



G⁺

BY **GRAM**
PROFESSIONAL

**BESTE IN ZIJN KLASSE
– ONTWORPEN OM TE PRESTEREN IN
DE MEEST UITDAGENDE KEUKENS**

PRODUCTCATALOGUS
GASTRO 2026



Is een merk van Gram Professional.

Wij ontwerpen en produceren professionele koelkasten en vriezers van de hoogste kwaliteit in onze fabriek in Denemarken, als onderdeel van de Gram-traditie die teruggaat tot 1901.



MADE IN
DENMARK

INHOUD

MAXI KASTEN

OVER MAXI	5
700 PLUS	6
1400 PLUS	6
510 EURO	7
710 TWIN	7
650 MIDI	8
650 MIDI GLASDEUR	8
1200 ROLL-IN	9
690 STANDARD	9

COMPACT KASTEN

OVER COMPACT	13
200	14
200 GLASDEUR	14
400	15
400 GLASDEUR	15
600	16
600 GLASDEUR	16

GASTRO WERKBANKEN

OVER GASTRO WERKBANKEN	21
C2 / F2 2-SECTIES	22
C3 / F3 3-SECTIES	22
C4 / F4 4-SECTIES	22

PROCESS KASTEN

OVER PROCESS	25
BC50	26
SC500	27
SC710	27

AFMETINGEN

MAXI KASTEN	30 - 33
COMPACT KASTEN	34 - 35
GASTRO WERKBANKEN	36 - 37
PROCESS KASTEN	38 - 39

WAAROM KOELKASTEN MET DIEPTEKOELING EN GEEN KOELKASTEN?

Koelers met dieptekoeling en koelkasten lijken erg op elkaar, maar het belangrijkste verschil is dat koelkasten alleen positieve temperaturen aan kunnen (+2/+12 °C), terwijl koelkasten met dieptekoeling ook negatieve temperaturen aan kunnen (-5/+12 °C). Hiermee zijn deze dieptekoelkasten geschikt voor rauwe eiwitrijke producten.

Het grotere temperatuurbereik maakt de koeler met dieptekoeling flexibel in de dynamische omgeving van een professionele keuken.

MAXI KASTEN

Krachtige dieptekoel- en vrieskasten voor professioneel gebruik

In een restaurantkeuken gaat het er snel aan toe en zijn de eisen hoog. Daarom moet koelapparatuur betrouwbaar, efficiënt en gebruiksvriendelijk zijn – elke dag weer.

Onze Maxi-serie is ontworpen om te presteren in de zwaarste omstandigheden van professionele keukens, waar betrouwbaarheid en duurzaamheid essentieel zijn, zelfs bij frequent openen van de deuren en met hoge eisen aan temperatuurstabiliteit.

Elke kast is uitgebreid getest, zodat we weten wat hij kan doorstaan. Zo zijn onze deuren bijvoorbeeld getest op meer dan 800.000 keer openen en sluiten, wat overeenkomt met meer dan 15 jaar gebruik.

Met lage gebruikskosten, uitstekende temperatuurstabiliteit en een innovatief ontwerp dat schoonmaken gemakkelijk maakt, biedt de G⁺ Maxi-serie efficiëntie en rust voor uw keuken en personeel. Ideaal voor restaurants, professionele keukens en andere omgevingen waar prestaties van essentieel belang zijn.

De Maxi-serie is verkrijgbaar als vriezers en koelkasten met dieptekoeling – wij noemen ze chillers.

Alle apparaten zijn standaard voorzien van een unieke, geïntegreerde handgreep over de volledige hoogte van de deur, afgeronde hoeken, magnetische, verwijderbare deurafdichtingen, ledverlichting en zelfsluitende deuren met slot.

Zonder twijfel behoren ze tot de meest robuuste en betrouwbare koelkasten en vriezers op de markt, perfect geschikt voor intensief professioneel gebruik.



Standaard

- Roestvast staal van binnen en van buiten
- 3 of 4 draadroosters
- Omkeerbare, zelfsluitende deur met slot en scharnierende deuren aan de rechterkant
- Praktische deuropener met voetpedaal (niet van toepassing op de 690 Standaard)
- LED verlichting
- Verstelbare poten (135/200 mm) of wielen (128 mm)

Optioneel

- Roestvrijstalen draadroosters of geperforeerde roestvrijstalen schappen
- Links- of rechtsdraaiende deur
- Poten of wielen in verschillende hoogtes
- De producten zijn ook verkrijgbaar voor installatie op afstand met CO2 of andere koelmiddelen

Maxi 700 Plus

De Maxi 700 Plus is ontworpen voor wie een diepe kast nodig heeft. Dankzij deze unieke afmeting passen er standaard twee GN 1/1 plateaus achter elkaar in op één niveau. Perfect voor keukens die een opbergoplossing nodig hebben die zowel draadroosters als G/N plateaus combineert.



MAXI C700 PLUS
MAXI F700 PLUS

	CHILLER	VRIEZER
MODEL	C700 PLUS	F700 PLUS
ARTIKELNUMMER	947010120	947020220
TEMPERATUURBEREIK	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	700 x 909 x 2125*	700 x 909 x 2125*
AANTAL ROOSTERS (530 x 650 mm)	4	4
BRUTO INHOUD (liter)	610	610
NETTO INHOUD (liter)	451	451
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	46,6	47,3
KOUEMIDDEL	R600a	R290
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	260	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	490
AANSLUITWAARDE (W)	144	368
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	A / 23,5	C / 40,8
KLIMAATKLASSE	5	5
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	318	1508

* Hoogte met L1-poten: 2090 mm

Maxi 1400 Plus

De Maxi 1400 Plus is een kast met dubbele deuren met in de diepte een GN 2/1-maat, waardoor er aan elke kant de mogelijk is om twee GN 1/1 plateaus achter elkaar te plaatsen op één niveau. Ideaal voor keukens die veel opbergruimte nodig hebben en de flexibiliteit willen om draadroosters en GN-plateaus en/of bakken te combineren.



MAXI C1400 PLUS
MAXI F1400 PLUS

	CHILLER	VRIEZER
MODEL	C1400 PLUS	F1400 PLUS
ARTIKELNUMMER	941410120	941420220
TEMPERATUURBEREIK	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	1400 x 909 x 2125*	1400 x 909 x 2125*
AANTAL ROOSTERS (530 x 650 mm)	8	8
BRUTO INHOUD (liter)	1359	1359
NETTO INHOUD (liter)	1050	1050
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	48,6	46,7
KOUEMIDDEL	R290	R290
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	560	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	877
AANSLUITWAARDE (W)	248	607
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	A / 24,1	C / 40,9
KLIMAATKLASSE	5	5
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	562	2720

* Hoogte met L1-poten: 2090 mm

Maxi 510 Euro

De 510 Euro is ontworpen volgens de Euronorm afmetingen (40 x 60cm). Met een breedte van slechts 600 mm past hij gemakkelijk in veel keukens. De draadroosters hebben een afmeting van 400 x 600 mm hier kan men eveneens 1/1 GN plauteaus op plaatsen, waardoor flexibele combinaties mogelijk zijn. Kies deze kast voor een professionele oplossing met ruime opbergruimte en een compact formaat.



MAXI C510 EURO
MAXI F510 EURO

	CHILLER	VRIEZER
MODEL	C510 EURO	F510 EURO
ARTIKELNUMMER	945110120	945120220
TEMPERATUURBEREIK	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	600 x 859 x 2125*	600 x 859 x 2125*
AANTAL ROOSTERS (400 x 600 mm)	4	4
BRUTO INHOUD (liter)	465	465
NETTO INHOUD (liter)	314	314
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	45,6	48,9
KOUEMIDDEL	R290	R290
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	260	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	402
AANSLUITWAARDE (W)	144	367
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	B / 28,3	D / 53,7
KLIMAATKLASSE	5	5
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	319	1622

* Hoogte met L1-poten: 2090 mm

Maxi 710 Twin

De Maxi 710 Twin kast is ideaal voor keukens die een brede kast nodig hebben. De brede draadroosters 650 mm en een diepte van 530 mm zorgen ervoor dat alles in de kast gemakkelijk toegankelijk is. Een ergonomische keuze voor het veelvuldig gebruik van kleine bakjes of ruimte voor twee GN 1/1 plateaus die naast elkaar geplaatst kunnen worden op 1 draadrooster. Ideaal voor keukens met beperkte ruimte.



MAXI C710 TWIN
MAXI F710 TWIN

	CHILLER	VRIEZER
MODEL	C710 TWIN	F710 TWIN
ARTIKELNUMMER	947110120	947120220
TEMPERATUURBEREIK	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	820 x 789 x 2125*	820 x 789 x 2125*
AANTAL ROOSTERS (650 x 530 mm)	4	4
BRUTO INHOUD (liter)	614	614
NETTO INHOUD (liter)	451	451
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	47,3	49,2
KOUEMIDDEL	R600a	R290
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	260	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	490
AANSLUITWAARDE (W)	144	368
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	B / 26,8	C / 42,7
KLIMAATKLASSE	5	5
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	362	1578

* Hoogte met L1-poten: 2090 mm

Maxi 650 Midi

De 650 Midi is speciaal ontworpen voor professionele keukens waar efficiëntie en ergonomie cruciaal zijn. Met een maximale hoogte van slechts 2 meter en een diepte van 775 mm kan hij gemakkelijk worden geplaatst, zelfs in ruimtes met lage plafonds of smalle doorgangen. Het ergonomische ontwerp zorgt voor gemakkelijke toegang in drukke keukens, en doordat de compressor zich onder de kast bevindt, is de laagste laadhoogte hoger dan bij andere kasten. Dit maakt het gemakkelijker om items onderin de kast snel en efficiënt te bereiken.

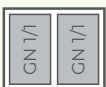


	CHILLER	VRIEZER
MODEL	C650 MIDI	F650 MIDI
ARTIKELNUMMER	946510121	946520221
TEMPERATUURBEREIK	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	820 x 775 x 2000	820 x 775 x 2000
AANTAL ROOSTERS (650 x 530 mm)	4	4
BRUTO INHOUD (liter)	603	603
NETTO INHOUD (liter)	452	452
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	45,6	48,5
KOUDEMIDDEL	R290	R290
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	410	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	499
AANSLUITWAARDE (W)	234	398
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	B / 27,5	C / 46,9
KLIMAATKLASSE	5	5
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	371,9	1725

MAXI C650 MIDI
MAXI F650 MIDI

Maxi GR650 Midi met glasdeur

De Midi-koelkast met glazen deur is de ideale keuze voor drukke keukens. Hij is voorzien van vier roestvrijstalen draadroosters en doordat de compressor zich onderin bevindt, is het inladen op een gebruiksvriendelijke hoogte. De breedte van de kast zorgt voor gemakkelijke toegang tot uw producten en de glazen deur biedt een snel en duidelijk overzicht van de inhoud zonder deze te hoeven openen. Een praktische oplossing voor efficiënte werkprocessen in keukens met beperkte ruimte.



	KOELER MET GLASDEUR
MODEL	GR650 MIDI
ARTIKELNUMMER	946570122
TEMPERATUURBEREIK	+ 2°C/ + 12°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	820x780x2000
AANTAL ROOSTERS (650 x 530 mm)	4
BRUTO INHOUD (liter)	603
NETTO INHOUD (liter)	441
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	48,2
KOUDEMIDDEL	R290
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	410
AANSLUITWAARDE (W)	260
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	E / 75,5
KLIMAATKLASS	4
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	1006

MAXI GR650 MIDI
MET GLASDEUR

Maxi 1200 roll-in

Deze koelkast is ideaal voor centrale keukens die satellietvestigingen bevoorraden. Hij biedt veilige gekoelde opslag en is gemakkelijk te hanteren tijdens de bereiding en distributie. De kast biedt ruimte aan rolwagens met een maximale afmeting van B x D x H = 720 mm (B) x 907 mm (D) x 1880 mm (H). Deze kunnen direct in en uit worden gereden – perfect voor gekoelde maaltijden of tijdelijke opslag voorafgaand aan transport. De Maxi 1200 is een compact en kosteneffectief alternatief voor een traditionele koelcel. Hij vereist geen extern koelsysteem, maar biedt dezelfde betrouwbaarheid en capaciteit in een vrijstaande kast.



MAXI C1200
MAXI F1200
ROLL-IN

	CHILLER	VRIEZER
MODEL	C1200	F1200
ARTIKELNUMMER	941211120	941221220
TEMPERATUURBEREIK	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	880 x 1088 x 2420	880 x 1088 x 2420
BRUTO INHOUD (liter)	1422	1422
NETTO INHOUD (liter)	1273	1273
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	49	50
KOUDEMIDDEL	R290	R290
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	1021	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	1018
AANSLUITWAARDE (W)	590	817
KLIMAATKLASSE	5	5

Maxi 690 Standard

De Maxi 690 Standard koelkast heeft dezelfde hoge kwaliteit en flexibiliteit als de rest van de Maxi-serie en biedt een grote opslagcapaciteit. Met ruimte voor twee GN 1/1 plateaus in de diepte en standaard voorzien van drie stevige draadroosters is hij ideaal als extra vries- of koeloplossing tegen een betaalbare prijs.



MAXI C690 STANDARD
MAXI F690 STANDARD

	CHILLER	VRIEZER
MODEL	C690 STANDARD	F690 STANDARD
ARTIKELNUMMER	946910120	946920220
TEMPERATUURBEREIK	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	700 x 895 x 2125*	700 x 895 x 2125*
AANTAL ROOSTERS (530 x 650 mm)	3	3
BRUTO INHOUD (liter)	610	610
NETTO INHOUD (liter)	454	454
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	44,4	44,5
KOUDEMIDDEL	R290	R290
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	336	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	339
AANSLUITWAARDE (W)	300	346
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	D / 53,3	D / 52,2
KLIMAATKLASSE	5	5
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	722	1937

* Hoogte met L1-poten: 2090 mm

ZORG GOED VOOR JE TEAM

Onze producten zijn loyale, betrouwbare teamgenoten die je nooit in de steek laten, zelfs niet onder druk. Maar net als bij elk ander belangrijk personeelslid, moet je er goed voor zorgen om ze optimaal te laten presteren:

- Voer regelmatig ontdooiing (extra ontdooiingen indien nodig) en reiniging uit om een optimale werking en efficiëntie te garanderen
- Controleer of de deuren goed sluiten en of de afdichtingen schoon en onbeschadigd zijn
- Zorg voor regelmatig onderhoud van de condensor en het filter.

En vergeet niet: je hoeft de deur niet dicht te slaan, de meeste kasten zijn uitgerust met een slim zelfsluitend systeem..



FUNCTIONALITEIT MET EEN DOEL

G⁺ producten zijn ontworpen om te voldoen aan alle behoeften en eisen van de moderne professionele keuken.

Met begrip voor de specifieke werkomgeving en dagelijkse routines ontwikkelen we oplossingen die innovatief, betrouwbaar en gebruiksvriendelijk zijn.



INNOVATIE VOOROP

De professionele keuken is constant in ontwikkeling – en wij ook.

Door continu de trends in de branche en technologische ontwikkelingen op het gebied van koeling te volgen, ontwikkelen we oplossingen die voldoen aan de huidige én toekomstige behoeften van de professionele keuken.

Bij Gram Professional draait innovatie niet alleen om onze producten, maar om de gehele manier waarop we ontwikkelen, produceren en ons bedrijf runnen. Het is een aanpak waarbij functionaliteit, operationele betrouwbaarheid en verantwoordelijkheid hand in hand gaan.

Voor ons is innovatie meer dan alleen nieuwe technologie.

Het is de ambitie om continu slimmere, efficiëntere en duurzamere oplossingen te creëren die echt een verschil maken in het dagelijks leven.

Als onderdeel van onze circulaire aanpak van Repareren, Hergebruiken en Recyclen, ontwikkelen we hoogwaardige producten die gemaakt zijn om lang mee te gaan. Niet alleen qua prestaties, maar ook qua levensduur.

Alle producten worden continu getest en geoptimaliseerd met de focus op duurzaamheid en betrouwbaarheid. Tegelijkertijd ondersteunen we onze klanten gedurende de gehele levensduur van het product en staan we altijd klaar om technische assistentie te bieden wanneer dat nodig is.

COMPACT KASTEN

Flexibele en aanpasbare koelkasten en vriezers

Onze G⁺ Compact-serie bestaat uit energiezuinige en betrouwbare koelkasten en vriezers, ontworpen voor professionele keukens waar een kleinere ruimte gewenst is.

Dankzij de compacte afmetingen (595 x 642 mm) / (695 x 874 mm) passen ze vrijwel overal, zowel ingebouwd als vrijstaand.

De kasten zijn gemaakt van hoogwaardige materialen en verkrijgbaar in drie capaciteiten, geschikt voor kleine, middelgrote en grote opslagbehoeften.

De modellen met glazen deur zijn voorzien van ledverlichting en een zelfsluitende deur, waardoor ze ideaal zijn voor het presenteren van producten en een goed overzicht bieden voor zelfservice.

Vergeleken met de meeste andere presentatieproducten bestaat de compacte serie met glazen deur uit volwaardige professionele kasten met een ongeëvenaarde capaciteit en duurzaamheid.

Alle Compact-kasten kunnen worden geleverd met een roestvrijstalen of witte buitenkant en een robuuste witte ABS-binnenkant.



Standaard

- Volledig professioneel koelsysteem met automatische ontdooiing en snel temperatuurherstel na opening deur.
- Omkeerbare deur met scharnieren aan de rechterkant, ergonomische handgreep over de volledige hoogte van de deur met slot
- Robuuste draadroosters
- Verstelbare poten (135/200 mm) of wielen (128 mm) (400 en 600 modellen)
- Laag geluidsniveau

Optioneel

- RVS draadroosters of geperforeerde roestvrijstalen platen
- Links- of rechtsdraaiende deur
- Alternatieve poot- of wielset
- Montageset voor wandmontage of het combineren van 2 producten d.m.v. een samenbouwset
- Roest vast stalen voetpedaal

Compact 200

Het Compact 200-model past dankzij zijn kleine formaat en lage hoogte vrijwel overal. Met zijn lage geluidsniveau is het ideaal voor plaatsing onder aanrechtbladen in keukens, bars en cafés waar de ruimte beperkt is. Het professionele koelsysteem van het product zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling en voldoende vermogen voor een snel temperatuurherstel, zelfs bij frequent openen van de deur.



R200 / F200
roestvrij staal / wit gelakt staal

	KOELER	VRIEZER
MODEL	R200	F200
ARTIKELNUMMER (RVS uitvoering)	942000121	942020221
ARTIKELNUMMER (wit gelakte uitvoering)	942000120	942020220
TEMPERATUURBEREIK	+2°C/+12°C	-22°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	595 x 642 x 830	595 x 642 x 830
AANTAL ROOSTERS	2	2
BRUTO INHOUD (liter)	128	128
NETTO INHOUD (liter)	78	78
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	30,1	37
KOUDEMIDDEL	R600a	R600a
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	120	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	178
AANSLUITWAARDE (W)	62	120
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	A+ / 11,4	B / 31,4
KLIMAATKLASSE	4	4
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	227	890

Compact 200 Display

De compacte GR200 heeft dezelfde voordelen als het 200-model, maar dan met een glasdeur. De glasdeur is voorzien van geïntegreerde ledverlichting en de kast kan worden gebruikt als onderbouwvitrine voor kwaliteitsproducten die een stabiele temperatuur vereisen, of als opslagruimte waar de glazen deur een snel en eenvoudig overzicht biedt zonder de deur te hoeven openen.



GR200
KOELER MET GLASDEUR
roestvrij staal / wit gelakt staal

	KOELER MET GLASDEUR
MODEL	GR200
ARTIKELNUMMER (RVS uitvoering)	942010321
ARTIKELNUMMER (wit gelakte uitvoering)	942010320
TEMPERATUURBEREIK	+2°C/+12°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	595 x 667 x 830
AANTAL ROOSTERS	2
BRUTO INHOUD (liter)	128
NETTO INHOUD (liter)	78
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	33,7
KOUDEMIDDEL	R600a
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	177
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-
AANSLUITWAARDE (W)	77
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	B / 27,3
KLIMAATKLASSE	4
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	543

Compact 400

Het Compact 400-model is met zijn kleine formaat en een hoogte van minder dan 190 cm een zeer veelzijdige koelkast. De afmetingen passen bij standaard keukenelementen en dankzij het lage geluidsniveau is hij ideaal voor plaatsing in personeelskeukens, bars en cafés waar de ruimte beperkt is. Het professionele koelsysteem van het kasten zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling en voldoende vermogen voor een snel temperatuurherstel, zelfs bij frequent openen van de deur.



R400 / F400
roestvrij staal / wit gelakt staal

	KOELER	VRIEZER
MODEL	R400	F400
ARTIKELNUMMER (RVS uitvoering)	944000121	944020221
ARTIKELNUMMER (wit gelakte uitvoering)	944000120	944020220
TEMPERATUURBEREIK	+2°C/+12°C	-22°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	595 x 642 x 1875	595 x 642 x 1875
AANTAL ROOSTERS	5	5
BRUTO INHOUD (liter)	359	359
NETTO INHOUD (liter)	266	266
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	34,5	36,6
KOUDEMIDDEL	R600a	R600a
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	210	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	200
AANSLUITWAARDE (W)	88	151
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	B / 31	C / 39,5
KLIMAATKLASSE	4	4
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	325	1011

Compact 400 Display

Het Compact 400-model is met zijn kleine formaat en een hoogte van minder dan 190 cm een zeer veelzijdige koelkast. De afmetingen passen bij standaard keukenelementen en dankzij het lage geluidsniveau is hij ideaal voor plaatsing in personeelskeukens, bars en cafés waar de ruimte beperkt is. Het professionele koelsysteem van het kasten zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling en voldoende vermogen voor een snel temperatuurherstel, zelfs bij frequent openen van de deur.



GR400
KOELER MET GLASDEUR
roestvrij staal / wit gelakt staal

	KOELER MET GLASDEUR
MODEL	GR400
ARTIKELNUMMER (RVS uitvoering)	944010321
ARTIKELNUMMER (wit gelakte uitvoering)	944010320
TEMPERATUURBEREIK	+2°C/+12°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	595 x 667 x 1875
AANTAL ROOSTERS	5
BRUTO INHOUD (liter)	356
NETTO INHOUD (liter)	266
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	34,2
KOUDEMIDDEL	R600a
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	210
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-
AANSLUITWAARDE (W)	103
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	D / 64,7
KLIMAATKLASSE	4
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	677

Compact 600

De Compact 600 is de ideale kast voor keukens die werken met 2/1 GN diep maten, maar waar de hoogte beperkt is en de meeste standaard GN-koelkasten en -vriezers niet passen. Met een hoogte van minder dan 2 meter (met L1-poten) en ruimte voor GN 2/1 in de diepte, past de Compact 600 perfect en helpt hij de beschikbare keukenruimte optimaal te benutten.



R600 / F600
roestvrij staal / wit gelakt staal

	KOELER	VRIEZER
MODEL	R600	F600
ARTIKELNUMMER (RVS uitvoering)	946000121	946020221
ARTIKELNUMMER (wit gelakte uitvoering)	946000120	946020220
TEMPERATUURBEREIK	+2°C/+12°C	-22°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	695 x 868 x 2010	695 x 868 x 2010
AANTAL ROOSTERS	4	4
BRUTO INHOUD (liter)	580	580
NETTO INHOUD (liter)	421	421
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	45,4	46,4
KOUDEMIDDEL	R600a	R290
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	413	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	502
AANSLUITWAARDE (W)	261	398
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	C / 40,2	C / 44,5
KLIMAATKLASSE	5	5
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	523	1578

Compact 600 Display

De compact GR600 biedt alle voordelen van het 600-model, nu met een glasjeur. De deur is voorzien van geïntegreerde ledverlichting en de kast kan dienen als vitrine voor producten met stabiele temperatuur, of als opslagruimte waar de glazen deur een snel en eenvoudig overzicht biedt zonder de deur te hoeven openen.



GR600
KOELER MET GLASDEUR
roestvrij staal / wit gelakt staal

	KOELER MET GLASDEUR
MODEL	GR600
ARTIKELNUMMER (RVS uitvoering)	946010321
ARTIKELNUMMER (wit gelakte uitvoering)	946010320
TEMPERATUURBEREIK	+2°C/+12°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	695 x 868 x 2010
AANTAL ROOSTERS	4
BRUTO INHOUD (liter)	580
NETTO INHOUD (liter)	421
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	45
KOUDEMIDDEL	R600a
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	413
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-
AANSLUITWAARDE (W)	276
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	D / 70,1
KLIMAATKLASSE	4
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	912

LAAG
ENERGIEVERBRUIK

Nieuwere koelkasten en vriezers hebben een veel lager stroomverbruik dan oudere modellen. We werken continu aan het optimaliseren van de energie-efficiëntie van al onze producten.

Hoewel de nieuwe modellen minder stroom verbruiken, zijn er nog steeds dingen die u kunt doen om het verbruik nog verder te verlagen:

- Stel de temperatuur niet te laag in als dit niet nodig is, want dit verhoogt het stroomverbruik
- Plaats uw apparaten niet te dicht bij warmtebronnen, zoals ovens en radiatoren, omdat dit de koelbehoefte kan verhogen
- Het frequent openen van de deur zorgt voor meer ijsvorming rond de verdamper, waardoor mogelijk vaker ontdooiing nodig is voor een optimale werking



125 JAAR MET GRAM

In 2026 vieren we ons 125-jarig jubileum.

Sinds 1901 ontwikkelen en produceren wij vooruitstrevende, professionele koelapparatuur in onze eigen fabriek in Vojens, Denemarken. De geschiedenis van Gram begon in Vojens in 1901, toen een lokale machinefabriek haar eerste stappen zette in de koeltechniek.

Aanvankelijk produceerden de gebroeders Hans en Aage Gram koelmachines voor de zuivelindustrie. Het was een groeiende industrie en de broers Gram werden een belangrijke en toonaangevende fabrikant van koel- en vriesapparatuur.

In 1937 kwamen de eerste, in massaproductie vervaardigde, koelkasten op de markt. Sindsdien hebben we ons ontwikkeld tot een toonaangevende fabrikant van koel- en vriesoplossingen, internationaal bekend om de hoge kwaliteit en betrouwbaarheid.

Hoewel onze producten tot de absolute top behoren, staat Gram Professional met beide benen op de grond. Onze bedrijf kenmerkt zich door een vriendelijke en joviale cultuur. Het wordt gevormd door onze Zuid-Deense wortels, waar nuchterheid en vriendelijkheid belangrijke leidende principes zijn in de relaties tussen mensen.

Hierdoor zijn onze producten uiterst betrouwbaar en behoren tot de beste ter wereld. Dit geeft ons vertrouwen in wat we doen: dat we doorgaan met het produceren van de beste koelkasten en vriezers, precies waar het allemaal begon in een fabriek in Vojens 125 jaar geleden. We zijn er trots op dat wij met goed vakmanschap kwaliteit aan onze gebruikers leveren, welke het mogelijk maakt, goed voedsel te leveren.

Elke dag, dag in dag uit.

Eet smakelijk!

GEDREVEN DOOR TRADITIE

De G⁺ productlijn van Gram Professional vertegenwoordigt decennialange expertise in professionele koeltechnologie. Voortbouwend op een lange traditie van Scandinavisch vakmanschap en engineering, belichaamt G⁺ de volgende generatie hoogwaardige oplossingen voor de professionele keuken.

De kern van alle G⁺ producten wordt gevormd door onze toewijding aan kwaliteit, functionaliteit en innovatie – drie principes die terug te vinden zijn in alles wat we doen.

KWALITEIT SPREEKT VOOR ZICH

Wij staan erop kwaliteit te leveren, niet alleen in onze producten, maar in alles wat we doen. Het kenmerkt elk aspect van ons werk – van ontwerp en productie tot klantenservice. Om deze toewijding te benadrukken, bieden we tot 5 jaar garantie en garanderen we de beschikbaarheid van reserveonderdelen gedurende minimaal 10 jaar.

We zijn trots op wat we doen en voldoen vanzelfsprekend aan internationale kwaliteitsnormen zoals ISO 9001 en ISO 14001.

GASTRO WERKBANKEN

Flexibele werkbankoplossingen

– Waar prestatie en functionaliteit samenkomen

In drukke professionele keukens zijn efficiëntie en een slimme organisatie essentieel. Met Gastro-werkbanken heeft u alles wat u nodig heeft binnen handbereik.

Deuren zijn gemakkelijk te openen en te sluiten en rvs-draadroosters voorzien van roosterdragers met U-profiel zorgen ervoor dat u uw ingrediënten veilig en snel kunt hanteren.

Onze energiezuinige en betrouwbare dieptekoel- en vrieswerkbanken zijn gebouwd voor intensief gebruik en kunnen frequent geopend worden, terwijl ze een gelijkmatige en stabiele temperatuur in de hele werkbank behouden.

Het Gastro-werkbank programma biedt een breed scala aan aanpassingsmogelijkheden om aan de behoeften van uw keuken te voldoen.

Ontworpen om direct tegen een muur, onder een tafelblad, op een sokkel of als vrijstaand element te plaatsen, maakt het veelzijdig en gemakkelijk te integreren in uw keukenindeling.

De afgeronde hoeken en verwijderbaar deur/laderubbers maken schoonmaken eenvoudig en zorgen voor een uitstekende hygiëne. De automatische en snelle ontdooiing garandeert een stabiele werking, zodat u zich kunt concentreren op uw belangrijkste taak: het bereiden van voedsel.



Standaard

- Roestvast staal van binnen en buiten
- 2 roestvaststalen draadroosters per sectie
- Kantelbeveiliging voor de draadrooster d.m.v. roosterdragers met U-profiel
- 50 mm geïsoleerd tafelblad
- Omkeerbare zelfsluitende deuren met ergonomische handgrepen
- Verwijderbare magnetische deur/laderubbers
- Verstelbare poten (135/200 mm) of wielen (128 mm)

Optioneel

- Laden: 2 halve laden of 3x 1/3 lade per sectie (alleen voor koeler)
- Werkblad: vlak of met 50 mm achteropstand, of zonder werkblad met geïsoleerde bovenkant (voor plaatsing onder een tafelblad)
- Poten of wielen in diverse hoogtest
- Elektrisch hefsysteem
- Geschikt voor installatie op afstand met CO₂ of andere koelmiddelen



C2 / F2
2-sectie chiller / vriezer



C3 / F3
3-sectie chiller / vriezer



C4 / F4
4-sectie chiller / vriezer

	CHILLER	VRIEZER	CHILLER	VRIEZER	CHILLER	VRIEZER
MODEL	C2	F2	C3	F3	C4	F4
ARTIKELNUMMER	940210120	940220220	940310120	940320220	940410120	940420220
TEMPERATUURBEREIK	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	1289 x 700 x 885*	1289 x 700 x 885*	1726 x 700 x 885*	1726 x 700 x 885*	2163 x 700 x 885*	2163 x 700 x 885*
AANTAL RVS DRAADROOSTERS (325 x 530 mm)	4	4	6	6	8	8
BRUTO INHOUD (liter)	345	345	506	506	668	668
NETTO INHOUD (liter)	192	192	288	288	384	384
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	45,1	46	45,1	46,8	43,8	48,7
KOUDEMIDDEL	R290	R290	R290	R290	R290	R290
KOELCAPACITEIT BIJ -10°C (W)	225	-	225	-	225	-
KOELCAPACITEIT BIJ -25°C (W)	-	553	-	553	-	612
AANSLUITWAARDE (W)	207	384	214	391	218	437
ENERGIE EFFICIENTIEKLASSE / EEI	A / 20,9	C / 46,8	A / 21,1	D / 53,1	A / 23,2	D / 56
KLMAATKLASSE	5	4	5	4	5	4
ENERGIEVERBRUIK (kWh/Jaar)	476	1638	553	2158	644	2587

* Hoogte van 885 tot 950 mm, afhankelijk van de gekozen poten

PRECISIEKOELING VOOR ELKE HOEK VAN UW KEUKEN

Met onze Gastro-dieptekoel-werkbanken heeft u moeiteloos toegang tot uw voorbereide producten, garnituren en extra ingrediënten voor uw gerechten, zonder uw werkplek te hoeven verlaten.

Met een uitgebreid temperatuurbereik (-5 / +12 °C) zijn de dieptekoel-werkbanken flexibel en ideaal voor het bewaren van uw voedsel, of het nu gaat om vis- en schaaldieren, delicate kruiden en toppings, of producten uit de patisserie.

De dieptekoel-werkbanken zijn ontworpen met ergonomie en efficiëntie in gedachten en u kunt ze aanpassen met diverse opties om perfect in uw keuken te passen. Kies tussen 2, 3 of 4 compartimenten met deuren of lades met handige handgrepen voor snelle toegang, en diverse andere opties om de producten af te stemmen op uw wensen.



PROCESS KASTEN

Blast chillers en snelkoelers voor optimale voedselveiligheid

Alle modellen kenmerken zich door een hoge bouwkwiteit, moderne koeltechnologie en de mogelijkheid tot integratie in bestaande processen en werkomgevingen.

Met krachtige en efficiënte ventilatoren zijn G⁺ Proces-kasten de juiste keuze voor elke keuken waar voedselveiligheid, hygiëne en snelheid cruciaal zijn.

Onze proceskoelkasten en -vriezers zijn ontworpen om aan de hoogste eisen te voldoen. Of het nu gaat om snelle koeling, nauwkeurige temperatuurregeling of veilige opslag in gevoelige omgevingen, wij bieden oplossingen die betrouwbaarheid, flexibiliteit en energiezuinigheid combineren.

Of het nu gaat om commerciële keukens, bakkerijen, patisserieën of de voedingsindustrie er is een kast die aan uw behoeften voldoet.

HERGEBRUIK, REPARATIE & RECYCLING

De koelindustrie heeft een aanzienlijke klimaatvoetafdruk en als fabrikant nemen wij de verantwoordelijkheid voor de impact van onze producten.

Daarom werken we continu en doelgericht aan het verminderen van onze milieu- en CO2 voetafdruk en maken we bewuste keuzes die zowel kwaliteit als verantwoordelijkheid in alles wat we doen versterken.

We ontwikkelen energiezuinige producten, minimaliseren afval in de productie en gebruiken uitsluitend natuurlijke koelmiddelen. Het staal in onze kasten is grotendeels recyclebaar en in onze fabriek in Vojens, Denemarken, is 82 procent van de elektriciteit afkomstig van hernieuwbare bronnen.

De producten zijn ontworpen met oog voor productie, gebruik en afvalverwerking. We werken nauw samen met koks, bakkers en servicemonteurs die dagelijks met onze apparatuur werken. Dit geeft ons een diepgaand inzicht in de gehele productlevenscyclus en zorgt ervoor dat onderdelen gemakkelijk kunnen worden gerepareerd of vervangen wanneer dat nodig is. Reserveonderdelen zijn gegarandeerd minimaal tien jaar beschikbaar.

Deze aanpak vormt de basis voor hoge kwaliteit, betrouwbaarheid en een lange levensduur. En wanneer de producten na vele jaren trouwe dienst aan vervanging toe zijn, zijn ze zo ontworpen dat ze gemakkelijk te demonteren zijn en de meeste materialen kunnen worden gerecycled.

Dit is logisch voor ons, voor onze klanten en voor onze gezamenlijke toekomst.



PROCESS BC50 SNELKOELER

Een krachtige, inrij-snelkoeler met een capaciteit tot 60 kg. Dankzij het robuuste ontwerp, de elektronische besturing en de CO2-compatibiliteit is de BC50 een betrouwbare keuze voor professionele keukens die snelle en veilige koeling in een efficiënte werkomgeving nodig hebben.

Het koelproces wordt gecontroleerd door de meegeleverde kernthermometer.

De BC50 kan op de vloer worden geplaatst, waardoor karren direct in de kast kunnen worden gereden. Dit zorgt voor een betere werkomgeving, omdat de zware gastro-bakken/plateau's niet handmatig hoeven te worden geladen.

De BC50 kan ook worden aangepast voor gebruik met een verrijdbare kar voor de Rational ovens SCC/CPC 201 of COMBI 20 1/1.



BC50
blast chiller

Standaard

- Maximale capaciteit: 60 kg
- Robuuste roestvrijstalen constructie
- Rechtsdraaiende deur met slot en praktische werpsluiting
- Krachtige ventilatoren voor efficiënte koeling
- Efficiënte verdamper

Optioneel

- Verkrijgbaar met watergekoelde condensor
- Ook beschikbaar voor installatie op afstand met CO2 of andere koelmiddelen
- Aanpassingsset voor Rational SCC/CPC 201 en COMBI 20 1/1

	BC50
MODEL	BC50 H S
ARTIKELNUMMER	940500110
TEMPERATUURBEREIK	-25°C/+10°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	780 x 1030 x 2215
BRUTO INHOUD (liter)	970
NETTO INHOUD (liter)	630
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	-
KOUDEMIDDEL	R452A
KOELCAPACTITEIT BIJ -10°C (W)	4588
KOELCAPACTITEIT BIJ -25°C (W)	-
AANSLUITWAARDE (W)	3011
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	
KLIMAATKLASSE	4
MAX. CAPACITEIT (kg) van +70°C naar +3°C in 90 min.	60



SC500
shock koeler

SC710
shock koeler

PROCESS SC500 & SC710 SHOCK KOELER

Multifunctionele kasten voor de moderne productiekeuken - waar flexibiliteit en functionaliteit essentieel zijn. Beide modellen hebben dezelfde functies, maar zijn verkrijgbaar in verschillende maten en capaciteiten.

Met drie verschillende koelprogramma's:
– Tijdgestuurd, snel of geleidelijke koeling tot een ingestelde temperatuur – de keuken heeft volledige controle over de voedselveiligheid en -kwaliteit.

De kast kan ook worden gebruikt voor ontdooien, koelen of invriezen met temperaturen van -30°C tot +10°C, waardoor het een ideale flexibele back-up oplossing is tijdens drukke periodes.

Zodra de geplande koelcyclus is voltooid, keert de kast automatisch terug naar de ingestelde temperatuur om de producten op de ingestelde temperatuur te bewaren.

Een veelzijdige keuze voor keukens die zowel koel- als vriescapaciteit en extra opslagruimte nodig hebben - zonder concessies te doen aan kwaliteit of controle.

Standaard

- 3 koelprogramma's: Tijdgestuurd, Hard of Soft
- Temperatuurbereik -30°C tot +10°C
- Automatische ontdooiing
- Koel-vrieskast met invriescapaciteit en geïntegreerde opslag- en ontdooifunctie
- Krachtige ventilatoren en efficiënte verdamper
- 5 roestvrijstalen draadroosters
- Effectieve ledverlichting
- Voetpedaal
- Verstelbare poten (135/200 mm) of wielen (128 mm)

Optioneel

- Beschikbaar voor installatie op afstand met CO2 of andere koelmiddelen

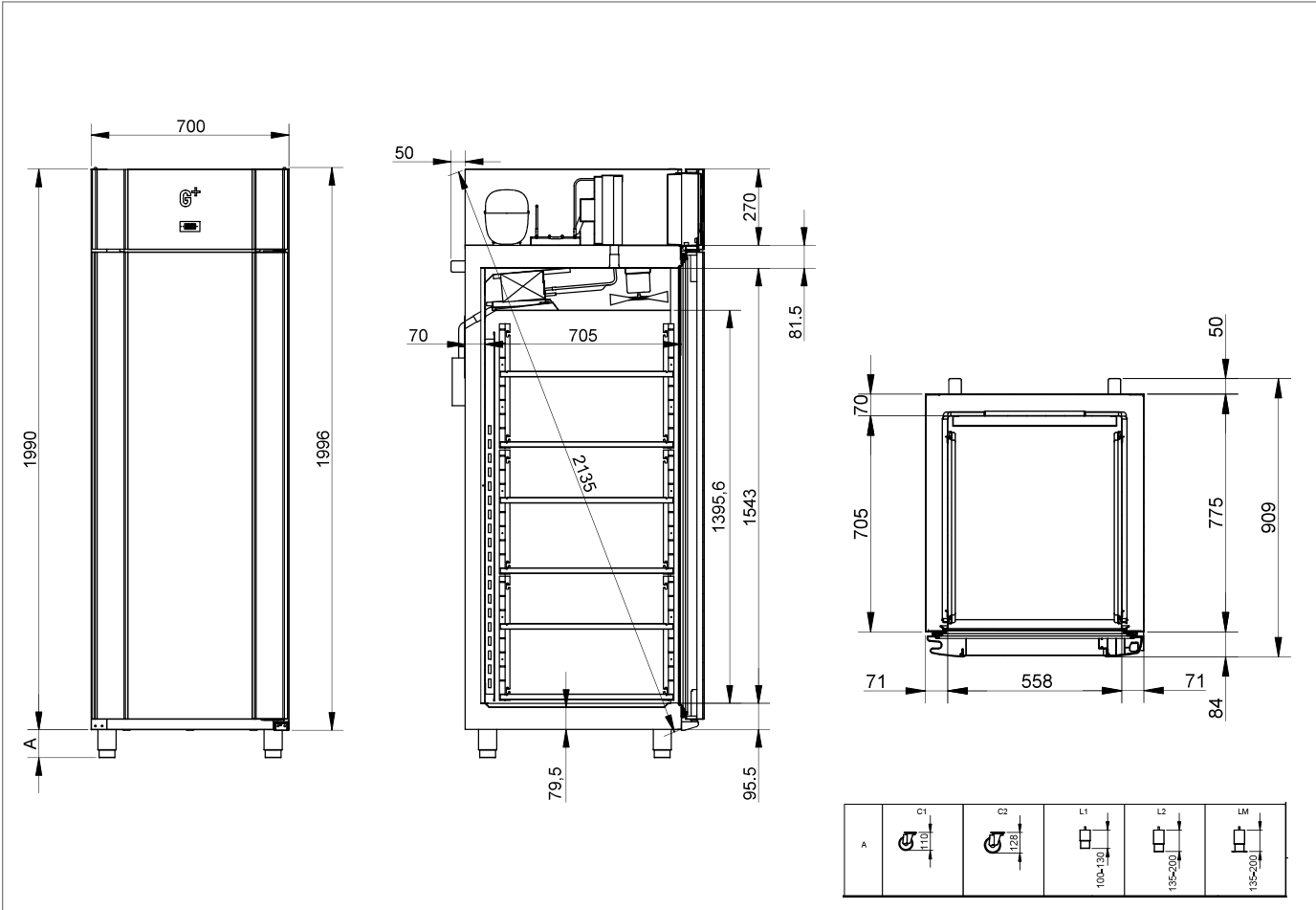
	SC500	SC710
MODEL	SC500	SC710
ARTIKELNUMMER	945180120	947180120
TEMPERATUURBEREIK	-30°C/+10°C	-30°C/+10°C
AFMETINGEN B x D x H (mm)	600 x 855 x 2125*	820 x 785 x 2125*
AANTAL ROOSTERS	5 (400 x 600)	5 (650 x 530)
BRUTO INHOUD (liter)	465	614
NETTO INHOUD (liter)	319	451
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	-	-
KOUDEMIDDEL	R290	R290
KOELCAPACTITEIT BIJ -10°C (W)	1705	2326
KOELCAPACTITEIT BIJ -25°C (W)	-	-
AANSLUITWAARDE (W)	1025	1523
ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	230 V, 50 HZ / 5,66A	230 V, 50 HZ / 8,24A
KLIMAATKLASSE	5	5
MAX. CAPACITEIT (kg) van +60°C naar +8°C in 4 uur	25	50

* Hoogte met L1-poten: 2090 mm

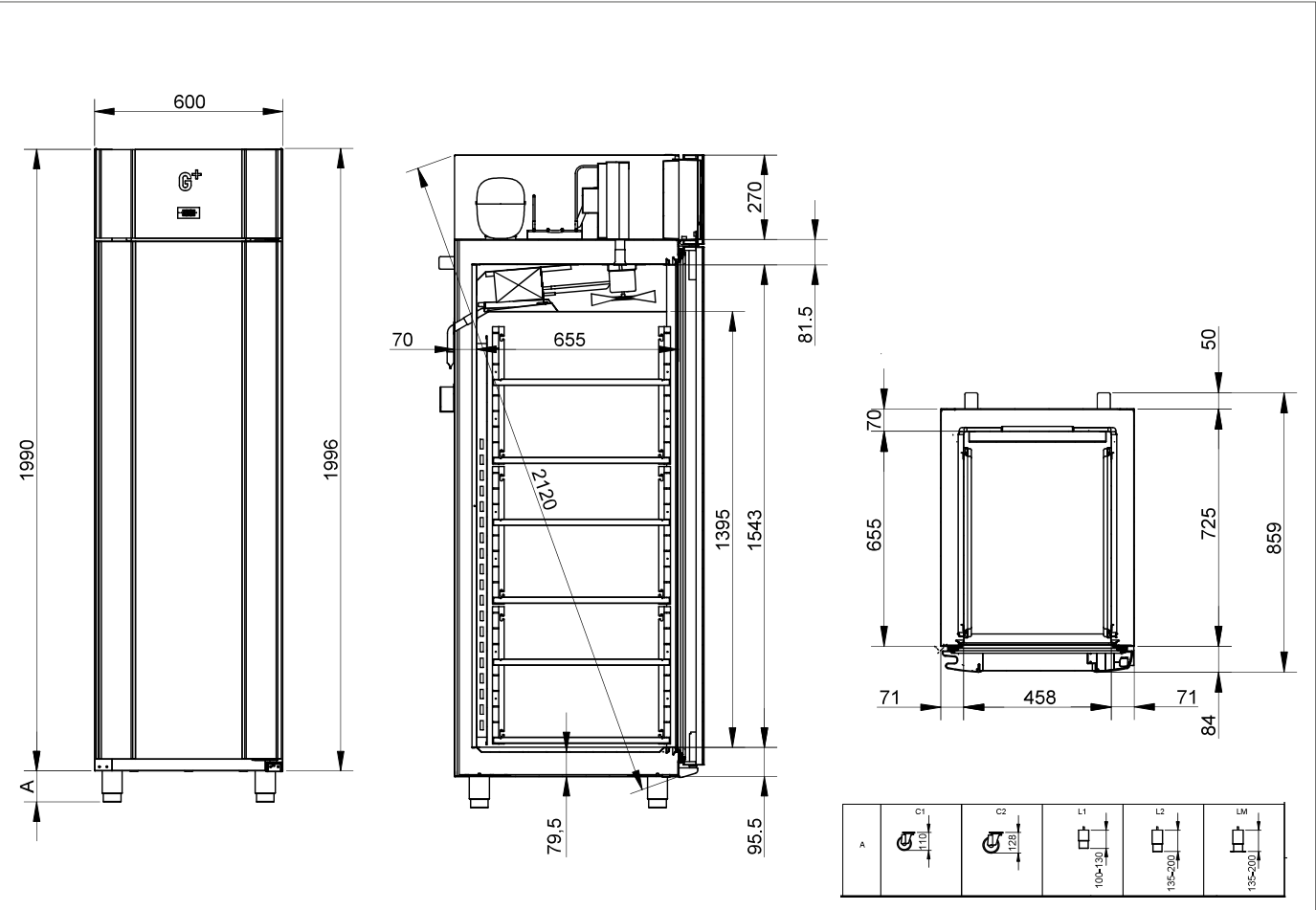
AFMETINGEN



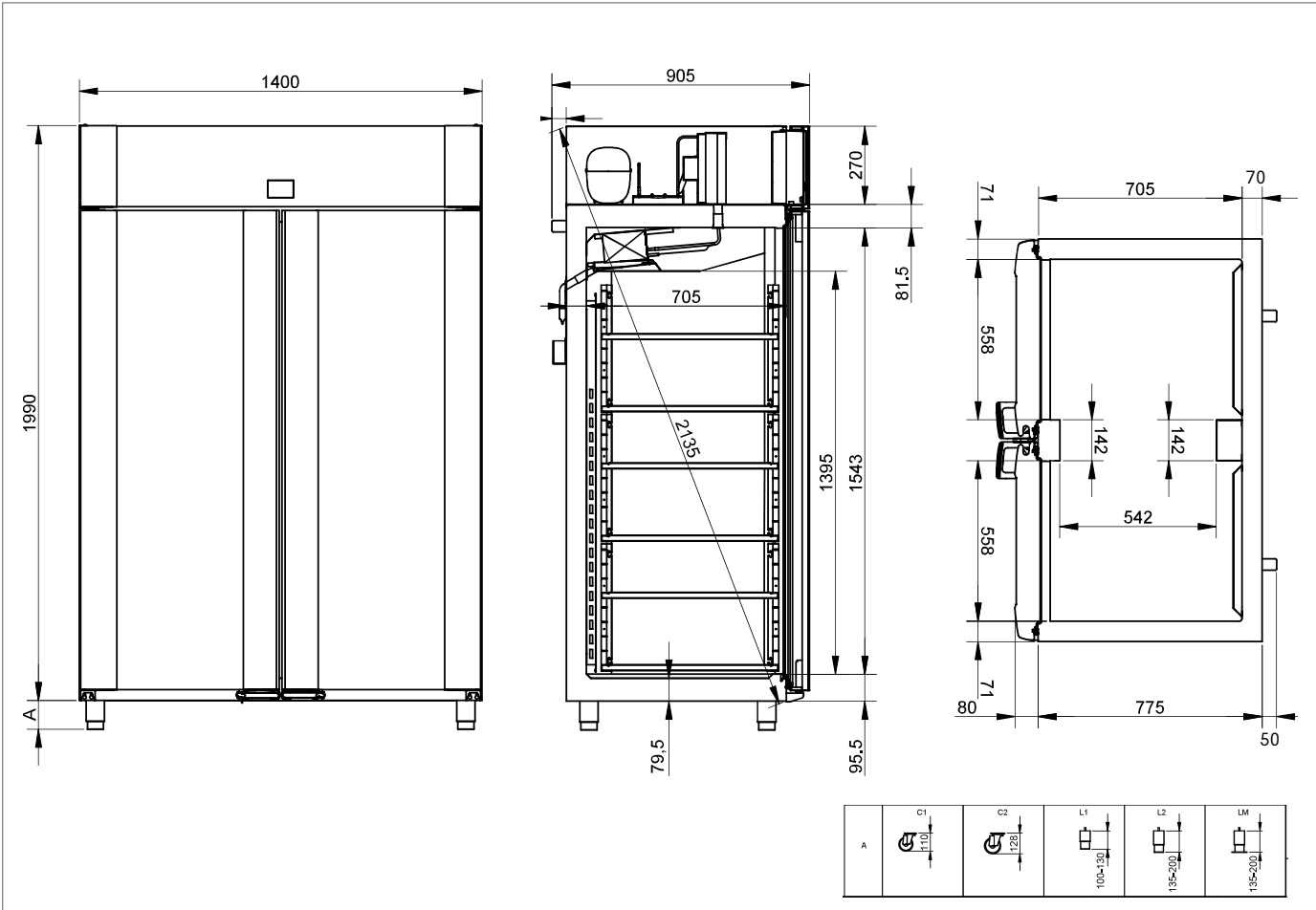
MAXI C700 PLUS / MAXI F700 PLUS



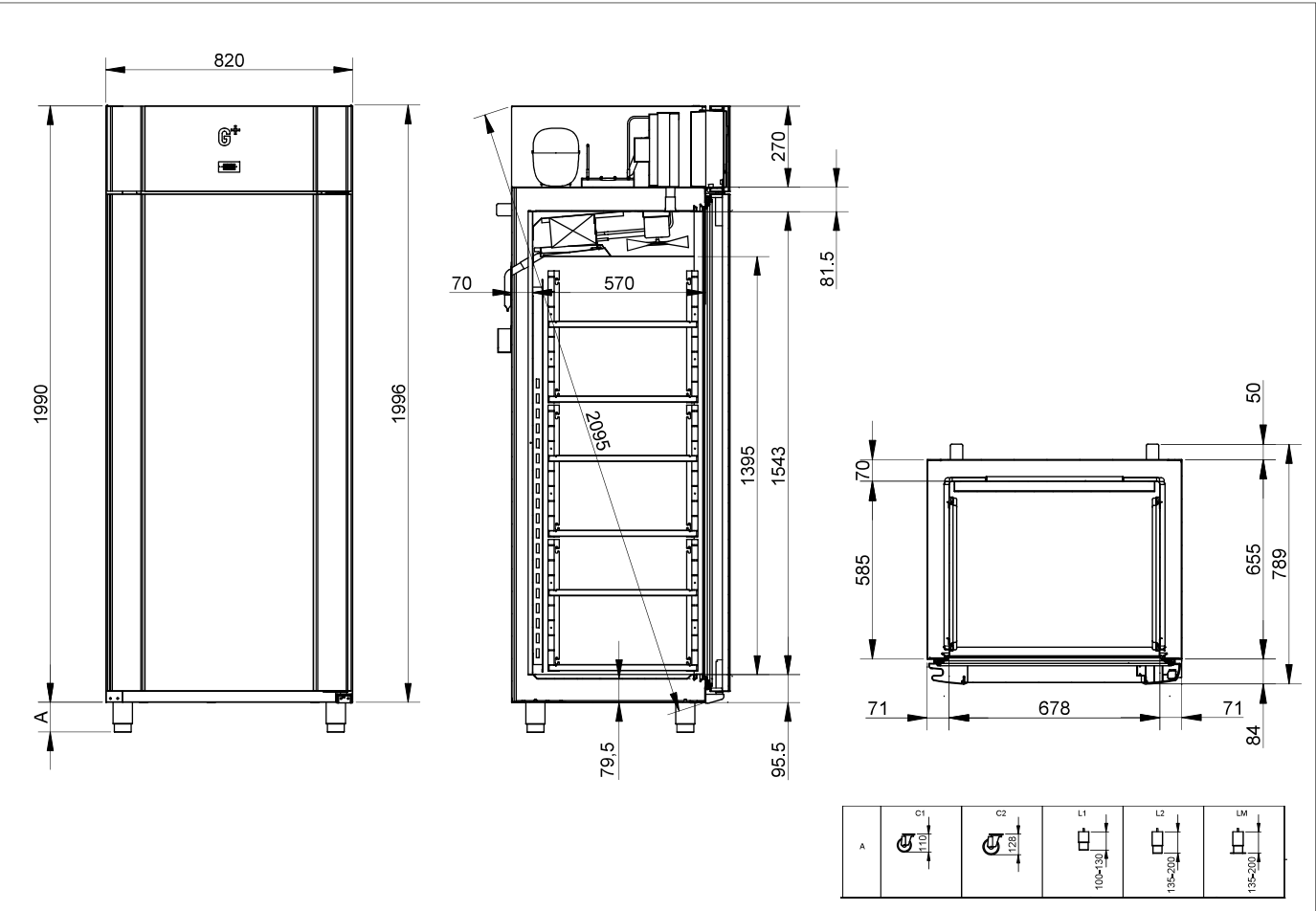
MAXI C510 EURO / MAXI F510 EURO

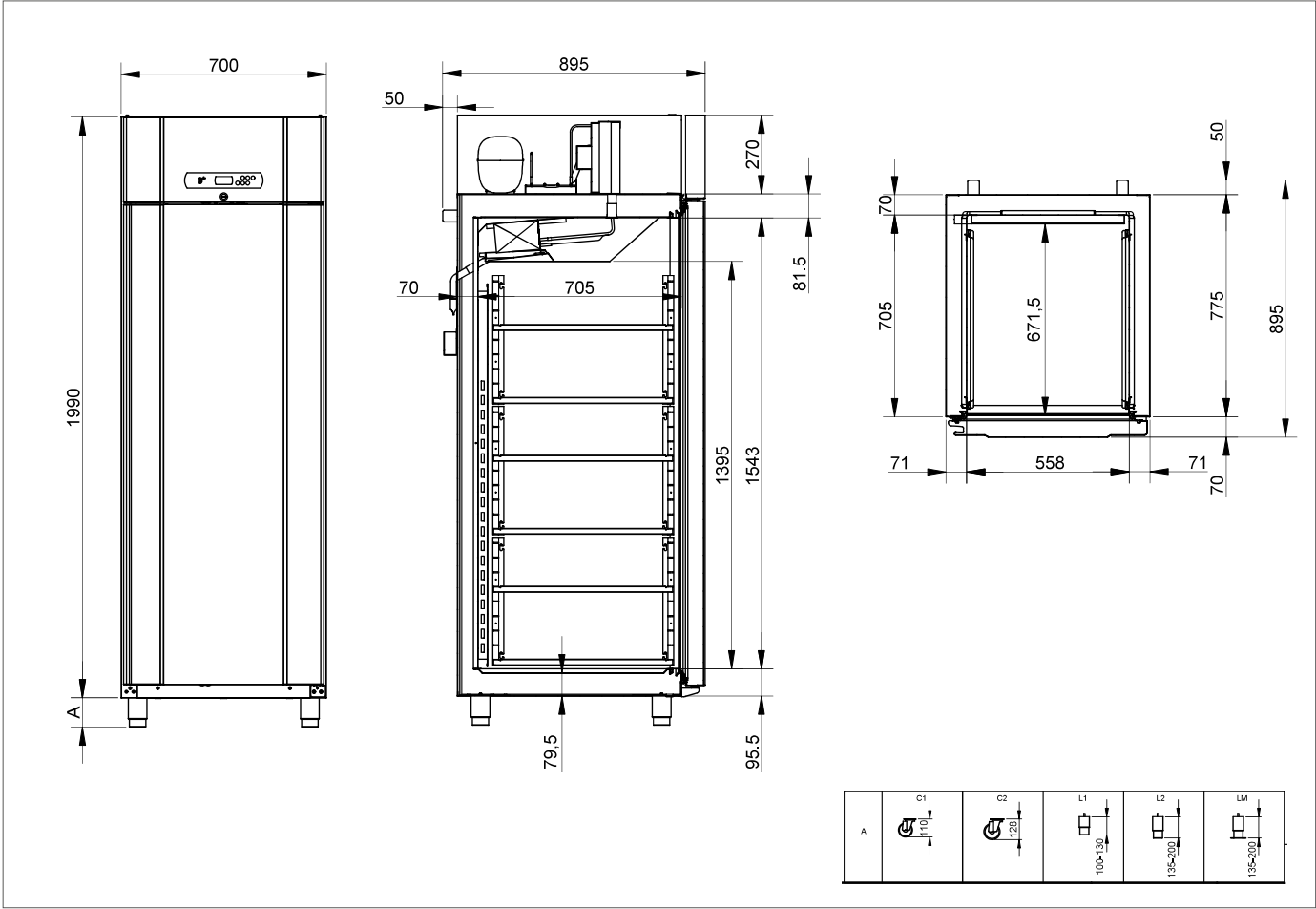
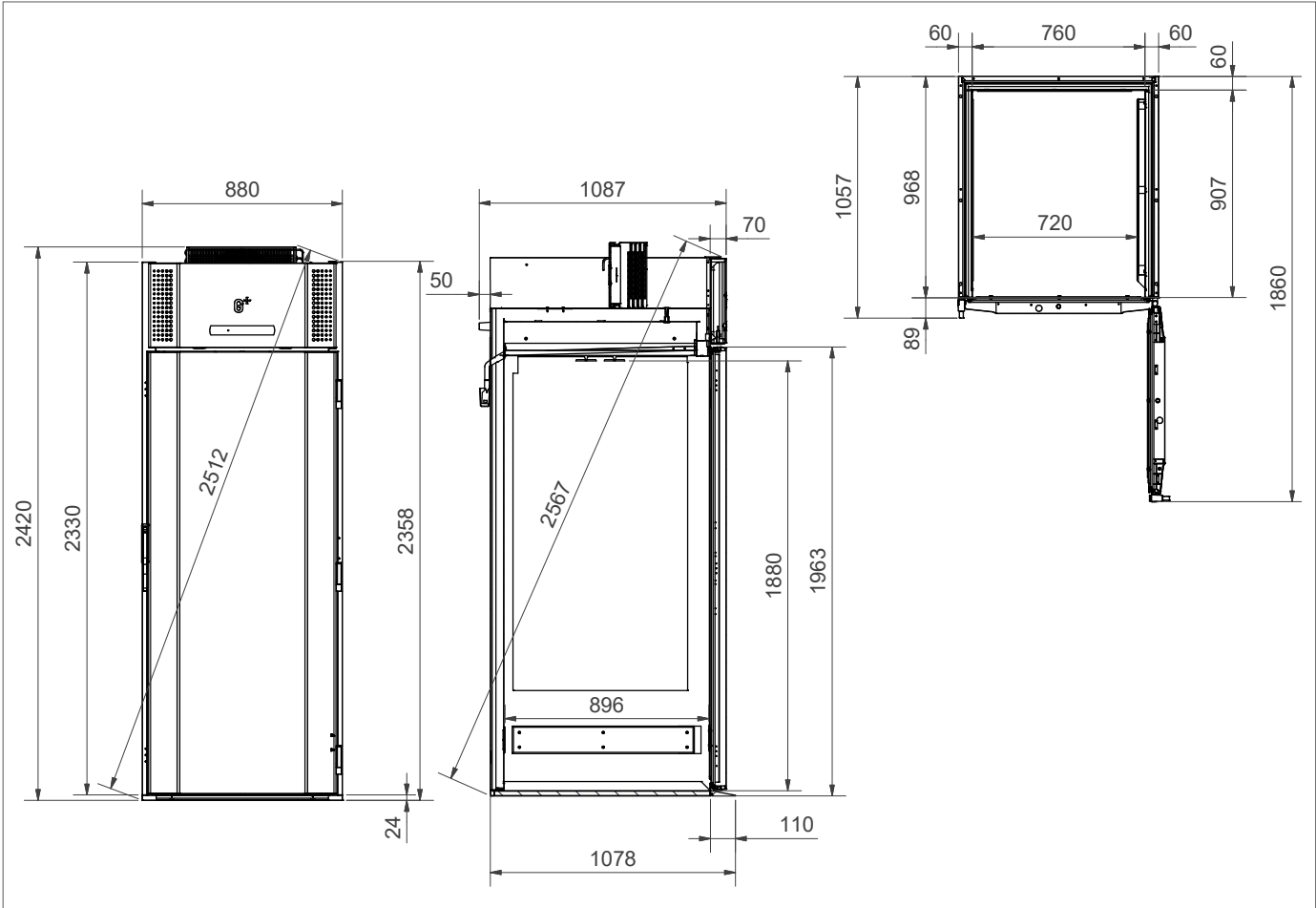
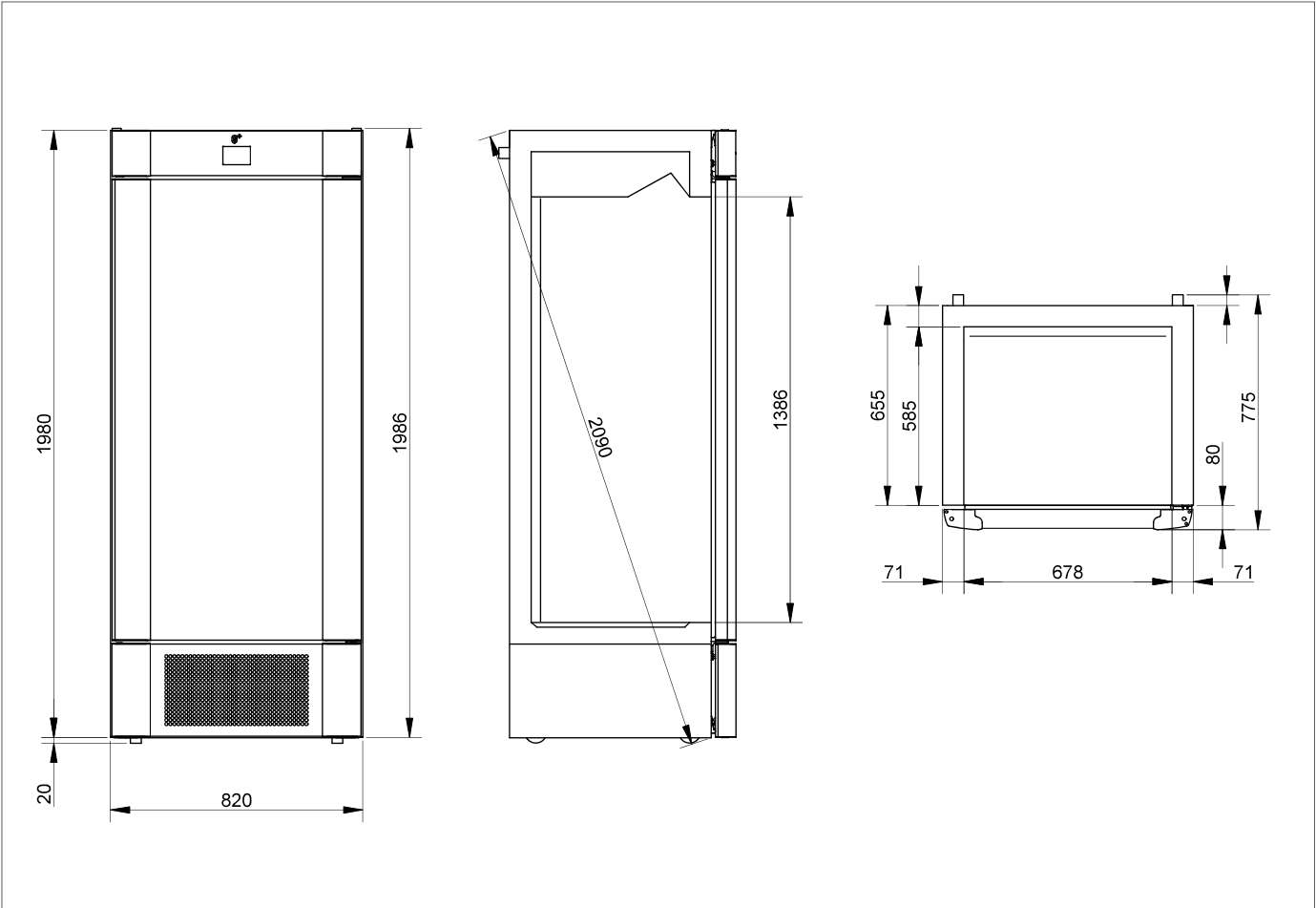


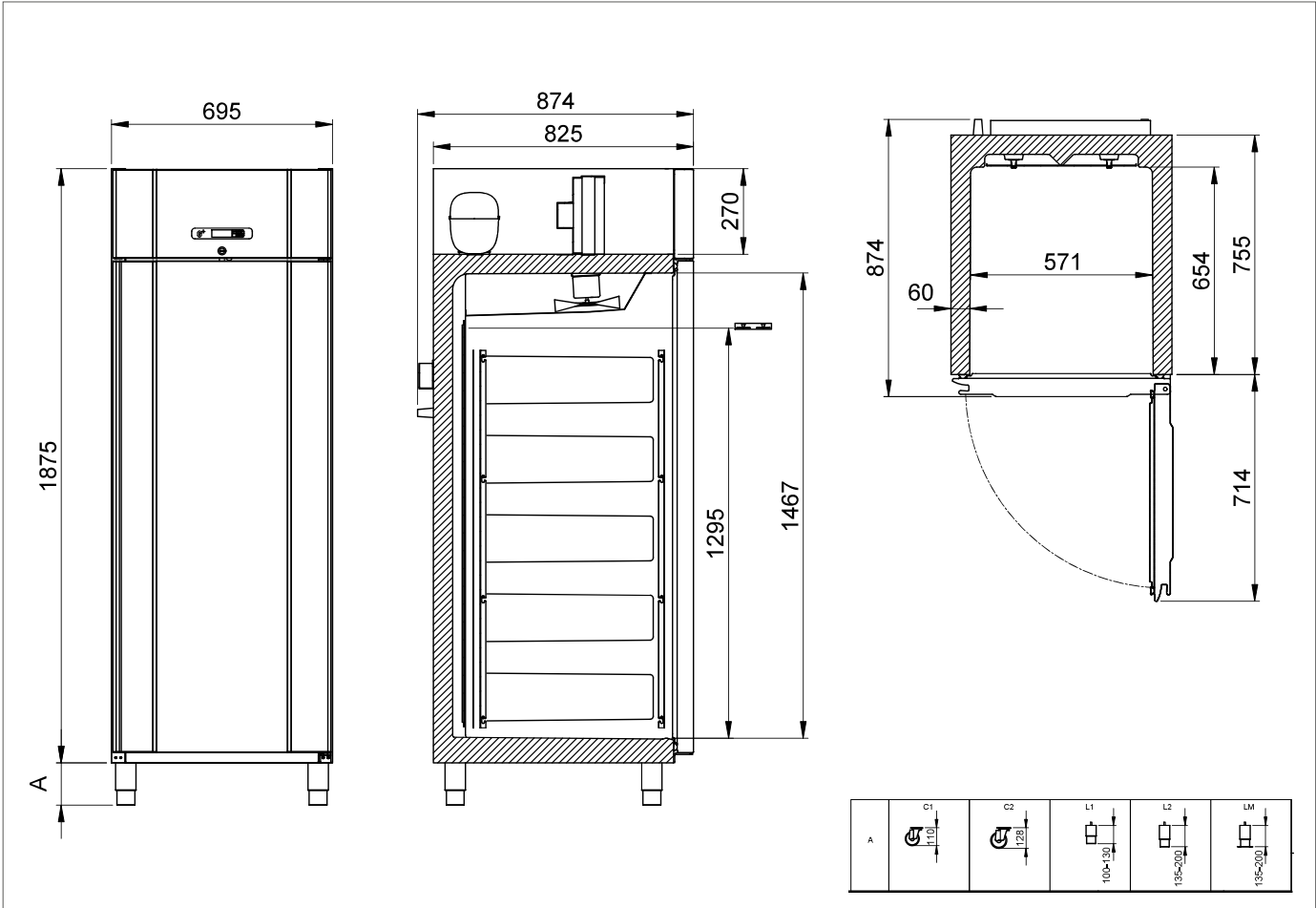
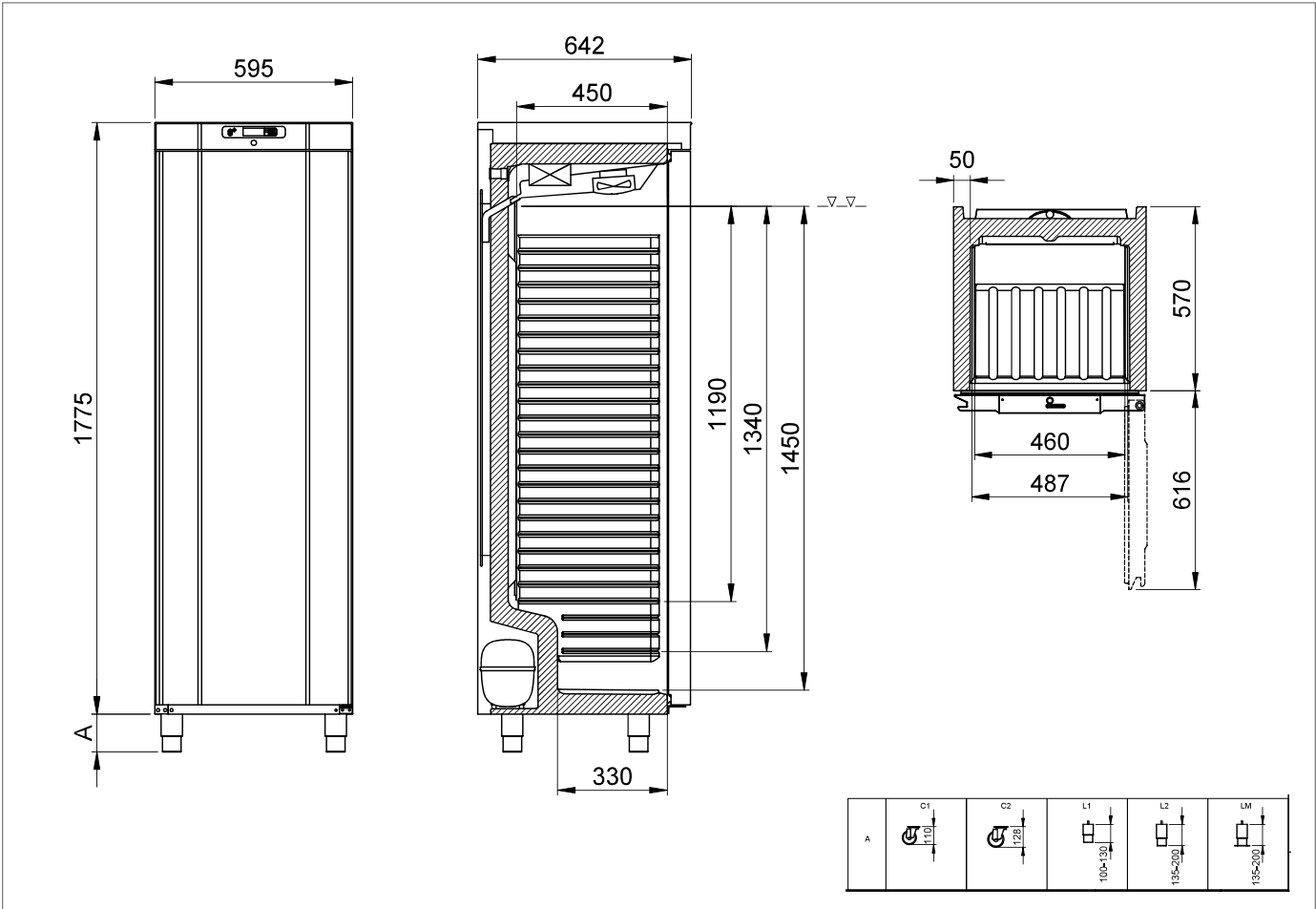
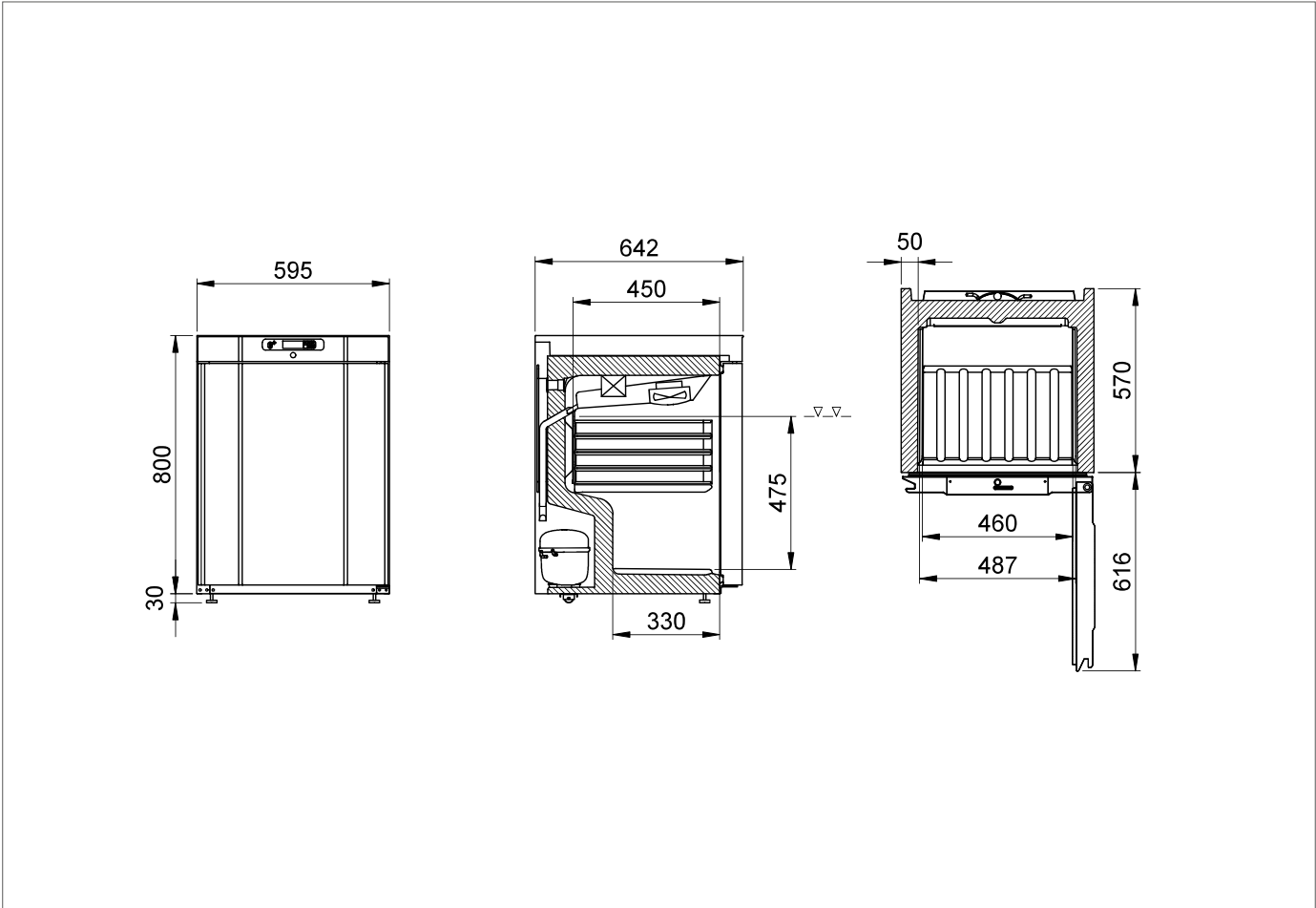
MAXI C1400 PLUS / MAXI F1400 PLUS



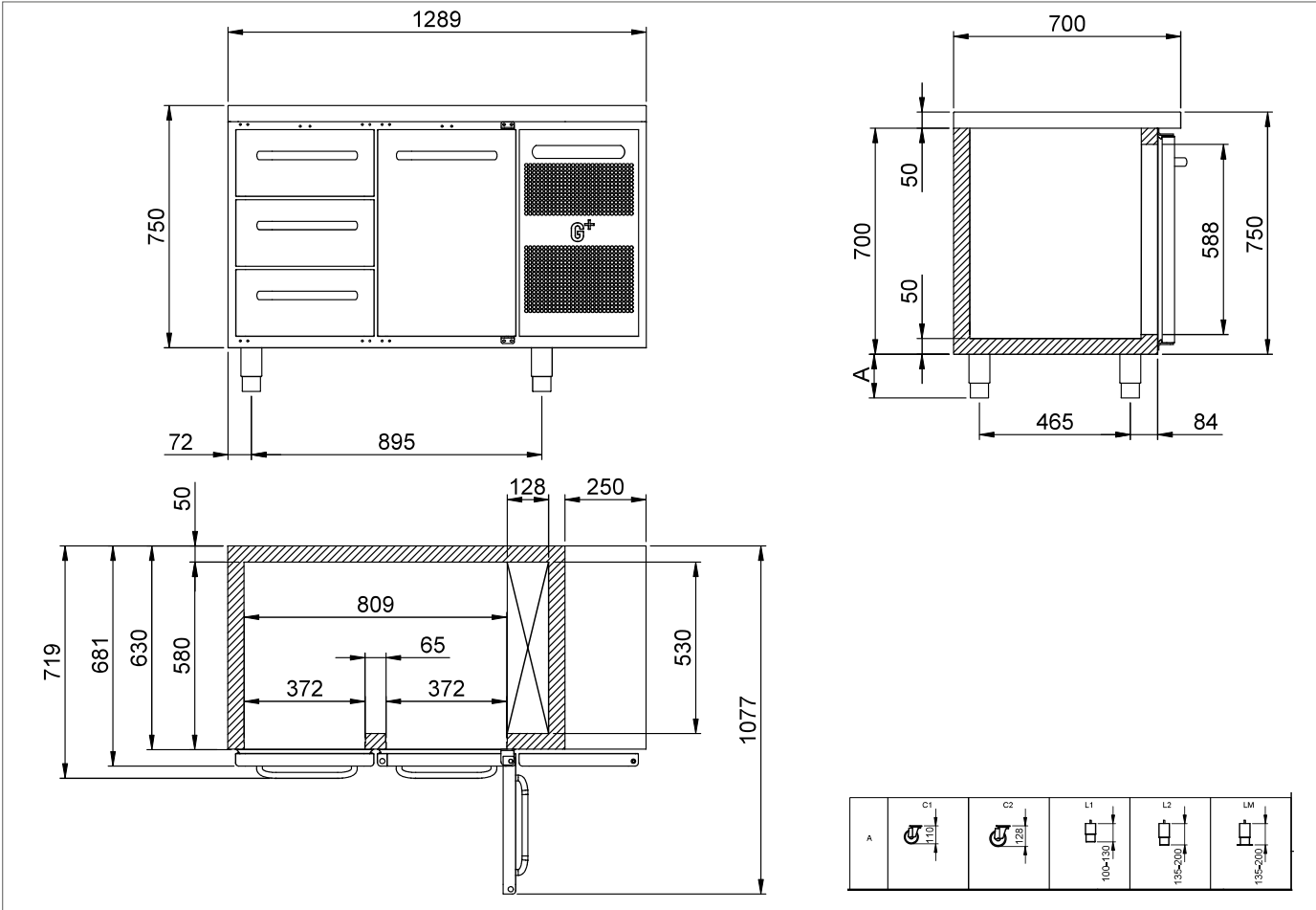
MAXI C710 TWIN / MAXI F710 TWIN



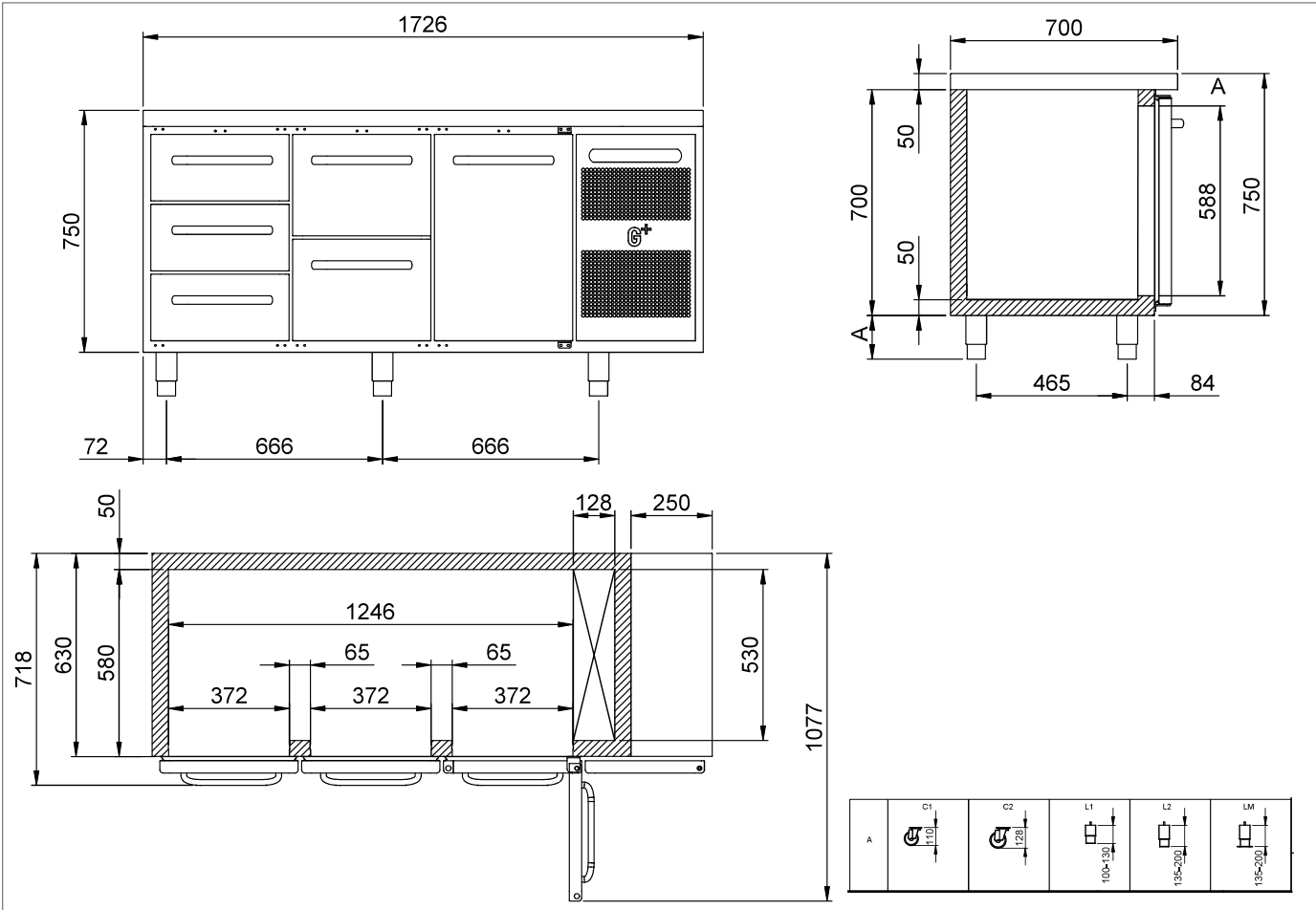




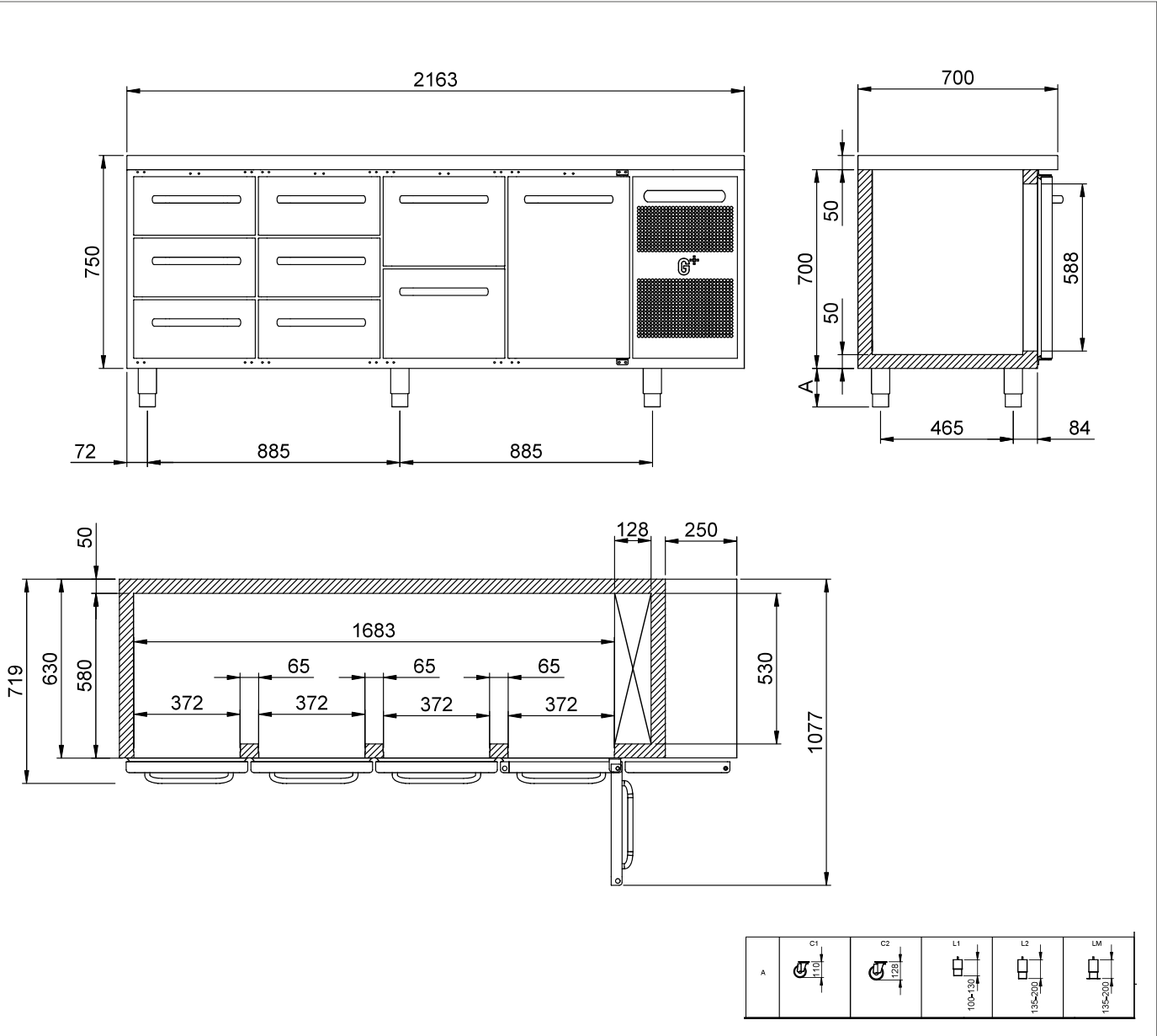
GASTRO-KOELWERKBANK C2 / GASTRO-VRIESWERKBANK F2



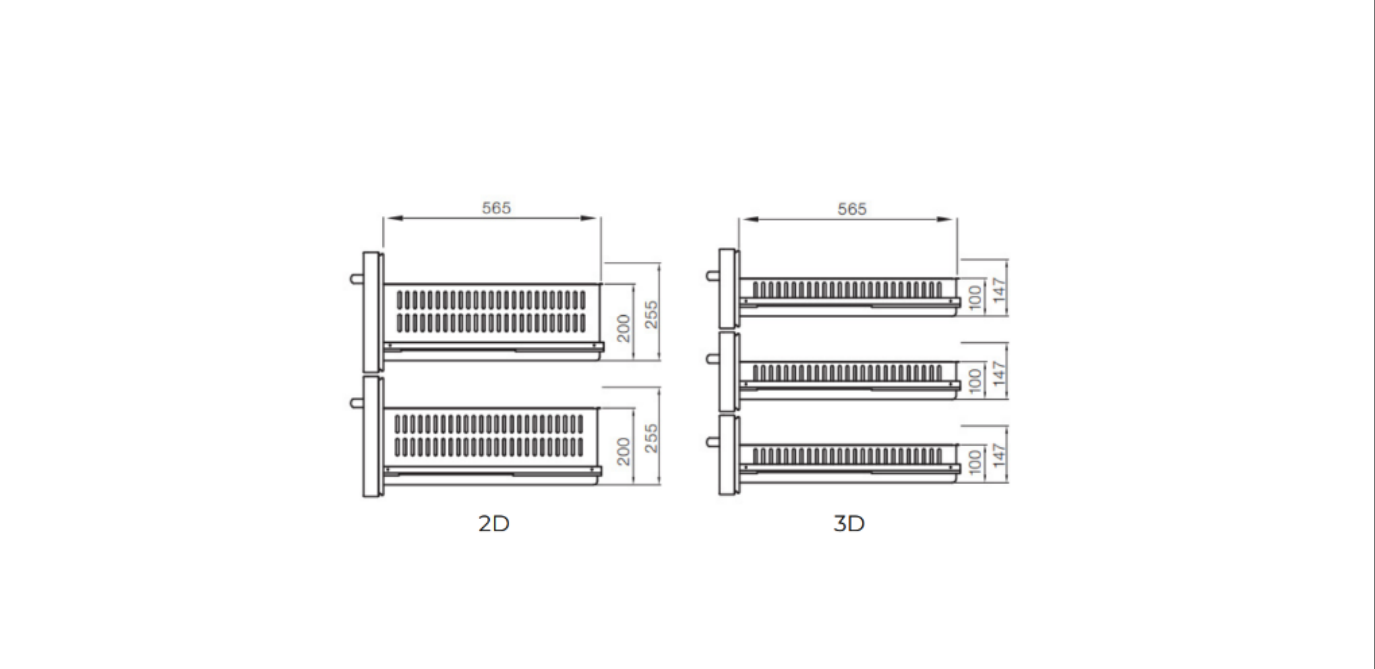
GASTRO-KOELWERKBANK C3 / GASTRO-VRIESWERKBANK F3



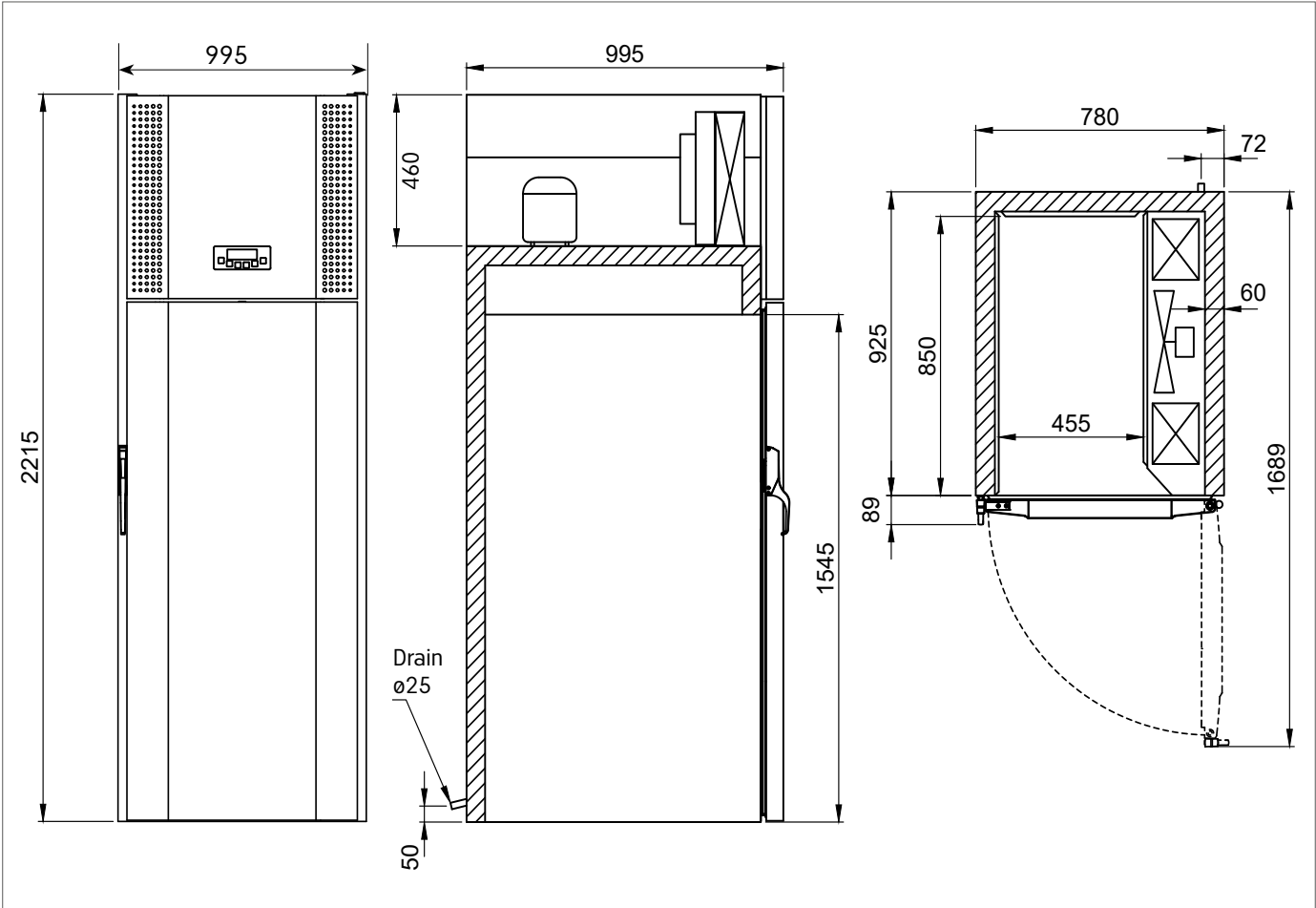
GASTRO-KOELWERKBANK C4 / GASTRO-VRIESWERKBANK F4



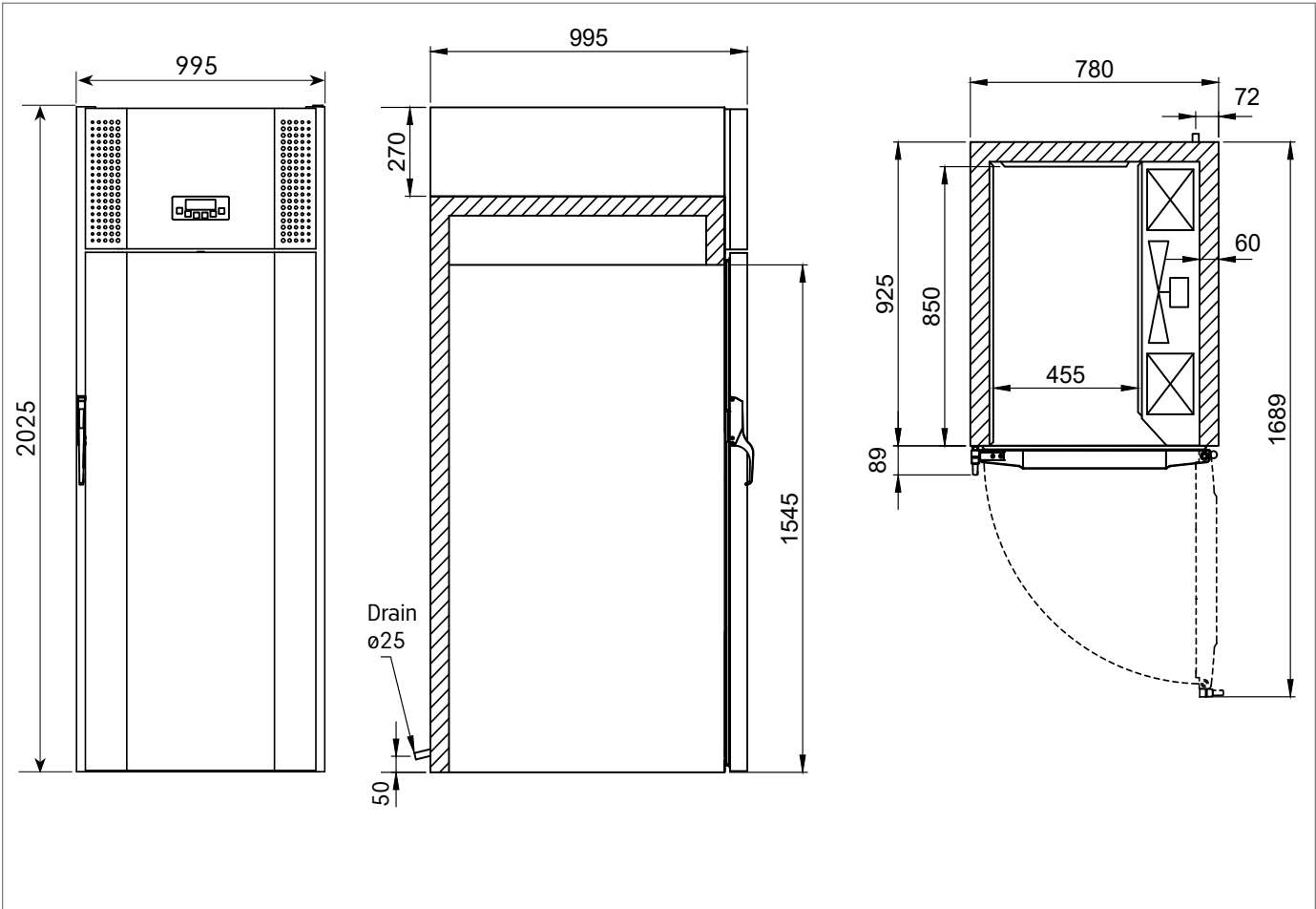
LADEBLOKKEN KOELWERKBANKEN



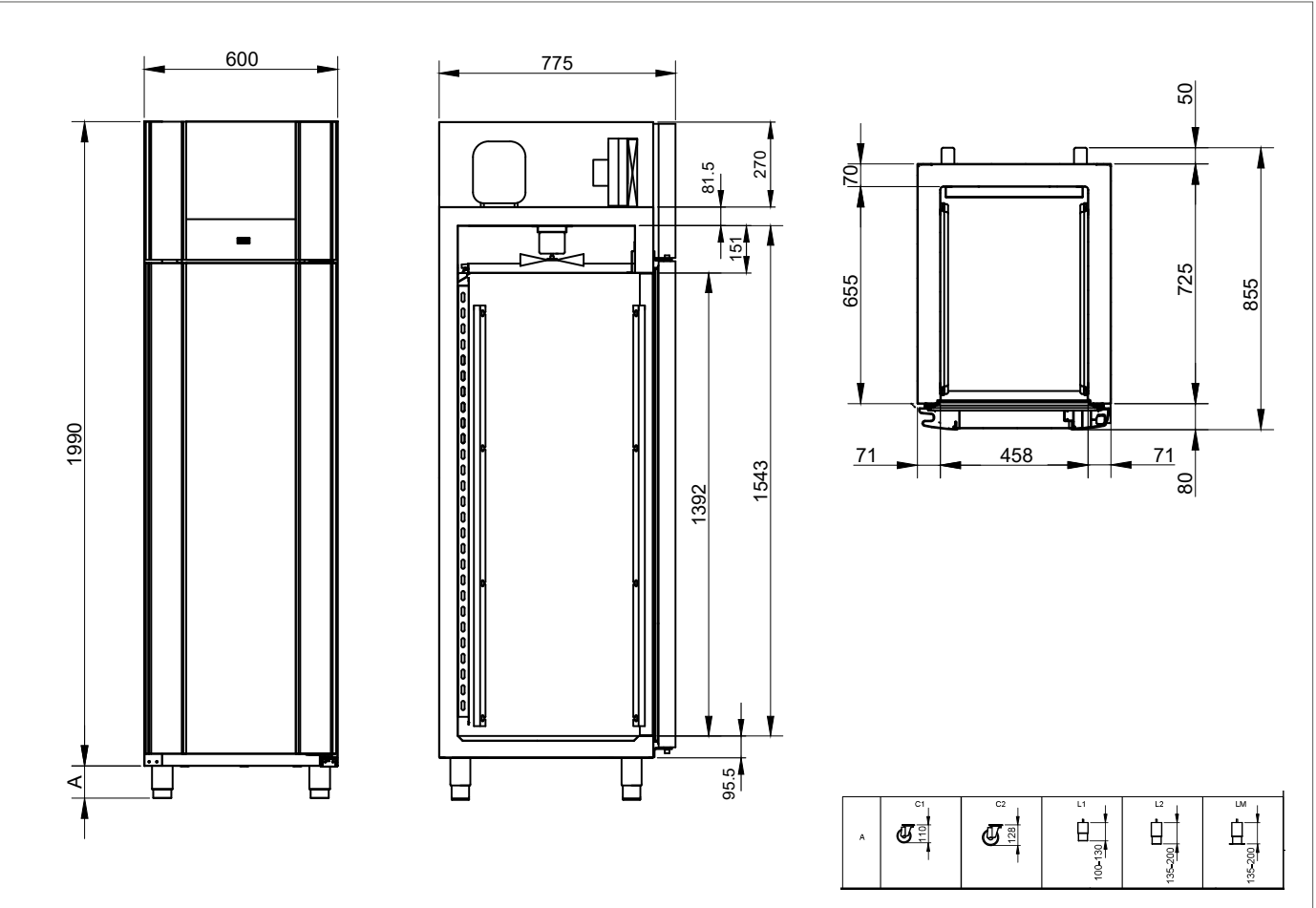
PROCESS BC50



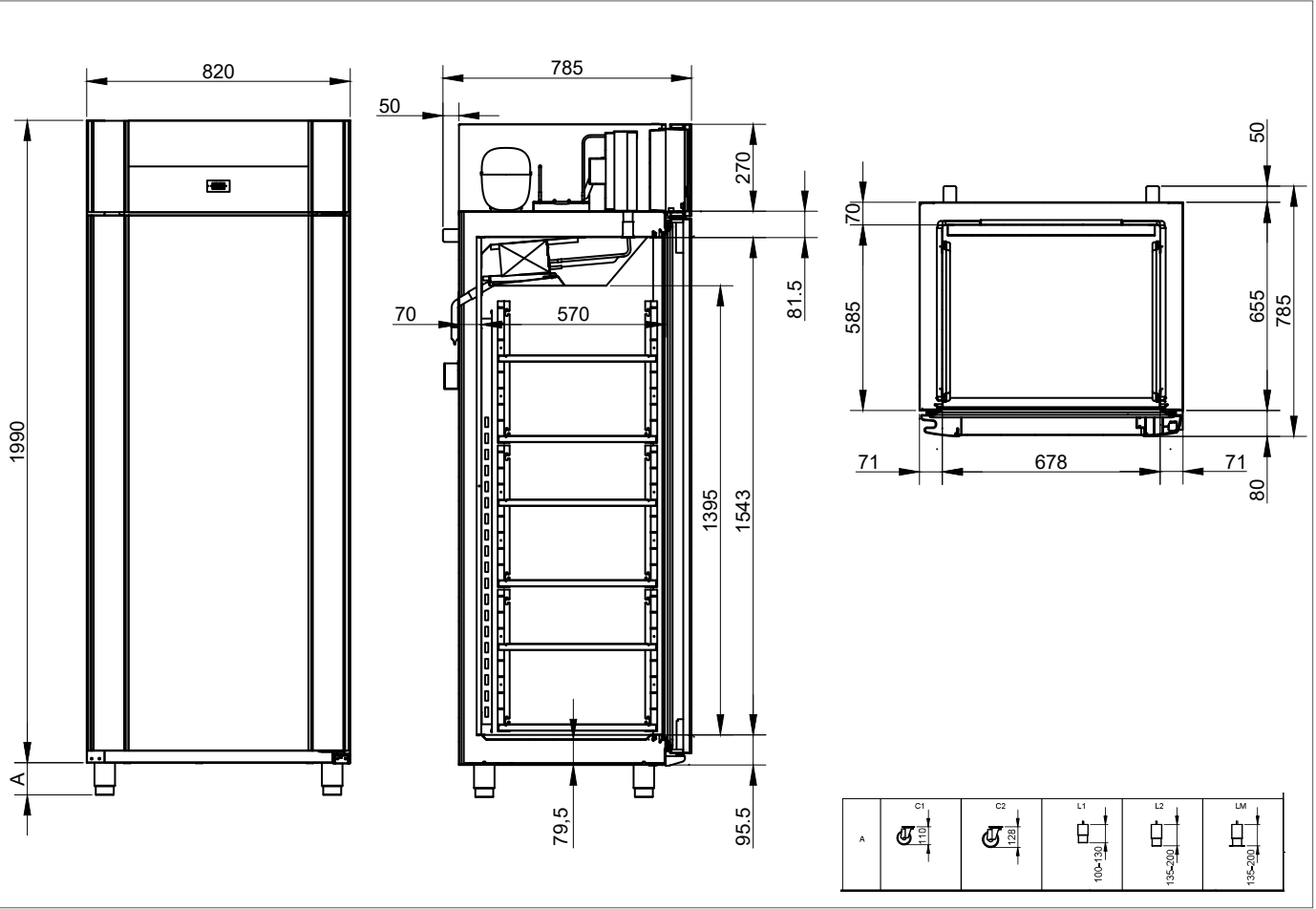
PROCESS BC50 REMOTE



PROCESS SC500



PROCESS SC710





G⁺

BY **GRAM PROFESSIONAL**

Gram Professional ApS

Aage Grams Vej 1, 6500 Vojens, Denmark

www.gram-professional.com

+45 7320 1200

sales@gram-professional.com



MADE IN
DENMARK