

CATALOGUE FOODSERVICE

RÉFRIGÉRATION. GLACE. SAVOIR-FAIRE.

*La puissance de l'ingénierie de précision
et l'intelligence d'un design inspiré*



DES CONCEPTIONS DE CUISINE AMÉLIORÉES ET
FACILITÉS GRÂCE AUX FICHIERS BIM SUR SPECIFI



HOSHIZAKI |

GRAM

LEADING NATURALLY





HOSHIZAKI |

GRAM



48

BÄCKEREI WÖBSE, DAUELEN



66

TIGER, PARIS



68

MIXOLOGY GROUP, BRIGHTON



70

THE EDINBURGH ICE CO.

À PROPOS

- 6 HISTOIRE
- 8 ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE
- 10 ACCOMPAGNEMENT

ARMOIRES DE CONSERVATION

- 12 RÉFRIGÉRATION
- 14 GRAM SUPERIOR & ECO
- 16 GRAM SUPERIOR
- 18 GRAM ECO
- 20 GRAM STANDARD PLUS
- 22 SNOWFLAKE GII
- 24 GRAM COMPACT
- 28 GRAM SÉRIE 1500 À CHARIOT

COMPTOIRS DE CONSERVATION

- 30 GRAM GASTRO 07 & 08
- 32 GRAM GASTRO 07
- 34 GRAM GASTRO 08
- 36 SNOWFLAKE GII

REFROIDISSEMENT RAPIDE

- 38 REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE KPS
- 42 REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE SNOWFLAKE
- 44 REFROIDISSEMENT RAPIDE GRAM

BOULANGERIES/PÂTISSERIES

- 46 RÉFRIGÉRATION BAKER
- 48 **TÉMOIGNAGE** BÄCKEREI WÖBSE
- 50 GRAM BAKER
- 52 ARMOIRES DE CONSERVATION BAKER
- 54 ARMOIRES MULTIFONCTIONS BAKER

MARINE

- 56 RÉFRIGÉRATION MARINE
- 58 GRAM MARINE
- 60 GRAM MARINE COMPTOIRS & ARMOIRES

MACHINES À GLAÇONS

- 64 GLACE
- 66 **TÉMOIGNAGE** TIGER
- 68 **TÉMOIGNAGE** THE MIXOLOGY GROUP
- 70 **TÉMOIGNAGE** THE EDINBURGH ICE CO.
- 72 À PROPOS DU GLAÇON CUBE
- 74 MACHINES À GLAÇONS CUBE
- 76 MACHINES À GLACE GRAINS ET SUPER GRAINS
- 80 À PROPOS DU GLAÇON DEMI-LUNE EDGE
- 82 MACHINES À GLAÇONS DEMI-LUNE EDGE
- 84 MACHINES À GLAÇONS SPÉCIAUX

DISTRIBUTEURS

- 86 DISTRIBUTEURS DE GLACE ET/OU D'EAU

DISTRIBUTEUR DE BIÈRE

- 88 DISTRIBUTEUR DE BIÈRE
- 90 À PROPOS DU BEERMATIC
- 92 BEERMATIC DUAL TAP

SAVOIR-FAIRE

- 94 SAVOIR-FAIRE
- 96 VITRINES À SUSHIS, CUISEUR À RIZ ET MAINTIENS AU CHAUD

LEADING NATURALLY

Avec l'établissement de bureaux, de centres de services et de sites de production dans presque toute l'Europe, Hoshizaki franchi une étape importante vers l'approvisionnement de l'industrie de la restauration à un niveau européen en fournissant des produits adaptés et conformes aux exigences des marchés.

Inspirés par la fiabilité, la durabilité et les économies d'énergie lors du processus de conception, les ingénieurs Hoshizaki ont été la pierre angulaire qui a perpétué notre réputation à travers toutes les frontières grâce à la grande qualité et le soin apportés à nos produits.

Notre fusion avec Gram, le spécialiste en réfrigération nous a permis d'allier l'ingéniosité et la technique japonaise à l'intelligence et la performance du design danois. Cette alliance a permis de développer des solutions encore plus innovantes et éco-responsables. Nous avançons ensemble pour aller encore plus loin dans la recherche de l'excellence.

Siège social mondial :
Aichi, JAPON
Siège européen :
Amsterdam,
PAYS-BAS



**Ventes
mondiales**

2,1M. €



**Filiales
dans le monde**

52

**Usines
dans le monde**

23

CHRONOLOGIE - DÉVELOPPEMENT NATIONAL

1947

Fondé
au Japon



1957

Développement du
premier distributeur
automatique de jus
de fruits



1970

Développement
du premier distributeur de
bière



1972

Développement
du premier réfrigérateur
commercial



1977

Développement
du distributeur
automatique de
glace granitée



1965

Développement de la
première machine à
glaçons automatique



1971

Développement du
premier distributeur
de hamburgers



1973

Développement du
premier lave-vaisselle

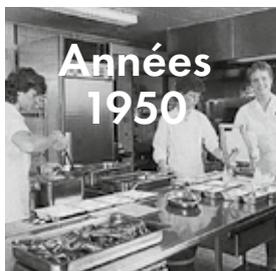
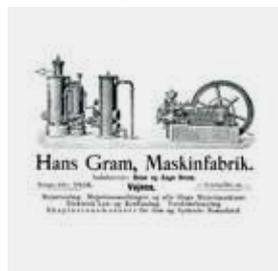


LA SOCIÉTÉ HOSHIZAKI ELECTRIC COMPANY A ÉTÉ FONDÉE EN 1947 À NAGOYA AU JAPON PAR MONSIEUR SHIGETOSHI SAKAMOTO GRÂCE À UN REMARQUABLE SENS VISIONNAIRE.

Mr. Shigetoshi Sakamoto



Très rapidement, Monsieur Sakamoto a reconnu la nécessité d'investir dans la recherche et le développement et de s'entourer d'équipes d'ingénieurs qui partagent la même vision moderne et progressiste, son fils, Seishi Sakamoto, rejoint la société en 1959 débutant ainsi une belle histoire familiale. Leur collaboration donne lieu à la création de la première machine à glaçons automatique au Japon, en 1965.



RÉUNIR L'EXPERTISE JAPONAISE ET DANOISE EN MATIÈRE D'INGÉNIERIE

Hoshizaki et Gram sont unis par une volonté infatigable de repousser les frontières de l'ingénierie - en privilégiant toujours le confort d'utilisation des machines et en ne faisant aucun compromis sur qualité des produits frais.

CHRONOLOGIE - EXPANSION INTERNATIONALE



ÉCOLOGIQUE. SÛR. INTELLIGENT.

UN ÉQUIPEMENT ÉCOLOGIQUE, POUR UNE INDUSTRIE HÔTELIÈRE PLUS DURABLE

Éternels précurseurs, nous avons très tôt compris l'impact de la réfrigération durable et des machines à glaçons sur la nature, les ressources et les budgets.

En ayant incorporé le développement durable à nos valeurs fondamentales depuis des décennies, nous sommes devenus l'un des rares fabricants premium à proposer une gamme complète d'équipements de réfrigération et de machines à glaçons éconergétiques.

L'épuisement progressif des ressources naturelles a généré une augmentation des coûts d'énergie et d'eau ainsi que de nouvelles réglementations inhérentes, visant à en réduire la consommation. L'industrie alimentaire est aujourd'hui confrontée à des défis fondamentalement différents de ceux d'il y a 50, 30 ou même 20 ans.

RÉFRIGÉRATION

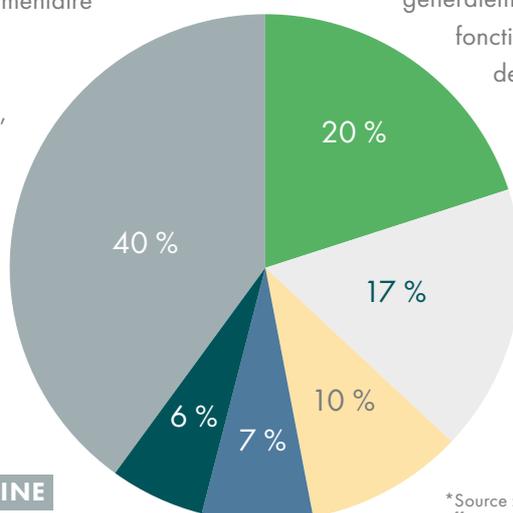
LAVAGE DE VAISSELLE

ÉCLAIRAGE

AÉRATION

AUTRES

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE



La plus grande partie de la consommation d'électricité de la cuisine est allouée à la cuisson, au stockage réfrigéré et à la vaisselle. De plus, l'éclairage et la ventilation consomment également beaucoup d'énergie.

Les produits frais nécessitent une réfrigération qui est généralement très consommatrice en raison des temps de fonctionnement ininterrompus, des ouvertures fréquentes des portes et des températures ambiantes souvent élevées. En moyenne, la réfrigération représente une consommation d'environ 20 % de l'énergie totale d'une cuisine professionnelle.

En prenant ces statistiques en compte et sachant que nous avons un impact global, nous sommes convaincus que nos efforts pour amener à un futur plus propre aura un impact positif sur la consommation générale dans les cuisines professionnelles du monde entier.

*Source : ProKlima - Der energy-Fonds. Publication : Votre énergie - Appliquez-la efficacement (Ihre Energie - Effizient eingesetzt). Informations pour la Gastronomie

ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

VUE D'ENSEMBLE

NOUS AVONS FAIT LE CHOIX D'INTÉGRER NOS **PRODUITS ÉCOÉNERGÉTIQUES** DANS UNE APPROCHE HOLISTIQUE VISANT À CRÉER UN AVENIR MEILLEUR ET PLUS VERT.



R&D ET PRODUCTION

La recherche et le développement placent la barre toujours plus haut pour établir de nouvelles normes en matière d'efficacité et d'économie d'énergie. Les études sur le terrain indiquent des taux d'économie d'énergie substantiels de plus de 50 % sur les futures séries de compteurs Gram. Les achats stratégiques apportent également une contribution positive, environ deux tiers des livraisons à notre centrale danoise proviennent de sous-traitants certifiés ISO 14001.



UTILISATION - CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'EAU

Entre 2017 et 2019, nous avons encore amélioré de 16 % l'efficacité énergétique de tous les produits labellisés Gram. Ce résultat doit être considéré en prenant en compte des niveaux de performance déjà élevés en la matière. À l'instar de la réfrigération Gram, les machines à glaçons hydrocarbures Hoshizaki présentent une consommation d'énergie et d'eau nettement inférieure et un potentiel d'économie allant jusqu'à 40% par rapport à leurs équivalents concurrents.¹



TRANSPORT

Hoshizaki Europe est en train de construire un nouveau réseau de distribution en Europe. Nous visons à réduire les émissions de CO₂ grâce à l'optimisation de la logistique afin d'augmenter et de mieux coordonner les expéditions directes. Ensuite, nous souhaitons travailler avec des transitaires en mesure de fournir des véhicules électriques ou à faible émission.



ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

La plupart des composants de nos machines (95 %) sont faits de matériaux recyclables. Ainsi, le processus d'élimination est réinjecté dans un nouveau cycle de production. À travers nos efforts dédiés à la réduction structurelle des déchets, nous avons obtenu une diminution substantielle de 25 % de l'élimination par unité produite entre 2017 et 2019.² (site de production à Vojens, Danemark)

¹ Etude de marché 2018 - sites web des fabricants
² Rapport d'examen interne ISO 14001

PENSER GLOBAL, AGIR LOCAL

NOUS SOMMES LÀ OÙ VOUS EN AVEZ BESOIN

Nos équipes locales et leur connaissance approfondie des exigences sur le terrain ont toujours été la clé pour garder une avance sur les exigences réglementaires, les certifications et les spécificités propres à chaque pays - toujours prêtes à répondre à chaque marché et à chaque segment de l'industrie de la restauration avec un produit de qualité adapté et durable.



UNE APPROCHE ADAPTÉE POUR UNE DURABILITÉ ET DES PERFORMANCES ACCRUES - C'EST SI SIMPLE !

Les machines à glaçons et appareils de réfrigération Hoshizaki sont considérés comme parmi les plus durables, fiables et écoénergétiques existants pour la restauration professionnelle.

Nous encourageons nos clients à faire appel à nos services pour installer, entretenir ou réparer idéalement leurs appareils afin d'optimiser leur durée de vie.

**DES ÉQUIPES SUPPORT
RÉACTIVES ET
RÉGIONALES**



**DES ÉQUIPES SUPPORT
ET TECHNIQUES
MULTILINGUES**



**DES FORMATIONS
TECHNIQUES POUR UNE
UTILISATION OPTIMALE**



**UNE CONNAISSANCE
APPROFONDIE DES
EXIGENCES LOCALES**



UN ACCOMPAGNEMENT À TOUS LES NIVEAUX

POUR CHAQUE DEMANDE, CONSULTATION OU ACHAT, HOSHIZAKI SOUHAITE ÉTABLIR UNE RELATION À LONG TERME COMPRENANT UNE SÉRIE D'ÉTAPES QUI PERMETTRA D'ABOUTIR À UN SUPPORT GLOBAL POUR TOUS LES TYPES DE CLIENTS, DIRECTS OU INDIRECTS.



JE VIENS D'ACHETER UN PRODUIT. QUI SERA MON INTERLOCUTEUR ?

Dès le premier jour, chaque client est pris en charge par un interlocuteur dédié, soit directement par Hoshizaki, soit par l'un de nos partenaires. Nous privilégions une communication et un contact directs avec tous nos utilisateurs et partenaires pour un traitement plus rapide.



COMMENT PUIS-JE AUGMENTER L'ESPÉRANCE DE VIE DE MA MACHINE ?

Après votre achat, nous vous aidons à entretenir et à nettoyer correctement votre machine en vous partageant nos connaissances. Une machine bien entretenue sera plus efficace, plus longtemps.



MA MACHINE A ATTEINT SES LIMITES, QUE DOIS-JE FAIRE MAINTENANT ?

Même la machine la plus robuste finit par atteindre ses limites. Ce jour-là, vous n'aurez pas à vous soucier du recyclage et du processus remplacement.

DES SUPPORTS TECHNIQUES COMPLETS, À JOUR ET **GRATUIT**



UN **RÉSEAU MONDIAL** DE SUPPORT, DE PARTENAIRES ET DE TECHNICIENS FRIGORISTES



DES CONDITIONS DE GARANTIE ET DE TRAITEMENT DES RÉCLAMATIONS **FAVORABLES**



J'AI LA CONVICTION QUE LES GRANDS CHEFS DOIVENT FAIRE PLUS QUE SERVIR DES BONS PLATS. LES CHEFS DEVRAIENT ÊTRE AU SERVICE DU MONDE ET UTILISER LEUR INFLUENCE POUR SENSIBILISER À LA DURABILITÉ ET À LA RESPONSABILITÉ SOCIALE.

Rasmus Munk

Copropriétaire et chef cuisinier
Restaurant Alchemist, Copenhague

RÉFRIGÉRATION HAUT DE GAMME POUR DU LONG TERME

Être fournisseurs pour l'industrie de la restauration depuis des dizaines d'années nous a permis de développer des relations durables avec nos clients. Ce qui est le plus important est de les accompagner dans leur développement sur le long terme, ainsi que de soutenir les nouvelles générations de cuisiniers, travailleurs acharnés et ambitieux.

Nos clients veulent une réfrigération garantissant la sécurité alimentaire, économe en énergie, durable et facile à utiliser. Ce sont ces challenges qui nous poussent à nous dépasser.

« Votre succès est notre énergie »

Une température adaptée et homogène dans votre réfrigérateur est essentielle. Il s'agit là d'une condition préalable à la manipulation des denrées alimentaires conformément aux directives HACCP. Dans ce cas de figure, un système de distribution d'air efficace est déterminant. Il va aider à réduire le gaspillage alimentaire et prolongera la durée de conservation des produits.



**SÛRE, FONCTIONNELLE
ET TRÈS PERFORMANTE**



Catégorie : armoires de réfrigération



GUIDE RAPIDE

- ✓ Idéal pour les cuisines professionnelles (ouvertes comme fermées)
- ✓ Optimal pour des températures ambiantes jusqu'à +40°C
- ✓ Usage intensif : Classe climatique 5
- ✓ Haute performance : températures stables malgré des ouvertures de porte fréquentes
- ✓ Formats Gastronomique et standard

MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



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

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

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

PLAGES DE TEMPÉRATURE

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

Réfrigérateur Froid intensif Congélateur

CARACTERISTIQUES CLÉS :

NORMES D'HYGIÈNE ET D'ERGONOMIE MAXIMALES

1. | Commandes dissimulées derrière le panneau supérieur, protection contre les éclaboussures
2. | Faible émission sonore et thermique : niveau sonore maximal à env. 45 dB(A)
3. | Les longs profilés en aluminium confèrent plus de solidité et de durabilité à la structure
4. | Montants qui passent au lave-vaisselle
5. | Joint de porte amovible pour un nettoyage facile
6. | Porte à fermeture automatique avec poignée sur toute la hauteur permettant un accès facile pour le nettoyage
7. | Base intérieure avec coins arrondis pour retenir les liquides
8. | Pédale d'ouverture de porte brevetée. Peut être placée à gauche ou à droite



Vue de dessus du profilé

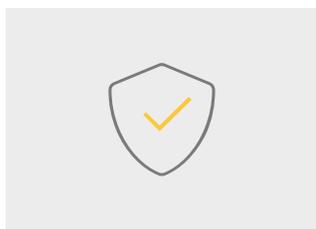
Poignée intérieure de portière. Profilé en aluminium de 2 mm

DOMAINES D'APPLICATION



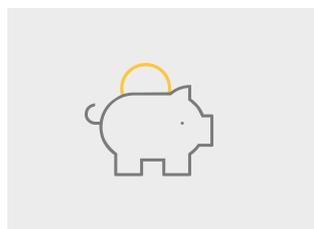
Restauration Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine Boulangerie * Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



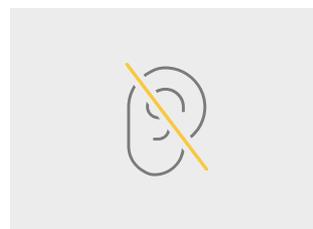
Le système de circulation d'air permet de maintenir des températures de stockage parfaites. Retrouve rapidement la température adaptée après chaque ouverture de porte. Classe climatique 5 : sécurité alimentaire optimale.

FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



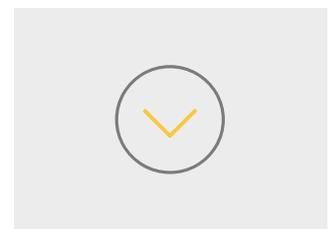
Les coûts d'exploitation de l'équipement sont une des clés de toute cuisine professionnelle. Le réfrigérateur GRAM SUPERIOR PLUS 72 dispose des coûts d'exploitation les plus bas de sa catégorie en Europe (topten eu).

TRÈS DISCRET



La gamme SUPERIOR contribue à un environnement de travail plus sain avec un faible niveau sonore d'environ 45 dB(A), lorsque le compresseur est en fonctionnement.

NORMES D'HYGIÈNE MAXIMALES



Grâce à ses coins arrondis et ses surfaces lisses, les nettoyages fréquents deviennent une tâche simple et rapide. D'autres caractéristiques plus spécifiques sont détaillées ci-dessus.

POUR VOS PLUS HAUTES EXIGENCES



À PROPOS DE LA SUPERIOR

GRAM SUPERIOR est une série d'armoires de haute performance, répondant aux attentes sophistiquées de nos clients, qui travaillent aussi bien dans des cuisines décontractées que raffinées. L'armoire assure des températures stables et uniformes et maintient la consommation d'énergie à un niveau extrêmement bas.

Les armoires SUPERIOR se caractérisent par un panneau supérieur en verre transparent résistant aux chocs et aux éclaboussures.

SUPERIOR K 72 G - lauréate de 6 prix de durabilité et d'excellence produit, dont le prix ProCold du « Produit le plus économe en énergie en Europe » et le prix Green Good Design.



FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox **C**

Vario silver **R**

INTÉRIEUR

Inox **C**

Inox **C***

Aluminium **A**

*Combinaison disponible pour réfrigérateurs avec plage de température -5/+12°C



SUPERIOR PLUS 72



SUPERIOR TWIN 84



SUPERIOR EURO 62



**PASSONS AU COMPARATIF !
 MONTEZ EN GAMME - ET RÉDUISEZ VOS COÛTS
 D'EXPLOITATION !**

Économies jusqu'à
79%

	EXEMPLE	SUPERIOR PLUS K 72 G
⚡ Consommation énergétique	1348 kWh/an	285 kWh/an
▷ Efficacité énergétique	G	A
<i>Coûts totaux après 8 ans*</i>	2 157 €	456 €

Avec ce modèle classé A, vous économisez 79% sur les coûts énergétiques par rapport à un modèle classé G.

*0,20 €/kWh

RÉPONDRE À TOUS LES BESOINS

À PROPOS DE LA GAMME ECO DE MULTIPLES OPTIONS

La série ECO a gagné en popularité auprès de nos clients dans tous les domaines de l'hôtellerie et de l'industrie de la restauration. L'une des raisons est la grande variété de modèles pour différents domaines d'utilisation et objectifs. La série répond aux besoins les plus divers, notamment en termes de capacité de stockage et de fonctionnalités avancées. Dans le même temps, elle ne fait aucun compromis sur l'efficacité énergétique et les coûts d'exploitation.

Il existe différentes configurations en fonction de vos besoins :

- Portes simples, doubles ou deux sections
- Porte pleine ou vitrée
- Une ou deux plages de température
- Compresseur installé en haut ou en bas
- Options d'équipement pour la boulangerie ou la marine

 ECO PLUS 70, armoires à deux sections.
Pratique pour la restauration rapide.

 ECO TWIN 82, armoire bi-température
Combinaison de 2 plages de température.

 ARMOIRES À PORTES VITRÉES, toutes les séries
Congélateurs avec porte vitrée, modèles MIDI.



Version MIDI alternative avec **panneau d'affichage éclairé**

FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR PORTE PLEINE ET VITRÉE

Inox **C** Vario silver **R** Finition blanc **L** (Porte pleine: Uniquement pour MIDI)
(Porte vitrés: Uniquement pour TWIN/MIDI)

INTÉRIEUR PORTE PLEINE

Inox **C** Inox **C*** (pas pour modèles MIDI) Aluminium **A**
Aluminium **A**

INTÉRIEUR PORTE VITRÉE

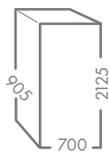
Inox **C** Aluminium **A** (pas pour modèles MIDI vitrés) Aluminium **A** (pas pour modèles MIDI vitrés)
Finition blanc **L** (uniquement pour modèles MIDI vitrés)

*Combinaison disponible pour les réfrigérateurs avec plage de température -5/+12°C



Compresseur –
en partie haute

ECO PLUS 70



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

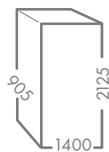
- ☼ Réfrigérateur **A**
- ☼ Congélateur **C**

GN 2/1 EN PROFONDEUR



Compresseur –
en partie haute

ECO PLUS 140



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

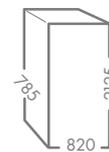
- ☼ Réfrigérateur **A**
- ☼ Congélateur **C**

GN 2/1 EN PROFONDEUR



Compresseur –
en partie haute

ECO TWIN 82



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

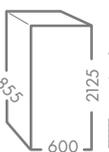
- ☼ Réfrigérateur **B**
- ☼ Congélateur **C**

GN 2/1 EN LARGEUR



Compresseur –
en partie haute

ECO EURO 60



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- ☼ Réfrigérateur **B**
- ☼ Congélateur **D**

FORMAT Euronorme 400 x 600 mm
Adaptable au GN 1/1



Compresseur –
en partie basse

ECO MIDI 60



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- ☼ Réfrigérateur **A**
- ☼ Congélateur **C**

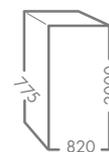
GRILLES 430 x 530 mm
Adaptable au GN 1/1

L'armoire ECO MIDI
M 60 peut être utilisée
en armoire à poissons
avec les bacs adaptés



Compresseur –
en partie basse

ECO MIDI 82



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- ☼ Réfrigérateur **A**
- ☼ Congélateur **C**

GN 2/1 EN LARGEUR

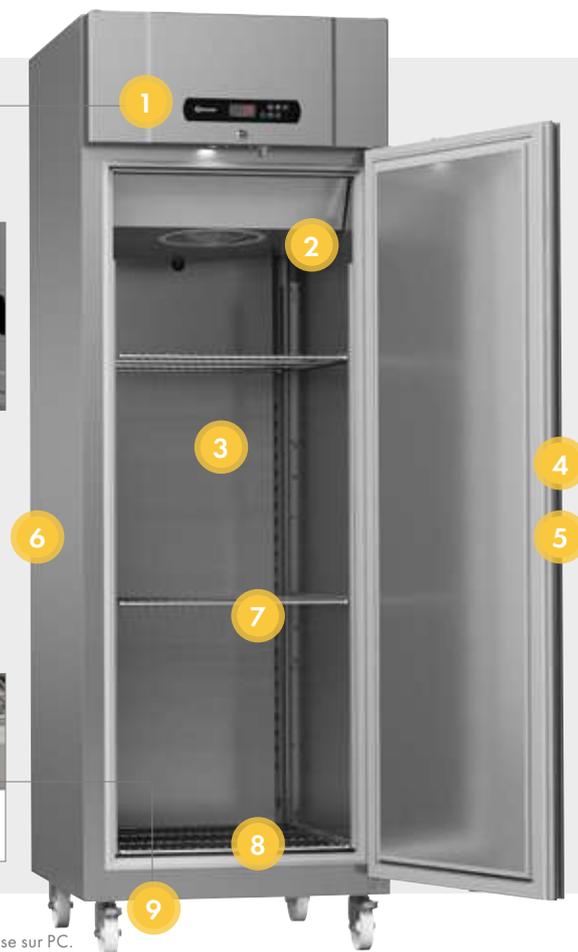
LE BON RÉFRIGÉRATEUR POUR LA BONNE APPLICATION

DES VERTUS RECONNUES ET UNE EXTENSION HACCP

La sécurité alimentaire est primordiale pour nos clients. GRAM STANDARD PLUS en tient compte et propose ainsi deux types d'Inox pour répondre à vos besoins. Parmi les autres atouts de cette gamme figure la multiplicité des fonctionnalités HACCP, qui facilitent vos propres procédures de contrôle. Trouvez le réfrigérateur parfaitement adapté à vos besoins. La série comprend des modèles simple et double portes avec 3 plages de température au choix.

HYGIÈNE ET ERGONOMIE

1. | Surveillance et autocontrôle faciles*
2. | Faibles émissions sonores, de 44,4 à 54,3 db(A).
Les temps de fonctionnement courts du compresseur assurent une faible émission thermique
3. | Stabilité de température avec notre système de circulation d'air optimisé
4. | Joint de porte amovible pour un nettoyage facile
5. | Porte à fermeture automatique avec poignée intégrée sur toute la hauteur. Prise en main et accès aisés pour un nettoyage pratique
6. | Choix de 2 finitions en Inox brossé. Modèles SS et FF (armoires double portes uniquement disponibles en finition FF)
7. | Modèles SS avec 3 grilles en Inox FF avec 3 grilles rilsanisées grises
8. | Priorité à l'hygiène avec une base intérieure avec coins arrondis pour retenir les liquides
9. | Pédale d'ouverture de porte débrayable (en option)



* Fonctionnalités HACCP multiples pour une surveillance et un contrôle faciles. Les données HACCP sont facilement accessibles depuis le régulateur, récupérables via une interface RS485 (en option) pour analyse sur PC.

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration Santé* Éducation



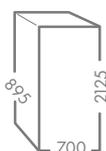
Hôtellerie Loisirs Boulangerie

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales



Intérieur **SS** ou **FF**
Extérieur **SS** ou **FF**

STANDARD PLUS 69 SS/FF



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

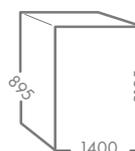
❁ Réfrigérateur **C**
❁ Congélateur **D**

GN 2/1 EN PROFONDEUR



Intérieur **FF**
Extérieur **FF**

STANDARD PLUS 139 FF



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

❁ Réfrigérateur **C**
❁ Congélateur **D**

GN 2/1 EN PROFONDEUR

GUIDE RAPIDE

- ✓ Idéal pour les cuisines professionnelles (ouvertes comme fermées)
- ✓ Optimal pour des températures ambiantes jusqu'à +40°C
- ✓ Usage intensif :
Classe climatique 5
- ✓ Haute performance, assurant la stabilité de la température malgré des ouvertures de porte fréquentes.
- ✓ Format GN 2/1 en profondeur

PLAGES DE TEMPÉRATURE

K +2 / +12°C	M -5 / +12°C	F -22 / -10°C
------------------------	------------------------	-------------------------

Réfrigérateur Froid intensif Congélateur

FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox **SS**
AISI 304
(non disponible pour les STANDARD PLUS 139)

Inox **FF**
AISI 430*

INTÉRIEUR

Inox **SS**
AISI 304
(non disponible pour les STANDARD PLUS 139)

Inox **FF**
AISI 430*

* L'Inox ne contient pas de nickel

FIABLE. DURABLE.
ABORDABLE.

UN SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT DE QUALITÉ SUR LEQUEL VOUS POUVEZ COMPTER

La gamme Snowflake GII est née de l'excellence de l'ingénierie japonaise et danoise, dédiée à la simplification des tâches quotidiennes du personnel de cuisine dans le monde entier. Snowflake GII abrite une technologie de refroidissement supportant une température ambiante de +40°C. De plus, le réfrigérant R290, respectueux de l'environnement, est un gaz naturel (HC) qui accroît les performances en réduisant considérablement la consommation d'énergie. L'intérieur et l'extérieur sont en Inox AISI 304, robuste et facile à nettoyer, il est l'un des meilleurs choix pour les environnements où l'hygiène et la sécurité alimentaire priment.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, HYGIÈNE ET ERGONOMIE

1. | Poignée ergonomique pleine hauteur
2. | Hauteur d'armoire inférieure à 2m pour les établissements bas de plafond
3. | Joints magnétiques amovibles et doublement isolés pour un entretien facile et une dispersion minimale de la chaleur
4. | Inox de haute qualité AISI 430
5. | Porte réversible pour plus de flexibilité
6. | Intérieur et grilles faciles à nettoyer avec une fonction anti-basculement pour éviter les chutes d'aliments
7. | Fond intérieur avec coins arrondis pour un nettoyage facile
8. | Intérieur inox, glissières embouties (pas de cloison centrale sur les double portes)

MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



L : Pieds 130 mm

C : Roulettes 130 mm

Montage sur socle en démontant les pieds ou les roulettes.



DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé*



Éducation



Hôtellerie

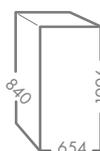


Loisirs

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales



SUR-65DG/SUF-65DG



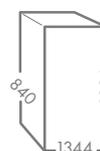
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Réfrigérateur **D**
 Congélateur **D**

GN 2/1 EN PROFONDEUR



SUR-135DG/SUF-135BDG



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Réfrigérateur **D**
 Congélateur **E**

GN 2/1 EN PROFONDEUR

GUIDE RAPIDE

- ✓ Idéal pour les cuisines professionnelles (ouvertes comme fermées)
- ✓ Optimal pour des températures ambiantes jusqu'à +40°C
- ✓ Usage intensif : Classe climatique 5 (SUF-135 DG) / Classe climatique 4
- ✓ Haute performance, assurant la stabilité de la température malgré des ouvertures de porte fréquentes
- ✓ Format GN 2/1 en profondeur

PLAGES DE TEMPÉRATURE

K	F
-2 / +8°C	-20 / -10°C

Réfrigérateur Congélateur

FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox
AISI 430

INTÉRIEUR

Inox
AISI 430

L'Inox ne contient pas de nickel

RÉFRIGÉRATION PROFESSIONNELLE - LA MÉTHODE COMPACT

AU DELÀ DU REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES

La série COMPACT offre une combinaison inédite : Des armoires très étroites, garantissant la sécurité alimentaire, dotées de très bonnes performances énergétiques. Avec un encombrement de seulement 595 x 642 mm (armoires à porte vitrée 674 mm), elles sont faciles à installer dans les petits espaces. C'est ce qui fait de la série GRAM COMPACT un choix si apprécié des opérateurs de petites cuisine qui, dans la plupart des cas, n'ont pas besoin d'un équipement de réfrigération Gastronomique à usage intensif.

- ✓ Idéal pour les offices de remise en température (plutôt que de la production alimentaire)
- ✓ Ces armoires à faible encombrement sont parfaites pour les zones de libre-service et les cuisines satellites
- ✓ Convient à toutes les cuisines à utilisation ponctuelle où les appareils 100% inox ne sont pas requis
- ✓ Optimal pour des températures ambiantes jusqu'à +30°C. Classe climatique 4 : Usage régulier. Armoires FG 220 sont dotés d'une classe climatique 3



COMPACT 420

MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



L1 (standard): pieds 100 - 130 mm

L2: pieds 135 - 200 mm - C2 : roulettes 125 mm

PLAGES DE TEMPÉRATURE

K	M	F	F
+2 / +12°C	-5 / +12°C	-22 / -5°C	-25 / -5°C
Réfrigérateur	Froid intensif COMPACT 610	Congélateur COMPACT 220/420	Congélateur COMPACT 610

CARACTERISTIQUES CLÉS :

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, HYGIÈNE, ERGONOMIE ET BON ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

1. | Faible niveau sonore
2. | Stabilité de température avec notre système de circulation d'air optimisé
3. | Joint de porte amovible pour un nettoyage facile
4. | Poignée intégrée sur toute la hauteur. Accès facile pour le nettoyage
5. | Inox sans nickel (modèles en Inox) - anti-allergénique
6. | Anti-éclaboussures et contrôle du gaspillage : grilles anti-basculement
7. | Dégivrage automatique
8. | Revêtement intérieur monobloc embouti PS : garantit une structure hygiénique
9. | Pédale d'ouverture de porte pour un fonctionnement mains libres (en option, non inclus pour le COMPACT 220)



DOMAINES D'APPLICATION



Restauration Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales



ARMOIRES À PORTE VITRÉE

La porte est équipée de LEDs pour un éclairage optimal des produits stockés.

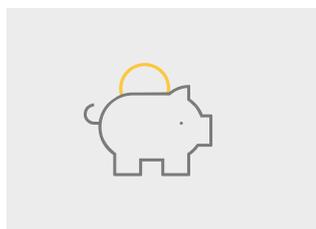


SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



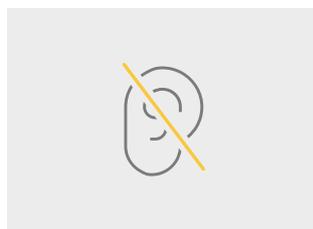
Grâce au système de distribution d'air optimisé Gram, les températures sont uniformes dans l'ensemble de l'armoire froide, créant un environnement parfaitement sûr - et pas seulement pour le refroidissement des bouteilles.

FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



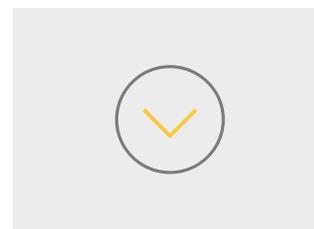
Avec des labels énergétiques de A à C (modèles HC), les COMPACT 220 et 420 sont les modèles de dimensions contenues les plus économiques du marché.

TRÈS DISCRET



Contribue à un environnement de travail plus sain avec un faible niveau sonore de 30,1 à 38,5 dB(A), lorsque le compresseur est en fonctionnement. Les temps de fonctionnement courts du compresseur assurent une faible émission thermique.

HYGIÈNE DE HAUT NIVEAU



Conçu pour un nettoyage facile avec ses surfaces principalement lisses. D'autres caractéristiques plus spécifiques sont détaillées ci-dessus.

GAMME DE PRODUITS

POLYVALENTS, FLEXIBLES ET ROBUSTES

PASSE-PARTOUT ET PEU ENCOMBRANTS

Grâce à leur faible encombrement, ces petites armoires de stockage sont faciles à installer, même dans les espaces les plus étroits. Les armoires COMPACT 220 sont idéales pour une installation sous comptoir, et offrent un espace de stockage supplémentaire avec leur plan de travail sur le dessus.

LE POUVOIR DE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE

Un concept de température intelligente est primordial pour un environnement de cuisine durable, sûr et efficace. Elle contribue à préserver le goût, la texture et la teneur nutritionnelle des ingrédients conservés.



Le COMPACT 220 et la série 420 sont équipés d'un nouvel écran tactile pour une utilisation intuitive et un contrôle précis de la température. L'écran offre des possibilités de configuration avancées avec des fonctions simplifiées pour une utilisation rapide au quotidien. Par exemple, le contrôleur offre un accès direct aux alarmes HACCP et à l'éclairage des armoires à portes vitrées. Les températures affichées sont facilement lisibles, de près comme de loin. Grâce à des combinaisons de touches simples pour le dépannage, le nouveau contrôleur simplifie considérablement l'entretien.

Tous les modèles sont équipés d'un système de réfrigération efficace qui maintient des températures stables et uniformes dans toute l'armoire. Les modèles de réfrigérateurs et de congélateurs à porte pleine sont classés classe climatique 4 et peuvent supporter des températures ambiantes allant jusqu'à 30°C. Les congélateurs à porte vitrée COMPACT 220 sont classés classe climatique 3.

FINITIONS & COMBINAISONS



EXTERIEUR

Inox

R

Finition blanc

L

INTÉRIEUR

Polystyrene (PS) blanc

PS

(COMPACT 220, 420)

Polystyrene (PS) blanc

PS

(COMPACT 220, 420)

Polystyrene (PS) gris

PS

(COMPACT 610)

Polystyrene (PS) gris

PS

(COMPACT 610)

Inox sans nickel



COMPACT K & F 220



COMPACT K & F 420



COMPACT K & F 610



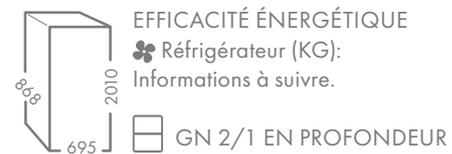
COMPACT KG & KF 220



COMPACT KG 420



COMPACT KG 610



MAINTENIR LA CHAÎNE DU FROID

GAIN DE TEMPS ET CHAÎNE DU FROID PRÉSERVÉE

Les armoires à chariot sont conçues pour du stockage réfrigéré temporaire au sein d'une ligne de production, par exemple entre les cellules à refroidissement rapide et les chambres froides réfrigérées. Grâce à l'utilisation d'armoires à chariot, le processus de réfrigération n'est pas interrompu, ce qui réduit la charge de travail manuel pour la manutention et le rechargement. Généralement, les armoires à chariot sont utilisées dans les cuisines professionnelles axées sur la production alimentaire, la préparation et les opérations de cuisson et réfrigération.

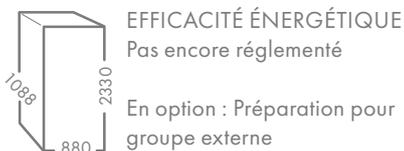
CONTRÔLE EFFICACE DE LA TEMPÉRATURE : HYGIÉNIQUE, SÛR ET ROBUSTE

1. | Priorité à la sécurité – régulateur avec alarme intégrée, surveillance de porte et programmes d'urgence intégrés
2. | Deux lampes halogènes assurent l'éclairage lorsque la porte est ouverte (modèles avec porte pleine)
3. | Température stable avec notre système de circulation d'air
4. | Joint de porte amovible pour un nettoyage facile
5. | Inox sans nickel : anti-allergénique
6. | Porte réversible avec bande de maintien au froid Poignée robuste avec système de fermeture
7. | Les armoires avec portes vitrées sont équipées d'une lumière intégrale
8. | Les amortisseurs protègent les surfaces en Inox des bosses et des chocs
9. | Un plancher compact en Inox avec rampe d'accès (optionnel pour les modèles K & M). Les armoires à chariot négatives sont équipées du plancher chauffant en standard





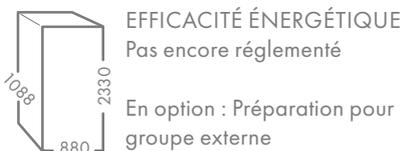
RÉFRIGÉRATEUR K & M 1500



Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900



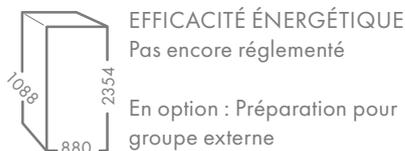
RÉFRIGÉRATEUR KG 1500 AVEC PORTE VITRÉE



Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900



CONGÉLATEUR F 1500



Dimensions intérieures : L 720 x P 895 x H 1900

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration Hôtellerie Boulangerie

- ✓ Avec une hauteur intérieure de 1900 mm, les armoires sont idéales pour la plupart des chariots utilisés dans les cuisines commerciales
- ✓ Usage intensif : Classe climatique 5 : Optimal pour des températures ambiantes jusqu'à +40°C et 40 % d'humidité relative
- ✓ Haute performance : Stabilité de la température malgré des ouvertures de porte fréquentes

PLAGES DE TEMPÉRATURE

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

Réfrigérateur Froid intensif Congélateur

FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox

INTÉRIEUR

Inox

L'Inox ne contient pas de nickel

L'EXCELLENCE DU CHEF



GASTRO 07 SALADETTE

MODULAIRE À L'EXTRÊME

Le comptoir réfrigéré est le principal poste de travail du cuisinier. C'est pourquoi il occupe souvent une position centrale dans la cuisine. En plus de sa fonction de stockage, le comptoir joue un rôle primordial de la préparation à la disposition jusqu'au service des aliments.

Les comptoirs réfrigérés Gram GASTRO 07 et 08 sont très modulaires et proposés dans une grande variété de configurations. Leur fiabilité à toute épreuve les a rendus populaires auprès de nos clients.

PLAGES DE TEMPÉRATURE

K +2 / +12°C	K 0 / +10°C	M -5 / +12°C	F -25 / -5°C
Réfrigérateur	Snack	Froid intensif	Congélateur

GUIDE RAPIDE

- ✓ Domaines d'application : Aussi bien pour les cuisines professionnelles les plus exigeantes que pour les cuisines plus traditionnelles. Pour cuisines fermées ou ouvertes, buffets froids ou stations de service, pour la préparation des plats et leur stockage
- ✓ Comptoirs de préparation pour la restauration, les restaurants, les bars ou les cafés. Les comptoirs snack sont des meubles bas réfrigérés pouvant être combinés à des appareils de cuisson modulaires. Utilisable également comme passe-plat pour les stations de travail doubles
- ✓ Usage intensif : Réfrigérateurs de classe climatique 5 pour cuisines professionnelles. Congélateurs : Classe climatique 4
- ✓ Comptoirs haute performance : les températures restent stables malgré des ouvertures de porte fréquentes
- ✓ Formats Gastronomes

CARACTERISTIQUES CLÉS :

HYGIÈNE, ERGONOMIE ET AISANCE

1. | Les bords anti-goutte sur les plans de travail empêchent les infiltrations d'eau
2. | Plans de travail dotés d'un dossier qui protège votre comptoir des écoulements
3. | Système de circulation d'air étudié pour maintenir une température stable
4. | Tiroirs et joints de porte amovibles pour un nettoyage facile
5. | Base intérieure avec coins arrondis pour retenir les liquides
6. | Poste de travail ergonomique et réglable en hauteur avec élévation électrique*
7. | Grilles anti-basculement, tiroirs avec butée de retrait
8. | Glissières de tiroir télescopiques
9. | Hygiène maximale : angles arrondis, visserie minimale et fixations pensées pour un essuyage facile
10. | Antiallergéniques : les comptoirs sont fabriqués en Inox sans nickel



*ERGONOMIE OPTIMALE
Hauteur de travail entièrement flexible entre 850 et 1050 mm avec élévation électrique, en option.

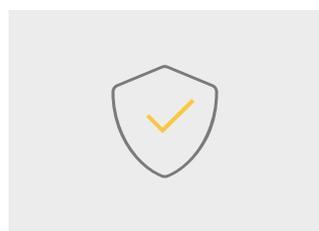


DOMAINES D'APPLICATION



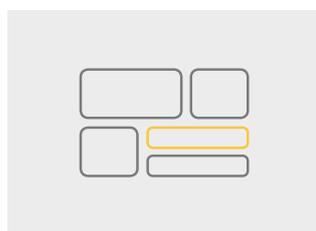
Restauration Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs Marine Boulangerie * Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Grâce au système de distribution d'air Gram, les températures à l'intérieur des comptoirs restent uniformes en tout temps. Cela inclut une remise rapide en température après chaque ouverture de porte.

MODULARITÉ ET ÉVOLUTIVITÉ



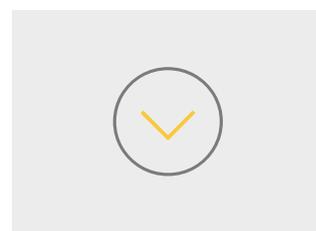
Avec Gram GASTRO 07 & 08, vous pouvez assembler votre propre poste de travail. Choisissez votre combinaison de plans de travail, portes et tiroirs, pieds, roulettes ou élévation électrique, plages de température et accessoires.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE FACILES



Une unité de réfrigération compacte et extractible pour faciliter l'entretien et la maintenance. Filtrés condenseurs et joints amovibles et faciles à nettoyer.

HYGIÈNE DE HAUT NIVEAU



Conçu pour un nettoyage facile avec des surfaces lisses. D'autres caractéristiques plus spécifiques sont détaillées ci-dessus.

PROFONDEUR 700 MM. GASTRONORME 1/1. DE NOMBREUSES APPLICATIONS.

UNE GRANDE VARIÉTÉ D'OPTIONS

LE GASTRO 07 S'ADAPTE À VOS CONTRAINTES

Configuration du comptoir GASTRO 07 :

- Disponible avec 3 plages de température
- Disponible avec deux, trois ou quatre sections
- Options de plan de travail comme illustré à droite
- Portes, ensembles de 2 ou 3 tiroirs (pas de tiroirs pour les comptoirs de congélation ou les plans de travail pour préparations)
- Avec ou sans serrure
- Pieds, roulettes, sur socle ou élévation électrique
- Groupe de réfrigération intégré ou à distance
- 2 étagères peuvent être montées sur le plan de travail

MONTAGE SUR PIEDS, SUR ROULETTES OU SUR SOCLE



L1 : pieds 100 - 130 mm - **L2** (standard) :
pieds 135 - 200 mm - **L3** : pieds 185 - 250 mm
C1 : roulettes 127 mm - **C2** : roulettes 155 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

FINITIONS & COMBINAISONS

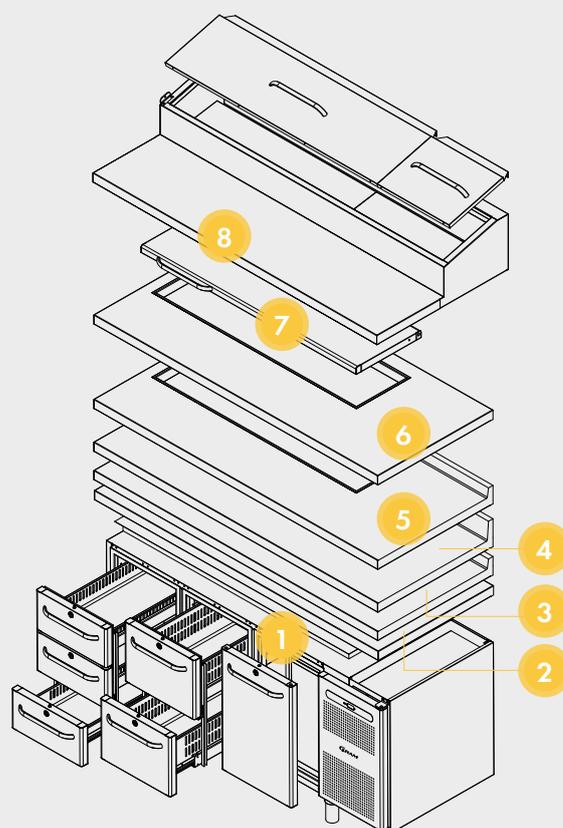
EXTÉRIEUR

Inox

INTÉRIEUR

Inox

L'Inox ne contient pas de nickel



PLANS DE TRAVAIL

1. | Panneau isolant (sans plan de travail)
2. | Plan de travail sans dossier
3. | Plan de travail avec dossier de 50 mm
4. | Plan de travail avec dossier de 100 mm
5. | Plan de travail saladette avec dossier de 50 mm
6. | Plan de travail saladette sans dossier
7. | Couvercle isolant ou acrylique pour saladette
8. | Plan de travail pour préparations avec couvercle isolé



GASTRO 1407
(2 sections)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE de cette configuration

☛ Réfrigérateur (K) **D** (M) **E**



GASTRO 1807
(3 sections)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE de cette configuration

☛ Réfrigérateur (K) **D** (M) **E**



GASTRO 2207
4 sections :

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE de cette configuration

☛ Réfrigérateur (K) **D** (M : tiroirs non disponibles)



Les combinaisons de tiroirs ne sont pas disponibles pour le comptoir GASTRO 07 M 2207 CS ni pour aucun comptoir négatif.



GASTRO 07 SALADETTE
(2/3/4 sections, portes uniquement)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé



2 sections : L 1289 - 4 sections : L 2163



GASTRO 07 POUR PRÉPARATIONS
(2/3/4 sections, portes uniquement)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé



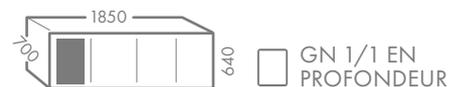
2 sections : L 1289 - 4 sections : L 2163



GASTRO 07 SNACK
(2/3 sections, tiroirs uniquement)

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

☛ Réfrigérateur (K) **D**



2 sections : L 1400

PROFONDEUR 800 MM. GASTRONORME 2/1. TRAVERSANT OU DOUBLE POSTE

UNE STATION DE SERVICE OU UN DOUBLE POSTE DE TRAVAIL

PARCE QUE CHAQUE CUISINE EST UNIQUE

Configuration du GASTRO 08 :

- Poste de travail double ou traversant
- Disponible avec 3 plages de température (traversants, uniquement en réfrigération, modèles K)
- Disponible avec deux ou trois sections
- Options de plan de travail comme illustré à droite
- Portes avec ou sans serrure
- Pieds, roulettes, sur socle ou élévation électrique
- Groupe de réfrigération intégré ou à distance
- 2 étagères peuvent être montées sur le plan de travail

MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



L1 : pieds 100 - 130 mm - **L2** (standard) :
pieds 135 - 500 mm - **L3** : pieds 185 - 250 mm
C1 : roulettes 127 mm - **C2** : roulettes 155 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

FINITIONS & COMBINAISONS

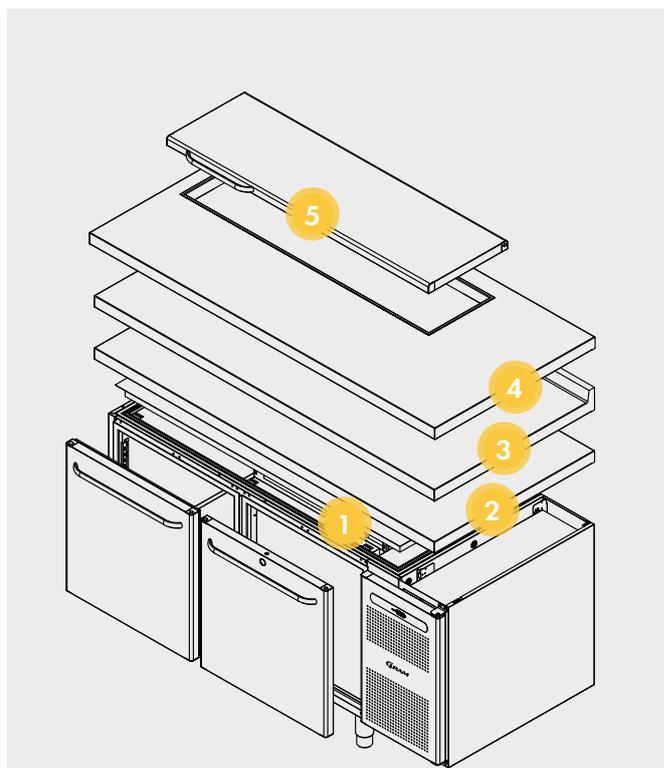
EXTÉRIEUR

Inox

INTÉRIEUR

Inox

L'Inox ne contient pas de nickel



PLANS DE TRAVAIL

1. | Panneau isolant (sans plan de travail)
2. | Plan de travail sans dossier
3. | Plan de travail avec dossier de 50 mm
4. | Plan de travail saladette sans dossier
5. | Couvercle isolant ou acrylique pour saladette



GASTRO 1808

(2 sections) COMPTOIR

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

❧ Réfrigérateur (K) **C** (M) **D** (F) **D**



GASTRO 2408

(3 sections) COMPTOIR

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

❧ Réfrigérateur (K) **D** (M) **E**



GASTRO 1808/2408 SALADETTE

(2/3 sections) COMPTOIR

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



2 sections : L 1700



GASTRO 1808 D

(2 sections) TRAVERSANT

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



GASTRO 2408 D

(3 sections) TRAVERSANT

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



GASTRO 1808/2408 D SALADETTE AVEC PORTIQUE

(2/3 sections) TRAVERSANT

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Pas encore réglementé



2 sections : L 1700

GAMME DE PRODUITS

FIABLE. DURABLE.
ABORDABLE.

UN REFROIDISSEMENT DE QUALITÉ SUR LEQUEL VOUS POUVEZ COMPTER

La série Snowflake GII a été conçue pour accompagner idéalement ceux qui travaillent sous pression tous les jours, dans la chaleur d'une cuisine professionnelle avec un espace limité. La série comprend des réfrigérateurs et congélateurs à une ou deux portes, des comptoirs réfrigérés et des cellules de refroidissement/congélation rapide. La gamme Snowflake GII est produite grâce à une conception ingénieuse et un contrôle qualité très strict de nos équipes au Danemark et au Japon.

HYGIÉNIQUE ET ERGONOMIQUE



Tiroirs
télescopiques
extra-longs.



Groupe totalement
extractible,
entretien simplifié.

Plan de travail
doté d'un dossier
de 100 mm
pour éviter les
écoulements
d'eau (en option).



FINITIONS

EXTÉRIEUR

Inox
AISI 430

INTÉRIEUR

Inox
AISI 430

Sections de 2 et 3 tiroirs en option :

 L 330 x P 543 x H 201 mm (intérieur)

 L 330 x P 543 x H 101 mm (intérieur)

PLAGE DE TEMPÉRATURE

K
-2/+8°C

Réfrigérateur

L'Inox ne contient pas de nickel

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

- ✓ Idéal pour les cuisines professionnelles (ouvertes comme fermées)
- ✓ Usage intensif : classe climatique 5. Conserve la fraîcheur de vos aliments dans des environnements pouvant atteindre jusqu'à +40°C et 40% d'humidité relative



SCR 130/180/225 DGRR (2/3/4 sections) COMPTOIRS

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

❁ Réfrigérateur (K) **C**



GN 1/1 EN PROFONDEUR
2 sections : L 1314 - 3 sections : L 1780

UNE HYGIÈNE DE HAUTE QUALITÉ



Intérieur et extérieur : Inox anticorrosion. Adapté aux environnements humides. Base avec coins arrondis et joints amovibles pour un nettoyage facilité. Plan de travail doté d'un dossier de 100 mm pour éviter les écoulements d'eau (en option).

ENTRETIEN ET MAINTENANCE AISÉS



Le condenseur, totalement extractible, garantit une accessibilité totale pour l'entretien technique et optimise les temps d'intervention.

HAUTEMENT CONFIGURABLE



Configurable, avec de multiples possibilités comme un plan de travail plat ou avec un dossier de 100 mm, et plusieurs combinaisons porte-tiroirs. (Contactez-nous pour obtenir une offre personnalisée).

DURABLE ET EFFICACE



Cette série consomme peu d'énergie, utilise des réfrigérants naturels et est prête pour l'avenir.

CONTRÔLE ET SURVEILLANCE DES TEMPÉRATURES CRITIQUES ALIMENTAIRES



Cellules de refroidissement rapide multifonctions Gram - page 44

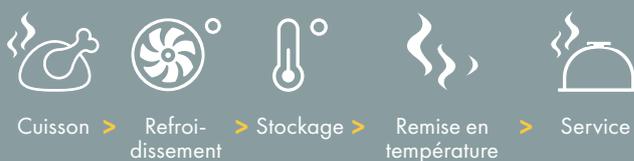


L'ART DE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE

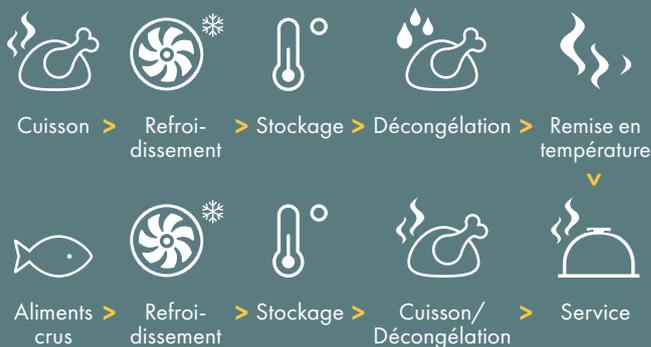
Le refroidissement et la surgélation rapides font partie intégrante de toute opération de cuisson-réfrigération alimentaire. Offrant la possibilité de refroidir ou congeler immédiatement des aliments cuits pour un stockage en toute sécurité.

La série GRAM KPS a été conçue pour répondre à toutes les exigences en matière d'hygiène, depuis la cuisson jusqu'à la réfrigération de vos produits. Avec des capacités allant de 22 kg à 180 kg pour les cellules de refroidissement rapide et de 13 kg à 180 kg pour les cellules de surgélation, cette gamme s'adapte facilement aux différentes configurations et types de cuisines.

PRINCIPE DU REFROIDISSEMENT RAPIDE



PRINCIPE DE LA SURGÉLATION RAPIDE



REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE KPS

ARMOIRE, À CHARIOT OU À CHARIOT TRAVERSANTE

Notre objectif est de toujours répondre aux processus et aux besoins individuels propres à chaque segment, en terme de capacités d'accueil ou de dimensions d'espaces. C'est pourquoi cette série offre de nombreuses options exceptionnelles

 CELLULES 5 ET 10 NIVEAUX :
KPS 21, 42

 ARMOIRES À CHARIOT :
KPS 60, 90, 120, 180

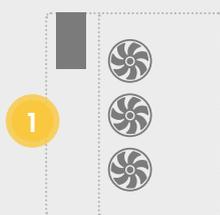
 ARMOIRES À CHARIOT TRAVERSANTES :
KPS 120, 180

MODULARITÉ POUR BESOINS SPÉCIFIQUES

Les plus grandes cellules de refroidissement rapide/congélation KPS 120 et 180 sont disponibles sous forme de modules pour répondre à tous les besoins :

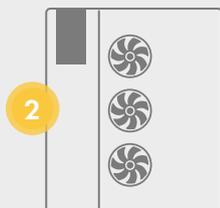
MODULE 1 : SANS CELLULE

Comprend seulement un régulateur électronique et une unité d'évaporation.



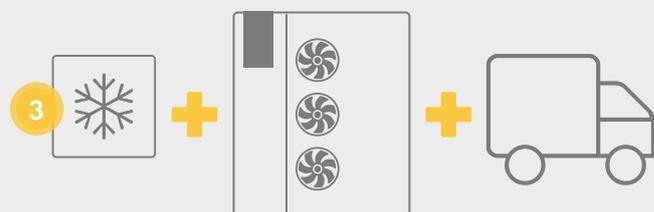
MODULE 2 : PACK INCLUANT UNE CELLULE

Comprend la cellule complète, avec un régulateur électronique et l'unité d'évaporation.



MODULE 3 : PACK COMPLET

Cette option comprend également l'unité frigorifique et le montage



NB : Le module 3 n'est pas disponible pour tous les marchés. Veuillez contacter notre service clients.

DOMAINES D'APPLICATION

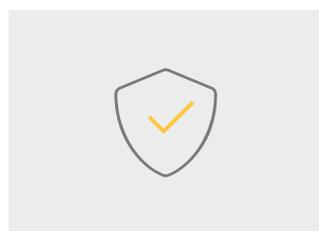


Catering Santé* Éducation Hôtellerie Loisirs

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

✓ Cette série est souvent choisie par les restaurants, les cuisines professionnelles ou les installations de production alimentaire qui exigent des méthodes efficaces pour refroidir et congeler les aliments déjà découpés - toujours à point, avec un goût et une texture toujours parfaitement préservés pendant tout le processus.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



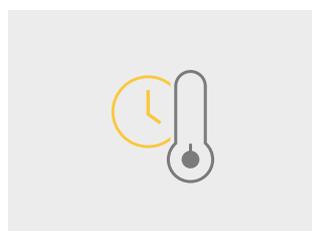
Produits alimentaires manipulés en totale conformité avec les directives HACCP. Les alarmes HACCP et le passage automatique en mode « stockage » sont des options utiles pour vous aider à toujours garantir la plus haute sécurité alimentaire.

HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE



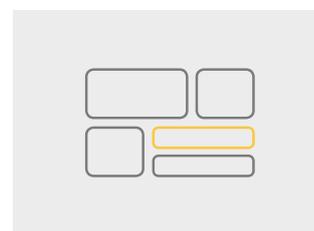
Le goût, la texture, l'apparence ainsi que les vitamines et la teneur en nutriments sont préservés. L'utilisation de la fonction IFR protège également contre les dommages causés par le gel en surface.

POLYVALENCE



Offre différents modes de fonctionnement : Fonctionnement IFR, cycle de refroidissement contrôlé par le temps ou la température. Il est possible de mémoriser jusqu'à 20 cycles personnalisés.

MODULARITÉ ET ÉVOLUTIVITÉ



Capacités de 13 à 180 kg de nourriture. Armoires, armoires à chariot ou à chariot traversante pour des opérations de petite ou grande envergure. Livraison partielle ou clé en main.

RECONNAISSANCE INTELLIGENTE DES ALIMENTS (IFR)

VOS PRODUITS MÉRITENT CE QU'IL Y A DE MIEUX EN TERMES DE VITESSE, PUISSANCE ET PROTECTION

Avec le système de contrôle IFR, il n'a jamais été aussi facile de contrôler la température et le temps de refroidissement des aliments lors d'un cycle de refroidissement rapide - sans aucun risque de dommages dus au gel en surface. Il suffit d'appuyer sur le bouton raccourci IFR et le cycle de refroidissement s'adapte automatiquement aux caractéristiques de l'aliment. Cela signifie que les aliments passent en toute sécurité dans la plage de température à haut risque de +65°C à +10°C, tout en conservant leur goût et leur apparence.

MANIPULATION SÛRE ET FACILE DE VOS ALIMENTS



1 Sonde multipoints avec 3 points de mesure : température à l'intérieur et sous la surface de la cellule - température à cœur et autour des aliments.



2 KPS 21 et 42 avec molette pour une navigation facile et intuitive.



3 Cinq raccourcis : une commande rapide et sûre, avec des raccourcis pour les opérations fréquentes :
 1. Cycle de dégivrage 2. Fonction IFR 3. Refroidissement rapide 4. Cycle de surgélation rapide 5. Cycle de pré-refroidissement.

MATERIALS

EXTÉRIEUR

Inox Finition blanche *
*KPS 120 et 180

INTÉRIEUR

Inox Inox

L'Inox ne contient pas de nickel



PIEDS

KPS 21 : 80 mm - KPS 42 : 150 mm
 KPS 90-SF1 : 295 mm - KPS 90-SF2 : 225 mm

COMBINAISONS DE REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE

- CH Cellule de refroidissement rapide avec compresseur intégré
- SH Cellule de refroidissement/surgélation rapide avec compresseur intégré
- CF Cellule de refroidissement rapide pour groupe à distance
- SF Cellules de refroidissement/surgélation rapide pour groupe à distance

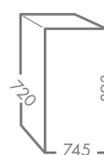
REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE KPS



CH SH

KPS 21 CELLULE 5 NIVEAUX

CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 22 kg
 ❁ Surgélation : 13 kg
 Grilles : 5 niveaux GN 1/1 et plaques Euronorme 400 x 600 mm

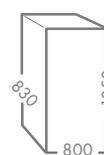


CO₂ READY

CH SH
CF SF

KPS 42 CELLULE 10 NIVEAUX

CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 45 kg
 ❁ Surgélation : 27 kg
 Grilles : 10 niveaux GN 1/1 et plaques Euronorme 400 x 600 mm

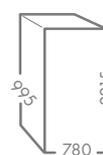


CO₂ READY

CH
CF

KPS 60 À CHARIOT

CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 60 kg
 Chariot : 16 niveaux GN 1/1 (en option)



SF

KPS 90 SF-1/SF-2 À CHARIOT

CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 90 kg
 ❁ Surgélation : 50 kg
 Format du chariot : 20 niveaux GN 1/1*

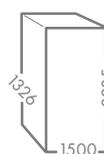


CO₂ READY

CF SF

KPS 120 À CHARIOT/
À CHARIOT TRAVERSANTE

CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 120 kg
 ❁ Surgélation : 120 kg

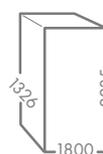


CO₂ READY

CF SF

KPS 180 À CHARIOT/
À CHARIOT TRAVERSANTE

CAPACITÉ
 ❁ Refroidissement : 180 kg
 ❁ Surgélation : 180 kg



* Compatible avec les chariots : Rational CPC 201 (SF-1) - Hounö Type 1.16/1.20 (SF-1) - Rational SCC 201 (SF-2), iCombi Pro & Classic 20-1/1 (SF-4)

GAMME DE PRODUITS

INDISPENSABLES POUR LE CONFORT ET LE GOÛT

FIABLE. DURABLE. ABORDABLE.

Les cellules de refroidissement rapide/surgélation Snowflake ont été conçues en mettant l'accent sur l'essentiel : matériaux durables, conception robuste, performance irréprochable et commodité instantanée, pour un nettoyage et un entretien facilités.

LE MODE DE PROTECTION : HARD CHILL ET SOFT CHILL

Des cycles en modes HARD et SOFT sont disponibles pour tous les types d'aliments. Les cellules de refroidissement rapide Snowflake peuvent être lancées à la fois en mode « Hard Chill » et « Soft Chill », s'adaptant à une grande diversité de produits et d'aliments.

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

FINITIONS ET COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox

INTÉRIEUR

Inox

TOUJOURS À POINT

Cette série est souvent choisie par les restaurants, les cuisines ou installations de production alimentaire qui exigent des méthodes de refroidissement efficaces pour refroidir et congeler des portions d'aliments - toujours à point, avec un goût et une texture parfaitement protégés pendant tout le processus.

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé*



Éducation



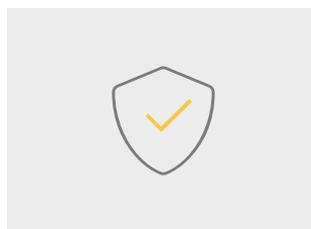
Hôtellerie



Loisirs

* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Un cycle est lancé automatiquement dès que de la nourriture est placée à l'intérieur de la cellule. Une fois le processus de réfrigération terminé, l'appareil passe automatiquement du « mode réfrigération » au « mode stockage ».

NETTOYAGE FACILE



Inox facile à nettoyer et surfaces lisses avec coins intérieurs arrondis pour une meilleure hygiène de l'appareil. Évaporateur et ventilateur facilement accessibles. Le joint de porte et le support de grilles peuvent être retirés à tout moment.

Inox AISI 304

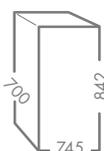
REFROIDISSEMENT/SURGÉLATION RAPIDE SNOWFLAKE



Modèle autonome

Régulateur

SBU 15 HL



CAPACITÉ

- ☼ Refroidissement : 15 kg
- ☼ Surgélation : 8 kg

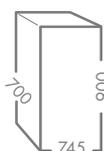
Grilles : 5 positions pour GN 1/1



Encastrable, sans plan de travail

Régulateur

SBU 20 HL



CAPACITÉ

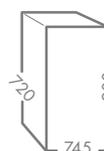
- ☼ Refroidissement : 20 kg
- ☼ Surgélation : 12 kg

Grilles : 5 positions pour GN 1/1



Régulateur

SBU 20 HT



CAPACITÉ

- ☼ Refroidissement : 20 kg
- ☼ Surgélation : 12 kg

Grilles : 5 positions pour GN 1/1



Régulateur

- 400V, 3N-/50Hz
- 230V, 1N-/50Hz disponible sur demande

SBU 40 HT



CAPACITÉ

- ☼ Refroidissement : 42 kg
- ☼ Surgélation : 25 kg

Grilles : 10 positions pour GN 1/1

ARMOIRES MULTIFONCTIONS

ARMOIRES 6 EN 1

Les cellules de refroidissement rapide Gram sont de véritables armoires multifonctions. La commande électronique sophistiquée offre 6 fonctions différentes :

1. RÉFRIGÉRATION
2. CONGÉLATION
3. REFROIDISSEMENT RAPIDE
4. CONGÉLATION RAPIDE
5. DÉCONGÉLATION CONTRÔLÉE
6. FROID SEC



SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE

L1 : pieds 100 - 130 mm - L2 (standard) :
pieds 135 - 200 mm - C1 : roulettes 110 mm

C2 : roulettes 125 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément de prix.

MATÉRIAUX ET COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox

INTÉRIEUR

Inox

✓ Cette série est principalement choisie pour des opérations qui nécessitent un appareil moins puissant qu'une cellule de refroidissement rapide, mais qui cherchent à bénéficier de la même polyvalence.

PLAGE DE TEMPÉRATURE

CONSERVATION -25 / +10°C	REFROIDISSEMENT RAPIDE -30 / +10°C
-----------------------------	---------------------------------------

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration



Santé*



Éducation



Hospitalité



Loisirs

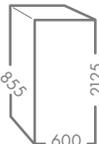
* Conservation alimentaire uniquement, pas à des fins biomédicales



Inox AISI 304

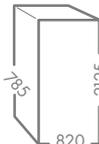


**KP 60 CELLULE DE
REFROIDISSEMENT RAPIDE**


CAPACITÉ
 de refroidissement : 36 kg
 de +65° à +10° en 180 min
 **FORMAT Euronorme 400 x 600 mm**
 Adaptable au format GN 1/1



**KP 82 CELLULE DE
REFROIDISSEMENT RAPIDE**


CAPACITÉ
 de refroidissement : 50 kg
 de +65° à +10° en 180 min
 **GN 2/1 EN LARGEUR**



U/KP 82 ARMOIRE COMBINÉE

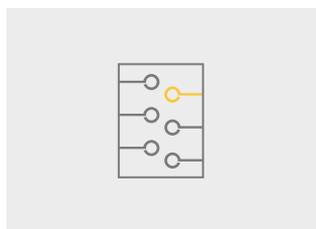

CAPACITÉ
 de refroidissement : N/A
 Stockage (brut) : 286 litres
 **GN 2/1 EN LARGEUR**

Double fonction intelligente :

Peut-être utilisée à la fois comme cellule de refroidissement rapide et comme armoire de stockage. La section supérieure abrite une fonction stockage avec plage de température « universelle ».

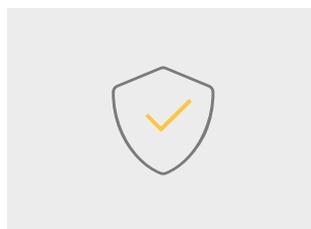


MULTIFONCTIONS



Tout-en-un. Armoire polyvalente avec six modes de fonctionnement. En dehors des modes réfrigération ou congélation, l'armoire peut être utilisée pour conserver des produits.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Maintenir des températures sûres grâce à un système de circulation d'air efficace qui assure également une récupération rapide de la température à chaque ouverture de porte.

FACILE À UTILISER



Des processus de réfrigération/congélation à durée ou température contrôlées. Les programmes sont lancés directement sur l'écran : 'Soft Chill' pour une réfrigération progressive, ou 'Hard Chill' pour une congélation rapide.

BOULANGERIE

**AU SERVICE DES
BOULANGERIES DEPUIS
DES GÉNÉRATIONS**

MANIPULATION DE PRODUITS DE BOULANGERIE DÉLICATS ET RAFFINÉS

Des générations de boulangeries, de confiseries et de pâtisseries ont fait et continuent de faire confiance aux armoires de conservation et de traitement GRAM. C'est un grand privilège pour nous, ainsi qu'une source d'inspiration quotidienne. GRAM BAKER propose une gamme complète de réfrigérateurs, congélateurs, cellules de refroidissement et systèmes de fermentation contrôlée.

*Pour des traditions
boulangères réussies*

Grâce au système de circulation d'air Gram, une température et une humidité idéales sont assurées dans toute l'armoire. L'air chaud est aspiré, refroidi et réintroduit par le système de distribution. Les risques de dessèchement et de croûtage des produits sont ainsi largement minimisés.



*3 générations d'armoires Gram Baker,
équipent fièrement les boulangeries
européennes depuis 1991.*



*« L'objectif de tout
boulangier doit être de
transformer les clients et
les employés en fans...
jour après jour. »*



UNE TRADITION BOULANGÈRE PROSPÈRE DEPUIS PLUS DE 100 ANS

Torsten Wöbse et son épouse ont repris l'entreprise familiale en 1996. Torsten Wöbse s'occupe principalement de la planification quotidienne et du développement à long terme de la boulangerie.

La fermentation contrôlée proposée par les armoires GA est un maillon très important de la chaîne de production pour la fabrication de tout produit de boulangerie.

Le régulateur à écran tactile est très facile à utiliser. Il fournit huit programmes en standard pour un démarrage facile, ou bien il est possible de modifier et créer ses propres programmes selon ses besoins. Il donne également une vue d'ensemble claire de l'avancée du processus en cours.



Pour différentes variétés de pain de haute qualité, les petits pains et les produits de boulangerie en général, la boulangerie utilise des matières premières régionales et saisonnières. Les prémélanges n'y ont pas leur place.

BOULANGERIE WÖBSE

DAUELSEN, ALLEMAGNE

La boulangerie Wöbse aujourd'hui
Boulangerie familiale de 4^{ème} génération,
11 points de vente à Kirchlinteln et Verden

Adresse du point de vente
Hamburger Straße à Venden

Propriétaire
Torsten Wöbse

Création
en 1902 par Friedrich Wöbse
(Arrière-grand-père de Torsten Wöbse)

Ouverture d'un point de vente à Dauelsen
2017

Équipement Gram
Armoire à fermentation contrôlée
GRAM BAKER GA 950 et cellule de
refroidissement GRAM BAKER SF 550

Depuis plus de 100 ans, la boulangerie Wöbse perpétue sa célèbre tradition boulangère. Torsten Wöbse et son épouse Astrid dirigent l'entreprise familiale avec succès – devenant depuis 1996, la quatrième génération.

Vous pourrez non seulement profiter d'une riche sélection de produits de boulangerie à emporter, mais également de la chaleur et de la bonne humeur de l'espace café, tout en savourant un large éventail de spécialités de café et de thé, de gâteaux, de sandwiches et de snacks.



LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA BOULANGERIE



BAKER GA 950

GUIDE RAPIDE

- ✓ Spécificités : idéales pour les boulangeries, confiseries et pâtisseries
- ✓ Haute performance : des conditions de stockage parfaites malgré une ouverture fréquente des portes
- ✓ Solution idéale : répond aux exigences de taille du format Euronorme
- ✓ BAKER 625, 550, 950, 1500, 1808/2408 Réfrigérateurs/congérateurs rapides (SF), Congérateurs-Retardateurs-Fermentation contrôlée (GA) : idéal pour un usage intensif, la classe climatique 5 permet une utilisation à des températures ambiantes allant jusqu'à +40°C et 40 % d'humidité relative
- ✓ BAKER 610 : idéale pour un usage régulier, la classe climatique 4 permet une utilisation à des températures ambiantes allant jusqu'à +30°C

PLAGES DE TEMPÉRATURE

M	F	SF	GA
-5/+12°C	-25/-5°C	-30/+10°C	-25/+40°C
Réfrigérateur, Armoires de conservation et comptoirs	Congélateur, Armoires de conservation et comptoirs	Refroidissement/Congélation rapide	Réfrigérateur/Congélateur/Fermentation contrôlée

INNOVATION DANS LES DÉTAILS

1. | Évaporateur traité en standard ; plus résistant et prolonge la durée de vie
2. | Commandes dissimulées derrière le panneau supérieur, protection contre les éclaboussures
3. | Une serrure de porte est intégrée sur tous les modèles
4. | Les longs profilée en aluminium améliorent la robustesse et l'apparence de la structure
5. | Joint de porte amovible pour un nettoyage facile
6. | Rappel de fermeture de porte à 90°
7. | Rails de support pour format Euronorme. Positionnables individuellement
8. | Système de pédale d'ouverture de porte réversible breveté



Vue de dessus du profilé



Poignée intérieure de portière
Profilé en aluminium de 2 mm

DOMAINES D'APPLICATION



Boulangeries,
confiseries
et pâtisseries

MONTAGE SUR PIEDS, ROULETTES OU SUR SOCLE



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

C1 (standard) : roulettes 110 mm - **C2** : roulettes 125 mm

Préparation pour montage sur socle sans supplément.

QUALITÉ PRÉSERVÉE



Les armoires de conservation et de traitement sont dotées de fonctionnalités qui préservent la qualité de vos produits de boulangerie à chaque instant.

Vous trouverez plus d'informations dans les pages suivantes.

FAIBLES COÛTS DE FONCTIONNEMENT



La technologie de réfrigération écoénergétique mise en œuvre dans cette vaste gamme d'armoires vous aidera à faire des économies d'énergie au quotidien.

SÉCURITÉ INTÉGRÉE



Régulateur équipé de fonctions de sécurité : alarme de porte, de température ou lorsque le nettoyage du filtre du condenseur est nécessaire. Le régulateur est parfaitement protégé contre les éclaboussures derrière le panneau supérieur.

MULTIFONCTIONS



Les modèles SF peuvent être utilisés pour le/la refroidissement/congélation rapide. Ils disposent d'une fonction froid sec. Les armoires GA peuvent être utilisées comme réfrigérateur, congélateur ou pour de la fermentation contrôlée.

GAMME DE PRODUITS

UTILISATION SIMPLIFIÉE AVEC LES AVANTAGES GRAM



MODERNES ET INTELLIGENTES

Les armoires GRAM BAKER sont basées sur nos principes de conception primés et nos solutions innovantes. Le plus important est notre système de circulation d'air qui assure un refroidissement indirect et une stabilité de température dans toute l'armoire. De plus, les commandes électroniques disposent de fonctions de sécurité pour une protection optimale.

ARMOIRES OU ARMOIRES À CHARIOT :

La gamme BAKER 1500 est disponible en version réfrigérateur ou congélateur pour chariots à glissières Euronorme.

FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox



Inox



Finition blanche



INTÉRIEUR

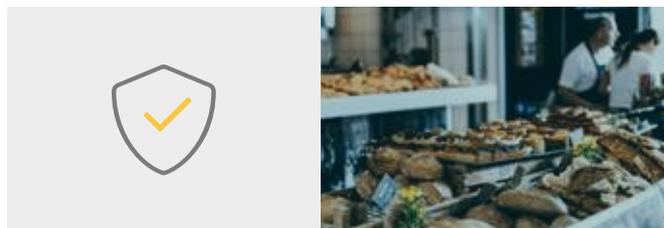
Inox



ABS gris



Inox
ABS gris



PRÉSERVER LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS

Nos réfrigérateurs minimisent tout risque de dessèchement ou de croûtage de vos produits grâce au système de distribution d'air homogène. Cette technologie a été spécialement développée pour empêcher toute déperdition de qualité, comme le dessèchement de la pâte. La fonction froid sec permet réduire l'humidité de l'air à l'intérieur de l'armoire (modèles M). La fonction de décongélation permet de procéder à un cycle décongélation contrôlée.

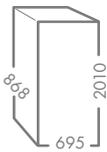


L'Inox ne contient pas de nickel * BAKER 610 uniquement

ARMOIRES DE CONSERVATION BAKER



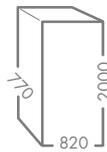
BAKER 610



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
 ❁ Réfrigérateur **C**
 ❁ Congélateur **E**
 10 jeux de glissières inclus
 Format : 400 x 600 mm



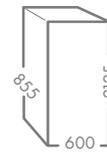
BAKER 625



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
 ❁ Réfrigérateur **B**
 ❁ Congélateur **C**
 20 jeux de glissières inclus
 Format : 600 x 400 mm



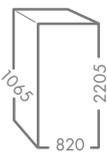
BAKER 550



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
 ❁ Réfrigérateur **B**
 ❁ Congélateur **C**
 25 jeux de glissières inclus
 Format : 400 x 600 mm



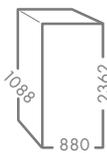
BAKER 950



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
 ❁ Réfrigérateur **C**
 ❁ Congélateur **D**
 25 jeux de glissières inclus
 Format : 600 x 800/400 mm



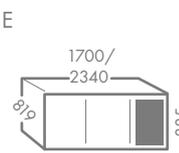
BAKER 1500 ROLL-IN



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
 Pas encore réglementé
 Pour chariots Euronorme



BAKER 1808/2408 (2/3 sections)



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
 ❁ Réfrigérateur **E D**
 ❁ Congélateur 1808 **D**
 2/3 x 9 jeux de glissières inclus
 Format : 400 x 600 mm

GAMME DE PRODUITS

ASSISTANCE ET SUPPORT OPTIMAL DANS VOTRE TRAVAIL



SÉRIE GA

L'armoire GRAM GA est un réfrigérateur/congélateur/armoire à fermentation contrôlée dotée de programmes personnalisables.

La GA peut faire fermenter la pâte en dehors des heures de travail. Son générateur de vapeur va automatiquement faire passer la pâte d'un état congelé ou réfrigéré à une pâte fermentée en appliquant vos réglages de température, d'humidité et de durée. Le système de circulation d'air assure un refroidissement indirect et une température stable, protégeant ainsi vos préparations. Ce système va permettre de limiter tous les effets néfastes sur les produits tels que le dessèchement et le croûtage en surface.



RÉGULATEUR TACTILE GA :

La série GA est équipée d'un contrôleur tactile de 7 pouces pour visualiser en un coup d'oeil l'avancement des processus en cours. Il propose 8 programmes pré-réglés pour une mise en service rapide. Le contrôleur permet de les ajuster en cas de besoin. Il est également possible de créer ses propres programmes.

SÉRIE SF

La série SF dispose d'armoires multifonctions telles que cellules de refroidissement, réfrigérateurs, congélateurs, armoire de décongélation rapide (température positive) avec fonction froid sec.



RÉGULATEUR DES SÉRIES SF :

De multiples fonctionnalités : Refroidissement/congélation rapide, stockage positif et négatif, décongélation rapide et froid sec. Un grand écran facilite la surveillance du processus en cours.

ARMOIRES À CHARIOTS :

La BAKER SF 1500 est une cellule de refroidissement/congélation rapide pour chariots Euronorme. En finition Inox, elle est livrée en standard avec un plancher chauffant et une rampe d'accès.



FINITIONS & COMBINAISONS

EXTÉRIEUR

Inox
Sans nickel

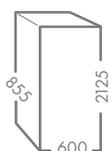
INTÉRIEUR

Inox
Sans nickel

ARMOIRES MULTIFONCTIONS BAKER



BAKER SF 550

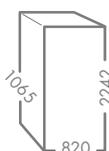


EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

25 jeux de glissières inclus
Format : 400 x 600 mm



BAKER SF 950



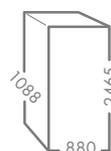
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

25 jeux de glissières inclus
Format : 600 x 800/400 mm

Version avec réfrigérants naturels pas encore disponible



BAKER SF 1500



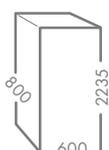
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

Pour chariots Euronorme

Version avec réfrigérants naturels pas encore disponible



BAKER GA 550

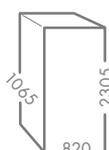


EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

25 jeux de glissières inclus
Format : 400 x 600 mm



BAKER GA 950



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
Pas encore réglementé

25 jeux de glissières inclus
Format : 600 x 800/400 mm



MARINE

**POUR LES
CONDITIONS
EXIGEANTES DES
CUISINES MARINES**

FIABLES, SÛRS, ROBUSTES

Les armoires et comptoirs GRAM MARINE sont spécialement conçus pour répondre aux exigences spécifiques d'un environnement de travail marin, où la fiabilité, la performance et la sécurité sont indispensables. Armoires, comptoirs ou sous-comptoirs de différentes tailles et spécifications.



SÉCURITÉ INTÉGRÉE DE GRAM MARINE

Toutes les grilles marines sont fixées sur leurs supports afin d'empêcher tout mouvement lorsque la porte est ouverte et que la mer est agitée. En mer calme, les grilles peuvent s'enlever facilement en les retournant. Sûr et pratique.

Sécurité en haute mer



DES SOLUTIONS DE RÉFRIGÉRATION EXCEPTIONNELLES POUR LES CUISINES MARINES

DE LA FRAÎCHEUR POUR LES ENVIRONNEMENTS EXIGEANTS

Depuis des décennies, Gram fabrique et fournit des solutions de réfrigération spécialisées pour les secteurs maritimes. La plupart des clients ont besoin de nos modèles entièrement adaptés de la série ECO Marine.

Quelles que soient les spécifications que vous recherchez, les gammes d'armoires et comptoirs GRAM MARINE assurent une fiabilité, une sécurité et une robustesse optimales.

- ✓ Conçu pour les conditions difficiles et les contraintes de travail d'une cuisine maritime, où la fiabilité, la performance et la sécurité sont les critères principaux. Classe d'isolation : IP21
- ✓ Avec des dimensions différentes et des volumes bruts allant de 125 à 614 litres, il existe une armoire pour chaque configuration de cuisine professionnelle. Compresseur 230V/60Hz en standard ou 230V/50Hz sans supplément de prix
- ✓ Usage intensif, Classe climatique 5 : PLUS, TWIN et MIDI avec porte pleine
- ✓ Usage régulier, classe climatique 4 : COMPACT 210, 410 avec porte pleine, armoires MIDI
- ✓ Classe climatique 3 : COMPACT 210 et 410 avec porte vitrée



MARINE PLUS 70

PIEDS MARINS

130-200 mm. Peut être fixé au sol.

CARACTERISTIQUES CLÉS : PLUS, TWIN ET MIDI

1. | Sûr et facile à nettoyer. Les commandes sont dissimulées derrière le panneau supérieur, protégées contre les éclaboussures.
2. | Compresseur 50Hz ou 60Hz : Vous bénéficiez d'une flexibilité maximale sans frais supplémentaires
3. | Sécurité alimentaire : Une température stable à chaque instant grâce à un système innovant de circulation d'air
4. | Nettoyage facile : Joints de porte amovibles
5. | Éléments spécialisés Poignée marine verrouillable dédiée
6. | Durable : Grilles marines robustes, en Inox avec bord avant et arrière surélevés de 50 mm
7. | Matériaux antiallergiques : L'Inox ne contient pas de nickel
8. | Essuyage facile : Les surfaces intérieures sont lisses et disposent de coins arrondis permettant de garder l'appareil propre facilement
9. | Stabilité : Les pieds marins disposent de trous leur permettant d'être fixés au plancher pour une sécurité maximale



SÉCURITÉ MAXIMALE EN HAUTE MER

Toutes les grilles marines sont fixées sur les supports horizontaux afin d'empêcher tout mouvement en cas de mer agitée. En mer calme, les grilles peuvent s'enlever facilement en les retournant.



DOMAINES

D'APPLICATION



Marine

PLAGES DE TEMPÉRATURE

K +2 / +12°C	M -5 / +12°C	F -22 / -5°C	F -25 / -5°C
Réfrigérateur	Froid intensif	Congélateur*	Congélateur**

*COMPACT 210, 410 ** PLUS, TWIN, EURO, MIDI, GASTRO

LA PORTE VITRÉE, PLUS PRATIQUE

La porte vitrée offre une vue d'ensemble des produits stockés. Disponible sur plusieurs modèles.



FINITIONS & COMBINAISONS

PLUS, TWIN, MIDI, GASTRO

TOUTES SÉRIES

EXTÉRIEUR

Inox **C**

INTÉRIEUR

Inox **C**

COMPACT

COMPACT 210, 410

EXTÉRIEUR

Inox **C**

INTÉRIEUR

PS blanc **PS**

L'Inox ne contient pas de nickel

COMPTOIRS ET ARMOIRES MARINE



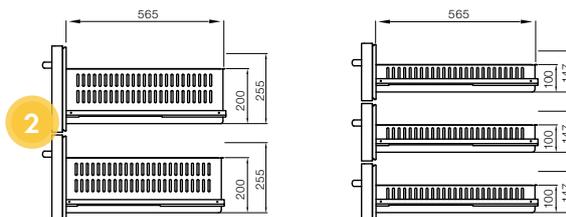
OPTIONS POUR LE PLAN DE TRAVAIL

1. | Panneau isolant (sans plan de travail)
2. | Plan de travail plat sans dossier
3. | Plan de travail plat avec dossier de 50 mm
4. | Plan de travail plat avec dossier de 100 mm
5. | Plan de travail saladette avec dossier de 50 mm
6. | Plan de travail saladette avec ou sans couvercle

Il est également possible d'installer 2 étagères sur le plan de travail.

COMPTOIRS MARINE 1/1 GN - 2/3/4 SECTIONS RÉFRIGÉRÉES

Les réfrigérateurs (modèles K) ont le choix entre des sections de 2 ou 3 tiroirs :



Les plans de travail sont équipés d'un bord Marine pour empêcher les liquides de s'écouler sur le comptoir.

ARMOIRES COMPACT FAIBLE ENCOMBREMENT

COMPACT 210 et 410 - faible encombrement, seulement 595 x 642 mm*



Intérieur embouti en polystyrène, facile à nettoyer.



* Pour plus de détails, voir la section COMPACT - page 24.

GRAM MARINE COMPTOIRS & ARMOIRES



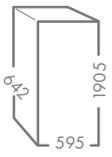
COMPTOIRS 1407/1807/2207
(2/3/4 sections) GN 1/1



GN 1/1
GRILLE 325 x 530 mm



COMPACT 210/410



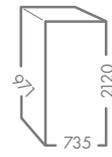
210 : H 830

GRILLE 486 x 433 mm
FOND 486 x 300 mm



Compresseur –
en partie haute

MARINE PLUS 70



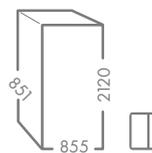
Dim. avec poignée

GN 2/1 EN PROFONDEUR
GRILLE : 530 x 650 mm



Compresseur –
en partie haute

MARINE TWIN 82



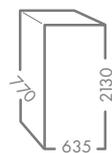
Dim. avec poignée

GN 2/1 EN LARGEUR
GRILLE : 650 x 530 mm



Compresseur –
en partie basse

MARINE MIDI 60



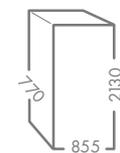
Dim. avec poignée

GRILLE : 435 x 530 mm



Compresseur –
en partie basse

MARINE MIDI 82



Dim. avec poignée

GN 2/1 EN LARGEUR
GRILLE : 650 x 530 mm





GLACE

CE QUI M'INSPIRE DANS
LE MÉTIER DE **BARMAN**,
CE SONT LES POSSIBILITÉS
INFINIES EN MATIÈRE DE
GOÛT ET DE TEXTURE

Tess Posthumus

UNE GLACE DE QUALITÉ POUR TOUTES LES UTILISATIONS

En tant que fabricant et fournisseur renommé de machines à glaçons et de solutions de réfrigération professionnelles, nous sommes fiers de proposer une gamme complète de machines qui s'adaptent à tous les types d'établissements et leurs différentes exigences.

Notre gamme de produits s'étend des machines à glaçons cubes, à glace grains et super grains, aux glaçons demi-lune et aux glaçons de formes spéciales disposant de formes extraordinaires : balle, cœur ou étoile.

Les machines à glaçons Hoshizaki ont toujours visé l'excellence pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes. C'est pourquoi la glace Hoshizaki est également utilisée dans les établissements de santé, hôpitaux, laboratoires et instituts de recherche du monde entier, en plus des bars, restaurants, supermarchés et hôtels.

« Pour un cocktail parfait, je ne veux utiliser que de la glace claire, dure et neutre. »

Tess Posthumus

Copropriétaire de Flying Dutchman Cocktails Amsterdam et Ambassadeur Hoshizaki





« La glace joue un rôle essentiel dans nos préparations, le Gin Tonic par exemple, est servi dans un verre ballon large, versé sur les glaçons »



« Pour pouvoir offrir à nos invités un produit de qualité supérieure, les glaçons doivent être transparents et fondre lentement, prolongeant ainsi le goût original du cocktail. »

PLUS DE 1000 COMBINAISONS DE GIN TONIC

« Le Tiger est un bar à l'ambiance « Tropicool » et utilise le gin comme base dans toutes ses préparations. Ces préparations sont sublimes à travers plus de 1000 combinaisons de gins et de tonics. »

Situé dans le célèbre quartier festif de Saint-Germain-des-Prés, le Tiger n'est pas un simple bar à cocktails.

En fin de journée, le bar se transforme en véritable club où les DJ's jouent de la house, du funk ou de la musique électronique pour intensifier le rythme. Le Tiger brise les codes établis en proposant une ambiance « date » pendant la semaine et un rythme plus festif le week-end qui rendra votre gin encore plus tonique !



TIGER, BAR À GIN

PARIS, FRANCE

Spécialité

Bar à gin

Adresse de l'établissement

13 rue Princesse, 75006 Paris

Directrice du bar

Elise Nepveu

Année d'ouverture

2015

Équipement Hoshizaki

Machine à glaçons cubes IM-240ANE alliée à une machine super grains FM-170AKE-N-SB sur un bac de stockage B-801SA

Le concept du Tiger se distingue de celui des autres bars à cocktails, il se destine à proposer une ambiance « Tropicool ». « Notre objectif est de briser les codes établis des bars à cocktails habituels en proposant une ambiance tamisée pendant la semaine et plus festive le week-end. »



Au Tiger, le personnel sert au moins 300 à 450 cocktails entre le vendredi et le samedi soir. Cela nécessite un flux constant de production de glace. L'installation d'une machine à glaçons et d'une machine à glace pilée sur un seul bac de stockage est la combinaison parfaite.





« La valeur qu'apporte Hoshizaki en améliorant l'expérience de mes clients dépasse de loin l'investissement initial. »



DE BELLES BOISSONS, UNE BELLE VERRERIE ET UNE GLACE PARFAITEMENT TRANSPARENTE

« Hoshizaki est la seule entreprise avec laquelle j'ai travaillé qui livre le produit que je souhaite et dont j'ai besoin - de la glace transparente. »

« La transparence est vitale pour l'aspect de la boisson finie. Si la glace est superbe, elle mettra en valeur tous les produits que vous choisissez d'y associer. »

Myles a plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie des bars et des boissons. Depuis ses débuts en mixologie, il travaille exclusivement avec des machines à glaçons Hoshizaki, devenant au fil du temps un véritable expert de la marque. « Les machines sont extrêmement fiables et ne nécessitent pas d'attention régulière, le service est toujours rapide et très efficace », conclut le propriétaire/consultant du bar.





THE MIXOLOGY GROUP

BRIGHTON, ANGLETERRE

Spécialité

Société de conseil et de formation dans le domaine des boissons

Adresse de l'établissement

Rear of 64 Davigdor Road, Brighton

Fondateurs

Myles Cunliffe et sa femme Zoe

Année d'ouverture

2010

Équipement Hoshizaki

Machine à glaçons cubes IM-240ANE-HC, machine à glaçons en forme de balle IM-65NE-Q

Le groupe Mixology forme le personnel à tous les aspects de l'industrie du bar, de la mixologie et des cocktails, en passant par l'entretien, jusqu'à la certification « Ambassadeur Whisky ». L'entreprise s'associe également à de grandes marques pour la recherche et le développement de nouvelles boissons, mélanges et combinaisons innovantes. Enfin, The Mixology Group s'est fait un nom en tant que fournisseur fiable de personnel de bar pour toutes sortes d'évènements, de fêtes et de célébrations.



En évoquant le rôle primordial de la glace, Myles explique : « Les gens sous-estiment l'importance d'avoir de bons glaçons. Comme la moitié du volume du verre en est constitué, il est essentiel d'avoir la glace la plus claire et la plus dense possible. Une glace liquide et trouble n'est tout simplement pas acceptable dans une bonne boisson. »



Le Brighton Bar est équipé de deux machines à glaçons, une classique machine IM et la célèbre machine à glaçons en forme de balle. « Ce n'est pas seulement pour l'apparence », explique Myles, « car avec une surface inférieure à celle de la glace carrée, la glace ronde réduit encore plus le temps de fonte. Et visuellement, c'est spectaculaire. »



« En termes de machines à glaçons, nous ne changerions pour rien au monde. »

DE L'EAU ÉCOSSAISE TRIPLEMENT FILTRÉE ET LES MEILLEURES MACHINES

En fournissant des glaçons et de la glace pilée en sachets préemballés, soit dans de grands sacs scellés de 12 kg, ou de plus petits sacs de 2 kg, The Edinburgh Ice Co. livre partout au Royaume-Uni.

Avec seize machines à glaçons Hoshizaki IM-240, l'équipe peut produire jusqu'à trois tonnes de glaçons par jour à capacité maximale.

« Bien sûr, nous pourrions utiliser de grosses machines pour produire de la glace en masse, mais elles ne donnent tout simplement pas les mêmes résultats en termes de qualité. La qualité étant notre priorité, nous ne nous contenterons de rien de moins qu'un glaçon ou d'un grain parfait. »





THE EDINBURGH ICE COMPANY

ÉDIMBOURG, ÉCOSSE

Spécialité

Glaçons pour le secteur de l'hôtellerie et de l'évènementiel

Adresse de l'établissement

1 Summerhall Pl, Édimbourg

Fondateurs

Ilanna Middleton et Rhys Ferguson

Année d'ouverture

2014

Équipement Hoshizaki

Seize machines à glaçons cubes
IM-240ANE-HC

Fondée par un duo de passionnés cherchant à combler une lacune sur le marché de la glace haut de gamme, l'Edinburgh Ice Company a tout d'abord fourni de la glace aux bars, restaurants, hôtels, festivals et événements, pour la préparation de leurs boissons. Forts d'une vaste expérience dans le domaine de l'évènementiel et de l'hôtellerie, Ilanna et Rhys avaient une solide connaissance préalable de notre ville et de ses bars, pubs et événements importants.



Notre talent de sculpteur sur glace nous a ouvert de nouvelles perspectives dans tout le pays, surtout en étant les seuls artisans à le pratiquer en Écosse.

Décrivant leur modèle d'affaires, les propriétaires expliquent : « Nous venons à la rescousse lorsqu'un bar ou un autre endroit plus grand subit une panne ou un mauvais fonctionnement de sa machine à glaçons. En outre, nous complétons avec de la glace de haute qualité, dans les cas d'imprévus et de rush. »

« Nous sommes très fiers de n'utiliser que des machines Hoshizaki pour nos glaçons et notre glace pilée. En fait, nous en sommes tellement fiers que nous le mettons en avant sur nos fourgonnettes, nos uniformes, notre site Web, nos marchandises et les réseaux sociaux », conclut Ilanna.



LES SIX FACETTES D'UNE FRAÎCHEUR PARFAITE

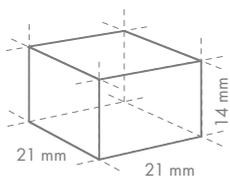
DÉCOUVREZ LE GLAÇON HOSHIZAKI

Tout barman vous le dira : la qualité de la glace est primordiale pour pouvoir créer des associations de goûts et de textures dans un verre à cocktail. Les spiritueux et les ingrédients de qualité supérieure ne demandent ni plus ni moins, qu'à être associés à des glaçons parfaits. Les glaçons Hoshizaki sont extrêmement compacts, secs, neutres, de consistance régulière et fondent lentement, ce qui permet d'obtenir quantité de dilution idéale – en somme, c'est tout ce qu'un barman recherche en termes d'esthétique, de goût et de texture pour la glace. Nous sommes fiers de fournir et de perfectionner continuellement la technologie derrière ces glaçons denses, secs et exceptionnellement compacts. Comme les glaçons sont formés individuellement à l'intérieur d'**UN SYSTÈME À CELLULES ISOLÉES**, il n'y a pas d'accumulation de glace entre les cubes.

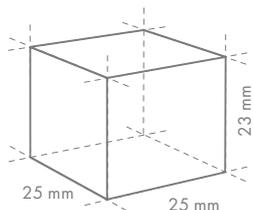
L'EFFET MARBRÉ :

L'aspect du glaçon Hoshizaki se caractérise par ses bords nets et sa transparence striée d'un effet marbré. Cet effet marbré est naturellement créé par le phénomène de dilatation de la glace qui est contrainte par la **CELLULE FERMÉE** de chaque glaçon à une température allant jusqu'à -30°C pendant le processus de production. Au fur et à mesure que la température baisse, l'eau continue son expansion et les stries commencent à se former, signe de l'extrême densité et de la compacité de chaque glaçon.

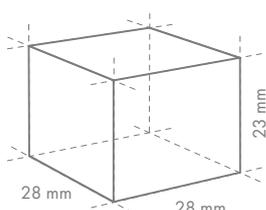
DIMENSIONS DES GLAÇONS



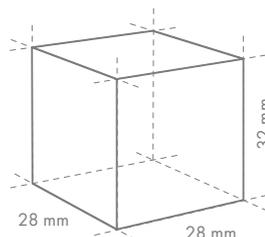
Taille du glaçon : **XS**
Poids : 6 g



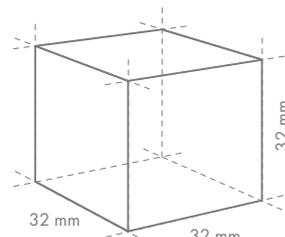
Taille du glaçon : **S**
Poids : 13 g



Taille du glaçon : **M**
Poids : 17 g



Taille du glaçon : **L**
Poids : 23 g



Taille du glaçon : **XL**
Poids : 31 g

À PROPOS DU GLAÇON CUBE

LORSQUE L'ON CRÉE LES GLAÇONS LES PLUS POPULAIRES AU MONDE, TROIS CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES ENTRENT EN JEU :

UNE SAVEUR PARFAITE



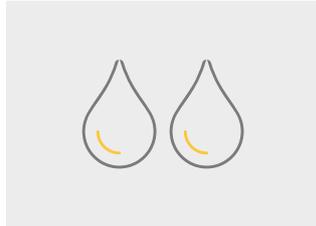
Totalement neutres et purs, nos glaçons sont parfaitement adaptés à tous types d'usages culinaires, sans compromettre l'intégrité de vos créations.

UNE FORME PARFAITE



Chaque glaçon est fabriqué individuellement par un jet d'eau douce au sein d'une cellule fermée, afin d'obtenir la plus grande compacité possible et une forme carrée nette et précise.

UNE DILUTION PARFAITE



Pendant le processus de surgélation, les parois des cellules bloquent l'expansion de l'eau. Cela rend les glaçons Hoshizaki si compacts et si durs qu'ils fournissent le taux de dilution parfaitement adapté aux cocktail et long drinks.

DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie Restauration



Santé

Loisirs



Marine

Éducation



Transformation alimentaire



PASSONS AU COMPARATIF ! MONTEZ EN GAMME - ET RÉDUISEZ VOS COÛTS D'EXPLOITATION !



	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2	IM-30CNE-HC
⚡ Consommation énergétique	400 W/h	290 W/h	230 W/h
💧 Consommation d'eau	0,09m ³ /24h	0,13m ³ /24h	0,07m ³ /24h
<i>Coûts totaux après 8 ans*</i>	4 531 €	3 691 €	2 608 €

	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2	IM-240DNE-HC
⚡ Consommation énergétique	1850 W/h	1400 W/h	930 W/h
💧 Consommation d'eau	0,37m ³ /24h	0,40m ³ /24h	0,32m ³ /24h
<i>Coûts totaux après 8 ans*</i>	19 123 €	15 627 €	10 905 €

Nous avons comparé nos modèles HC avec des modèles concurrents dotés de capacités de production identiques.

*Électricité à 0,12 €/kWh - Eau à 3,3 €/m³

HAUTE PERFORMANCE, DURABLES & FIABLES

À PROPOS DE LA GAMME

Toutes les machines à glaçons sont équipées d'un système de contrôle électronique qui permet d'optimiser le processus de fabrication de la glace, même dans des conditions variables. Nos machines à glaçons produisent des quantités généreuses de glaçons, d'une qualité et d'une régularité toujours identiques, sans aucune intervention de votre part. Comme toutes les impuretés contenues dans l'eau sont éliminées au début du processus de fabrication, les problèmes de dysfonctionnement dus à la calcification et l'accumulation des minéraux sont inexistantes. Grâce au réfrigérant naturel R290, les machines à glaçons disposent d'une meilleure performance

énergétique. De plus, les réfrigérants HC, d'origine naturelle, n'ont qu'un impact minimal sur le réchauffement climatique, contrairement à des machines fonctionnant avec des fluides frigorigènes HFC. Cela a un impact positif à la fois sur l'environnement et sur votre budget. Les machines à glaçons de la gamme IM sont toutes certifiées HACCP et répondent en permanence aux normes les plus strictes en matière de santé, d'hygiène et de sécurité. Nos machines sont disponibles en plusieurs variantes (monobloc, modulaires et empilables) et offrent une réelle polyvalence - adaptées à tous les besoins, objectifs, emplacements et budgets.

CONCEPTION INTELLIGENTE ET DURABLE



Nos appareils sont conçus pour durer - ils disposent d'une conception intelligente, comme une pompe à eau magnétique sans couple direct. Cet élément empêche les fuites du circuit d'eau et améliore la durée de vie de l'appareil.

FAIBLE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE



L'utilisation du réfrigérant naturel HC R290 réduit considérablement la consommation énergétique globale de nos machines à glaçons.

CAPACITÉ DE PRODUCTION



La série se compose de machines à glaçons dont les capacités de production sont comprises entre 22 et 240 kg par jour.

NORMES D'HYGIÈNE STRICTES ET ENTRETIEN FACILE



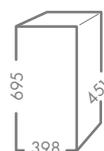
Les finitions extérieures sont en Inox et le circuit d'eau fermé offre une protection maximale contre tout type d'impureté pendant tout le processus de fabrication. Toutes nos machines sont faciles à utiliser, nettoyer et entretenir.

MODÈLES AVEC
REFROIDISSEMENT
À EAU
BIENTÔT DISPONIBLES



Monobloc

IM-21CNE-HC

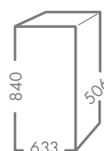


Capacité de production/24 h* :
25 kg
Stockage : 11,5 kg
Glaçon : **L**



Monobloc

IM-65NE-HC

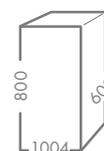


Capacité de production/24 h* :
62 kg
Stockage : 26 kg
Glaçons : **S L**



Monobloc

IM-100CNE-HC

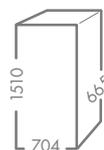


Capacité de production/24 h* :
105 kg
Stockage : 38 kg
Glaçons : **M L XL**



Monobloc

IM-240NE-HC

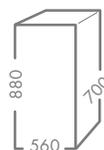


Capacité de production/24 h* :
210 kg
Stockage : 110 kg
Glaçon : **L**



Modulaire

IM-240ANE-HC



Capacité de production/24 h* :
210 kg
Glaçons : **XS M L XL**



Empilable

IM-240DNE-HC



Capacité de production/24 h* :
210 kg. Possibilité d'empiler
plusieurs machines
Glaçons : **XS M L XL**

*Sauf indication contraire, la capacité de production indiquée se réfère aux quantités produites par les modèles avec glaçons standard de taille L

POLYVALENCE MAXIMALE POUR DES APPLICATIONS ILLIMITÉES

MACHINES À GLACE GRAINS ET SUPER GRAINS

Nos machines à glace grains et super grains font partie des plus polyvalentes de la gamme Hoshizaki. Ces machines puissantes et durables sont très populaires dans de nombreux segments de marché, tels que la préparation/transformation des aliments, dans les hôtels, bars, restaurants et entreprises de restauration.

Comme les machines à glace grains et super grains utilisent toute l'eau circulant dans la machine, la quantité d'eau

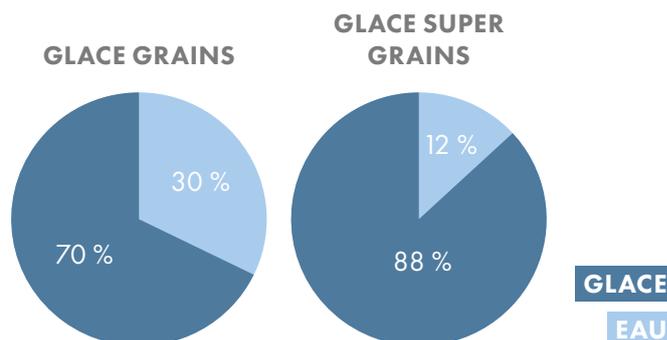
consommée est égale à la quantité de glace produite. De plus, elles utilisent le réfrigérant naturel R290, respectueux de l'environnement et économe en énergie.

La glace grains Hoshizaki, exempte de toute impureté et répondant aux exigences d'hygiène les plus strictes, est même utilisée pour le transport d'organes et à d'autres fins médicales.

RATIO GLACE-EAU

La principale caractéristique de la glace grains Hoshizaki est d'éviter la « brûlure par le froid » dans la présentation de poissons ou de produit frais. La tête d'extrusion à l'intérieur de la machine n'exerce qu'une légère compression, produisant la glace grains typique d'Hoshizaki.

Pour la glace super grains, la tête d'extrusion effectue une compression plus élevée pour produire des super grains individuels, plus compacts et plus secs.



À PROPOS DU GRAIN ET SUPER GRAIN

TEXTURE ET PURETÉ PARFAITES



Ne comportant aucune impureté, notre glace grains et super grains est parfaitement neutre, idéale pour tout type d'usage culinaire. Ce facteur la rend également très populaire pour les applications médicales.

POLYVALENCE



Les machines Hoshizaki peuvent produire de la glace grains ou super grains. Elles sont très polyvalentes et constituent une base pour différents segments de marché et activités, tels que les hôtels, la production alimentaire, les bars et restaurants.

DURABILITÉ



Nos machines à glace grain et super grains utilisent le réfrigérant naturel R290, écologique et économe en énergie. De plus, comme toute l'eau de la machine est convertie en glace, vous réalisez des économies d'eau à chaque cycle.

DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Santé



Marine



Transformation
alimentaire



LE POUVOIR DE RAFRAÎCHIR - UNE POLYVALENCE INDISPENSABLE

À PROPOS DE LA GAMME

Parmi les éléments techniques importants de notre fabrication de glace grain figure la vis sans fin en acier inoxydable, extrêmement robuste - elle est le point central de toutes les machines à glace grains, avec les éléments de rotation immergés en carbone. Le fonctionnement interne des machines à glace grains et super grains est conçu pour empêcher l'incrustation, la calcification et la contamination bactérienne à l'intérieur et autour de la machine.

Les matériaux durables utilisés dans leur production aident les machines à travailler de manière optimale dans des environnements humides et difficiles tout en permettant un nettoyage facile.

Parmi les avantages : une plus longue durée de vie des machines et des frais d'entretien réduits.

Les machines à glace Hoshizaki sont contrôlées par un circuit électronique qui règle le processus de fabrication afin d'en tirer la meilleure performance selon les circonstances, sans nécessiter aucun réglage manuel.

Un filtre à air en façade permet aux utilisateurs d'effectuer des nettoyages fréquents, ce qui prolonge la durée de vie du produit et réduit le nombre et les coûts des interventions d'entretien.

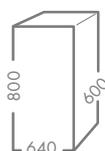


VERSION
CO₂
DISPONIBLE

Monobloc



FM-80KE-HC/HCN

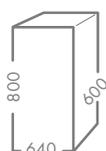


Capacité de production/24 h :
Grain : 85 kg – Super grain :
75 kg
Stockage : Grain : 26 kg –
Super grain : 32 kg

Monobloc



FM-120KE-HC/HCN

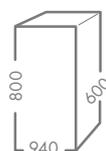


Capacité de production/24 h :
Grain : 125 kg – Super grain :
110 kg
Stockage : Grain : 26 kg –
Super grain : 32 kg

Monobloc



FM-120KE-50-HC/HCN

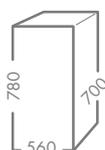


Capacité de production/24 h :
Grain : 125 kg – Super grain :
110 kg
Stockage : Grain : 57 kg –
Super grain : 65 kg

Modulaire



FM-150AKE-HC/HCN-SB

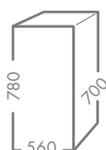


Capacité de production/24 h :
Grain : 150 kg – Super grain :
140 kg

Modulaire



FM-300AKE-HC/HCN-SB

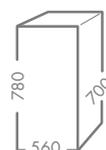


Capacité de production/24 h :
Grain : 300 kg – Super grain :
250 kg

Modulaire



FM-480AKE-HC/HCN-SB



Capacité de production/24 h :
Grain : 450 kg – Super grain :
380 kg

DÉCOUVREZ LA NOUVELLE GÉNÉRATION

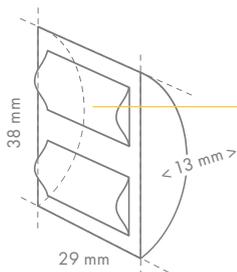
PURETÉ UNIQUE, LA GLACE SIGNATURE D'HOSHIZAKI... EN VERSION « EDGE »

Tout comme les premières machines à glaçons demi-lune, la nouvelle génération « Edge » produit de la glace claire, toujours en forme de demi-lune. Cette forme unique est façonnée à l'intérieur de la machine sous une température de -4°C , elle est pratique pour la réfrigération des boissons, la présentation des produits et des bouteilles, ainsi que pour la cuisson.

L'une des caractéristiques les plus frappantes de notre glaçon en demi-lune Edge est sa forme ronde et son fond plat, avec deux petits ailerons. Cette forme en fait le glaçon idéal pour les boissons, car il est neutre, clair et fond lentement.

Grâce à sa forme arrondie, le glaçon demi-lune Hoshizaki ne s'agglomère pas à l'intérieur de la machine, toujours prêt à être récupéré facilement pour une utilisation immédiate.

GLAÇONS DEMI-LUNE



Glaçon KM Edge
Poids : 10 g

Le glaçon demi-lune a des **ailerons**. Hormis ce détail, il possède les mêmes caractéristiques que le précédent glaçon KM.
(Clarté, pureté, température, forme)

À PROPOS DU GLAÇON DEMI-LUNE EDGE



CONSERVATION DE BOUTEILLE SANS DOMMAGES

La glace est dure et compacte mais sa surface lisse et ronde en font le type idéal pour prévenir les dommages sur les bouteilles et leurs étiquettes.



PRÉSENTOIR APPÉTISSANT

Vous pouvez présenter vos produits complètement recouverts de glace demi-lune. Ils seront parfaitement protégés et toujours visibles par vos clients.



BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Grâce à un taux d'impuretés à 0 %, la glace est parfaitement neutre et constitue une base optimale pour vos créations de cocktails.



TEMPÉRATURE OPTIMALE

La température de la glace se situe à exactement 0°C, ce qui permet d'éviter les « brûlures par le froid ». Elle est parfaitement claire, ce qui permet de couvrir intégralement les produits et aide à maintenir des températures optimales pour les aliments délicats.



LA FORME EDGE

La caractéristique inégalée du glaçon demi-lune Hoshizaki est sa forme unique, qui permet de servir des boissons rafraîchissantes sans éclaboussures ni émulsions, tout en étant la glace la plus économique.



SANS ACCUMULATION

Les bords arrondis de la glace empêchent la formation d'amas, notamment lorsqu'elle est conservée dans des seaux pour le refroidissement des boissons ou sur un buffet de produits frais. Les composantes du buffet peuvent être réarrangés en permanence, sans compromettre la texture ou le goût des produits.



DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Santé



Transformation
alimentaire



Marine



EVERCHECK

Développé spécifiquement pour les machines à glaçons demi-lune.

- Alarme visuelle et sonore si besoin de maintenance
- Les opérations principales d'entretien et de maintenance peuvent être effectuées par l'avant de la machine
- Les commandes sont situées dans un environnement sec, ce qui améliore grandement la fiabilité des composants électroniques



CYCLES AVER

- Moins de cycles par jour, augmente la longévité et les économies
- Des cycles de production divisés par 2 qui produisent la même quantité de glace qu'une machine à glaçons standard

LA FORME SIGNATURE D'HOSHIZAKI

À PROPOS DE LA GAMME

L'évaporateur recto-verso de toutes les machines à glaçons demi-lune est en Inox - idéal pour améliorer la longévité, la sécurité alimentaire et offrir un nettoyage plus pratique.

La plus grande surface de l'évaporateur permet aux machines à glaçons demi-lune Edge de surpasser la gamme précédente en termes de cycles de collecte et de capacités de production. Le format réduit des modèles monoblocs en font une solution idéale pour les petits espaces. De plus, la conception plug-and-play intelligente garantit une installation extrêmement simple et rapide.

Toujours soucieux de vous proposer le meilleur confort d'utilisation et une grande sécurité alimentaire, tous les éléments clés de nos machines (y compris le filtre à air) sont facilement accessibles par l'avant. N'oubliez pas qu'un entretien régulier prolongera la durée de vie de votre machine.

Le processus de fabrication de glace entièrement automatisé, à commande numérique, ne nécessite aucun réglage manuel. Tout est pré-configuré en usine pour être utilisable immédiatement par vos équipes.

PRODUCTION DOUBLÉE



L'évaporateur double avec sa surface recto-verso en acier inoxydable permet de doubler la capacité de production.

HYGIÈNE MAXIMALE



L'intérieur compartimenté de la machine à glaçons est une caractéristique de conception intelligente pour améliorer la sécurité alimentaire, elle protège le circuit d'eau de toute impureté extérieure.

FLEXIBILITÉ



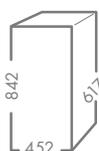
Besoin d'augmenter votre capacité de production ? La flexibilité de nos machines, grâce à des bacs de stockage et des machines modulaires, permet à l'utilisateur de trouver la bonne combinaison en fonction de ses exigences.

MACHINES À GLAÇONS DEMI-LUNE EDGE



Monobloc

KM-40B



Capacité de production/24 h :
43 kg
Stockage : 16 kg



Monobloc

KM-55B



Capacité de production/24 h :
53 kg
Stockage : 23 kg



Monobloc

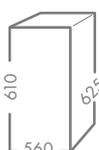
KM-80B



Capacité de production/24 h :
79 kg
Stockage : 40 kg



KMD-210AB-HC



Capacité de production/24 h :
210 kg



L'ALLIANCE ESTHÉTIQUE ET FONCTIONNELLE

UN PLAISIR VISUEL POUR VOS BOISSONS

Élargissez votre horizon créatif et explorez les possibilités esthétiques de votre métier avec nos machines à glaçons spéciales, produisant des formes originales et extraordinaires.

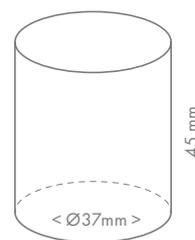
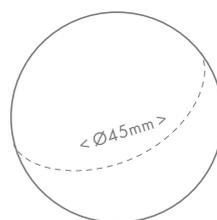
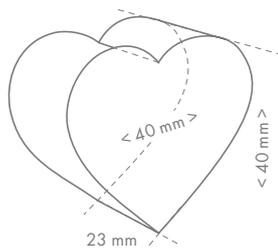
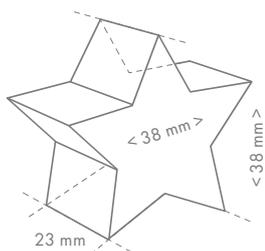
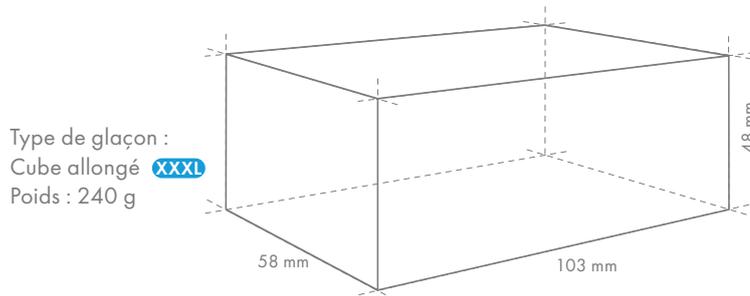
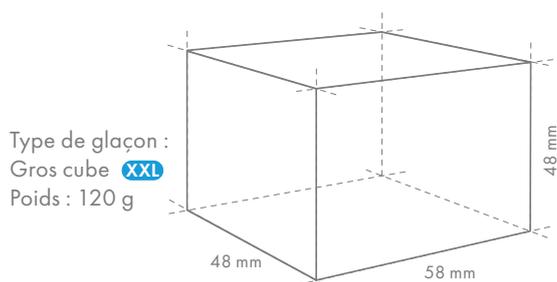
Spécialement conçu pour les bars à cocktails qui aiment se distinguer sans jamais compromettre le goût ni la qualité de leurs boissons. Tout en gardant les caractéristiques d'un glaçon parfait, vous pouvez maintenant ajouter une touche décorative à vos cocktails et à vos long drinks.

Nos machines à glaçons spéciales fonctionnent, à l'instar de nos machines à glaçons traditionnelles, avec notre système breveté à cellules isolées.

Chaque forme est fabriquée individuellement par un jet d'eau douce dédié, au sein d'une cellule isolée, afin d'obtenir la plus grande compacité possible pour un glaçon ainsi qu'une forme parfaitement précise : balle, étoile, cœur, cylindre, gros cube ou cube allongé.

Les propriétaires d'une machine à glaçons spéciale Hoshizaki peuvent considérer comme révolue l'époque du moulage manuel de formes de glaçon. Désormais, ils peuvent récupérer aisément des formes de glaçons absolument identiques à partir du bac de stockage intégré et facilement accessible.

GLAÇONS SPÉCIAUX



MACHINES À GLAÇONS SPÉCIAUX

Empilable



Monobloc

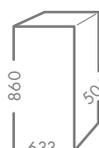


« Hoshizaki est un leader sur le marché de la glace, mais est surtout une marque ambitieuse (...) qui crée de la glace sous différentes formes, vous permettant plus de créativité derrière le bar. »

Andrew Mullins

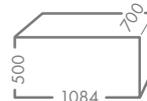
Directeur des opérations
Fling Bar Services Dubai
(Royaume-Uni/Émirats Arabes Unis)
Septembre 2018

MACHINE À GLAÇONS BALLE IM-65NE-HC-Q



Capacité de production/24 h :
22 kg
Stockage : 26 kg
Type de glaçon : Balle

MACHINES À GLAÇONS CYLINDRIQUES IM-240DNE-C



Capacité de production/24 h :
240 kg
Type de glaçon : Cylindre

DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Éducation



Loisirs



Marine

Gros cube



Balle



Glaçon coeur



Glace en forme d'étoile



UN RAFRAÎCHISSEMENT ÉCLAIR

EAU ET GLACE, LE DUO GAGNANT ?

Les distributeurs sont incontournables pour les gérants d'entreprises qui souhaitent mettre à disposition des glaçons et/ou de l'eau en libre-service. Les trois étapes de la production de glace de qualité, du stockage et de la distribution rapide sont toutes réunies dans un seul appareil - à l'aide d'un seul bouton, votre rafraîchissement est prêt en quelques secondes.

Avec les **DISTRIBUTEURS DCM**, l'utilisateur peut choisir parmi plusieurs options :

- Glaçons cubelets uniquement
- Glaçons cubelets et eau
- Eau uniquement

Les capacités de production de ces distributeurs d'eau et de glace compacts et puissants vont de 60 kg par jour pour les petites entreprises à 230 kg par jour pour les grands sites, tels que les parcs d'attractions, les hôtels et les grands centres de service rapide.

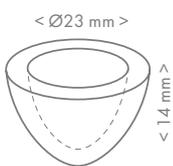
Le plus souvent, les distributeurs Hoshizaki sont utilisés lorsqu'il est nécessaire de servir rapidement et efficacement des combinaisons d'eau et de glaçons.

Les **DISTRIBUTEURS DIM** produisent et fournissent les célèbres glaçons Hoshizaki (L), pour un libre-service pratique. Ce qui rend ce distributeur si populaire, c'est sa commande de portion facilement réglable, vous permettant de réguler avec précision la quantité servie. Cette gamme de distributeurs libre-service est communément placée dans les hôtels pour fournir aux clients une glace de qualité 24 heures sur 24.

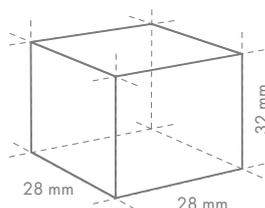
Grâce à leur look élégant et épuré, ils se fondent parfaitement dans les intérieurs modernes. En mettant l'accent sur la convivialité et la sécurité alimentaire, l'air ou la lumière n'entre jamais en contact avec la glace fraîchement produite, offrant ainsi une protection maximale contre les impuretés pour les utilisateurs et les consommateurs.

Les **DISTRIBUTEURS DSM** sont des appareils compacts et fiables qui produisent et servent de la glace en demi-sphère de haute qualité. La conception simple et les caractéristiques intelligentes, pour la sécurité alimentaire et contre les impuretés, rendent les distributeurs DSM populaires dans les hôpitaux et les établissements de santé.

TYPES DE GLACE



Type de glaçon : Demi-sphère
Poids : 3 g



Glaçon : **L**
Poids : 23 g

DOMAINES D'APPLICATION



Hôtellerie



Restauration



Santé



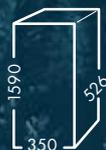
Éducation



Marine

DISTRIBUTEURS DE GLACE ET/OU D'EAU

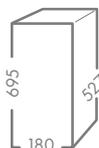
DIM-40DE-HC GLACE



Capacité de production/24 h : 43 kg
Stockage : 15 kg
Type de glaçon :
Cube **L**

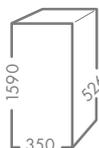


DSM-12DE GLACE



Capacité de production/24 h :
13 kg
Stockage : 3 kg
Type de glaçon : Demi-sphère

DIM-30DE-2 GLACE



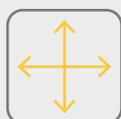
Capacité de production/24 h :
42 kg
Stockage : 15 kg
Type de glaçon : Cube **L**

DCM-120KE(EU) GLACE ET EAU



Capacité de production/24 h :
125 kg
Stockage : 1,9 kg
Type de glaçon : Cubelet & Eau

PASSE PARTOUT



Notre gamme de distributeurs s'adapte aux différents besoins en termes de volume de service, de capacité de stockage et d'encombrement.

DURABLE



Un contrôle des déchets pour plus de durabilité : ces distributeurs permettent un contrôle intuitif des portions. Cela aide à réguler la consommation de glace chez l'utilisateur final, réduisant ainsi la consommation globale d'énergie et le gaspillage.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



L'hygiène, la sécurité alimentaire et la protection contre les impuretés jouent un rôle majeur car les distributeurs sont manipulés directement par les consommateurs. Afin d'éliminer les risques pour la santé, les machines sont conçues pour ne jamais laisser l'air ou l'eau entrer en contact avec la glace.



GRÂCE À LA VITESSE ET LA FIABILITÉ DE BEERMATIC DOUBLE BEC, NOUS SOMMES CAPABLES DE SERVIR DES BIÈRES BEAUCOUP PLUS RAPIDEMENT (IDÉAL POUR SERVIR LES GROUPES). LE BARMAN A PLUS DE TEMPS POUR SE CONCENTRER SUR SA PRESTATION ET STIMULER LES VENTES.

Giovanni Derpergola - Bar Consultant @Liquidalembic

AUTOMATIQUE POUR UN GOÛT AUTHENTIQUE

L'une des compétences clés d'un barman est d'être multitâche : prendre les commandes, préparer les boissons, traiter les paiements et maintenir l'espace de travail propre et organisé tout en accordant l'attention nécessaire à tous les clients, dans la bonne humeur. Le BEERMATIC DUAL TAP est un distributeur de bière pression entièrement automatique avec gestion de mousse. Le contrôle des quantités mains libres permet de servir une quantité prédéfinie de bière réfrigérée et de mousse - toujours à la bonne température et idéalement dosée.

Le BEERMATIC permet de contrôler facilement les coûts. Les quantités peuvent être ajustées de manière très précise, sans perte de bière et/ou de mousse. Le gaspillage moyen de bière pression est estimé à 20 % par fût.¹

Stop au gaspillage!

*Grâce à la technologie
Hoshizaki Beermatic*



UNE BIÈRE PARFAITEMENT SERVIE EN UNE SIMPLE PRESSION

UNE QUALITÉ CONSTANTE



Le distributeur peut utiliser tous types de bières pour s'adapter aux préférences locales. Sa capacité de distribution est de 65 litres, ce qui équivaut à 130 bières bien fraîches (chope de 0,5 l). La bière est refroidie par le système interne lors de son passage du fût au bec de distribution, de cette façon, elle peut être servie à partir de fûts à température ambiante.

AUGMENTER LES VENTES



La bière est versée de manière automatique et ne nécessite ainsi aucune intervention. Cela permet aux équipes de se concentrer sur d'autres tâches, telles que traiter les paiements, préparer les commandes ou encore nettoyer l'espace de travail. Ces quelques secondes économisées peuvent sembler dérisoires mais s'avéreront précieuses lors des pics de fréquentation où le service doit être optimal.

FACILE À INTÉGRER ET INSTALLER



Le BEERMATIC est très compact car il ne nécessite pas de système de réfrigération supplémentaire pour les fûts de bière. Son faible encombrement lui permet de s'intégrer dans les espaces les plus étroits et d'être facilement transportable pour une utilisation sur des lieux d'évènements.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

À PROPOS DU BEERMATIC

1. UNE PRESSION = UN SERVICE

C'est aussi simple que cela. Appuyez une fois sur le bouton de distribution pour servir automatiquement la quantité de bière préréglée.

2. VERSEMENT PAR BASCULEMENT

L'opération de distribution consiste à incliner suffisamment le verre pour assurer une bière parfaitement versée.

3. CONTRÔLE DES QUANTITÉS

La quantité peut être préréglée pour être identique à chaque service. Sans débordement de bière ou de mousse.

4. CONTRÔLE DE LA MOUSSE

La quantité de mousse peut être réglée et ajustée individuellement pour les deux robinets.

5. SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT INTERNE

La bière à température ambiante est refroidie au fur et à mesure qu'elle circule dans les circuits de distribution.

6. DEUX CIRCUITS DE BIÈRE

Ce modèle à deux robinets dispose de deux circuits de distribution séparés, permettant de servir deux types de bières à la fois.

7. HISTORIQUE D'UTILISATION

L'écran affiche le nombre de bières servies. Via les paramètres utilisateur, vous pouvez configurer le nombre de bières, en fonction du volume de vos verres.

8. MODE DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE OU MANUEL

Le passage du mode de distribution automatique au mode manuel, ou inversement, s'effectue simplement via le panneau de commande.

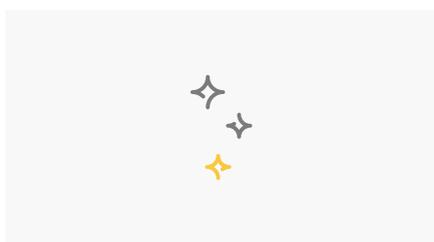


9. ALERTE DE FÛT VIDE

Une alerte « SOLD OUT » s'allume sur le panneau de contrôle dès que le niveau de bière dans le circuit atteint 0,5 l.



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Avec le contrôle des quantités servies, il n'y a aucun gaspillage de bière et l'espace de travail reste toujours propre. La conception compartimentée du distributeur permet d'éviter la contamination et de simplifier le nettoyage quotidien. Les points de contact verre-personne sont ainsi réduits, ce qui permet de maintenir des normes élevées d'hygiène.

RÉDUCTION DES COÛTS



Le BEERMATIC permet de contrôler facilement les coûts. Les quantités peuvent être ajustées de manière très précise, sans perte de bière et/ou de mousse. Le gaspillage moyen de bière pression est estimé à 20 % par fût. Le système de réfrigération interne permet d'utiliser des fûts à température ambiante et ainsi économiser de l'énergie et autres coûts supplémentaires engendrés par une chambre froide ou un réfrigérateur externe.

FLEXIBILITÉ OPÉRATIONNELLE



Le double robinet permet de connecter deux fûts à deux types de bières différentes, offrant une grande flexibilité d'utilisation. De plus, la plateforme inclinable est compatible avec les formats de verres/pichets les plus courants. Le format réduit du distributeur lui permet d'être transporté et installé facilement, ce qui en fait une excellente option pour les événements extérieurs et/ou éphémères.

GAMME DE PRODUITS

**PLUS RAPIDE, PLUS INTELLIGENT,
PLUS HYGIÉNIQUE**

MOINS DE GASPILLAGE GRÂCE À LA TECHNOLOGIE HOSHIZAKI BEERMATIC

PAS DE VERSEMENT EXCESSIF

Le versement excessif est un véritable générateur de pertes, qui peuvent s'accumuler rapidement. Le BEERMATIC élimine ce problème grâce à sa fonction de service régulier et précis.

UNE MOUSSE PRÉSERVÉE

Dès lors qu'un fût devient trop chaud, il entraîne la libération d'un excès de dioxyde de carbone, augmentant naturellement la quantité de mousse. La bière peut alors se troubler et devenir légèrement aigre. Le système de réfrigération interne permet d'empêcher la propagation de la mousse et ainsi d'éviter le gaspillage.

MOINS DE BIÈRE ÉVENTÉE

Un suivi consciencieux des ventes permet de réduire le stockage des bières

invendues. Le compteur intégré à l'écran permet de suivre la consommation de boisson en temps réel et de déterminer les tendances de consommation à un moment donné.

REMPLEUR UNIQUEMENT LES FÛTS VIDES

Le remplacement anticipé d'un fût arrive souvent lorsque la quantité restante à l'intérieur est inconnue ou difficile à déterminer. Le BEERMATIC dispose d'un indicateur de niveau de fût, ce qui limite les estimations aléatoires et permet de les utiliser jusqu'à la dernière goutte.

CONTRÔLE DE MOUSSE

La quantité de mousse peut être ajustée manuellement en fonction des préférences locales et du type de bière.

TEMPÉRATURE IDÉALE

La bière est versée dans le verre à une température entre 2 et 8 °C.



FACILE À RÉGLER, À UTILISER ET À NETTOYER

UTILISATION
IMMÉDIATE

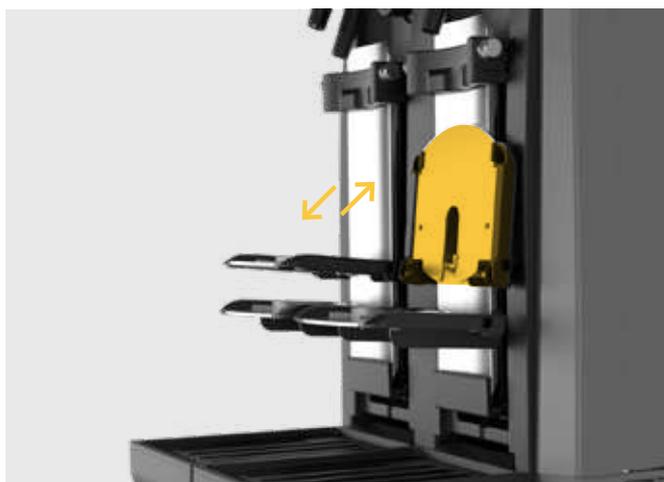


Contrairement aux systèmes de tirage traditionnels, qui requièrent des fûts de bière réfrigérés pendant 24h avant d'être raccordés, le BEERMATIC refroidit chaque boisson individuellement lors du passage du fût au verre.



BEERMATIC DUAL TAP

COMPATIBLE AVEC DES VERRES DE DIFFÉRENTES TAILLES



La hauteur des plateformes supérieures et inférieures est réglable pour s'adapter à deux tailles de contenants. Le guide de placement de verre sur la plateforme inférieure peut être ajusté en fonction de la forme du verre/pichet utilisé. La différence de hauteur minimum entre les deux plate-formes est de 20 mm.



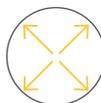
TAILLE MOYENNE

Pichets/verres :
135 - 200 mm



GRANDE TAILLE

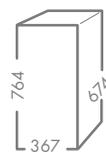
Pichets/verres :
155 - 240 mm



Le distributeur est compatible avec un diamètre de pichet/verre de : **50 - 105 MM**



DBF-AS65WE-EU



Capacité de distribution:
65 L après la phase de réfrigération
initiale (30 °C => 8 °C/4 hrs)

10,2 L après 45 min de temps de
récupération

Rendement:
34 - 49 ml/s (2,0 - 3,5 bar)

Référence 1. Source: BAR BUSINESS magazine Sept 2016, article « 7 wasteful sins: How You're Losing Profit on Draft Beer Sales »

SAVOIR-FAIRE

LE SAVOIR-FAIRE
HOSHIZAKI

L'ÉQUIPEMENT HOSHIZAKI EST CONÇU POUR DURER !

Deux vitrines à sushis Hoshizaki trônent fièrement sur le bar du Matsuri, un restaurant japonais situé au cœur du Mayfair à Londres.

Depuis l'ouverture du restaurant en 1993, les vitrines à sushis Hoshizaki sont utilisées quotidiennement. Le directeur Cristoforo Santini explique : « Je crois que la première vitrine à sushis, que nous avons gardée pendant 10 ou 12 ans, a été remplacée par l'une des deux que nous utilisons maintenant » - l'équipement Hoshizaki est vraiment conçu pour durer !

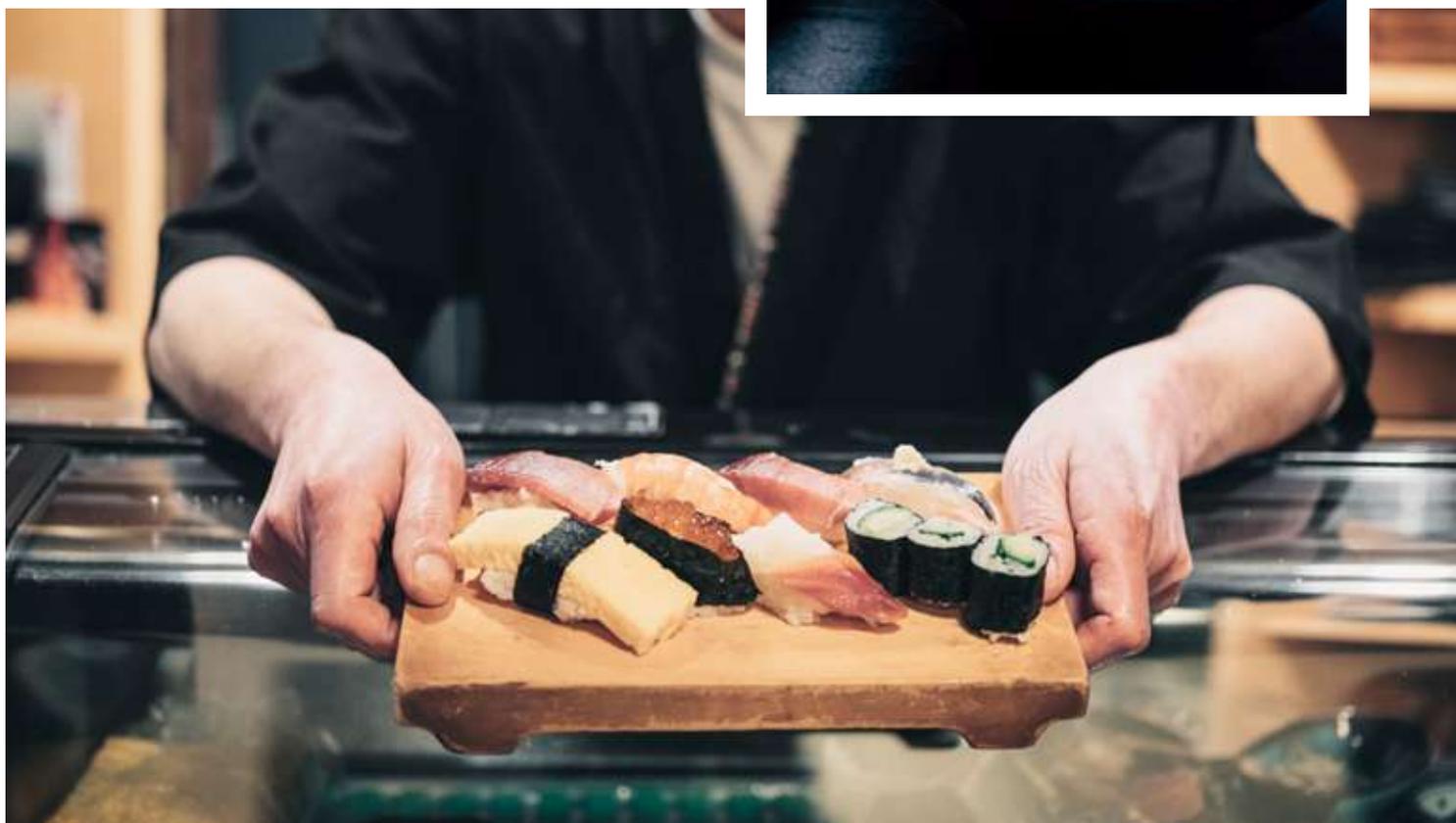
Une vitrine à sushis se décline généralement en deux types de réfrigération : à serpentin et à air pulsé.

Les vitrines Hoshizaki permettent d'éviter l'effet desséchant de la réfrigération à air pulsé sur les aliments non couverts. L'air froid est simplement « déposé » sur les aliments – la meilleure option pour les salades, la viande, les fruits de mer et les sushis.

« Les vitrines ont certainement attiré l'attention des clients »

Cristoforo Santini

Gérant du restaurant japonais gastronomique Matsuri à Londres



DES INGRÉDIENTS FRAIS, POUR DES PLATS SAVOUREUX

PRÉSENTEZ FIÈREMENT VOTRE POISSON

Notre gamme de vitrines réfrigérées combine des caractéristiques innovantes avec un design moderne et élégant. Elles sont pensées pour mettre en valeur et préserver la fraîcheur des poissons les plus délicats.

La gamme est conçue pour maintenir un niveau d'humidité et des températures aussi naturels que possible, même pendant les heures de rush, générant des ouvertures fréquentes.

Le principe de fonctionnement par circulation d'air naturel crée des conditions idéales pour éviter la déshydratation et la perte de poids des marchandises stockées.

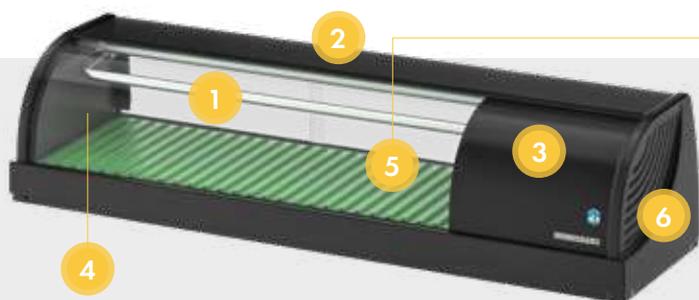
SIMPLICITÉ RIME AVEC INTELLIGENCE.

Une solution étonnamment simple pour un contrôle facile et rapide de la température : le plateau d'exposition vert peut être retourné pour disposer de la température intérieure idéale selon les types de poissons.

Les plateaux en forme de U permettent de créer, suivant leur positionnement, une lame d'air.

Plateau orienté vers le haut : Poissons délicats.

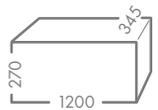
Plateau orienté vers le bas : Poissons qui nécessitent des températures de stockage plus basses.



1. | L'évaporateur de forme tubulaire absorbe la chaleur en continu
L'humidité gèle sur sa surface externe, la couche de gel ainsi créée ne ruissèle pas
2. | Dessus antidérapant pratique, idéal pour disposer les plats prêts à être servis
3. | Porte coulissante d'une hauteur de 150 mm, démontable et amovible pour un nettoyage quotidien
4. | Forme bombée de la vitre qui évite la condensation pour une visibilité optimale des aliments exposés. Avec un film de protection contre la projection d'éclats de verre
5. | Plateaux légers en ABS avec profil ondulé, amovibles pour un nettoyage facile
6. | La partie **technique** se trouve, au choix, à droite ou à gauche (côté client), avec une sortie d'air positionnée sur les côtés, à l'écart de l'opérateur



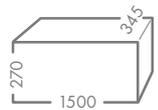
HNC-120BE



Capacité nette : 42 litres
Température moyenne : 3°C



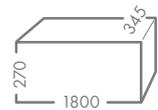
HNC-150BE



Capacité nette : 57 litres
Température moyenne : 3°C



HNC-180BE



Capacité nette : 72 litres
Température moyenne : 3°C

Les vitrines réfrigérées sont également disponibles en largeur 2100 mm



Tous les modèles sont disponibles en noir ou en Inox, avec le choix d'avoir la partie technique à droite ou à gauche (côté client).

Pour tous les modèles Alimentation électrique : 1/220-240/50Hz - Consommation électrique : 0,15 (kW)

UNE CUISSON PARFAITE POUR CHAQUE GRAIN DE RIZ

TIGER Ce cuiseur à riz automatique contient jusqu'à 40 tasses de riz et permet de le maintenir au chaud pendant 12 heures. De plus, nos maintiens au chaud conservent le riz jusqu'à 6 heures à la température de service, tout en préservant sa texture de sortie de cuisson.



JNO-B36W CUISEUR À RIZ



Capacité de cuisson : 3,6 l

* Avec poignées
Hauteur, couvercle ouvert : 72 cm

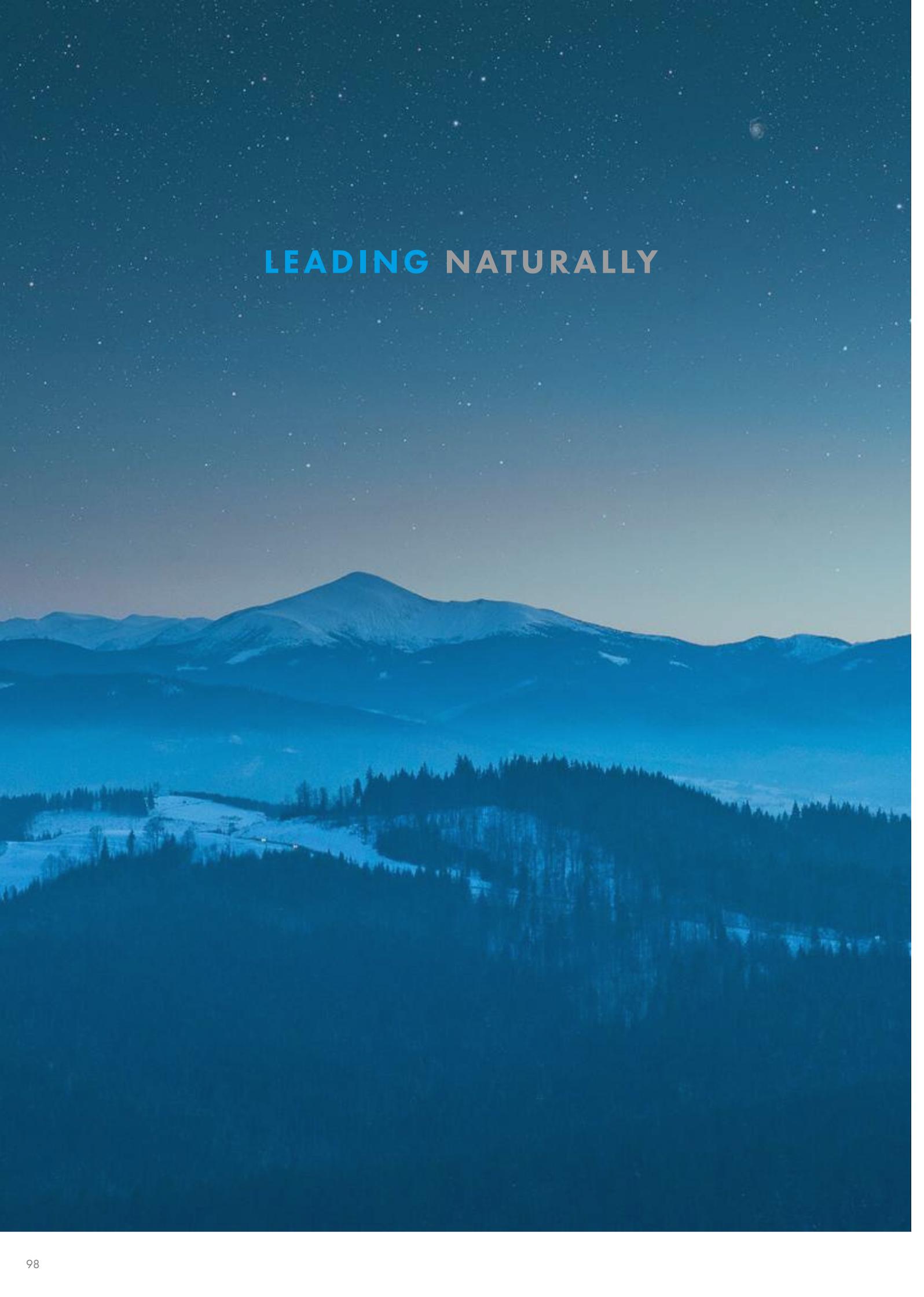


JFM-390P/570P MAINTIEN AU CHAUD



Capacité : 3,9 / 5,7 l

* Avec poignées



LEADING NATURALLY

OUR BRANCH OFFICES

HOSHIZAKI EUROPE B.V. - HQ

Burgemeester Stramanweg 101
1101AA Amsterdam
Noord-Holland
The Netherlands
T. +31 (0)20 6918499
E. sales@hoshizaki.nl

UK OFFICE

2 The Technology Centre
London Road
Swanley, Kent BR8 7AG
United Kingdom
T. +44 (0)845 456 0585
E. uksales@hoshizaki.uk

BUREAU FRANÇAIS

Paris Nord II, 13 Rue De La Perdrix
BP 44072 Tremblay En France
95913 Roissy Charles De Gaulle Cedex
France
T. +33 (0)1 48 63 93 80
E. info@hoshizaki.fr

BÜRO DEUTSCHLAND

Kampstrasse 16
D-31180 Giesen-Hasede
Deutschland
T. +49 (0)5121 697370
E. vertrieb@hoshizaki.de

BÜRO DEUTSCHLAND

Halskestrasse 17
47877 Willich-Munchheide III
Deutschland
T. +49 (0)2154 92810
E. vertrieb@hoshizaki.de

BENELUX OFFICE

Twentepoort West 62
7609 RD Almelo
Nederland
T. +31 (0)85 0188370
E. info@hoshizaki.nl

OFICINA DE IBERIA (ESPAÑA & PORTUGAL)

Edificio Bruselas, Bajo 1º
Ctra. de l'Hospitalet 147-149
08940 Cornellá de Llobregat
Barcelona – Spain
T. +34 (0)93 478 09 52
E. info@hoshizaki.es

MIDDLE EAST OFFICE

Jafza One Tower B
P.O. Box 261761
Office 1215
Jebel Ali Free Zone
Dubai, United Arab Emirates
T. +971 (0)48 876 612
E. sales@hoshizaki.ae

HOSHIZAKI - EXPORT

Burgemeester Stramanweg 101
1101AA Amsterdam
Noord-Holland
The Netherlands
T. +31 (0)20 6918499
E. sales@hoshizaki.nl

SALG DANMARK

Aage Grams vej 1
6500 Vojens
Danmark
T. +45 8988 5360
E. info@hoshizaki.dk
E. salg@hoshizaki.dk

SALG NORGE

Pb. 2126
3103 Tønsberg
Norge
T. +47 22 88 17 50
E. Salg@hoshizaki.no

FÖRSÄLJNING SVERIGE

Box 5157
200 71 Malmö
Sverige
T. +46 108 84 87 47
E. orderSE@hoshizaki.dk

FILIALE ITALIANA

Sede Legale:
P.za S.Maria Beltrade, 1
20123 Milano
Italia
T. +39 348 302 2156
E. info@hoshizaki.it



HOSHIZAKI | GRAM

CONSTRUIT SUR DES BASES SOLIDES

Hoshizaki a acquis une solide réputation mondiale de précurseur en solutions d'équipement pour la restauration et la grande cuisine. Notre fusion avec Gram, le spécialiste en réfrigération nous a permis d'allier l'ingéniosité et la technique japonaise à l'intelligence et la performance du design danois. Cette alliance a permis de développer des solutions encore plus innovantes et éco-responsables.

Ensemble, allons plus loin dans la recherche de l'excellence.

Hoshizaki BeNeLux

Twentepoort West 62
7609 RD Almelo
Pays-Bas
T. +31 (0)85 0188370

info@hoshizaki.nl
www.hoshizaki.be | www.hoshizaki-europe.com



2020 | 1

Tous les efforts ont été faits pour s'assurer que les informations contenues dans cette brochure sont exactes au moment de sa publication. Hoshizaki BeNeLux n'assume aucune responsabilité ou fiabilité pour les erreurs typographiques, omissions ou pour toute erreur d'interprétation des informations contenues dans ce document et se réserve le droit de procéder à des modifications sans préavis.