14001-evaluatieverslag

**THINK GLOBAL,  
REACH LOCAL**

## WIJ ZIJN WAAR U ONS NODIG HEEFT

Onze lokale teams en hun grondige kennis van de hoge eisen in de praktijk zijn altijd uiterst belangrijk geweest om landspecifieke wettelijke vereisten, certificaten en voorkeuren voor te blijven. Ze staan altijd klaar om elke markt en elk segment van de horeca- en cateringbranche te bevoorraden met een geschikt en duurzaam, hoogwaardig product.



## CORRECT ONDERHOUD VOOR EEN VERHOOGDE LEVENSDUUR EN PRESTATIES - EN HET IS ZO SIMPEL!

Hoshizaki ijsmachines en koelapparatuur worden gezien als een van de meest robuuste, betrouwbare en energie-efficiënte apparaten beschikbaar voor de professionele keukenbranche. Omdat wij de best mogelijke oplossingen voor commerciële koelapparatuur leveren wordt het in de branche beschouwd als

een heuse investering in het verbeteren van kwaliteit, hygiëne, personeelsveiligheid en uw energieverbruik. We moedigen onze klanten aan om van de hulp die we aanbieden gebruik te maken bij correcte installatie, onderhoud en reparatie om de levensduur van uw apparaat te verlengen.

**SNEL REAGERENDE  
EN REGIONALE  
ONDERSTEUNINGS-  
INFRASTRUCTUUR**



**MEERTALIGE  
ONDERSTEUNING  
EN TECHNISCHE  
SERVICETEAMS**



**TECHNISCHE  
TRAININGEN VOOR  
REPARATIE, INSTALLATIE  
EN ONDERHOUD**



**GRONDIGE KENNIS  
VAN LOKALE VEREISTEN,  
RICHTLIJNEN EN  
WETGEVING**



## VEELZIJDIGE ONDERSTEUNING

BIJ ELK VERZOEK, ADVISERING OF AANKOOP IS HOSHIZAKI TOEGEWIJD OM EEN LANGETERMIJN-SAMENWERKING OP TE BOUWEN : DAT OMVAT EEN REEKS STAPPEN OM VEELZIJDIGE ONDERSTEUNING TE BIEDEN VOOR ALLE SOORTEN KLANTEN VAN A TOT Z, ONGEACHT OF U EEN DIRECTE OF INDIRECTE KLANT BENT VAN HOSHIZAKI.



### IK HEB ONLANGS EEN PRODUCT GEKOCHT. WIE SPREEK IK NU AAN?

Vanaf dag 1 krijgt elke klant een gespecialiseerde contactpersoon toegewezen, ofwel bij ons of bij een van onze partners. We geloven in directe communicatie en snel en onbureaucratisch contact met al onze gebruikers en partners.

**GRATIS ALLESOMVATTEND EN UP-TO-DATE TECHNISCH ONDERSTEUNINGSMATERIAAL**



### HOE KAN IK DE LEVENSV-VERWACHTING VAN MIJN PRODUCT VERLENGEN?

Na uw aankoop ondersteunen we u bij het correct onderhouden en reinigen van uw machine. Het gaat om het delen van kennis die u te allen tijde helpt om uw machine te onderhouden en reinigen. Hoe beter u voor uw machine zorgt, des te langer deze meegaat.

**WERELDWIJD NETWERK MET ONDERSTEUNING, SERVICE PARTNERS EN KOELMONTEURS**



### MIJN MACHINE IS ERMEE OPGEHOUDEN, WAT DOE IK NU?

Zelfs de meest robuuste machines houden er op een dag mee op. Wanneer die dag aanbreekt hoeft u zich geen zorgen te maken over het afstotings-, recycling- & vervangingsproces.

**BEDRIJFSVRIENDELIJKE GARANTIEVOORWAARDEN EN CLAIMVERWERKING**



# DE ZES KANTEN VAN PERFECT KOELEN

## ONTMOET HET HOSHIZAKI IJSBLOKJE

Elke bartender kan u vertellen over het belang van de ijskwaliteit voor het creëren van smaak en textuur in een cocktailglas.

Premium dranken en ingrediënten moeten gewoonweg gepaard worden met niets minder dan perfecte ijsblokjes. Hoshizaki

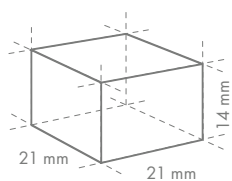
ijsblokjes zijn extreem compact, smaakloos, consistent identiek en traag smeltend, en zorgen voor net genoeg verdunning – een combinatie van alles dat een bartender nodig heeft als het gaat om esthetiek, smaak en functionaliteit van het ijs.

We zijn trots om de technologie achter deze compacte, droge en uitzonderlijk harde ijsblokjes aan te bieden en voortdurend te perfectioneren. Aangezien de blokjes individueel gevormd worden in **EEN GESLOTEN CEL-SYSTEEM**, vriezen de afzonderlijke ijsblokjes niet aan elkaar.

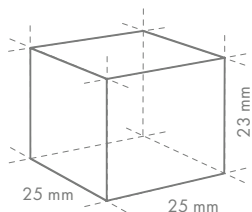
### HET MARMEREFFECT:

Het uiterlijk van het Hoshizaki ijsblokje wordt gekenmerkt door zijn gladde randen, zijn transparantie en de drukscheuren welke een marmereffect geven. Dit marmereffect doet zich voor wanneer de **CELWANDEN** het uitzetten van het bevroerende water langs alle kanten blokkeren, terwijl een temperatuur van  $-30^{\circ}\text{C}$  wordt bereikt tijdens het productieproces. Terwijl de temperatuur daalt blijft het water zich uitzetten waardoor marmerechte strepen ontstaan; een teken van extreme dichtheid en compactheid van elk ijsblokje.

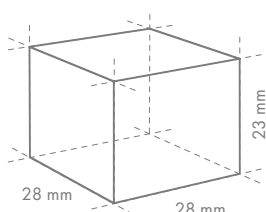
### IJSBLOKJESMATEN



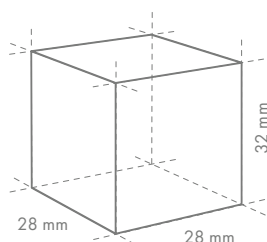
Ijsblokjesmaat: **XS**  
Gewicht: 6 gram



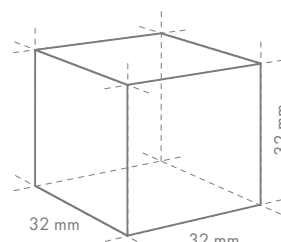
Ijsblokjesmaat: **S**  
Gewicht: 13 gram



Ijsblokjesmaat: **M**  
Gewicht: 17 gram



Ijsblokjesmaat: **L**  
Gewicht: 23 gram



Ijsblokjesmaat: **XL**  
Gewicht: 31 gram

## ER ZIJN DRIE BELANGRIJKE EIGENSCHAPPEN DIE KOMEN KIJKEN BIJ HET CREËREN VAN DE MEEST POPULAIRE IJSBLOKJES TER WERELD:

### PERFECTE SMAAK



Doordat onze ijsblokjes vrij zijn van alle onzuiverheden zijn ze een perfect smaakloos koelmiddel voor alle soorten culinaire doeleinden zonder de smaak van uw creatie aan te tasten.

### PERFECTE VORM



Elk blokje wordt individueel gemaakt door vers water in een gesloten cel te sprayen om de hoogst mogelijke compactheid van een ijsblokje met de perfecte vierkante vorm te behalen.

### PERFECTE VERDUNNING



Tijdens het vriesproces blokkeren de celwanden het uitzetten van het water langs alle kanten. Dit maakt Hoshizaki ijsblokjes zo uitzonderlijk hard dat ze de perfecte mate van verdunning bieden die nodig is voor cocktails en longdrinks.

### GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Recreatie



Scheepvaart



Onderwijs



Voedselverwerking

## Definities van productcodes - IM Serie

### IM 240 ANE HC - 23

#### Vormen van ijs

IM: Ijsblokjesmachine

#### Andere

Geen of

-HC : Hydrocarbon R290

-23: Ijsvormen

G60 : 60Hz

#### Ijsproductiecapaciteit (kg/24h)

240 = ongeveer. 240kg

#### Type machine

NE : Hoger dan 80 cm.

CNE : Onder een werkblad te plaatsen (80 cm hoog)

ANE : Modulair

DNE : Modulair (horizontaal)

XNE : Modulair (uitbreiding)

\*DSNE : Op afstand geplaatste condensor

\*AWNE : Watergekoeld

# IM Ijsblokjesmachines - Ingebouwde opslagsbunkers

- De IM-serie produceert Ijsblokjes
- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-21CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC

Luchtgekoeld	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm) standard	IM-21CNE-HC 1.780	IM-30CNE-HC 2.010	IM-45CNE-HC 2.930
Ijsblokjes maat S (25x25x23 mm)		IM-30CNE-HC-25 2.150	IM-45CNE-HC-25 3.070

Watergekoeld		IM-30CWNE-HC	
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm) standard	-	IM-30CWNE-HC 2.235	-
Ijsblokjes maat S (25x25x23 mm)	-	IM-30CWNE-HC-25 2.375	-

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	25	30	46
Opslagbunker (kg) ca.	11,5	11,5	15
Afmetingen L x B x H (mm) (excl. poten)	398 x 451 x 695	398 x 451 x 695	633 x 511 x 690
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,23	0,23	0,28
Koelmiddel	R290	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	39	39	55
Netto gewicht (kg)	34	34	45
Poten	Optioneel	90-125 mm	90-125 mm

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

- De IM-serie produceert Ijsblokjes
- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop ledere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-45NE-HC



IM-65NE-HC



IM-100CNE-HC

Luchtgekoeld	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm) standard	IM-45NE-HC 2.895	IM-65NE-HC 3.735	IM-100CNE-HC 4.925
Ijsblokjes maat XS (21x21x14 mm)	-	-	IM-100CNE-HC-21 5.100
Ijsblokjes maat S (25x25x23 mm)	IM-45NE-HC-25 3.035	IM-65NE-HC-25 3.875	-
Ijsblokjes maat M (28x28x23 mm)	-	-	IM-100CNE-HC-23 5.100
Ijsblokjes maat XL (32x32x32 mm)	-	-	IM-100CNE-HC-32 5.210

Watergekoeld	IM-45WNE-HC	IM-65WNE-HC	
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm) standard	IM-45WNE-HC 3.120	IM-65WNE-HC 3.960	-
Ijsblokjes maat S (25x25x23 mm)	IM-45WNE-HC-25 3.260	IM-65WNE-HC-25 4.100	-

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	46	62	105
Opslagbunker (kg) ca.	18	26	38
Afmetingen L x B x H (mm) (excl. poten)	503 x 456 x 840	633 X 506 X 840	1004 x 600 x 700
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,28	0,32	0,5
Koelmiddel	R290	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	50	60	88
Netto gewicht (kg)	44	50	77
Poten	90-125 mm	90-125 mm	90-125 mm

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

# IM Ijsblokjesmachines - Ingebouwde / Separate opslagsbunkers

- De IM-serie produceert Ijsblokjes
- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-100NE-HC



IM-130NE-HC



IM-130ANE-HC

Luchtgekoeld	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm) standard	IM-100NE-HC 4.745	IM-130NE-HC 5.805	IM-130ANE-HC 4.565
Ijsblokjes maat XS (21x21x14 mm)	IM-100NE-HC-21 4.920	IM-130NE-HC-21 5.980	-
Ijsblokjes maat M (28x28x23 mm)	IM-100NE-HC-23 4.920	IM-130NE-HC-23 5.980	IM-130ANE-HC-23 4.740
Ijsblokjes maat XL (32x32x32 mm)	IM-100NE-HC-32 5.030	IM-130NE-HC-32 6.090	-

Watergekoeld	IM-100WNE-HC	IM-130WNE-HC	
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm) standard	IM-100WNE-HC 4.970	IM-130WNE-HC 6.090	-
Ijsblokjes maat XS (21x21x14 mm)	IM-100WNE-HC-21 5.145	-	-
Ijsblokjes maat M (28x28x23 mm)	IM-100WNE-HC-23 5.145	IM-130WNE-HC-23 6.265	-

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	105	120	125
Opslagbunker (kg) ca.	50	50	
Afmetingen L x B x H (mm) (excl. poten)	704 x 506 x 1200	704 x 506 x 1200	560 x 700 x 880
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,56	0,62	0,64
Koelmiddel	R290	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	84	85	79
Netto gewicht (kg)	76	76	68
Bijpassende opslagsbunker(s)	-	-	B-140SA, B-210SA, B-340SA

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.



- De IM-serie produceert Ijsblokjes
- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-240ANE-HC



IM-240NE-HC



IM-240DNE-HC

Luchtgekoeld	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm) standaard	IM-240ANE-HC 6.610	IM-240NE-HC 7.575	IM-240DNE-HC 6.165 IM-240XNE-HC 6.165
Ijsblokjes maat XS (21x21x14 mm)	IM-240ANE-HC-21 6.785	IM-240NE-HC-21 7.750	IM-240DNE-HC-21 6.340 IM-240XNE-HC-21 6.340
Ijsblokjes maat M (28x28x23 mm)	IM-240ANE-HC-23 6.785	IM-240NE-HC-23 7.750	IM-240DNE-HC-23 6.340 IM-240XNE-HC-23 6.340
Ijsblokjes maat XL (32x32x32 mm)	IM-240ANE-HC-32 6.895	-	IM-240DNE-HC-32 6.450 IM-240XNE-HC-32 6.450

Watergekoeld	IM-240AWNE-HC	IM-240WNE-HC	IM-240DWNE-HC IM-240XWNE-HC
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm) standaard	IM-240AWNE-HC 6.895	IM-240WNE-HC 7.860	IM-240DWNE-HC 6.450 IM-240XWNE-HC 6.450
Ijsblokjes maat XS (21x21x14 mm)	-	-	IM-240DWNE-HC-21 6.625 IM-240XWNE-HC-21 6.625
Ijsblokjes maat M (28x28x23 mm)	IM-240AWNE-HC-23 7.070	IM-240WNE-HC-23 8.035	IM-240DWNE-HC-23 6.625 IM-240XWNE-HC-23 6.625
Ijsblokjes maat XL (32x32x32 mm)	-	-	IM-240DWNE-HC-32 6.735 IM-240XWNE-HC-32 6.735

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	210	210	210
Opslagbunker (kg) ca.		110	
Afmetingen L x B x H (mm) (excl. poten)	560 x 700 x 880	704 x 665 x 1510	1084 x 700 x 500
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,93	0,93	0,93
Koelmiddel	R290	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	89	120	96
Netto gewicht (kg)	78	107	82
Bijpassende opslagbunker(s)	B-140SA, B-210SA, B-340SA	-	B-340SA, F-1025-52S, F-650-44S, F-950-48S, F-600-42S

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

# MAXIMALE VEELZIJDIGHEID VOOR EINDELOOS VEEL TOEPASSINGEN

## SCHILFER-, NUGGET EN CUBELET IJSMACHINES

Onze Schilfer-, Nugget en Cubelet ijsmachines zijn onderdeel van de echte allrounders van het productaanbod van Hoshizaki. Deze krachtige, robuuste en duurzame machines zijn zeer populair in verschillende marktsegmenten, zoals in voedselbereiding/-verwerking, hotels, cafés, restaurants en catering.

Aangezien de Schilfer-, Nugget en Cubelet ijsmachines al het water dat de machine ingaat omzetten in ijs, is het

watervverbruik gelijk aan de ijsproductie. Daarnaast maken alle schilfer- en nugget ijsmachines gebruik van het natuurlijke koelmiddel R290, dat milieuvriendelijk en energie-efficiënt is.

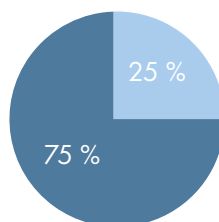
Hoshizaki schilferijs, bewezen vrij van alle onzuiverheden en conform zelfs de strengste hygiënevoorschriften, wordt zelfs gebruikt voor orgaantransport en andere medische doeleinden.

## IJS-WATER-VERHOUDING

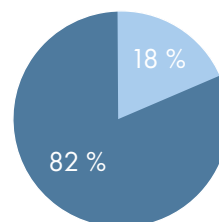
Het hoofdkenmerk van schilferijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of andere producten wordt voorkomen. De perskop in de schilferijsmachine benodigd maar weinig druk, waardoor het typische Hoshizaki schilferijs wordt geproduceerd.

Voor nugget ijs gebruikt de perskop meer druk om **hardere en drogere individuele** ijsnuggets te produceren.

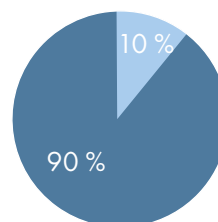
SCHILFERIJS



NUGGET IJS



CUBELET IJS



IJS

WATER



# OVER SCHILFER-, NUGGET EN CUBELET IJS

## PERFECTE SMAAK EN HYGIËNE



Onze schilfer- en nugget ijs is vrij van alle onzuiverheden en is een perfect smaakloos koelmiddel voor alle soorten culinaire doeleinden. Deze factor maakt dit ijs ook zeer populair voor medische toepassingen.

## VEELZIJDIGHEID



Hoshizaki ijsmachines kunnen ofwel schilfer- of nugget ijs produceren. Beide soorten ijs zijn zeer veelzijdig en een hoofdbestanddeel voor verschillende marktsegmenten en bedrijfstypes, zoals hotels, voedselproductie, cafés en restaurants.

## DUURZAAMHEID



Schilfer- en nugget ijsmachines maken gebruik van het natuurlijke koelmiddel R290, dat milieuvriendelijk en energie-efficiënt is. Daarnaast zet het al het water dat erin gaat om in ijs en zodoende is het een apparaat dat u kan helpen water te besparen bij elke cyclus.

## GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Scheepvaart



Voedselverwerking

## Definities van productcodes - FM Serie

### FM 300 AKE HCN - SB

#### Vormen van ijs

FM: Schilfer/Nugget ijsmachine

CM: Cubelet ijsmachine

#### Ijsproductiecapaciteit (kg/24h)

300 = ongeveer 300kg

#### Andere

Geen of

-N : Nugget ijs

-HC : Hydrocarbon R290 Schilfer

-HCN : Hydrocarbon R290 Nugget

-SB : Roestvrijstalen bodemplaat

-50 : Uitgebreide bunker

G60 : 60Hz

#### Type machine

KE : Met ingebouwde bunker

AKE : Modulair

\*AWKE : Watergekoeld

\*ALKE : Op afstand geplaatste condensor

# FM Ijsmachines - Ingebouwde opslagsbunkers

- De FM-serie produceert schilfer, nugget en cubelet ijs
- FM ijsmachines in deze serie kunnen relatief goedkoop worden omgezet naar ofwel de productie van schilfer ijs ofwel de productie van nugget ijs.
- Door het wormsysteem is het waterverbruik gelijk aan de ijsproductie.
- Het hoofdkenmerk van schilfer ijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of producten wordt voorkomen.
- Nugget ijs van Hoshizaki wordt door de perskop samengedrukt, waardoor harder en droger ijs wordt geproduceerd



FM-80KE-HC



FM-120KE-HC



FM-120KE-50-HC

Luchtgekoeld	FM-80KE-HC	FM-120KE-HC	FM-120KE-50-HC
Schilfer	FM-80KE-HC 4.850	FM-120KE-HC 5.300	FM-120KE-50-HC 6.205
Nugget	FM-80KE-HCN 4.850	FM-120KE-HCN 5.300	FM-120KE-50-HCN 6.205

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-80KE-HC	FM-120KE-HC	FM-120KE-50-HC
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	85 - Schilfer ijs 75 - Nugget ijs	125 - Schilfer ijs 110 - Nugget ijs	125 - Schilfer ijs 110 - Nugget ijs
Opslagbunker (kg) ca.	26 - Schilfer ijs 32 - Nugget ijs	26 - Schilfer ijs 32 - Nugget ijs	57 - Schilfer ijs 65 - Nugget ijs
Afmetingen L x B x H (mm)	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800	940 x 600 x 800
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,27	0,35	0,36
Koelmiddel	R290	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	75	76	88
Netto gewicht (kg)	65	66	76



CM-50KE-HC



FM-60KE-HC

Luchtgekoeld	CM-50KE-HC	FM-60KE-HC
Cubelet	CM-50KE-HC 4.140	-
Schilfer	-	FM-60KE-HC 4.140

TECHNISCHE GEGEVENS	CM-50KE-HC	FM-60KE-HC
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	55	65
Afmetingen L x B x H (mm)	498 x 570 x 697	498 x 570 x 697
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,27	0,27
Koelmiddel	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	58	58
Netto gewicht (kg)	49	49

## FM Ijsmachines - Separate opslagsbunkers

- De FM-serie produceert schilfer en nugget ijs
- FM ijsmachines in deze serie kunnen relatief goedkoop worden omgezet naar ofwel de productie van schilfer ijs ofwel de productie van nugget ijs.
- Door het wormsysteem is het waterverbruik gelijk aan de ijsproductie.
- Het hoofdkenmerk van schilfer ijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of producten wordt voorkomen.
- Nugget ijs van Hoshizaki wordt door de perskop samengedrukt, waardoor harder en droger ijs wordt geproduceerd



FM-150AKE-HC-SB



FM-170AKE-SB



FM-300AKE-HC-SB

Luchtgekoeld	FM 150AKE-HC-SB	FM 170AKE-SB	FM 300AKE-HC-SB
Schilfer	FM-150AKE-HC-SB 5.000	FM-170AKE-SB 5.366	FM-300AKE-HC-SB 6.978
Nugget	FM-150AKE-HCN-SB 5.000	FM-170AKE-N-SB 5.366	FM-300AKE-HCN-SB 6.978

TECHNISCHE GEGEVENS	FM 150AKE-HC-SB	FM 170AKE-SB	FM 300AKE-HC-SB
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	150 - Schilfer ijs 140 - Nugget ijs	170 - Schilfer ijs 160 - Nugget ijs	300 - Schilfer ijs 250 - Nugget ijs
Afmetingen L x B x H (mm)	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,41	0,6	0,9
Koelmiddel	R290	R134a	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	70	75	88
Netto gewicht (kg)	63	68	81
Bijpassende opslagsbunker(s)	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

Luchtgekoeld	FM 480AKE-HC-SB
Schilfer	FM-480AKE-HC-SB 11.487
Nugget	FM-480AKE-HCN-SB 11.487

Watergekoeld	FM-480AWKE-R452-SB
Schilfer	FM-480AWKE-R452-SB 13.548
Nugget	FM-480AWKE-R452N-SB 13.548



FM-480AKE-HC-SB

TECHNISCHE GEGEVENS	FM 480AKE-HC-SB	FM-480AWKE-R452-SB
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	450 - Schilfer ijs 380 - Nugget ijs	420 - Schilfer ijs 380 - Nugget ijs
Afmetingen L x B x H (mm)	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	1,1 - Schilfer ijs 1,17 - Nugget ijs	1,39 - Schilfer ijs 1,45 - Nugget ijs
Koelmiddel	R290	R452
Bruto gewicht verpakt (kg)	99	102
Netto gewicht (kg)	92	95
Bijpassende opslagsbunker(s)	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA

# FM Ijsmachines - Separate opslagsbunkers

- De FM-serie produceert schilfer en nugget ijs
- FM ijsmachines in deze serie kunnen relatief goedkoop worden omgezet naar ofwel de productie van schilfer ijs ofwel de productie van nugget ijs.
- Door het wormsysteem is het waterverbruik gelijk aan de ijsproductie.
- Het hoofdkenmerk van schilfer ijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of producten wordt voorkomen.
- Nugget ijs van Hoshizaki wordt door de perskop samengedrukt, waardoor harder en droger ijs wordt geproduceerd



FM-600AKE-R452-SB\*



FM-600AWKE-R452-SB\*



FM-600ALKE-CO2-SB\*

Luchtgekoeld	FM-600AKE-R452-SB	FM-600AWKE-R452-SB	FM-600ALKE-CO2-SB
Schilfer	FM-600AKE-R452-SB 12.900	FM-600AWKE-R452-SB 13.184	FM-600ALKE-CO2-SB 7.710
Nugget	FM-600AKE-R452N-SB 12.055	FM-600AWKE-R452N-SB 13.184	FM-600ALKE-CO2N-SB 7.710

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-600AKE-R452-SB	FM-600AWKE-R452-SB	FM-600ALKE-CO2-SB
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	600 - Schilfer ijs 530 - Nugget ijs	570 - Schilfer ijs 490 - Nugget ijs	600 - Schilfer ijs 530 - Nugget ijs
Afmetingen L x B x H (mm)	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	1,9 - Schilfer ijs 1,95 - Nugget ijs	1,71 - Schilfer ijs 1,76 - Nugget ijs	0,22 - Schilfer ijs 0,27 - Nugget ijs
Koelmiddel	R452	R452	SplitCO2
Bruto gewicht verpakt (kg)	114	114	72
Netto gewicht (kg)	107	107	60
Bijpassende opslagsbunker(s)	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-340SA

\*Er is een zwaardere zekering nodig dan standaard, overleg met uw installateur

Luchtgekoeld	FM-750AKE-R452-SB
Schilfer	FM-750AKE-R452-SB 14.090
Nugget	FM-750AKE-R452N-SB 14.090

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-750AKE-R452-SB
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	750 - Schilfer ijs 590 - Nugget ijs
Afmetingen L x B x H (mm)	762 x 700 x 780
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	1,88 - Schilfer ijs 2,01 - Nugget ijs
Koelmiddel	R452
Bruto gewicht verpakt (kg)	143
Netto gewicht (kg)	133
Bijpassende opslagsbunker(s)	B-210SA, B-340SA



FM-750AKE-R452-SB

## FM Ijsmachines - Separate opslagsbunkers

- De FM-serie produceert schilfer en nugget ijs
- FM ijsmachines in deze serie kunnen relatief goedkoop worden omgezet naar ofwel de productie van schilfer ijs ofwel de productie van nugget ijs.
- Door het wormsysteem is het waterverbruik gelijk aan de ijsproductie.
- Het hoofdkenmerk van schilfer ijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of producten wordt voorkomen.
- Nugget ijs van Hoshizaki wordt door de perskop samengedrukt, waardoor harder en droger ijs wordt geproduceerd



FM-1000AKE-R452-SB\*



FM-1200ALKE-R452-SB



FM-1200ALKE-CO2-SB

	FM-1000AKE-R452-SB		FM-1200ALKE-R452-SB		FM-1200ALKE-CO2-SB	
Schilfer	FM-1000AKE-R452-SB	17.755	FM-1200ALKE-R452-SB	16.551	FM-1200ALKE-CO2-SB	14.186
Nugget	FM-1000AKE-R452N-SB	17.755	FM-1200ALKE-R452N-SB	16.551	FM-1200ALKE-CO2N-SB	14.186

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-1000AKE-R452-SB	FM-1200ALKE-R452-SB	FM-1200ALKE-CO2-SB
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	1030 - Schilfer ijs 860 - Nugget ijs	1200 - Schilfer ijs 1060 - Nugget ijs	1200 - Schilfer ijs 1060 - Nugget ijs
Afmetingen L x B x H (mm)	762 x 700 x 780	762 x 700 x 780	762 x 700 x 780
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	2,49 - Schilfer ijs 2,55 - Nugget ijs	0,47 - Schilfer ijs 0,52 - Nugget ijs	0,47 - Schilfer ijs 0,52 - Nugget ijs
Koelmiddel	R452	R452	SplitCO2
Bruto gewicht verpakt (kg)	156	108	111
Netto gewicht (kg)	146	98	99
Bijpassende opslagsbunker(s)	B-210SA,B-340SA	B-210SA,B-340SA	B-340SA

\*Er is een zwaarderezekering nodig dan standaard, overleg met uw installateur

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

Op afstand geplaatste condensor	FM-1800ALKE-R452-SB		FM-1800ALKE-CO2-SB	
Schilfer	FM-1800ALKE-R452-SB	22.067	FM-1800ALKE-CO2-SB	19.113
Nugget	FM-1800ALKE-R452N-SB	22.067	FM-1800ALKE-CO2N-SB	19.113

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-1800ALKE-R452-SB	FM-1800ALKE-CO2-SB
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	1800 - Schilfer ijs 1590 - Nugget ijs	1800 - Schilfer ijs 1590 - Nugget ijs
Afmetingen L x B x H (mm)	1080 x 700 x 780	1080 x 700 x 780
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,71 - Schilfer ijs 0,77 - Nugget ijs	0,71 - Schilfer ijs 0,77 - Nugget ijs
Koelmiddel	R452	SplitCO2
Bruto gewicht verpakt (kg)	155	155
Netto gewicht (kg)	140	141
Bijpassende opslagsbunker(s)	B-340SA	B-340SA



FM-1800ALKE-R452-SB



## ONTDEK DE NIEUWE GENERATIE

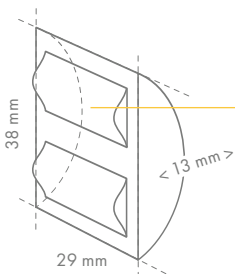
### UITMUNTENDE ZUIVERHEID - HOSHIZAKI'S UNIEKE IJS MET EEN EDGE

Net als de originele crescent ijsmachines produceert de nieuwe generatie met 'Edge' helder, halvemaanvormig ijs. De unieke vorm wordt van binnen naar buiten opgebouwd bij een interne temperatuur van  $-4^{\circ}\text{C}$  en kan gebruikt worden voor het koelen van dranken en verse producten, de display van flessen en voor voedselverwerking.

Een van de meest opvallende eigenschappen van ons Edge halvemaanvormig ijs is dat het een ronde vorm heeft met een platte onderkant met daarop twee kleine ribbels. Deze vorm is perfect om drankjes te koelen doordat het smaakloos en volkomen helder is en traag smelt.

Dankzij de ribbels op de platte kant zal Hoshizaki Edge ijs niet clusteren in de ijsbunker en is daarom altijd gereed om opgeschept te worden voor onmiddellijk gebruik.

#### HALVEMAANVORMIG IJS



KM Edge Cube  
Gewicht: 10 gram

Het halvemaanvormige ijs heeft **ribbels**.  
Afgezien daarvan heeft het dezelfde eigenschappen als de oude versie van KM.  
(bijv. helderheid, puurheid, temperatuur, bolling)



# OVER HALVEMAANVORMIG IJS



## FLESSEN KOELEN

Het ijs is hard en compact, maar dankzij het gladde, afgeronde oppervlak is het het ideale type ijs om schade aan flessen en labels te voorkomen.



## AANTREKKELIJK DISPLAY

Wegens het kristalheldere ijs kunt u uw producten volledig bedekt en perfect beschermd, maar toch zichtbaar voor uw klant presenteren.



## DRANKJES KOELEN

Dankzij 0% onzuiverheden is het ijs perfect smaakloos en de optimale basis voor uw cocktailcreaties.



## OPTIMALE IJSTEMPERATUUR

De temperatuur van het ijs is precies 0°C, waardoor ongewenste vriesbrand wordt voorkomen. Het ijs is volledig doorzichtig, waardoor de bedekte producten koel en zichtbaar blijven. Al deze factoren helpen optimale temperaturen te behouden rondom uw kwetsbare en delicate etenswaren.



## DE EDGE

De meest onverslaanbare eigenschap van Hoshizaki's halvemaanvormige ijs is de unieke vorm die spatvrij serveren van post-mix frisdrank toestaat, terwijl het ook de meest economische ijs is, aangezien het een optimale verplaatsing van de drank biedt.



## GEEN CLUSTER

Ronde randen van het ijs voorkomen clustervorming wanneer het in emmers bewaard wordt om dranken te koelen of in een display met vers vlees, vis of voor een buffet. Verse producten kunnen constant herschikt worden, zonder de textuur of smaak van de producten aan te tasten.

## Definities van productcodes - KM Serie

### KM - 80 B

#### Type of Ice

KM: Crescent ice maker

#### Type machine

B :

HC :

Luchtgekoeld

Hydrocarbon R290

#### Ice production capacity (kg/24h)

80 = approx. 80kg

\* production models show lb/24h

## KM IJs Machines - Ingebouwde / Separate opslagbunker

- Een groter verdamperoppervlak en snellere cyclus zorgen voor een hogere ijs opbrengst
- De geproduceerde blokjes zijn kristalhelder aangezien alleen de meest zuivere watermoleculen vastvriezen.
- RVS oppervlak



KM-40B



KM-55B



KM-80B

Luchtgekoeld	KM-40B		KM-55B		KM-80B	
Crescent	KM-40B	2.090	KM-55B	2.372	KM-80B	3.158

TECHNISCHE GEGEVENS	KM-40B		KM-55B		KM-80B	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	43		53		79	
Opslagbunker (kg) ca.	16		23		40	
Afmetingen L x B x H (mm)	452 x 617 x 842		605 x 617 x 842		605 x 719 x 842	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Aansluitspanning (kW)	0,28		0,29		0,45	
Koelmiddel	R134a		R134a		R134a	
Bruto gewicht verpakt (kg)	50		58		64	
Netto gewicht (kg)	40		46		51	

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.



KMD-210ABE-HC



KMD-270ABE-R452

Luchtgekoeld	KMD-210AB-HC	KMD-270ABE-R452
Crescent	KMD-210ABE-HC *	KMD-270ABE-R452 *

TECHNISCHE GEGEVENS	KMD-210ABE-HC	KMD-270ABE-R452
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	210	275
Afmetingen L x B x H (mm)	560 x 625 x 610	560 x 625 x 610
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,68	0,98
Koelmiddel	R290	R452a
Bruto gewicht verpakt (kg)	73	73
Netto gewicht (kg)	57	57
Bijpassende opslagbunker(s)	B-140SA, B-210SA, B-340SA, F-950-48S	B-140SA, B-210SA, B-340SA

\* Prijzen op aanvraag



KM-470AJE-R452



KM-590DJE-R452

Luchtgekoeld	KM-470AJE-R452	KM-590DJE-R452
Crescent	KM-470AJE-R452 *	KM-590DJE-R452 *

TECHNISCHE GEGEVENS	KM-470AJE-R452	KM-590DJE-R452
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	505	675
Afmetingen L x B x H (mm)	762 x 695 x 825	1219 x 695 x 695
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	1,85	2,31
Koelmiddel	R452a	R452a
Bruto gewicht verpakt (kg)	136	154
Netto gewicht (kg)	122	136
Bijpassende opslagbunker(s)	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

\* Prijzen op aanvraag

# ESTHETIEK EN FUNCTIONALITEIT COMBINEREN

## MAAK VAN UW DRANKJE EEN BLIKVANGER

Verbreed uw creatieve horizon en de esthetische mogelijkheden van uw vak met de hulp van onze speciaal-ijs machines die ijs in verschillende bijzondere vormen produceren.

Speciaal gemaakt voor cocktailbars die zich willen onderscheiden van anderen zonder af te doen aan de smaak of kwaliteit van hun drankjes. U kunt nu een decoratieve draai aan uw cocktails en longdrinks geven met behoud van de perfecte eigenschappen van het ijs.

Onze speciaal-ijs machines werken net zoals onze beroemde ijsblokjesmachines met ons gepatenteerde gesloten-cel-systeem.

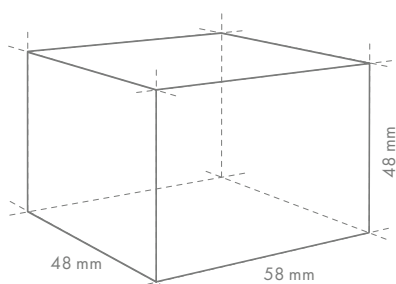
Elke ijsvorm wordt individueel gemaakt met vers water.

Dit vindt binnen een gesloten cel plaats om de hoogst mogelijke compactheid van een ijsblokje te behalen met de perfecte vorm van een bal, ster, hart, cilinder, grote kubus of langwerpige kubus.

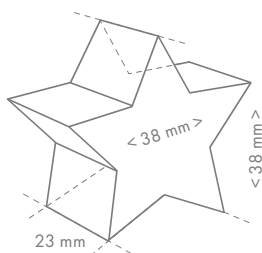
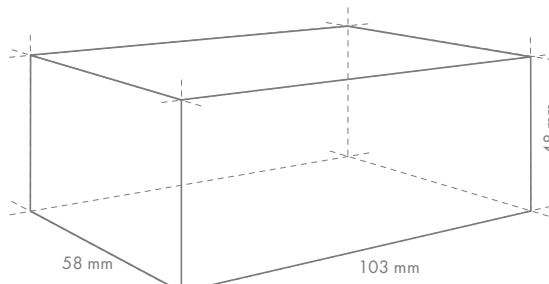
Eigenaren van een Hoshizaki speciaal-ijs machine kunnen de tijden dat ze handmatig individuele ijsvormen moesten maken achter zich laten. Nu kunnen ze genieten van het gemak waarmee volledig identieke ijsvormen uit de ingebouwde en gemakkelijk toegankelijke opslagbunker geschept kunnen worden.

### SPECIAAL-IJS

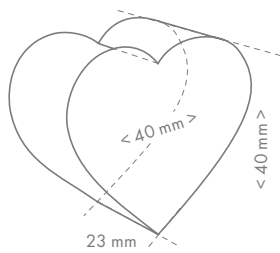
Ijstype:  
Grote kubus  
**XXL**  
Gewicht:  
120 gram



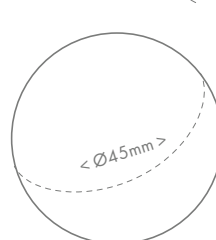
Ijstype:  
Langwerpige  
kubus **XXXL**  
Gewicht:  
240 gram



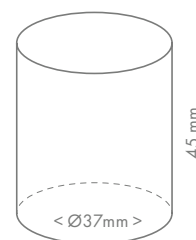
Ijstype: Ster  
Gewicht: 18 gram



Ijstype: Hart  
Gewicht: 25 gram



Ijstype: Bal  
Gewicht: 45 gram



Ijstype: Cilinder  
Gewicht: 42 gram

# SPECIAAL-IJS MACHINES

Stapelbaar



Ingebouwde bunker



*“Hoshizaki is een marktleider als het gaat om ijs, maar daarnaast is het een ambitieus merk (...) dat ijs in een andere vorm creëert, waardoor u creatiever kunt zijn in uw bar.”*

**Andrew Mullins**

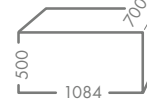
Operations Director  
Fling Bar Services Dubai (UK/UAE)  
September 2018

## IM-65NE-HC-Q BAL-IJS MACHINE



Productiecapaciteit/24 h:  
22 kg  
Bunkercapaciteit: 26 kg  
IJs type : Bal

## IM-240DNE-HC-C CILINDER-IJS MACHINE



Productiecapaciteit/24 h:  
240 kg  
IJs type : Cilinder

## GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Onderwijs



Recreatie



Scheepvaart

Grote kubus



Bal-ijs



Hartvormig ijs



Stervormig ijs



# IM IJsmachines - Ingebouwde opslagbunkers

- Produceert Speciaal Ijs
- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-65NE-HC-Q



IM-65NE-HC-LM



IM-65NE-HC-LM103

Luchtgekoeld	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103
Ijssoort	Bal	XXL Ijsblokjes - LM	XXXL Ijsblokjes - LM103
Code en prijs	IM-65NE-HC-Q 8.055	IM-65NE-HC-LM 8.055	IM-65NE-HC-LM103 8.055

Watergekoeld	IM-65WNE-HC-Q		
Code en prijs	IM-65WNE-HC-Q 8.280	-	-

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	28	35	35
Opslagbunker (kg) ca.	17	26	26
Afmetingen L x B x H (mm)	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,32	0,32	0,32
Koelmiddel	R290	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	66	61	61
Netto gewicht (kg)	53	51	51
Poten	90-125 mm	90-125 mm	90-125 mm



IM-65NE-HC-H



IM-65NE-HC-S

Luchtgekoeld	IM-65NE-HC-H	IM-65NE-HC-S
Ijssoort	Hart	Ster
Code en prijs	IM-65NE-HC-H 8.055	IM-65NE-HC-S 8.055

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-65NE-HC-H	IM-65NE-HC-S
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	33	20
Opslagbunker (kg) ca.	26	26
Afmetingen L x B x H (mm)	633 x 506 x 840	633 x 506 x 840
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,32	0,32
Koelmiddel	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	60	61
Netto gewicht (kg)	51	51

## IM IJsmachines - Ingebouwde / Separate opslagbunker

- Produceert Speciaal IJs
- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-65NE-HC-C



IM-100NE-HC-C



IM-240DNE-HC-C

Luchtgekoeld	IM-65NE-HC-C	IM-100NE-HC-C	IM-240DNE-HC-C IM-240XNE-HC-C
Cilinder	IM-65NE-HC-C 3.695	IM-100NE-HC-C 6.160	IM-240DNE-HC-C 7.580 IM-240XNE-HC-C 7.580
Watergekoeld			IM-240DWNE-HC-C IM-240XWNE-HC-C
Cilinder	-	-	IM-240DWNE-HC-C 7.865 IM-240XWNE-HC-C 7.865

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-65NE-HC-C	IM-100NE-HC-C	IM-240DNE-HC-C IM-240XNE-HC-C
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	56	95	190
Opslagbunker (kg) ca.	26	50	
Afmetingen L x B x H (mm)	633 x 506 x 840	704 x 506 x 1200	1084 x 700 x 500
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,32	0,49	0,93
Koelmiddel	R290	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	61	91	99
Netto gewicht (kg)	51	80	85
Poten	90-125 mm	90-135 mm	
Bijpassende opslagbunker(s)	-	-	B340SA, F-1025-52S, F-650-44S, F-950-48S

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

## Opslagbunkers / Top Kits

- Alle opslagbunkerwanden zijn voorzien van schuimisolatie (polyurethaan) voor betrouwbare ijsopslag met een relatief lage smeltsnelheid.
- De roestvast stalen buitenkant zorgt voor gemakkelijke reiniging en een duurzaam en fraai uiterlijk.
- Door een naadloos ontwerp zijn de opslagbunkers gemakkelijk schoon te houden voor een optimale hygiëne.
- De opslagbunkers zijn voorzien van stelpoten tot 90-120 mm.
- De stevige constructie is geschikt voor het naast of op elkaar plaatsen van de machines en de corrosiebestendige bunker zorgt voor veilige, hygiënische opslag van ijsblokjes of schilferijs.



B-140SA



B-210SA



B-340SA

Productnaam	Opslagcapaciteit (ca.)	Afmetingen B x D x H	Gewicht bruto/netto	Optioneel	EUR
B-140SA	Ca. 115 kg Maximum 140kg	559 x 820 x 1016 mm (Poten 90-120 mm extra)	53/37 kg		1.920
B-210SA	Ca. 165 kg Maximum 210kg	762 x 820 x 1016 mm (Poten 90-120 mm extra)	67/52 kg		2.305
B-340SA	Ca. 275 kg Maximum 340kg	1219 x 820 x 1016 mm (Poten 90-120 mm extra)	88/72 kg	Bunkerverdeler (S-31833) EUR 456	3.175

Productnaam	Opslagcapaciteit (ca.)	Afmetingen B x D x H	Gewicht	EUR
F-600-42S	258 kg	1087 x 686 x 1019 mm	70 kg	2.520
F-650-44S	299 kg	1118 x 801 x 1016 mm	80 kg	2.740
F-950-48S	431 kg	1220 x 801 x 1270 mm	105 kg	2.985
F-1025-52S	467 kg	1321 x 801 x 1270 mm	112 kg	3.220

TOP KITS	ARTIKEL NR.	PRIX – EUR H.T.	TOP KIT CONFIGURATIE			
TK - 4 DM	S-31045	130	<b>Model</b>	<b>B-140SA</b>	<b>B-210SA</b>	<b>B-340SA</b>
TK - 4 DR	S-31046	130	IM-130A/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK - IMD2	S-31047	152	IM-240D	N/A	N/A	TK-IMD2
TK - FM1800	S-31707	152	IM-240A/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK - 8 D	S-21871	142	KMD-210	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK - 18 D	S-21872	152	FM-150	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
			FM-300/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
			FM-480/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
			FM-600	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
			FM-750	N/A	-	TK-18D
			FM-1000	N/A	-	TK-18D
			FM-1200	N/A	-	TK-18D
			FM-1800	N/A	N/A	TK-FM1800
			IM-240A	2x	N/A	TK-4DM
			KMD-210	2x	N/A	TK - 4DM
			FM-150	2x	N/A	TK - 4DM
			FM-300	2x	N/A	TK - 4DM
			FM-480	2x	N/A	TK - 4DM
			FM-600	2X	N/A	TK - 4DM

- - geen topkit nodig  
N/A - deze combinatie is niet mogelijk.

**Let op:**  
Er zijn diverse combinaties mogelijk van 2 machines op de B 340 bunker.  
Neem contact op voor de mogelijkheden.



- De ijstransportsystemen die Hoshizaki aanbiedt bestaan onder meer uit een reeks systemen met trolleys, carts en zakken, die als opslagonderdeel in de machine zelf zijn geïntegreerd.
- Zodra de trolleys of de zakken vol zijn, kunnen ze worden verwijderd en naar hun bestemming worden gedragen of gereden, zonder dat het ijs vanuit de machine in de opslagbunker hoeft te worden geschept.



ITS 500

Productnaam	Aantal transportkarren	Opslagcapaciteit (ca.)	Afmetingen B x D x H	Gewicht	EUR
ITS-100NS-31	1	46 (+109) kg	787 x 1016 x 1194 mm	110 kg	4.645
ITS-500NS-31	1	174 (+109) kg	787 x 1016 x 1524 mm	166 kg	7.560
ITS-600NS-31	1	273 (+109) kg	787 x 1016 x 1702 mm	176 kg	7.900
ITS-700NS-31	1	296 (+109) kg	787 x 1016 x 1905 mm	187 kg	8.405
ITS-1350SG-60	2	602 (+218) kg	1524 x 1016 x 1905 mm	390 kg	15.070
ITS-2250SG-60	2	968 (+218) kg	1524 x 1016 x 2464 mm	420 kg	20.645

Productnaam	Opslagcapaciteit (ca.)	Afmetingen B x D x H	Gewicht	EUR
-------------	------------------------	----------------------	---------	-----

#### IJsdistributiesysteem met opslagmogelijkheid

DEV-500SG-30-75	209 kg	762 x 787 x 1600 mm	136 kg	4.785
DEV-700SG-30-75	309 kg	762 x 787 x 1994 mm	146 kg	5.415

#### Staande opslagbunkers

SG-500-30	209 kg	762 x 787 x 1130 mm	96 kg	3.250
SG-700-30	308 kg	762 x 787 x 1524 mm	100 kg	3.515

OPTIES	EUR
SMART CART 75	1.067
SMART CART 240 / ITS CART	1.733
Set van 6 grote ijsemers	861



# MAKKELIJK EN SNEL

## WATER & IJS – IS ER EEN BETER TEAM?

Dispensers spelen een cruciale rol wanneer bedrijfseigenaren ijs en/of water aan willen bieden voor zelfbediening. De drie stappen van hoogwaardige ijsproductie, beschermde ijsopslag en het snel serveren van ijs zijn allemaal gecombineerd in één apparaat – met slechts één knop wordt uw consumptie in enkele seconden bereid.

Met **DCM DISPENSERS** kan de gebruiker uit de volgende opties kiezen:

- Alleen ijsblokjes
- Ijsblokjes en water
- Alleen water

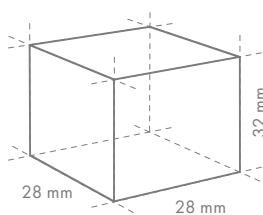
De productiecapaciteit van deze compacte en toch krachtige ijs-/waterdispensers loopt uiteen van 60 kg per dag voor kleinere bedrijven tot 230 kg per dag voor grote bedrijven, zoals pretparken, hotel resorts en grootschalige snelbedieningsomgevingen.

Hoshizaki dispensers worden vaak gebruikt waar snel, efficiënt en voedselveilig serveren van ijs-water-combinaties nodig is.

**DIM DISPENSERS** produceren de beroemde Hoshizaki ijsblokjes voor handige zelfbediening. Wat deze dispenser zo populair maakt is de handige portie-regelaar, die gemakkelijk ingesteld kan worden. Dit stelt u in staat om de grootte van de porties exact te reguleren. Dit assortiment zelfbedieningsdispensers wordt gewoonlijk gebruikt in hotels, op elke verdieping, om klanten te allen tijde hoogwaardig ijs te bieden.

Met hun elegante en slanke uiterlijk worden ze naadloos opgenomen in moderne interieurs. Door de focus op gebruiksvriendelijkheid en maximale voedselveiligheid komt het vers geproduceerde ijs, terwijl het opgeslagen is, nooit in contact met lucht of licht. Dat betekent maximale bescherming tegen verontreinigingen.

### DISPENSER IJS



Ijsblokjesmaat: **L**  
Gewicht: 23 gram

### GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Onderwijs

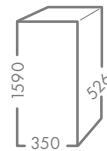


Scheepvaart

# IJS- EN/OF WATERDISPENSERS



**DIM-40DE-HC IJS**



Productiecapaciteit/24 h:  
43 kg  
Bunkercapaciteit: 15 kg  
IJS type : IJSblokje **L**



**DCM-120KE-HC IJS & WATER**



Productiecapaciteit/24 h:  
125 kg  
Bunkercapaciteit: 1,9 kg  
IJS type : Cubelet & water

## GEMAKKELIJK TE PLAATSEN



Ons dispenserportfolio biedt apparaten die geschikt zijn voor verschillende vereisten wat betreft portiegroottes, opslagcapaciteit en ruimtelijke beperkingen.

## DUURZAAM



Afvalregelaar voor meer duurzaamheid; met deze dispensers kunnen porties intuïtief ingesteld worden. Dit helpt bij het reguleren van de ijsconsumptie onder de eindgebruikers, wat het algemene energieverbruik en afval vermindert.

## VOEDSELVEILIG



Net als bij alle Hoshizaki machines spelen hygiëne, voedselveiligheid en bescherming tegen verontreiniging een belangrijke rol. Dispensers worden direct door klanten bediend. De machines zijn ontworpen om het geproduceerde ijs terwijl het opgeslagen is nooit in contact te laten komen met lucht of water om gezondheidsrisico's te elimineren.

## IJs- en/of waterdispensers

- De DCM-serie bestaat uit ijs/waterdispensers die de volgende combinaties kunnen produceren ijsblokjes, ijsblokjes en water of alleen water.
- Het systeem voor ijs/waterdistributie kan in een groot aantal toepassingen worden gebruikt zoals in restaurants, bars en ziekenhuizen.



DCM 60KE



DCM 120KE

Luchtgekoeld	DCM-60KE-HC DCM-60KE-P-HC	DCM-120KE-HC DCM-120KE-P-HC
Cubelet & Water	DCM-60KE-HC 5.570	DCM-120KE-HC 6.320

TECHNISCHE GEGEVENS	DCM-120KE-HC	DCM-120KE-HC
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	60	125
Opslagbunker (kg) ca.	1,9	4
Afmetingen L x B x H (mm)	350 x 585 x 695	350 x 585 x 815
aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,28	0,4
Koelmiddel	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	54	64
Netto gewicht (kg)	45	55
Uitvoering	Met hendel of drukknop (-P)	-
Optioneel	Model met drukknop op aanvraag (-P)	-

## IJsdispensers

- De DIM-40DE-HC produceert ijsblokjes en heeft een nieuw design.
- Het ijs in de opslagbunker komt niet in contact met licht of lucht en behoudt zo een optimale kwaliteit
- Het is de meest compacte dispenser in ons assortiment.
- De ijsdispenser kan worden gebruikt voor talrijke toepassingen in de drank- en levensmiddelensector, de recreatie-sector en de gezondheidszorg



DIM 40DE

Luchtgekoeld	DIM-40DE-HC
Ijsblokje maat L (28x28x32 mm) standard	DIM-40DE-HC 5.945

TECHNISCHE GEGEVENS	DIM-40DE-HC
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	43
Opslagbunker (kg) ca.	15
Afmetingen L x B x H (mm)	350 x 526 x 1590
aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0,28
Koelmiddel	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	70
Netto gewicht (kg)	59

## Ice crusher

- Ice Crushers zijn ideaal voor het maken van crushed ijs voor cocktails (mojito's, bevroren margarita's, daiquiri's, etc). Voor gebruik daar waar crushed ijs nodig is: cocktail-bars, hotels, restaurants, ijssalons, bars en nachtclubs.



SANTOS N53

Productnaam	SANTOS N53	
Crushed ijs	SANTOS N53	1.230

TECHNISCHE GEGEVENS	SANTOS N53	
Crushcapaciteit	2.4 kg/min.	
Opslagcapaciteit	1.2 kg	
Afmetingen B x D x H	236 x 353 x 474 mm	
Spanning	1/220-240V/50Hz	
Elektrisch vermogen	0.130 kW	
Gewicht bruto/netto	10 kg	

## Crusher

- De C105 Crusher is zeer gemakkelijk te bedienen en is zeer compact.
- Ideaal voor het crushen van kleine hoeveelheden ijsblokjes voor het gebruik in drankjes en cocktails.
- De crushers zijn klein genoeg om op de bar of op het buffet te plaatsen.



C-105

	C-105	
Crushed ijs	C-105	2.560

TECHNISCHE GEGEVENS	C-105	
Crushcapaciteit	5 kg/min	
Opslagcapaciteit	5 kg	
Afmetingen B x D x H	370 x 310 x 510 mm	
Spanning	1/220-240V/50Hz	
Elektrisch vermogen	0.150 kW	
Gewicht bruto/netto	25 kg	

# Water Filters

- Het 4HC-H waterfiltratie systeem maximaliseert de prestaties van onze ijsmachines. Het verbetert de kwaliteit van het ijs en filtert onzuiverheden zo klein als ½ micron uit het water. Het neutraliseert geur, vermindert kalkaanslag en vermindert roest corrosie afkomstig van chloor dampen.
- NSF gecertificeerd voor antibacteriële eigenschappen; het filter beperkt de toegang of groei van bacteriën die mogelijk al aanwezig zijn in het inkomende water



4HC-H Single



4HC-H Twin



4HC-H Triple

PRODUKT NAAM	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple	Vervangende cartridge
Artikelnummer	9320-51	9320-52	9320-53	9655-11
<b>PRIJZEN – EUR</b>	188	363	526	72

Waar te gebruiken:	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple
IM modellen	IM21 - IM130	IM240	N/A
FM modellen	FM80 - FM300	FM480 - FM750	FM1000 - FM1800
KM modellen	KM35 - KM80	KMD210	N/A
Dispensers	DCM60/120 DIM-40	N/A	N/A

## Afmetingen - filter systeem compleet

Single Filter B152 x D254 x H533mm

Twin Filter B330 x D381 x H660mm

Triple Filter B330 x D381 x H660mm

## Installatie kit:

F-KIT-B	€ 20
F-KIT-C	€ 20

## Externe afvoerpomp

De externe afvoerpomp is een praktische accessoire dat kan worden geïnstalleerd op alle autonome ijsbereiders van de IM-serie, van de IM-21 tot de IM-65, met uitzondering van de IM-65 LM, LM 103 en het Q-model. Wanneer de afvoerpomp is geïnstalleerd, hebt u meer flexibiliteit en minder beperkingen voor wat betreft de aansluiting op de afvoer wanneer u de ijsmaker plaatst. De ijsmaker later herplaatsen gaat ook sneller en gemakkelijker met de geïnstalleerde afvoerpomp, en het risico op stilstaand water of verstopping van de afvoerpijp is zo goed als uitgesloten.

Beperkingen in capaciteit en bedrijfstoestand:

- Maximale pompafstand: 1,0 m verticaal / 10 m horizontaal
- Typische installatie: conditie 0,5m verticaal / 5m horizontaal
- Capaciteit: 200ltr/uur of 3,3ltr./min bij maximale afstand

### EXTERNE AFVOERPOMP

Artikelnummer	S-32904
Afmetingen L x B x H (mm)	287 x 146 x 129
<b>PRIJS</b>	428



# BETROUWBAAR. DUURZAAM. BETAALBAAR.

## BETROUWBARE HOOGWAARDIGE KOELING.

Met de introductie van de vernieuwde Snowflake GII+ voegen we weer een innovatieve productreeks toe aan ons groeiende portfolio van energiezuinige koeloplossingen. Door een duurzame omgeving in uw keuken te creëren, kunt u uw huidige energiekosten aanzienlijk verlagen en bronnen besparen. Snowflake GII+ Refrigeration is ontworpen om te presteren in veeleisende omgevingen, wat u gemoedsrust geeft. Met een slim interieur- en exterieurdesign bieden onze kasten en werkbanken hoogwaardige koeling voor uw verse producten.

## VOEDSELVEILIG, HYGIËNISCH EN ERGONOMISCH

1. Ergonomisch handvat over de volledige hoogte
2. Kasthoogte van < 2m voor gebouwen en keukens met een laag plafond
3. Verwijderbare en dubbel geïsoleerde magnetische deurrubbers voor gemakkelijk reinigen en minimale warmteverspreiding
4. Hoogwaardig roestvrij staal AISI 430
5. Omkeerbare deur voor flexibiliteit
6. Gemakkelijk te reinigen interieur en roosters met anti-kantelfunctie om te voorkomen dat ze kantelen wanneer ze uitgetrokken worden
7. De bodem heeft afgeronde hoeken voor gemakkelijk reinigen

### MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL



L: Poten 130 mm

C: ZwenkwieLEN 130 mm

Montage op sokkel op locatie door verwijderen van poten of zwenkwieLEN.







# SNOWFLAKE GII+

Zie website voor alle modellen:  
[configurator.hoshizaki-europe.com](http://configurator.hoshizaki-europe.com)



## NATUURLIJKE KOUEMIDDELEN

Het koelmiddel dat in alle Snowflake GII+ modellen wordt gebruikt is R290. Dit middel is een natuurlijk gas dat de prestaties verbetert en, in vergelijking met andere koelmiddelen, een minimaal aardopwarmingsvermogen (GWP) heeft.

### GEBRUIKSOMGEVING



Catering   Onderwijs   Horeca



Recreatie   Gezondheidszorg\*

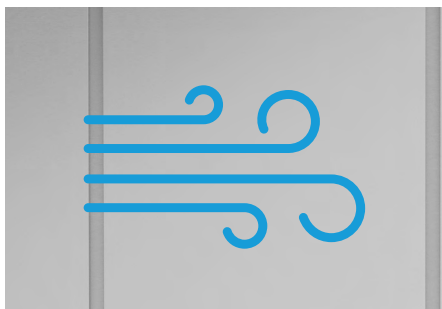
\* Enkel voor voedselopslag;  
niet voor bio-medische doeleinden

### SLIM RUIMTEGEBRUIK

Het optimaal benutten van de beperkte ruimte is een veelvoorkomende uitdaging bij het ontwerpen van keukens. De verdampers is bovenop de kast geplaatst, zodat waardevolle ruimte in de kast kan worden gebruikt voor opslag.

De condensbak zit niet aan de achterkant van de kast, maar er bovenop. Dankzij dit slimme ontwerp kunt u de kast dichterbij de achterwand plaatsen, waardoor u 5 cm extra van uw waardevolle werkgebied krijgt.

### HARMONISCHE LUCHTSTROOM



Luchtkanaal om de luchtstroom harmonieus aan te sturen en stabiele temperaturen door de hele kast te handhaven.

### ZELFSLUITENDE DEUREN



Deur sluit automatisch wanneer open in een hoek van minder dan 90 graden.

### MONOBLOCK-TECHNOLOGIE



Het koelsysteem maakt gebruik van een monoblokconstructie die verwijderbaar is voor eenvoudiger onderhoud en reparatie.

# SNOWFLAKE GII+

- Gastronorm, GN 2/1 diep.
- Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen tot +40°C (tropisch).
- Deuren zijn omkeerbaar voor maximale flexibiliteit. Deurslot inbegrepen.
- Intuïtief display voor eenvoudig gebruik.
- Eenvoudig te reinigen condensor.
- Ergonomische handgreep over de volle lengte van de deur.
- Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen.



SUR-65EG-R-L

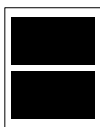


SUF-65EG-R-L

SNOWFLAKE GII+	SUR-65EG-R-L	SUF-65EG-R-L
Artikelnummer	877000902	877010902
Temperatuurbereik	0/+10°C	-22/-5°C
<b>Materiaal</b>		
Uitwendig	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS
<b>Prijs</b>		
	2.385	2.730

TECHNISCHE GEGEVENS	SUR-65EG-R-L	SUF-65EG-R-L
Inhoud, bruto (liter)	600	600
Netto bruikbaar volume (liter)	415	420
Afmetingen B x D x H (mm)	654 x 830 x 1980-2030	654 x 830 x 1980-2030
Gewicht, verpakt (kg)	122	133
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	297	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	495
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 425	230V, 50 Hz / 606
Energie Efficiëntieklasse	C	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	548	2171
Geluidsniveau – dB(A)	54	56
GWP	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.06 kg / CO2e 0.17 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
760660022	Wielset (4 stuks) H=127 mm	213
760660118	Poten set (4 stuks) voor 850mm werkbankhoogte (L1)	179
760660009	Nylon gecoate stalen draadrooster met opstaande rand achterkant (2/1 GN)	49
760660013	RVS rooster met opstaande rand achterkant (2/1 GN)	223

**2/1 GN****SNOWFLAKE GII+**

- Gastronorm, GN 2/1 diep.
- Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen tot +40°C (tropisch).
- Inclusief deursloten.
- Intuïtief display voor eenvoudig gebruik.
- Eenvoudig te reinigen condensor.
- Ergonomische handgreep over de volle lengte van de deur.
- Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen.



SUR-135EG-R-L



SUF-135EG-R-L

SNOWFLAKE GII+	SUR-135EG-R-L	SUF-135EG-R-L
Artikelnummer	878000902	878010902
Temperatuurbereik	0/+10°C	-22/-5°C
<b>Materiaal</b>		
Uitwendig	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS
<b>Prijs</b>		
	3.870	4.200

TECHNISCHE GEGEVENS	SUR-135EG-R-L	SUF-135EG-R-L
Inhoud, bruto (liter)	1200	1200
Netto bruikbaar volume (liter)	797	797
Afmetingen B x D x H (mm)	1344 x 830 x 1980-2030	1344 x 830 x 1980-2030
Gewicht, verpakt (kg)	192	198
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	632	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	673
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 632	230V, 50 Hz / 673
Energie Efficiëntieklasse	C	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	926	3869
Geluidsniveau – dB(A)	53	58
GWP	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.09 kg / CO2e 0.26 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.32 kg

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
760660022	Wielset (4 stuks) H=127 mm	213
760660118	Poten set (4 stuks) voor 850mm werkbankhoogte (L1)	179
760660009	Nylon gecoate stalen draadrooster met opstaande rand achterkant (2/1 GN)	49
760660013	RVS rooster met opstaande rand achterkant (2/1 GN)	223
760660243	Geleider voor dubbel deurs kasten - links	26
760660244	Geleider voor dubbel deurs kasten - rechts	26

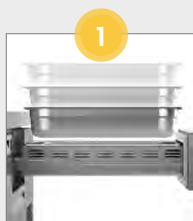
## BETROUWBAAR. DUURZAAM. BETAALBAAR.

### HOOGWAARDIGE KOELING WAAR U OP KUNT BOUWEN

De Snowflake GII-serie werd ontwikkeld uit de toewijding om hen die dagelijks onder de druk en hitte werken van een commerciële keuken met beperkte ruimte, beter van dienst te zijn.

De serie bevat koelkasten en vriezers, gekoelde werkbanken en snelkoelers/-vriezers. De Snowflake GII-lijn wordt geproduceerd met de beste techniek, ontwerptechnologieën en strenge kwaliteitsborging van onze teams in Denemarken en Japan.

#### HYGIËNISCHE EN ERGONOMISCHE KENMERKEN

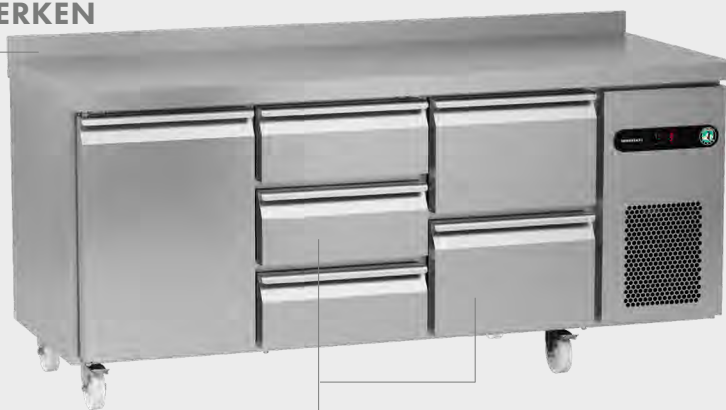


Lades met extra lange telescooprails.



Onderhoudsvrije, uittrekbare condensor

Werkblad met opstaande rand tegen morsen (optioneel).



#### MATERIALEN

##### EXTERIEUR

Roestvrij staal   
AISI 430


##### INTERIEUR

Roestvrij staal   
AISI 430

Roestvast staal is vrij van nikkel

Optionele 2 en 3 ladesecties:

 B 330 x D 543 x H 201 mm (binnenkant)

 B 330 x D 543 x H 101 mm (binnenkant)

#### TEMPERATUURBEREIK

K  
-2/+8°C

Koelkast

Zie website voor alle modellen:  
[configurator.hoshizaki-europe.com](http://configurator.hoshizaki-europe.com)



## GEBRUIKSOMGEVING



Catering Onderwijs Horeca Recreatie Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden

- ✓ Over het algemeen populair voor commerciële keukens/horecazaken met (open) keuken
- ✓ Werkbanken voor intensief gebruik: klimaatklasse 5. Geschikt voor bij omgevingstemperaturen tot +40°C (tropisch)



## SCR 130/180/225 DGRR (2/3/4 secties)

ENERGIE LABEL

☼ Koelkast (K) **C**



☐ 1/1 GN DIEP

2 secties: B 1314 - 3 secties: B 1780

### HOGE STANDAARD IN HYGIËNE



Interieur en exterieur: anti-corrosie roestvrij staal. Geschikt voor vochtige locaties. Bodem met afgeronde hoeken en afneembaar deurrubber voor eenvoudig schoonmaken. Werkblad met opstaande rand tegen morsen (optioneel).

### GEMAKKELIJK ONDERHOUD



Makkelijk bereikbare condensor die niet gereinigd hoeft te worden verlaagd onderhoudskosten, vereenvoudigd onderhoud en garandeert stabiele prestaties.

### MAKKELIJK TE CONFIGUREREN



Configureerbaar met de optie om te combineren met plat werkblad of met 100 mm opstaande rand en meerdere deur-lade-combinaties. 1/3 lade secties kunnen niet rechts geplaatst worden.

### DUURZAAM EN EFFICIËNT



Deze serie heeft een laag energieverbruik, gebruikt natuurlijke koelmiddelen en is toekomstbestendig.

# Snowflake GII Werkbanken

- Minimaal verlies van koude lucht: dubbel geïsoleerde en extra brede, magnetische deurafdichtingen verminderen de verspreiding van warmte
- De binnen- en buitenbeslag zijn gemaakt van roestvrij staal
- Kantelbeveiliging: extra lange laden met U-vormige telescooprails
- Afneembare deurafdichtingen zorgen ervoor dat u het apparaat grondig kunt reinigen
- De reinigingsvrije condensor zorgt voor lagere onderhoudskosten en hogere prestaties
- Het koelmiddel dat in alle Snowflake GII HC-modellen wordt gebruikt, is R290.



SCR-130DG-LR-RRC-L2

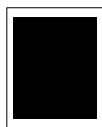


SCR-180DG-LRR-RRC-L2



SCR-225DG-LLRR-RRC-L2

SNOWFLAKE GII	SCR-130DG-LR-RRC-L2	SCR-180DG-LRR-RRC-L2	SCR-225DG-LLRR-RRC-L2
Artikelnummer	879000842	879020842	879040842
Temperatuurbereik	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
<b> Materiaal </b>			
Uitwendig	RvS	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS
<b> Prijs </b>			
	2.900	3.395	4.270
<b> TECHNISCHE GEGEVENS </b>			
Inhoud, bruto (liter)	300	500	625
Netto bruikbaar volume (liter)	171	257	343
Afmetingen B x D x H (mm)(incl. poten)	1314 x 700 x 830-900	1780 x 700 x 830-900	2246 x 700 x 830-900
Gewicht, verpakt (kg)	112	141	174
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	316	377	464
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 160	230V, 50 Hz / 190	230V, 50 Hz / 240
Energie Efficiëntieklasse	C	C	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	905	927	1161
Koelmiddel	R290 / CO2e 0.17 kg	R290 / CO2e 0.24 kg	R290 / CO2e 0.29 kg



1/1 GN

## Snowflake GII Werkbanken

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
760660118	Poten set (4 stuks) voor 850mm werkbankhoogte (L1)	179
760660117	Poten set (4 stuks) voor 900mm werkbankhoogte (L2)	#N/A
760660011	Wielset (4 stuks) voor 850 mm werkbankhoogte (C1)	227
760660012	Wielset (4 stuks) voor 900 mm werkbankhoogte (C2)	270
760660001	Werkblad met 100mm achteropstand, SCR-130DG (meerprijs t.o.v. standaard)	210
760660002	Werkblad met 100mm achteropstand, SCR-180DG (meerprijs t.o.v. standaard)	262
760660003	Werkblad met 100mm achteropstand, SCR-225DG (meerprijs t.o.v. standaard)	287
760660137	Geleider - Links	30
760660138	Geleider - Rechts	30
760660212	Ladenset 2 x 1/2 laden-sectie*	610
760660213	Ladenset 3 x 1/3 laden-sectie*	875

\* wordt separaat meegeleverd (niet ingebouwd).

\*\* 1/3 lade secties kunnen niet rechts geplaatst worden.

## ESSENTIEEL VOOR GEMAK EN SMAAK

### BETROUWBAAR. DUURZAAM. BETAALBAAR.

Snowflake snelkoelers en vriezers zijn ontworpen met een sterke focus op wat echt belangrijk is: duurzame materialen, een robuust ontwerp, perfecte prestaties en direct gemak wanneer het om reinigen en onderhoud gaat.

#### DE BESCHERMENDE MODUS: HARD EN ZACHT KOELEN

Cycli in HARDE en ZACHTE modus zijn voor alle soorten voedsel beschikbaar. Snowflake snelkoelers kunnen zowel in een modus voor 'hard koelen' als 'zacht koelen' ingesteld worden en zijn daarom geschikt voor verschillende soorten producten en voedsel.

**POTEN**  
SBU 15 & SBU 20: 75-108 mm  
SBU 40: 105-155 mm

### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

#### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**

### ALTIJD PERFECT

Deze serie wordt vaak gekozen door restaurants, productie-keukens of voedselproducenten die efficiënte en effectieve methoden nodig hebben om geportioneerd voedsel te koelen en bevroren; altijd precies goed, met altijd perfecte bescherming van smaak en textuur gedurende het gehele proces.

#### GEBRUIKSOMGEVING



Catering



Onderwijs



Horeca



Recreatie



Gezondheidszorg\*

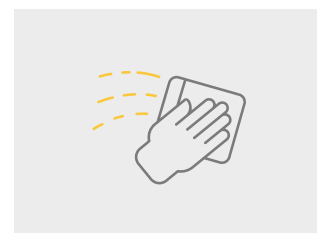
\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden

#### VOEDSELVEILIG



Zodra een gebruiker voedsel in de snelkoeler plaats start een volledig automatische tijdsyclus. Er is geen handeling nodig; nadat het koelproces voltooid is schakelt het apparaat automatisch over van 'koelmodus' naar 'opslagmodus'.

#### GEMAKKELIJK TE REINIGEN



Robuust en gemakkelijk te reinigen roestvrij staal en gladde oppervlakken met binnenin afgeronde hoeken om het apparaat hygiënisch schoon te houden. Verdamer en ventilator gemakkelijk bereikbaar.

Roestvrij staal is AISI 304



# SNOWFLAKE SNELKOELERS/VRIEZERS

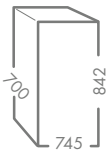
Zie website voor alle modellen:  
[configurator.hoshizaki-europe.com](http://configurator.hoshizaki-europe.com)



Losstaand model

Regelaar

## SBU 15 HL



CAPACITEIT

- ☼ Koelen: 15 kg
- ☼ Vriezen: 8 kg

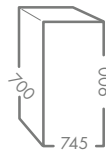
Rek: 5 posities voor 1/1 GN



Onderbouw model, zonder werkblad

Regelaar

## SBU 20 HL



CAPACITEIT

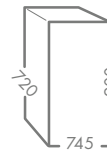
- ☼ Koelen: 20 kg
- ☼ Vriezen: 12 kg

Rek: 5 posities voor 1/1 GN



Regelaar

## SBU 20 HT



CAPACITEIT

- ☼ Koelen: 20 kg
- ☼ Vriezen: 12 kg

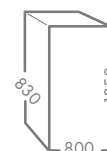
Rek: 5 posities voor 1/1 GN



Regelaar

- 400V, 3N-/50Hz
- 230V, 1N-/50Hz beschikbaar op aanvraag

## SBU 40 HT



CAPACITEIT

- ☼ Koelen: 42 kg
- ☼ Vriezen: 25 kg

Rek: 10 posities voor 1/1 GN

# Snowflake GII SBU

- Uitstekende ergonomie, met het bedieningspaneel in een positie die het gebruik van de machine vergemakkelijkt.
- Omkeerbare deur.
- In hoogte verstelbare poten (75-108 mm).
- Rek met 5 of 10 posities, ruimte tussen de platen is 66,5 mm. Geschikt voor 1/1 GN.
- Inclusief kerntemperatuurvoeler.
- Lebak bevindt zich onder de kast.
- SBU15 kan optioneel als onderbouwmodel worden gebruikt.



SBU15HL



SBU20HL



SBU20HT



SBU40HT

SNOWFLAKE GII	SBU15HLE	SBU20HLE	SBU20HTE	SBU40HT
Artikelnummer	965780515	965780522	965780520	965780540

## Materiaal

Uitwendig / Inwendig	Roestvrij staal AISI 304			
----------------------	--------------------------	--	--	--

Prijs	5.310	6.610	6.610	10.305
-------	-------	-------	-------	--------

TECHNISCHE GEGEVENS	SBU15HLE	SBU20HLE	SBU20HTE	SBU40HT
Gewicht Bruto / Netto	95 / 85 kg	125/115 kg	130/120 kg	225/200 kg
Buitenafmetingen H x D x B	842 x 700 x 745 mm	820 x 720 x 745 mm	900 x 720 x 745 mm	1850 x 830 x 800 mm
Binnenafmetingen H x D x B	370 x 600 x 625 mm	370 x 600 x 625 mm	370 x 600 x 625 mm	780 x 700 x 650 mm
Koel capaciteit (van +90°C naar +3°C in 90 min)	15kg	20kg	20kg	42kg
Vries capaciteit (van +90°C naar -18°C in 240 min)	8kg	12kg	12kg	25kg
Aansluitwaarde	1000 Watt	1350 Watt	1350 Watt	3200 Watt
Rek geschikt voor aantal GN platen	5	5	5	10
Klimaat klasse / Max omgevingstemp.	4 / 32 °C	4 / 32 °C	4 / 32 °C	4 / 32 °C
Aansluitspanning	V-Hz 230V, 1N-/50Hz	V-Hz 230V, 1N-/50Hz	V-Hz 230V, 1N-/50Hz	400V, 3N-/50Hz*
Energieverbruik - Snelkoel [kWh/kg]	0,124 kWh/kg	0,089 kWh/kg	0,089 kWh/kg	0,137
Energieverbruik - Snelvries [kWh/kg]	0,492 kWh/kg	0,313 kWh/kg	0,313 kWh/kg	0,413
GWP	2141	2141	2141	2141
Koelmiddel / CO2e	R452A, 0,53 Kg / CO2e 1134.73 kg	R452A, 1,4 Kg / CO2e 2997.4 kg	R452A, 1,4 Kg / CO2e 2997.4 kg	R452A, 2.0 Kg / CO2e 4282 kg
Isolatie	55 mm	55 mm	55 mm	75 mm

\* Leverbaar op verzoek: 230V, 1N-/50Hz - item no. 965780541.



# PROFESSIONELE KOELING - OP EEN COMPACTE MANIER



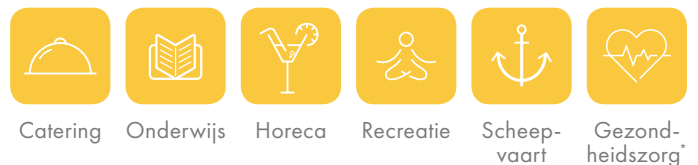
COMPACT 420

## VEEL MEER DAN SLECHTS EEN FLESSENKOELING

De GRAM COMPACT-serie biedt een zeldzame combinatie: Het zijn voedselveilige kasten met een compacte omvang en met uitstekende energie-labels voor hun klasse. Met een omvang van slechts 59,5 x 64,2 cm (glasdeur kasten 67,4 cm) zijn deze opslagkasten gemakkelijk te plaatsen in kleine keukens. Dit maakt de GRAM COMPACT-serie zo'n populaire keuze voor ondernemingen met kleine keukens die, in de meeste gevallen, geen gastronomische koelapparatuur voor intensief gebruik nodig hebben.

- ✓ Ideaal voor commerciële keukens die zich bezig houden met de bereiding van voedsel (in plaats van de productie ervan)
- ✓ Deze kleine kasten zijn een perfecte keuze voor ondernemingen met zelfbediening en satellietkeukens
- ✓ Geschikt voor alle relatief rustige keukens waar volledig roestvrij staal niet nodig is
- ✓ Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen van tot op +30°C. Klimaatklasse 4: kasten voor normaal gebruik. (FG-kasten vallen in klimaatklasse 3)

### GEBRUIKSOMGEVING



\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden

## KENMERKEN

### VOEDSELVEILIG, HYGIËNISCH EN ERGONOMISCH

1. | Laag geluidsniveau
2. | Luchtcirculatiesysteem garandeert stabiele temperatuur
3. | Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen
4. | Geïntegreerde handgreep over de volledige hoogte. Handig handvat en gemakkelijk te reinigen
5. | Nikkelvrij roestvrij staal (vlekvrije modellen) – geen risico op allergische reacties
6. | Roosters zijn uitgerust met kantelpreventie
7. | Automatisch ontdoeien
8. | PS bekleding aan de binnenkant is één geheel: geen opbouw van vervuiling
9. | Pedaaldeuropener voor handsfree bediening (optionele accessoire, niet mogelijk bij de COMPACT 220)



 **KASTEN MET GLAZEN DEUR**  
De deur is uitgerust met LED-verlichting om de opgeslagen waren perfect te verlichten.

## Voorbeeld model aanduiding - COMPACT

**COMPACT K 220 RG L1 2W**

Model naam \_\_\_\_\_ ↑  
 Temperatuurbereik \_\_\_\_\_ ↑  
 K = Koelkast  
 KG = Koelkast met glazen deur  
 F = Vriezer  
 FG = vriezer met glazen deur  
 Model \_\_\_\_\_ ↑  
 Uitwendig materiaal \_\_\_\_\_ ↑  
 R = RvS  
 L = Wit  
 Koelmiddel \_\_\_\_\_ ↑  
 Poten (L), Wielen (C) \_\_\_\_\_ ↑  
 Aantal en type roosters \_\_\_\_\_ ↑  
 W = Wit

Zie website voor alle modellen:  
[configurator.hoshizaki-europe.com](http://configurator.hoshizaki-europe.com)



# GRAM COMPACT 220

- Luchtcirculatie systeem
- Rechts afgehangen deur incl. slot
- Deur is om te hangen (alleen bij dichte deur)
- 2 roosters
- Automatische ontdooiing met herverdamping van het ontdooiwater



COMPACT 220 RG



COMPACT 220 LG

COMPACT	K 220 RG	F 220 RG	K 220 LG	F 220 LG
Artikelnummer	962200441	962220441	962200461	962220461
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C
Materiaal				
Uitwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs				
	1.425	1.510	1.210	1.305

TECHNISCHE GEGEVENS	COMPACT K 220	COMPACT F 220
Inhoud, bruto (liter)	128	128
Netto bruikbaar volume (liter)	77	77
Afmetingen B x D x H (mm)	595 x 642 x 830	595 x 642 x 830
Gewicht, verpakt (kg)	44	44
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	102	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	166
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 62	230V, 50 Hz / 144
Energie Efficiëntieklasse	A+	B
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	227	889
Geluidsniveau – dB(A)	30.1	38.5
GWP	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.10 kg	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.09 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818721001	Rooster wit (486×433 mm)	43
818721019	Bodemrooster wit (486×300 mm)	39
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm (C1)	173
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135-200 mm (L2).	173
819581001	Samenbouwset	175

# GRAM COMPACT 220

- Luchtcirculatie systeem
- Rechts afgehangen deur incl. slot
- LED verlichting
- 2 roosters
- Automatische ontdooiing met herverdamping van het ontdooiwater



COMPACT 220 RG



COMPACT 220 LG

COMPACT	KG 220 RG	FG 220 RG	KG 220 LG	FG 220 LG
Artikelnummer	962210441	962260441	962210461	962260461
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C
Materiaal				
Uitwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs				
	1.645	1.980	1.585	1.925

TECHNISCHE GEGEVENS	COMPACT KG 220	COMPACT FG 220
Inhoud, bruto (liter)	128	128
Netto bruikbaar volume (liter)	77	77
Afmetingen B x D x H (mm)	595 x 667 x 830	595 x 667 x 830
Gewicht, verpakt (kg)	49	49
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	159	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	166
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 77	230V, 50 Hz / 149
Energie Efficiëntieklasse	B	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	543	980
Geluidsniveau – dB(A)	33.7	37.7
GWP	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.09 kg	R600a / 0.03 kg / CO2e 0.09 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818721001	Rooster wit (486×433 mm)	43
818721019	Bodemrooster wit (486×300 mm)	39
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135-200 mm (L2).	173
819581051	Kantelhaken (alleen voor glasdeurkast)	20
819581001	Samenbouwset	175

# GRAM COMPACT 420

- Luchtcirculatie systeem
- Rechts afgehangen deur incl. slot
- 5 roosters
- Poten H=100/130 mm (L1)
- Deur is om te hangen (alleen bij dichte deur)
- Automatische ontdooiing met herverdamping van het ontdooiwater



COMPACT 420 RG



COMPACT 420 LG

COMPACT	K 420 RG	F 420 RG	K 420 LG	F 420 LG
Artikelnummer	964200441	964220441	964200461	964220461
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C
Materiaal				
Uitwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs				
	1.905	1.980	1.575	1.655

TECHNISCHE GEGEVENS	COMPACT K 420	COMPACT F 420
Inhoud, bruto (liter)	359	359
Netto bruikbaar volume (liter)	266	266
Afmetingen B x D x H (mm)	595 x 642 x 1875	595 x 642 x 1875
Gewicht, verpakt (kg)	76	84
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	199	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	188
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 88	230V, 50 Hz / 151
Energie Efficiëntieklasse	B	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	325	1100
Geluidsniveau – dB(A)	34.5	36.6
GWP	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.05 kg / CO2e 0.14 kg	R600a / 0.06 kg / CO2e 0.18 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Wielset H=125 mm (C2)	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818721001	Rooster wit (486×433 mm)	43
818721019	Bodemrooster wit (486×300 mm)	39
818721002	Wijnrooster, Wit (486×395 mm)	48
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm (C1)	173
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135-200 mm (L2).	173
819581052	Pedaal deuropener	187



# GRAM COMPACT 420

- Luchtcirculatie systeem
- Rechts afgehangen deur incl. slot
- Glasdeur kast met geïntegreerde LED verlichting
- 5 roosters
- Poten H=100/130 mm (L1)
- Automatische ontdooiing met herverdamming van het ontdooiwater



COMPACT 420 RG



COMPACT 420 LG

COMPACT	KG 420 RG	FG 420 RG	KG 420 LG	FG 420 LG
Artikelnummer	964210441	964230441	964210461	964230461
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-22/-5°C	+2/+12°C	-22/-5°C
Materiaal				
Uitwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs				
	2.315	2.540	2.255	2.440

TECHNISCHE GEGEVENS	COMPACT KG 420	COMPACT FG 420
Inhoud, bruto (liter)	359	359
Netto bruikbaar volume (liter)	266	266
Afmetingen B x D x H (mm)	595 x 667 x 1875	595 x 667 x 1875
Gewicht, verpakt (kg)	84	91
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	199	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	200
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 103	230V, 50 Hz / 166
Energie Efficiëntieklasse	D	B
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	676	1231
Geluidsniveau – dB(A)	34.2	36
GWP	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.05 kg / CO2e 0.14 kg	R600a / 0.05 kg / CO2e 0.14 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Wielset H=125 mm (C2)	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818721001	Rooster wit (486×433 mm)	43
818721019	Bodemrooster wit (486×300 mm)	39
818721002	Wijnrooster, Wit (486×395 mm)	48
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm (C1)	173
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135-200 mm (L2).	173
819581051	Kantelhaken (alleen voor glasdeurkast)	20
819581052	Pedaal deuropener	187

# GRAM COMPACT 610

- Luchtcirculatie systeem
- Rechts afgehangen deur incl. slot
- Deur is om te hangen (alleen dichte deur)
- 4 grijze roosters
- Automatische ontdooiing met herverdamping van het ontdooiwater
- Glasdeur kast met geïntegreerde LED verlichting



COMPACT 610 RG

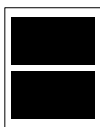


COMPACT 610 LG

COMPACT	K 610 RG	F 610 RG	K 610 LG	F 610 LG
Artikelnummer	866100041	866100241	866100061	866100261
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Materiaal				
Uitwendig	RvS		Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	ABS grijs		ABS grijs	ABS grijs
Prijs				
	3.250	3.640	3.200	3.560

TECHNISCHE GEGEVENS	COMPACT K 610	COMPACT F 610
Inhoud, bruto (liter)	583	583
Netto bruikbaar volume (liter)	421	421
Afmetingen B x D x H (mm)	695 x 875 x 2017	695 x 875 x 2017
Gewicht, verpakt (kg)	110	113
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	354	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	512
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 291	230V, 50 Hz / 485
Energie Efficiëntieklasse	C	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	489	2076
Geluidsniveau – dB(A)	44.2	49.3
GWP	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R290 / 0.09 kg / CO2e 0.28 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS	ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0	818880008	Grijs draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	56
Wielset H=125 mm (C2)	0	818880007	RvS draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	83
		818880003	RVS roosterdragerset (611 mm)	38
		818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
		818899905	Wielset H=125 mm	173
		819581011	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	113
		818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
		819581053	Pedaal deuropener	187

**2/1 GN**

# GRAM COMPACT 610

- Luchtcirculatie systeem
- Rechts afgehangen deur incl. slot
- Deur is om te hangen
- 4 grijze roosters
- Automatische ontdooiing met herverdamping van het ontdooiwater
- Glasdeur kast met geïntegreerde LED verlichting



COMPACT 610 RG



COMPACT 610 LG

COMPACT	KG 610 RG	KG 610 LG
Artikelnummer	866140041	866140061
Temperatuurbereik	+2/+12°C	+2/+12°C
Materiaal		
Uitwendig	RvS	Witte uitvoering
Inwendig	ABS grijs	ABS grijs
Prijs		
	3.860	3.790

TECHNISCHE GEGEVENS	COMPACT KG 610
Inhoud, bruto (liter)	583
Netto bruikbaar volume (liter)	421
Afmetingen B x D x H (mm)	695 x 868 x 2010
Gewicht, verpakt (kg)	122
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	422
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 300
Energie Efficiëntieklasse	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	711
Geluidsniveau – dB(A)	44.7
GWP	3
Koelmiddel	R600a / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Wielset H=125 mm (C2)	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818880008	Grijs draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	56
818880007	RvS draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	83
818880003	RVS roosterdragerset (611 mm)	38
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818899905	Wielset H=125 mm	173
819581011	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	113
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
819581053	Pedaal deuropener	187

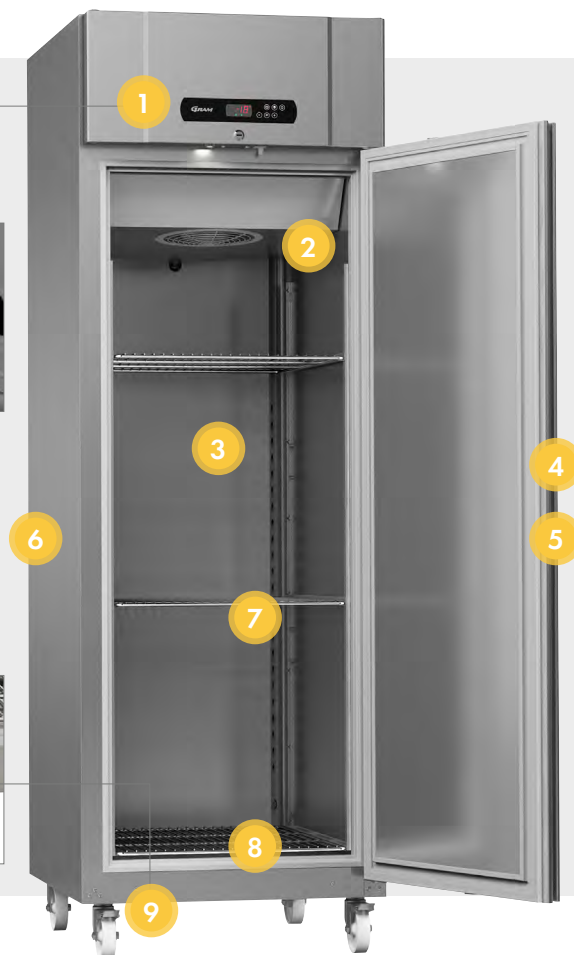
# DE JUISTE KOELKAST VOOR IEDER DOELEINDE

## ERKENDE BETROUWBAARHEID EN UITGEBREIDE HACCP-FUNCTIES

Voedselveiligheid is cruciaal voor onze klanten. GRAM STANDARD PLUS erkent dit en biedt daarnaast twee verschillende roestvrij stalen opties om aan uw vereisten te voldoen. Nog een dimensie van dit assortiment is de uitgebreide HACCP-functionaliteiten die uw eigen controleprocedures vergemakkelijken. Vind de perfecte koelkast voor uw individuele vereisten. De serie bestaat uit enkel en dubbeldeurs kasten met drie temperatuur bereiken.

## HYGIËNISCHE EN ERGONOMISCHE KENMERKEN

1. | Eenvoudig toezicht houden en gemakkelijke besturing\*
2. | Laag in geluidproductie, slechts 44,4 tot 54,3 dB(A). Korte draaitijd van de compressor zorgt voor lage warmte-emissie
3. | Stabiele temperatuur met luchtcirculatiesysteem
4. | Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen
5. | Zelfsluitende deur met geïntegreerde handgreep over de volledige hoogte. Gemakkelijke toegang en eenvoudig reinigen
6. | Keuze uit 2 geborsteld roestvrij stalen uitvoeringen: SS en FF modellen (dubbeldeurs kasten zijn enkel verkrijgbaar als FF modellen)
7. | SS-modellen met 3 rvs roosters. FF met 3 grijs gecoatete roosters
8. | Eigenschappen voor hygiëne, zoals afgeronde hoeken op de bodem voor eenvoudig reinigen
9. | Pedaaldeuropener voor handsfree bedienen (optioneel extra)



\* Uitgebreide HACCP-functionaliteiten voor gemakkelijk toezicht houden. HACCP-data kan eenvoudig gedownload worden via een RS485-interface (optioneel) om op uw pc te bekijken.

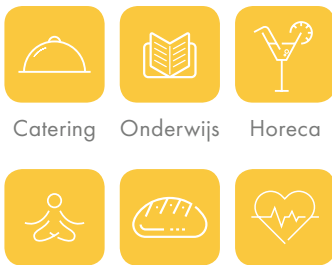


# GRAM STANDARD PLUS

Zie website voor alle modellen:  
[configurator.hoshizaki-europe.com](http://configurator.hoshizaki-europe.com)



## GEBRUIKSOMGEVING



Catering    Onderwijs    Horeca

Recreatie    Bakkerij    Gezondheidszorg\*

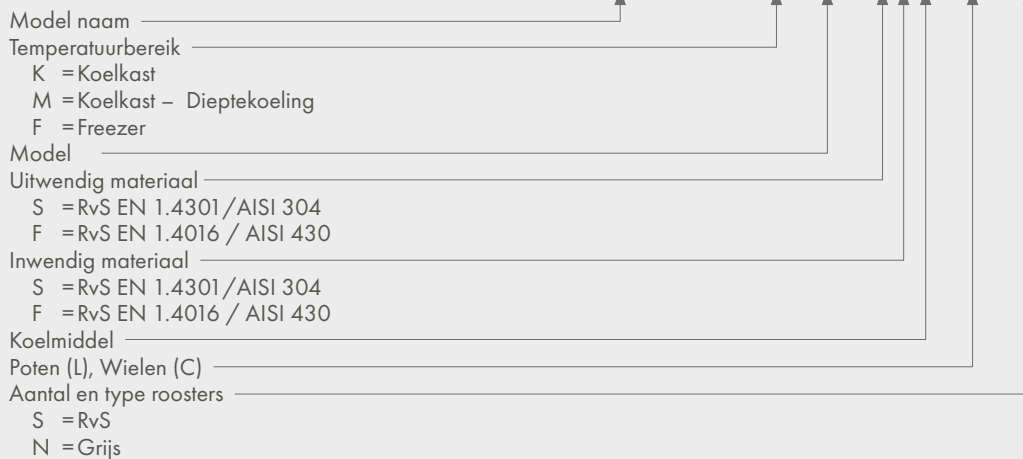
\* Enkel voor voedselopslag;  
niet voor bio-medische doeleinden

## BEKNOPT OVERZICHT

- ✓ Ideaal voor commerciële keukens
- ✓ Hoge prestaties: garandeert stabiele temperaturen ondanks vaak openen van de deur
- ✓ Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen van tot op +40°C (tropisch)
- ✓ Gastronorm: 2/1 GN diep
- ✓ Kasten voor intensief gebruik: Klimaatklasse 5

## Voorbeeld model aanduiding - STANDARD PLUS

**STANDARD PLUS** K 69 SSG L2 3S



# GRAM STANDARD PLUS 69

- Rechts of links afgehangen deur
- Slot
- Zelfsluitende deur
- 3 roosters (530x650 mm)
- LED verlichting
- Poten, Hoogte=130/200 mm (L2)
- Wandrails volledige hoogte
- L-vormige roosterdragers



Standard PLUS 69 FF



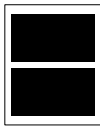
Standard PLUS 69 SS

STANDARD PLUS	K 69 FF	M 69 FF	F 69 FF	K 69 SS	M 69 SS	F 69 SS
Artikelnummer	960690021	960690121	960690221	960690011	960690111	960690211
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C
Materiaal						
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
Prijs						
	2.740	3.000	3.225	3.110	3.395	3.660

TECHNISCHE GEGEVENS	STANDARD PLUS K 69	STANDARD PLUS M 69	STANDARD PLUS F 69
Inhoud, bruto (liter)	610	610	610
Netto bruikbaar volume (liter)	454	454	454
Afmetingen B x D x H (mm)	700 x 895 x 2125	700 x 895 x 2125	700 x 895 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	136	136	136
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	336	336	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	339
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 300	230V, 50 Hz / 300	230V, 50 Hz / 346
Energie Efficiëntieklasse	C	D	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	672	722	1937
Geluidsniveau – dB(A)	44.4	44.4	44.5
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.21 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Extra grijs draadrooster incl. dragers	64
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	76
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Voorbereid voor sokkelmontage	0
Wielset, H=110 mm	0
Interface RS485	302

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818779800	Condensor filterset (5)	49
818880008	Grijs draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	56
818880007	RvS draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	83
818885000	Roosterdragerset L profiel (611 mm)	38
818885001	Roosterdragerset U profiel (611 mm)	38
818875001	Vaste wandrails	146
818890051	Voetpedaal (links)	200
818890050	Voetpedaal (rechts)	200



2/1 GN

# GRAM STANDARD PLUS 139

- Slot
- Zelfsluitende deur
- 6 roosters (530x650 mm)
- LED verlichting
- Poten, Hoogte=130/200 mm (L2)
- Wandrails volledige hoogte
- L-vormige roosterdragers



STANDARD PLUS 139 FF

STANDARD PLUS	K 139 FF	M 139 FF	F 139 FF
Artikelnummer	961390011	961390111	961390211
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-22/-10°C

Materiaal			
Uitwendig	RvS	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS
Prijs			
	5.210	5.695	6.125

TECHNISCHE GEGEVENS	STANDARD PLUS K 139	STANDARD PLUS M 139	STANDARD PLUS F 139
Inhoud, bruto (liter)	1359	1359	1359
Netto bruikbaar volume (liter)	923	923	923
Afmetingen B x D x H (mm)	1400 x 895 x 2125	1400 x 895 x 2125	1400 x 895 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	205	205	205
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	560	560	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	877
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 376	230V, 50 Hz / 376	230V, 50 Hz / 695
Energie Efficiëntieklasse	D	D	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	1578	1586	3600
Geluidsniveau – dB(A)	52.6	52.6	54.3
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.44 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.44 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.43 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Extra grijs draadrooster incl. dragers	64
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	76
Voorbereid voor sokkelmontage	0
Interface RS485	302
Wielset, H=110 mm	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818779800	Condensor filterset (5)	49
818880008	Grijs draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	56
818880007	RvS draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	83
818885000	Roosterdragerset L profiel (611 mm)	38
818885001	Roosterdragerset U profiel (611 mm)	38
818875001	Vaste wandrails	146
818890051	Voetpedaal (links)	200
818890050	Voetpedaal (rechts)	200

VEILIG, FUNCTIONEEL  
EN ZEER EFFICIËNT



Categorie: Bewaarkasten



## BEKNOPT OVERZICHT

- ✓ Voor commerciële keukens
- ✓ Keukens en open keukens binnen de horeca
- ✓ Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen tot +40°C
- ✓ Kasten voor intensief gebruik: Klimaatklasse 5
- ✓ Hoge prestaties: stabiele temperatuur ondanks regelmatig openen van de deur
- ✓ Geschikt voor Gastronorm

### MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIJLEN OF SOKKEL



**L1:** 100 - 130 mm - **L2** (standaard): 135 - 200 mm

**C1:** zwenkwielen 110 mm - **C2:** zwenkwielen 125 mm

Voorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

### TEMPERATUURBEREIK

<b>K</b> +2/+12°C	<b>M</b> -5/+12°C	<b>F</b> -25/-5°C
----------------------	----------------------	----------------------

Koelkast

Dieptekoeling

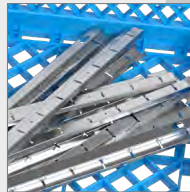
Vriezer



## SPECIFIEKE KENMERKEN

### MAXIMALE HYGIËNE EN ERGONOMISCHE STANDAARDEN

1. De bediening is verborgen achter het bovenste paneel, beschermd tegen opspattend water
2. Lage geluids- en warmte-emissie: laag geluidsniveau met een maximum van ongeveer 45 dB(A)
3. Aluminium profiel over de volledige lengte zorgt voor extra robuustheid
4. Wandrails die in de vaatwasser passen
5. Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen
6. Zelfsluitende deur met handvat over de volledige lengte
7. De bodem heeft afgeronde hoeken wat het schoonmaken vereenvoudigd
8. Gepatenteerde pedaaldeuropener. Dezelfde opener kan aan de linker- of rechterzijde geplaatst worden



### GEBRUIKSOMGEVING



Catering

Onderwijs

Horeca

Recreatie

Scheepvaart

Bakkerij

Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden

#### VOEDSELVEILIG



Het efficiënte luchtcirculatiesysteem helpt de juiste temperatuur te behouden. Ontworpen om de binnentemperatuur snel te herstellen nadat de deur geopend is. Temperaturen voor voedselveiligheid worden behouden voor klimaatklasse 5.

#### LAGE GEBRUIKSKOSTEN



De kosten die tijdens de volledige levensduur van de apparatuur gedragen worden zijn belangrijk voor elke professionele keuken. De GRAM SUPERIOR PLUS 72-koelkast heeft de laagste gebruikskosten in zijn klasse in heel Europa (topten.eu).

#### WEINIG GELUID



Het SUPERIOR-assortiment draagt bij aan een gezondere werkomgeving met een laag geluidsniveau van ongeveer 45 dB(A) wanneer de compressor draait.

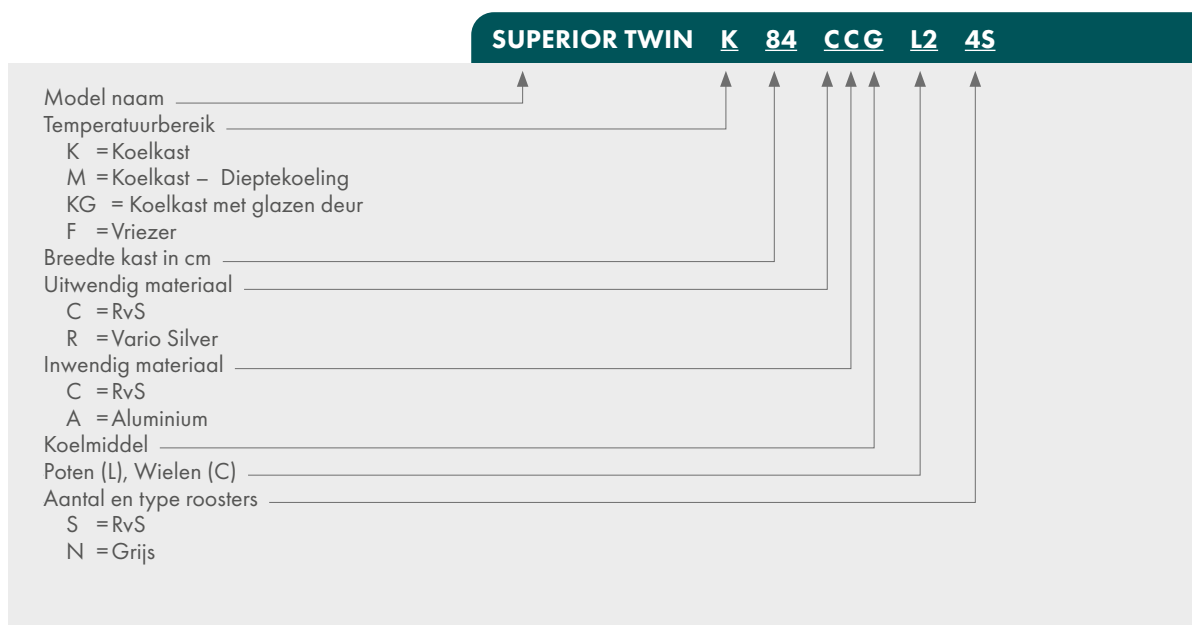
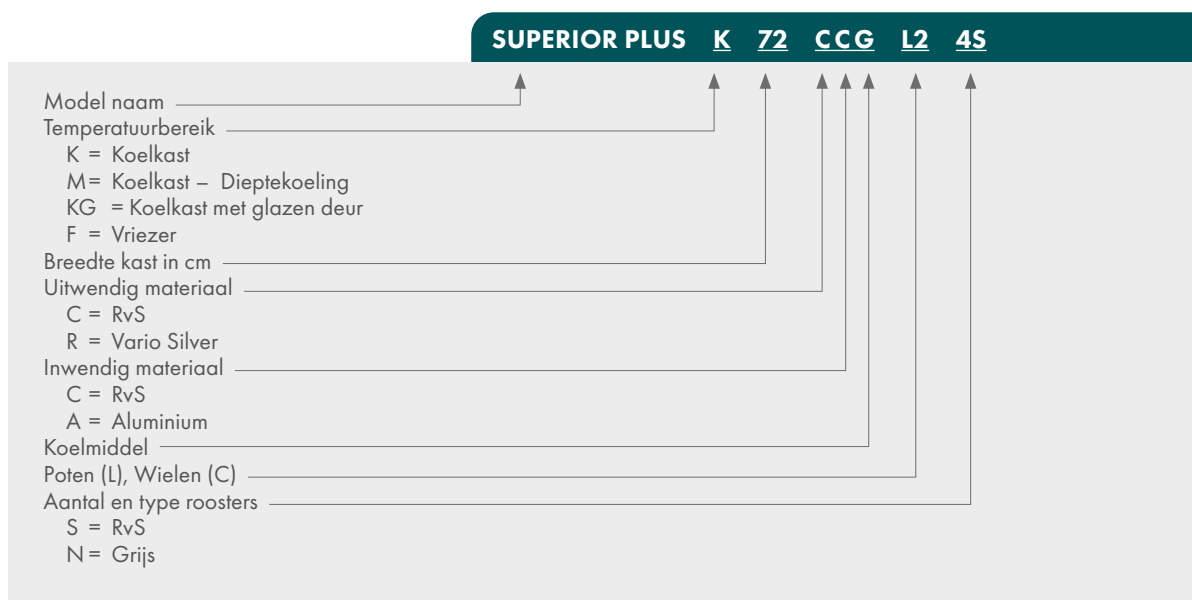
#### MAXIMALE HYGIËNE STANDAARDEN



Dankzij de afgeronde hoeken en gladde oppervlakken worden regelmatige reinigingsroutines een snelle en simpele taak. Specifieke eigenschappen worden hierboven benoemd.

## DE HOOGSTE STANDAARD

### Voorbeeld model aanduiding - GRAM SUPERIOR





# GRAM SUPERIOR

Zie website voor alle modellen:  
[configurator.hoshizaki-europe.com](http://configurator.hoshizaki-europe.com)



## SUPERIOR EURO **K** **62** **CCG** **L2** **4S**

Model naam \_\_\_\_\_ ↑  
Temperatuurbereik \_\_\_\_\_ ↑  
K = Koelkast  
M = Koelkast – Dieptekoeling  
KG = Koelkast met glazen deur  
F = Vriezer  
Breedte kast in cm \_\_\_\_\_ ↑  
Uitwendig materiaal \_\_\_\_\_ ↑  
C = RvS  
R = Vario Silver  
Inwendig materiaal \_\_\_\_\_ ↑  
C = RvS  
A = Aluminium  
Koelmiddel \_\_\_\_\_ ↑  
Poten (L), Wielen (C) \_\_\_\_\_ ↑  
Aantal en type roosters \_\_\_\_\_ ↑  
S = RvS  
N = Grijs

## ECO MIDI **K** **82** **CCG** **4S**

Model naam \_\_\_\_\_ ↑  
Temperatuurbereik \_\_\_\_\_ ↑  
K = Koelkast  
M = Koelkast – Dieptekoeling  
KG = Koelkast met glazen deur  
F = Vriezer  
FG = Vriezer met glazen deur  
Breedte kast in cm \_\_\_\_\_ ↑  
Uitwendig materiaal \_\_\_\_\_ ↑  
C = RvS  
R = Vario Silver  
L = Wit  
Inwendig materiaal \_\_\_\_\_ ↑  
C = RvS  
A = Aluminium  
L = Wit  
Koelmiddel \_\_\_\_\_ ↑  
Aantal en type roosters \_\_\_\_\_ ↑  
S = RvS  
N = Grijs

# GRAM SUPERIOR PLUS 72

- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur
- Voetpedaal met drukontgrendeling
- 4 RvS roosters (530x650 mm)
- LED verlichting
- Slot
- Droge werking (alleen M uitvoering)
- Poten, Hoogte=130/200 mm (L2)
- Uitneembare wandrails, L-vormige roosterdragers



SUPERIOR PLUS 72 CC



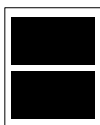
SUPERIOR PLUS 72 RA

SUPERIOR PLUS	K 72 CC	M 72 CC	F 72 CC	K 72 RA	M 72 RC	F 72 RA
Artikelnummer	960720011	960720111	960720211	960720041	960720131	960720241
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Materiaal						
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS, aluminium	RvS	RvS, aluminium
Prijs						
	4.475	4.825	5.165	4.140	4.710	4.825

TECHNISCHE GEGEVENS	SUPERIOR PLUS K 72	SUPERIOR PLUS M 72	SUPERIOR PLUS F 72
Inhoud, bruto (liter)	610	610	610
Netto bruikbaar volume (liter)	462	462	451
Afmetingen B x D x H (mm)	720 x 905 x 2125	720 x 905 x 2125	720 x 905 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	136	136	136
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	377	377	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	490
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 379
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	285	285	1515
Geluidsniveau – dB(A)	39,4	39,4	46,9
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Extra roestvast draadrooster incl.dragers	76
Grijs roosters i.p.v. roestvast roosters	-82
Extra grijs draadrooster incl. dragers	64
Roosterdrager, U-profiel i.p.v. L-profiel	0
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Wielset, H=110 mm	0
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Voorbereid voor sokkelmontage	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818779800	Condensator filterset (5)	49
818880008	Grijs draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	56
818880007	RvS draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	83
818885000	Roosterdragerset L profiel (611 mm)	38
818885001	Roosterdragerset U profiel (611 mm)	38
818875000	Uitneembare wandrails	146
818875001	Vaste wandrails	146

**2/1 GN**

# GRAM ECO PLUS 70

- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur
- Voetpedaal met drukontgrendeling
- 4 grijze roosters (530x650 mm)
- LED verlichting
- Slot
- Poten, Hoogte=130/200 mm (L2)
- Droge werking (alleen M uitvoering)
- Uitneembare wandrails,
- L-vormige roosterdragers



ECO PLUS 70 CC



ECO PLUS 70 RA

ECO PLUS	K 70 CC	M 70 CC	F 70 CC	K 70 RA	M 70 RC	F 70 RA
Artikelnummer	960700011	960700111	960700211	960700041	960700131	960700241
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Materiaal						
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS, aluminium	RvS	RvS, aluminium
Prijs						
	3.970	4.320	4.670	3.635	4.210	4.320

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO PLUS K 70	ECO PLUS M 70	ECO PLUS F 70
Inhoud, bruto (liter)	610	610	610
Netto bruikbaar volume (liter)	451	451	451
Afmetingen B x D x H (mm)	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	136	136	136
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	333	333	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	490
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 368
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	318	318	1508
Geluidsniveau – dB(A)	42.9	42.9	47.3
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Extra grijs draadrooster incl. dragers	64
RvS roosters i.p.v. grijze roosters	95
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	76
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Roosterdrager, U-profiel i.p.v. L-profiel	0
Wielset, H=110 mm	0
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Voorbereid voor sokkelmontage	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818779800	Condensor filterset (5)	49
818880008	Grijs draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers excl. dragers	56
818880007	RvS draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	83
818885000	Roosterdragerset L profiel (611 mm)	38
818885001	Roosterdragerset U profiel (611 mm)	38
818875000	Uitneembare wandrails	146
818875001	Vaste wandrails	146

# GRAM ECO PLUS 70

- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur
- Voetpedaal met drukontgrendeling
- 4 grijze roosters (530x650 mm)
- LED verlichting
- Slot
- Poten, Hoogte=130/200 mm (L2)
- Droge werking (alleen M uitvoering)
- Uitneembare wandrails,
- L-vormige roosterdragers



ECO PLUS 70 CC



ECO PLUS 70 CC HD

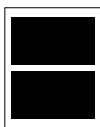
ECO PLUS	KG 70 CC	KG 70 RA	K 70 CC HD	F 70 CC HD
Artikelnummer	960730311	960730341	960710011	960710211
Temperatuurbereik	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Materiaal				
Uitwendig	RvS	Vario Silver	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS, aluminium	RvS	RvS
Prijs				
	4.350	4.010	4.160	4.880

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO PLUS KG 70	ECO PLUS K 70 HD	ECO PLUS F 70 HD
Inhoud, bruto (liter)	610	610	610
Netto bruikbaar volume (liter)	451	406	406
Afmetingen B x D x H (mm)	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125	700 x 905 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	157	136	136
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	333	333	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	490
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 368
Energie Efficiëntieklasse	C	B	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	596	328	1508
Geluidsniveau – dB(A)	46.1	-	47.3
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Extra grijs draadrooster incl. dragers	64
RvS roosters i.p.v. grijze roosters	95
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	76
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Roosterdrager, U-profiel i.p.v. L-profiel	0
Wielset, H=110 mm	0
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Vorbereid voor sokkelmontage	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818779800	Condensor filterset (5)	49
818880008	Grijs draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	56
818880007	RvS draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	83
818885000	Roosterdragerset L profiel (611 mm)	38
818885001	Roosterdragerset U profiel (611 mm)	38
818875000	Uitneembare wandrails	146
818875001	Vaste wandrails	146

**2/1 GN**

- 1 rechtsafgehangen en 1 linksafgehangen zelfsluitende deur
- 2 sloten
- 2 voetpedalen
- Poten, hoogte = 135/200 mm (L2)
- Droge werking (M uitvoering)
- Wandrails volledige hoogte
- L-vormige roosterdragers
- 8 nylon gecoate roosters (530x650 mm) en 4 middenplaten (559x190mm)



ECO PLUS 140 CC



ECO PLUS 140 RA



ECO PLUS 140 CC

# GRAM ECO PLUS 140

ECO PLUS	K 140 CC	M 140 CC	F 140 CC	K 140 RA	M 140 RC	F 140 RA	KG 140 CC	KG 140 RA
Artikelnummer	961400011	961400111	961400211	961400041	961400131	961400241	961430311	961430341
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Materiaal								
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver	RvS	Vario Silver
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS, aluminium	RvS	RvS, aluminium	RvS	RvS, aluminium
Prijs								
	6.830	7.400	7.520	6.485	7.060	7.170	7.630	7.285

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO PLUS K 140	ECO PLUS M 140	ECO PLUS F 140	ECO PLUS KG 140
Inhoud, bruto (liter)	1359	1359	1359	1359
Netto bruikbaar volume (liter)	1050	1050	1050	1050
Afmetingen B x D x H (mm)	1400 x 905 x 2125	1400 x 905 x 2125	1400 x 905 x 2125	1400 x 905 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	220	220	220	235
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	560	560	-	560
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	877	-
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 607	230V, 50 Hz / 248
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	562	562	2795	965
Geluidsniveau – dB(A)	42.8	42.8	45.6	45.4
GWP	3	3	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.45 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Extra grijs draadrooster incl. dragers	64
RvS roosters i.p.v. grijze roosters	188
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	76
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Roosterdrager, U-profiel i.p.v. L-profiel	0
Wielset, H=110 mm	0
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0
Vorbereid voor sokkelmontage	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818779800	Condensor filterset (5)	49
818880008	Grijs draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	56
818880007	RvS draadrooster (530 x 650 mm) excl. dragers	83
818885000	Roosterdragerset L profiel (611 mm)	38
818885001	Roosterdragerset U profiel (611 mm)	38
818875000	Uitneembare wandrails	146
818875001	Vaste wandrails	146
818880006	Middenplaat (559 x 190 mm)	45

# GRAM SUPERIOR TWIN 84

- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur
- Voetpedaal met drukontgrendeling
- 4 RvS roosters (650x530 mm)
- LED verlichting
- Slot
- Poten, Hoogte=130/200 mm (L2)
- Droge werking (alleen M uitvoering)
- Uitneembare wandrails,
- L-vormige roosterdragers



SUPERIOR TWIN 84 CC



SUPERIOR TWIN 84 RA

SUPERIOR TWIN	K 84 CC	M 84 CC	F 84 CC	K 84 RA	M 84 RC	F 84 RA
Artikelnummer	960840011	960840111	960840211	960840041	960840131	960840241
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Materiaal						
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS, aluminium	RvS	RvS, aluminium
Prijs						
	4.475	4.825	5.165	4.140	4.710	4.825

TECHNISCHE GEGEVENS	SUPERIOR TWIN K 84	SUPERIOR TWIN M 84	SUPERIOR TWIN F 84
Inhoud, bruto (liter)	614	614	614
Netto bruikbaar volume (liter)	462	462	451
Afmetingen B x D x H (mm)	840 x 785 x 2125	840 x 785 x 2125	840 x 785 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	136	136	136
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	377	377	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	490
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 379
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	308	308	1502
Geluidsniveau – dB(A)	46.2	46.2	49.4
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.22 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Grijze roosters i.p.v. RvS roosters	-82
Extra grijs draadrooster incl. dragers	64
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	76
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Roosterdrager, U-profiel i.p.v. L-profiel	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Vorbereid voor sokkelmontage	0
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0
Wielset, H=110 mm	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818779800	Condensor filterset (5)	49
818875000	Uitneembare wandrails	146
818875001	Vaste wandrails	146
818799968	Grijs draadrooster (650 x 530 mm) excl. dragers	56
818799967	RVS draadrooster (650 x 530 mm) excl. dragers	83
818885003	Roosterdragerset (491 mm) voor GN, L-profiel, (standaard) (niet beschikbaar voor KG modellen)	38
818885004	Roosterdragerset (491 mm) (set) voor GN U-profiel, (standaard voor KG modellen)	38



**2/1 GN**

# GRAM ECO TWIN 82

- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur
- Voetpedaal met drukontgrendeling
- 4 RvS roosters (650x530 mm)
- LED verlichting
- Slot
- Poten, Hoogte=130/200 mm (L2)
- Droge werking (alleen M uitvoering)
- Uitneembare wandrails,
- L-vormige roosterdragers



ECO TWIN 82 CC



ECO PLUS 70 RA

ECO TWIN	K 82 CC	M 82 CC	F 82 CC	K 82 RA	M 82 RC	F 82 RA
Artikelnummer	960820011	960820111	960820211	960820041	960820131	960820241
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Materiaal						
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS, aluminium	RvS	RvS, aluminium
Prijs						
	3.960	4.310	4.655	3.625	4.195	4.310

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO TWIN K 82	ECO TWIN M 82	ECO TWIN F 82
Inhoud, bruto (liter)	614	614	614
Netto bruikbaar volume (liter)	451	451	451
Afmetingen B x D x H (mm)	820 x 785 x 2125	820 x 785 x 2125	820 x 785 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	136	136	136
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	333	333	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	490
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 379
Energie Efficiëntieklasse	B	B	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	344	344	1578
Geluidsniveau – dB(A)	47.3	47.3	49.2
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.27 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
RvS roosters i.p.v. grijze roosters	95
Extra grijs draadrooster incl. dragers	64
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	76
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Roosterdrager, U-profiel i.p.v. L-profiel	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Wielset, H=110 mm	0
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0
Voorbereid voor sokkelmontage	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818779800	Condensor filterset (5)	49
818875000	Uitneembare wandrails	146
818875001	Vaste wandrails	146
818799968	Grijs draadrooster (650 x 530 mm) excl. dragers	56
818799967	RVS draadrooster (650 x 530 mm) excl. dragers	83
818885003	Roosterdragerset (491 mm) voor GN, L-profiel, (standaard) (niet beschikbaar voor KG modellen)	38
818885004	Roosterdragerset (491 mm) (set) voor GN U-profiel, (standaard voor KG modellen)	38

# GRAM ECO TWIN 82

- Rechts of links afgehangen glasdeur
- Zelfsluitende deur
- Voetpedaal met drukontgrendeling
- 4 grijs gecoate draadroosters (650 x 530 mm)
- LED verlichting
- Poten, Hoogte=130/200 mm (L2)
- Uitneembare wandrails
- L-vormige roosterdragers



ECO TWIN 82 CC



ECO TWIN 82 RA



ECO TWIN 82 LA

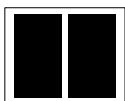
ECO TWIN	KG 82 CC	KG 82 RA	KG 82 LA
Artikelnummer	960830311	960830341	960830361
Temperatuurbereik	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Materiaal			
Uitwendig	RvS	Vario Silver	Witte uitvoering
Inwendig	RvS	RvS, aluminium	RvS, aluminium
Prijs			
	4.340	4.000	4.000

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO TWIN KG 82
Inhoud, bruto (liter)	614
Netto bruikbaar volume (liter)	451
Afmetingen B x D x H (mm)	820 x 789 x 2100
Gewicht, verpakt (kg)	157
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	333
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 248
Energie Efficiëntieklasse	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	619
Geluidsniveau – dB(A)	-
GWP	3
Koelmiddel	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
RvS roosters i.p.v. grijze roosters	95
Extra grijs draadrooster incl. dragers	64
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	76
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Roosterdrager, U-profiel i.p.v. L-profiel	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Wielset, H=110 mm	0
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0
Vorbereid voor sokkelmontage	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818779800	Condensor filterset (5)	49
818875000	Uitneembare wandrails	146
818875001	Vaste wandrails	146
818799968	Grijs draadrooster (650 x 530 mm) excl. dragers	56
818799967	RVS draadrooster (650 x 530 mm) excl. dragers	83
818885004	Roosterdragerset (491 mm) (set) voor GN U-profiel, (standaard voor KG modellen)	38



2/1 GN



# GRAM ECO TWIN 82

- Twee temperaturen
- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur
- Slot
- 4 RvS roosters
- LED verlichting
- Poten, Hoogte=130/200 mm (L2)
- Twee temperaturen kast met 2 compressoren



ECO TWIN 82 CC



ECO TWIN 82 CC



ECO TWIN FF 82 CC

ECO TWIN		KK 82 CC	KM 82 CC	KF 82 CC	MK 82 CC	MM 82 CC	MF 82 CC	FF 82 CC
Artikelnummer		960850011	960850021	960850031	960850041	960850051	960850061	960850071
Temperatuurbereik	Boven	Koelkast +2/+12°C	Koelkast +2/+12°C	Koelkast +2/+12°C	Koelkast -5/+12°C	Koelkast -5/+12°C	Koelkast -5/+12°C	Vriezer -25/-5°C
	Onder	Koelkast +2/+12°C	Koelkast -5/+12°C	Vriezer -25/-5°C	Koelkast +2/+12°C	Koelkast -5/+12°C	Vriezer -25/-5°C	Vriezer -25/5°C
<b>Materiaal</b>								
Uitwendig		RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
Inwendig		RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
<b>Prijs</b>		7.405	7.490	7.835	7.490	7.590	7.930	8.280

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO TWIN KK 82	ECO TWIN KM 82	ECO TWIN KF 82	ECO TWIN MM 82	ECO TWIN MK 82	ECO TWIN MF 82	ECO TWIN FF 82
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	778	778	389	778	778	389	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	206	-	-	206	412
Koelmiddel	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.68 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.69 kg	R290 / 0.21 kg / CO2e 0.68 kg	R290 / 0.20 kg / CO2e 0.66 kg
Netto bruikbaar volume (liter)	365	364	365	365	364	364	364
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 515	230V, 50 Hz / 515	230V, 50 Hz / 542	230V, 50 Hz / 515	230V, 50 Hz / 515	230V, 50 Hz / 542	230V, 50 Hz / 549
Inhoud, bruto (liter)	572						
Afmetingen B x D x H (mm)	820 x 785 x 2125						
Gewicht, verpakt (kg)	136						
Energie Efficiëntieklasse	C	Categorie nog niet gereguleerd	Categorie nog niet gereguleerd	C	Categorie nog niet gereguleerd	Categorie nog niet gereguleerd	E
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	559	-	-	559	-	-	2575
Geluidsniveau – dB(A)	-	-	46.5	-	-	-	-
GWP	3	3	3	3	3	3	3

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS	ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
RvS roosters i.p.v. grijze roosters	95	818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
Extra grijs draadrooster incl. dragers	64	818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	76	818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0	818779800	Condensor filterset (5)	49
Roosterdrager, U-profiel i.p.v. L-profiel	0	818875000	Uitneembare wandrails	146
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0	818875001	Vaste wandrails	146
Wielset, H=110 mm	0	818799968	Grijs draadrooster (650 x 530 mm) excl. dragers	56
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0	818799967	RVS draadrooster (650 x 530 mm) excl. dragers	83
Vorbereid voor sokkelmontage	0	818885003	Roosterdragerset (491 mm) voor GN, L-profiel, (standaard) (niet beschikbaar voor KG modellen)	38
		818885004	Roosterdragerset (491 mm) (set) voor GN U-profiel, (standaard voor KG modellen)	38

# GRAM SUPERIOR EURO 62

- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur
- Voetpedaal met drukontgrendeling
- 4 RvS roosters (400x600 mm)
- LED verlichting
- Slot
- Poten, Hoogte=130/200 mm (L2)
- Droge werking (alleen M uitvoering)
- Uitneembare wandrails, L-vormige roosterdragers



SUPERIOR EURO 62 CC



SUPERIOR EURO 62 RC

SUPERIOR EURO	K 62 CC	M 62 CC	F 62 CC	K 62 RA	M 62 RC	F 62 RA
Artikelnummer	960620011	960620111	960620211	960620041	960620131	960620241
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Materiaal						
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS, aluminium	RvS	RvS, aluminium
Prijs						
	4.240	4.530	4.845	3.875	4.295	4.470

TECHNISCHE GEGEVENS	SUPERIOR EURO K 62	SUPERIOR EURO M 62	SUPERIOR EURO F 62
Inhoud, bruto (liter)	465	465	465
Netto bruikbaar volume (liter)	322	322	314
Afmetingen B x D x H (mm)	620 x 855 x 2125	620 x 855 x 2125	620 x 855 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	128	128	128
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	377	377	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	490
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 181	230V, 50 Hz / 381
Energie Efficiëntieklasse	A	A	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	264	264	1532
Geluidsniveau – dB(A)	42.7	42.7	-
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.08 kg / CO2e 0.24 kg	R600a / 0.08 kg / CO2e 0.24 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Grijze roosters i.p.v. RvS roosters	0
Extra grijs draadrooster incl. dragers	57
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	71
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Rooster dragers, U-profiel i.p.v. L-profiel	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Vorbereid voor sokkelmontage	0
Wielset, H=110 mm	0
Poten (H=100/130 mm) (L1)	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818779800	Condensor filterset (5)	49
818979908	Grijs rooster (400x600 mm) excl. dragers	54
818979907	RvS rooster (400x600 mm) excl. dragers	75
818885005	Rooster dragers (561 mm) (set), L-profiel	38
818885006	Rooster dragers (561 mm) (set), U-profiel	38
818875005	Uitneembare wandrails	146
818875006	Vaste wandrails	146

# GRAM ECO EURO 60

- Rechts of links afgehangen (glas)deur
- Zelfsluitende deur
- Voetpedaal met drukontgrendeling
- 4 grijze roosters (400x600 mm)
- LED verlichting
- Uitneembare wandrails,
- L-vormige roosterdragers
- Poten (L2)



ECO EURO 60 CC



ECO EURO 60 RA



ECO EURO 60 KG

ECO EURO	K 60 CC	M 60 CC	F 60 CC	K 60 RA	M 60 RC	F 60 RA	KG 60 CC	KG 60 RA
Artikelnummer	960600011	960600111	960600211	960600041	960600131	960600241	960630311	960630341
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Materiaal								
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	Vario Silver	Vario Silver	Vario Silver	RvS	Vario Silver
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS, aluminium	RvS	RvS, aluminium	RvS	RvS, aluminium
Prijs								
	3.740	4.000	4.270	3.425	3.785	3.945	4.120	3.800

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO EURO K 60	ECO EURO M 60	ECO EURO F 60	ECO EURO KG 60
Inhoud, bruto (liter)	465	465	465	465
Netto bruikbaar volume (liter)	322	322	314	319
Afmetingen B x D x H (mm)	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125	600 x 859 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	122	122	122	161
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	333	333	-	333
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	490	-
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 367	230V, 50 Hz / 248
Energie Efficiëntieklasse	B	B	D	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	302	302	1622	494
Geluidsniveau – dB(A)	41.9	-	46.7	45.8
GWP	3	3	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.21 kg	R600a / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
RvS roosters i.p.v. grijze roosters	71
Extra grijs draadrooster incl. dragers	57
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	71
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Roosterdrager, U-profiel i.p.v. L-profiel	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Vorbereid voor sokkelmontage	0
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0
Wielset, H=110 mm	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818779800	Condensor filterset (5)	49
818979908	Grijs rooster (400x600 mm) excl. dragers	54
818979907	RvS rooster (400x600 mm) excl. dragers	75
818885005	Rooster dragers (561 mm) (set), L-profiel	38
818885006	Rooster dragers (561 mm) (set), U-profiel	38
818875005	Uitneembare wandrails	146
818875006	Vaste wandrails	146

# GRAM ECO MIDI 60

- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur
- Wielset geïntegreerd in bodemplaat
- 4 roosters (430x530 mm)
- LED verlichting
- Droge werking (alleen M uitvoering)
- Uitneembare wandrails, L-vormige roosterdragers



ECO MIDI 60 CC



ECO MIDI 60 RA



ECO MIDI 60 LA

ECO MIDI	K 60 CC	M 60 CC FB	M 60 CC	F 60 CC	K 60 RA	F 60 RA	K 60 LA	F 60 LA
Artikelnummer	962600011	962601003	962600111	962600211	962600041	962600241	962600061	962600261
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Materiaal								
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	Vario Silver	Vario Silver	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS, aluminium	RvS, aluminium	RvS, aluminium	RvS, aluminium
Prijs								
	3.755	4.469	3.980	4.215	3.405	3.865	3.405	3.865

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO MIDI K 60	ECO MIDI M 60	ECO MIDI F 60
Inhoud, bruto (liter)	407	407	407
Netto bruikbaar volume (liter)	304	304	304
Afmetingen B x D x H (mm)	600 x 771 x 2000	600 x 775 x 2000	600 x 771 x 2000
Gewicht, verpakt (kg)	114	114	114
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	275	275	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	499
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 129	230V, 50 Hz / 129	230V, 50 Hz / 386
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	271	271	1473
Geluidsniveau – dB(A)	41.9	41.9	46.7
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.09 kg / CO2e 0.27 kg	R600a / 0.09 kg / CO2e 0.27 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.26 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
RvS roosters i.p.v. grijze roosters	71
Grijze roosters i.p.v. rvS roosters (CC)	-59
Extra rooster wit incl. dragers	57
Extra rooster grijs incl. dragers	64
Extra RvS rooster incl. dragers	71
Roosterdrager, U-vorm i.p.v. L-vorm	0
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Set (10 stuks) visbakken incl. dragers	489

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818885003	Roosterdragerset (491 mm) voor GN, L-profiel, (standaard) (niet beschikbaar voor KG modellen)	38
818885004	Roosterdragerset (491 mm) (set) voor GN U-profiel (standaard voor KG modellen)	38
818775003	Wit draadrooster (430 x 530 mm), excl. dragers	45
818775002	Grijs draadrooster (430 x 530 mm) excl. dragers	45
818775001	RvS draadrooster (430 x 530 mm) excl. dragers	79
818775025	Dekplaat voor rooster	68
818885008	Uitneembare wandrails (standaard)	146
818885009	Vaste wandrails	146
818885010	Wandrail set voor visbakken	146
818719908	Visbak (abs)	76
818719909	Lekplaat voor abs visbak	63

# GRAM ECO MIDI 60

- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur
- Wielset geïntegreerd in bodemplaat
- 4 roosters (430x530 mm)
- Glasdeur kast met presentatie verlichting (LED)
- Uitneembare wandrails, U-vormige roosterdragers



ECO MIDI 60 CC



ECO MIDI 60 LL

ECO MIDI	KG 60 CC K	FG 60 CC K	KG 60 LL K	FG 60 LL K
Artikelnummer	962620011	962620211	962620061	962620261
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C
Materiaal				
Uitwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	RvS	RvS	RvS, aluminium	RvS, aluminium
Prijs				
	4.555	5.010	4.215	4.675

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO MIDI KG 60 CC K	ECO MIDI KG 60 LL K	ECO MIDI FG 60 CC K	ECO MIDI FG 60 LL K
	Inhoud, bruto (liter)	407	407	407
Netto bruikbaar volume (liter)	297	297	297	297
Afmetingen B x D x H (mm)	600 x 780 x 2000	600 x 780 x 2000	600 x 780 x 2000	600 x 780 x 2000
Gewicht, verpakt (kg)	131	131	131	131
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	410	-	-	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	573	573	573
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 248	230V, 50 Hz / 606	230V, 50 Hz / 606
Energie Efficiëntieklasse	B	B	D	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	719	719	3141	3141
Geluidsniveau – dB(A)	49.2	49.2	48.3	48.3
GWP	3	3	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.35 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.35 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.33 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.33 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
RvS roosters i.p.v. grijze roosters	71
Grijze roosters i.p.v. rvs roosters (CC)	-59
Extra rooster wit incl. dragers	57
Extra rooster grijs incl. dragers	64
Extra RvS rooster incl. dragers	71
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Set (10 stuks) visbakken incl. dragers	489

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818885004	Roosterdragerset (491 mm) (set) voor GN U-profiel (standaard voor KG modellen)	38
818775003	Wit draadrooster (430 x 530 mm), excl. dragers	45
818775002	Grijs draadrooster (430 x 530 mm) excl. dragers	45
818775001	RVS draadrooster (430 x 530 mm) excl. dragers	79
818775025	Dekplaat voor rooster	68
818885008	Uitneembare wandrails (standaard)	146
818885009	Vaste wandrails	146
818885010	Wandrail set voor visbakken	146
818719908	Visbak (abs)	76
818719909	Lekplaat voor abs visbak	63

# GRAM ECO MIDI 82

- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur
- Wielset geïntegreerd in bodemplaat
- Slot
- 4 roosters (650x530 mm)
- LED verlichting
- Uitteembare wandrails,
- L-vormige roosterdragers



ECO MIDI 82 CC



ECO MIDI 82 RA



ECO MIDI 82 LA

ECO MIDI	K 82 CC	M 82 CC	F 82 CC	K 82 RA	F 82 RA	K 82 LA	F 82 LA
Artikelnummer	962820011	962820111	962820211	962820041	962820241	962820061	962820261
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Materiaal							
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	Vario Silver	Vario Silver	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS, aluminium	RvS, aluminium	RvS, aluminium	RvS, aluminium
Prijs							
	4.115	4.455	4.800	3.770	4.455	3.770	4.455

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO MIDI K 82	ECO MIDI M 82	ECO MIDI F 82
Inhoud, bruto (liter)	603	603	603
Netto bruikbaar volume (liter)	459	459	459
Afmetingen B x D x H (mm)	820 x 775 x 2000	820 x 775 x 2000	820 x 775 x 2000
Gewicht, verpakt (kg)	139	139	139
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	333	333	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	499
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 224	230V, 50 Hz / 224	230V, 50 Hz / 398
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	327	327	1807
Geluidsniveau – dB(A)	45.6	45.6	48.5
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.37 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.37 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.33 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Rvs roosters ipv grijs nylon gecoat (RA/LA/LL)	95
Grijze roosters ipv rvs roosters (CC)	-82
Extra wit draadrooster incl. dragers	64
Extra grijs draadrooster incl. dragers	59
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	82
Roosterdrager, U-profiel i.p.v. L-profiel (KG/FG)	0
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818799968	Grijs draadrooster (650 x 530 mm) excl. dragers	56
818799969	Wit draadrooster (650x530 mm), excl. dragers	56
818259926	Dekplaat voor rooster	83
818799967	RVS draadrooster (650 x 530 mm) excl. dragers	83
818885003	Roosterdragerset (491 mm) voor GN, L-profiel, (standaard) (niet beschikbaar voor KG modellen)	38
818885004	Roosterdragerset (491 mm) (set) voor GN U-profiel (standaard voor KG/FG modellen)	38
818885008	Uitteembare wandrails (standaard)	146
818885009	Vaste wandrails	146



**2/1 GN**

- Rechts of links afgehangen glasdeur
- Zelfsluitende deur
- Wielset geïntegreerd in bodemplaat
- Slot
- 4 roosters (650x530 mm)
- Glasdeur kast met presentatie verlichting (LED)
- Uitneembare wandrails, U-vormige roosterdragers



ECO MIDI 82 CC



ECO MIDI 82 LL

CO<sub>2</sub>  
MODELLEN  
OP AANVRAAG

**GRAM ECO MIDI 82**

ECO MIDI	KG 82 CC K	FG 82 CC K	KG 82 LL K	FG 82 LL K
Artikelnummer	962840011	962840211	962840061	962840261
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-20/-5°C	+2/+12°C	-20/-5°C
Materiaal				
Uitwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs				
	5.785	6.470	5.535	6.220

TECHNISCHE GEGEVENS	ECO MIDI KG 82 CC K	ECO MIDI KG 82 LL K	ECO MIDI FG 82 CC K	ECO MIDI FG 82 LL K
	Inhoud, bruto (liter)	603		603
Netto bruikbaar volume (liter)	450		450	
Afmetingen B x D x H (mm)	820 x 780 x 2000		820 x 780 x 2000	
Gewicht, verpakt (kg)	161		161	
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	410		-	
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-		724	
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 260		230V, 50 Hz / 751	
Energie Efficiëntieklasse	B		D	
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	750		3957	
Geluidsniveau – dB(A)	48.2		-	
GWP	3		3	
Koelmiddel	R600a / 0.12 kg / CO2e 0.41 kg		R290 / 0.11 kg / CO2e 0.35 kg	

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Rvs roosters ipv grijs nylon gecoat (RA/LA/LL)	95
Grijze roosters ipv rvs roosters (CC)	-82
Extra wit draadrooster incl. dragers	64
Extra grijs draadrooster incl. dragers	59
Extra roestvast draadrooster incl. dragers	82
Vaste wandrails i.p.v. uitneembare	0
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818799968	Grijs draadrooster (650x530 mm) excl. dragers	56
818799969	Wit draadrooster (650x530 mm), excl. dragers	56
818259926	Dekplaat voor rooster	83
818799967	RVS draadrooster (650x530 mm) excl. dragers	83
818885004	Roosterdragerset (491 mm) (set) voor GN U-profiel (standaard voor KG/FG modellen)	38
818885008	Uitneembare wandrails (standaard)	146
818885009	Vaste wandrails	146

# HET PRIMAIRE WERKSTATION VAN DE CHEF



GASTRO 07 SALADETTE

## EEN MODULAIR WERKPAARD

Een gekoelde werkbank is het primaire werkstation van de chef. Daarom neemt deze vaak een centrale positie in de keuken in. Naast zijn opslagfunctie heeft de werkbank een centrale rol van bereiding tot het serveren van het voedsel.

De GRAM GASTRO 07- en 08-series bieden modulaire gekoelde werkbanken in verschillende configuraties. Ze zijn populair onder onze klanten omdat ze dag in dag uit moeiteloos blijven presteren.

### TEMPERATUURBEREIK

<b>K</b> +2/+12°C	<b>K</b> 0/+10°C	<b>M</b> -5/+12°C	<b>F</b> -25/-5°C
Koelkast	Snack counter	Dieptekoeling	Vriezer

## BEKNOPT OVERZICHT

- ✓ Toepassingsgebieden: van grote commerciële keukens tot een kleine broodjeszaak. Voor open of gesloten keukens, voor uitgifte of voorbereiding en voor opslag van voedsel
- ✓ Werkbanken voor voedselbereiding in catering, restaurants of cafés. Snack counters hebben een kleinere diepte waardoor ze eenvoudig onder kookapparatuur geplaatst kunnen worden
- ✓ Kasten voor intensief gebruik: Klimaatklasse 5-koelkasten voor professionele keukens. Vriezers: Klimaatklasse 4
- ✓ Werkbanken met hoge prestaties: stabiele temperaturen ondanks het vaak openen van deuren
- ✓ Gastronorm standaard

## SPECIFIEKE KENMERKEN

### HYGIËNE, ERGONOMIE EN DUURZAAMHEID

1. | 'Druppelranden' onder werkbladen voorkomt het binnendringen van water
2. | Werkblad met opstaande rand voorkomt vuil en water achter de werkbank
3. | Luchtcirculatiesysteem voor stabiele temperatuur
4. | Afneembare lade- en deurrubbers voor eenvoudig reinigen
5. | De binnenkant is afgerond wat het schoonmaken vereenvoudigd
6. | Ergonomisch werkstation met aanpasbare hoogte en elektronische bediening\*
7. | Kantelvrije roosters en ladenstop tegen uittrekken
8. | Extra lange telescooprails op lades – GN-trays kunnen er in- en uitgetild worden zonder te kantelen
9. | Maximale hygiëne: afgeronde hoeken en minimale schroeven voor gemakkelijk reinigen
10. | Gemaakt van nikkelvrij roestvrij staal – geen kans op allergische reacties



\*ULTIEME ERGONOMIE  
Volledig flexibele werkhogte tussen 850 – 1050 mm met elektrische verstelling, optioneel.



### GEBRUIKSOMGEVING



Catering

Onderwijs

Horeca

Recreatie

Scheepvaart

Bakkerij

Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden

#### VOEDSELVEILIG



Dankzij het luchtverdelings-systeem van Gram blijven de temperaturen binnenin te allen tijde op een constante en correcte temperatuur. Dit omvat het snel herstellen van de temperatuur na het openen van de deur.

#### MODULARITEIT EN SCHAALBAARHEID



Met GRAM GASTRO 07 & 08 kunt u uw eigen werkplek bouwen. Kies uw combinatie van werkblad, deuren en lades, poten of zwenkwielen of elektrische verhoging, temperatuurbereik en accessoires.

#### EENVOUDIG IN ONDERHOUD



Een compacte uitschuifbare koeleenheid voor gemakkelijke toegang voor onderhoud en servicewerkzaamheden. Verwijderbare en gemakkelijk te reinigen condensofilters en deurrubbers.

#### HOGE STANDAARD IN HYGIËNE



Ontworpen voor gemakkelijk reinigen met overal gladde oppervlakken. Andere specifieke eigenschappen worden hierboven belicht.

## 70 CM DIEP. 1/1 GASTRONORM. EINDELOOS VEEL TOEPASSINGEN.

### EEN VERScheidenheid aan opties

#### GASTRO 07 PAST ZICH EENVOUDIG AAN

Begin met het samenstellen van uw GASTRO 07-werkbank:

- Beschikbaar met 3 temperatuurbereiken
- Beschikbaar met twee, drie of vier secties
- Werkbladopties zoals op de tekening
- Deuren, 1/2 ladesets of 1/3 ladesets (geen lades links in een Pizza Prep werkbank; geen lades in vrieswerkbanken; geen lades in de M 2207; beperkte ladecombinaties mogelijk in de M 1807).
- Met of zonder sloten
- Poten, zwenkwielen, op sokkel of elektrische verhoging
- Ongekoelde opstand met 2 platen

#### MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIJLEN OF SOKKEL



L1: 100 - 130 mm - L2 (standaard): 135 - 200 mm

L3: 185 - 250 mm - C1: zwenkwielen 127 mm

C2: zwenkwielen 155 mm

Vorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

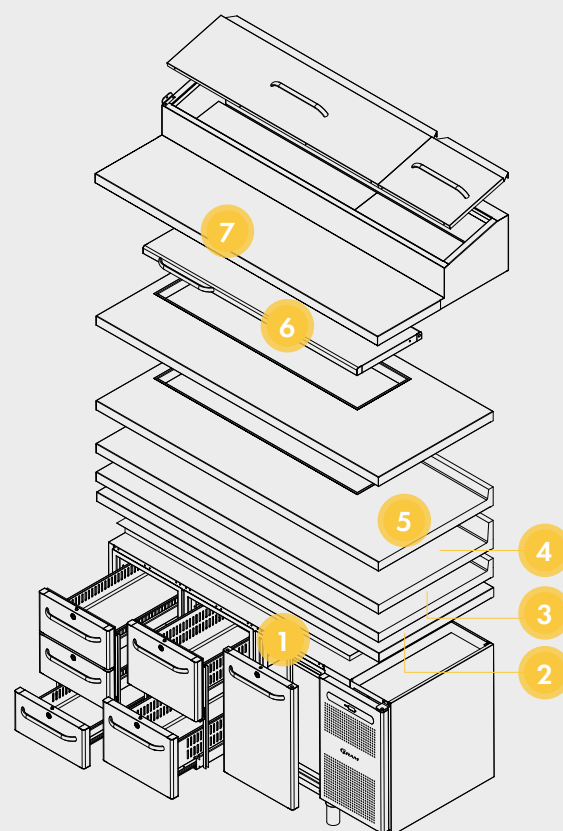
### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal

#### INTERIEUR

Roestvrij staal



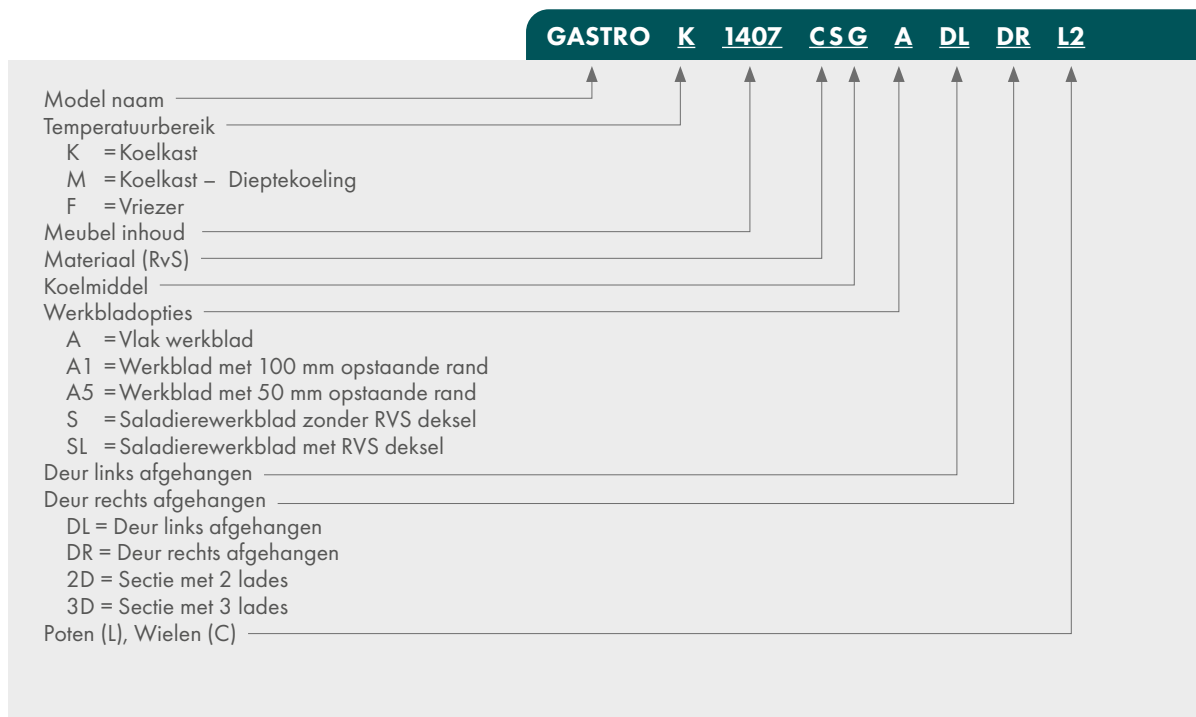
#### WERKBLADOPTIES

1. | Plafondisolatie (geen rvs blad)
2. | Vlak werkblad
3. | Werkblad met 50 mm opstaande rand
4. | Werkblad met 100 mm opstaande rand
5. | Saladière-werkblad
6. | Geïsoleerd deksel of acryl deksel voor saladière-werkblad
7. | Pizza Prep werkblad incl. deksel

Roestvrij staal is nikkelvrij



## Voorbeeld model aanduiding - GRAM GASTRO 07



# GRAM GASTRO 07 - Werkbanken

- 1/1 GN Werkbanken
- 6 verschillende werkblad mogelijkheden
- RvS in- en uitwendig
- Werkbladonderkant met "druppelrand" voorkomt water in de werkbank
- RVS roosters incl. dragers (325 x 530 mm)
- Poten of wielen naar keuze - standaard L2
- Deuren, laden of combinatie van beide (Vries alleen deuren)



GASTRO 1407



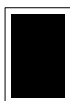
GASTRO 1807



GASTRO 2207

GASTRO	1407 DL / DR			1807 DL / DL / DR			2207 DL / DL / DL / DR		
	K	M	F	K	M	F	K	M	F
Artikelnummer	951400021	951410021	951420021	951800021	951810021	951820021	952200021	952210021	952220021
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
<b>Materiaal</b>									
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
<b>Prijs</b>	4.445	4.575	4.965	5.425	5.555	5.945	6.345	6.475	6.865

TECHNISCHE GEGEVENS	1407			1807			2207		
	K	M	F	K	M	F	K	M	F
Inhoud, bruto (liter)	345			506			668		
Netto bruikbaar volume (liter)	192			288			384		
Afmetingen B x D x H (mm)	1289 x 700 x 885/950			1726 x 700 x 885/950			2163 x 700 x 885/950		
Gewicht, verpakt (kg)	140			150			221		
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	406	406	-	406	406	-	406	406	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	NTB	-	-	NTB	-	-	NTB
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 190	230V, 50 Hz / 205	230V, 50 Hz / NTB	230V, 50 Hz / 190	230V, 50 Hz / 212	230V, 50 Hz / NTB	230V, 50 Hz / 190	230V, 50 Hz / 216	230V, 50 Hz / NTB
Energie Efficiëntieklasse	A	A	NTB	A	A	NTB	A	A	NTB
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	430	476	NTB	483	533	NTB	559	644	NTB
GWP	3			3			3		
Koelmiddel	<b>K:</b> R290 / 0,097kg / CO2e 0,291 kg <b>M:</b> R290 / 0,097kg / CO2e 0,291 kg <b>F:</b> R290 / NTB kg / CO2e NTB kg			<b>K:</b> R290 / 0,097kg / CO2e 0,291 kg <b>M:</b> R290 / 0,097kg / CO2e 0,291 kg <b>F:</b> R290 / NTB kg / CO2e NTB kg			<b>K:</b> R290 / 0,097kg / CO2e 0,291 kg <b>M:</b> R290 / 0,097kg / CO2e 0,291 kg <b>F:</b> R290 / NTB kg / CO2e NTB kg		



1/1 GN

## GRAM GASTRO 07 - Werkbanken

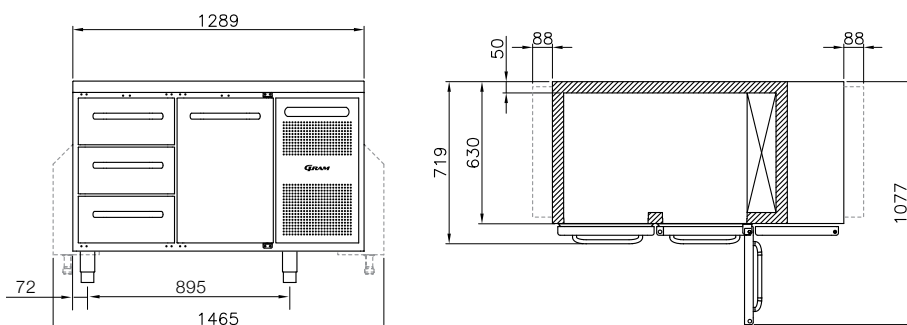
MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	KODE	1407 CS	1807 CS	2207 CS
Werkblad met 50 mm achteropstand	A5	90	90	90
Werkblad met 100 mm achteropstand	A1	127	127	127
Plafondisolatie	B	-288	-323	-333
Zonder blad en zonder isolatie	U	-403	-415	-517
Saladierwerkblad met RVS deksel	SL	323	360	392
Slot (prijs per deur of lade)	LC	40	40	40
Ladenset, 2×1/2 laden (per sectie), koel*	2D	472	472	472
Ladenset 3×1/3 laden (per sectie), koel*	3D	850	850	850
Vorbereid voor sokkelmontage	P	0	0	0
Wielset H = 127 mm	C1	0	0	0
Wielset H = 155 mm	C2	0	0	0
Poten H = 100-135 mm	L1	0	0	0
Poten H = 185/250 mm	L3	0	0	0
Elektrisch hefsysteem (voor werkbank met compressor)	V	3.418	3.418	3.418

\*Laden zijn niet mogelijk bij een Gastro M 2207, beperkt bij een M 1807 en bij geen enkele vries-werkbank

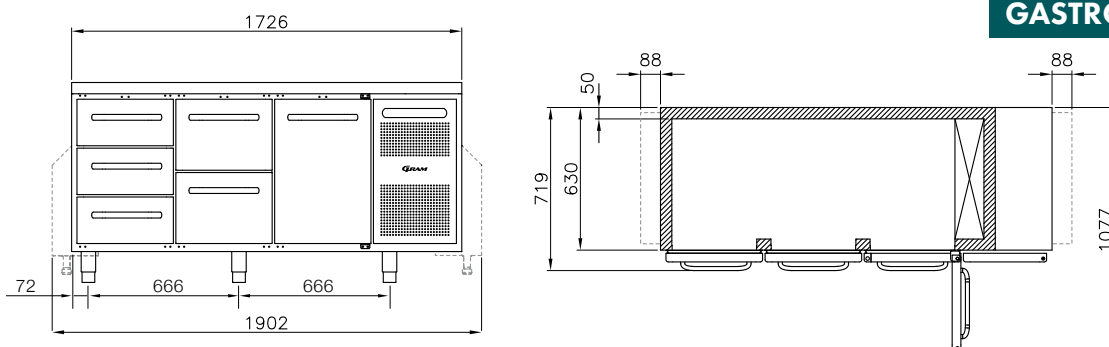
ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818319901	RVS draadrooster (325×530 mm)	74
818310006	Set geleiders	38
818319915	GN steg L=325 mm	27

# GRAM GASTRO 07 - Werkbanken

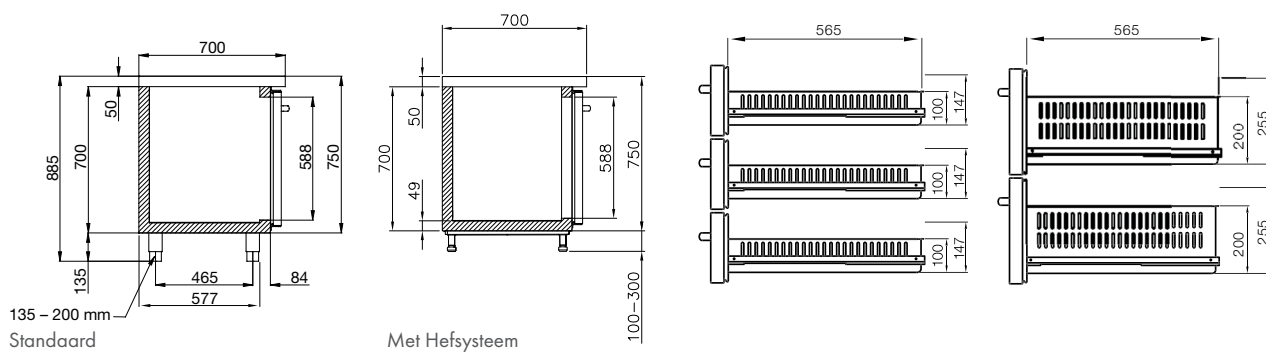
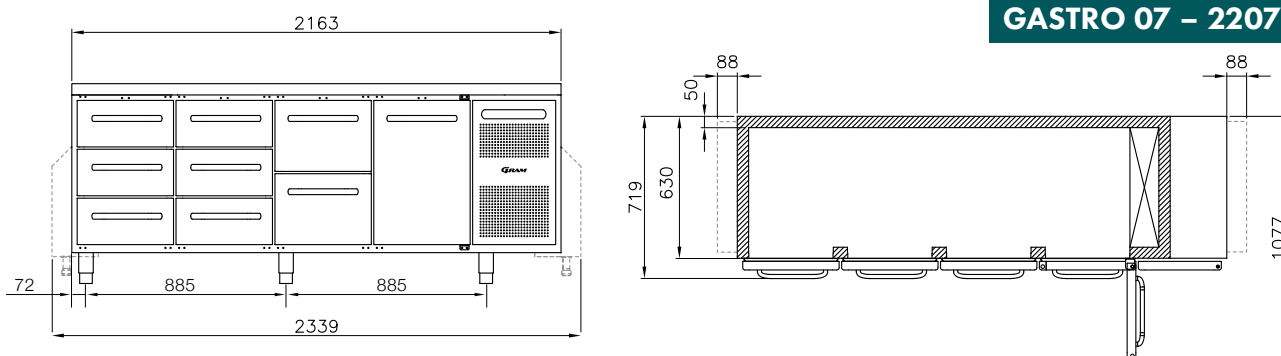
## GASTRO 07 - 1407



## GASTRO 07 - 1807



## GASTRO 07 - 2207







GN 1/1

# GRAM GASTRO 07 - Werkbanken

## Werkbanken



GASTRO K 1407 CSG A DL/DR L2		
MODELL 1	951400021	4.445



GASTRO K 1807 CSG A DL/3D/3D L2		
MODELL 12	951800504	7.125



GASTRO K 1407 CSG A DL/2D L2		
MODELL 2	951400500	4.917



GASTRO K 1807 CSG A 2D/2D/2D L2		
MODELL 13	951800505	6.841



GASTRO K 1407 CSG A DL/3D L2		
MODELL 3	951400501	5.295



GASTRO K 1807 CSG A 2D/2D/3D L2		
MODELL 14	951800506	7.219



GASTRO K 1407 CSG A 2D/2D L2		
MODELL 4	951400502	5.389



GASTRO K 1807 CSG A 2D/3D/3D L2		
MODELL 15	951800507	7.597



GASTRO K 1407 CSG A 2D/3D L2		
MODELL 5	951400503	5.767



GASTRO K 1807 CSG A 3D/3D/3D L2		
MODELL 16	951800508	7.975



GASTRO K 1407 CSG A 3D/3D L2		
MODELL 6	951400504	6.145



GASTRO K 2207 CSG A DL/DL/DL/DR L2		
MODELL 17	952200021	6.345



GASTRO K 1807 CSG A DL/DL/DR L2		
MODELL 7	951800021	5.425



GASTRO K 2207 CSG A DL/DL/DL/2D L2		
MODELL 18	952200500	6.817



GASTRO K 1807 CSG A DL/DL/2D L2		
MODELL 8	951800500	5.897



GASTRO K 2207 CSG A DL/DL/DL/3D L2		
MODELL 19	952200501	7.195



GASTRO K 1807 CSG A DL/DL/3D L2		
MODELL 9	951800501	6.275



GASTRO K 2207 CSG A DL/DL/2D/2D L2		
MODELL 20	952200502	7.289



GASTRO K 1807 CSG A DL/2D/2D L2		
MODELL 10	951800502	6.369



GASTRO K 2207 CSG A DL/DL/2D/3D L2		
MODELL 21	952200503	7.667



GASTRO K 1807 CSG A DL/2D/3D L2		
MODELL 11	951800503	6.747



GASTRO K 2207 CSG A DL/2D/2D/2D L2		
MODELL 22	952200504	7.761

# GRAM GASTRO 07

## Werkbanken



GASTRO K 2207 CSG A DL/2D/2D/3D L2		
MODELL 23	952200505	8.139



GASTRO K 2207 CSG A 2D/2D/2D/3D L2		
MODELL 27	952200509	8.611



GASTRO K 2207 CSG A DL/2D/3D/3D L2		
MODELL 24	952200506	8.517



GASTRO K 2207 CSG A 2D/3D/3D/3D L2		
MODELL 28	952200510	9.367



GASTRO K 2207 CSG A DL/3D/3D/3D L2		
MODELL 25	952200507	8.895



GASTRO K 2207 CSG A 2D/2D/3D/3D L2		
MODELL 29	952200511	8.989



GASTRO K 2207 CSG A 2D/2D/2D/2D L2		
MODELL 26	952200508	8.233



GASTRO K 2207 CSG A 3D/3D/3D/3D L2		
MODELL 30	952200512	9.745

## Saladière Werkbank



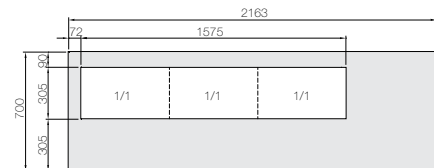
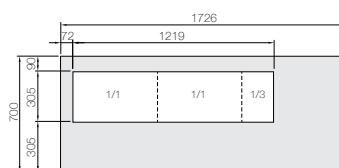
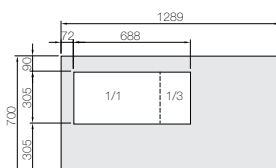
GASTRO K 1407 CSG SL DL/DR L2		
MODELL 31	951400071	4.768



GASTRO K 2207 CSG SL DL/DL/DL/DR L2		
MODELL 33	952200071	6.737



GASTRO K 1807 CSG SL DL/DL/DR L2		
MODELL 32	951800071	5.785



# GRAM GASTRO 07 – Prep Top Koelwerkbank & Gram Snack Counter

## Prep Top Koelwerkbank



**GASTRO K 1407 CSG PT DL/DR L2**

MODELL 34	951400081	6.108
-----------	-----------	-------



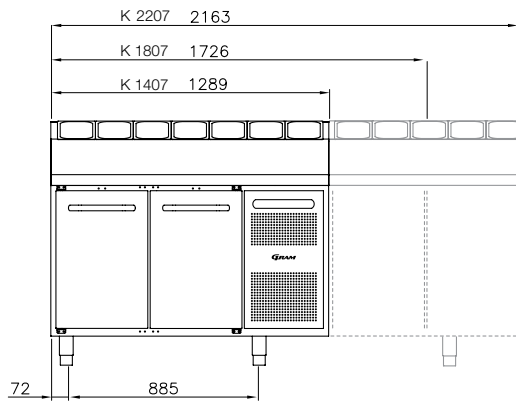
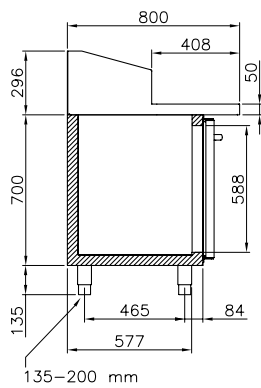
**GASTRO K 2207 CSG PT DL/DL/DL/DR L2**

MODELL 36	952200081	9.116
-----------	-----------	-------

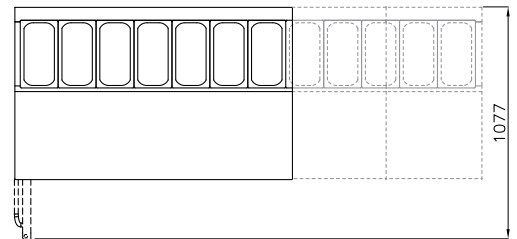


**GASTRO K 1807 CSG PT DL/DL/DR L2**

MODELL 35	951800081	7.695
-----------	-----------	-------



Maximale diepte van de GN bakken: 150 mm



## Gram Snack Counter



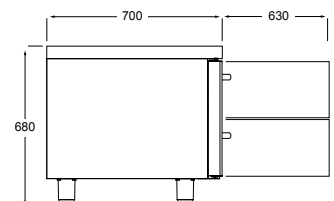
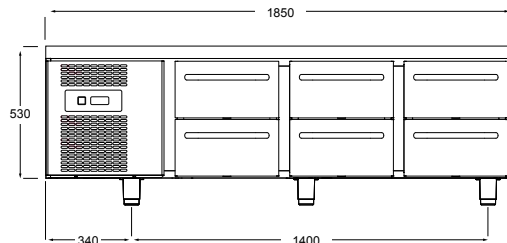
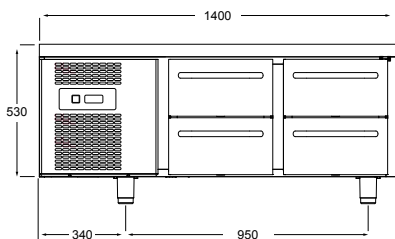
**SNACK COUNTER KS 0-4G**

871000100	5.560
-----------	-------



**SNACK COUNTER KS 0-6G**

871000101	7.145
-----------	-------



## 80 CM DIEP. 2/1 GASTRONORM. DOORGEEF- OF STANDAARD UITVOERING

### ALS WERKEILAND OF TEGEN DE MUUR GEPLAATST

#### OMDAT ELKE KEUKEN ANDERS IS

Begin met het configureren van uw GASTRO 08-werkbank:

- Deuren aan 1 of 2 kanten
- Beschikbaar met 3 temperatuurbereiken (doorgeefmodel enkel als koelwerkbank, (K))
- Beschikbaar met twee of drie secties
- Werkbladopties zoals op de tekening
- Deuren met of zonder slot
- Poten, zwenkwielen, op sokkel of elektrische verhoging
- Ongekoelde opstand met 2 platen

#### MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL



L1: 100 - 130 mm - L2 (standaard): 135 - 200 mm

L3: 185 - 250 mm - C1: zwenkwielen 127 mm

C2: zwenkwielen 155 mm

Vorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

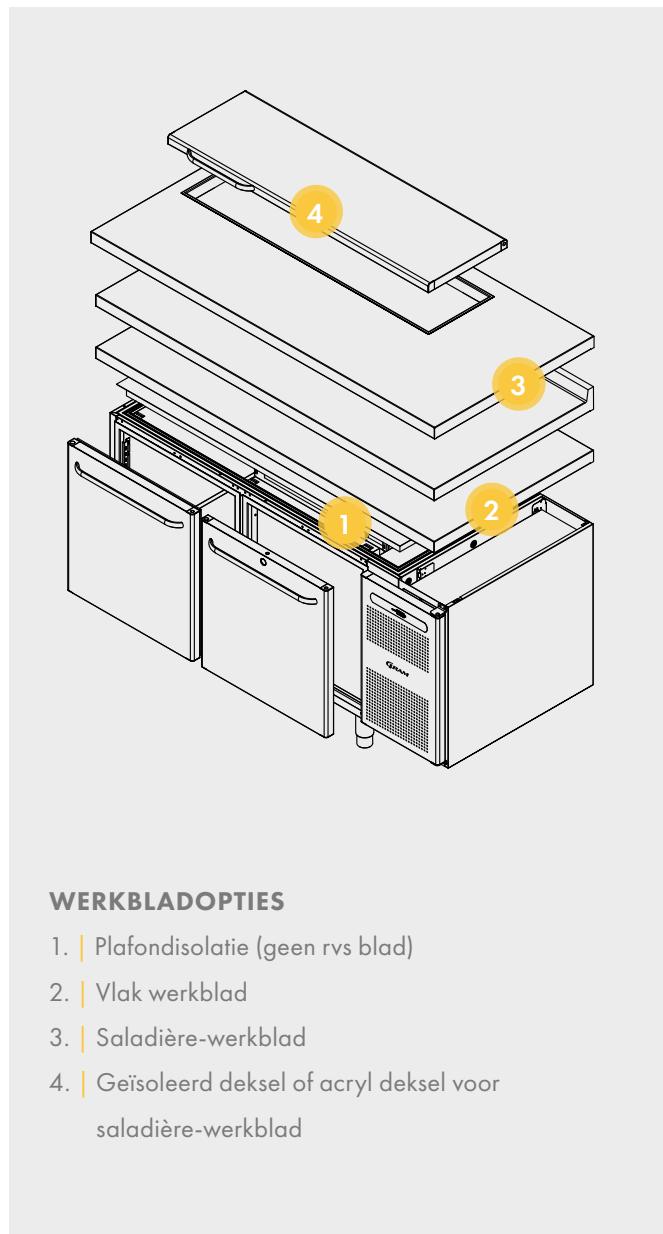
### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal

#### INTERIEUR

Roestvrij staal



#### WERKBLADOPTIES

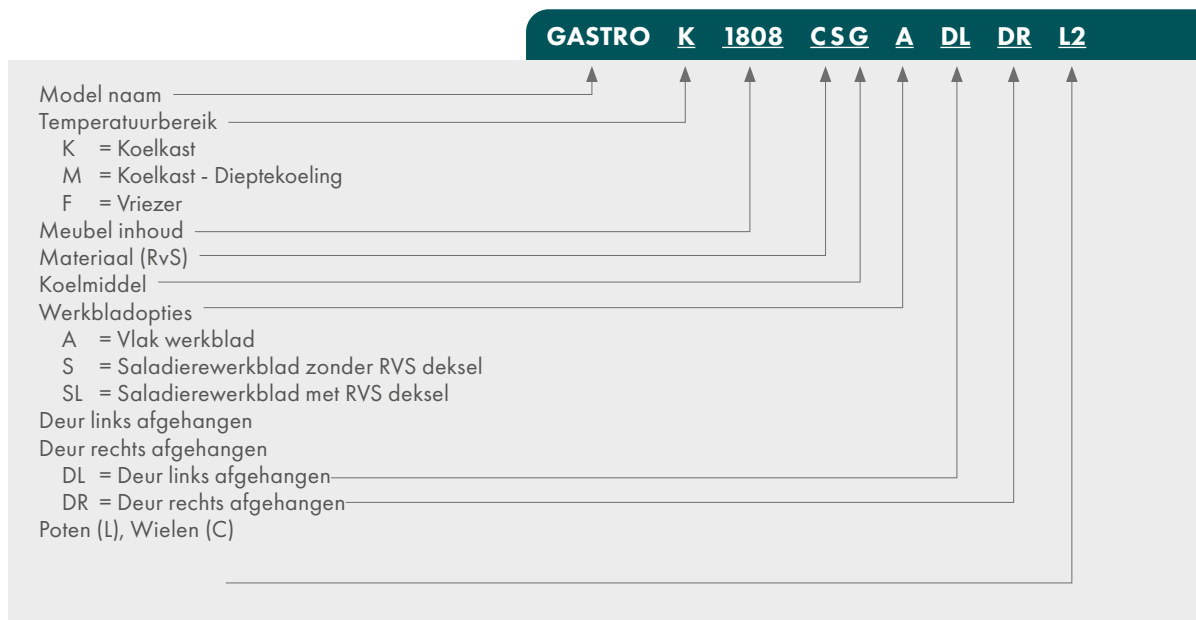
1. | Plafondisolatie (geen rvs blad)
2. | Vlak werkblad
3. | Saladière-werkblad
4. | Geïsoleerd deksel of acryl deksel voor saladière-werkblad

Roestvrij staal is nikkelvrij

Zie website voor alle modellen:  
[configurator.hoshizaki-europe.com](http://configurator.hoshizaki-europe.com)



## Voorbeeld model aanduiding - GRAM GASTRO 08



# GRAM GASTRO 08 - Werkbanken

- 2/1 GN Werkbanken
- Doorgeef werkbank mogelijk
- 3 verschillende werkblad mogelijkheden
- RvS in- en uitwendig
- Werkbladonderkant met "druppelrand" voorkomt water in de werkbank
- 2 RvS roosters (530x650 mm) per sectie
- Poten of wielen; standaard L2 poten
- Keuze uit links/rechts afgehangen deuren



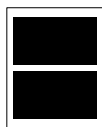
GASTRO 1808 CS



GASTRO 2408 CS

GASTRO	1808 DL / DR			2408 DL/DL/DR	
	K	M	F	K	M
Artikelnummer	861810021	861810121	861810221	862410021	862410121
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C
<b> Materiaal </b>					
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
<b> Prijs </b>					
	5.500	5.640	6.195	6.660	6.800

TECHNISCHE GEGEVENS	GASTRO K 1808	GASTRO M 1808	GASTRO F 1808	GASTRO K 2408	GASTRO M 2408
Inhoud, bruto (liter)	588	588	586	865	868
Netto bruikbaar volume (liter)		382	382	552	574
Afmetingen B x D x H (mm)	1700 x 870 x 885/950	1700 x 800 x 885/950	1698 x 800 x 885/950	2340 x 800 x 885/950	2340 x 800 x 885/950
Gewicht, verpakt (kg)	184	184	184	212	212
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	386	345	-	386	643
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	-	614	-	-
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 310	230V, 50 Hz / 370	230V, 50 Hz / 600	230V, 50 Hz / 310	230V, 50 Hz / 501
Energie Efficiëntieklasse	C	D	D	D	E
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	1319	1990	3072	1849	2690
Geluidsniveau – dB(A)	-	-	-	-	45.8
GWP	3	3	3	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg



2/1 GN

## GRAM GASTRO 08 - Werkbanken

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	CODE	1808	2408
Plafondisolatie	B	-381	-446
Zonder blad en zonder isolatie	U	-733	-914
Saladierewerkblad zonder RVS deksel	S	435	464
Acryl deksels (in geval van ongekoelde opstand)	PL	149	160
Dubbele ongekoelde opstand	O	402	480
Saladierewerkblad met RVS deksel	SL	467	557
Slot (prijs per deur of lade)	LC	40	40
Vorbereid voor sokkelmontage	P	0	0
Wielset H = 127 mm	C1	0	0
Wielset H = 155 mm	C2	0	0
Poten H = 100-135 mm	L1	0	0
Poten H = 185/250 mm	L3	0	0
Elektrisch hefsysteem (voor werkbank met compressor)	V	3.418	3.418

# GRAM GASTRO 08 - Werkbanken

- 2/1 GN Werkbanken
- Doorgeef werkbank mogelijk
- 3 verschillende werkblad mogelijkheden
- RvS in- en uitwendig
- Werkbladonderkant met "druppelrand" voorkomt water in de werkbank
- 2 RvS roosters (530x650 mm) per sectie
- Poten of wielen; standaard L2 poten
- Keuze uit links/rechts afgehangen deuren



GASTRO 2408 SL



GASTRO 2408 D



GASTRO 2408 D S OPL



GASTRO 1808 SL



GASTRO 1808 D



GASTRO 1808 D S OPL

GASTRO	1808 / 2408 SL		1808 / 2408 D		1808 / 2408 D S OPL	
	K 1808 SL	K 2408 SL	K 1808 D	K 2408 D	K 1808 D	K 2408 D S OPL
Artikelnummer	861810071	862410071	861820021	862420021	861820071	862420071
Temperatuurbereik	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
<b>Materiaal</b>						
Uitwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
<b>Prijs</b>	5.967	7.217	5.970	7.190	6.956	8.294

TECHNISCHE GEGEVENS	GASTRO K 1808 SL	GASTRO K 2408 SL	GASTRO K 1808 D	GASTRO K 2408 D
Inhoud, bruto (liter)	568	865	588	868
Afmetingen W x D x H (mm)	1700 x 800 x 885/950	2340 x 800 x 885/950	1700 x 870 x 885/950	2340 x 870 x 885/950
Gewicht, verpakt (kg)	184	212	184	212
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	386	386	345	345
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 310	230V, 50 Hz / 310	230V, 50 Hz / 310	230V, 50 Hz / 303
Energie Efficiëntieklasse	Categorie nog niet gereguleerd	Categorie nog niet gereguleerd	Categorie nog niet gereguleerd	Categorie nog niet gereguleerd
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	-	-	-	-
GWP	3	3	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg

TECHNISCHE GEGEVENS	GASTRO K 1808 D S OPL	GASTRO K 2408 D S OPL
Inhoud, bruto (liter)	586	865
Afmetingen W x D x H (mm)	1700 x 870 x 885/950	2340 x 870 x 885/950
Gewicht, verpakt (kg)	204	242
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	386	345
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 310	230V, 50 Hz / 310
Energie Efficiëntieklasse	Categorie nog niet gereguleerd	Categorie nog niet gereguleerd
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	-	-
GWP	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg



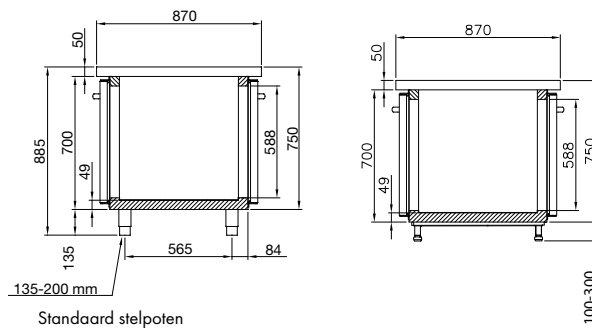
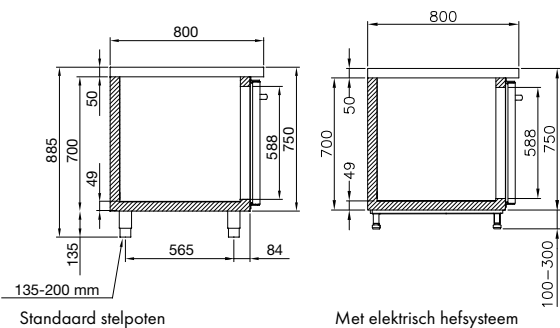
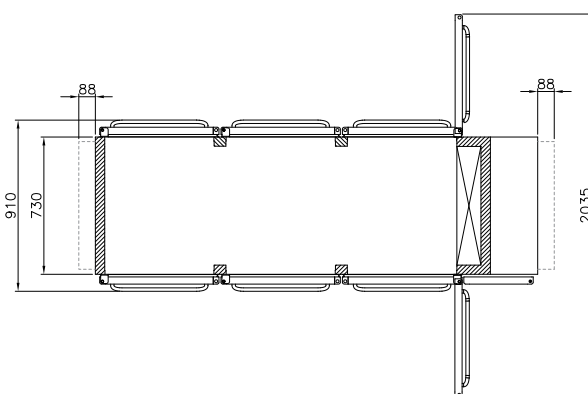
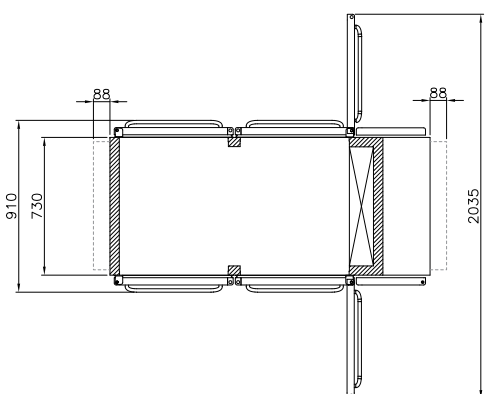
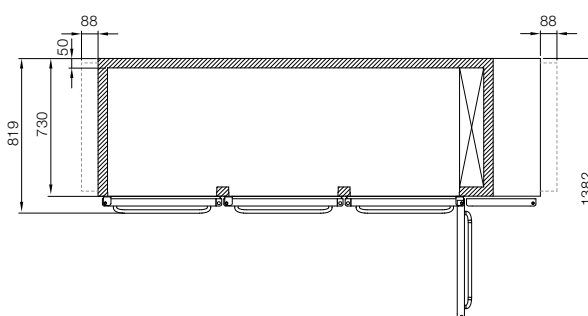
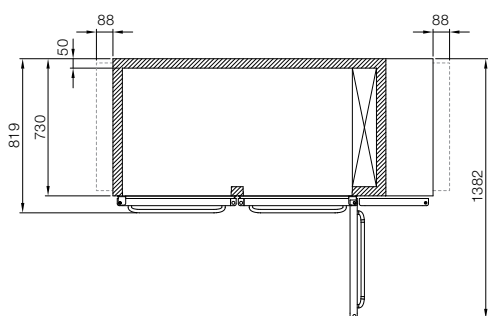
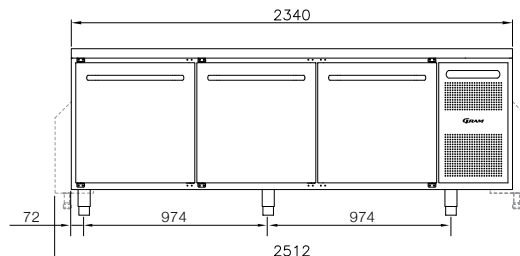
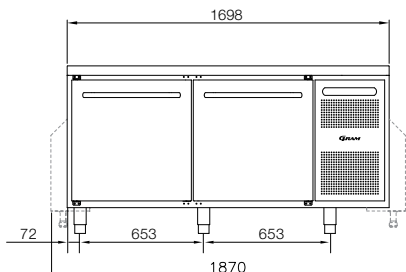
# GRAM GASTRO 08 - Werkbanken

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	CODE	1808 SL	2408 SL	1808 D	2408 D	1808 D S OPL	2408 D S OPL
Plafondisolatie	B			-381	-446		
Zonder blad en zonder isolatie	U	-733	-914	-733	-914	-733	-914
Slot (prijs per deur of lade)	LC	40	40	40	40	40	40
Saladierewerkblad zonder RVS deksel	S	Incl.	Incl.			Incl.	Incl.
Dubbele ongekoelde opstand	O	402	480			Incl.	Incl.
Wielset H = 127 mm	C1	0	0	0	0	0	0
Wielset H = 155 mm	C2	0	0	0	0	0	0
Poten H = 100-135 mm	L1	0	0	0	0	0	0
Poten H = 185/250 mm	L3	0	0	0	0	0	0
Elektrisch hefsysteem (voor werkbank met compressor)	V	3.418	3.418	3.418	3.418	3.418	3.418

# GRAM GASTRO 08 - Werkbanken

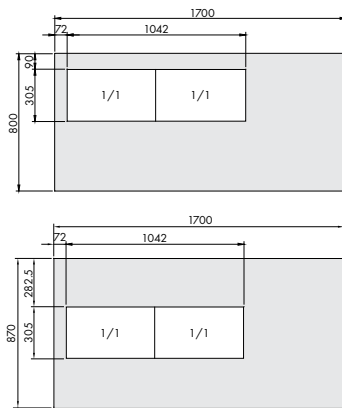
## GASTRO 1808

## GASTRO 2408

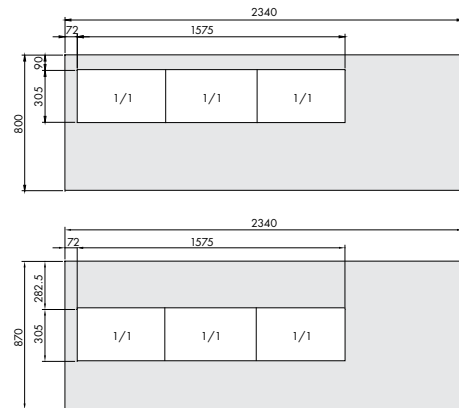


# GRAM GASTRO 08 - Werkbanken

## GASTRO 1808 SL



## GASTRO 2408 SL



# BEHEERSEN EN CONTROLEREN VAN KRITIEKE VOEDSELTEMPERATUREN

GRAM KPS 90



## DE TEMPERATUURREGELING BEHEERSEN

Snel-koelen en vriezen zijn integrale onderdelen van elke kook-koel-cyclus in voedselproductie. Mogelijkheden om gekookt voedsel te koelen of bevriezen voor veilige opslag.

De GRAM KPS-serie is ontworpen om te voldoen aan alle reguleringen omtrent de perfect hygiënische transitie van het koken naar koelen van uw waardevolle product. Met capaciteiten van 22 kg tot 180 kg voor snel-koelers en 13 tot 180 kg voor snel-vriezers biedt deze serie geschikte opties voor verschillende keukeninrichtingen en doeleinden.

### VOEDSELPRODUCTIE MET SNEL-KOELEN



### VOEDSELPRODUCTIE MET SNEL-VRIEZEN



# GRAM KPS SNELKOELERS/VRIEZERS

## REACH-IN, ROLL-IN OF DOORRIJ

Ons doel is om altijd aan de individuele processen en vereisten te voldoen die eigen zijn aan verschillende segmenten, gastencapaciteiten of ruimtebeperkingen. Daarvoor biedt deze serie een aantal uitstekende opties.

REACH-IN modellen:  
KPS 21, 42

ROLL-IN-modellen:  
KPS 60, 90, 120, 180

DOORRIJ-modellen:  
KPS 120, 180

### MODULARITEIT VOOR INDIVIDUELE BEHOEFTE

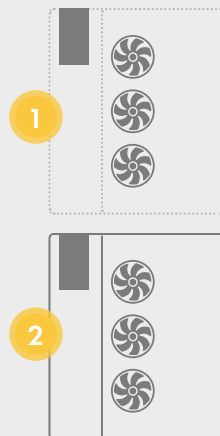
De grootste snel-koelers/vriezers KPS 120 en 180 zijn beschikbaar als modules om aan individuele behoeften te voldoen:

#### MODULE 1: GEEN CEL

Inclusief elektronische regelaar en de verdamper.

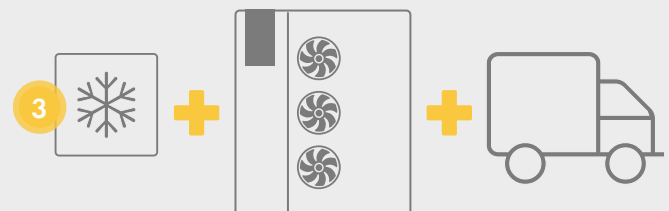
#### MODULE 2: UITGEBREID PAKKET INCL. CEL

Deze optie bevat een Gram-cel dat zorgt voor volledige compatibiliteit met de verdamper.



#### MODULE 3: VOLLEDIG PAKKET

Deze optie bevat ook de koelunit en installatie.



NB: Module 3 is niet beschikbaar in alle landen. Neem contact op met onze klantenservice.

### GEBRUIKSOMGEVING



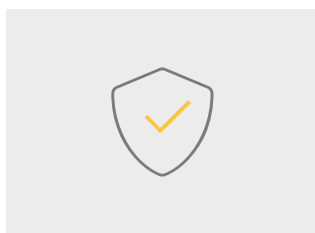
Catering   Onderwijs   Horeca   Recreatie   Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden



Deze serie wordt vaak gekozen door restaurants, productie-keukens of voedselproducenten die efficiënte en effectieve methoden nodig hebben om geportioneerd voedsel te koelen en bevriezen; altijd precies goed, met altijd perfecte bescherming van smaak en textuur gedurende het gehele proces.

#### VOEDSELVEILIG



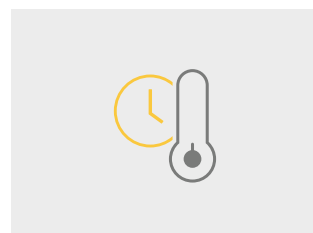
Omgang met voedsel is volledig conform de HACCP-richtlijnen. HACCP-meldingen en een automatische overgang naar 'opslagmodus' zijn handige extra's die u helpen om altijd de hoogste voedselveiligheid te borgen.

#### HOGE VOEDSELKWALITEIT



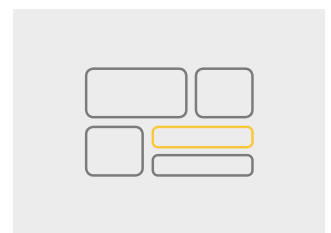
Zowel smaak en textuur als vitamines en voedingswaarde blijven behouden. Gebruik van de IFR-functie beschermt ook tegen vriesschade.

#### VEELZIJDIGHEID



Biedt verschillende operationele modi: IFR-functie, tijdgestuurde of temperatuurgestuurde cyclus. Tot 20 aangepaste cycli kunnen opgeslagen worden.

#### MODULARITEIT EN SCHAAALBAARHEID



Capaciteiten van 13 tot 180 kg voedsel. Reach-in-, roll-in- of doorrij-modellen voor kleine of grote ondernemingen.

# GRAM PROCESS – Snelkoeler/Snelvriezer

- Rechts afgehangen deur
- Uitneembare dragers voor
- 1/1 GN bakken of bakkerij platen 60x40 cm
- IFR systeem voorkomt bevroering
- Houdt opslagtemperatuur vast
- Insteekvoeler met 3 meetpunten
- HACCP alarm
- Draaiknop voor navigatie
- R = geschikt voor Rational SCC101



KPS 21



KPS 42

PROCESS	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer
	KPS 21 CH	KPS 21 SH	KPS 42 CH KPS 42 CF	KPS 42 SH KPS 42 SF	KPS 42 CH R KPS 42 CF R	KPS 42 SH R
Artikel nr.	<b>CH:</b> 865780550	<b>SH:</b> 865780551	<b>CH:</b> 865780554 <b>CF:</b> 865809954	<b>SH:</b> 865780559 <b>SF:</b> 865809959	<b>CH R:</b> 865780558 <b>CF R:</b> 865809968	<b>SH R:</b> 865780560
Temperatuurbereik	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C
MATERIAAL						
Uitwendig/Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
PRIJZEN – EUR						
Ingebouwde compressor	8.245	8.910	12.565	13.415	13.160	14.045
Voorbereid voor externe compressor	–	–	8.910	10.400	10.355	–
TECHNISCHE GEGEVENS						
	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer
	KPS 21 CH	KPS 21 SH	KPS 42 CH	KPS 42 SH	KPS 42 CH R	KPS 42 SH R
Koelcapaciteit bij -10°C	711 Watt		2245 Watt		2245 Watt	
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)		1054 Watt		2345 Watt		2345 Watt
Gewicht, bruto (kg)	120 kg	120 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Afm. (B x D x H)	745 x 720 x 900 mm		800 x 830 x 1850 mm		800 x 830 x 1850 mm	
Snelkoel capaciteit (kg) (van +70°C tot +3° in 90 min.)	18 kg	22 kg	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg
Snelvriez capaciteit (kg) (van +70°C tot -18° in 4 uur)	–	13 kg	–	27 kg	–	27 kg
Aansluitwaarde	900 Watt	1350 Watt	2000 Watt	3500 Watt	2000 Watt	3500 Watt
Energieverbruik - Snelkoel	0.09 kWh/kg	0.08 kWh/kg	0.09 kWh/kg	0.13 kWh/kg	0.09 kWh/kg	0.13 kWh/kg
Energieverbruik – Snelvries	–	0.30 kWh/kg	–	0.40 kWh/kg	–	0.40 kWh/kg
Geluidsniveau	65 dB(A)	–	72 dB(A)	–	72 dB(A)	–
Aansluitspanning	230 V, 50 Hz		400 V, 3N~/ 50 Hz			
Isolatie	55 mm (cyclopentaan)		75 mm (cyclopentaan)			
Klimaatklasse	4		4			
GWP	2141		2141		2141	
Koelmiddel	<b>21 SH:</b> R452A/1.40 kg/CO2e 2997,4 kg <b>21 CH:</b> R452A/1.40 kg/CO2e 2997,4 kg		<b>42 CH:</b> R452A /2.00 kg/CO2e 4282 kg <b>42 CH R:</b> R452A /2.00 kg/CO2e 4282 kg		<b>42 SH:</b> R452A /2.00 kg/CO2e 4282 kg <b>42 SH R:</b> R452A/2.00 kg/CO2e 4282 kg	

Artikel nr.	Toebeh. (losse levering)	EUR
818640004	Kernthermometer houder voor 1/1 of 2/1 GN bak	314

# GRAM PROCESS – Snelkoeler/Snelvriezer

## KPS 60:

- Deur rechts of linksdraaiend (linksdraaiend alleen vanaf fabriek)
- Aansluiting op een externe waterafvoer

## KPS 90-SF:

- Deur rechtsdraaiend
- Zonder compressor
- Voor separaat koelsysteem
- De kast is niet stekkerklaar en dient aangesloten te worden op een externe waterafvoer



KPS 60



KPS 90 SF-2

PROCESS	Snelkoeler KPS 60 CH	Snelkoeler/Snelvriezer KPS 90 SF-2	Snelkoeler/Snelvriezer KPS 90 SF-4
Artikel nr. (Ingebouwde compressor)	860600110	860900041	860900043
Temperatuurbereik	-25/+10°C	-25/+10°C	-25/+10°C
MATERIAAL	KPS 90 SF-2 is compatible met de Rational SCC201 & CPC 201 KPS 90 SF-4 is compatible met de Rational iCombi Pro & Classic		
Uitwendig	RvS	RvS	RvS
Internal	RvS	RvS	RvS
PRIJZEN – EUR			
Ingebouwde compressor	15.985	–	–
Voorbereid voor externe compressor	13.145	15.260	15.260

TECHNISCHE GEGEVENS	Snelkoeler KPS 60 CH	Snelkoeler/Snelvriezer KPS 90 SF-2	Snelkoeler/Snelvriezer KPS 90 SF-4
Koelcapaciteit bij -10°C	4588 Watt	–	–
Koelcapaciteit bij -25°C	–	8000 Watt	8000 Watt
Gewicht, bruto	205 kg	200 kg	200 kg
Afm. (B x D x H)	780 x 995 x 2215 mm	1100 x 850 x 1985 mm	1100 x 850 x 2015 mm
Snelkoel capaciteit (kg) (van +70°C tot +3° in 90 minuten)	60 kg	90 kg	90 kg
Snelvries capaciteit (kg) (van +70°C tot -18° in 4 uur)	–	50 kg	50 kg
Energieverbruik - Snelkoel	0.08 kWh/kg	0.11 kWh/kg	0.11 kWh/kg
Energieverbruik – Snelvries	–	0.28 kWh/kg	0.28 kWh/kg
Geluidsniveau	63 dB(A)	–	–
Aansluitwaarde	3011 Watt	440 Watt	440 Watt
Aansluitspanning	3x400 V, 50 Hz (op aanvraag: 230V, 50 Hz)	230 V 50 Hz	230V, 50 Hz
Isolatie	60 mm	60 mm	60 mm
Koelmiddel	R 452A 2.40 kg / CO2e 5138,40 kg	R 404A / Div. opties beschikbaar	R 404A / Div. opties beschikbaar

Artikel nr.	Toebeh. (losse levering) - KPS 60/90	EUR
	<b>KPS 60</b>	
818639943	Inrijwagen, RVS, 16 etages	1.333
818649961	RVS plaat voor inrijwagen (696 x 360 mm)	87
818630100	aanpassingsset inclusief poten en bodem voor Rational CPC201 / SCC201	2.063
818630102	aanpassingsset inclusief poten en bodem voor Rational iCombi Pro & Classic	2.063
	<b>KPS 60/90</b>	
818640004	Kernthermometer houder voor 1/1 of 2/1 GN bak	314

# GRAM PROCESS – Snelkoeler/Snelvriezer

- Deur rechtsdraaiend
- Kernthermometer houder voor 1/1 of 2/1 GN bak
- SF modellen worden standaard geleverd met verwarmde vloer en oprijplaat (CF modellen worden zonder vloer geleverd).
- Doorrij model mogelijk.



KPS 120 – RvS



KPS 120 – Wit



KPS 180 · Wit

PROCESS	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer
	KPS 120 CF CS KPS 120 CF LS	KPS 120 SF CS KPS 120 SF LS	KPS 180 CF CS KPS 180 CF LS	KPS 180 SF CS KPS 180 SF LS
Artikel nr.	860120021 860120020	860120031 860120030	860180021 860180020	860180031 860180030
MATERIAAL				
Uitwendig	CS = RvS LS = Wit	CS = RvS LS = Wit	CS = RvS LS = Wit	CS = RvS LS = Wit
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS
PRIJZEN – EUR				
Vorbereid voor externe compressor	RvS: 26.540 Wit: 24.215	RvS: 32.913 Wit: 30.588	RvS: 29.170 Wit: 26.875	RvS: 36.683 Wit: 34.388

Separate modellen met ventiel voor koudemiddel: R407A, R407F, R448A, R449A, R452A, R455A.

TECHNISCHE GEGEVENS	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer
	KPS 120 CF CS KPS 120 CF LS	KPS 120 SF CS KPS 120 SF LS	KPS 180 CF CS KPS 180 CF LS	KPS 180 SF CS KPS 180 SF LS
Temperatuurbereik	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C
Koelcapaciteit bij -10°C	8500 Watt	–	10800 Watt	–
Koelcapaciteit bij -25°C	–	9000 Watt	–	11500 Watt
Gewicht, bruto	260 kg	260 kg	285 kg	285 kg
Afm. (B x D x H)	1500 x 1326 x 2235 mm	1500 x 1326 x 2235 mm	1800 x 1326 x 2235 mm	1800 x 1326 x 2235 mm
Snelkoel capaciteit (van +70°C tot +3° in 90 min.)	120 kg	120 kg	180kg	180 kg
Snelvries capaciteit (van +70°C tot -18° in 4 uur)	–	120 kg	–	180 kg
Energieverbruik - Snelkoel	0.06 kWh/kg	0.12 kWh/kg	0.05 kWh/kg	0.10 kWh/kg
Energieverbruik – Snelvries	–	0.30 kWh/kg	–	0.24 kWh/kg
Aansluitwaarde	1497 Watt	1873 Watt	1497 Watt	1946 Watt
Aansluitspanning	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Isolatie	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Koelmiddel	R 404A / Div. opties beschikbaar	R 404A / Div. opties beschikbaar	R 404A / Div. opties beschikbaar	R 404A / Div. opties beschikbaar



## GRAM PROCESS – Snelkoeler/Snelvriezer

Artikel nr.	Toebeh. (losse levering) – KPS 120/180	EUR
818649939	Inrijwagen, RVS, 18 etages	1.373
818649961	RVS plaat voor inrijwagen (1/1 + 1/3 GN)	87
818640004	Kernthermometer houder voor 1/1 of 2/1 GN bak	314

Optioneel - niet achteraf te bestellen	EUR
Meerprijs voor doorrij model	Op aanvraag
Verwarmde vloer (inbegrepen in SF versie)	Op aanvraag

## MULTIFUNCTIONELE KASTEN

### '6-IN-1'-KASTEN

De snelkoelers van Gram zijn werkelijk multifunctionele kasten. Verfijnde elektronische bediening biedt de keuze van zes verschillende functies:

1. KOELEN
2. VRIEZEN
3. SNELKOELEN
4. SNELVRIEZEN
5. BEHEERST ONTDOOIEN
6. DROGE WERKING

#### MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL

**L1:** 100 - 130 mm - **L2** (standaard): 135 - 200 mm  
**C1:** zwenkwieken 110 mm - **C2:** zwenkwieken 125 mm  
Vorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

### MATERIALEN & COMBINATIES

#### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

#### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**

Roestvrij staal is AISI 304

✓ Deze serie wordt gewoonlijk geselecteerd voor ondernemingen waarbij een minder krachtig apparaat nodig is dan een blastchiller, maar die wel hun voordeel willen doen met de veelzijdigheid van een snelkoeler.

#### TEMPERATUURBEREIK

BEWAREN -25/+10°C	SNELVRIEZEN -30/+10°C
----------------------	--------------------------

#### GEBRUIKSOMGEVING



Catering   Onderwijs   Horeca   Recreatie   Gezondheidszorg\*

\* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden



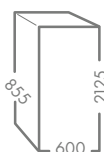


# GRAM MULTIFUNCTIONELE KOELKAST

Zie website voor alle modellen:  
[configurator.hoshizaki-europe.com](http://configurator.hoshizaki-europe.com)



**KP 60 SNELKOELER**



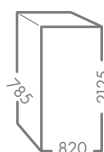
CAPACITEIT

☛ Koeling: 18 kg van  
+70° tot +3° in 90 min

ROOSTER Euronorm 40 x 60 cm



**KP 82 SNELKOELER**



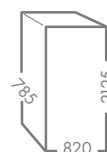
CAPACITEIT

☛ Koeling: 20 kg van  
+70° tot +3° in 90 min

2/1 GN BREED



**U/KP 82 COMBI-KAST**



CAPACITEIT

☛ Koeling: NA

Opslagkast bovenin (bruto): 286 L

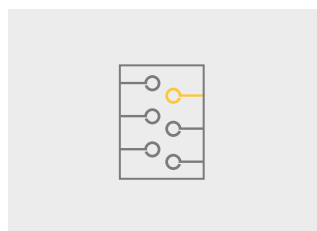
2/1 GN BREED

## Slimme dubbele functie:

Dit model kan gebruikt worden als zowel snelkoeler en bewaarkast. Opslag met koel/vries temperatuurbereik is in de bovenste sectie ingebouwd.

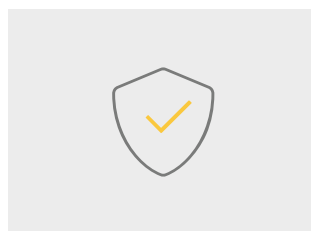


## MULTIFUNCTIONEEL



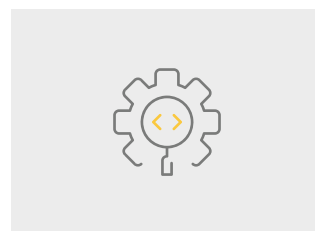
Alles in één. Multifunctionele kast met ZES standen. Wanneer de kast niet in gebruik is als snelkoeler of snelvriezer, kan hij gebruikt worden als koel-bewaarkast of vries-bewaarkast.

## VOEDSELVEILIG



Met een efficiënt luchtcirculatiesysteem worden veilige temperaturen behouden, wat ook voor een snel temperatuurherstel zorgt nadat de deur geopend is.

## EENVOUDIGE BEDIENING



Deze serie biedt tijd- of temperatuurgestuurde koel-/vriesprocessen. Kant-en-klare programma's kunnen via het display bediend worden om zowel bewaarprogramma's als ook snel-koel/vries programma's te draaien.

# GRAM PROCESS – Multifunctionele koelkast

- Multi-functionele kasten met 6 verschillende functies
- Rechts of links afgehangen deur
- Zelfsluitende deur met slot
- Voetpedaal met drukontgrendeling (niet bij U/KP82)
- KP: 5 RVS roosters
- U/KP: 4 RVS roosters
- Poten, Hoogte = 130/200 mm



PROCESS KP 60



PROCESS KP 82



PROCESS U/KP 82

PROCESS	Multifunctionele koelkast KP 60	Multifunctionele koelkast KP 82	Combi Bewaar/Snel-koeler U/KP 82
Artikel nr.	960650301	960870301	960850411
Temperatuurbereik	-30/+10°C	-30/+10°C	-25/+10°C (Temperatuurbereik bewaarcool/vries) -30/+10°C (Temperatuurbereik terugcool/vries)
MATERIAAL			
Uitwendig	RvS	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS
PRIJZEN – EUR			
Ingebouwde compressor	7.280	8.330	9.245

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	Multifunctionele koelkast KP 60	Multifunctionele koelkast KP 82	Combi Bewaar/Snel-koeler U/KP 82
Koelcapaciteit bij -10°C	1705 Watt	2326 Watt	719 Watt (Koelcapacitet U) 389 Watt (Koelcapacitet KP)
Inhoud, netto	407 ltr.	538 ltr.	228/228 ltr.
Inhoud, bruto	465 ltr.	614 ltr.	286/286 ltr.
Gewicht, bruto	122 kg	136 kg	136 kg
Afm. (B x D x H)	600 x 855 x 2125 mm	820 x 785 x 2125 mm	820 x 785 x 2125 mm
Snelkoelcapaciteit (van +70°C tot +3° in 90 min.)	18 kg	20 kg	10
Snelvries capaciteit (van +70°C tot -18° in 4 uur)	12 kg	14 kg	6 kg
Energieverbruik - terugkoelen	0.08 kWh/kg	0.07 kWh/kg	-
Aansluitwaarde	1025 Watt	1523 Watt	803 Watt
Aansluitspanning	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Isolatie	70 mm (cyclopentane)	70 mm (cyclopentane)	70 mm (cyclopentane)
Koelmiddel	R 290/ 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R 290/ 0.30 kg / CO2e 0.89 kg	R 290/ 0.20 kg / CO2e 0.60 kg

## GRAM PROCESS – Multifunctionele koelkast

Artikel nr.	Toebeh. (losse levering)	EUR
	<b>KP 60/82</b>	
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818779800	Condensor filterset (5)	49
	<b>KP 60</b>	
818979907	RvS rooster ( 400x600 mm) excl. dragers	75
818885005	Rooster dragers (561 mm) (set), L-profiel	38
818885006	Rooster dragers (561 mm) (set), U-profiel	38
	<b>KP 82</b>	
818799967	RVS draadrooster (650x530 mm) excl. dragers	83
818885003	Roosterdragerset (491 mm) voor GN, L-profiel (standaard)	38
818885004	Roosterdragerset (491 mm) (set) voor GN U-profiel	38

# HOUDT HET KOEL

## VERMINDER UW WERKLAST EN HOUDT DE KOELKETEN ONONDERBROKEN

Roll-in-kasten zijn ontworpen voor tijdelijke gekoelde opslag binnen een productielijn die bijvoorbeeld tussen blastchillers en koelruimtes geplaatst kunnen worden. Door gebruik te maken van roll-in-kasten wordt het koelproces niet onderbroken, waardoor handmatige handelingen en herladen geminimaliseerd wordt. Roll-in-kasten worden gewoonlijk gebruikt voor commerciële keukens met een focus op productie, bereiding en kook-koel-werkzaamheden.

### EFFECTIEVE TEMPERATUURREGELING: HYGIËNISCH, VEILIG EN ROBUUST

1. | Veiligheid staat voorop – regelmatig met ingebouwd alarm, deursurveillance en noodprogramma's
2. | Verlichting door middel van twee hallogeenlampen wanneer de deur geopend is (modellen met geïsoleerde deur)
3. | Stabiele temperatuur door middel van luchtcirculatiesysteem
4. | Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen
5. | Nikkelvrij roestvrij staal: geen risico op allergische reacties
6. | Deur links of rechts afgehanden (af fabriek, later omhangen niet mogelijk). Deur voorzien van werpsluiting met slot
7. | Stootkussens beschermen de rvs oppervlakken tegen botsen en stoten
8. | Een roestvrij stalen bodem met oprijplaat is optioneel voor K- & M-modellen. Roll-in-vriezer is standaard uitgerust met een verwarmde bodemplaat



Zie website voor alle modellen:  
[configurator.hoshizaki-europe.com](http://configurator.hoshizaki-europe.com)



## GEBRUIKSOMGEVING



Catering



Horeca



Bakkerij

\* Enkel voor voedselopslag;  
niet voor bio-medische doeleinden

- ✓ Met een interne vrije hoogte van 1900 mm zijn de kasten ideaal voor de meeste trolley's die tegenwoordig in commerciële keukens gebruikt worden
- ✓ Kast voor intensief gebruik. Klimaatklasse 5. Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen tot +40°C (tropisch)
- ✓ Hoge prestaties: Temperatuur blijft stabiel ondanks vaak openen van de deur

## K & M 1500-KOELKAST

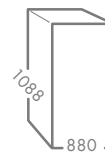


ENERGIE-LABEL  
Nog niet gereguleerd

Optioneel: Voorbereid voor  
externe compressor

Interne afmetingen B 720 x D 895 x H 1900

## F1500-VRIEZER



ENERGIE-LABEL  
Nog niet gereguleerd

Optioneel: Voorbereid voor  
externe compressor

Interne afmetingen B 720 x D 895 x H 1900

## TEMPERATUURBEREIK

<b>K</b> +2/+12°C	<b>M</b> -5/+12°C	<b>F</b> -25/-5°C
----------------------	----------------------	----------------------

Koelkast

Dieptekoeling

Vriezer

## MATERIALEN & COMBINATIES

### EXTERIEUR

Roestvrij staal

### INTERIEUR

Roestvrij staal

# GRAM PROCESS 1500 – Roll-in

- Deur rechtsdraaiend (standaard) of linksdraaiend (alleen vanaf fabriek)  
– later omhangen niet mogelijk
- Werpsluiting incl deur slot
- Luchtcirculatie systeem
- Verwarmde vloer is standaard voor vriezers



PROCESS K/M 1500



PROCESS F 1500

PROCESS	K 1500	M 1500	F 1500
Artikel nr. (Ingebouwde compressor)	861500021	861500121	861500221
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
MATERIAAL			
Uitwendig	RvS	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS
RvS bodem inclusief oprijplaat	Optioneel	Optioneel	-
Verwarmde bodem inclusief oprijplaat	Optioneel	Optioneel	Incl.
PRIJZEN – EUR			
Ingebouwde compressor	7.335	7.505	8.360

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	PROCESS K 1500	PROCESS M 1500	PROCESS F 1500
Koelcapaciteit bij -10°C	719 Watt	719 Watt	-
Koelcapaciteit bij -25°C	-	-	633 Watt
Aansluitwaarde	444 Watt	529 Watt	658 Watt
Inhoud, bruto	1422 ltr.	1422 ltr.	1422 ltr.
Inhoud, netto	1273 ltr.	1273 ltr.	1273 ltr.
Gewicht, bruto	185 kg	185 kg	185 kg
Inwendig (W x D x H) mm	720 x 895 x 1900	720 x 895 x 1900	720 x 895 x 1900
Uitwendig (W x D x H) mm	880 x 1088 x 2338	880 x 1088 x 2338	880 x 1088 x 2354
Geluidsniveau – dB(A)	49.6	-	-
Isolatie	60 mm (cyclopentaan)		
Aansluitspanning	230V, 50 Hz		
Koelmiddel	<b>PROCESS K &amp; M 1500: R 290/ 0.10 kg / CO2e 0.31 kg</b> <b>PROCESS F 1500: R 290/ 0.11 kg / CO2e 0.32 kg</b>		



Artikel nr.	Toebeh. (losse levering)	EUR
818649901	Verwarmde bodem inclusief oprijplaat (100 mm)	656
818649902	RvS bodem inclusief oprijplaat (100 mm)	472

# OMGANG MET UW BAKKERIJKASTEN MET TECHNOLOGISCHE INNOVATIES

## BEKNOPT OVERZICHT

- ✓ Speciale kenmerken: ideaal voor bakkerijen, banketbakkers en patisserieën
- ✓ Hoge prestaties: perfecte opslagomstandigheden ondanks het vaak openen van de deuren
- ✓ Past perfect: voldoet aan standaard afmetingen van bakkerij platen
- ✓ BAKER 625, 550, 950, 1500, 1808/2408 snelkoeler/-vriezers (SF), remrijkskast (GA): ideaal voor zware werkzaamheden, beoordeeld met klimaatklasse 5 en geschikt voor gebruik bij temperaturen tot +40°C
- ✓ BAKER 620: ideaal voor normale werkzaamheden, beoordeeld met klimaatklasse 4 en geschikt voor gebruik bij temperaturen tot +30°C

BAKER GA 950



## TEMPERATUURBEREIK

M	F	SF	GA
-5/+12°C	-25/-5°C	-30/+10°C	-25/+40°C
Bewaarkasten en werkbanken	Bewaarkasten en werkbanken	Snelkoeler/-vriezer	Remrijkskast

## INNOVATIES IN DETAIL

1. | Standaard met gecoate verdamper; duurzaam en bespaart kosten later
2. | De bediening is verborgen achter het bovenste paneel, beschermd tegen opspattend water
3. | Standaard modellen zijn voorzien van een deurslot
4. | Aluminium handgreep over de volledige lengte zorgt voor meer kracht en duurzaamheid
5. | Afneembaar deurrubber voor eenvoudig reinigen
6. | Zelfsluitende deur; blijft open wanneer geopend met een hoek groter dan 90°
7. | Steunen voor bakkerij platen. Deze kunnen individueel gepositioneerd worden
8. | Gepatenteerde pedaaldeuropener. Dezelfde opener kan aan de linker- of rechterzijde geplaatst worden



Bovenaanzicht van het profiel

Handgreep binnenkant: 2 mm aluminium profiel

## GEBRUIKSOMGEVING



Bakkerij,  
banketbakkers en  
patisserieën

## MONTAGE OP POTEN, ZWENKWIELEN OF SOKKEL



L1: 100 - 130 mm - L2 (standaard): 135 - 200 mm

C1 (standaard): zwenkwieLEN 110 mm - C2: zwenkwieLEN 125 mm

Voorbereid voor sokkelmontage zonder extra kosten.

### BEHOUD VAN KWALITEIT



Zowel bewaar- als proceskasten worden geleverd met ingebouwde functionaliteiten die de kwaliteit van uw bakkerijproducten te allen tijde behouden.

Op de volgende pagina's vindt u meer informatie.

### LAGE GEBRUIKSKOSTEN



De energie-efficiënte koelapparatuur die in dit brede assortiment bewaarkasten geïmplementeerd is kan helpen gebruikskosten op een dagelijkse basis te besparen.

### INGEBOUWDE VEILIGHEID



De regelaar is uitgerust met veiligheidsfuncties zoals deuralarm of te hoge temperatuur. De regelaar is perfect beschermd tegen opspattend water achter het bovenste paneel.

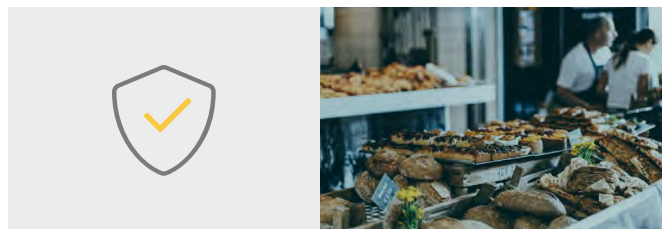
### MULTIFUNCTIONEEL



De SF kan gebruikt worden als snelkoeler/-vriezer, opslagvriezer of opslagkoelkast. Deze is voorzien van een droge werking. Waar nodig kan de GA ook continue gebruikt worden als vriezer, koelkast of rijkskast.

## PRODUCTAANBOD

# GESTROOMLIJNDE TOEPASSINGEN MET AL DE VOORDELEN VAN GRAM



## MODERN ONTWERP & SLIMME TECHNOLOGIE

GRAM BAKER koelkasten en vriezers zijn gebaseerd op onze prijswinnende ontwerpprincipes en innovatieve oplossingen. Essentieel is een efficiënt luchtcirculatiesysteem, dat indirecte koeling en temperatuurstabiliteit biedt en zo uw producten beschermt. Daarnaast heeft de elektronische bediening veiligheidsfuncties voor optimale bescherming.

### REACH-IN OF ROLL-IN:

Het BAKER-assortiment biedt ook roll-in-kasten. De BAKER 1500-serie is beschikbaar als koelkast of vriezer voor inrijwagens.

## DE KWALITEIT VAN UW BAKPRODUCTEN BEHOUDEN

Onze koelkasten voorkomen ongewenst uitdrogen van de bakproducten dankzij een indirecte luchtstroom van het luchtverdelingsysteem. Onze koeltechnologie is ontwikkeld om ongewenst verlies van kwaliteit van uw producten te voorkomen, zoals het uitdrogen van deeg en taarten.

## MATERIALEN & COMBINATIES

### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**

Roestvrij staal **C**

Witte uitvoering **L**



### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**

Grijze uitvoering **PS\***

Roestvrij staal **C**

Grijze uitvoering **PS\***

Roestvast staal is vrij van nikkel. \*Enkel BAKER 620

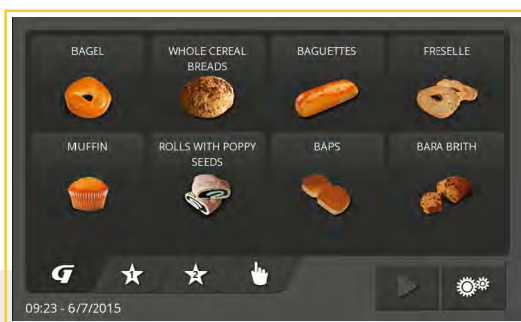


## GA-SERIE

De GRAM GA-kast is een computer-gestuurde koelkast/vriezer/rijskast met individuele programma-instellingen.

Stel de GA in om het deeg te laten rijzen buiten werktijd. De GA zal met zijn stoomgenerator automatisch het deeg door alle processen van bevroren tot gekoeld deeg tot gerezen deeg leiden met gebruik van uw temperatuurs-, vochtigheids-, en tijdstellingen.

Het luchtcirculatiesysteem biedt indirecte koeling en temperatuur stabiliteit en beschermt zo uw bakproducten. Huidvorming of uitdrogen van producten kan bijna volledig voorkomen worden.

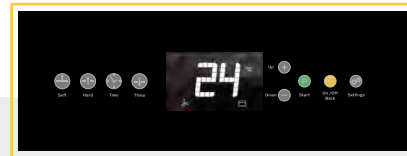


### GA TOUCHSCREEN REGELAAR:

De 7-inch intuïtieve touchscreen regelaar is eenvoudig te gebruiken en biedt te allen tijde een duidelijk overzicht van de huidige processtatus. De bediener kan kiezen tussen 8 kant-en-klare standaard programma's voor eenvoudig opstarten. Daarnaast staat de intuïtieve bediener handmatige programma-instelling toe voor individuele aanpassingen.

## SF-SERIE

De SF-serie bestaat uit multifunctionele kasten. De SF kan gebruikt worden als snelkoeler/-vriezer, opslagvriezer, opslagkoelkast, en beschikt over droge werking.



### SNELKOELER/-VRIEZER REGELAAR:

Meerdere werkmodi – gebruik als snelkoeler/-vriezer of kies koel- of vriesopslagmodus. De SF-serie heeft een groot beeldscherm waardoor de lopende processen eenvoudig te volgen zijn.

### ROLL-IN VOOR INRIJWAGENS:

De BAKER SF 1500 is een snelkoeler/-vriezer voor inrijwagens. Hij is gemaakt van roestvast staal en hij wordt geleverd met een verwarmde bodemplaat en een oprijplaat.



## MATERIALEN & COMBINATIES

### EXTERIEUR

Roestvrij staal **C**  
Vrij van nikkel

### INTERIEUR

Roestvrij staal **C**  
Vrij van nikkel

# GRAM BAKER 550

- Rechts afgehangen geïsoleerde deur
- Zelfsluitende deur, blijft open op 90° hoek
- Pedaal deuropener
- Slechts 60 cm breed
- LED verlichting
- Slot
- Luchtcirculatie systeem
- Droge werking (alleen M & SF-uitvoering)
- Automatische ontdooiing en herverdamping ontdooiwater



BAKER 550 CC



BAKER 550 LC



BAKER 550 CC



BAKER 550 CC

BAKER	M 550 CC	F 550 CC	M 550 LC	F 550 LC	SF 550 CC	GA 550 CC
Artikelnummer	965500101	965500201	965500151	965500251	965510301	965520401
Temperatuurbereik	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-30/+10°C	-25/+40°C
Materiaal						
Uitwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
Prijs						
	4.490	5.085	4.350	4.920	6.130	10.630

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	BAKER M 550	BAKER F 550	BAKER SF 550	BAKER GA 550
Inhoud, bruto (liter)	465	465	460	460
Netto bruikbaar volume (liter)	314	314		
Afmetingen B x D x H (mm)	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125-2190	600 x 806 x 2235
Gewicht, verpakt (kg)	132	132	137	132
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	410	-	-	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	499	882	663
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 314	230V, 50 Hz / 418	230V, 50 Hz / 769	230V, 50 Hz / 1253
Energie Efficiëntieklasse	B	C		
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	360	1355	-	-
Geluidsniveau – dB(A)	-	-	-	-
GWP	3	3	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.09 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.14 kg / CO2e 0.44 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.48 kg	R290 / 0.13 kg / CO2e 0.44 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Vorbereid voor sokkelmontage	0
Wielset, H=110 mm	0
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818899905	Wielset H=125 mm	173
818885005	Rooster dragers (561 mm) (set), L-profiel	38
818979907	RvS rooster (400x600 mm) excl. dragers	75

# GRAM BAKER 950

- Rechts afgehangen geïsoleerde deur met slot
- Zelfsluitende deur, blijft open op 90° hoek
- Pedaal deuropener
- LED verlichting
- Luchtcirculatie systeem
- Droge werking (alleen M & SF uitvoering)
- Automatische ontdooiing en herverdamping ontdooiwater



BAKER 950 CC



BAKER 950 LC



BAKER SF 950 CC



BAKER 950 CC

BAKER	M 950 CC	F 950 CC	M 950 LC	F 950 LC	SF 950 CC	GA 950 CC
Artikelnummer	969500101	969500201	969500151	969501023	969510100	969520401
Temperatuurbereik	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-30/+10°C	-25/+40°C
Materiaal						
Uitwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
Prijs						
	6.360	7.160	5.485	6.140	8.900	13.525

Modellen voorbereid voor externe compressor zijn ook beschikbaar

TECHNISCHE GEGEVENS	BAKER M 950	BAKER F 950	BAKER SF 950	BAKER GA 950
Inhoud, bruto (liter)	949	949	949	949
Netto bruikbaar volume (liter)	660	660		
Afmetingen B x D x H (mm)	820 x 1065 x 2205	820 x 1065 x 2205	820 x 1065 x 2242	820 x 1065 x 2315
Gewicht, verpakt (kg)	186	186	186	186
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	627	-	-	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	882	1810	882
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 408	230V, 50 Hz / 736	230V, 50 Hz / 1667	230V, 50 Hz / 1778
Energie Efficiëntieklasse	C	D		
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	661	2849	-	-
Geluidsniveau – dB(A)	48.9	-	48.9	-
GWP	3	3		3
Koelmiddel	R290 / 0.14 kg / CO2e 0.44 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R290 / 0.46 kg / CO2e 1.38 kg	R290 / 0.15 kg / CO2e 0.49 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Vorbereid voor sokkelmontage	0
Wielset, H=125 mm	0
Poten (4 stuks) (H=100/130 mm) (L1)	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818899905	Wielset H=125 mm	173
818805016	Wandrails voor bakkerij platen 530x650 mm	146
818805005	Set roosterdragers (746 mm), 12 mm	38
818805006	Set plaatdragers (746 mm), 40 mm	38
765080240	RVS rooster 600 x 800 mm	106

# GRAM BAKER 610 & 625

- Deur rechts of links afgehangen, met slot
- Luchtcirculatie systeem
- Droge werking (alleen M uitvoering)
- Automatische ontdooiing en herverdamping ontdooiwater



BAKER 610 RG



BAKER 610 LG



BAKER 625 CC



BAKER 625 LC

BAKER	M 610 RG	F 610 RG	M 610 LG	F 610 LG	M 625 CC	F 625 CC	M 625 LC	F 625 LC
Artikelnummer	866100186	866100286	866100188	866100288	966250101	966250201	966250151	966250251
Temperatuurbereik	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Materiaal								
Uitwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	ABS grijs	ABS grijs	ABS grijs	ABS grijs	RvS	RvS	RvS	RvS
Prijs								
	3.475	3.980	3.405	3.915	4.800	5.245	4.455	5.015

TECHNISCHE GEGEVENS	BAKER M 610	BAKER F 610	BAKER M 625	BAKER F 625
Inhoud, bruto (liter)	583	583	603	603
Netto bruikbaar volume (liter)	318	318	417	417
Afmetingen B x D x H (mm)	695 x 868 x 2010	695 x 868 x 2010	820 x 770 x 2000	820 x 770 x 2000
Gewicht, verpakt (kg)	111	113	137	137
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	354	-	410	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	512	-	499
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 297	230V, 50 Hz / 485	230V, 50 Hz / 234	230V, 50 Hz / 445
Energie Efficiëntieklasse	D	D	B	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	578	2076	342	1725
GWP	3	3	3	3
Koelmiddel	R600a / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R290 / 0.09 kg / CO2e 0.28 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.34 kg	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.30 kg



# GRAM BAKER STANDARD 69

- Deur rechts (standaard) of links afgehangen, met slot
- Zelfsluitend
- LED verlichting
- Poten, H = 135/200 mm (L2)
- Wandrails volledige hoogte
- L-vormige roosterdragers



BAKER STANDARD 69 FF



BAKER STANDARD 69 LF

BAKER STANDARD	K 69 FF	F 69 FF	K 69 LF	F 69 LF
Artikelnummer	960690086	960690286	960690096	960690296
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Materiaal				
Uitwendig	RvS	RvS	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS
Prijs				
	3.225	3.815	3.110	3.705

TECHNISCHE GEGEVENS	BAKER STANDARD K 69	BAKER STANDARD F 69
Inhoud, bruto (liter)	610	610
Netto bruikbaar volume (liter)	342	342
Afmetingen B x D x H (mm)	700 x 895 x 2125	700 x 895 x 2125
Gewicht, verpakt (kg)	136	136
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	336	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	339
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 300	230V, 50 Hz / 346
Energie Efficiëntieklasse	D	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	672	1937
Geluidsniveau – dB(A)	44.4	44.5
GWP	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.20 kg

MEERPRIJZEN T.O.V. STANDAARD	PRIJS
Deur omhangen, links i.p.v. rechts	0
Voorbereid voor sokkelmontage	0
Wielset, H=110 mm	0

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818779800	Condensor filterset (5)	49
818899928	Poten, rvs (4 stuks) H=100/130 mm (L1)	140
818899926	Poten, rvs (4 stuks) H=135/200 mm (L2)	140
818899933	Wielset (4 stuks) H=110 mm	173
818899905	Wielset H=125 mm	173
818890050	Voetpedaal (rechts)	200
818890051	Voetpedaal (links)	200

# GRAM BAKER 1500

- Deur rechtsdraaiend (standaard) of linksdraaiend (vanaf fabriek) - later omdraaien niet mogelijk
- Werpsluiting en slot
- RS bodemplaat met verwarming voor F & SF modellen
- Luchtgeleidingssysteem
- Halogeen verlichting
- Droge werking voor M & SF modellen
- Automatische ontthooiing en herverdamping lekwater



BAKER 1500 CB



BAKER 1500 CB



BAKER 1500 CB

BAKER	M 1500 CB	F 1500 CB	SF 1500 CB
Artikelnummer	861500504	861500505	861540503
Temperatuurbereik	-5/+12°C	-25/-5°C	-30/+10°C
Materiaal			
Uitwendig	RvS	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS
Prijs			
	7.500	8.355	12.005

TECHNISCHE GEGEVENS	BAKER M 1500	BAKER F 1500	BAKER SF 1500
Inhoud, bruto (liter)	1422	1422	1422
Afmetingen B x D x H (mm) inwendig	720 x 892 x 1900	720 x 892 x 1900	720 x 892 x 1900
Afmetingen B x D x H (mm) uitwendig	880 x 1088 x 2362	880 x 1088 x 2362	880 x 1088 x 2465
Gewicht, verpakt (kg)	185	185	228
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	719	-	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	633	2336
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 452	230V, 50 Hz / 658	230V, 50 Hz / 2185
Energie Efficiëntieklasse			
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	-	-	-
Geluidsniveau – dB(A)	-	-	-
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.10 kg / CO2e 0.31 kg	R290 / 0.11 kg / CO2e 0.32 kg	R290 / 0.46 kg / CO2e 1.38 kg

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818649901	Verwarmde bodem inclusief oprijplaat (100 mm)	656
818649902	RvS bodem inclusief oprijplaat (100 mm)	472

# GRAM BAKER 1808 / 2408

- RvS werkblad
- Elke deursectie met 9 sets verstelbare plaatsteunen.
- Plaatmaat 40 x 60 cm



BAKER 1808 CB



BAKER 2408 CB

BAKER	M 1808 CB	F 1808 CB	M 2408 CB
Artikelnummer	861811563	861811530	862411534
Temperatuurbereik	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C
Materiaal			
Uitwendig	RvS	RvS	RvS
Inwendig	RvS	RvS	RvS
Prijs			
	6.055	7.020	7.380

TECHNISCHE GEGEVENS	BAKER M 1808	BAKER F 1808	BAKER M 2408
Inhoud, bruto (liter)	588	588	865
Netto bruikbaar volume (liter)	297	297	446
Afmetingen B x D x H (mm)	1700 x 800 x 885/950	1700 x 800 x 885/950	2340 x 819 x 885/950
Gewicht, verpakt (kg)	184	184	212
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	386	-	386
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	600	-
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 389	230V, 50 Hz / 600	230V, 50 Hz / 415
Energie Efficiëntieklasse	E	E	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh)	1990	3102	1468
Geluidsniveau – dB(A)	-	-	-
GWP	3	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg	R290 / 0.08 kg / CO2e 0.25 kg	R290 / 0.07 kg / CO2e 0.23 kg

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
818899923	Wielset (6 stuks), H = 155 mm (C2)	264
818899930	Poten, rvs (6 stuks) H=100/130 mm (L1)	208
818899927	Poten, rvs (6 stuks) H=135/200 mm (L2)	208

## TAPBIERDISPENSER



**DANKZIJ DE SNELHEID EN BETROUW-  
BAARHEID VAN DE BEERMATIC  
DUAL TAP ZIJN WE IN STAAT OM  
BIER SNELLER TE SERVEREN OOK  
AAN GROTE PARTIJEN, WAT TIJD  
VRIJMAAKT VOOR DE BARMAN OM  
TE FOCUSSEN OP KLANTENSERVICE  
EN EXTRA VERKOOP**

*Giovanni Derpergola - Bar Consultant @Liquidalembic*

## AUTOMATISERING SMAAKTE NOG NOOIT ZO GOED

Multitasking is een van de belangrijkste vaardigheden van elke barman: Het aannemen van bestellingen, het bereiden van cocktails en andere dranken, het verwerken van betalingen, het schoonhouden van de werkruimte, alle gasten de volle aandacht geven en voor een aangename sfeer zorgen. De BEERMATIC DUAL TAP is een volautomatische tapbierdispenser met schuimmechanisme. Met de handsfree portioneringsregeling kan een vooraf ingestelde hoeveelheid gekoeld tapbier en schuim worden geserveerd - altijd op de perfecte temperatuur en met precies de juiste hoeveelheid schuim. Glas na glas na glas.

De BEERMATIC is een geweldig hulpmiddel voor kostenbeheersing. De porties kunnen zeer nauwkeurig worden ingesteld, zonder dat bier en/of schuim wordt gemorst. Verspilling van tapbier wordt over het algemeen geschat op wel 20% per vat.<sup>1</sup>

*Accepteer geen  
verspilling!*

*Minder verspilling met  
Hoshizaki Beermatic  
technologie*



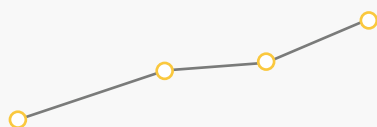
# PERFECT GETAPT BIER MET ÉÉN DRUK OP DE KNOP

## BIER VAN **CONSTANT** HOGE KWALITEIT



De verhouding tussen bier en schuim kan worden aangepast aan verschillende biersoorten of aan lokale voorkeuren. Het systeem heeft een afgiftecapaciteit van 65 liter, wat betekent dat er 130 perfect gekoelde glazen bier (0,5 l) achter elkaar kunnen worden getapt. Een inwendig koelsysteem koelt het bier op zijn weg van het vat door de machine, zodat het tapbier direct vanuit de vaten op omgevingstemperatuur kan worden geserveerd.

## **VERGROOT** DE INKOMSTEN



Totdat het bier wordt getapt, is er geen extra aandacht nodig. Dit opent tijdvensters om bijvoorbeeld betalingen te verwerken, bestellingen voor te bereiden of op te ruimen. Deze bespaarde seconden lijken marginaal, maar bij het bedienen van grote aantallen gasten wordt automatische werkdeling een maatstaf voor efficiënte bediening.

## **EENVOUDIG** TE PLAATSEN EN TE INSTALLEREN



De BEERMATIC is een ruimtebesparend apparaat, omdat er geen extra koelkast voor het biervat nodig is. Met zijn compacte ontwerp en kleine voetafdruk past deze countertop dispenser in vrijwel elke omgeving. Hij laat zich ook gemakkelijk verplaatsen en installeren voor pop-up evenementen en buitenlocaties.

## FUNCTIONELE EIGENSCHAPPEN

### 1. DRUK EENMAAL VOOR AFGIFTE

Zo eenvoudig is het. Druk eenmaal op de afgiftekноп om de vooraf ingestelde hoeveelheid bier te tappen.

### 2. KANTELEN EN TAPPEN

Tijdens de afgifte wordt het glas in de juiste hoek gekanteld voor perfect getapt bier.

### 3. PORTIONERINGSREGELING

De portiegrootte kan vooraf worden ingesteld om telkens exact dezelfde hoeveelheid te tappen. Geen overloop van bier of schuim.

### 4. SCHUIMREGELING

De hoeveelheid schuim kan voor beide kranen afzonderlijk worden ingesteld en aangepast.

### 5. INWENDIG KOELSYSTEEM

Bier met omgevingstemperatuur wordt gekoeld terwijl het door de biercircuits stroomt.

### 6. TWEE BIERCIRCUITS

Dit dual-tap model heeft twee circuits, zodat twee verschillende soorten bier kunnen worden aan-gesloten en gelijktijdig getapt kunnen worden.

### 7. TEL- EN LOGFUNCTIE

Op het display wordt het aantal getapte glazen bier weergegeven. Via de gebruikersinstellingen kunt u het aantal glazen configureren op basis van het volume van uw glazen.

### 8. AUTOMATISCHE OF HANDMATIGE AFGIFTE

Via het bedieningspaneel kan eenvoudig worden overgeschakeld van automatische naar handmatige dosering of andersom.

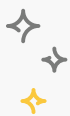


### 9. LEEG-VAT-WAARSCHUWING

Een "SOLD OUT" lampje in het bedieningspaneel gaat branden zodra minder dan 0,5 liter in het biercircuit resteert.



### HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID



Nauwkeurig portioneren voorkomt morsen volledig, afschuimen is overbodig en de werkruimte blijft te allen tijde schoon. Het gecompartmenteerde ontwerp van de dispenser is zodanig geconstrueerd dat vervuiling wordt voorkomen en reinigingsprocedures eenvoudig zijn. Met dit systeem kunt u de glas-persoon-contactpunten verminderen en handhaaft u de hoogste standards voor voedselveiligheid, hygiëne en ontsmetting.

### LAGERE KOSTEN



De BEERMATIC is een geweldig hulpmiddel voor kostenbeheersing. De porties kunnen zeer nauwkeurig worden ingesteld, zonder dat bier en/of schuim wordt gemorst. Verspilling van tapbier wordt over het algemeen geschat op wel 20% per vat<sup>1</sup>. Het inwendige koelsysteem maakt het mogelijk om al uw vaten bij omgevingstemperatuur op te slaan, wat energiekosten en extra kosten voor een koelruimte of koelkast bespaart.

### OPERATIONELE FLEXIBILITEIT



De dubbele kraan biedt grote flexibiliteit en maakt het mogelijk om twee afzonderlijke vaten met verschillende soorten bier gelijktijdig aan te sluiten. Bovendien is de automatische kantelunit compatibel met alle gangbare glasformaten. Omdat de compacte automaat eenvoudig te verplaatsen en te installeren is en omdat extra koeling overbodig is, is het een geweldig optie voor tijdelijke locaties of buitenevenementen.

## SNELLER, SLIMMER, SCHONER

### MINDER VERSPILLING MET HOSHIZAKI BEERMATIC TECHNOLOGIE

#### GEEN VERSPILLING DOOR TE GROTE PORTIES

Verspilling is een wezenlijke kostenfactor en de hoeveelheid gemorst bier kan snel oplopen. Bij de BEERMATIC bestaat dit probleem niet, omdat deze een nauwkeurige portioneringsfunctie heeft.

#### GEEN VERSPILLING VAN SCHUIM

Zodra een vat te warm wordt, waardoor overtollig kooldioxide vrijkomt, neemt de hoeveelheid schuim toe. Het bier zal lichtelijk zuur en zelfs troebel worden. Het voorkomen van overtollig schuim door middel van een inwendig koelsysteem helpt verspilling van schuim van meet af aan te verminderen.

#### MINDER VERSCHAALD BIER

Door de bierverkoop op de voet te volgen, wordt het probleem van een te grote biervoorraad, verkleind. Met de ingebouwde teller in het display kunt u het verbruik in real-time volgen en kunt u het bierverbruik nauwkeurig bijhouden.

#### ALLEEN LEGE VATEN AFTAPPEN

Te vroeg aftappen van vaten komt voor, doordat barmannen niet weten of - of hoeveel - bier er nog in het vat zit. De BEERMATIC heeft een indicator die aangeeft wanneer het vat leeg raakt, waardoor giswerk wordt geëlimineerd en je elke laatste druppel kunt verkopen.

DIRECT  
GEBRUIKSKLAAR



In tegenstelling tot traditionele tapsystemen, die vereisen dat biervaten 24 uur worden gekoeld voordat ze op de tapinstallatie worden aangesloten, koelt de BEERMATIC elke portie afzonderlijk op weg van het vat naar het glas.

#### SCHUIM REGELING

De hoeveelheid schuim kan handmatig worden aangepast afhankelijk van de lokale voorkeuren en de biersoort.

#### PERFECTE TEMPERATUUR

Perfekte temperatuur: het bier wordt in het glas geschonken bij een gecontroleerde temperatuur tussen 2 - 8 °C.



#### EENVOUDIG IN TE STELLEN, TE BEDIENEN EN TE REINIGEN





# BEERMATIC DUAL TAP

HC MODEL  
BINNENKORT BESCHIKBAAR



PRODUCTNAAM	DBF-AS65WE-EU
PRIJZEN – EUR	DBF-AS65WE-EU 6.260

TECHNISCHE GEGEVENS	DBF-AS65WE-EU
---------------------	---------------

Product Serie	DBF
Modelnaam	DBF-AS65WE-EU
Artikelnummer	B078-D011
Productnaam	TAPBIERDISPENSER
Merk	Hoshizaki
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0.345
Afmetingen L x B x H (mm)	367 x 674 x 764
Koelmiddel	R134a
CO2 Equivalent (kg)	250
Koelsysteem	Luchtgekoeld
Netto gewicht (kg)	50
Bruto gewicht verpakt (kg)	56
Uitgiftecapaciteit van 4 uur na eerste koeling van 10 uur (lt.)	65
Directe uitvoer na 45 min. herstellijd (lt.)	10.2
Herstellijd (minuten)	45
Debiet	34-49 mL/s (2.0 - 3.5 bar)



**MEDIUM**  
Glazen:  
135 - 200 mm



**LARGE**  
Glazen:  
155 - 240 mm



De dispenser is compatibel  
met glasdiameters van:

**50 - 105 MM**

Referentie 1. Bron: BAR BUSINESS magazine sept. 2016, artikel "7 verspillende zonden: Hoe u winst misloopt op de verkoop van tapbier"

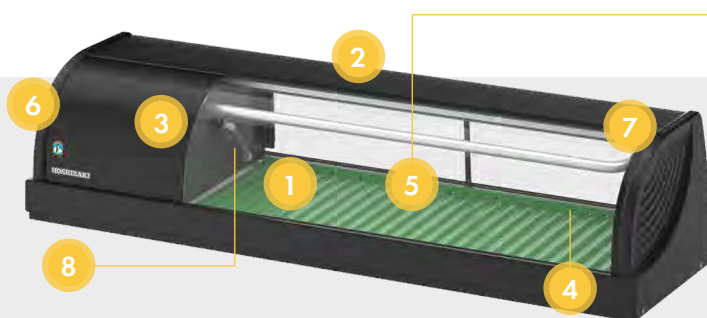
# GOED ETEN, GEMAAKT VAN VERSE INGREDIËNTEN

## PRESENTEER UW VERSE PRODUCTEN MET TROTS

Ons aanbod aan gekoelde sushivitrines combineert innovatieve eigenschappen met een modern en elegant ontwerp. De kasten zijn geconfigureerd om de versheid van zelfs de meest delicate soorten vis te behouden.

Het assortiment is ontworpen om het meest natuurlijke niveau van vochtigheid en voedselveilige temperaturen te behouden, zelfs tijdens piekuren wanneer de deur vaak geopend wordt.

De soepele en verspreide luchtstroom werkt zonder geforceerde luchtcirculatie. Deze methode creëert ideale omstandigheden waarbij ongewenste uitdroging en gewichtsverlies van de opgeslagen producten vermeden wordt.



### SIMPEL IS SLIM

Een van de opvallend simpele oplossingen voor gemakkelijke en snelle temperatuurregeling: De binnenplaat kan naar boven of onder gedraaid worden om de perfecte binnentemperatuur te behalen voor verschillende soorten vis. De verhoogde zijvleugels van de platen zorgen voor meer luchtcirculatie, waardoor de opslagtemperatuur gelijk lager wordt.

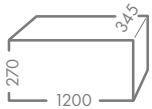
**Plaat naar boven gedraaid:** Geschikt voor delicate soorten vis. **Plaat naar onder gedraaid:** Soorten vis die een lagere opslagtemperatuur vereisen.

1. | Kokervormige verdampert absorbeert voortdurende de hitte
2. | Praktische anti-slip-bovenkant
3. | Schuifdeur met een hoogte van 150 mm, gemakkelijk uit elkaar te halen en te verwijderen voor dagelijks reinigen
4. | Gebogen glas voor optimale zichtbaarheid van het de producten. Met veiligheidsfolie voor bescherming tegen glassplinters
5. | Lichte, ABS platen met een golfvormig profiel, verwijderbaar voor gemakkelijk reinigen
6. | De **condensator** van al onze modellen bevindt zich ofwel aan de rechter- of aan de linkerkant, de luchtuitstroom bevindt zich aan de zijkant, weg van de chef
7. | Dit model is uitgerust met LED verlichting, welke naar wens aan en uit kan worden geschakeld
8. | Een thermometer in de kast helpt u om de binnentemperatuur te allen tijde in de gaten te houden

## SPECIALITEITEN



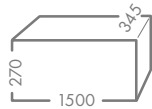
**HNC-120BE**



Netto capaciteit: 42 liter  
Gemiddelde temperatuur:  
3°C



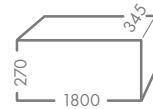
**HNC-150BE**



Netto capaciteit: 57 liter  
Gemiddelde temperatuur:  
3°C



**HNC-180BE**



Netto capaciteit: 72 liter  
Gemiddelde temperatuur:  
3°C

Gekoelde vitrines zijn ook beschikbaar met een breedte van 2100 mm

## Definities van productcodes - HNC Sushivitrines

### HNC - 210 BE - L - B L H

Type machine  
HNC : Sushivitrines

Breedte (mm)  
120 = 1200mm  
150 = 1500mm  
180 = 1800mm  
210 = 2100mm

Type machine  
BE : Generatie

Hydrocarbon

LED

Kleur van machine  
-B : Zwart

Compressor  
-L : Linksvoor  
-R : Rechtsvoor

# Sushivitrines

- Aantrekkelijk verkoopdisplay
- 16 modellen van 1,2m tot 2,1m leverbaar
- Luchtstroom van de condensor: naar binnen aan de achterzijde en naar buiten aan de zijkant
- Massieve voedselplateaus met een ronde groef die precies op de sushi is afgestemd
- Grote condensor voor een nog betere koeling
- Gebogen glasruit, werkruimte bovenzijde 17 cm
- Een thermometer in de kast helpt u om de binnentemperatuur te allen tijde in de gaten te houden



HNC-120-BE – Compressor linkerzijde (gezien vanuit de klant)



HNC-150-BE – Compressor linkerzijde (gezien vanuit de klant)



HNC-180-BE – Compressor linkerzijde (gezien vanuit de klant)



HNC-210-BE – Compressor linkerzijde (gezien vanuit de klant)

Sushivitrines	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
<b>PRIJS</b>				
<b>Compressor linkerzijde</b>				
Met LED	HNC-120BE-L-BLH 2.977	HNC-150BE-L-BLH 3.192	HNC-180BE-L-BLH 3.567	HNC-210BE-L-BLH 3.942
Zonder LED	HNC-120BE-L-BH 2.870	HNC-150BE-L-BH 3.085	HNC-180BE-L-BH 3.460	HNC-210BE-L-BH 3.835
<b>Compressor rechterzijde</b>				
Met LED	HNC-120BE-R-BLH 2.977	HNC-150BE-R-BLH 3.192	HNC-180BE-R-BLH 3.567	HNC-210BE-R-BLH 3.942
Zonder LED	HNC-120BE-R-BH 2.870	HNC-150BE-R-BH 3.085	HNC-180BE-R-BH 3.460	HNC-210BE-R-BH 3.835
<b>TECHNISCHE GEGEVENS</b>	<b>HNC-120BE</b>	<b>HNC-150BE</b>	<b>HNC-180BE</b>	<b>HNC-210BE</b>
Netto capaciteit	42 ltr.	57 ltr.	72 ltr.	87 ltr.
Temperatuur (Ca.)	5°C	5°C	5°C	5°C
Afmetingen B x D x H	1200 x 345 x 270 mm	1500 x 345 x 270 mm	1800 x 345 x 270 mm	2100 x 345 x 270 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch verbruik	0.140 kW	0.145 kW	0.150 kW	0.155 kW
Koelmiddel	R600a	R600a	R600a	R600a
Gewicht bruto/netto	44/32 kg	52/37 kg	60/42 kg	68/47 kg

# Rijstkoker en thermische rijstwarmhouder

## JNO-B36W – Rijstkoker

- Capaciteit voor het koken van 20 koppen ongekookte rijst
- Niet-plakkende binnenzijde met een dikte van 1.8mm
- Antiaanbak bodem
- Inclusief rijstlepel en maatbeker
- Roestvrijstalen buitenkant



JNO-B36W

RIJSTKOKER	JNO-B36W
PRIJZEN	Prijzen op aanvraag
TECHNISCHE GEGEVENS	JNO-B36A
Kookcapaciteit	3,6L
Beschikbaar voltage	220V-240V
Electrische waarde	1610W
Afmetingen	360 x 426 x 383 mm
Gewicht	8,6 kg

## Thermische Rijstwarmhouder

- Uniek stapelbaar ontwerp om efficiënte opslag mogelijk te maken.
- Uitstekende thermische isolatie. Hoogwaardige isolatiematerialen in de wanden (hard polyurethaanschuim) en styreen-schuim in de deksel. De rijst blijft tot 6 uur warm en behoudt de kwaliteit van 'net gekookte rijst'.
- Absorberende vochtopnemer. De vochtopnemer in de deksel absorbeert overtollig vocht, waardoor de rijst niet kleverig wordt



JFM

RIJSTWARMHOUDER	JFM-390P	JFM-570P
PRIJZEN	Prijzen op aanvraag	Prijzen op aanvraag
TECHNISCHE GEGEVENS	JFM-390P	JFM-570P
Capaciteit	3,9L	5,7L
Temperatuurbehoud	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Afmetingen	430 x 360 x 250 mm	430 x 360 x 310
Gewicht	4.3 kg	4.8 kg



## Algemene leveringsvoorwaarden Hoshizaki Europe B.V.

gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken voor Amsterdam onder dossier nr. 33238845

### Artikel 1. Definities

1.1 In deze algemene voorwaarden wordt verstaan onder:

**Algemene Leveringsvoorwaarden:** De onderhavige algemene leveringsvoorwaarden van Hoshizaki Nederland B.V.

**Hoshizaki:** Hoshizaki Europe B.V., statutair gevestigd te Amsterdam, Nederland en kantoorhoudende te (1101 AA) Amsterdam, Nederland aan de Burgemeester Stramanweg 101.

**Producten:** Goederen en diensten.

**Overeenkomst:** De overeenkomst betreffende de verkoop door Hoshizaki en de aankoop door de koper van Producten.

### Artikel 2. Toepasselijkheid

2.1 De onderhavige algemene leveringsvoorwaarden van Hoshizaki ("Algemene Leveringsvoorwaarden") zijn van toepassing op en maken integraal deel uit van alle offertes en aanbiedingen van Hoshizaki Europe B.V. ("Hoshizaki"), van elke aanvraag, bevestiging en bekrachtiging door Hoshizaki van door de koper geplaatste orders en van alle overeenkomsten ("Overeenkomsten") betreffende de verkoop door Hoshizaki en de aankoop door de koper van goederen en diensten ("Producten"), tenzij en voorzover met Hoshizaki uitdrukkelijk anders overeengekomen is.

2.2 Enige voorwaarden en bedingen welke vermeld zijn in enig document of enige documenten dat of die de koper doet uitgaan vóór of na het door Hoshizaki doen uitgaan van enig document waarvan de onderhavige Algemene Leveringsvoorwaarden uiteengezet worden of naar de Algemene Leveringsvoorwaarden verwezen wordt, worden hierbij uitdrukkelijk door Hoshizaki van de hand gewezen en terzijde geschoven. De betreffende voorwaarden en bedingen zijn in het geheel niet van toepassing op enige verkoop aan de koper door Hoshizaki en zijn op geen enkele wijze bindend voor Hoshizaki.

### Artikel 3. Aanbiedingen/Overeenkomsten

3.1 Alle offertes en aanbiedingen van Hoshizaki zijn vrijblijvend. Een offerte of aanbieding geldt als een tot de koper gerichte uitnodiging tot het plaatsen van een order. Geldigheid van de aanbieding is 30 dagen. Een Overeenkomst komt tot stand indien Hoshizaki een order schriftelijk heeft aanvaard c.q. Hoshizaki tot uitvoering van de order is overgegaan. Orders dienen per e-mail of op schrift te worden aangeboden.

3.2 Alle opgaven van en/of vermeldingen over Producten door of vanwege Hoshizaki gebeuren naar beste weten van Hoshizaki maar kunnen redelijkerwijs afwijken.

3.3 Wijzigingen van een Overeenkomst binden Hoshizaki slechts voor zover Hoshizaki deze wijzigingen schriftelijk aanvaardt, of voor zover Hoshizaki feitelijk met de uitvoering van de gewijzigde Overeenkomst is begonnen.

3.4 Hoshizaki is gerechtigd orders te weigeren dan wel bepaalde voorwaarden aan de levering van Producten te verbinden, tenzij uitdrukkelijk anders bepaald.

### Artikel 4. Prijzen/Betalingen

4.1 Tenzij anders aangegeven, zijn de prijzen van Hoshizaki vermeld in euro's. Indien prijzen zijn

vermeld in een andere valuta worden eventueel in het tijdvak tussen offerte en levering optredende koerswijzigingen doorberekend.

4.2 Alle prijzen zijn exclusief omzetbelasting, rechten en eventuele andere vergelijkbare heffingen die worden opgelegd in verband met de verkoop van Producten, tenzij uitdrukkelijk anders wordt vermeld. Hoshizaki zal de verkoopprijs verhogen met belastingen, rechten of vergelijkbare heffingen indien Hoshizaki volgens de wet verplicht is of de mogelijkheid heeft om deze af te dragen of te innen en de koper zal deze samen met de prijs voldoen.

4.3 Alle prijzen die staan vermeld in prijslijsten, catalogi, offertes, of andere opgaven of vermeldingen van Hoshizaki zijn gebaseerd op levering conform de van toepassing zijnde INCOTERMS.

4.4 Tenzij schriftelijk anders is overeengekomen tussen Hoshizaki en de koper, kan Hoshizaki de prijs van de geleverde Producten bij de koper in rekening brengen na aflevering van de Producten in overeenstemming met de van toepassing zijnde INCOTERMS.

4.5 Nettobetaling is verschuldigd binnen dertig (30) dagen na de factuurdatum, tenzij schriftelijk anders overeengekomen is tussen Hoshizaki en de koper.

4.6 Alle betalingen dienen overgemaakt te worden naar het opgegeven adres van Hoshizaki.

4.7 Indien in termijnen geleverd wordt, kan elke termijn afzonderlijk in rekening gebracht worden en dient deze op de vervaldatum voldaan te worden. Er wordt geen korting verleend voor vervroegde betaling, tenzij Hoshizaki met een dergelijke korting schriftelijk heeft ingestemd.

4.8 Naast alle andere wettelijke rechten en rechtsmiddelen die Hoshizaki eventueel heeft wordt, voorzover wettelijk toegelaten, op alle achterstallige betalingen rente in rekening gebracht tegen een tarief van achttien procent (18%) per jaar of – indien dit hoger is – tegen de van toepassing zijnde wettelijke rente vanaf de vervaldatum tot aan de datum van volledige betaling.

4.9 Naast het verschuldigde bedrag, vermeerderd met de rente overeenkomstig artikel 4.8, dient koper aan Hoshizaki alle kosten en schade te vergoeden die door Hoshizaki zijn gemaakt of geleden als gevolg van niet of niet tijdige betaling door koper waaronder alle kosten van gerechtelijke en buitengerechtelijke maatregelen die Hoshizaki tegen de koper moet nemen bij het niet nakomen door koper van zijn betalingsverplichtingen. De buitengerechtelijke kosten bedragen minimaal 15% van het openstaande bedrag, vermeerderd met voornoemde rente, met een minimum van EUR 150,- en zijn opeisbaar door het enkele feit dat koper niet aan zijn betalingsverplichting(en) voldoet.

4.10 Alle leveringen van Producten waar Hoshizaki mee ingestemd heeft, zijn te allen tijde afhankelijk van vaststelling van de vereiste kredietwaardigheid van koper door Hoshizaki. Indien naar de mening van Hoshizaki de financiële situatie van de koper op enig tijdstip zodanig is dat het niet verantwoord is om over te gaan tot productie of levering van Producten op basis van de bovengenoemde betalingsvoorwaarden, kan Hoshizaki volledige of gedeeltelijke betaling vooraf dan wel andere betalingsvoorwaarden bedingen als voorwaarde voor levering en kan Hoshizaki overgaan tot opschorting, uitstel of beëindiging van krediet-

verlening, levering of enige andere handeling of verrichting zijdens Hoshizaki in het kader van de Overeenkomst.

4.11 Indien de koper in gebreke is met de betaling van enige verschuldigde kosten of lasten, dan wel anderszins in gebreke is, heeft Hoshizaki het recht om uitvoering van de Overeenkomst en/of levering van Producten te weigeren totdat de koper de verschuldigde bedragen voldaan heeft en kan Hoshizaki overgaan tot opschorting, uitstel of beëindiging van kredietverlening, levering of enige andere handeling of verrichting zijdens Hoshizaki in het kader van de Overeenkomst. Dit recht zal gelden naast en niet in de plaats treden van enige andere rechten en rechtsmiddelen welke gelden of ten dienste staan uit hoofde van de Overeenkomst of de wet.

### Artikel 5. Leveringen

5.1 Levering van Producten geschiedt af-fabriek, (INCOTERMS, meest recente versie), tenzij:

(a) (a) de koper is gevestigd in één van de volgende landen in welk geval levering van Producten geschiedt Carriage and Insurance Paid To (CIP) (INCOTERMS, meest recente versie): Nederland, België, Luxemburg, Groot Brittannië, Ierland, Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, Spanje of Portugal; of

(b) partijen schriftelijk anders zijn overeengekomen.

5.2 Hoshizaki is gerechtigd om Producten te leveren in gedeelten (deelleveranties).

5.3 Door Hoshizaki opgegeven of bevestigde leveringsdata gelden slechts bij benadering en Hoshizaki kan er niet voor aansprakelijk gesteld worden, noch op basis daarvan geacht worden in gebreke te zijn met de vervulling van haar verplichtingen jegens de koper, indien een levering geschiedt binnen een redelijke tijd vóór of na de opgegeven leveringsdatum. Hoshizaki zegt toe om zich er binnen commercieel redelijke grenzen voor te zullen inspannen om de door haar opgegeven of bevestigde leveringsdata na te komen, op voorwaarde dat de koper alle benodigde order- en leveringsgegevens verschaft binnen een redelijke termijn vóór de betreffende leveringsdatum.

5.4 De koper dient Hoshizaki er schriftelijk van op de hoogte te brengen indien levering niet heeft plaatsgevonden en dient Hoshizaki een termijn van dertig (30) dagen te gunnen om het verzuim te herstellen. Indien Hoshizaki niet levert binnen deze termijn van dertig (30) dagen, heeft de koper als enige en uitsluitende rechtsmiddel de mogelijkheid om de betreffende niet uitgevoerde onderdelen van de Overeenkomst te ontbinden.

5.5 De eigendom van de Producten gaat op de koper overeenkomstig het bepaalde in Artikel 6 over. Het met de Producten verbonden risico van verlies gaat op de koper over bij aflevering ervan door Hoshizaki in overeenstemming met de van toepassing zijnde INCOTERMS.

5.6 Indien de koper bestelde Producten niet in ontvangst neemt, kan Hoshizaki de Producten op kosten van de koper in consignatie leveren. Koper is verplicht de daaruit voortvloeiende (opslag) kosten te vergoeden.



## Algemene leveringsvoorwaarden Hoshizaki Europe B.V.

gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken voor Amsterdam onder dossier nr. 33238845

### Artikel 6. Eigendomsvoorbehoud

6.1 Alle door Hoshizaki geleverde of te leveren Producten krachtens Overeenkomst alsmede ter zake van vorderingen wegens tekortschieten in de nakoming van Overeenkomsten, blijven tot op het moment van volledige betaling van al hetgeen koper uit hoofde van de betreffende Overeenkomst jegens Hoshizaki verschuldigd is, met inbegrip van rente en kosten, het eigendom van Hoshizaki.

6.2 Koper is gehouden de onder eigendomsvoorbehoud afgeleverde zaken met de nodige zorgvuldigheid en als herkenbaar eigendom van Hoshizaki te bewaren. In geval van beslaglegging op Producten die eigendom zijn van Hoshizaki is koper gehouden Hoshizaki onverwijld in kennis te stellen van de beslaglegging en de beslaglegger er onverwijld op te wijzen dat koper de goederen onder eigendomsvoorbehoud geleverd heeft gekregen.

6.3 Het is koper verboden enige van Hoshizaki betrokken Producten, anders dan in het kader van de normale bedrijfsuitoefening van koper, door te verkopen zonder voorafgaande betaling aan Hoshizaki van alle openstaande facturen. Zolang de eigendom van Producten niet op koper is overgegaan, mag koper Producten niet verpanden of enig ander recht daarop aan een derde verlenen. Koper is verplicht, zo lang één of meer facturen openstaan, op eerste verzoek van Hoshizaki zekerheid in de door Hoshizaki gewenste vorm voor de betaling daarvan te stellen.

6.4 Indien koper in de nakoming van zijn betalingsverplichtingen jegens Hoshizaki tekortschiet of Hoshizaki goede grond geeft te vrezen dat hij in die verplichting zal tekortschieten, is Hoshizaki te allen tijde en zonder rechterlijke tussenkomst gerechtigd Producten terug te nemen of anderszins over Producten te beschikken. Hoshizaki is, ten einde over Producten te beschikken, te allen tijde gerechtigd de ruimte waarin Producten zich bevinden of redelijkerwijs geacht kunnen worden zich te bevinden, te betreden. De kosten van revindicatie komen voor rekening van koper.

6.5 Bij gebreke van teruglevering van Producten door koper is koper aan Hoshizaki een onmiddellijk opseisbare boete van EUR 1.000,- per dag verschuldigd.

6.6 Indien de koper na ontvangst van het product deze niet accepteert en van plan is om het product terug te sturen, dan is er eerst een formele goedkeuring nodig van Hoshizaki. Bij het retourneren van de goederen kunnen kosten voor de koper van toepassing zijn. Custom-built producten kunnen niet worden teruggenomen

### Artikel 7. OVERMACHT

7.1 Hoshizaki is niet aansprakelijk voor enig verzuim of enige vertraging in de uitvoering van een Overeenkomst indien:

(a) het verzuim of de vertraging te wijten is aan onderbrekingen in het productieproces van de Producten; of

(b) het verzuim of de vertraging te wijten is aan Overmacht zoals gedefinieerd in het navolgende of in de wet.

7.2 Indien zich een verzuim of vertraging voordoet zoals in het bovenstaande bedoeld, wordt de uitvoering van het relevante deel of de relevante delen van de Overeenkomst opgeschort zolang het betreffende verzuim voortduurt, waarbij er evenwel voor Hoshizaki geen verantwoordelijkheid of

aansprakelijkheid jegens de koper ontstaat voor eventuele daaruit voortvloeiende schade.

7.3 Met de term "Overmacht" wordt bedoeld omstandigheden of gebeurtenissen – al dan niet te voorzien ten tijde van het aangaan van de Overeenkomst – welke zich naar maatstaven van redelijkheid onttrekken aan de invloed van Hoshizaki en als gevolg waarvan redelijkerwijze geen vervulling van haar verplichtingen geëist kan worden. Deze definitie strekt zich tevens uit tot Overmacht en/of verzuim bij een van de leveranciers van Hoshizaki.

7.4 Indien de situatie van Overmacht blijft bestaan gedurende een periode van drie (3) achtereenvolgende maanden (of indien naar redelijkheid door Hoshizaki verwacht wordt dat de vertraging zich zal uitstrekken over een periode van drie (3) achtereenvolgende maanden), heeft Hoshizaki het recht om de Overeenkomst geheel of gedeeltelijk te ontbinden, zonder dat daardoor enige aansprakelijkheid jegens de koper ontstaat.

7.5 Indien Hoshizaki bij het intreden van een situatie van overmacht al gedeeltelijk aan haar uit de Overeenkomst voortvloeiende verplichtingen heeft voldaan, is Hoshizaki gerechtigd de reeds verrichte prestaties afzonderlijk te factureren en is koper gehouden deze factuur te voldoen als betrof het een afzonderlijke transactie.

### Artikel 8. Garantie

8.1 Hoshizaki garandeert dat bij normaal gebruik in overeenstemming met de bijbehorende gebruikershandleiding de Producten op het tijdstip van levering aan de koper en gedurende een vastgestelde periode vanaf de leveringsdatum (of een andere periode die de partijen eventueel schriftelijk overeengekomen zijn) vrij zullen zijn van gebreken voor wat betreft MATERIAAL en vervaardiging en in wezenlijke mate zullen beantwoorden aan de specificaties van Hoshizaki voor het betreffende Product of, indien van toepassing, andere specificaties waarmee Hoshizaki schriftelijk ingestemd heeft.

8.2 De enige en uitsluitende verplichting van Hoshizaki en het enige en uitsluitende recht van de koper in verband met uit de toepasselijke garantie voortvloeiende aanspraken is beperkt, naar keuze van Hoshizaki, ofwel tot vervanging of reparatie door Hoshizaki (of een door haar aan te wijzen distributeur/dealer of erkende en gekwalificeerde onderhoudsdienst) van een gebrekkig of niet aan de specificaties beantwoordend Product, ofwel tot vergoeding van de aankoopprijs van het Product. Hoshizaki zal een redelijke termijn gegund worden voor reparatie, vervanging of toekenning van een vergoeding. De niet aan de specificaties beantwoordende of gebrekkige Producten worden eigendom van Hoshizaki zodra deze vervangen zijn of er een vergoeding voor toegekend is.

8.3 Niettegenstaande het bovenstaande heeft Hoshizaki geen verplichtingen op basis van de garantie indien blijkt dat het beweerde gebrek of niet beantwoorden aan de specificaties toe te schrijven is aan stroomstoringen of verkeerde aansluiting van het Product op het elektriciteitsnetwerk, verkeerde aansluiting van of defecten aan de watertoevoer of afvoer respectievelijk naar en van het Product, testen onder bijzondere gebruiksomstandigheden, verkeerd gebruik, gebruik op andere wijze dan beschreven in de gebruikershandleiding, onvoldoende zorg, ondeugdelijke installatie of een ongeval, dan wel aan ondeugdelijke reparatie, aanpassingen of wijzigingen of opslag of verkeerd transport, of verkeerde behandeling,

reiniging of onderhoud van het Product, externe koelinstallaties (remote) en gebreken ontstaan door externe koelinstallatie en/of andere technische installaties.

8.4 De expliciete garantie zoals uiteengezet in het bovenstaande geldt rechtstreeks voor de koper en niet voor diens klanten, agenten of vertegenwoordigers en treedt in de plaats van alle andere garanties, van expliciete of impliciete aard, met inbegrip van, doch niet beperkt tot, eventuele impliciete garanties met betrekking tot geschiktheid voor een bepaald doel, verkoopbaarheid, of afwezigheid van inbreuk op intellectuele eigendomsrechten. Alle andere garanties worden hierbij specifiek door Hoshizaki van de hand gewezen.

8.5 Met inachtneming van de in Artikel 9 van de onderhavige Algemene Leveringsvoorwaarden uiteengezette uitsluitingen en beperkingen geldt dat het voorgaande een weergave is van de volledige aansprakelijkheid van Hoshizaki in verband met gebrekkige of niet aan de specificaties beantwoordende Producten.

### Garantietermijnen

**Gram : Superior – Eco - Gram Plus, Twin, Midi, Euro, Gastro en Baker line:**

3 jaar volledige garantie op onderdelen voorrijkosten en uren. 5 jaar op onderdelen.

**Gram Compact, Process, Standard Plus en CF:** 2 jaar volledige garantie op onderdelen voorrijkosten en uren.

**Gram Marine en export:** 2 jaar uitsluitend garantie op onderdelen.

**Hoshizaki en Snowflake:** 2 jaar volledige garantie op onderdelen voorrijkosten en uren.

Garantie op toegepaste Spareparts is 6 maanden.

Buiten garantie vallen.

Werkzaamheden of aanpassingen zonder akkoord vooraf of niet in opdracht van Hoshizaki, of de gevolgen hiervan.

Tarief werkuren en voorrijden vergoeding aan service partners boven door Hoshizaki vastgestelde bedragen.

Kernvoeler, lampen en deurrubbers (tevens uren en voorrij in relatie hiermee)

Slijtage gevoelige delen als deurrubbers en verkalming van onderdelen.

Door derden geleverde onderdelen onder garantie tenzij vooraf schriftelijk akkoord

Koudemiddel prijs hoger dan 20% van op dat moment geldende gemiddelde inkoopwaarde.

Werkzaamheden aan of aansturing mbt remote installaties.

Koudemiddel verbruikt buiten inhoud betreffende Hoshizaki apparatuur.

Meerdere voorrijkosten dan noodzakelijk per storing.

Werkuren boven naar redelijkheid noodzakelijke om taak uit te voeren.

Uren verplichte veiligheidsinstructies voor rekening klant.

Kosten verplaatsen apparatuur naar een locatie waar gewerkt kan/ mag worden.

Werkuren ten behoeve van het verkrijgen van toegang tot de uitvoering van de technische werkzaamheden, zoals uitbouwen van het Hoshizaki product.

Kosten beveiliging op werklocatie waar dit door de klant gevraagd wordt.

Storingen als gevolg van achterstallig onderhoud.

Storing als gevolg van ontbreken van aantoonbaar onderhoud vanaf jaar 1 na factuurdatum.



## Algemene leveringsvoorwaarden Hoshizaki Europe B.V.

gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken voor Amsterdam onder dossier nr. 33238845

Rijp en ijsvorming bij statische koeling

Rijp en ijsvorming als gevolg van een hoge omgevingsluchtvochtigheid.

Garantiebezoeken of storingsopvolging buiten onze reguliere werktijden

Garantiebezoeken of storingsopvolging buiten onze reguliere werktijden (maandag tot en met vrijdag 08.00 / 17.00 uur installatie, montage, wijziging of reparatie door opdrachtgever of door derden;

Gebreken aan of ongeschiktheid van door opdrachtgever gebruikte materialen of hulpmiddelen en zaken afkomstig van, of voorgeschreven door opdrachtgever.

### Artikel 9. Aansprakelijkheid

9.1 Hoshizaki is niet aansprakelijk voor gederfde winst, gederfde besparingen, verlies van reputatie, verlies van goodwill, schadevergoedingen van indirecte, bijkomende of bijzondere aard, dan wel schadevergoedingen opgelegd bij wijze van straf of in verband met gevolgschade voortvloeiend uit of verband houdend met de Overeenkomst of de verkoop van Producten door Hoshizaki of het gebruik daarvan, ongeacht of deze schadevergoedingen gebaseerd zijn op onrechtmatige daad, waarborg, contractuele relatie of enige andere juridische grondslag, en zelfs indien Hoshizaki op de hoogte gebracht is of zich bewust is van de mogelijkheid van dergelijk schade(vergoedingen).

9.2 De totale en cumulatieve aansprakelijkheid van Hoshizaki jegens de koper in het kader van enige Overeenkomst is beperkt tot een bedrag ter hoogte van het bedrag dat gemoeid is met de betreffende Overeenkomst. Het totaalbedrag waarvoor Hoshizaki op grond van de vorige zin aansprakelijk kan zijn, zal nimmer hoger zijn dan het bedrag dat onder de aansprakelijkheidsverzekering van Hoshizaki wordt uitbetaald.

9.3 Een eventuele vordering van de koper tot schadevergoeding dient door hem ingediend te worden binnen negentig (90) dagen na de datum van de gebeurtenis die aan de vordering ten grondslag ligt, terwijl een eventueel rechtsgeding met betrekking tot een dergelijke vordering ahangig gemaakt dient te worden binnen één (1) jaar na de datum van de vordering. Vorderingen welke niet met inachtneming van het hier bepaalde ingediend worden, zijn nietig.

9.4 De in dit artikel uiteengezette beperkingen en uitsluitingen zijn alleen van toepassing voorzover dit bij wet toegestaan is.

### Artikel 10. Intellectuele eigendomsrechten

10.1 Met de verkoop door Hoshizaki aan de koper van een Product aan de koper wordt een niet-exclusieve en niet-overdraagbare beperkte licentie verleend op grond van de relevante intellectuele eigendomsrechten van Hoshizaki en/of de met haar verbonden ondernemingen en rechtspersonen in het licentiegebied om door Hoshizaki aan de koper verkochte Producten te gebruiken en te wederverkopen. Alle intellectuele eigendomsrechten van Hoshizaki en/of de met haar verbonden ondernemingen en rechtspersonen of hieruit afgeleide rechten van Hoshizaki met betrekking tot de Producten of onderdelen daarvan en met betrekking tot de verpakking of ander dat geleverd wordt bij de Producten, zullen volledig en uitsluitend blijven toebehoren aan Hoshizaki.

10.2 Hoshizaki zal voor eigen rekening: (i) de verdediging voeren indien door een derde een gerecht-

telijke procedure aangespannen wordt tegen de koper, voorzover er bij deze procedure sprake is van een vordering welke erop berust dat met enig door Hoshizaki in het kader van een Overeenkomst geleverd Product rechtstreeks inbreuk gemaakt zou worden op het octrooi, auteursrecht, handelsmerk of bedrijfsgeheim van de eisende partij; en (ii) de koper vrijwaren tegen betaling van schadevergoeding en kosten die opgelegd worden in de definitieve uitspraak in een dergelijke procedure voorzover deze veroordeling rechtstreeks en uitsluitend toe te rekenen is aan de betreffende inbreuk.

10.3 Hoshizaki heeft uit hoofde van artikel 10.2 geen enkele verplichting of aansprakelijkheid jegens de koper indien (i) Hoshizaki niet: (i) onverwijld schriftelijk op de hoogte gebracht wordt van een vordering zoals in dit verband bedoeld; (ii) het uitsluitende recht krijgt om het onderzoek, de voorbereiding, de verdediging en de afhandeling in het kader van een dergelijke vordering in handen te nemen en te regelen, met inbegrip van de keuze van raadslieden; en (iii) binnen de grenzen van redelijkheid volledige ondersteuning en medewerking krijgt van de kant van de koper in het kader van het onderzoek, de voorbereiding, de verdediging en de afhandeling als voornoemd; of indien (2) de vordering ahangig gemaakt wordt na verstrijking van een periode van drie (3) jaar na de datum van levering van het Product.

10.4 Indien ter zake van een Product een vordering wegens inbreuk ahangig gemaakt is als bedoeld in het voorgaande artikel 10.2, of indien naar de mening van Hoshizaki het te verwachten is dat zich dit zal voordoen, heeft Hoshizaki het recht, zonder verplichting en geheel naar eigen keuze, om: (i) voor de koper het recht te verwerven om door te gaan met het gebruik en de verkoop van het Product; (ii) te zorgen voor vervanging van het Product; of (iii) het Product op een zodanige wijze aan te passen dat met het Product in zijn nieuwe vorm geen inbreuk meer gemaakt wordt; of (iv) een Overeenkomst te beëindigen voorzover deze betrekking heeft op het betreffende Product.

10.5 Met inachtneming van de in Artikel 9 van de onderhavige Algemene Leveringsvoorwaarden uiteengezette uitsluitingen en beperkingen geldt dat het voorgaande een weergave is van de volledige aansprakelijkheid en verplichting van Hoshizaki jegens de koper en het enige is waarop de koper zich kan beroepen met betrekking tot enige feitelijke of beweerde inbreuk op enige intellectuele eigendomsrechten of enige andere eigendomsrechten van welke aard dan ook.

### Artikel 11. VERTROUWELIJKHEID

De koper erkent dat alle technische, commerciële en financiële gegevens die door Hoshizaki en/of de met haar verbonden ondernemingen aan de koper onthuld worden deel uitmaken van de vertrouwelijke informatie van Hoshizaki en/of de met haar verbonden ondernemingen en rechtspersonen. Het is voor de koper verboden om enige van deze vertrouwelijke informatie aan derden te onthullen of aan te wenden voor enig ander doel dan waarover partijen tot overeenstemming zijn gekomen binnen het kader van de in het onderhavige document beoogde verkooptransactie.

### Artikel 12. EXPORT-/IMPORTREGULERING

12.1 Indien voor de levering van Producten in het kader van de Overeenkomst een export- of importvergunning verleend dient te worden door een regering en/of enige overheidsinstantie uit hoofde van enige van toepassing zijnde wet- of regelgeving,

of de levering anderszins beperkt of verboden is vanwege wet- of regelgeving betreffende export- of importregulering, kan Hoshizaki overgaan tot opschorting van haar verplichtingen en de rechten van de koper met betrekking tot de betreffende levering tot de vereiste vergunning verleend wordt, dan wel voor de duur van de betreffende beperking en/of het betreffende verbod en kan Hoshizaki de Overeenkomst zelfs beëindigen zonder daardoor tot enige verplichting jegens de koper gehouden te worden.

12.2 Verder dient Hoshizaki, indien een verklaring omtrent eindgebruiker (end-user statement) vereist is, de koper daarvan onverwijld op de hoogte te stellen en dient de koper dit document aan Hoshizaki te doen toekomen op eerste verzoek daartoe van Hoshizaki; indien een importvergunning vereist is, dient de koper Hoshizaki daarvan onverwijld op de hoogte te stellen en dient de koper dit document aan Hoshizaki te doen toekomen zodra het beschikbaar is.

12.3 Door de offerte van Hoshizaki te aanvaarden, door het aangaan van enige Overeenkomst en/of door het in ontvangst nemen van Producten, stemt de koper ermee in dat hij zich dient te onthouden van enige wijze van gebruikmaking van de Producten en/of erop betrekking hebbende documentatie indien hij daardoor enige wet- en regelgeving betreffende export- of importregulering zou overtreden.

### Artikel 13. OVERDRACHT EN VERREKENING

13.1 Het is de koper niet toegestaan om enige rechten of verplichtingen in het kader van de Overeenkomst over te dragen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Hoshizaki.

13.2 De koper is niet gerechtigd om enige betalingen in te houden of te verlagen of om bestaande en toekomstige vorderingen te verrekenen met enige betalingen die verschuldigd zijn voor Producten welke verkocht zijn in het kader van de Overeenkomst of enige andere overeenkomst die de koper of een van de met haar verbonden ondernemingen eventueel heeft met Hoshizaki.

13.3 Koper zegt toe om verschuldigde betalingen te voldoen zonder rekening te houden met enige geclaimde verrekening waar door de koper of namens hem aanspraak op wordt gemaakt.

### Artikel 14. INBREUK EN BEËINDIGING

14.1 Onverlet latende enige rechten en rechtsmiddelen welke Hoshizaki eventueel heeft of ten dienste staan van Hoshizaki uit hoofde van de Overeenkomst of de wet, kan Hoshizaki door middel van een schriftelijke kennisgeving aan de koper de Overeenkomst of enig onderdeel ervan met onmiddellijke ingang beëindigen zonder enige aansprakelijkheid van welke aard dan ook indien:

(a) enige bepaling van de Overeenkomst door de koper geschonden of niet gerespecteerd wordt;

(b) enige procedure inzake insolventie, faillissement (daaronder mede inbegrepen reorganisatie), liquidatie of opheffing ten aanzien van de koper op gang gebracht wordt (ook als een dergelijke procedure vrijwillig of onvrijwillig door de koper geïnitieerd wordt), de koper onder een beheerder of bewindvoerder geplaatst wordt of ten behoeve van crediteuren van de koper een overdracht plaatsvindt.





## Algemene leveringsvoorwaarden Hoshizaki Europe B.V.

gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken voor Amsterdam onder dossier nr. 33238845

14.2 Zodra zich een van de hierboven genoemde gebeurtenissen voordoet, worden alle door de koper in het kader van de Overeenkomst te verrichten betalingen onmiddellijk verschuldigd en opeisbaar.

14.3 In geval van vernietiging, beëindiging of nietig worden van een Overeenkomst zullen de voorwaarden en bepalingen die bedoeld zijn om in stand te blijven na vernietiging, beëindiging of nietig worden van de betreffende Overeenkomst ook daadwerkelijk in stand blijven.

### Artikel 15. Toepasselijk recht en forumkeuze

15.1 Alle offertes, bevestigingen en Overeenkomsten zijn onderworpen aan en worden uitgelegd naar Nederlands recht.

15.2 De koper en Hoshizaki dienen in eerste instantie te trachten om via overleg en onderhandeling met elkaar in goed vertrouwen en in een sfeer van gezamenlijke samenwerking elk geschil te beslechten dat voortvloeit uit of verband houdt met enige Overeenkomst.

15.3 Alle geschillen welke niet in der minne beslecht kunnen worden dienen onderworpen te worden aan de exclusieve jurisdictie van de rechtbank te Amsterdam, met dien verstande dat Hoshizaki te allen tijde ertoe gerechtigd is om gerechtelijke stappen te nemen of een procedure aan te spannen tegen de koper via enige andere bevoegde rechtbank.

15.4 Het Verdrag der Verenigde Naties inzake internationale koopovereenkomsten betreffende roerende zaken is niet van toepassing op enige offerte, bevestiging of Overeenkomst.

15.5 Niets van hetgeen vervat is in dit artikel mag geduid of geïnterpreteerd worden als een beperking van het recht van hetzij Hoshizaki hetzij de koper om krachtens de toepasselijke wetgeving een gerechtelijke uitspraak of een andere gerechtelijke maatregel te verkrijgen of om stappen te ondernemen ter waarborging van de mogelijkheid om verhaal te zoeken op de andere partij.

### Artikel 16. OVERIGE BEPALINGEN

16.1 Indien als gevolg van de bevinding van een bevoegde rechtbank of als gevolg van enige toekomstige handeling van een wetgevend of bestuurlijk orgaan één of meer bepalingen van de onderhavige Algemene Leveringsvoorwaarden hun geldigheid verliezen of niet gehandhaafd kunnen worden, laat dit de geldigheid of handhaafbaarheid van de overige bepalingen onverlet.

16.2 Indien in laatste instantie tot de bevinding gekomen mocht worden dat enige bepaling van de onderhavige Algemene Leveringsvoorwaarden niet wettig of handhaafbaar is, wordt de betreffende bepaling geacht uit deze Algemene Leveringsvoorwaarden verwijderd te zijn, doch blijven alle overige bepalingen volledig geldig en van kracht en wordt de bepaling die geacht wordt niet wettig of handhaafbaar te zijn, vervangen door een bepaling van gelijke strekking die de oorspronkelijke bedoeling van de bepaling weergeeft, voorzover dit wettelijk toelaatbaar is.

16.3 Indien een der partijen nalaat om gebruik te maken van enig recht of rechtsmiddel uit hoofde van de Overeenkomst, of pas na verloop van tijd ervan gebruik maakt, mag dit niet uitgelegd worden als afstand doen van dat recht of rechtsmiddel en evenmin kan enige enkele instantie van gebruikma-

king, dan wel gedeeltelijke gebruikmaking van een dergelijk recht of rechtsmiddel leiden tot uitsluiting van enige verdere of toekomstige gebruikmaking ervan of tot uitsluiting van gebruikmaking van enig ander recht of rechtsmiddel uit hoofde van de Overeenkomst of enig ermee verband houdend document of de wet.

16.4 Hoshizaki heeft te allen tijde het recht deze voorwaarden te wijzigen en/of aan te vullen. Wijzigingen en/of aanvullingen zullen van kracht worden nadat deze ter kennis van koper zijn gebracht en hebben geen terugwerkende kracht.

16.5 Indien deze algemene voorwaarden in een andere taal dan het Nederlands worden overeengekomen tussen partijen, dan is de tekst en betekenis van de Nederlandse algemene voorwaarden desalniettemin beslissend.

### Artikel 17 Clausule gegevensbescherming

17.1 In overeenstemming met de GDPR-voorschriften heeft Hoshizaki een privacyverklaring die te vinden is op <https://hoshizaki-europe.com/privacy-verklaring>

**Hoshizaki Europa B.V.**  
Burgemeester Stramanweg 101  
NL – 1101 AA Amsterdam  
The Netherlands



## GEBOUWD OP EEN STERKE BASIS

Hoshizaki verwierf zich een internationale reputatie door baanbrekende innovaties in de professionele keukenapparatuur. Door de fusie met Gram Commercial hebben we de genialiteit van de Japanse techniek en de intelligentie van Deens design samengebracht. Deze samenwerking heeft geresulteerd in 's werelds meest betrokken, innovatieve en verantwoordelijke fabrikant van koel- en vriesapparatuur.

Samen blijven we continue vernieuwen.

### Hoshizaki BeNeLux

Twentepoort West 62  
7609 RD Almelo  
+31 (0)85 01 88 370  
info@hoshizaki.nl

[www.hoshizaki-europe.com](http://www.hoshizaki-europe.com)

# Stef van Bakel

## koeltechniek

Alkmaar ☎ 072 564 7000



Hoshizaki BeNeLux heeft haar uiterste best gedaan ervoor te zorgen dat de informatie in deze publicatie correct is op het moment van publicatie. Hoshizaki BeNeLux aanvaardt geen verantwoordelijkheid of aansprakelijkheid voor typefouten, ontbrekende informatie of voor een verkeerde interpretatie van de informatie in de publicatie en behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder kennisgeving.

Ref: NL-2022-02