

G+

BY GRAM PROFESSIONAL

BEST IN CLASS – ONTWORPEN VOOR PROFESSIONELE BAKKERIJEN

PRODUCTCATALOGUS BAKKERIJ 2026

NL

G+

Is een productserie van Gram Professional.

Wij ontwerpen en produceren professionele koel- en vrieskasten van hooge kwaliteit in onze fabriek in Denemarken, als onderdeel van de Gram-traditie sinds 1901.

MADE IN
DENMARK

AI-gebaseerde tools worden in dit materiaal selectief gebruikt ter ondersteuning van onze creatieve processen, waaronder taal, vertaling en visuele ontwikkeling. Alle definitieve content wordt gecontroleerd en goedgekeurd door Gram Professional.

G+ BY GRAM PROFESSIONAL

INHOUD

BEWAARKASTEN

OVER BEWAARKASTEN 5
BAKER C500 / F500 6
BAKER C650 / F650 6
BAKER C700 / F700 7
BAKER C900 / F900 7
BAKER C1200 / F1200 roll-in 8

REM-/RIJSKASTEN

OVER REM-/RIJSKASTEN 13
BAKER GA500 14
BAKER GA900 14
BAKER GA1200 roll-in 15

SNEL KOELER/VRIEZER

OVER SNEL KOELER/VRIEZER 19
BAKER SF500 20
BAKER SF900 20
BAKER SF1200 roll-in 21

CONFIGURATIES & AFMETINGEN

MOGELIJK AANTAL BAKPLATEN 23
BAKER C500 / F500, C650 / F650 24
BAKER C700 / F700, C900 / F900 25
BAKER C1200 / F1200 roll-in 26
BAKER GA500 26
BAKER GA900 / GA1200 roll-in 27
BAKER SF500 / SF900 28
BAKER SF1200 roll-in 29

VERKOOP- EN LEVERINGSVOORWAARDEN

VERKOOP- EN LEVERINGSVOORWAARDEN 30



FUNCTIONALITEIT MET EEN DOEL

G+ producten zijn ontwikkeld voor het bakkersambacht.

Ontwikkeld vanuit een diepgaand begrip van de dagelijkse werkzaamheden van de bakker en de zorgvuldige deegbehandeling die professionele bakkerijen vereist, van voorbereiding en rijzen tot gekoelde opslag.

Onze koeloplossingen zijn voorzien van droge koeling, ideaal voor het behoud van de deegstructuur en het voorkomen van condens tijdens opslag. Betrouwbaar, intuïtief en ontwikkeld voor de eisen van het dagelijkse bakkerijwerk.

G+ helpt u uw vakmanschap te beschermen, bij elke stap.

WAAROM KOELERS EN GEEN KOELKASTEN?

Koelers en koelkasten lijken sterk op elkaar, maar het belangrijkste verschil is dat koelkasten alleen positieve temperaturen (+2/+12°C) bestrijken, terwijl koelers ook negatieve temperaturen (-5/+12°C) aankunnen.

Het uitgebreide temperatuurbereik maakt de koeler flexibel inzetbaar in de dynamische omgeving van een professionele bakkerij.

BEWAARKASTEN

Bewaarkoelers en -vriezers voor moderne bakkerijen

De bewaarkoelers en -vriezers in onze Baker-serie zijn speciaal ontworpen voor ambachtelijke bakkerijen, waar kwaliteit en flexibiliteit centraal staan.

De nauwkeurige en gebruiksvriendelijke temperatuurregeling biedt volledige controle over het proces. De vriezers werken binnen een bereik van -25°C tot -5°C, terwijl onze koelers een uitgebreid temperatuurbereik van -5°C tot +12°C hebben. De stabiele droge koeling beperkt condensvorming op taarten en gebak tot een minimum.

Zuurdesem is een belangrijk en zeer populair ingrediënt in moderne bakkerijen, maar de zure omgeving kan de verdamper zwaar belasten. Daarom hebben wij deze extra robuust uitgevoerd, zodat de kast een langere levensduur heeft.

Dit alles, gecombineerd met een geoptimaliseerde luchtverdeling en hoge energie-efficiëntie, garandeert hoge kwaliteit, betrouwbaarheid en lagere bedrijfskosten in uw bakkerij.



Standaarduitrusting

- Roestvast stalen interieur en exterieur
- Omkeerbare, rechtsdraaiende zelfsluitende deur met slot
- Praktische omkeerbare deuropener met voetpedaal (niet van toepassing op model 650)
- Verstelbare poten: 135/200 mm
- Geventileerd koelsysteem
- Alle koelers hebben een uitgebreid temperatuurbereik en droge koeling
- Efficiënte LED-verlichting

Optionele extra's

- Links scharnierende deur
- Diverse opties voor wielen en poten
- Kan worden geconfigureerd voor verschillende bakplaatformaten

Baker C500 / F500

Perfect voor kleine productiebatches en beperkte ruimtes. Met een breedte van slechts 600 mm past de kast vrijwel overal. Omkeerbare deur met zelfsluitende functie en praktische deuropener met voetpedaal. Uitgevoerd met brede bakkerijgeleiders voor bakplaten van 40 × 60 cm.



BAKER C500
BAKER F500

	KOELER -5/+12°C	VRIEZER -25/-5°C
MODEL	BAKER C500	BAKER F500
ARTIKELNUMMER	945010120	945020220
INHOUD (liter, bruto/netto)	465 / 314	465 / 314
ENERGIE-EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	B / 32,1	C / 44,9
ENERGIEVERBRUIK (kWh/jaar)	359	1355
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	48,9	48,9
KOELVERMOGEN BIJ -10°C (W)	410	-
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	-	499
KLIMAATKLASSE	5	5
AFMETINGEN B x D x H (mm)	600 x 855 x 2125*	600 x 855 x 2125*
BRUTOGEWICHT (kg)	131,5	132
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 85 g	R290 / 145 g
GWP / CO2-EQUIVALENT	3 / 0,000255 t	3 / 0,000435 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz, 1,21 A	230 V, 50 Hz, 2,52 A
AANSLUITWAARDE (W)	256	418

** Hoogte met L1-poten: 2090 mm*

Baker C650 / F650

Dit product is speciaal ontworpen voor bakkerijen waar efficiëntie en ergonomie cruciaal zijn. Met een maximale hoogte van slechts 2 meter en een diepte van 775 mm kan het eenvoudig worden geplaatst, ook in ruimtes met lage plafonds of smalle doorgangen. Het ergonomische ontwerp zorgt voor gemakkelijke toegang in drukke bakkerijen. Doordat de compressor onder de kast is geplaatst, is extra opslagruimte beschikbaar op een gebruiksvriendelijke hoogte.



BAKER C650
BAKER F650

	KOELER -5/+12°C	VRIEZER -25/-5°C
MODEL	BAKER C650	BAKER F650
ARTIKELNUMMER (bakplaatformaat: 60 x 40 cm : 20B)	946510123	946529224
INHOUD (liter, bruto/netto)	603 / 417	603 / 415
ENERGIE-EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	B / 27,5	C / 48,9
ENERGIEVERBRUIK (kWh/jaar)	372	1725
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	48,9	51
KOELVERMOGEN BIJ -10°C (W)	410	–
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	–	499
KLIMAATKLASSE	5	5
AFMETINGEN B x D x H (mm)	820 x 775 x 2000	820 x 775 x 2000
BRUTOGEWICHT (kg)	137	137
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 113 g	R290 / 100 g
GWP / CO2-EQUIVALENT	3 / 0,000339 t	3 / 0,000300 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz, 0,95 A	230 V, 50 Hz, 2,44 A
AANSLUITWAARDE (W)	196	398

Baker C700 / F700

Een robuuste en betrouwbare bewaarkast, zeer geschikt voor professionele bakkerijen en patisserieën met grote dagelijkse productievolumes. Dankzij de temperatuurstabiliteit en het snelle temperatuurherstel biedt de kast veel flexibiliteit en ondersteunt hij een efficiënte dagelijkse bedrijfsvoering. De brede draagrails zijn geschikt voor bakplaten van 47 × 63 cm / 46 × 61 cm.



BAKER C700
BAKER F700

	KOELER -5/+12°C	VRIEZER -25/-5°C
MODEL	BAKER C700	BAKER F700
ARTIKELNUMMER	947011001	947021001
INHOUD (liter, bruto/netto)	610 / 454	610 / 454
ENERGIE-EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	A / 20,5	C / 38,8
ENERGIEVERBRUIK (kWh/jaar)	278	1439
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	46,4	46,7
KOELVERMOGEN BIJ -10°C (W)	425	–
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	–	553
KLIMAATKLASSE	5	5
AFMETINGEN B x D x H (mm)	700x895x2125*	700x895x2125*
BRUTOGEWICHT (kg)	131	132
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 0,078 kg	R290 / 0,058 kg
GWP / CO2-EQUIVALENT	3 / 0,000234 t	3 / 0,000234 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz / 0,99 A	230 V, 50 Hz / 1,7 A
AANSLUITWAARDE (W)	216	375
AANSLUITWAARDE (W)	144	367

** Hoogte met L1-poten: 2090 mm*

Baker C900 / F900

De Baker 900 is ontworpen voor bakkerijen die een hoge capaciteit nodig hebben voor grote productievolumes. Het model is aanzienlijk verbeterd met een koelsysteem dat snel en stabiel temperatuurherstel garandeert. De kast is ontworpen voor bakplaten van 60 × 40 cm, 50 × 80 cm en 60 × 80 cm, maar kan ook worden geconfigureerd voor formaten van 47 × 63 cm / 46 × 61 cm.



BAKER C900
BAKER F900

	KOELER -5/+12°C	VRIEZER -25/-5°C
MODEL	BAKER C900	BAKER F900
ARTIKELNUMMER (bakplaatformaat: 60 x 80 cm : 25B)	949010120	969020220
ARTIKELNUMMER (bakplaatformaat: 50 x 80 cm : 25D)	949010127	949020230
INHOUD (liter, bruto/netto)	949 / 660	949 / 661
ENERGIE-EFFICIËNTIEKLASSE / EEI	C / 39,6	D / 61,2
ENERGIEVERBRUIK (kWh/jaar)	661	2849
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	48,9	48,9
KOELVERMOGEN BIJ -10°C (W)	627	–
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	–	882
KLIMAATKLASSE	5	5
AFMETINGEN B x D x H (mm)	820 x 1065 x 2205*	820 x 1065 x 2205*
BRUTOGEWICHT (kg)	184,2	186
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 145 g	R290 / 149 g
GWP / CO□-EQUIVALENT	3 / 0,000435 t	3 / 0,000447 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz, 2,38 A	230 V, 50 Hz, 4,57 A
AANSLUITWAARDE (W)	408	736

** Hoogte met L1-poten: 2170 mm*

Baker C1200 / F1200
De C/F 1200 met roll-in-functie is ideaal voor grote productievolumes.
Het model is geschikt voor wagens met afmetingen tot 720 mm (B) x 907 mm (D) x 1880 mm (H). De verwarmde roestvaststalen vloer met geïntegreerde oprijplaat maakt het in- en uitrijden eenvoudig en ondersteunt een gezonde, ergonomische werkomgeving en efficiënte werkprocessen.

Een geavanceerd luchtcirculatiesysteem zorgt voor een gelijkmatige verdeling van temperatuur en luchtvochtigheid in de hele kast, terwijl de geïsoleerde deur helpt om stabiele bedrijfsomstandigheden te behouden.

Met de intuïtieve 7” touchscreenregelaar kunnen de procesparameters worden geprogrammeerd en aangepast, waaronder tijd, temperatuur en relatieve luchtvochtigheid voor elke fase van de fermentatiecyclus.



BAKER C1200
BAKER C1200
ROLL-IN

	KOELER -5/+12°C	VRIEZER -25/-5°C
MODEL	BAKER C1200	BAKER F1200
ARTIKELNUMMER	941210120	941220220
INHOUD (liter, bruto/netto)	1422 / 1273	1422 / 1273
GELUIDSNIVEAU (dB(A))	–	–
KOELVERMOGEN BIJ -10°C (W)	719	–
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	–	633
KLIMAATKLASSE	4	4
AFMETINGEN B x D x H (mm)	880 x 1088 x 2362	880 x 1088 x 2362
BRUTOGEWICHT (kg)	195	195
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 102 g	R290 / 102 g
GWP / CO2-EQUIVALENT	3 / 0,000306 t	3 / 0,000306 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz, 2,87 A	230 V, 50 Hz, 3,99 A
AANSLUITWAARDE (W)	590	817

ZORG GOED VOOR UW TEAMGENOTEN

Onze producten zijn loyale en betrouwbare teamgenoten die u ook onder druk niet in de steek laten. Maar net als ieder ander belangrijk teamlid moet u goed voor ze zorgen, zodat ze optimaal blijven presteren:

- Voer regelmatig inspecties en reiniging uit voor een optimale werking en efficiëntie
- Controleer of de deuren goed sluiten en/of de afdichtingen schoon en onbeschadigd zijn
- Zorg voor regelmatig onderhoud van de condensor en het filter, omdat zich hier van nature vet en vuil ophopen

En vergeet niet: u hoeft de deur niet dicht te slaan. De meeste kasten zijn voorzien van een slim zelfsluitend systeem.

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 gebroerders 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!



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.

REM-/RIJSKASTEN

Volledig geautomatiseerde regeling van invriezen, ontdooien en rijzen.

De GA-serie is ontwikkeld voor bakkerijen die maximale controle en flexibiliteit in de productie willen, zonder concessies te doen aan kwaliteit of vakmanschap.

Alle drie modellen bieden hetzelfde vriesvermogen als de SF-serie (snelkoeler/vriezer). Daarnaast regelen ze de overgang naar de bewaartemperatuur en vervolgens naar het rijsproces, steeds met de juiste temperatuur en een gecontroleerde luchtvochtigheid.

Met een uitgebreid temperatuurbereik van -25°C tot +40°C en de mogelijkheid om de relatieve luchtvochtigheid tussen 45-99% te regelen, bieden de GA-modellen volledige controle over de deegontwikkeling.

Met het intelligente bedieningspaneel en de geïntegreerde kalender kunt u het volledige proces plannen, van invriezen en ontdooien tot perfect rijzen, zodat het deeg precies op het juiste moment klaar is voor de oven.

Mocht de werkdag anders verlopen dan gepland, dan houdt de kast het deeg op de juiste temperatuur en luchtvochtigheid, zodat het resultaat toch perfect blijft.

Met de GA-serie kunt u slimmer plannen, flexibeler werken en steeds een constante kwaliteit garanderen.







Door AI gegenereerde productvisualisatie

Standaarduitrusting

- Schokvriezen, ontdooien en rijzen
- Gebruiksvriendelijk touchscreen met kalenderfunctie
- Standaard- en aanpasbare programma's
- Robuuste en eenvoudig te reinigen afwerking
- RVS interieur en exterieur
- Omkeerbare rechtsdraaiende deur met zelfsluitfunctie en slot
- Geventileerd koelsysteem
- Efficiënte LED-verlichting

Optionele extra's

- Interne geleiders kunnen worden geconfigureerd (alleen GA500 en GA900)
- Verschillende opties voor zwenkwielen en poten (alleen GA500 en GA900)

Baker GA500

De GA500 is compact van formaat en levert hoge prestaties. Het model is geschikt voor bakplaten van 40 × 60 cm en is ideaal voor kleine ambachtelijke bakkerijen met beperkte ruimte. Dit model biedt een intelligente en nauwkeurige regeling van temperatuur en luchtvochtigheid voor constante resultaten, slimme functies en betrouwbare prestaties.



BAKER GA500

	REM-/RIJSKASTEN 25/+40°C
MODEL	BAKER GA500
ARTIKELNUMMER	945100420
INHOUD (liter, bruto/netto)	465 / 407
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	663
KLIMAATKLASSE	5
AFMETINGEN B x D x H (mm)	600 x 855 x 2235*
BRUTOGEWICHT (kg)	140
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 133 g
GWP / CO2-EQUIVALENT	3 / 0,000399 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz, 9,08 A
AANSLUITWAARDE (W)	2041

** Hoogte met L1-poten: 2200 mm*

Baker GA900

GA900 is ideaal voor middelgrote productiebatches en veelzijdige werkprocessen die meer capaciteit vereisen zonder concessies te doen aan controle of precisie. Het model is geschikt voor uiteenlopende bakplaatformaten: 47 × 63 cm / 46 × 61 cm, 60 × 80 cm of 50 × 80 cm.
De intelligente en nauwkeurige regeling van temperatuur en luchtvochtigheid zorgt voor constante resultaten, slimme functies en betrouwbare prestaties.



BAKER GA900

	REM-/RIJSKASTEN 25/+40°C
MODEL	BAKER GA900
ARTIKELNUMMER (bakplaatformaat: 47 x 63 cm / 46 x 61 cm : 25A)	949100425
ARTIKELNUMMER (bakplaatformaat: 60 x 80 cm : 25B)	949100420
ARTIKELNUMMER (bakplaatformaat: 50 x 80 cm : 25D)	949100426
INHOUD (liter, bruto/netto)	949 / 833
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	882
KLIMAATKLASSE	5
AFMETINGEN B x D x H (mm)	820 x 1065 x 2305*
BRUTOGEWICHT (kg)	189
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 149 g
GWP / CO2-EQUIVALENT	3 / 0,000447 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz, 11,38 A
AANSLUITWAARDE (W)	2555

** Hoogte met L1-poten: 2270 mm*

Baker GA1200

De GA1200 met roll-in-functie is ideaal voor grote productievolumes.
Het model is geschikt voor trolleys met afmetingen tot 720 mm (B) x 907 mm (D) x 1880 mm (H). De verwarmde roestvaststalen vloer met geïntegreerde oprijplaat maakt het in- en uitrijden eenvoudig en ondersteunt een gezonde, ergonomische werkomgeving en efficiënte werkprocessen.

Een geavanceerd luchtcirculatiesysteem zorgt voor een gelijkmatige verdeling van temperatuur en luchtvochtigheid in de hele kast, terwijl de geïsoleerde deur helpt om stabiele bedrijfsomstandigheden te behouden.

Met de intuïtieve 7” touchscreenregelaar kunnen de procesparameters worden geprogrammeerd en aangepast, waaronder tijd, temperatuur en relatieve luchtvochtigheid voor elke fase van de fermentatiecyclus.



BAKER GA1200
ROLL-IN

	REM-/RIJSKASTEN 25/+40°C
MODEL	BAKER GA1200
ARTIKELNUMMER	941280001
INHOUD (liter, bruto/netto)	1422 / 1202
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	1018
KLIMAATKLASSE	4 (30°C/55% RH)
AFMETINGEN B x D x H (mm)	880x1088x2520
BRUTOGEWICHT (kg)	207
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 110 g
GWP / CO2-EQUIVALENT	3 / 0,000330 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz / 11,92 A
AANSLUITWAARDE (W)	2665

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

INNOVATIVE VOOROP

Professionele keukens en bakkerijen zijn voortdurend in ontwikkeling – en wij ook. Door trends in de sector en technologische ontwikkelingen in koeltechniek voortdurend te volgen, ontwikkelen wij oplossingen die voldoen aan zowel de huidige als toekomstige behoeften van professionele bakkerijen.

Bij Gram Professional gaat innovatie niet alleen over onze producten, maar over de volledige manier waarop wij ontwikkelen, produceren en ons bedrijf voeren. Het is een integrale aanpak waarin functionaliteit, bedrijfszekerheid en verantwoordelijkheid hand in hand gaan.

Voor ons is innovatie meer dan alleen nieuwe technologie. Het is de ambitie om voortdurend slimmere, veel efficiëntere en duurzamere oplossingen te creëren die in het dagelijks leven echt verschil maken.Als onderdeel van onze circulaire aanpak van repareren, hergebruiken en recyclen ontwikkelen wij hoogwaardige producten die lang meegaan. Niet alleen wat prestaties betreft, maar ook wat levensduur betreft.

Alle producten worden voortdurend getest en geoptimaliseerd met de nadruk op duurzaamheid en betrouwbaarheid. Tegelijkertijd ondersteunen wij onze klanten gedurende de volledige levensduur van het product en staan wij altijd klaar om technische ondersteuning te bieden wanneer dat nodig is.



GEDREVEN DOOR TRADITIE

Het G⁺ merk 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 wordt gevormd door onze toewijding aan kwaliteit, functionaliteit en innovatie – drie principes die terug te vinden zijn in alles wat we doen.

ONZE KWALITEIT SPREEKT VOOR ZICH

Wij staan erop kwaliteit te leveren, niet alleen in onze producten, maar in alles wat wij doen. Dit kenmerkt elk aspect van ons werk, van ontwerp en productie tot klantenservice. Om deze toewijding te onderstrepen, bieden wij tot 5 jaar garantie op onderdelen en garanderen wij dat reserveonderdelen minimaal 10 jaar verkrijgbaar zijn.

SNEL KOELER/ VRIEZER

Intelligent en flexibel invriezen en bewaren in één kast

Voor productie of bewaring is de SF-serie een krachtige keuze. De serie biedt stabiele temperatuurzones en optimale terugkoelregeling in robuuste, eenvoudig te reinigen kasten die zijn afgestemd op de eisen van de professionele bakker.

Met Gram Professional krijgt u niet alleen Scandinavisch design en kwaliteit, maar ook oplossingen die bijdragen aan een betere workflow, minder verspilling en een hogere productkwaliteit.

Met de gebruiksvriendelijke intelligente regeling schakelt de kast automatisch over naar de bewaarmodus wanneer het terugkoel-vriesproces is voltooid. Dit voor optimale kwaliteit.

U kunt kiezen uit drie vooraf ingestelde vriesprogramma's voor gangbare bakkerijprocessen of het programma aanpassen aan uw eigen werkwijze.

De SF-kasten combineren flexibiliteit en gebruiksgemak in één kast en geven u volledige controle over het vriesproces, zonder concessies aan kwaliteit of capaciteit.

Alle SF-producten hebben een ergonomisch ontwerp en eenvoudig te reinigen oppervlakken.
Daarnaast hebben ze een energiezuinig koelsysteem, snel temperatuurherstel en een gelijkmatige temperatuurverdeling.



Standaarduitrusting
- Gebruiksvriendelijk touchdisplay
- Standaard- en aanpasbare programma's
- Duurzame en eenvoudig te reinigen afwerking
- Roestvast stalen interieur en exterieur
- Omkeerbare, rechtsdraaiende zelfsluitende deur met slot
- Geventileerd koelsysteem
- Efficiënte LED-verlichting

Optionele extra's (alleen SF500 en SF900)
- Interne geleiders kunnen worden geconfigureerd
- Diverse opties voor zwenkwielen en poten

Baker SF500

De SF500 is ontworpen voor bakplaten van 40 × 60 cm en is geschikt voor bakkerijen met kleinere productievolumes en beperkte ruimte. De intelligente regelaar met gebruiksvriendelijk touchscreen geeft volledige controle over de snelkoel- en vriesprocessen. Dankzij de stabiele temperatuurzones is het een betrouwbare en probleemloze kast die tijdens het proces slechts minimaal toezicht vereist. Afgeronde hoeken, uitneembare magnetische deurafdichtingen en een roestvaststalen binnen- en buitenzijde maken het eenvoudig om een optimale hygiëne te handhaven.



BAKER SF500

	SCHOKVRIEZER -30/+10°C
MODEL	BAKER SF500
ARTIKELNUMMER	945090520
INHOUD (liter, bruto/netto)	465 / 314
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	882
KLIMAATKLASSE	5
AFMETINGEN B x D x H (mm)	600 x 855 x 2125*
BRUTOGEWICHT (kg)	140
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 145 g
GWP / CO2-EQUIVALENT	3 / 0,000435 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz, 4,73 A
AANSLUITWAARDE (W)	792

** Hoogte met L1-poten: 2090 mm*

Baker SF900

De SF900 is geschikt voor bakkerijen met middelgrote of grote productievolumes.
Met de intuïtieve en intelligente regelaar heeft u volledige controle over de snelkoel- en vriesprocessen. De kast kan worden aangepast voor bakplaten van 47 × 63 cm / 46 × 61 cm, 60 × 80 cm of 50 × 80 cm. Afgeronde hoeken, uitneembare magnetische deurafdichtingen en een roestvaststalen in- en exterieur maken het eenvoudig om een optimale hygiëne te handhaven.



BAKER SF900

	SCHOKVRIEZER -30/+10°C
MODEL	BAKER SF900
ARTIKELNUMMER (bakplaatformaat: 47 x 63 cm / 46 x 61 cm : 25A)	949090521
ARTIKELNUMMER (bakplaatformaat: 60 x 80 cm : 25B)	949090520
ARTIKELNUMMER (bakplaatformaat: 50 x 80 cm : 25D)	949090522
INHOUD (liter, bruto/netto)	949 / 833
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	1884
KLIMAATKLASSE	5
AFMETINGEN B x D x H (mm)	820 x 1065 x 2240*
BRUTOGEWICHT (kg)	186
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 2x247 g
GWP / CO2-EQUIVALENT	3 / 0,001482 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz, 9,09 A
AANSLUITWAARDE (W)	1526

** Hoogte met L1-poten: 2205 mm*

Baker SF1200

De SF1200 roll-in kast is ideaal voor grote productievolumes.
Het model is geschikt voor trolleys met afmetingen tot 720 mm (B) x 907 mm (D) x 1880 mm (H). De verwarmde roestvaststalen vloer met geïntegreerde oprijplaat maakt het in- en uitrijden eenvoudig en ondersteunt een gezonde, ergonomische werkomgeving en efficiënte werkprocessen.

Kies uit drie vooraf ingestelde vriesprogramma's voor de meest voorkomende fasen, of pas de instellingen eenvoudig aan uw specifieke werkwijze en behoeften aan met het gebruiksvriendelijke bedieningspaneel.

Dankzij de stabiele temperatuurzones is het een betrouwbare en probleemloze kast die tijdens het proces slechts minimaal toezicht vereist, omdat de kast automatisch overschakelt naar de bewaarmodus zodra het vriesproces is voltooid.



BAKER SF1200
ROLL-IN

	SCHOKVRIEZER -30/+10°C
MODEL	BAKER SF1200
ARTIKELNUMMER	941290520
INHOUD (liter, bruto/netto)	1422 / 1273
KOELVERMOGEN BIJ -25°C (W)	2156
KLIMAATKLASSE	4
AFMETINGEN B x D x H (mm)	880 x 1088 x 2445
BRUTOGEWICHT (kg)	195
KOUDEMIDDEL / VULLING	R290 / 102 g
GWP / CO2-EQUIVALENT	3 / 0,000306 t
AANSLUITING	230 V, 50 Hz, 11,19 A
AANSLUITWAARDE (W)	1881

CONFIGURATIES & AFMETINGEN



MOGELIJKE AANTAL BAKPLATEN

De interne draagrails zijn verkrijgbaar in verschillende configuraties voor de uiteenlopende bakplaatformaten in de sector.

De afstand tussen de bakplaten kan worden aangepast aan de inhoud van de kast.

Het mogelijke aantal bakplaten dat in elk model past, is:

Baker 500
26 bakplaten with 50 mm afstand
16 bakplaten with 75 mm afstand
13 bakplaten with 100 mm afstand

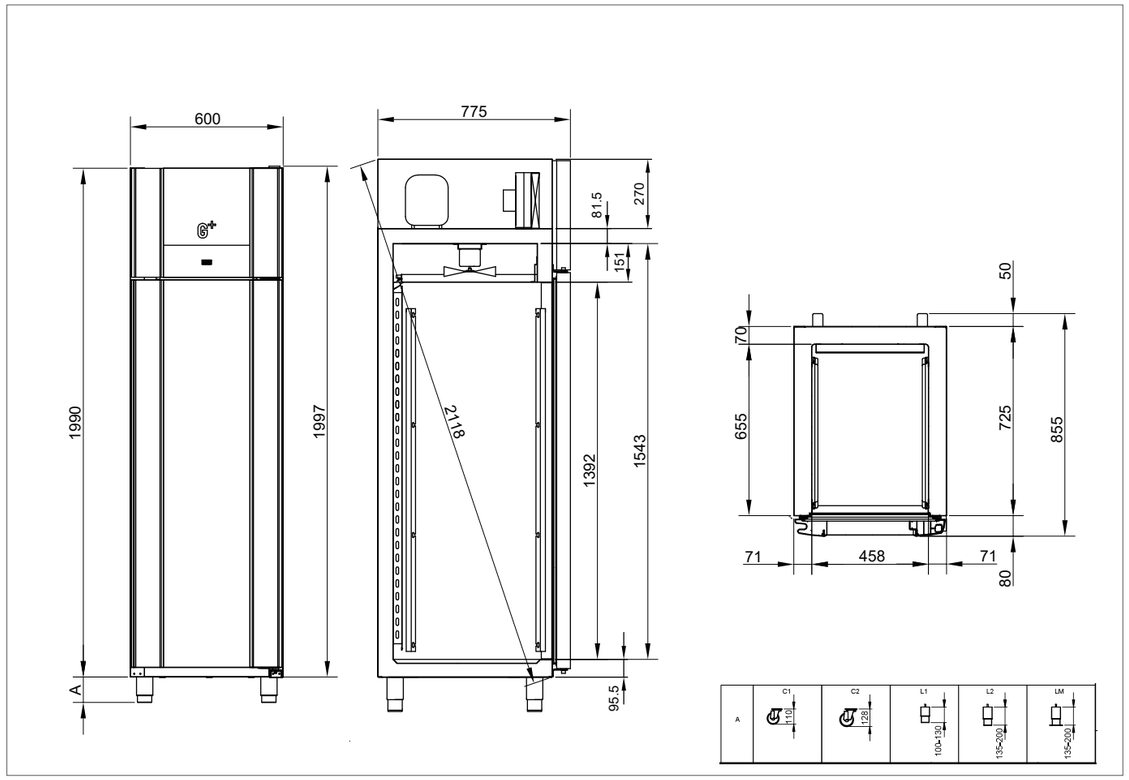
Baker 650
25 bakplaten with 50 mm afstand
17 bakplaten with 75 mm afstand
13 bakplaten with 100 mm afstand

Baker 700
26 bakplaten with 50 mm afstand
16 bakplaten with 75 mm afstand
13 bakplaten with 100 mm afstand

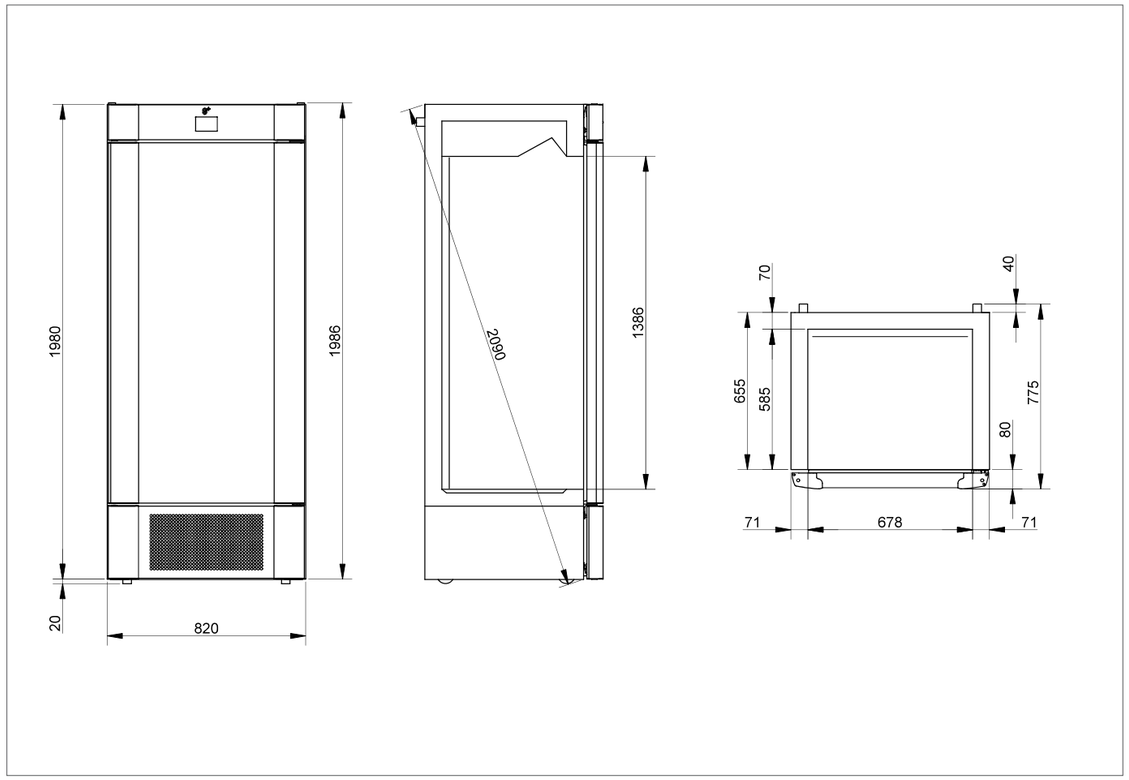
Baker 900
Bakplaatformaat 60 x 80 cm, 50 x 80 cm and 47 x 63 cm / 46 x 61 cm:
26 bakplaten with 50 mm afstand
16 bakplaten with 75 mm afstand
13 bakplaten with 100 mm afstand

Bakplaatformaat 60 x 40 cm:
52 bakplaten with 50 mm afstand
32 bakplaten with 75 mm afstand
26 bakplaten with 100 mm afstand

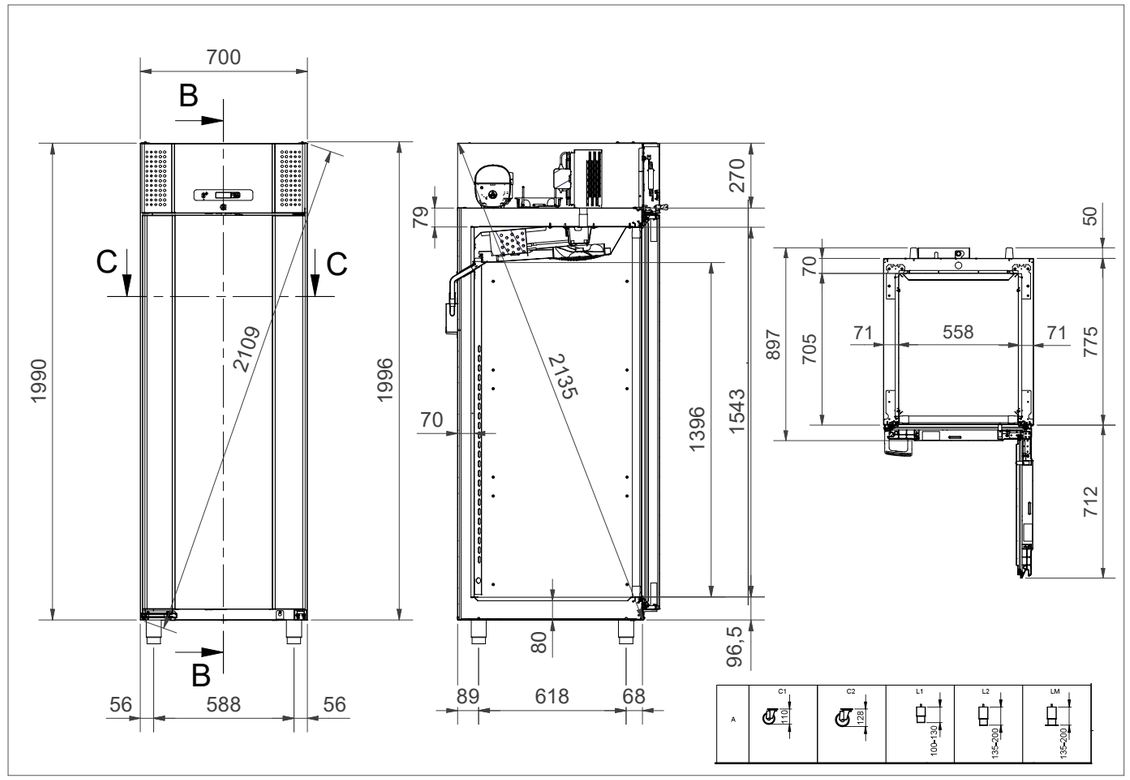
BAKER C500 / F500



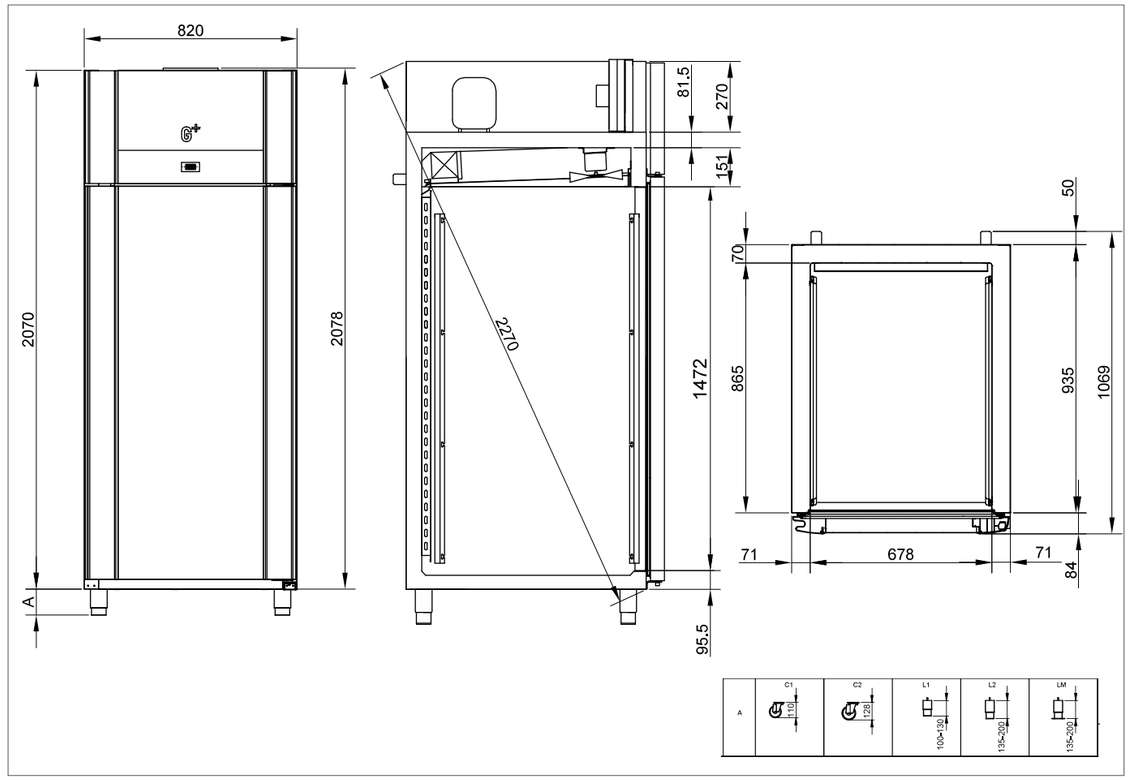
BAKER C650 / F650



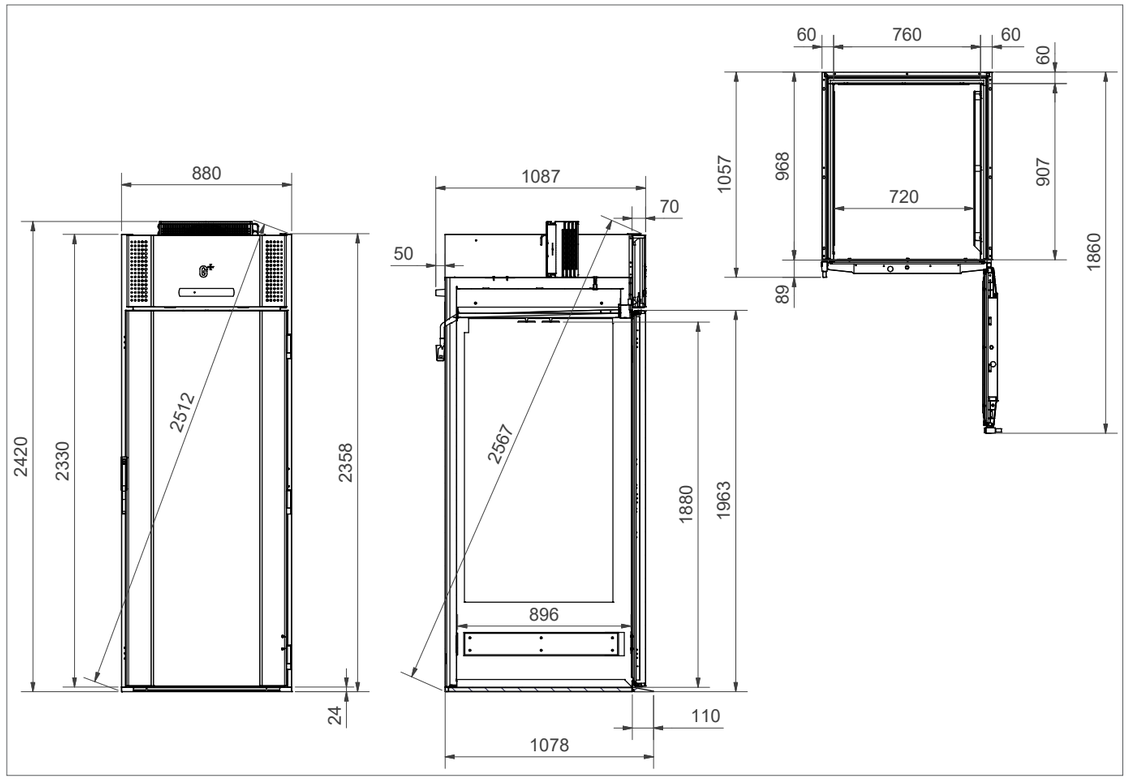
BAKER C700 / F700



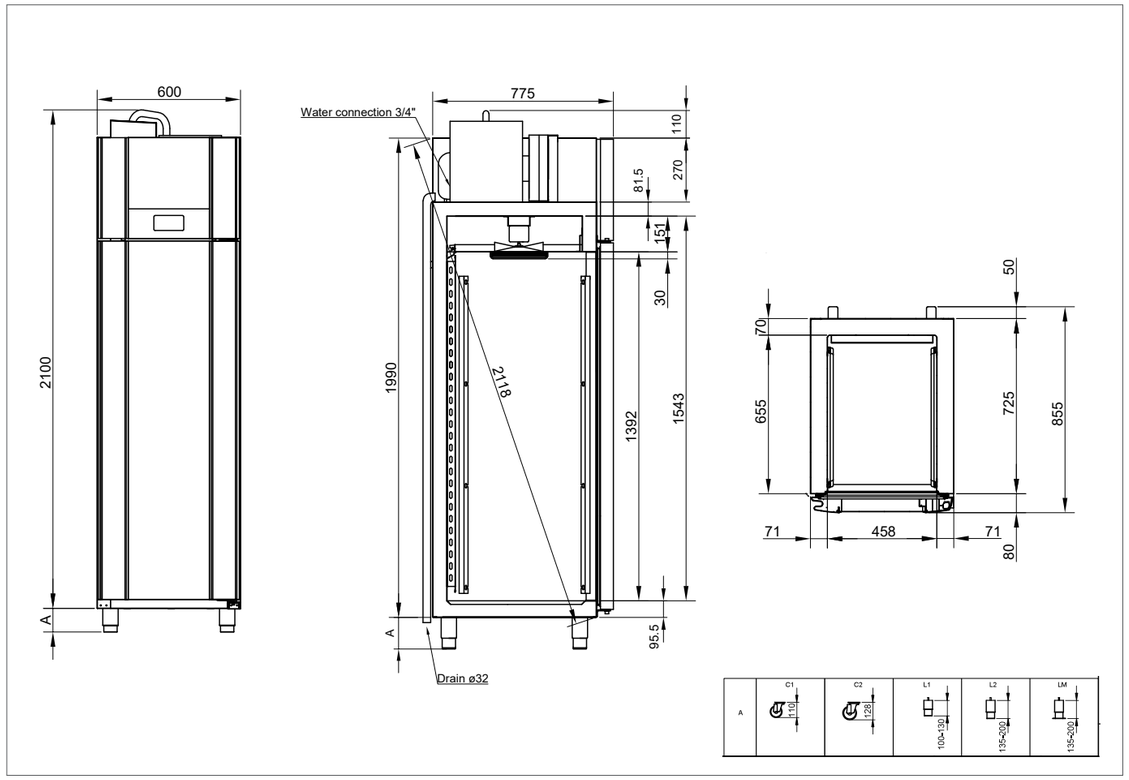
BAKER C900 / F900



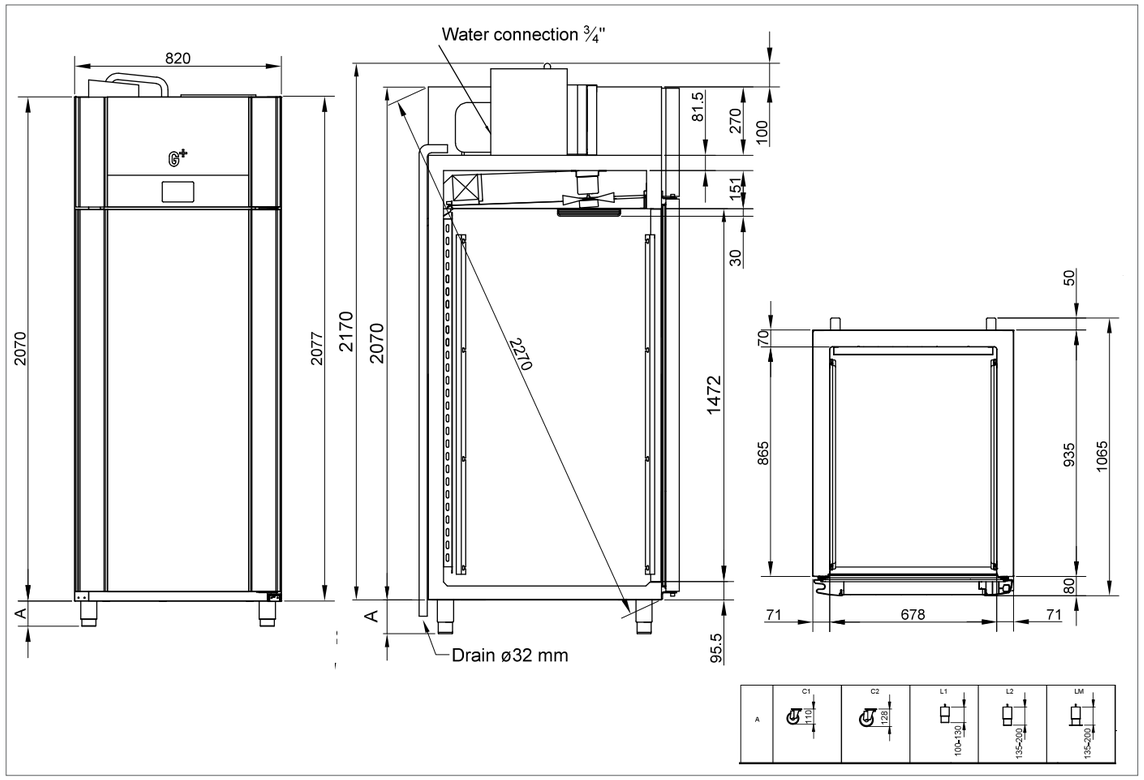
BAKER C1200 ROLL-IN / F1200 ROLL-IN



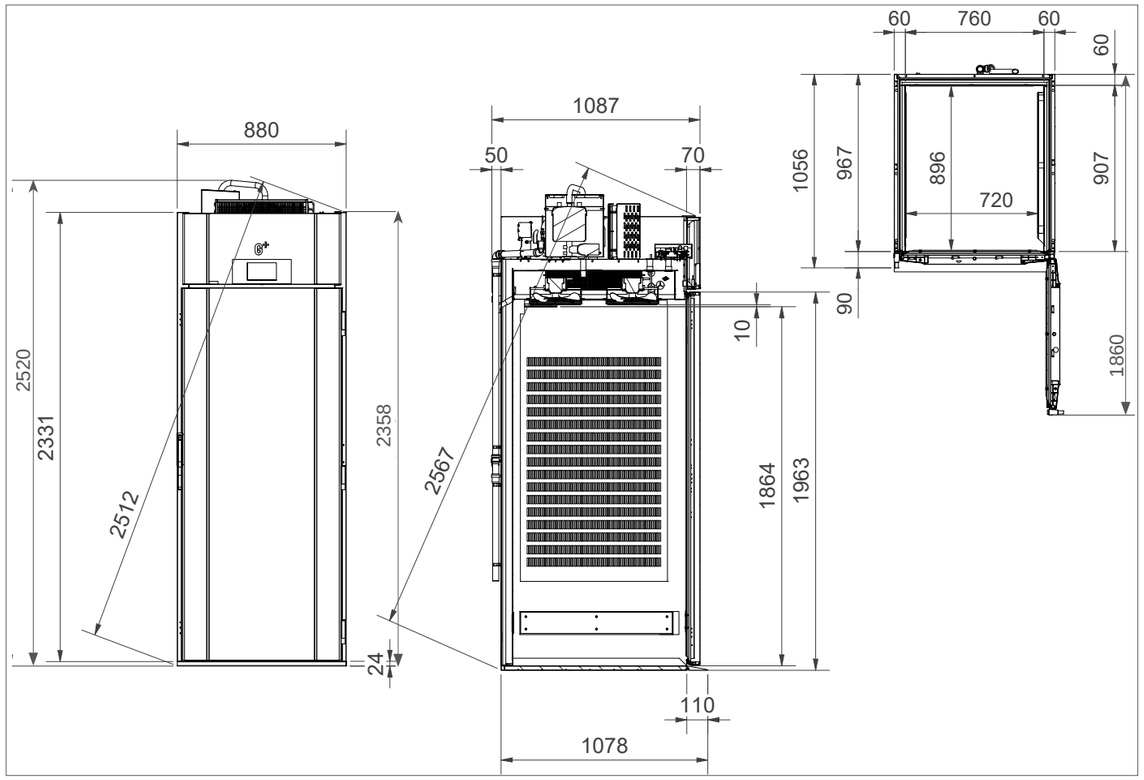
BAKER GA500



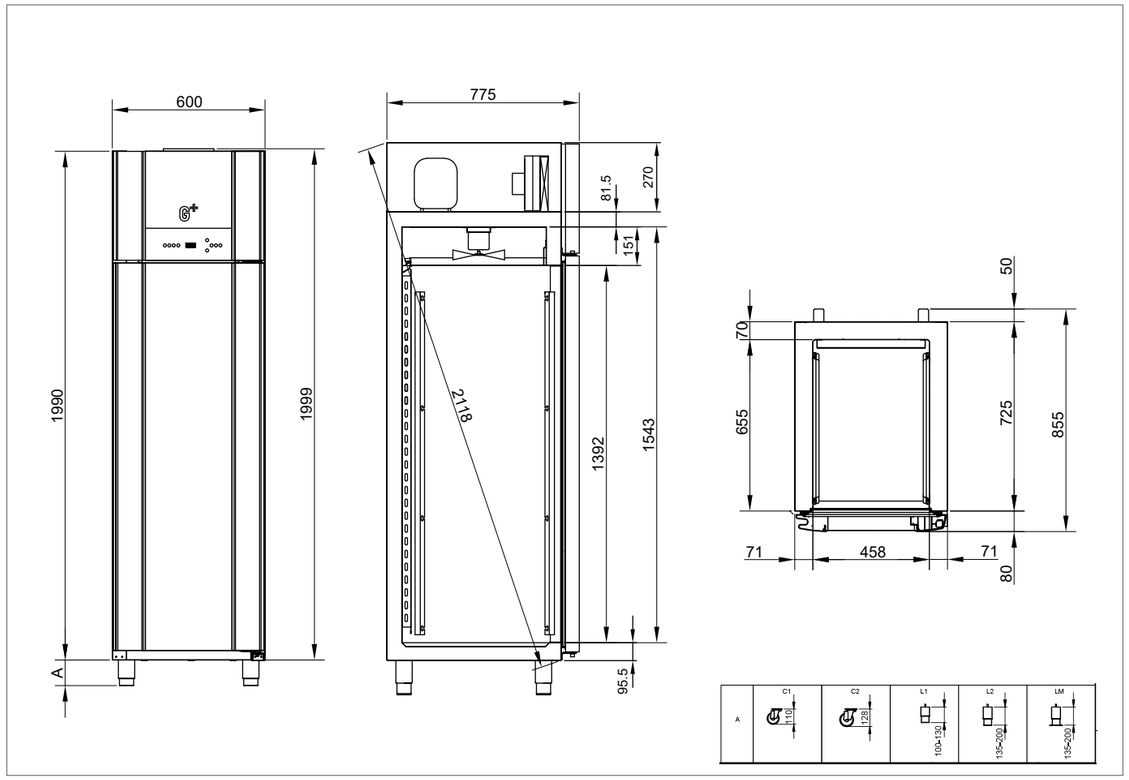
BAKER GA900



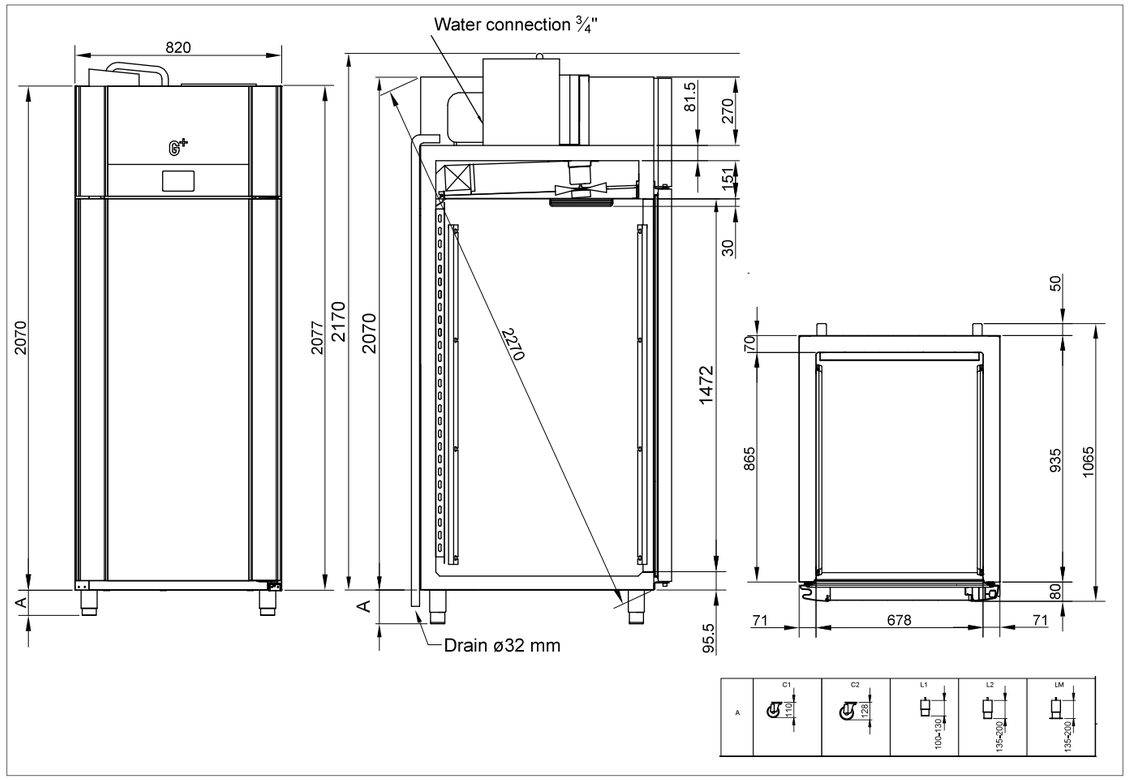
BAKER GA1200 ROLL-IN



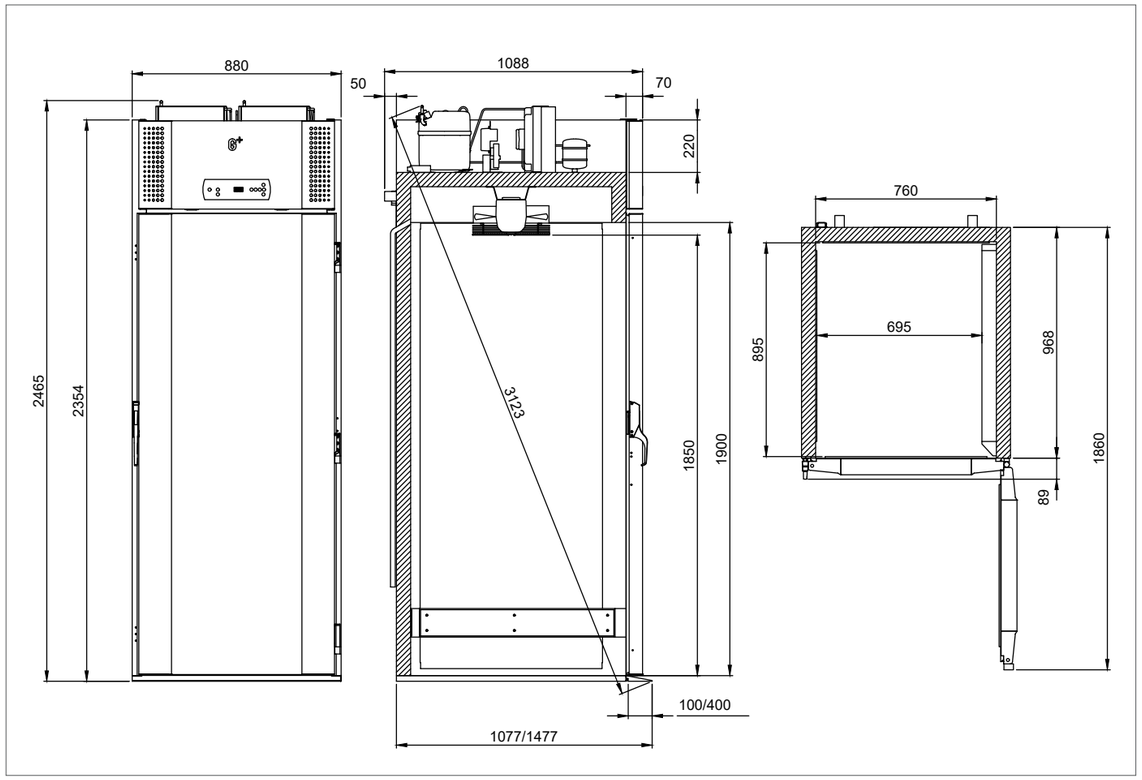
BAKER SF500



BAKER SF900



BAKER SF1200



VERKOOP- EN LEVERINGSVOORWAARDEN

1. Reikwijdte en geldigheid
1.1 Deze verkoop- en leveringsvoorwaarden (de "Voorwaarden") van Gram Professional ApS ("Gram") zijn van toepassing op alle aanbiedingen, verkopen en leveringen, tenzij uitdrukkelijk anders overeengekomen per schriftelijke overeenkomst ondertekend door beide partijen. 1.2 Wijzigingen in deze Voorwaarden zijn alleen geldig met uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van Gram.

2. Aanbod en order
2.1 Er bestaat geen definitieve en bindende overeenkomst tussen de koper en Gram totdat Gram een schriftelijke orderbevestiging aan de koper verstrekt. 2.2 In geval van onenigheid over de inhoud van de overeenkomst tussen Gram en de koper, heeft de formulering van de orderbevestiging voorrang. Indien Gram een orderbevestiging zou afgeven die niet overeenkomt met de inkooporder/het verzoek van de koper, dient de koper deze non-conformiteit uiterlijk 48 uur na ontvangst van de orderbevestiging aan Gram te melden, bij gebreke waarvan de orderbevestiging bindend zal zijn voor de koper. 2.3 Elk aanbod van Gram is geldig gedurende 30 kalenderdagen vanaf de datum waarop Gram het aanbod aan Koper stuurt, tenzij uitdrukkelijk anders vermeld door Gram, waarna het aanbod automatisch vervalt. Als de producten uitverkocht zijn of als een van Gram's leveranciers relevante wijzigingen zou invoeren, zal het aanbod ook automatisch vervallen. 2.4 Wanneer Gram een aanbod heeft gedaan, blijft Gram gerechtigd, totdat dat aanbod wordt aanvaard, de producten aan derden te verkopen, in welk geval het aanbod automatisch vervalt (recht op voorafgaande verkoop voorbehouden).

3. Betaling en eigendomsvoorbehoud
3.1 Betalingsvoorwaarden zijn huidige maand + 10 kalender-dagen na verzending van producten. 3.2 Als Gram geen positieve kredietwaardigheid van de koper kan verkrijgen, zal Gram betaling vooraf verlangen. Vooruitbetaling kan op elk moment worden geëist, en elk verzuim van de koper om hieraan te voldoen zal als een wezenlijke tekortkoming worden gekwalificeerd. 3.3 Als de koper niet tijdig betaalt, geeft dit Gram het recht om verdere leveringen uit te stellen totdat de betaling is gedaan. Elke tegenvordering die de koper zou kunnen hebben, bijv. een aanspraak op levering uit hoofde van een andere order geeft de koper niet het recht betaling op te schorten. De koper heeft niet het recht om een eigen vordering tegen Gram te verrekenen met de aankoopprijs, tenzij Gram schriftelijk akkoord gaat met een dergelijke verrekening (effectieve betaling vereist). 3.4 Indien betaling later dan de overeengekomen datum plaatsvindt, is Gram gerechtigd vanaf de vervaldatum incassokosten en verzuimrente aan de koper in rekening te brengen. Verzuimrente wordt in rekening gebracht tegen een tarief van 1,5% van het verschuldigde bedrag per kalendermaand. Indien de betaling niet tijdig is voldaan, heeft Gram tevens het recht om eerder overeengekomen betalingscondities te wijzigen en, indien relevant, zekerheid te eisen voor toekomstige orders of vooruitbetaling, zie artikel 3.2. 3.5 Gram behoudt zich het eigendomsrecht op alle producten voor totdat de koopsom, inclusief verzuimrente etc., volledig is betaald. Dit geldt ongeacht of de levering heeft plaatsgevonden of niet. Het doorberekenen van het risico zoals bepaald in de overeengekomen Incoterms 2020, zie clausule 6, laat dit onverlet.

4. Prijzen
4.1 De prijslijsten van Gram zijn uitsluitend bedoeld als richtlijn en Gram behoudt zich het recht voor om deze zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Alle prijzen zijn exclusief btw, belastingen, invoerrechten, administratiekosten en verzendkosten. De prijs zoals vermeld in de orderbevestiging is van toepassing, tenzij de gefactureerde prijs kennelijk onjuist is of fouten bevat. 4.2 Indien een overeenkomst is aangegaan waarin de partijen niet alle prijselementen zijn overeengekomen, is artikel 5 van de Deense wet op de verkoop van goederen of het daarin uiteengezette beginsel van toepassing (ongeacht de toepasselijkheid of niet-toepasselijkheid van het VN-Verdrag inzake internationale koopovereenkomsten betreffende roerende zaken (CISG)).

5. Productspecificaties en informatie
5.1 Productspecificaties, illustraties, tekeningen en informatie over technische gegevens zoals gewicht, afmetingen, volume, prestaties, kwaliteit, enz., verstrekt in brochures, PowerPoint-presentaties, prospectussen en ander promotiemateriaal, inclusief op de website van Gram, zijn uitsluitend bedoeld als richtlijn. De productspecificaties van Gram zijn alleen bindend in bijzondere gevallen waarin Gram, als onderdeel van zijn overeenkomst met de koper, een afzonderlijke, schriftelijke garantie heeft afgegeven voor productspecificaties en informatie, enz. Gram behoudt zich het recht voor om de overeengekomen specificaties te wijzigen, waar dergelijke wijzigingen zonder ongemak voor de koper kunnen worden doorgevoerd. 5.2 De koper draagt de volledige verantwoordelijkheid voor zijn productkeuze, inclusief voor het bereiken door de koper van de verwachte resultaten en functionaliteit, evenals voor het vermogen van het product om te functioneren en gebruikt te worden in de bestaande of beoogde omgeving van de koper. Van dit algemene uitgangspunt kan slechts worden afgeweken indien uitdrukkelijk schriftelijk overeengekomen door Gram.

6. Levering en overdracht van risico's
6.1 Tenzij uitdrukkelijk schriftelijk anders overeengekomen tussen partijen, zijn de Incoterms 2020 van toepassing op elke levering van producten, inclusief deelleveringen. 6.2 Levering vindt plaats af fabriek: 6500 Vojens - Denemarken, zie Incoterms 2020, tenzij schriftelijk anders overeengekomen en gespecificeerd. Dit geldt ook wanneer Gram aanvullende verplichtingen op zich heeft genomen, zoals verzending of alternatieve levering. Op Gram rust derhalve geen aansprakelijkheid voor eventuele schade ontstaan tijdens het transport naar de koper, waarbij de koper het risico draagt met betrekking tot de overeengekomen verzending of levering. Transportverzekering wordt alleen afgesloten als deze door de koper is geregeld en betaald. 6.3 Indien is overeengekomen dat Gram het product naar een bepaald adres of locatie zal sturen, zijn alle leveringskosten voor rekening van de koper. Het risico gaat over op de koper op een af fabriek: 6500 Vojens - hoofdkantoor te Denemarken, niettegenstaande enige overeenkomst voor levering op een specifiek adres of locatie. 6.4 Gram noteert de ophaal- of verzenddatum in de orderbevestiging. De afhandelingskosten (indien van toepassing) worden vermeld in de orderbevestiging. 6.5 Orders kunnen worden opgehaald bij Metalparken 9, Hall/ramp No. 9, DK-6500 Vojens, op een gespecificeerde ophaaltijd tijdens het volgende tijdsinterval (CET/CEST): Maandag - vrijdag: 07:00 - 13:00 uur 6.6 De gewenste ophaaltijd moet uiterlijk 2 dagen voor de gewenste ophaaldatum om 12.00 uur CET/MEZT per e-mail aan Gram worden meegedeeld via shipping@gram-scientific.com. Uiterlijk 1 werkdag na ontvangst van het schriftelijke verzoek van de koper voor de gewenste ophaaltijd zal Gram het verzoek bevestigen of een nieuwe ophaaltijd voorstellen. 6.7 Gram kan de ophaalvoorwaarden wijzigen door middel van een schriftelijke kennisgeving aan de koper.

7. Tijdstip van levering en vertragingen
7.1. Tenzij per geval anders overeengekomen, garandeert Gram geen specifieke leveringsdatum of -tijd, maar biedt zij slechts een niet-bindende en indicatieve leveringstermijn aan. Een vertraging van de levering geeft de koper geen recht op vergoeding of terugbetaling van welke aard dan ook. Gram is niet aansprakelijk voor schade die de koper lijdt als gevolg van het niet naleven van de opgegeven indicatieve levertijd. 7.2 In gevallen waarin Gram een specifiek tijdstip van levering heeft gegarandeerd, zal de aansprakelijkheid van Gram voor een dergelijke vertraging beperkt zijn tot 5% van de waarde van de vertraagde producten. In geen geval is Gram echter aansprakelijk voor indirecte verliezen (winstderving, inkomstenderving, vervangende aankopen, enz.).

8. Retouren
8.1 Producten mogen alleen worden geretourneerd als ze nog in een ongeopende verpakking zitten en met voorafgaande schriftelijke toestemming van Gram. De koper heeft geen algemeen recht om producten te retourneren. 8.2 Retourzendingen zijn voor rekening en risico van de koper. Bij het retourneren van een product dient de koper aan Gram administratiekosten te betalen van 50% van de gefactureerde prijs.

9. Annulering/herroeping en wijzigingen
Annulering van of wijzigingen in orders vereisen de schriftelijke goedkeuring van Gram. De koper is financieel aansprakelijk voor alle gemaakte kosten en voor eventuele winstderving in verband met een dergelijke annulering of wijzigin.

10. Verplichting tot onderzoek en kennisgeving van non-conformiteit
10.1 De koper is verantwoordelijk voor het onmiddellijk na ontvangst onderzoeken van alle geleverde producten, met inbegrip van de staat ervan, inclusief een grondige inspectie om eventuele schade, non-conformiteit of foutieve leveringen etc. op te sporen. 10.2 Bij een dergelijk onderzoek moeten alle vastgestelde schade, non-conformiteit of fouten worden vermeld op respectievelijk het leveringsdocument en het transportdocument, ongeacht of de koper de producten in ontvangst neemt of niet. 10.3 Alle claims met betrekking tot schade of non-conformiteit moeten worden ondersteund door afbeeldingen voor documentatiedoeleinden en moeten zonder onnodige vertraging aan Gram worden gemeld. De koper mag zich alleen beroepen op claims die door Gram schriftelijk zijn erkend en aanvaard. De aansprakelijkheid van Gram voor dergelijke claims is beperkt tot de waarde van het product. Gram heeft altijd het recht om aan een dergelijke claim te voldoen door een vervanging of reparatie aan te bieden. Eventuele kosten die de koper maakt in verband met een claim zijn voor Gram niet relevant.

11. Productgarantie
11.1 De overeengekomen garantieperiode wordt vermeld op de factuur. Gram bepaalt in elk geval de methode waarmee aan de productgarantie zal worden voldaan, door reparatie, verzending van reserveonderdelen of een nieuw vervangend product aan te bieden. 11.2 De koper is verantwoordelijk voor de juiste installatie, het opstarten, het onderhoud en het onderhoud van het product, alles uit te voeren door gecertificeerde professionals en in overeenstemming met de instructies in de relevante productrichtlijnen en handleidingen. Bij gebreke hiervan vervalt de productgarantie of is deze slechts in beperkte mate van toepassing. Het is aan de koper om te bewijzen dat de fout of het defect dat aanleiding geeft tot een claim onder de productgarantie, niet veroorzaakt of verergerd is door een onjuiste installatie, inbedrijfstelling of onderhoud. 11.3 Gram herstelt productfouten veroorzaakt door onjuist ontwerp, materialen of vakmanschap in specifieke omstandigheden.

12. Productaansprakelijkheid
12.1 Gram is alleen aansprakelijk voor alle schadelijke effecten van defecte producten als en voor zover de Deense wet op productaansprakelijkheid (Produktansvarsloven) verplichte productaansprakelijkheid voorschrijft voor persoonlijk letsel of schade aan eigendommen met betrekking tot producten die bedoeld zijn voor niet-commercieel gebruik. 12.2 Gram wijst alle andere productaansprakelijkheid af volgens de regels die in de jurisprudentie zijn ontwikkeld. 12.3 Gram is niet aansprakelijk voor schade aan onroerende zaken of aan zaken of voorwerpen ontstaan terwijl de producten zich in het bezit van de koper of een derde bevinden. Gram aanvaardt evenmin enige aansprakelijkheid voor schade aan producten die door de koper zijn vervaardigd of voor producten waarin dergelijke producten zijn verwerkt, tenzij anders voorgeschreven door dwingende regels. 12.4 Gram is niet aansprakelijk voor het betalen van kosten voor levering of verwijdering, noch is Gram aansprakelijk voor winstderving of enig ander indirect verlies, in verband met vorderingen die voortvloeien uit de regels inzake verplichte productaansprakelijkheid. De productaansprakelijkheid van Gram is beperkt tot een maximum van DKK 500.000. Indien Gram aansprakelijk zou worden gesteld jegens een derde partij, moet de koper Gram schadeloos stellen in dezelfde mate als waarin de aansprakelijkheid van Gram op grond van dit artikel beperkt is, met inbegrip van de kosten van Gram voor juridische bijstand, enz. 12.5 Gram is in geen geval aansprakelijk voor verlies van winst, verlies van besparingen, verlies van productinhoud, verlies van gegevens, verlies van goodwill, verliezen geleden door indirect benadeelde partijen of andere indirecte verliezen. Gram is evenmin aansprakelijk als de koper of een derde de producten van Gram niet heeft gebruikt in overeenstemming met de instructies in de handleidingen en aanbevelingen van het product, het product op een andere manier heeft gebruikt dan het beoogde gebruik, of de productgarantie heeft geschonden. 12.6 Indien een derde partij een productaansprakelijkheidsvordering zou indienen tegen Gram of de koper, dan is Gram of de koper (naargelang het geval) verplicht de andere partij onmiddellijk op de hoogte te stellen. 12.7 Gram en de koper zijn wederzijds verplicht om proces- en arbitrageprocedures te voeren die tegen hen worden aangespannen door derden die schadevergoeding of schadevergoeding op grond van productaansprakelijkheid eisen met betrekking tot welk Gram-product dan ook. De afnemer is voorts verplicht te aanvaarden als medegedaagde gedagvaard te worden voor de rechtbank of het scheidsgerecht met betrekking tot dergelijke vorderingen tegen Gram.

13. Overmacht
13.1 Als een van de partijen als gevolg van een Geval van overmacht (zoals hieronder gedefinieerd) niet in staat zou zijn om op juiste of tijdige wijze haar verplichtingen uit hoofde van een overeenkomst tussen de partijen na te komen, met inbegrip van haar verplichtingen uit hoofde van deze Voorwaarden (met uitzondering van verplichtingen om betalingsverplichtingen uit te voeren), worden deze verplichtingen opgeschort zolang de Geval van overmacht voortduurt. 13.2 Een partij die zich bewust wordt van een mogelijk of dreigend Geval van overmacht dat aanleiding geeft tot of waarschijnlijk zal geven tot non-conformiteit of vertraging zoals beschreven in 13.1, dient: (a) de andere partij hiervan onmiddellijk op de hoogte stellen; en (b) de andere partij te informeren over de duur van de periode waarvoor een dergelijke non-conformiteit of vertraging naar verwachting zal aanhouden 13.3 "Geval van overmacht" betekent een gebeurtenis of een reeks gerelateerde gebeurtenissen buiten de redelijke controle van de getroffen partij, zoals rampen, explosies, branden, overstromingen, rellen, terroristische aanslagen, stakingen, ziekte-uit uitbraken, leveringsproblemen van onderaannemers en oorlogen. 13.4 De getroffen partij moet redelijke stappen ondernemen om degevolgen van het Geval van overmacht te beperken. 13.5 Gram heeft het recht om de overeenkomst met onmiddellijke ingang te beëindigen door middel van een schriftelijke kennisgeving indien als gevolg van een of meer Gevallen van overmacht de naleving van de leveringsverplichting onmogelijk wordt gemaakt in tegenstelling tot slechts uitstel.

14. Geldigheid
Als een of meer bepalingen of clausules in deze Voorwaarden ongeldig, juridisch niet geldig of anderszins niet-afdwingbaar zijn, heeft dit geen enkele invloed op de geldigheid van de andere bepalingen van deze Voorwaarden.

15. Toepasselijk recht en locatie
15. 1 Elk geschil tussen Gram en de koper dat voortvloeit uit of verband houdt met de overeenkomst, bijv. in verband met de interpretatie van deze Voorwaarden, moet worden beslecht in overeenstemming met de regels van het Deense recht. Regels omtrent wetsconflicten zijn niet van toepassing (geen renvoi). 15.2 Elk geschil dat voortvloeit uit of verband houdt met de overeenkomst tussen Gram en de koper, inclusief elk geschil over het bestaan of de geldigheid ervan, moet worden beslecht door arbitrage bij het Deense Instituut voor Arbitrage in overeenstemming met het reglement van orde dat is aangenomen door het Deense Instituut voor Arbitrage. Alle leden van het scheidsgerecht worden benoemd door het Deense Instituut voor Arbitrage.

23.01.2025



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