

CATÁLOGO FOODSERVICE

HIELO. REFRIGERACIÓN. ESPECIALIDADES.

*La potencia de la ingeniería de precisión,
la elegancia del diseño inteligente*



DISEÑO DE COCINAS FÁCIL Y
MEJORADO CON BIM DATA DE SPECIFI



HOSHIZAKI |



LEADING NATURALLY





HOSHIZAKI

GRAM



14

TIGER, PARIS



16

CHATIME, PARIS



18

LONDON AQUATICS CENTRE



20

MIXOLOGY GROUP, BRIGHTON



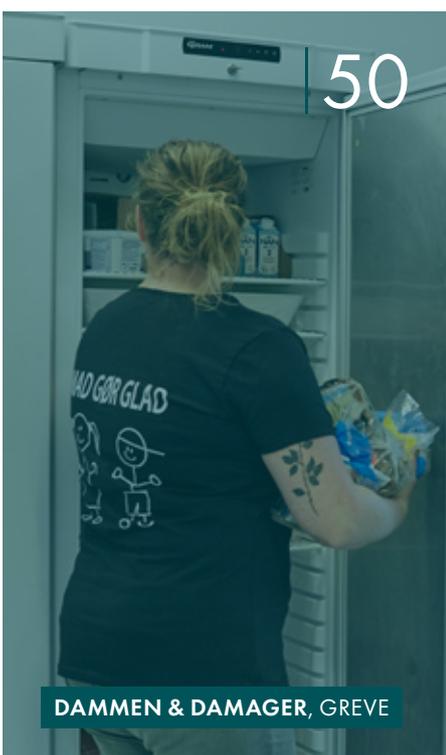
22

THE EDINBURGH ICE CO.



48

RESTAURANT SUBSTANS, AARHUS



50

DAMMEN & DAMAGER, GREVE



52

EUC NORD, HJØRRING



70

CHARLOTTE'S W5, LONDON



90

BÄCKEREI WÖBSE, DAUSEN

ACERCA DE NOSOTROS

- 6 HISTORIA
- 8 SOSTENIBILIDAD
- 10 POSTVENTA

FABRICADORES DE HIELO

- 12 HIELO
- 14 **CASO REAL** TIGER
- 16 **CASO REAL** CHATIME
- 18 **CASO REAL** LONDON AQUATICS CENTRE
- 20 **CASO REAL** THE MIXOLOGY GROUP
- 22 **CASO REAL** THE EDINBURGH ICE CO.
- 24 SOBRE EL HIELO EN CUBITOS
- 26 FABRICADORES DE CUBITOS DE HIELO
- 28 HIELO EN ESCAMAS Y PEPITAS
- 30 FABRICADORES HIELO PILÉ Y PEPITAS
- 32 ACERCA DEL HIELO CRESCENT
- 34 FABRICADORES DE HIELO CRESCENT
- 36 FABRICADORES DE HIELO ESPECIAL

DISPENSADORES

- 38 DISPENSADORES DE HIELO Y/O AGUA

DISPENSADOR DE CERVEZA AUTOMÁTICO

- 40 DISPENSADOR DE CERVEZA AUTOMÁTICO
- 42 SOBRE EL BEERMATIC
- 44 BEERMATIC DUAL TAP

CÁMARAS DE ALMACENAJE

- 46 REFRIGERACIÓN
- 48 **CASO REAL** RESTAURANT SUBSTANS
- 50 **CASO REAL** DAMMEN & DAMAGER
- 52 **CASO REAL** EUC NORD
- 54 GRAM SUPERIOR Y ECO
- 56 GRAM SUPERIOR

- 58 GRAM ECO
- 60 GRAM STANDARD PLUS
- 62 SNOWFLAKE GII
- 64 GRAM COMPACT
- 68 GRAM ROLL-IN 1500

MOSTRADOR DE ALMACENAJE

- 70 **CASO REAL** CHARLOTTE'S W5
- 72 GRAM GASTRO 07 Y 08
- 74 GRAM GASTRO 07
- 76 GRAM GASTRO 08
- 78 SNOWFLAKE GII

COCINAR & ENFRIAR

- 80 ABATIDORES/CONGELADORES GRAM KPS
- 84 ABATIDORES/CONGELADORES SNOWFLAKE
- 86 ABATIDORES GRAM

BAKERY

- 88 REFRIGERACIÓN Y PROCESO
- 90 **CASO REAL** BÄCKEREI WÖBSE
- 92 GRAM BAKER
- 94 GRAM CÁMARAS & MOSTRADORES
- 96 GRAM CÁMARAS DE PROCESO

MAR/ALTA MAR

- 98 REFRIGERACIÓN
- 100 GRAM MARINE
- 102 GRAM MARINE MOSTRADORES Y ARMARIOS

ESPECIALIDADES

- 106 ESPECIALIDAD
- 108 VITRINAS DE SUSHI, OLLAS ARROCERAS Y CALENTADORES DE ALIMENTOS

LIDERAZGO NATURAL

Con la creación de espacios de oficinas, centros de servicio e instalaciones de producción en casi todas las regiones europeas, Hoshizaki dio un importante paso hacia el servicio perfecto dentro de la industria alimentaria europea. Ahora está más cerca de los clientes y requisitos del mercado europeo.

Con la fiabilidad, durabilidad y eficiencia energética en el centro de nuestro proceso de diseño, generaciones de ingenieros de Hoshizaki nos han ayudado a cimentar una reputación internacional de productos de alta calidad y bien diseñados.

Al fusionarnos con el especialista en refrigeración Gram Commercial, hemos unido la brillantez de la ingeniería japonesa y la inteligencia del diseño danés. Nuestra colaboración ha creado el fabricante de soluciones en frío más conectado, innovador y responsable del mundo. Juntos, continuamos explorando los mundos de lo imposible.

Sede central:
Aichi, JAPÓN
Sede europea:
Ámsterdam,
PAÍSES BAJOS



Ventas
globales

2,1 b €



Grupo de
52 empresas
en todo el mundo

52

Fábricas en
todo el mundo



FECHAS HISTÓRICAS - ACTIVIDAD NACIONAL

1947

Fundada
en Japón



1957

Desarrollo de la primera
máquina expendedora
de zumos



1970

Desarrollo del
dispensador
de cerveza



1972

Desarrollo del
refrigerador
comercial



1977

Desarrollo de
la máquina
expendedora
de granizados



1965

Desarrollo del primer
fabricador de hielo
automático



1971

Desarrollo de la primera
máquina expendedora
de hamburguesas



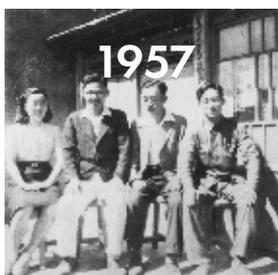
1973

Desarrollo del
lavavajillas

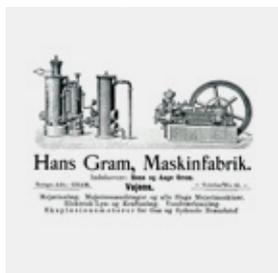


LA EMPRESA HOSHIZAKI CORPORATION FUE FUNDADA POR EL SEÑOR SHIGETOSHI SAKAMOTO, QUE DEMOSTRÓ UNA NOTABLE PREVISIÓN CUANDO FUNDÓ NUESTRA EMPRESA EN NAGOYA, JAPÓN, EN 1947.

D. Shigetoshi Sakamoto



Desde un primer momento, D. Sakamoto reconoció la necesidad de invertir en investigación y desarrollo de tecnologías propias. En 1959, su hijo Seishi se unió a la empresa y juntos trabajaron codo con codo con ingenieros, los cuales compartieron su visión. Años más tarde, se produjo el gran avance con la invención de la primera máquina de hielo en Japón en 1965.



FUSIONANDO EXPERIENCIA JAPONESA Y DANESA EN MATERIA DE INGENIERÍA

Lo que une tanto a Hoshizaki y Gram es el incansable esfuerzo por traspasar las fronteras de la ingeniería, siempre manteniendo la atención en la conveniencia para los que operan los dispositivos y en la calidad absoluta de los productos frescos.

FECHAS HISTÓRICAS - EXPANSIÓN INTERNACIONAL



**ECOLÓGICO. SEGURO.
INTELIGENTE.**

EQUIPAMIENTO ECOLÓGICO PARA UNA INDUSTRIA HOTELERA MÁS SOSTENIBLE

Al haber sido siempre pioneros del sector, comprendimos rápidamente el impacto de la refrigeración y los fabricantes de hielo sostenibles en nuestro entorno, nuestros recursos y nuestros presupuestos.

Al haber añadido sostenibilidad a nuestros valores esenciales desde hace ya décadas, ahora somos uno de los pocos fabricantes de primera calidad con una gama completa de equipos de refrigeración y fabricantes de hielo de bajo consumo.

Con la disminución continua de los recursos naturales, que aumenta los costes de energía y agua, y las nuevas regulaciones de ahorro de energía, el sector alimentario de hoy en día se enfrenta a desafíos totalmente diferentes a los de hace 50, 30 o incluso 20 años.



La mayor parte del consumo de electricidad de la cocina se destina a la cocción, al almacenamiento refrigerado y al lavavajillas. Asimismo, la iluminación y la ventilación consumen grandes cantidades de energía.

Los productos frescos requieren una refrigeración que normalmente consume una gran cantidad de energía, debido a los tiempos de funcionamiento ininterrumpido, a las frecuentes aperturas de las puertas y a las temperaturas ambiente a menudo más altas. De media, las aplicaciones de refrigeración representan aproximadamente el 20 % del consumo total de energía en una cocina comercial.

Teniendo en cuenta estos datos y siendo conscientes de que tenemos un alcance global, estamos convencidos de que nuestros esfuerzos hacia un futuro más limpio pueden y tendrán un impacto positivo en cuanto al consumo total responsable de energía en las cocinas comerciales de todo el mundo.

*Fuente: ProKlima – Der energy-Fonds. Publicación: Your Energy – Apply it efficiently (Ihre Energie - Effizient eingesetzt). Information for the Gastronomie

EL CONTEXTO GENERAL

HEMOS TOMADO LA DECISIÓN DE INTEGRAR NUESTROS **PRODUCTOS DE EFICIENCIA ENERGÉTICA EN UN ENFOQUE HOLÍSTICO PARA CREAR UN FUTURO MEJOR Y MÁS LIMPIO.**



I+D Y FABRICACIÓN

La investigación y el desarrollo están elevando el listón para establecer nuevos estándares de eficiencia energética y de agua. El trabajo de campo indica un ahorro de energía considerable de más del 50 % en la futura gama de mesas refrigeradas Gram. Otras contribuciones positivas provienen también de compras estratégicas. Alrededor de dos tercios de los suministros de fábrica de nuestra planta danesa provienen de subproveedores con certificación ISO 14001.



TRANSPORTE

Hoshizaki Europe está diseñando una nueva red de distribución en toda Europa. Con la optimización de la logística para aumentar los envíos directos y coordinados, reduciremos las emisiones. En segundo lugar, trabajaremos con transportistas que puedan proporcionar vehículos eléctricos o de baja emisión.



USO - CONSUMO DE ENERGÍA Y AGUA

Entre 2017 y 2019 mejoramos aún más la eficiencia energética de todos los productos de marca Gram en un 16 %. Este resultado debe considerarse a la luz de los ya elevados niveles de eficiencia energética que hemos tenido desde el principio. De forma parecida a la refrigeración Gram, las máquinas de hielo alimentadas por hidrocarburos Hoshizaki muestran un consumo de energía y agua significativamente menor y un potencial de ahorro de hasta el 40 % en comparación con sus equivalentes de la competencia.¹



ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

La mayor parte de los componentes de nuestras máquinas (95 %) están fabricados con materiales reciclables. De este modo, el proceso de eliminación se retroalimenta y vuelve a convertirse en un ciclo de producción. Gracias a los esfuerzos dedicados a la reducción estructural de los residuos, hemos logrado una reducción sustancial del 25 % en la eliminación por unidad producida entre 2017 y 2019.² (planta de producción de Vojens, Dinamarca)

¹ Estudio de mercado 2018 - Sitios web de los fabricantes
² Informe de revisión interna de ISO 14001

PENSAMIENTO GLOBAL, ALCANCE LOCAL

ESTAMOS DONDE SE NOS NECESITA

Nuestros equipos locales y su profundo conocimiento de los requisitos más exigentes del sector han sido siempre la clave para adelantarnos a los requisitos, certificaciones y preferencias normativas específicas de cada país; siempre dispuestos a suministrar a cada mercado y a cada segmento del sector de servicios alimentarios un producto de primera calidad adecuado y sostenible.



CUIDADO APROPIADO PARA UNA MAYOR DURABILIDAD Y UN MEJOR RENDIMIENTO, ¡Y ES MUY SIMPLE!

Los fabricantes de hielo y los aparatos domésticos de refrigeración de Hoshizaki están considerados como uno de los dispositivos más duraderos, fiables y eficientes disponibles para el sector de cocinas comerciales, manteniendo siempre el mejor rendimiento del equipo de refrigeración. En este sector, están considerados como una verdadera inversión para

mejorar la calidad, la higiene, la seguridad del personal y su consumo energético. Animamos a nuestros clientes a hacer uso de la ayuda al cliente que ofrecemos para realizar una correcta instalación, mantenimiento y reparación para ampliar el ciclo de vida de su dispositivo.

INFRAESTRUCTURA DE
AYUDA RECEPTIVA Y
REGIONAL



AYUDA **MULTILINGÜE**
Y EQUIPOS DE
SERVICIO TÉCNICO



FORMACIÓN TÉCNICA
PARA UNA CORRECTA
INSTALACIÓN,
MANTENIMIENTO Y
REPARACIÓN



PROFUNDO
CONOCIMIENTO DE
LOS REQUISITOS, LAS
DIRECTRICES Y LA
LEGISLACIÓN LOCAL



AYUDA COMPLETA

EN CADA PEDIDO, CONSULTA O COMPRA, HOSHIZAKI BUSCA CREAR UNA RELACIÓN A LARGO PLAZO: ESTO INCLUYE UNA SERIE DE PASOS PARA PROPORCIONAR UNA AYUDA COMPLETA A TODO TIPO DE CLIENTES, YA SEA UN CLIENTE DIRECTO O INDIRECTO DE HOSHIZAKI.



ACABO DE COMPRAR UN PRODUCTO. ¿CON QUIÉN HABLO AHORA?

Desde el primer día, a cada cliente se le asigna una persona de contacto específica, ya sea con nosotros o con uno de nuestros socios. Creemos en la comunicación directa, así como en el contacto rápido y sin burocracia con todos nuestros usuarios y socios.



¿CÓMO PUEDO AMPLIAR EL CICLO DE VIDA DE MI HOSHIZAKI?

Después de realizar su compra, le ayudamos a mantener y limpiar su máquina correctamente. Se trata de compartir el conocimiento que le ayuda a mantener y limpiar su máquina en cualquier momento. Cuanto mejor cuide de su máquina, mayor será su vida útil.



MI MÁQUINA HA LLEGADO A SU LÍMITE, ¿QUÉ HAGO AHORA?

Incluso la máquina más duradera llega a su límite un determinado día. Cuando llega ese día, no tiene que preocuparse por el proceso de eliminación, reciclaje y reemplazo. Hoshizaki se encargará de todo, una vez que su máquina esté lista para ser eliminada.

MATERIAL DE SOPORTE TÉCNICO COMPLETO Y ACTUALIZADO DE FORMA GRATUITA



RED MUNDIAL DE PUNTOS DE APOYO, SOCIOS DE SERVICIO Y TÉCNICOS DE REFRIGERACIÓN



CONDICIONES DE GARANTÍA FAVORABLES PARA LAS EMPRESAS Y TRAMITACIÓN DE RECLAMACIONES



HIELO

COMO **CAMARERA**, LO QUE
MÁS ME INSPIRA SON LAS
INFINITAS POSIBILIDADES
DE SABORES Y TEXTURAS

Tess Posthumus

HIELO EXCEPCIONAL PARA TODOS LOS USOS

Como fabricante y proveedor totalmente integrado de soluciones de refrigeración comercial y fabricantes de hielo, nos enorgullece haber creado una amplia cartera de fabricantes de hielo, aptos para todo tipo de negocio y uso.

Nuestra gama de productos incluye desde fabricantes de hielo pilé, hielo en forma de cubito, perla o media luna hasta fabricantes de hielo especial, con formas extraordinarias, como bolas, corazones o estrellas.

Los fabricantes de hielo Hoshizaki destacan por cumplir las normas más estrictas de higiene y protección medioambiental. Por ello, el hielo Hoshizaki no solo se encuentra en bares, restaurantes, supermercados y hoteles, sino que también está presente en centros sanitarios, hospitales, laboratorios e instituciones de investigación de todo el mundo.

“Para un cóctel perfecto, utilizo solo hielo transparente, duro y sin sabor”

Tess Posthumus

Copropietaria de Flying Dutchman Cocktails (Ámsterdam) y Embajadora de Hoshizaki





“El hielo es esencial en nuestras elaboraciones, por ejemplo, el gin-tonic se sirve en una copa ancha de balón con cubitos de hielo.”



MÁS DE 1000 COMBINACIONES DE GINEBRAS Y TÓNICAS

“El Tiger es un bar que cuenta con un ambiente *Tropicool* y utiliza la ginebra como base de todas sus elaboraciones. Han creado más de 1000 combinaciones de ginebra y tónica.”

Situado en la famosa y animada zona de Saint-Germain-des-Prés, el Tiger no es una coctelería normal.

Con el paso de las horas, el bar se convierte en una auténtica discoteca en la que un DJ pincha música house, funk o electrónica para aumentar el ritmo. El Tiger rompe con lo establecido, al ofrecer un ambiente de citas entre semana y una atmósfera más festiva los fines de semana, donde disfrutar aún más de un *gin-tonic*.

“Para poder proporcionar un producto superior a nuestros clientes, los cubitos de hielo tienen que ser transparentes y derretirse lentamente para prolongar el sabor original de la copa.”



TIGER, BAR À GIN

PARÍS, FRANCIA

Especialidad

Gin Bar

Dirección del establecimiento

13 rue Princesse, 75006 París

Gerente

Elise Nepveu

Año de inauguración

2015

Equipo de Hoshizaki

Máquina de cubitos IM-240ANE combinada con una máquina de hielo pilé FM-170AKE-N-SB un silo B-801SA.

El concepto detrás del Tiger es un poco distinto al de las demás coctelerías, ya que pretende ofrecer un ambiente *Tropicool*. Rompimos los códigos habituales de las coctelerías creando un ambiente de citas durante la semana y un ambiente festivo los fines de semana.



El personal del Tiger sirve al menos entre 300 y 450 copas entre las noches del viernes y el sábado, lo que exige un flujo constante de producción de hielo. La instalación de una máquina de cubitos y una de hielo pilé con un depósito es la combinación ideal.



“Consumimos entre 100 y 150 kg de cubitos de hielo al día. Igual que otros negocios en ubicaciones privilegiadas, mantenemos determinados picos durante horas. Por suerte, la máquina de cubitos de Hoshizaki produce el hielo rápido y sin interrupciones, siempre lista para servir un té de burbujas fresco y delicioso.”



¡LA HORA DEL TÉ!

“Los cubitos de hielo son un ingrediente muy importante y dependemos fuertemente de una producción estable y continua de hielo de alta calidad.”

Marc dirige dos Chatime en París y ha elegido la máquina de cubitos de Hoshizaki para ambos locales.



La bebida insignia de Chatime, sumamente popular entre jóvenes y mayores, consiste en perlas de tapioca sumergidas en leche helada. Al igual que otras especialidades, esta bebida se complementa con interesantes ingredientes, las llamadas “perlas”, hechas de tapioca.



CHATIME, SALÓN DE TÉ

PARÍS, FRANCIA

Especialidad

Variedades de té de burbujas

Dirección del establecimiento

33 Rue de Richelieu, 75001 París

La cadena, originaria de Taiwán, está presente en más de 25 países, con más de 1000 establecimientos.

Propietario

Marc

Año de inauguración

2015

Equipo de Hoshizaki

Máquina de cubitos de hielo IM-240AWNE con silo B-140SA

Chatime es la primera franquicia global de salones de té, especializada en tés de burbujas. Este local, ubicado en una localización privilegiada de París, da servicio a cientos de clientes al día. El nombre lo dice todo: la palabra "Cha" significa té en chino. De forma figurativa, el nombre de esta cadena de salones de té, que crece a gran ritmo, se podría traducir como "hora del té". En 2018, Chatime contaba ya con más de 1000 establecimientos en todo el mundo. Además, se siguen inaugurando nuevos locales.



"En Chatime ofrecemos una amplia variedad de tés de burbujas. La base se hace con distintos tés y se utilizan diferentes complementos e ingredientes como acabado.

Los productos más consumidos son el té clásico con leche, con o sin perlas de tapioca, las gelatinas de frutas e incluso las alubias rojas para adornar las bebidas."



“Para un saltador profesional el hielo es parte esencial del proceso de recuperación.”



EL HIELO ES FUNDAMENTAL PARA LOS SALTADORES DEL CLUB DIVE LONDON AQUATICS

Jane llegó al club Dive London en 2014, después de haber entrenado equipos de todo el mundo. Gracias a su experiencia, sabe la importancia de la fase de recuperación para quienes practican saltos de natación. Una parte fundamental de la recuperación es eliminar los dolores musculares, por ejemplo, manteniendo los músculos fríos para evitar que se hinchen. Resulta especialmente beneficioso para quienes saltan desde 10 metros.

Desde grandes nombres como Tom Daley, Grace Reid o Robert Birch a las jóvenes promesas del club, el hielo de Hoshizaki se ha convertido en algo imprescindible en Dive London, tanto para el entrenamiento diario como para las jornadas de competición.



“Llenamos bolsas pequeñas con hielo y utilizamos film de plástico para mantenerlo firmemente en su lugar, comprimiendo en frío el tríceps y las piernas especialmente. Al dejarlo entre 15 y 20 minutos, el hielo aporta beneficios significativos a nuestro equipo.”



CENTRO ACUÁTICO DE LONDRES

PARQUE OLÍMPICO REINA ISABEL, LONDRES

Inauguración

Centro Acuático de Londres, sede del club Dive London Aquatics

Instalaciones

Un centro integral para los atletas con dos piscinas de competición cubiertas, una piscina para saltos e instalaciones vanguardistas con zona de fisioterapia, terapia y rehabilitación.

Entrenadora jefe de alto rendimiento

Jane Figueiredo

Año de inauguración

Como legado de los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de verano de 2012, se abrió al público el 1 de marzo de 2014.

Equipo de Hoshizaki

Máquina de cubitos de hielo IM-45CNE

El centro funciona como sede del club Dive London Aquatics que, junto con British Diving, ofrece una oportunidad a quienes deseen progresar desde la escuela de salto Tom Daley hasta las competiciones regionales, nacionales e internacionales. El club representa a 72 saltadores (en 2018) cuya experiencia oscila desde el ámbito del club hasta el nivel olímpico.



Hasta que se instaló la máquina de cubitos de hielo de Hoshizaki, Jane y su equipo tenían que encargarse del hielo a proveedores externos. Ahora, con su propio fabricante de hielo, pueden estar seguros de disponer de hielo de calidad en todo momento, lo cual es un gran activo, no solo para los entrenamientos, sino también para competiciones y eventos.





“El valor que Hoshizaki aporta a la experiencia de mis clientes compensa con creces la inversión inicial.”



BUENAS BEBIDAS EN COPAS ELEGANTES... HIELO TOTALMENTE TRANSPARENTE

Hoshizaki es la única empresa con la que he trabajado que proporciona el producto consistente que quiero y necesito: hielo transparente, siempre.

“La claridad total es crucial para la apariencia final de la bebida. Si el hielo tiene un aspecto fantástico, resaltarán los maravillosos productos con los que se decida combinar.”

Myles puede echar la vista atrás para recordar sus más de 20 años en el sector del bar y las bebidas. Lleva trabajando exclusivamente con fabricantes de hielo Hoshizaki desde sus comienzos en la mixología, por lo que con el tiempo se ha convertido en todo un experto en Hoshizaki.

“Las máquinas son sumamente fiables, por lo que no requieren una atención frecuente y el servicio es siempre rápido y eficiente”, concluye este consultor de bares y propietario de un bar.





THE MIXOLOGY GROUP

BRIGHTON, INGLATERRA

Especialidad

Consultoría de bebidas y empresa de formación

Dirección del establecimiento

Rear of 64 Davigdor Road, Brighton

Fundadores

Myles Cunliffe creó The Mixology Group con su mujer, Zoe.

Año de inauguración

2010

Equipo de Hoshizaki

Fabricador de hielo IM-240ANE-HC, fabricante de hielo con forma de bola IM-65NE-Q

The Mixology Group se especializa en la formación de personal relativo al negocio del bar, desde mixología hasta la atención de clientes y la obtención del certificado "Whisky Ambassador". La empresa se asocia con grandes marcas de bebidas para colaborar en la investigación y el desarrollo de nuevas mezclas y, gracias a su trabajo, The Mixology Group se ha hecho un nombre como proveedor para personal de bar en todo tipo de eventos.



Al hablar sobre la importancia del hielo, Myles explica: "La gente subestima la importancia de un hielo realmente bueno. Dado que la mitad del volumen de la copa se llena con él, es esencial tener el hielo más transparente y denso posible. El hielo aguado y turbio es inaceptable en una bebida bien hecha."



El bar de Brighton "The Mixology Group" cuenta con el fabricante de cubitos de hielo IM y el fabricante de hielo con forma de bola. "No se trata solo del aspecto", explica Myles, "ya que con menos superficie que el hielo cuadrado, el hielo redondo tarda aún más en derretirse. Y ofrece una imagen espectacular en la copa."



“Nunca utilizaríamos ninguna otra máquina para hacer hielo.”

AGUA ESCOCESA PASADA POR TRES FILTROS Y LAS MEJORES MÁQUINAS

The Edinburgh Ice Co. suministra hielo en forma de cubito o triturado en bolsas selladas de 12 kg o 2 kg a cualquier parte del Reino Unido.

Con un conjunto de 16 fabricantes de hielo IM240, el equipo tiene una capacidad de producción máxima de hasta tres toneladas de cubitos de hielo al día.

“Por supuesto, podríamos utilizar grandes máquinas para producir hielo en masa, pero no ofrecen los mismos resultados en cuanto a calidad. Para nosotros, lo más importante es la calidad y no nos arriesgaremos con nada que no sea una perla o cubito perfecto.”





THE EDINBURGH ICE COMPANY

EDIMBURGO, ESCOCIA

Especialidad

Cubitos de hielo para los sectores de la hostelería y eventos

Dirección del establecimiento

1 Summerhall Pl, Edimburgo

Fundadores

Ilanna Middleton y Rhys Ferguson

Año de inauguración

2014

Equipo de Hoshizaki

16 máquinas de cubitos de hielo HC de Hoshizaki IM-240ANE-HC

Fundada por un dúo apasionado con ganas de ocupar un nicho en el mercado para hielo de calidad, The Edinburgh Ice Company comenzó suministrando hielo para bebidas a bares, restaurantes, hoteles, festivales y eventos. Con una amplia experiencia en eventos y hostelería gracias a sus trabajos anteriores, Ilanna y Rhys ya conocían bien nuestra ciudad y sus bares, pubs y eventos más destacados.



Con su talento para esculpir hielo, el único artesano de este tipo en Escocia ha conseguido oportunidades por todo el país.

Los propietarios describen así su modelo de negocio: "Vamos al rescate de bares, u otros locales más grandes, cuando tienen alguna avería o problema con su máquina de hielo. Además, les complementamos con hielo de la mejor calidad en caso de horas punta y picos de demanda inesperados."

"Estamos muy orgullosos de utilizar únicamente máquinas Hoshizaki para nuestro hielo triturado y en cubitos. De hecho, estamos tan encantados, que la marca Hoshizaki aparece en nuestras furgonetas, uniformes, página web, mercancías y contenido en redes sociales", concluye Ilanna.



LAS SEIS CARAS DE LA PERFECCIÓN HELADA

PRESENTAMOS EL CUBITO DE HOSHIZAKI

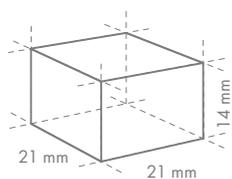
Cualquier camarero le hablará de la importancia de la calidad del hielo para el arte de crear capas de sabores y texturas en una copa de cóctel. Las bebidas e ingredientes de mayor calidad merecen ser combinados con la perfección hecha cubito de hielo. Los cubitos de Hoshizaki son sumamente compactos y secos, no tienen sabor y son siempre idénticos. Además, se derriten despacio, ofreciendo el nivel justo de disolución. Todo lo que un camarero necesita en lo que respecta a la estética, el sabor y la funcionalidad del hielo.

Nos enorgullece suministrar y perfeccionar la tecnología detrás de estos cubitos de hielo densos, secos y excepcionalmente duros. Dado que los cubitos se forman en **UN SISTEMA DE CELDAS CERRADAS**, los hielos no se acoplan de forma desagradable.

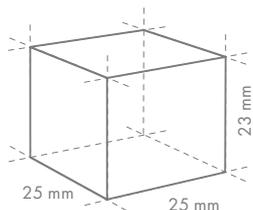
EL EFECTO MÁRMOL:

El aspecto del cubito de hielo de Hoshizaki se caracteriza por sus bordes limpios y su transparencia, acentuada por un efecto mármol. Este efecto mármol se produce cuando las **PAREDES DE LAS CELDAS** bloquean la expansión del agua en congelación, alcanzando la temperatura de $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante el proceso de formación del cubito. Cuando la temperatura desciende, el agua sigue expandiéndose y empiezan a aparecer vetas, señal de la enorme densidad y de los compactos que son cada uno de los cubitos.

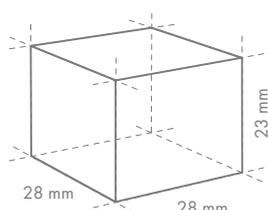
TAMAÑOS DE LOS CUBITOS



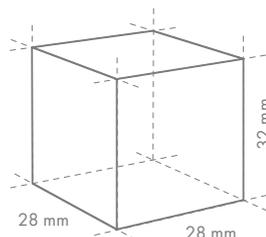
Tamaño cubitos: **XS**
Peso: 6 g



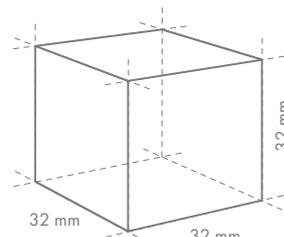
Tamaño cubitos: **S**
Peso: 13 g



Tamaño cubitos: **M**
Peso: 17 g



Tamaño cubitos: **L**
Peso: 23 g



Tamaño cubitos: **XL**
Peso: 31 g

AL CREAR LOS CUBITOS DE HIELO MÁS FAMOSOS DEL MUNDO, ENTRAN EN JUEGO TRES GRANDES FACTORES:

SABOR PERFECTO



Nuestros cubitos, sin impurezas, son el medio de enfriamiento perfecto para todos los tipos de usos culinarios; no tienen ningún sabor, por lo que no pondrán en peligro su creación.

FORMA PERFECTA



Cada cubito se crea de forma individual, dentro de una celda cerrada, con un fresco spray de agua individual, de esta forma se consiguen perfectos cubitos de hielo compactos y cuadrados.

DILUCIÓN PERFECTA



Durante el proceso de congelación, las paredes de las celdas bloquean la expansión del agua por todos los lados. Por este motivo los cubitos de hielo de Hoshizaki son tan compactos y duros, consiguiendo que se diluyan al ritmo exacto para los cócteles y las copas.

USOS PREVISTOS

-  Hostelería
-  Catering
-  Sanidad
-  Ocio
-  Marítimo
-  Educación
-  Procesado de alimentos



¡COMPAREMOS! RENUEVE SU MODELO AHORA Y EMPIECE A AHORRAR COSTES OPERATIVOS



	COMPETIDOR 1	COMPETIDOR 2	IM-30CNE-HC
⚡ Consumo de energía	400 W/h	290 W/h	230 W/h
💧 Consumo de agua	0,09 m ³ /24 h	0,13 m ³ /24 h	0,07 m ³ /24 h
<i>Coste total al cabo de 8 años*</i>	4.531 €	3.691 €	2.608 €

	COMPETIDOR 1	COMPETIDOR 2	IM-240DNE-HC
⚡ Consumo de energía	1850 W/h	1400 W/h	930 W/h
💧 Consumo de agua	0,37 m ³ /24 h	0,40 m ³ /24 h	0,32 m ³ /24 h
<i>Coste total al cabo de 8 años*</i>	19.123 €	15.627 €	10.905 €

Hemos comparado nuestros modelos HC con otros de la competencia que ofrecen prestaciones similares de producción.

*Electricidad a 0,12 €/kWh - Agua a 3,3 €/m³

EQUIPOS DURADEROS Y FIABLES DE ALTO RENDIMIENTO

ACERCA DE LA GAMA

Todos los fabricantes de cubitos de hielo cuentan con un sistema de control electrónico. Así se garantiza la optimización del proceso de fabricación de hielos. Sin necesidad de asistencia manual u otros ajustes adicionales, nuestras máquinas producen cantidades generosas de cubitos de hielo manteniendo siempre una alta calidad. Al eliminarse todas las impurezas del agua justo al principio del proceso de formación del cubito, los propietarios de las máquinas de cubitos de hielo prácticamente desconocen lo que es una avería por calcificación, acumulación de minerales e incrustaciones. Gracias al refrigerante natural R290, todos los fabricantes de cubitos ofrecen un rendimiento energético mejorado. Además,

los refrigerantes HC tienen un efecto potencial mínimo sobre el calentamiento global, hecho que tiene un impacto positivo tanto sobre el medio ambiente como en su bolsillo. Al igual que todos los fabricantes de hielo Hoshizaki, los de cubitos cuentan con certificación HACCP y son conocidas por cumplir los criterios más estrictos de salud, seguridad e higiene.

Dado que las máquinas de cubitos de Hoshizaki incluyen varias opciones, autocontenida, en módulos y apilable, esta serie está considerada una todoterreno, ya que se adapta a todas las necesidades y presupuestos.

MATERIALES ESTABLES Y DISEÑO DURADERO



Los dispositivos están creados para durar, y su diseño incorpora extras inteligentes, como la bomba de agua magnética sin acoplamiento directo, que evita que se produzcan fugas en el circuito del agua.

BAJO CONSUMO ENERGÉTICO



El uso del refrigerante natural HC R290 recorta significativamente el consumo total de energía de nuestras máquinas de cubitos.

RANGOS DE CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN



Esta serie está formada por máquinas de cubitos con una capacidad de producción que oscila entre 22 y 240 kg al día.

LOS MÁS Estrictos CRITERIOS DE HIGIENE Y FÁCIL MANTENIMIENTO



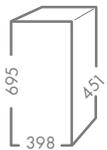
Los exteriores son de acero inoxidable. Además, el circuito cerrado de agua aporta la máxima protección contra cualquier tipo de contaminación a lo largo del proceso de formación de los cubitos. Todas las máquinas de Hoshizaki son de fácil mantenimiento.

Modelos refrigerados por agua
PRÓXIMAMENTE



Autocontenido

IM-21CNE-HC



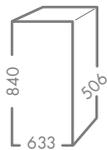
Capacidad de producción/24 h*: 25 kg
Capacidad del depósito 11,5 kg
Tamaño de los cubitos:

L



Autocontenido

IM-65NE-HC



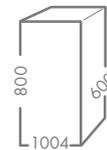
Capacidad de producción/24 h*: 62 kg
Capacidad del depósito 26 kg
Tamaño de los cubitos:

S L



Autocontenido

IM-100CNE-HC



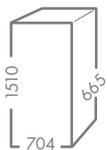
Capacidad de producción/24 h*: 105 kg
Capacidad del depósito 38 kg
Tamaño de los cubitos:

M L XL



Autocontenido

IM-240NE-HC



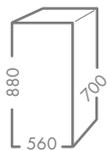
Capacidad de producción/24 h*: 210 kg
Capacidad del depósito 110 kg
Tamaño de los cubitos:

L



Modular

IM-240ANE-HC



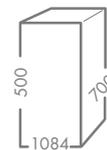
Capacidad de producción/24 h*: 210 kg
Tamaño de los cubitos:

XS M L XL



Apilable

IM-240DNE-HC



Capacidad de producción/24 h*: 210 kg
Se pueden apilar varias máquinas.
Tamaño de los cubitos:

XS M L XL

*Salvo que se indique lo contrario, la capacidad de producción mencionada se refiere a las cantidades de hielo estándar tamaño L producidas por las máquinas

MÁXIMA VERSATILIDAD PARA TODOS LOS USOS

FABRICADORES DE HIELO PILÉ Y PEPITAS

Nuestros fabricantes de hielo pilé y pepitas forman parte de los modelos todoterreno del catálogo de Hoshizaki. Estos fabricantes potentes, duraderos y sostenibles son enormemente populares en segmentos diferentes del mercado, como preparación/procesado de alimentos, hoteles, bares, restaurantes y empresas de catering.

Dado que las máquinas de hielo pilé y pepitas convierten en hielo toda el agua que se introduce, el consumo de agua es

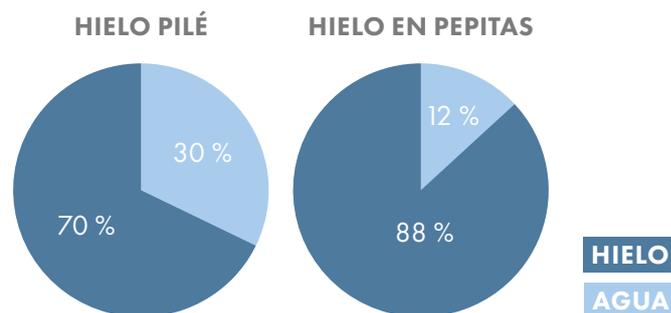
igual a la producción de hielo. Además, todos los fabricantes de hielo pilé y pepitas utilizan el refrigerante natural R290, que es respetuoso con el medio ambiente y eficiente en el consumo de energía.

El hielo pilé, que ha demostrado estar libre de impurezas y cumple los requisitos de higiene más estrictos, se utiliza incluso para el transporte de órganos y otras aplicaciones médicas.

RELACIÓN HIELO/AGUA

La característica principal del hielo pilé de Hoshizaki es que evita la **“quemadura por congelación”** cuando se expone pescado o productos frescos. El cabezal de extrusión del interior de la máquina ejerce solo una ligera compresión para producir las típicas escamas de hielo Hoshizaki.

En cuanto al hielo en pepitas, el cabezal de extrusión ejerce una mayor compresión para ofrecer pepitas de hielo **más duras y secas**.



SABOR E HIGIENE PERFECTOS



Al no tener impurezas, nuestro hielo pilé y pepitas es el medio de enfriamiento ideal para cualquier tipo de uso culinario. Esta característica hace que este hielo sea muy popular también para aplicaciones médicas.

VERSATILIDAD



Los fabricantes de hielo de Hoshizaki pueden producir hielo pilé o en pepitas. Ambos tipos de hielo son muy versátiles y encajan en diferentes segmentos de mercado y tipos de negocio, como hoteles, producción de alimentos, bares y restaurantes.

SOSTENIBILIDAD



Todas las máquinas de hielo pilé y pepitas utilizan el refrigerante natural R290, que es respetuoso con el medio ambiente y eficiente en el consumo de energía. Además, convierte en hielo toda el agua introducida, lo que contribuye a ahorrar agua con cada ciclo.

USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



Sanidad



Marítimo



Procesado de alimentos

FUNCIÓN AUTOLIMPIEZA

Tras un periodo de funcionamiento determinado el equipo activa la **FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA**. Este sistema disminuye la necesidad de limpieza y mantenimiento de la máquina. Extrae impurezas y minerales del circuito, por lo que la producción de hielo resulta más limpia.”



LA CAPACIDAD DE ENFRIAR - LOS TODOTERRENOS INDISPENSABLES

ACERCA DE LA GAMA

Un elemento importante del diseño de la tecnología de nuestra máquina de hielo pilé es su robusto taladro, la pieza que más trabaja en cualquier fabricante de hielo triturado. Los mecanismos internos de los fabricantes de hielo pilé y pepitas están diseñados para evitar incrustaciones desagradables, la calcificación y la contaminación por bacterias tanto dentro como fuera del equipo.

El taladro es de acero inoxidable, mientras que los rodamientos son de carbono. Los materiales empleados en el proceso de producción ayudan a que las máquinas funcionen a la perfección en entornos exigentes y permiten realizar las

tareas de limpieza de forma fácil y correcta. Los beneficios incluyen: mayor vida útil del producto y menores costos de mantenimiento.

Las máquinas de hielo de Hoshizaki son controladas por microcomputadora, optimizando el proceso de fabricación de hielo para rendir al máximo en diferentes circunstancias, sin tener que hacer ajustes físicos.

El filtro de aire se puede limpiar fácilmente y permite a los usuarios realizar las tareas de limpieza de forma regular, prolongando así la esperanza de vida del producto y reducir la frecuencia y los costos de mantenimiento.

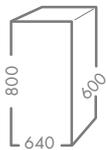




Autocontenido



FM-80KE-HC/HCN

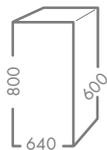


Capacidad de producción/24 h*:
Pilé: 85 kg - Pepitas: 75 kg
Capacidad del depósito
Pilé: 26 kg - Pepitas: 32 kg

Autocontenido



FM-120KE-HC/HCN

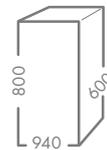


Capacidad de producción/24 h*:
Pilé: 125 kg - Pepitas: 110 kg.
Capacidad del depósito
Pilé: 26 kg - Pepitas: 32 kg

Autocontenido



FM-120KE-50-HC/HCN

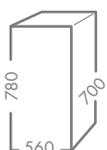


Capacidad de producción/24 h*:
Pilé: 125 kg - Pepitas: 110 kg
Capacidad del depósito
Pilé: 57 kg - Pepitas: 65 kg

Modular



FM-150AKE-HC-SB/HCN

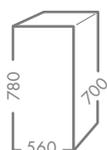


Capacidad de producción/24 h*:
Pilé: 140 kg -
Pepitas: 110 kg

Modular



FM-300AKE-HC/HCN-SB

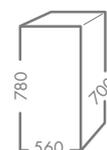


Capacidad de producción/24 h*:
Pilé: 300 kg -
Pepitas: 250 kg

Modular



FM-480AKE-HC-SB/HCN-SB



Capacidad de producción/24 h*:
Pilé: 450 kg -
Pepitas: 380 kg



DESCUBRA LA NUEVA GENERACIÓN

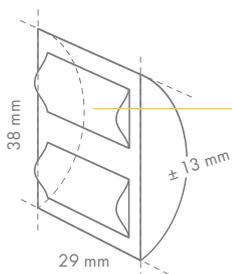
UNA PUREZA ÚNICA: EL HIELO INSIGNIA DE HOSHIZAKI... CON UN TOQUE ESPECIAL

Al igual que los fabricantes de hielo en forma de media luna o Crescent, la nueva generación "Edge" produce hielo transparente con la misma forma. Esta forma única se crea de dentro hacia afuera con una temperatura interna de $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ y suele usarse tanto para enfriar bebidas como en la exposición y enfriamiento de botellas y en cocina.

Una de las características más llamativas de nuestro hielo Crescent Edge es su forma redondeada y la superficie inferior plana con dos aletas pequeñas. Esta forma sirve para enfriar bebidas a la perfección, ya que no tiene sabor, es transparente y se derrite lentamente.

Gracias a su forma redondeada, pero con bordes marcados, el hielo Crescent de Hoshizaki no se adhiere al cajón del hielo y está siempre preparado para su uso inmediato.

HIELO CRESCENT



Cubito de KM Edge
Peso: 10 g

El hielo Crescent tiene **aletas**. Por lo demás, tiene las mismas características que la versión antigua de KM.
(Es decir, claridad, pureza, temperatura, redondez.)

ACERCA DEL HIELO CRESCENT



ENFRIAMIENTO DE BOTELLAS SIN DAÑOS

El hielo es duro y compacto, pero gracias a su superficie suave y redondeada, es el tipo de hielo ideal para evitar daños a las botellas y sus etiquetas.



TEMPERATURA ÓPTIMA

La temperatura del hielo es exactamente de 0 °C, hecho que evita las desagradables "quemaduras por congelación", además es transparente, lo que permite cubrir los productos por completo, manteniendo las temperaturas ideales para los alimentos más vulnerables y delicados.



ASPECTO APETECIBLE

Debido a que el hielo es transparente, puede exponer sus productos totalmente cubiertos y protegidos, pero igualmente visibles para el cliente.



EL BORDE

La característica más inigualable del hielo Crescent de Hoshizaki es su forma única, que permite servir mezclas de bebidas sin salpicaduras. Al mismo tiempo, es el hielo más económico, ya que desplaza la bebida de forma óptima.



ENFRIAMIENTO DE BEBIDAS

Gracias a su 0 % de impurezas, el hielo no tiene absolutamente ningún sabor y es la base óptima para sus cócteles.



NO SE PEGA

Los bordes redondos del hielo evitan que se pegue, ni siquiera al utilizarlo en cubiteras para enfriar bebidas, con carne o pescado frescos o en buffets. Los productos frescos o los recipientes de un buffet se pueden reorganizar sin que la textura ni el sabor se vean afectados.



USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



Sanidad



Procesado de alimentos



Marítimo



EVERCHECK

- Desarrollado para los fabricantes de hielo Crescent
- Emite una alarma sonora y visual cuando requiere mantenimiento
- Las principales tareas de mantenimiento se realizan accediendo desde la parte frontal
- Los controles se encuentran en un entorno seco, lo que mejora la fiabilidad de los componentes eléctricos



CYCLESAYER

- Los fabricantes de hielo Crescent de Hoshizaki producen la misma cantidad de hielo en la mitad de ciclos
- Al ser necesarios menos ciclos al día, la vida útil y los beneficios aumentan
- Reducción del número de ciclos a la mitad en comparación con la competencia, produciendo la misma cantidad de hielo.

EL TIPO DE HIELO INSIGNIA DE HOSHIZAKI

ACERCA DE LA GAMA

El evaporador de doble cara de nuestros fabricantes de hielo Crescent es de acero inoxidable, el mejor material para garantizar una larga vida útil, seguridad alimentaria y una limpieza sin daños.

Con esta mayor y mejor superficie para hielo y otras mejoras, los fabricantes de hielo Crescent Edge pueden incluso superar a la potente generación anterior en lo que a tiempos y capacidad de producción se refiere. Los compactos parámetros de los modelos autocontenidos la convierten en la opción perfecta para espacios pequeños. Además, el

diseño inteligente, "enchufar y listo", garantiza un montaje extremadamente rápido y sencillo

Siempre centrados en la conveniencia operativa y en la seguridad alimentaria, todas las partes (incluyendo el filtro de aire) son fácilmente accesibles desde el frontal. Tenga en cuenta que una limpieza frecuente mejorará la vida útil de la máquina.

El proceso de fabricación de hielo totalmente automatizado y controlado digitalmente no requiere ajustes manuales y supone un verdadero ahorro de tiempo para sus empleados.

DOBLE PRODUCCIÓN



El evaporador doble mejorado, con su superficie de doble cara de acero inoxidable produce la misma cantidad en la mitad de tiempo.

MÁXIMA HIGIENE



El funcionamiento por compartimentos de la máquina es una característica de diseño inteligente que mejora la seguridad alimentaria, protegiendo el circuito del agua de cualquier contaminación exterior.

FLEXIBILIDAD



¿Necesita ampliar su capacidad de producción? La configuración variable de bases y depósitos permite al usuario combinarlas en función de requisitos y condiciones específicas.

FABRICADORES DE HIELO CRESCENT



Autocontenido

KM-40B



Capacidad de producción/24 h*: 43 kg
Capacidad del depósito: 16 kg



Autocontenido

KM-55B



Capacidad de producción/24 h*: 53 kg
Capacidad del depósito: 23 kg



Autocontenido

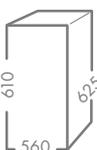
KM-80B



Capacidad de producción/24 h*: 79 kg
Capacidad del depósito: 40 kg



KMD-210AB-HC



Capacidad de producción/24 h: 210 kg



COMBINACIÓN DE ESTÉTICA Y FUNCIONALIDAD

HIELO ATRACTIVO PARA SUS BEBIDAS

Amplíe sus horizontes creativos y las posibilidades estéticas de sus creaciones gracias a nuestros fabricantes de hielo especial, que producen hielo con formas diferentes y extraordinarias.

Son ideales sobre todo para las coctelerías que deseen diferenciarse sin poner en riesgo el sabor y la calidad de sus bebidas. Manteniendo las características de un hielo perfecto, ahora puede añadir un toque decorativo a sus cócteles. Nuestros fabricantes de hielo especial funcionan de forma parecida a nuestras famosas máquinas de cubitos de hielo.

Cada forma de hielo se crea de forma separada, con un espray individual de agua. La producción se realiza dentro de una celda cerrada para que el cubito de hielo tenga la forma más compacta y precisa posible, ya sea de bola, estrella, corazón, cilindro, cubito grande o cubito alargado.

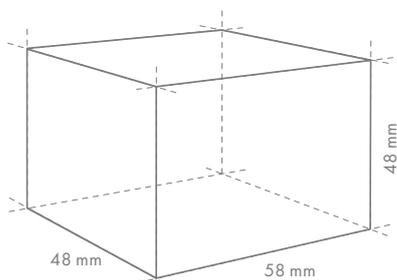
Los propietarios de un fabricante de hielo especial de Hoshizaki pueden echar la vista atrás para recordar aquellos tiempos en los que el hielo se moldeaba manualmente. Ahora disfrutan de la comodidad que supone recoger hielos con formas idénticas del depósito de almacenamiento integrado y de fácil acceso.

HIELO ESPECIAL

Tipo de hielo:
cubito grande

XXL

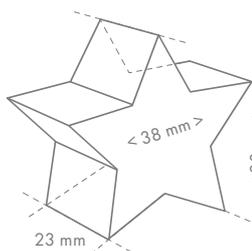
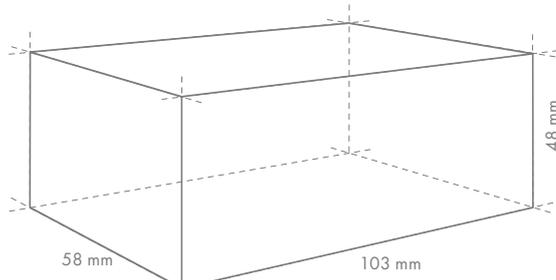
Peso: 120 g



Tipo de hielo:
cubito alargado

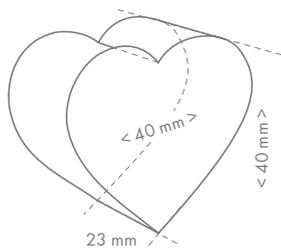
XXXL

Peso: 240 g



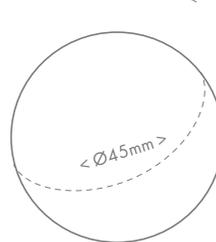
Tipo de hielo: estrella

Peso: 18 g



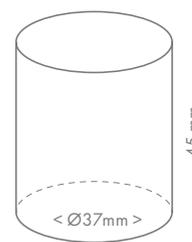
Tipo de hielo: corazón

Peso: 25 g



Tipo de hielo: bola

Peso: 45 g



Tipo de hielo: cilindro

Peso: 42 g

FABRICADORES DE HIELO ESPECIAL

Apilable



Auto-
contenido



IM-65NE-HC-Q

FABRICADOR DE HIELO ESFÉRICO

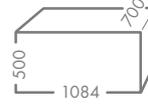


Capacidad de
producción/24 h: 22 kg
Capacidad del recipiente: 26 kg
Tipo de hielo: bola



IM-240DNE-C

FABRICADOR DE HIELO CILÍNDRICO



Capacidad de
producción/24 h: 240 kg
Tipo de hielo: cilindro

“Hoshizaki es líder de mercado en lo relativo al hielo; pero más allá de eso, es una marca aspiracional (...) que crea hielo de una manera diferente que permite una mayor creatividad detrás de la barra.”

Andrew Mullins

Director de Operaciones
Fling Bar Services Dubai (Reino Unido/EAU)
Septiembre de 2018

USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



Educación



Ocio



Sector marino

Cubito grande

Hielo esférico

Hielo con forma de corazón

Hielo con forma de estrella



EQUIPOS PARA UN ENFRIAMIENTO RÁPIDO

AGUA Y HIELO: ¿EXISTE UNA MEJOR COMBINACIÓN?

Los dispensadores desempeñan una función fundamental cuando el propietario de un negocio quiere ofrecer hielo y/o agua con un sistema de autoservicio. Los tres pasos para producir hielo de calidad, el almacenamiento seguro y el servicio rápido del hielo se combinan en un dispositivo. A través de un único botón, el refresco está listo en cuestión de segundos.

Con los **DISPENSADORES DCM**, el usuario puede elegir entre las siguientes opciones:

- Solo cubito de hielo
- Cubito de hielo y agua
- Solo agua

La capacidad de producción de estos dispensadores de hielo/agua compactos, pero al mismo tiempo potentes, oscila entre 60 kg/día, para negocios más pequeños, y 230 kg/día, para lugares de un tamaño considerable, como parques de atracciones, complejos hoteleros y entornos de servicio rápido a gran escala.

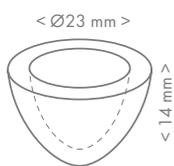
Normalmente, los dispensadores Hoshizaki se utilizan donde haga falta servir combinaciones de hielo y agua de forma rápida, eficiente y segura desde el punto de vista alimentario.

Los **DISPENSADORES DIM** producen los famosos cubitos de hielo de Hoshizaki en un cómodo sistema de autoservicio. Lo que hace que este dispensador sea tan popular son sus controles, que se pueden configurar fácilmente. Permiten regular con precisión los distintos tamaños que se sirven. Esta gama de dispensadores de autoservicio suele instalarse en hoteles, para ofrecer hielo de calidad a los huéspedes en cualquier momento.

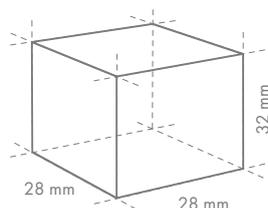
De aspecto elegante y ligero, son prácticamente imperceptibles en diseños de interiores modernos. Centrados en la facilidad de uso y en la máxima seguridad alimentaria, ni el aire ni la luz llegan nunca al hielo recién producido mientras se encuentra almacenado, proporcionando así la máxima protección frente a la contaminación.

Los **DISPENSADORES DSM** son equipos compactos y fiables que producen cubiletes de hielo de gran calidad. Su sencillo diseño y sus inteligentes características para la seguridad alimentaria, convierten a los dispensadores DSM en una elección popular en hospitales e instituciones sanitarias.

EL HIELO DE LOS DISPENSADORES



Tipo de hielo: cubilete
Peso: 3 g



Tamaño del cubito: **L**
Peso: 23 g

USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



Sanidad



Educación



Sector marino

DISPENSADORES DE HIELO Y/O AGUA

DIM-40DE-HC HIELO



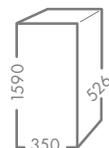
Capacidad de producción/24 h:
43 kg
Capacidad del recipiente: 15 kg
Tipo de hielo: Cubito **L**



DSM-12DE HIELO

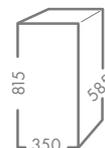


Capacidad de producción/24 h:
13 kg
Capacidad del recipiente: 3 kg
Tipo de hielo: cubilete



DIM-30DE-2 HIELO

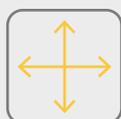
Capacidad de producción/24 h:
42 kg
Capacidad del recipiente: 15 kg
Tipo de hielo: Cubito **L**



DCM-120KE(EU) HIELO Y AGUA

Capacidad de producción/24 h:
125 kg
Capacidad del recipiente: 1,9 kg
Tipo de hielo: Cubito y agua

FÁCIL DE EQUIPAR



Nuestro catálogo de dispensadores incluye equipos aptos para diferentes necesidades en cuanto a las cantidades que se sirven, la capacidad de almacenamiento y las limitaciones espaciales.

SOSTENIBLE



Control de residuos para una mayor sostenibilidad: estos dispensadores permiten controlar de forma intuitiva las cantidades que se sirven, lo que ayuda a regular el consumo de hielo entre usuarios finales, reduciendo así el consumo global de energía y los desechos.

SEGURIDAD ALIMENTARIA



En Hoshizaki, la higiene y la seguridad alimentaria desempeñan un papel fundamental. Para eliminar riesgos para la salud, las máquinas están diseñadas para no permitir que el aire o el agua entren en contacto con el hielo recién producido mientras se encuentra almacenado.

DISPENSADOR DE CERVEZA AUTOMÁTICO



GRACIAS A LA VELOCIDAD Y FIABILIDAD DEL BEERMATIC DUAL TAP, PODEMOS SERVIR CERVEZAS A MAYOR VELOCIDAD DURANTE FIESTAS O EVENTOS. ESTO ABRE UNA VENTANA DE TIEMPO A LOS BARISTAS PARA QUE SE CONCENTREN EN DAR UN SERVICIO DE CALIDAD AL CLIENTE Y GENERAR VENTAS ADICIONALES.

Giovanni Derpergola - Bar Consultant @Liquidalembic

LA AUTOMATIZACIÓN NUNCA HA TENIDO MEJOR SABOR

El multitasking es una de las habilidades clave de todo bartender: tomar pedidos, preparar cócteles y otras bebidas, procesar los pagos y mantener limpio el espacio de trabajo mientras brinda a todos los huéspedes una atención completa y se mantiene un atmósfera positiva. BEERMATIC DUAL TAP es un dispensador de cerveza de barril completamente automático con mecanismo de control de la espuma. Además, nuestro preciso control de porciones permite servir una cantidad predeterminada de cerveza a la temperatura perfecta y con la cantidad justa de espuma.

La tecnología del Beermatic te ayuda a ahorrar

El BEERMATIC es una herramienta excelente para controlar los costes¹. El sistema de dispensado de cerveza es muy preciso y evita por completo los derrames de cerveza y/o espuma.



CERVEZA DE CALIDAD CON TAN SOLO PULSAR UN BOTÓN



SIEMPRE CERVEZA DE ALTA CALIDAD



La proporción de cerveza se puede ajustar según las preferencias locales o requisitos de la propia cerveza. El equipo tiene una capacidad de dispensación de 65 litros de forma continuada, lo que significa que puede suministrar 130 cervezas (0,5l) a la temperatura perfecta. Un sistema de enfriamiento interno enfría la cerveza cuando pasa a través del equipo, de modo que esta puede ser servida directamente de los barriles a temperatura ambiente.

AUMENTE INGRESOS



Hasta que la cerveza no está servida, no se requiere atención adicional. Esto abre ventanas de tiempo a los empleados para deicar a tareas como procesar pagos, preparar pedidos o limpiar. Estos segundos ahorrados parecen marginales, pero al atender grandes cantidades de personas estos segundos se convierten en horas, horas que los empleados pueden invertir en proporcionar un servicio al cliente más eficiente.

FÁCIL DE INSTALAR



El BEERMATIC no requiere de una unidad refrigeradora adicional, por lo que permite ahorrar espacio. Con su diseño compacto y tamaño reducido, este dispensador se adapta a múltiples entornos. También se puede transportar e instalar fácilmente para eventos y ferias.

CARACTERÍSTICAS

1. PULSAR PARA DISPENSAR

Tan sencillo como eso. Presiona una vez el botón de dispensado para servir la cerveza.

2. SISTEMA DE INCLINACIÓN

El soporte se inclina en el ángulo correcto para garantizar una cerveza perfectamente servida.

3. CONTROL DE PORCIÓN

El tamaño de las porciones se puede configurar para verter exactamente la misma cantidad cada vez. Sin derramar líquido ni espuma.

4. CONTROL DE ESPUMA

La cantidad de espuma se puede ajustar para ambos grifos de forma independiente.

5. SISTEMA DE ENFRIAMIENTO INTERO

La cerveza a temperatura ambiente se enfría a medida que fluye por los circuitos de cerveza.

6. DOBLE CIRCUIT

Gracias al sistema de doble circuito se pueden servir dos tipos de cerveza simultáneamente.

7. MONITORIZACIÓN DE LAS PORCIONES

La pantalla muestra el número de cervezas servidas. A través de la configuración de usuario puedes cribar según el volumen de los vasos.

8. DISPENSACIÓN AUTOMÁTICA O MANUAL

Es extremadamente sencillo pasar del modo automático al manual. Solo tienes que levantar el panel superior.



9. ALARMA BARRIL VACÍO

Se enciende el aviso de "AGOTADO" en el panel de control cuando quedan menos de 0,5 litros en el circuito.

SOBRE EL BEERMATIC



HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



El control de las porciones es preciso y evita por completo los derrames de líquido y espuma, por lo que el espacio de trabajo permanece limpio en todo momento. El diseño compartimentado del dispensador está pensado para evitar la contaminación y simplificar las rutinas de limpieza. Con este sistema se reducen los puntos de contacto vidrio - persona, de esta forma mantenemos los más altos estándares de seguridad alimentaria.

REDUCCIÓN DE COSTES



El BEERMATIC es una herramienta excelente para controlar los costes. El sistema de dispensado de cerveza es muy preciso y evita por completo los derrames de cerveza y/o espuma. El sistema de refrigeración interno permite almacenar todos los barriles a temperatura ambiente, lo que supone un gran ahorro en costos de energía e inversiones adicionales en cámaras de frío o refrigeradores.

FLEXIBILIDAD OPERACIONAL



El sistema de doble grifo y doble circuito permite conectar y servir dos tipos de cerveza de manera simultánea. Además, el soporte de la unidad de inclinación automática es compatible con todos los tamaños comunes de jarras o vasos. Dado que el dispensador compacto se puede transportar e instalar fácilmente. También es el equipo ideal para eventos al aire libre, ya que no requiere de unidad de enfriamiento adicional.

GAMA DE PRODUCTOS

RÁPIDO, INTELIGENTE, HIGIÉNICO

LA TECNOLOGÍA DEL BEERMATIC TE AYUDA A AHORRAR

NO DERRAMES MÁS CERVEZA

Con el preciso control de las porciones del BEERMATIC se eliminan por completo los continuos derrames de cerveza al tirarla desde un grifo convencional.

NO DESPERDICIES ESPUMA

Cuando el barril se calienta, se libera un exceso de dióxido de carbono, provocando un aumento de la cantidad de espuma y enturbando la cerveza. Con el sistema de enfriamiento interno del BEERMATIC controlamos la temperatura y por lo tanto eliminamos el exceso de espuma.

MONITORIZACIÓN

Hacer un seguimiento de las ventas a tiempo real con el controlador incorporado en la pantalla, te ayudará a conocer las tendencias de consumo y te permitirá adaptar la oferta a la demanda.

VENDER HASTA LA ÚLTIMA GOTTA

Desconectar los barriles demasiado pronto es algo habitual, ya que la persona encargada no sabe cuánta cerveza queda en el barril. El BEERMATIC tiene un indicador que muestra cuando el barril se está vaciando, de esta forma venderás hasta la última gota.

USO INMEDIATO



A diferencia de los grifos tradicionales donde los barriles de cerveza deben refrigerarse durante 24h antes de conectarse, el BEERMATIC enfría la cerveza en su paso por el interior de equipo.

CONTROL DE ESPUMA

La cantidad de espuma se puede ajustar fácilmente dependiendo de las preferencias locales.

TEMPERATURA PERFECTA

La cerveza se dispensa a una temperatura de entre 2 y 8 °C.

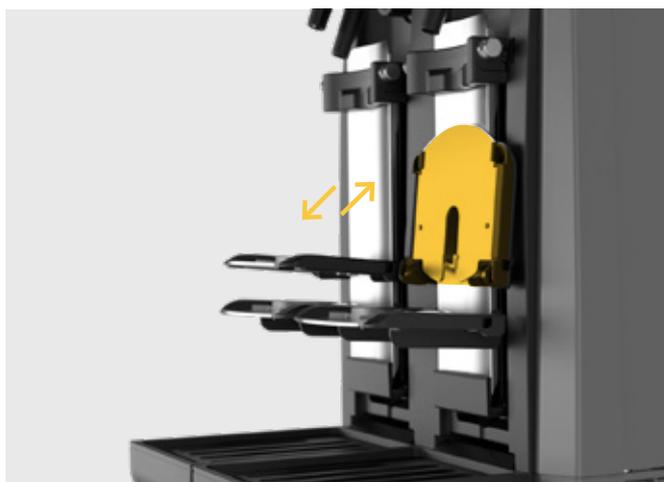


FÁCIL DE CONFIGURAR Y OPERAR



BEERMATIC DUAL TAP

ALTA COMPATIBILIDAD CON RECIPIENTES DE TODOS LOS TAMAÑOS



Las posiciones de las plataformas superior e inferior son ajustables para adaptarse a dos alturas de jarras diferentes. La guía también se puede mover hacia adelante o hacia atrás según la forma de la jarra/vaso.



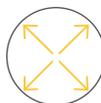
MEDIANA

Jarra/vaso:
135 - 200 mm



GRANDE

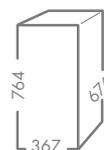
Jarra/vaso:
155 - 240 mm



El dispensador es compatible con jarras y vasos de: **DE 50 A 105 MM**



DBF-AS65WE-EU



Capacidad de dispensado:
665 L después del enfriado inicial
(30 °C => 8 °C/4 horas)
10,2 L después de 45 min de
recuperación

Velocidad de dispensado:
34 - 49 mL/s (2,0 - 3,5 bar)

Referencia 1. Fuente: revista BAR BUSINESS Sept 2016, art '7 wasteful sins: How You're Losing Profit on Draft Beer Sales'

CONSIDERO QUE LOS GRANDES CHEFS SON RESPONSABLES DE ALGO MÁS QUE SERVIR BUENA COMIDA. LOS CHEFS DEBEN **SERVIR AL MUNDO** Y UTILIZAR SUS PLATAFORMAS PARA CONCIENCIAR ACERCA DE LA SOSTENIBILIDAD Y LA RESPONSABILIDAD SOCIAL.

Rasmus Munk

Copropietario y chef principal
Restaurante Alchemist, Copenhague

REFRIGERACIÓN SUPERIOR PARA NECESIDADES CONCRETAS

Como proveedores del sector de los servicios alimentarios durante décadas, hemos desarrollado relaciones duraderas. Lo que nos importa es el desarrollo a largo plazo de nuestros clientes. Y las nuevas generaciones de chefs trabajadores y ambiciosos.

Nuestros clientes demandan refrigeradores seguros a nivel alimentario, eficientes energéticamente y sostenibles con los que se pueda trabajar fácilmente. Eso es lo que nos motiva.

*“Su éxito
es nuestra
motivación”*

Una temperatura correcta y uniforme en todo el refrigerador es esencial. Esta es una condición indispensable para manipular alimentos de acuerdo con las directrices de HACCP.

Para ello, un sistema eficiente de distribución de aire es esencial. Además, reduce los residuos de alimentos e incrementa su vida útil.





“Queremos seguir siendo un restaurante Michelin centrado y distendido.”

COCINA URBANA PEQUEÑA, RESTAURANTE DE GRAN SABOR

El restaurante Substans, un pequeño restaurante agradable y acogedor con una pequeña cocina urbana, se encuentra en una calle con mucha diversidad cultural, entre una cafetería y un pub, justo en el centro de Aarhus. La esencia de este restaurante es su mentalidad gastronómica: la comida debe ser ligera y muy sabrosa. Esta filosofía les ha seguido desde el principio y al final les valió una estrella Michelin en 2015.

Los ingredientes son sobre todo ecológicos y, a menudo, recogidos personalmente por agricultores locales. El restaurante Substans ha creado un estilo propio y no sigue las tendencias actuales. Su objetivo es mantener un establecimiento centrado, distendido e informal.



Las principales unidades de almacenamiento de la cocina son tres cámaras GRAM SUPERIOR PLUS 72 en una sala contigua.



RESTAURANTE SUBSTANS

AARHUS, DINAMARCA

Restaurante con estrella Michelin
en 2015, 2016, 2017 y 2018.

Dirección del establecimiento
Frederiksgade 74, 8000 Aarhus C

Propietarios
Louise y René Mammen

Chef principal
Nicolas Min Jørgensen

Equipo de Gram
Entre otros, el refrigerador y congelador SUPERIOR PLUS 72, los mostradores refrigerados GASTRO 07, refrigeradores COMPACT con puerta de cristal

El chef principal, Nicolas Min Jørgensen, tiene más de 15 años de experiencia como cocinero. Siempre ha tenido curiosidad por los sabores y texturas de los alimentos, y por el arte de transformar materias primas en un plato. Gracias a su mentalidad competitiva, Nicolas ha llegado a ser capitán del equipo culinario nacional de Dinamarca.



El mostrador GRAM GASTRO de tres secciones es la principal estación de trabajo de la pequeña cocina, ya que almacena el producto en el punto de preparación.



“Las cámaras Gram Compact se mantienen limpias fácilmente. Permiten un uso flexible, y las repisas se pueden reorganizar de forma sencilla. Nos ayudan a tener una buena visión general.”



NUESTROS REFRIGERADORES NOS AYUDAN A PRIORIZAR LA SALUD ALIMENTARIA Y ORGANIZAR NUESTRA JORNADA LABORAL

“Utilizamos mucho estas cámaras, por lo que tienen que ser lo suficientemente resistentes para aguantar que las abramos y cerremos entre 40 y 60 veces al día.”



“Estamos encantados con los pedales de apertura de puertas”, afirma Lene. “Nos facilitan la manipulación de los alimentos al introducirlos y sacarlos de las cámaras.”





CENTRO PREESCOLAR DAMMEN & DAMAGER GREVE, DINAMARCA

Guardería municipal
Tanto guardería como centro preescolar

Dirección del establecimiento
Blågårdsvej, Greve

Cocinera jefe del centro
Lene Nielsen, responsable de la cocina

Año de inauguración
1997

Equipo de Gram
Cuatro refrigeradores GRAM COMPACT K 410 de hidrocarburo con pedales de apertura de puertas. Son clientes de Gram desde 1997.

Todos los días, se preparan comidas en la cocina para grandes grupos de niños de entre 1 y 6 años. Para conseguirlo, es imprescindible contar con procesos bien estructurados y una planificación meticulosa. Es necesario almacenar todos los ingredientes conforme a las normativas de higiene alimentaria. Todo ello tiene un efecto positivo: se prolonga la vida útil de los ingredientes frescos y los productos.



“Buscábamos cámaras justo con las dimensiones adecuadas. Las cámaras Compact encajan perfectamente en el nuevo almacén.”

“Ahora, después de sustituir las dos cámaras antiguas, que eran grandes y poco flexibles, por cámaras más pequeñas, la cocina puede separar los alimentos. Ahora cada refrigerador tiene su propia categoría de alimentos.”





“No podemos simplemente consumir y derrochar. Tenemos que repensar nuestro consumo y aplicar un enfoque a largo plazo. Eso es lo que está ocurriendo ahora y lo que enseñamos.”

LAS MEDICIONES DE ENERGÍA DE LA COCINA QUE TENÍAMOS NOS ABRIERON LOS OJOS

EUC Nord y su cocina son diferentes a otros restaurantes con cocinas comerciales. Una de las principales características es su configuración individual. Todo depende sobre todo de quién esté trabajando en la cocina. Tenemos un equipo de asistentes de nutrición formado para preparar menús sencillos, pero nutritivos, y aperitivos para reuniones. Se turnan con los cocineros, que elaboran creaciones divertidas.

Los carniceros y los panaderos, con sus respectivas especialidades, completan la diversidad culinaria de EUC Nord. Pia inauguró EUC Nord en 1998. Hoy, además de encargarse de todos los procesos de adquisiciones, es una tutora para los alumnos. Al gestionar todas sus tareas, menciona un común denominador: todo consiste en el control de residuos y la sostenibilidad. Gracias a la planificación y adquisiciones a largo plazo, así como a las cámaras de refrigeración de alto rendimiento y eficientes energéticamente, fue fácil minimizar las pérdidas y mantener la factura eléctrica bajo control.



Pia Byrdal Pedersen



“Cómo reducir los residuos alimentarios es un tema complicado, y retamos a los estudiantes en este aspecto. En vez de tirarlo, el tallo de brócoli puede tener hueco en un gratinado. De hecho, ¡de la piel de chirivía salen unas patatas fritas fantásticas!”



EUC NORD

HJØRRING, DINAMARCA

Centro educativo

Imparte educación y formación profesional a jóvenes y adultos, como cursos de gastronomía y nutrición.

Dirección del establecimiento

M.P. Koefoeds Vej 10,
Hjørring, Dinamarca

Adquisición de equipos y tutora

Pia Byrdal Pedersen

Año de inauguración

Educación y formación culinaria desde 1980

Equipo de Gram

Refrigerador ECO PLUS K 70 y GRAM PLUS 600 de la generación anterior de productos

EUC Nord se centra en la sostenibilidad. El uso de electrodomésticos que sean duraderos y eficientes energéticamente ayuda a mantener la huella de CO₂ al mínimo. También influye la toma de decisiones respetuosa en cuanto a las materias primas y la forma de procesarlas para maximizar la calidad y minimizar las pérdidas. La elección de los modelos de refrigeradores y congeladores se centrará en los dispositivos con los mejores datos de rendimiento y el menor consumo de energía.



“Como institución, nos tomamos muy en serio la sostenibilidad. Además, es uno de los principios clave de nuestra enseñanza. El impacto del CO₂ de lo que cocinamos y la forma en que lo cocinamos es una parte esencial de nuestro trabajo.”

**SEGURA, FUNCIONAL
Y MUY EFICIENTE**



Categoría: cámaras
frigoríficas verticales



GUÍA RÁPIDA

- ✓ Para cocinas comerciales/cocinas profesionales de servicio
- ✓ Cocinas y zonas abiertas a los clientes en hoteles, restaurantes y cafeterías
- ✓ Funciona en temperaturas ambiente de hasta 40 °C
- ✓ Cámaras muy resistentes: clase climática 5
- ✓ Alto rendimiento: temperaturas estables aunque se abra la puerta con frecuencia
- ✓ Cumple las normas y tamaños de repisa de Gastronorm

MONTAJE SOBRE PATAS, RUEDAS O PEDESTAL



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

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

Preparación para instalación en pedestal sin coste adicional.

RANGO DE TEMPERATURAS

K	M	F
+2/+12 °C	-5/+12 °C	-25/-5 °C

Refrigerador

Refrigeración
extendida

Congelador

CARACTERÍSTICAS

MÁXIMO NIVEL DE HIGIENE Y ERGONOMÍA

1. Controles protegidos tras panel superior.
2. Bajos niveles de ruido y emisión de calor: el ruido máximo es de 45 dB(A) aprox.
3. Los perfiles de aluminio cubren el dispositivo en su totalidad, aportando fuerza y durabilidad
4. Las guías caben en el lavavajillas
5. Junta de la puerta desmontable para una limpieza sencilla
6. Puerta con cierre automático y tirador que se extiende por toda la altura de la puerta, facilitando la limpieza
7. Base interior con forma de bandeja para recoger los líquidos
8. Apertura de puerta con pedal patentado



USOS PREVISTOS



Catering

Sanidad*

Educación

Hostelería

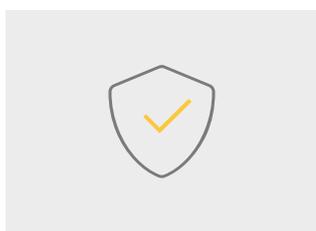
Ocio

Sector marino

Tahona

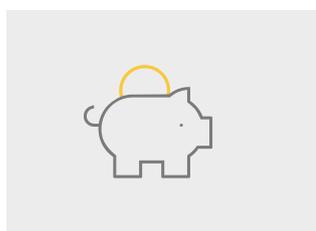
*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

SEGURIDAD-ALIMENTARIA



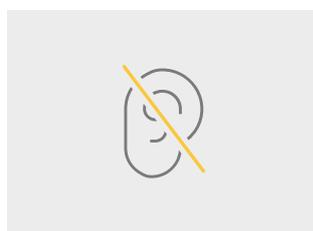
El eficiente sistema de circulación de aire ayuda a mantener las temperaturas de perfectas. Está diseñado para recuperar rápidamente la temperatura interior tras apertura. Se mantienen las temperaturas de la clase climática 5.

COSTES OPERATIVOS BAJOS



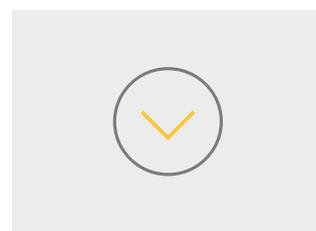
Los costes asociados a la vida útil del equipo son clave para una cocina profesional. El refrigerador GRAM SUPERIOR PLUS 72 es el modelo europeo que menor gasto operativo supone de entre los de su clase (topten eu).

BAJO NIVEL DE RUIDO



La gama ECO PLUS contribuye a un lugar de trabajo más saludable, con unos niveles de ruido en torno a los 45 dB(A) cuando el compresor está en funcionamiento.

MÁXIMOS NIVELES DE HIGIENE



Gracias a sus esquinas redondeadas y superficies lisas, las tareas habituales de limpieza son rápidas y sencillas. Las características específicas se destacan en la parte superior.

GAMA DE PRODUCTOS

PARA LOS **MÁS**
EXIGENTES



GAMA SUPERIOR

La serie GRAM SUPERIOR ofrece cámaras de alto rendimiento que cumplen con las expectativas de nuestros clientes y son aptas para cualquier tipo de cocina. Proporciona temperaturas estables en toda la cámara, a la vez que mantiene el consumo de energía a un nivel muy bajo.

La gama SUPERIOR se caracteriza por su panel superior transparente y resistente.

SUPERIOR K 72 G - ganador de seis premios de sostenibilidad y excelencia de producto, como el premio ProCold al producto más eficiente de Europa y el premio de diseño Green Good Design.

MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

Vario silver **R**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

Acero inoxidable **C***

Aluminio **A**

*Combinación disponible para refrigeradores con un rango de temperaturas de -5 °C/+12 °C





SUPERIOR PLUS 72



SUPERIOR TWIN 84



SUPERIOR EURO 62



**¡COMPAREMOS!
 RENUEVE SU MODELO AHORA Y EMPIECE A
 AHORRAR COSTES OPERATIVOS**

Save up to
79%

	EJEMPLO	SUPERIOR PLUS K 72 G
⚡ Consumo de energía	1348 kWh/año	285 kWh/año
▢ Calificación energética Ecodiseño	G	A
<i>Coste total al cabo de 8 años*</i>	2157 €	456 €

Este modelo con calificación A ahorra el 79 % de los costes operativos en comparación con un modelo de clase G.

*0,20 €/kWh

GAMA DE PRODUCTOS

CUBRE LAS NECESIDADES DE DIVERSOS TIPOS DE COCINA

ACERCA DE LA GAMA ECO

La serie ECO goza de una gran popularidad entre nuestros clientes de todos los segmentos de la hostelería y el sector de servicios alimentarios. Uno de los motivos es la amplia variedad de modelos para diferentes usos y propósitos. La serie cubre una gran diversidad de necesidades, sobre todo en cuanto a capacidad y funcionalidades. Al mismo tiempo, la eficiencia energética y los bajos costes de funcionamiento no se ven afectados.

En función de sus necesidades concretas, puede elegir la configuración que prefiera

- Puerta única, doble o media
- Puerta aislante o puerta de cristal
- Uno o dos rangos de temperatura en una misma cámara
- Compresor instalado en la parte superior o inferior
- Equipo opcional para tahonas o el sector marítimo

MÁS POSIBILIDADES

-  ECO PLUS 70, cámaras de media puerta.
Cómoda, por ejemplo, para restaurantes de comida rápida.
-  ECO TWIN 82, cámaras de tipo combi.
Combina dos rangos de temperatura en una misma cámara.
-  CÁMARAS CON PUERTA DE CRISTAL, en todas las series
Congeladores con puerta de cristal de la serie MIDI.



MIDI, alternativa con panel publicitario luminoso

MATERIALES Y COMBINACIONES

PUERTA EXTERIOR AISLANTE Y DE CRISTAL

Acero inoxidable **C** Vario silver **R** Acabado blanco **L** (Puerta aislante: Sólo MIDI)
(Puerta de cristal: Sólo TWIN / MIDI)

PUERTA INTERIOR AISLANTE

Acero inoxidable **C** Acero inoxidable **C*** (no para MIDI) Aluminio **A**
Aluminio **A**

PUERTA INTERIOR DE CRISTAL

Acero inoxidable **C** Aluminio **A** (no para MIDI con puerta de cristal) Aluminio **A** (no para MIDI con puerta de cristal)
Acabado blanco **L** (solo para MIDI con puerta de cristal)

*Combinación disponible para refrigeradores con un rango de temperaturas de -5 °C/+12 °C



Compresor superior

ECO PLUS 70



Compresor superior

ECO PLUS 140



Compresor superior

ECO TWIN 82



Compresor superior

ECO EURO 60



Compresor inferior

ECO MIDI 60



La ECO MIDI M 60 está disponible como nevera para pescado, con bandejas especiales



Compresor superior

ECO MIDI 82



EL FRIGORÍFICO ADECUADO PARA SU TRABAJO

VIRTUDES RECONOCIDAS Y MÁS FUNCIONES DE HACCP

La seguridad alimentaria es fundamental para nuestros clientes. GRAM STANDARD PLUS refleja esta necesidad y, además, ofrece dos opciones distintas de acero inoxidable para cumplir sus requisitos. Otro aspecto de esta gama son las funcionalidades ampliadas de HACCP que facilitan sus procedimientos de control. Encuentre el refrigerador perfecto para sus propias necesidades. La serie está formada armarios de una y dos puertas con tres rangos de temperatura distintos.

HIGIENE Y ERGONOMÍA

1. Fácil monitorización y control.
2. Baja contaminación acústica de 44,4 y 54,3 dB(A)
3. El sistema de circulación de aire permite una temperatura estable
4. Junta de la puerta desmontable para una limpieza sencilla
5. Puerta con cierre automático y tirador integrado que se extiende por toda la altura de la puerta
6. Dos opciones de acabado de acero inoxidable cepillado: Modelos SS y FF (los armarios de doble puerta solo están disponibles con FF)
7. Los modelos SS tienen tres repisas de acero inoxidable. Los FF incluyen tres repisas con revestimiento gris
8. Entre las funciones para una mayor higiene, figura la base interior en forma de bandeja para recoger los líquidos
9. El pedal de apertura de puerta permite el manejo sin manos (extra opcional)



* Funcionalidades ampliadas de HACCP para una monitorización y control sencillos. Se puede acceder fácilmente a los datos de HACCP desde el controlador y descargarlos a través de una interfaz RS485 (extra opcional) para consultarlos en su PC.

USOS PREVISTOS



Catering



Sanidad*



Educación



Hostelería



Ocio



Tahona

*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

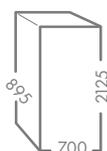
GUÍA RÁPIDA

- ✓ Ideal para cocinas comerciales (zonas abiertas a los clientes/ cocina de servicio)
- ✓ Funciona en temperaturas ambiente de hasta 40 °C (clima tropical)
- ✓ Cámaras muy resistentes: clase climática 5
- ✓ Alto rendimiento; garantiza temperaturas estables aunque se abra la puerta con frecuencia
- ✓ Cumple la medida de profundidad de 2/1 Gastronorm



Interior **SS** o **FF**
Exterior **SS** o **FF**

STANDARD PLUS 69 SS/FF



CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

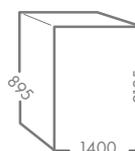
Refrigerador **C**
Congelador **D**

PROFUNDIDAD DE 2/1 GN



Interior **FF**
Exterior **FF**

STANDARD PLUS 139 FF



CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

Refrigerador **C**
Congelador **D**

PROFUNDIDAD DE 2/1 GN

RANGO DE TEMPERATURAS

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

Refrigerador Cámara de carne fresca Congelador

MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **SS**
AISI 304
(no disponible para STANDARD PLUS 139)

Acero inoxidable **FF**
AISI 430*

INTERIOR

Acero inoxidable **SS**
AISI 304
(no disponible para STANDARD PLUS 139)

Acero inoxidable **FF**
AISI 430*

*Acero inoxidable sin níquel

GAMA DE PRODUCTOS

**FIABLES. DURADEROS.
ASEQUIBLES.**

ENFRIADO DE CALIDAD Y DE CONFIANZA

Las cámaras de refrigeración y congelación de la Snowflake GII proceden de la excelencia de la ingeniería japonesa y danesa, dedicada a simplificar las rutinas de trabajo diario del personal de cocina en todo el mundo. La tecnología detrás del aumento de rendimiento de la Snowflake GII es el sistema de refrigeración tropicalizado que soporta hasta +40 °C. Además, el agente refrigerante de la nueva generación de Snowflake es el refrigerante ecológico R290, un gas natural (HC) que mejora el rendimiento y reduce significativamente el consumo de energía. Tanto el interior como el exterior están fabricados con acero inoxidable AISI 304, resistente y fácil de limpiar, una de las mejores elecciones de material para los entornos seguros de refrigeración de comida e higiénicos.

SEGURIDAD ALIMENTARIA, HIGIENE Y ERGONOMÍA

- 1 | Tirador ergonómico que se extiende por toda la altura del dispositivo
- 2 | Altura inferior a 2 m, ideal para edificios y cocinas con techos bajos
- 3 | Las juntas magnéticas dobles aisladas y desmontables permiten una limpieza fácil y una dispersión mínima del calor
- 4 | Puerta reversible para mayor flexibilidad
- 5 | Interior y repisas fáciles de limpiar, con función antiinclinación al extraerlas
- 6 | La base interior con esquinas redondeadas permite una limpieza sencilla

MONTAJE SOBRE PATAS, RUEDAS O PEDESTAL



L: Patas 130 mm - **C:** Ruedas 130 mm

Se puede instalar sobre un pedestal desmontando las patas o las ruedas.





USOS PREVISTOS



Catering



Sanidad*



Educación



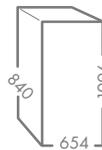
Hostelería



Ocio

*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

SUR-65DG/SUF-65DG

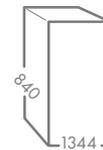


CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

 Refrigerador **D**
 Congelador **D**

 PROFUNDIDAD DE 2/1 GN

SUR-135DG/SUF-135DG



CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

 Refrigerador **D**
 Congelador **E**

 PROFUNDIDAD DE 2/1 GN

GUÍA RÁPIDA

- ✓ Ideal para cocinas comerciales (zonas abiertas a los clientes/ cocina de servicio)
- ✓ Funciona en temperaturas ambiente de hasta 40 °C (clima tropical)
- ✓ Cámaras muy resistentes: clase climática 5 (SUF-135 DG Climate Class 4)
- ✓ Alto rendimiento; garantiza temperaturas estables aunque se abra la puerta con frecuencia
- ✓ Cumple la medida de profundidad de 2/1 Gastronorm

RANGO DE TEMPERATURAS



Refrigerador Congelador

MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**
AISI 304

INTERIOR

Acero inoxidable **C**
AISI 304

Acero inoxidable sin níquel

REFRIGERACIÓN PROFESIONAL: LA OPCIÓN COMPACTA

MUCHO MÁS QUE UN ENFRIADOR DE BOTELLAS

La serie GRAM COMPACT ofrece una combinación poco habitual: son cámaras que mantienen la seguridad de los alimentos, tienen un tamaño compacto y una calificación energética excelente. Con unas dimensiones de solo 59,5 x 64,2 cm (armarios con puerta de cristal 67,4cm). la serie GRAM COMPACT es una opción popular para pequeñas cocinas que, en la mayoría de los casos, no suelen necesitar robustos equipos.

- ✓ Ideal para cocinas comerciales en las que interese preparar alimentos (en vez de producirlos)
- ✓ Estas cámaras de pequeñas dimensiones son la elección ideal para zonas de autoservicio y cocinas complementarias
- ✓ Adecuada para cocinas con poca carga en la que no es necesario que todo sea de acero inoxidable
- ✓ Funciona en temperaturas ambiente de hasta 30 °C; clase climática 4: cámaras de resistencia normal. FG 220 pertenecen a la clase climática 3.



MONTAJE SOBRE PATAS, RUEDAS O PEDESTAL

L1 (estándar): 100 - 130 mm - **L2**: 135 - 200 mm
C2: ruedas 125 mm



RANGO DE TEMPERATURAS

K	M	F	F
+2/+12 °C	-5/+12 °C	-22/-5 °C	-25/-5 °C
Refrigerador	Refrigeración extendida COMPACT 610	Congelador COMPACT 220/420	Congelador COMPACT 610

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

SEGURIDAD ALIMENTARIA. HIGIENE, ERGONOMÍA Y BUEN ENTORNO DE TRABAJO

1. | Bajo nivel de ruido
2. | El sistema de circulación de aire garantiza temperaturas estables
3. | Junta de la puerta desmontable para una limpieza sencilla
4. | Tirador integrado que se extiende por toda la altura del dispositivo.
CÓMODO DE AGARRAR Y ACCESO FÁCIL PARA LA LIMPIEZA
5. | Acero inoxidable sin níquel (modelos de acero inoxidable); sin riesgo de reacciones alérgicas
6. | Repisas diseñadas para evitar salpicaduras y desperdicios: equipadas con un sistema que impide que se inclinen
7. | Descongelación automática
8. | Revestimiento interno PS de una pieza: sin huecos ni acumulación de contaminación
9. | Pedales de apertura de puertas para manejarla sin manos (accesorio opcional, no incluido con el modelo COMPACT 220)



USOS PREVISTOS



Catering



Sanidad*



Educación



Hostelería



Ocio



Sector marino

*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

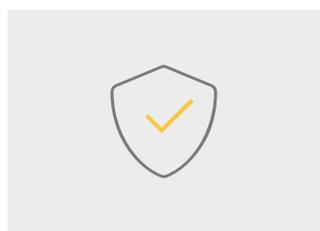


CÁMARA CON PUERTA DE CRISTAL

La puerta está equipada con luces LED para iluminar a la perfección los productos almacenados.

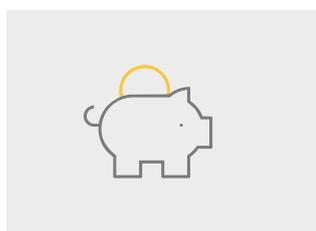


SEGURIDAD ALIMENTARIA



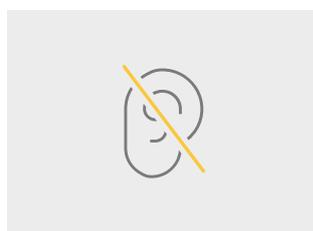
Gracias al sistema de distribución de aire de Gram, las temperaturas son uniformes en todo el espacio refrigerado, lo que garantiza temperaturas óptimas para la seguridad alimentaria; no solo para enfriar botellas.

COSTES OPERATIVOS BAJOS



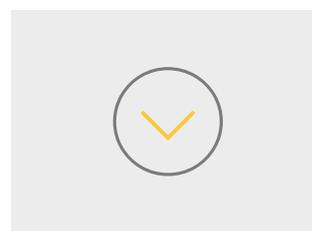
Con etiquetas energéticas de la A a la C (modelos HC), los modelos COMPACT 220, 420 son los más compactos y eficientes energéticamente del mercado.

BAJO NIVEL DE RUIDO



Contribuye a un lugar de trabajo más saludable, con unos niveles de ruido, entre 30,1 y 38,5 dB(A) cuando el compresor está en funcionamiento. Gracias a los breves tiempos de funcionamiento del compresor, emite poco calor.

HIGIENE ÓPTIMA



Su diseño con superficies planas permite una limpieza sencilla. Las características específicas se destacan en la parte superior.

GAMA DE PRODUCTOS

VERSÁTILES, FLEXIBLES Y ROBUSTOS

ES MUY VERSÁTIL Y AHORRA ESPACIO

Con su diseño compacto, estos pequeños armarios frigoríficos son fáciles de colocar, especialmente cuando el espacio es escaso. Además, COMPACT 220 es ideal para encajar debajo de barras o encimeras y, como equipo independiente proporciona un espacio de trabajo adicional gracias a su robusta superficie.

EL PODER DEL CONTROL DE LA TEMPERATURA

El concepto de temperatura inteligente es primordial para lograr un ambiente de trabajo eficiente y, además, ayuda a mantener el sabor, la textura y el valor nutricional de los productos frescos.



Las gamas COMPACT 220 y 420 ofrecen un panel de control renovado, que facilita la operativa y el control de temperatura. Proporciona múltiples posibilidades de configuración mejoradas y simplificadas para el uso diario. Por ejemplo, el panel de control cuenta con un acceso directo para configurar las alarmas HACCP y un botón interruptor integrado para controlar la iluminación de los equipos con puerta de cristal. Las temperaturas mostradas son de fácil visualización, incluso a distancia. Con simples combinaciones de botones para la resolución de los posibles problemas, el nuevo controlador simplifica considerablemente la operativa del equipo.

Toda la gama está equipada con un sistema de refrigeración eficiente que mantiene la temperatura uniforme y estable dentro del equipo. Los modelos frigorífico y congelador de puerta opaca están clasificados como Clase Climática 4, y soportan temperaturas ambiente de hasta 30 °C. Los congeladores COMPACT 220 con puerta de cristal están clasificados como Clase Climática 3.

MATERIALES Y COMBINACIONES

PUERTA EXTERIOR

Acero inoxidable

(R)

Acabado blanco

(L)

PUERTA INTERIOR

Polystyrene (PS) blanco

(PS)

(COMPACT 220, 420)

Polystyrene (PS) blanco

(PS)

(COMPACT 220, 420)

Polystyrene (PS) gris

(PS)

(COMPACT 610)

Polystyrene (PS) gris

(PS)

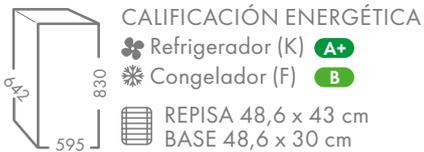
(COMPACT 610)



Acero inoxidable sin níquel



COMPACT K & F 220



COMPACT K & F 420



COMPACT K & F 610



COMPACT KG & KF 220



COMPACT KG 420



COMPACT KG 610



MANTENGA LA CADENA DEL FRÍO

ALIGERE SU CARGA DE TRABAJO Y MANTENGA LA CADENA DEL FRÍO

Las cámaras *roll-in* están diseñadas para ofrecer almacenamiento refrigerado temporal dentro de una línea de producción, ubicadas, por ejemplo, entre abatidores y salas refrigeradas. Al utilizar las cámaras *roll-in*, el proceso de refrigeración no se rompe, lo que minimiza la carga de trabajo manual de manipulación y recarga. Normalmente, las unidades *roll-in* se utilizan en cocinas comerciales especializadas en operaciones de producción, preparación y cocinado/enfriamiento.

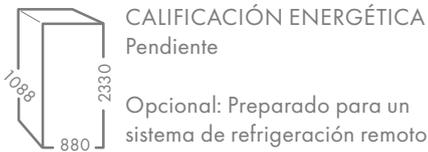
CONTROL DE TEMPERATURA EFECTIVO: HIGIÉNICO, SEGURO Y RESISTENTE.

1. Seguridad ante todo: el controlador cuenta con alarma integrada, vigilancia de la puerta y programas de emergencia
2. Dos bombillas halógenas iluminan la cámara al abrir la puerta (modelos con puertas aislantes)
3. El sistema de circulación de aire permite una temperatura estable
4. Junta de la puerta desmontable para una limpieza sencilla
5. Acero inoxidable sin níquel: sin riesgo de reacciones alérgicas
6. Puerta reversible con banda de retención del frío. Tirador resistente con un sistema de cierre "positivo"
7. Las cámaras con puertas de cristal están equipadas con luz integral
8. Los amortiguadores de impacto protegen las superficies inoxidables de golpes
9. El compacto suelo de acero inoxidable con rampa de entrada es opcional en los modelos K y M. El congelador *roll-in* incluye de serie suelo radiante.





REFRIGERADOR K Y M 1500



Dimensiones internas: 720 (ancho) x 895 (prof.) x 1900 (alto)



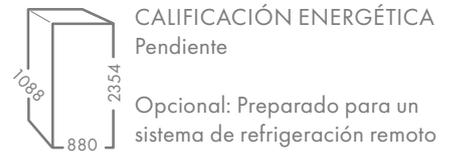
REFRIGERADOR KG 1500 CON PUERTA DE CRISTAL



Dimensiones internas: 720 (ancho) x 895 (prof.) x 1900 (alto)



CONGELADOR F1500



Dimensiones internas: 720 (ancho) x 895 (prof.) x 1900 (alto)

USOS PREVISTOS



Catering Hostelería Tahona

- ✓ Con una altura libre interna de 1900 mm, las cámaras son ideales para la mayor parte de carritos utilizados actualmente en cocinas comerciales
- ✓ Cámaras muy resistentes: clase climática 5 Funcionan en temperaturas ambiente de hasta 40 °C (clima tropical)
- ✓ Alto rendimiento: temperaturas estables aunque las puertas se abran con frecuencia

RANGO DE TEMPERATURAS

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

Refrigerador Refrigeración extendida Congelador

MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

Acero inoxidable sin níquel



“No podemos permitirnos que un refrigerador se averíe, ni siquiera un tiempo breve.”



NECESITAMOS UN EQUIPO QUE CUMPLA

La cocina tiene cuatro equipos bajo encimeras, una para carne y pescado, una para guarniciones, una como despensa y para masas y otra para desayunos.

Los equipos situadas debajo de las encimeras del Charlotte's W5 incluyen cajones refrigerados de distintos tamaños. Cada cajón está diseñado específicamente para ser compatible con las medidas Gastronorm. Además, los equipos cuentan con ruedas para instalarlas fácilmente y simplificar las tareas de limpieza.

“Las dimensiones y el formato de la gama GRAM GASTRO me parecen sumamente versátiles. En cada cajón caben hasta nueve recipientes de 1/4 GN, lo que resulta especialmente útil para el refrigerador de guarniciones que utilizamos para diversos ingredientes”, explica Lee.





CHARLOTTE'S W5

LONDRES, INGLATERRA

Bar y restaurante galardonado en West London

Dirección del establecimiento
Longfield Avenue, Ealing, West London

Chef principal
Lee Cadden

Año de inauguración
2016; forma parte del prestigioso "Charlotte's Group"

Equipo de Gram
Cuatro unidades GRAM GASTRO bajo encimera

Charlotte's W5 es la última incorporación a la sólida cartera de tres restaurantes de la zona de West London. Forman parte del prestigioso "Charlotte's Group", fundado en 1984 por su Consejero Delegado, Alex Wrethman. Con una increíble ubicación en un almacén restaurado, en el moderno barrio de Ealing, este bistró atrae a una mezcla de clientes locales y turistas que vienen de lejos, animados evidentemente por las reacciones abrumadoramente positivas de los últimos años.



"Para mantener la frescura y elaborar el menú que nuestros clientes esperan, necesitamos equipos que cumplan y, aunque no parezcan una parte interesante del conjunto, una refrigeración fiable es crucial."



Charlotte's W5 es una *brasserie* británica con una carta construida en torno a la calidad, el origen y la sostenibilidad de los ingredientes. La obtención de ingredientes es clave para crear platos que estén en constante cambio.

LA PRINCIPAL ESTACIÓN DE TRABAJO PARA UN CHEF



GASTRO 07 SALADETTE

UNA BESTIA DE CARGA MODULAR

Una encimera con refrigeración es la principal estación de trabajo de un chef. Por tanto, ocupa un lugar central en la cocina. Aparte de su función de almacenamiento, la encimera desempeña una función esencial desde que se prepara la comida hasta que se emplata y se sirve.

La gama GRAM GASTRO 07 y 08 ofrece encimeras modulares refrigeradas con diversas configuraciones. Gozan de popularidad entre nuestros clientes, ya que ofrecen día a día una enorme capacidad de refrigeración.

RANGO DE TEMPERATURAS

K +2/+12 °C	K 0/+10 °C	M -5/+12 °C	F -25/-5 °C
-----------------------	----------------------	-----------------------	-----------------------

Refrigerador Mostrador de aperitivos Refrigeración extendida Congelador

GUÍA RÁPIDA

- ✓ Para cocinas de servicio, como estación de trabajo en zonas abiertas a los clientes, en buffets fríos o como punto para servir
- ✓ Superficies de preparación para catering, procesamiento de alimentos, restaurantes, bares o cafeterías. Los mostradores de aperitivos son encimeras bajas refrigeradas combinadas con electrodomésticos de cocina modulares
- ✓ Cámaras muy resistentes: refrigeradores de clase climática 5. Congeladores de clase climática 4
- ✓ Superficies de alto rendimiento: temperaturas estables aunque se abra la puerta con frecuencia
- ✓ Cumplen las normas Gastronorm

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

BUENA HIGIENE, ERGONOMÍA Y LUGAR DE TRABAJO

1. | Los bordes prolongados anti-goteo evitan la entrada de agua
2. | El salpicadero protege la superficie de trabajo en caso de derrames
3. | El sistema de circulación de aire permite temperaturas estables
4. | Juntas de la puerta y cajón desmontables
5. | La base interior en forma de bandeja y esquinas redondeadas recoge los líquidos
6. | Estación de trabajo ergonómica y altura ajustable con elevación eléctrica
7. | Estantes anti-inclinación y cajones con topes
8. | Rieles telescópicos en los cajones; las bandejas GN se pueden extraer sin inclinaciones
9. | Máxima higiene: esquinas redondeadas y el mínimo de tornillos para una limpieza fácil
10. | Anti-alérgico: las encimeras están fabricadas con acero inoxidable sin níquel



↑ *ERGONOMÍA DE ÚLTIMA GENERACIÓN
 Altura de trabajo totalmente flexible entre 850 y 1050 mm con elevación eléctrica (opcional).
 ↓



USOS PREVISTOS



Catering

Sanidad*

Educación

Hostelería

Ocio

Sector marino

Tahona

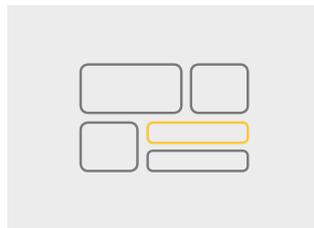
*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Gracias al sistema de distribución de aire de Gram, se mantienen las temperaturas adecuadas, lo que incluye una recuperación rápida de la temperatura después de cada apertura de la puerta.

MODULARIDAD Y FLEXIBILIDAD



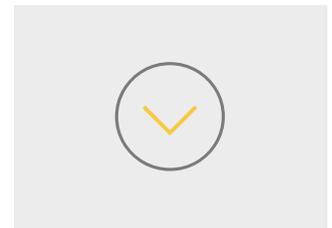
Con GRAM GASTRO 07 y 08, podrá construir su propio lugar de trabajo. Seleccione una combinación de superficie de trabajo, puertas y cajones, patas, ruedas o elevación eléctrica, rangos de temperatura y accesorios.

MANTENIMIENTO SENCILLO



Una unidad deslizable compacta con un cuidado y acceso para mantenimiento fáciles. Los filtros del condensador y las juntas se pueden desmontar para limpiarlos fácilmente.

HIGIENE ÓPTIMA



Su diseño con superficies planas permite una limpieza sencilla. Las demás características específicas se destacan en la parte superior.

GAMA DE PRODUCTOS

70 CM DE PROFUNDIDAD 1/1 GASTRONORM. NUMEROSAS APLICACIONES

UNA AMPLIA VARIEDAD DE CONFIGURACIONES

GASTRO 07 SE ADAPTA A SU RUTINA DE TRABAJO

Empiece configurando su GASTRO 07 Counter:

- Disponible con tres rangos de temperatura
- Disponible con dos, tres o cuatro secciones
- Opciones de superficie de trabajo tal y como se muestran
- Puertas, conjuntos de 2/2 o 3/3 cajones (sin cajones para encimeras de congeladores o encimera con superficie de preparación)
- Con o sin cerradura
- Patas, ruedas, montaje en pedestal o elevación eléctrica
- Sistema de refrigeración integrado o remoto
- Estantería de dos repisas sobre la superficie de trabajo

MONTAJE SOBRE PATAS, RUEDAS O PEDESTAL



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

L3: 185 - 250 mm C1: ruedas 127 mm

C2: ruedas 155 mm

Preparación para instalación en pedestal sin coste adicional.

MATERIALES Y COMBINACIONES

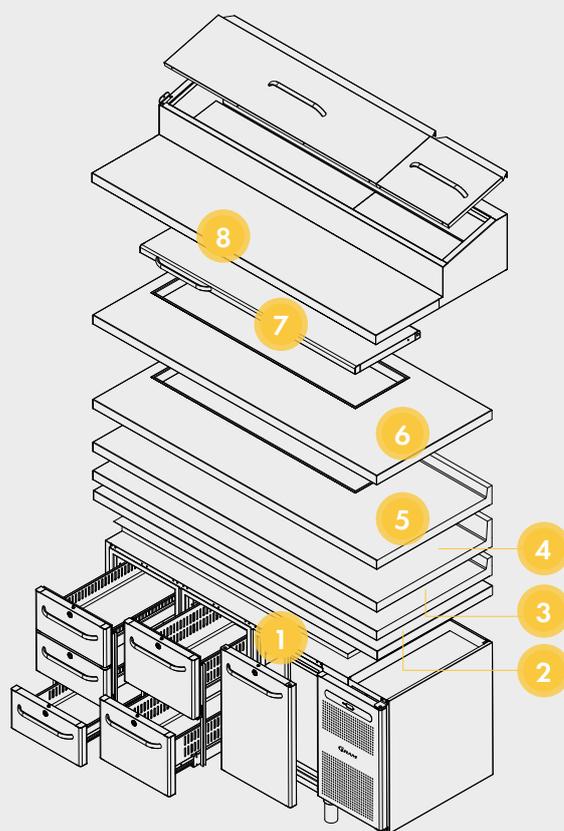
EXTERIOR

Acero inoxidable

INTERIOR

Acero inoxidable

Acero inoxidable sin níquel



OPCIONES DE SUPERFICIE DE TRABAJO

1. | Plancha aislante (es decir, sin superficie de trabajo)
2. | Superficie plana sin salpicadero
3. | Superficie plana con salpicadero de 50 mm
4. | Superficie plana con salpicadero de 100 mm
5. | Superficie para ensaladas con salpicadero de 50 mm
6. | Superficie para ensaladas sin salpicadero
7. | Tapa aislante o tapa acrílica para la superficie para ensaladas
8. | Encimera de preparación con tapa para la noche



GASTRO 1407
(2 secciones)

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA de la configuración mostrada

☼ Refrigerador (K) **D** (M) **E**



GASTRO 1807
(3 secciones)

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA de la configuración mostrada

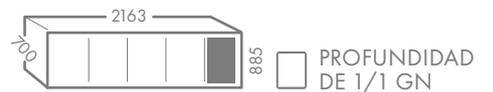
☼ Refrigerador (K) **D** (M) **E**



GASTRO 2207
(4 secciones)

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA de la configuración mostrada

☼ Refrigerador (K) **D** (M: sin cajones)



Las combinaciones de cajones no están disponibles para el modelo de mesas refrigeradas GASTRO M 2207 ni para las de congelación



GASTRO 07 SALADETTE
(2/3/4 secciones, solo puertas)

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA (K) Pendiente



2 secciones: A 1289 - 4 secciones: A 2163



GASTRO 07 PREP TOP
(2/3/4 secciones, solo puertas)

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA (K) Pendiente

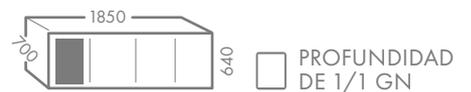


2 secciones: A 1289 - 4 secciones: A 2163



GASTRO 07 SNACK
(2/3/4 secciones, solo cajones)

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA ☼ Refrigerador (K) **D**



2 secciones: A 1400

GAMA DE PRODUCTOS

80 CM DE PROFUNDIDAD
2/1 GASTRONORM.
DOBLE CARA ○ PARED TRASERA

ESTACIÓN DE SERVICIO O ESTACIÓN DE TRABAJO DOBLE

PORQUE CADA COCINA ES DIFERENTE

Empiece configurando su GASTRO 08 Counter:

- Zona de conservación o de paso en una estación de trabajo doble
- Disponible con tres rangos de temperatura (doble cara solo como encimeras de refrigeración, modelos K)
- Disponible con dos o tres secciones
- Opciones de superficie de trabajo tal y como se muestran
- Puertas con o sin cerradura
- Patas, ruedas, montaje en pedestal o elevación eléctrica
- Sistema de refrigeración integrado o remoto
- Se puede fijar una estructura de soporte con dos repisas sobre la superficie de trabajo

MONTAJE SOBRE PATAS, RUEDAS O PEDESTAL



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

L3: 185 - 250 mm **C1:** ruedas 127 mm

C2: ruedas 155 mm

Preparación para instalación en pedestal sin coste adicional.

MATERIALES Y COMBINACIONES

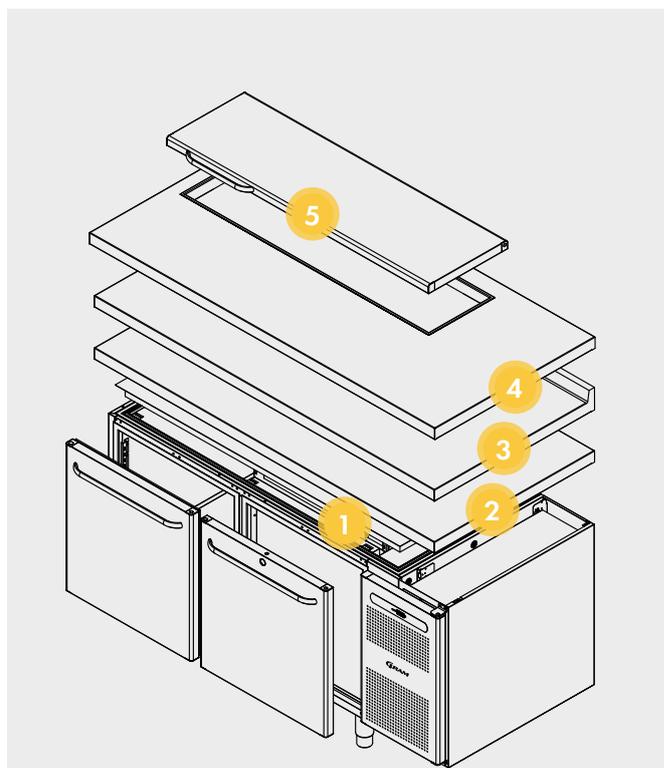
EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

Acero inoxidable sin níquel



OPCIONES DE SUPERFICIE DE TRABAJO

1. | Tabla aislante (p.e. sin superficie de trabajo)
2. | Superficie lisa sin peto
3. | Superficie lisa con peto de 50 mm
4. | Superficie para ensaladas sin peto
5. | Tapa aislante o acrílica para superficie para ensaladas



GASTRO 1808

(2 secciones) CONSERVACIÓN

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

☼ Refrigerador (K) **C** (M) **D** (F) **D**



885 PROFUNDIDAD DE 2/1 GN

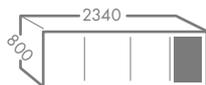


GASTRO 2408

(3 secciones) CONSERVACIÓN

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

☼ Refrigerador (K) **D** (M) **E**



885 PROFUNDIDAD DE 2/1 GN

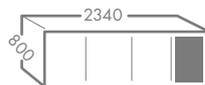


GASTRO 1808/2408 SALADETTE

(2/3 secciones) CONSERVACIÓN

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

(K) Pendiente



885 PROFUNDIDAD DE 2/1 GN

2 secciones: A 1700

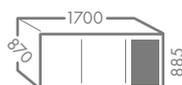


GASTRO 1808 D

(2 secciones) DOBLE CARA

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

(K) Pendiente



885 PROFUNDIDAD DE 2/1 GN



GASTRO 2408 D

(3 secciones) DOBLE CARA

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

(K) Pendiente



885 PROFUNDIDAD DE 2/1 GN



GASTRO 1808/2408 D SALADETTE CON SOPORTE (2/3 secciones) DOBLE CARA

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

(K) Pendiente



885 PROFUNDIDAD DE 2/1 GN

2 secciones: A 1700

GAMA DE PRODUCTOS

FIABLES. DURADEROS.
ASEQUIBLES.

FRÍO DE CALIDAD Y FIABLE

La gama Snowflake GII Refrigeration está diseñada para ayudar a quienes trabajan bajo presión a diario, en la vorágine de una cocina comercial con espacio limitado.

Esta serie incluye frigoríficos y congeladores de una o dos puertas, encimeras refrigeradas y abatidores/congeladores. La gama Snowflake GII se fabrica utilizando la mejor ingeniería y tecnología de diseño, así como un estricto proceso de garantía de calidad que llevan a cabo nuestros equipos en Dinamarca y Japón.

HIGIENE Y ERGONOMÍA



Raíles telescópicos de cajones extralargos.



Condensador extraíble para fácil limpieza.

Superficie de trabajo con salpicadero (opcional).



MATERIALES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**
AISI 304

INTERIOR

Acero inoxidable **C**
AISI 304

Acero inoxidable sin níquel

Secciones de 2 o 3 cajones opcionales:

- An. 330 x P. 543 x Al. 201 mm (interior)
- An. 330 x P. 543 x Al. 101 mm (interior)

RANGO DE TEMPERATURAS

K
-2/+8 °C

Refrigerador

USO PREVISTO



Catering Sanidad* Educación Hostelería Ocio

*Food storage only, not for bio-medical purposes

- ✓ Muy populares en cocinas comerciales, tanto interiores como a la vista del público, en entornos de hostelería y restauración
- ✓ Cámaras muy resistentes: clase climática 5. Aptas para temperatura ambiente de hasta +40 °C (tropical)



SCR 130/180/225 DGRR (2/3/4 secciones) PARA BANDEJAS

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

☼ Refrigerador (K) **C**



□ PROFUNDIDAD 1/1 GN
2 secciones: A 1314 - 3 secciones: A 1780

ÓPTIMA HIGIENE



Interior y exterior: acero inoxidable anticorrosivo. Adecuado para entornos húmedos. Base con esquinas redondeadas y juntas extraíbles para mejor limpieza. Superficie de trabajo con salpicadero (opcional).

MANTENIMIENTO Y SERVICIO SENCILLOS



El condensador extraíble no precisa limpieza, lo que reduce los costes y facilita las tareas de mantenimiento y garantiza un rendimiento estable.

FLEXIBILIDAD DE CONFIGURACIÓN



Configurable, con la opción de combinar con una superficie de trabajo plana o un salpicadero de 100 mm y varias combinaciones de puertas y cajones (contacte con su oficina de venta local para pedir presupuesto).

SOSTENIBLE Y EFICIENTE



Esta serie es de bajo consumo utiliza refrigerantes naturales y es muy duradera.

CONTROL Y SUPERVISIÓN DE TEMPERATURAS CRÍTICAS DE LOS ALIMENTOS



GRAM KPS 90

Abatidores multifunción Gram en la página 86



EXPERTOS EN EL ARTE DEL CONTROL DE LA TEMPERATURA

La congelación y el abatimiento son procesos fundamentales en cualquier cocina donde se produzcan alimentos preparados, ya que permiten enfriar o congelar inmediatamente los alimentos cocinados para un almacenamiento seguro.

La serie GRAM KPS está diseñada para satisfacer todos los requisitos reglamentarios en materia de higiene a lo largo de todo el proceso, desde la elaboración hasta el enfriado. Los abatidores de esta serie tienen una capacidad de 22 a 180 kg y los congeladores ultrarrápidos, de 13 a 180 kg, de modo que pueden adaptarse a cocinas de todo tipo.

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON ABATIMIENTO



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON CONGELACIÓN ULTRARRÁPIDA



ABATIDORES/CONGELADORES GRAM KPS

PARA BANDEJAS, CARROS O ATRAVESABLE

Nuestro objetivo es satisfacer todo tipo de requisitos y procesos, adaptándonos al segmento de mercado, el número de comensales o las limitaciones de espacio. Por eso, esta serie ofrece diversas opciones.

 Modelos PARA BANDEJAS:
KPS 21, 42

 Modelos PARA CARROS:
KPS 60, 90, 120, 180

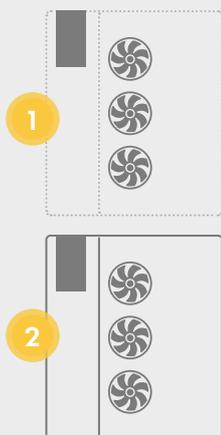
 Modelos ATRAVESABLES:
KPS 120, 180

MÓDULOS PARA TODOS LOS GUSTOS

Los abatidores/congeladores más grandes, el KPS 120 y el 180, están disponibles como módulos para adaptarse a cada cliente:

MÓDULO 1: SIN SALA FRIGORÍFICA

Incluye controles electrónicos y unidad evaporadora.

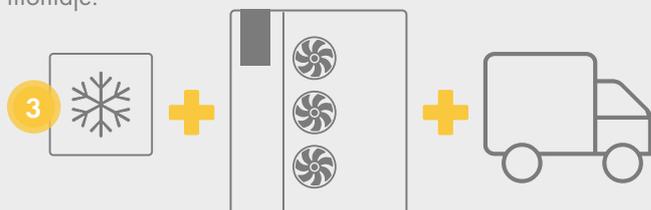


MÓDULO 2: PACK AMPLIADO, INCLUYE SALA FRIGORÍFICA

Esta opción incluye una sala Gram que garantiza una compatibilidad total con la unidad evaporadora.

MÓDULO 3: FULL PACKAGE

Esta opción también incluye la unidad de refrigeración y el montaje.



Nota: el módulo 3 no está disponible en todos los mercados. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

USOS PREVISTOS

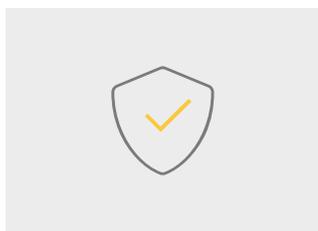


Catering Sanidad* Educación Hostelería Ocio

*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

✓ Esta serie es la opción habitual en restaurantes, cocinas comerciales o instalaciones de producción de alimentos que precisan de métodos eficientes y eficaces para enfriar y congelar alimentos en raciones, siempre en el momento idóneo y protegiendo el sabor y la textura a lo largo de todo el proceso.

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Los alimentos se manipulan en conformidad con las directrices HACCP. Las alarmas HACCP y el cambio automático al «modo de almacenamiento» son algunas funciones adicionales que le permitirán garantizar una mayor seguridad alimentaria.

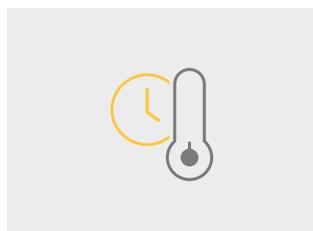
ALIMENTOS DE CALIDAD



Se conservan el sabor, la textura, el aspecto y las vitaminas y nutrientes de los alimentos.

El uso de la función IFR también protege de los daños superficiales causados por la congelación.

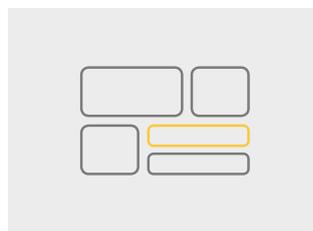
VERSATILIDAD



Distintos modos de funcionamiento: funcionamiento IFR, ciclo de enfriamiento controlado por tiempo o temperatura.

Se pueden guardar hasta 20 ciclos personalizados.

MODULARIDAD Y FLEXIBILIDAD DE TAMAÑOS



Capacidad de 13 a 180 kg de alimentos. Modelos para bandejas, carritos o roll-through para producciones pequeñas o grandes. Se entrega montado o desmontado.

GAMA DE PRODUCTOS

INTELLIGENT FOOD RECOGNITION - IFR

SUS PRODUCTOS MERECEEN LO MEJOR EN TRATO, POTENCIA Y PROTECCIÓN

Con el sistema de control IFR, controlar la temperatura de los alimentos y los tiempos de enfriado nunca había sido tan fácil durante un ciclo de abatimiento, y todo ello sin riesgo de que la superficie sufra daños por congelación. Con solo pulsar el botón IFR, el ciclo de abatimiento se adaptará automáticamente a las características del alimento. Esto significa que los alimentos pasan de una temperatura a otra dentro del rango de +65 °C y +10 °C sin perder su sabor y su aspecto.

MANIPULACIÓN SEGURA Y SENCILLA DE LOS ALIMENTOS



Sensor múltiple con 3 puntos de medición: temperatura en el centro, bajo la superficie y alrededor del alimento.



KPS 21 y 42 con codificador rotatorio para una navegación sencilla e intuitiva.



Cinco atajos: manejo rápido y seguro con los atajos a las funciones más utilizadas:

1. Ciclo de descongelación
2. Función IFR
3. Abatimiento
4. Ciclo de congelación rápida
5. Ciclo de preenfriado.

MATERIAL

EXTERIOR

Acero inoxidable

Acabado blanco

*KPS 120 y 180

INTERIOR

Acero inoxidable

Acero inoxidable

Acero inoxidable sin níquel



PATAS

KPS 21: 80 mm - KPS 42: 150 mm

KPS 90-SF1: 295 mm - KPS 90-SF2: 225 mm

COMBINACIONES DE ABATIMIENTO/CONGELACIÓN



Abatidor con compresor integrado



Abatidor/Congelador con compresor integrado



Abatidor para conexión remota



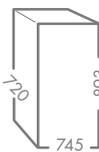
Abatidor/Congelador para conexión remota

ABATIDORES/CONGELADORES GRAM KPS



CH SH

KPS 21 PARA BANDEJAS



CAPACIDAD

- Enfriamiento: 22 kg
- Congelación: 13 kg

Repisas: 5 posiciones para bandejas de panadería 1/1 GN



CO₂ READY

CH SH
CF SF

KPS 42 PARA BANDEJAS



CAPACIDAD

- Enfriamiento: 45 kg
- Congelación: 27 kg

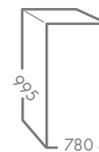
Repisas: 10 posiciones para bandejas 1/1 GN



CO₂ READY

CH
CF

KPS 60 PARA CARROS



CAPACIDAD

- Enfriamiento: 60 kg

Carro para estante:
16 posiciones para las repisas 1/1 GN (opcional)



SF

KPS 90 SF-1/SF-2 PARA CARROS



CAPACIDAD

- Enfriamiento: 90 kg
- Congelación: 50 kg

Capacidad de carritos de horno: 20 x carritos 1/1 GN*



CO₂ READY

CF SF

KPS 120 PARA CARROS/ATRAVESABLE



CAPACIDAD

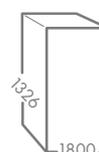
- Enfriamiento: 120 kg
- Congelación: 120 kg



CO₂ READY

CF SF

KPS 180 PARA CARROS/ATRAVESABLE



CAPACIDAD

- Enfriamiento: 180 kg
- Congelación: 180 kg

* Compatibilidad con carritos de horno: 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)

GAMA DE PRODUCTOS

LO ESENCIAL PARA LA COMODIDAD Y EL SABOR

FIABLES. DURADEROS. ASEQUIBLES.

Los abatidores y congeladores Snowflake se han diseñado prestando especial atención en lo realmente esencial: materiales duraderos, diseño resistente, rendimiento óptimo y comodidad instantánea en lo que se refiere a la limpieza y el mantenimiento.

EL MODELO DE PROTECCIÓN: ENFRIAMIENTO EN MODOS FUERTE Y SUAVE

Los ciclos de los modos FUERTE y SUAVE están disponibles para todo tipo de alimentos. Los abatidores Snowflake se pueden utilizar tanto en modo de "Enfriamiento fuerte" como de "Enfriamiento suave", por lo que son adecuados para una gran variedad de productos y alimentos.

PATAS
SBU 15 y SBU 20: 75 - 108 mm
SBU 40: 105 - 155 mm

MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

El acero inoxidable es AISI 304

SIEMPRE A PUNTO

Esta serie es la opción habitual en restaurantes, cocinas comerciales o instalaciones de producción de alimentos que precisan de métodos eficientes y eficaces para enfriar y congelar alimentos en raciones, siempre en el momento idóneo y protegiendo el sabor y la textura a lo largo de todo el proceso.

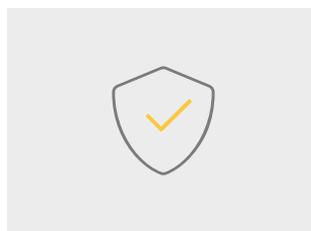
USOS PREVISTOS



Catering Sanidad* Educación Hostelería Ocio

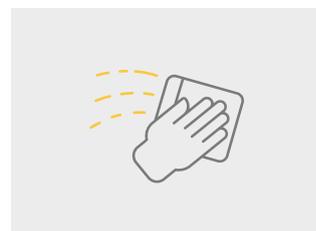
*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

SEGURIDAD ALIMENTARIA



En cuanto el usuario introduce los alimentos, comienza un ciclo de tiempo de forma automática. Cuando el proceso de enfriamiento haya terminado, el dispositivo pasará del "modo enfriamiento" al "modo almacenamiento".

LIMPIEZA FÁCIL



Las superficies de acero inoxidable son duraderas y fáciles de limpiar. Las esquinas son redondeadas para facilitar la limpieza. Evaporador y ventilador son de fácil acceso. La junta de la puerta y los soportes de las repisas se pueden extraer.

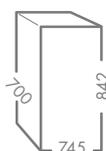
ABATIDORES/CONGELADORES SNOWFLAKE



Modelo independiente

Controlador

SBU 15 HL



CAPACIDAD

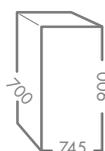
- ☼ Enfriamiento: 15 kg
- ☼ Congelación: 8 kg
- Repisas: 5 posiciones para bandejas 1/1 GN



Modelo bajomostrador, sin superficie de trabajo

Controlador

SBU 20 HL



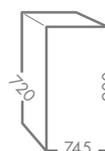
CAPACIDAD

- ☼ Enfriamiento: 20 kg
- ☼ Congelación: 12 kg
- Repisas: 5 posiciones para bandejas 1/1 GN



Controlador

SBU 20 HT



CAPACIDAD

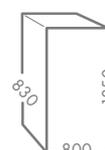
- ☼ Enfriamiento: 20 kg
- ☼ Congelación: 12 kg
- Repisas: 5 posiciones para bandejas 1/1 GN



Controlador

- 400 V, 3 N-/50 Hz
- Opción de 230 V, 1 N-/50 Hz, disponible bajo petición

SBU 40 HT



CAPACIDAD

- ☼ Enfriamiento: 42 kg
- ☼ Congelación: 25 kg
- Repisas: 10 posiciones para bandejas 1/1 GN

GAMA DE PRODUCTOS

CÁMARAS MULTIFUNCIÓN

CÁMARAS 6 EN 1

Los abatidores de Gram son verdaderas cámaras multifunción cuyos sofisticados controles electrónicos ofrecen seis funciones distintas:

1. REFRIGERACIÓN
2. CONGELACIÓN
3. ENFRIAMIENTO RÁPIDO
4. CONGELACIÓN RÁPIDA
5. DESCONGELACIÓN CONTROLADA
6. ENFRIADO EN SECO

PATAS, RUEDAS O PARA MONTAR EN PEDESTAL

L1: 100 - 130 mm - L2 (estándar): 135 - 200 mm
C1: ruedas 110 mm - C2: ruedas 125 mm

Preparación para instalación en pedestal sin coste adicional.

MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

El acero inoxidable es AISI 304

✓ Esta serie suele ser la opción ideal para producciones que precisan de un dispositivo menos potente que un abatidor ultrarrápido.

RANGO DE TEMPERATURAS

ALMACENAMIENTO -25/+10 °C	ENFRIAMIENTO RÁPIDO -30/+10 °C
------------------------------	-----------------------------------

USO PREVISTO



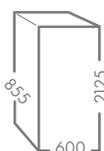
Catering Sanidad* Educación Hostelería Ocio

*Solo almacenamiento, no para fines medicinales





KP 60 ENFRIADO RÁPIDO



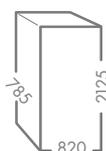
CAPACIDAD

☘ Enfriamiento: 36 kg de +65 ° a +10 ° en 180 min

🗑️ REPISA Euronorm 40 x 60 cm Compatible con 1/1 GN



KP 82 ENFRIADO RÁPIDO



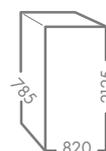
CAPACIDAD

☘ Enfriamiento: 50 kg de +65 ° a +10 ° en 180 min

🗑️ ANCHO 2/1 GN



U/KP 82 ARMARIO COMBINADO



CAPACIDAD

☘ Enfriamiento: N/A Almacenamiento (bruto): 286 litros

🗑️ ANCHO 2/1 GN

Doble función:

Este modelo puede utilizarse como enfriador rápido o cámara de almacenaje. La sección superior tiene integrado un rango de temperaturas «universal» para almacenamiento.



MULTIFUNCIÓN



Todo en uno. Cámara multifunción con SEIS modos de funcionamiento. Además del modo de enfriado o congelación, puede utilizarse simplemente para almacenar el producto.

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Al mantener unas temperaturas seguras con un sistema de circulación del aire eficiente se garantiza una recuperación rápida de la temperatura siempre que se abre la puerta.

FÁCIL DE MANEJAR



Los programas incluidos por defecto se pueden poner en marcha directamente en la pantalla, ya sea «Soft Chill» para enfriamiento gradual o «Hard Chill» para congelación rápida.

BAKERY

SIRVIENDO A LAS
TAHONAS DESDE HACE
GENERACIONES

MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS HORNEADOS DELICADOS Y DE ALTA CALIDAD

Varias generaciones de panaderías, confiterías y pastelerías han confiado en las cámaras de almacenaje y procesado de productos horneados de Gram para sus productos de alta calidad. Es un gran privilegio que nos inspira día a día. La línea GRAM BAKER ofrece una serie completa de refrigeradores, congeladores, abatidores y fermentadores.

Para tradiciones de horneado exitosas

El sistema de circulación de aire de Gram garantiza una temperatura y humedad correcta y uniforme en todo el interior de la cámara. El aire se expulsa y se enfría y, a continuación, se vuelve a introducir en la cámara para que circule por todos los alimentos. Por tanto, se impide prácticamente la deshidratación no deseada y la formación de películas en los productos.



Las tahonas europeas se han equipado con tres generaciones de cámaras Gram Baker desde 1991



“Un panadero debe aspirar a convertir en fans tanto a los clientes como a los trabajadores ... cada día.”



MÁS DE 100 AÑOS HORNEANDO CON ÉXITO

Torsten Wöbse y su esposa heredaron el negocio familiar de la familia Wöbse en 1996. Torsten se ocupa sobre todo de planificar el negocio diario y decidir hacia dónde se enfoca el desarrollo futuro del obrador.

La fermentadora Gram es un elemento importante de la cadena de producción que prepara los productos horneados.

La pantalla de control táctil es muy fácil de usar. Consta de ocho programas básicos de arranque rápido o una serie de parámetros modificables para crear programas propios. Visión clara del estado del proceso.



Para panes, panecillos y productos horneados de la mejor calidad, el obrador utiliza materias primas regionales y de temporada, no utilizamos fórmulas preparadas.

BÄCKEREI WÖBSE

DAUELSEN, ALEMANIA

Bäckerei Wöbse en la actualidad

Panadería familiar de 4.ª generación,
11 puntos de venta en Kirchlinteln y Verden

Dirección del establecimiento

Hamburger Straße in Venden

Propietario

Torsten Wöbse

Año de inauguración

Fundado en 1902 por Friedrich Wöbse
(bisabuelo de Torsten Wöbse)

Apertura de tienda en Dauelsen

2017

Equipo de Gram

Fermentadora GRAM BAKER GA 950 y abatidor/
congelador rápido GRAM BAKER SF 550

Durante más de 100 años, el obrador Wöbse se ha mantenido fiel a su tradición. Desde 1996, Torsten Wöbse y su esposa Astrid han dirigido con éxito el negocio familiar por el que ya han pasado cuatro generaciones.

No solo dispone de una amplia selección de productos horneados para llevar, sino que ofrece un cálido y agradable ambiente en la cafetería, donde puede relajarse mientras saborea las múltiples variedades de café y té, así como un surtido de tartas, bocadillos y aperitivos.



GESTIONE SUS PRODUCTOS DE PANADERÍA CON INNOVACIONES TECNOLÓGICAS



BAKER GA 950

GUÍA RÁPIDA

- ✓ Características especiales: ideal para obradores, confiterías y pastelerías
- ✓ Alto rendimiento: condiciones de almacenaje perfectas a pesar de la alta frecuencia de apertura de las puertas
- ✓ Ajuste perfecto: tamaño ideal para bandejas de panadería de tamaño estándar
- ✓ Abatidores/congeladores rápidos (SF) y Congeladores y cámaras de fermentación controlada (GA) BAKER 625, 550, 950, 1500, 1808/2408: ideales para grandes producciones. Clase climática 5, adecuadas para una temperatura ambiente de hasta +40 °C
- ✓ BAKER 610: ideal para producciones de tamaño medio. Clase climática 4, adecuadas para una temperatura ambiente de hasta +30 °C

RANGO DE TEMPERATURAS

M	F	SF	GA
-5/+12 °C	-25/-5 °C	-30/+10 °C	-25/+40 °C
Refrigeración/ almacenaje	Congelación/ almacenaje	Abatidor/ congelador rápido	Refrigerador/ Congelador/ Fermentadora

INNOVACIONES AL DETALLE...

1. | Estándar con evaporador revestido.
Es duradero y ahorra costes posteriores
2. | Controles ocultos detrás del panel superior, protegidos ante salpicaduras
3. | Los modelos estándar vienen con una cerradura integrada
4. | Los perfiles de aluminio cubren el dispositivo en su totalidad, aportando fuerza y durabilidad
5. | Junta de la puerta desmontable para una limpieza más sencilla
6. | Puerta con cierre automático y fijación de apertura a más de 90 °
7. | Raíles de apoyo para bandejas de panadería. Se pueden posicionar individualmente
8. | Apertura de puerta con pedal patentado. Puede colocarse a la izquierda o la derecha



USO PREVISTO



Obradores, confiterías y pastelerías

MONTAJE SOBRE PATAS, RUEDAS O PEDESTAL



L1: 100 - 130 mm - L2 (estándar): 135 - 200 mm
C1 (estándar): ruedas 110 mm - C2: ruedas 125 mm
Preparación para instalación en pedestal sin coste adicional.

CALIDAD PRESERVADA



Tanto las cámaras de almacenaje como las de procesado incluyen funciones integradas para preservar la calidad de los productos de panadería en todo momento.

Más información en las páginas siguientes.

COSTES OPERATIVOS BAJOS



La tecnología de refrigeración de bajo consumo aplicada a esta gama de cámaras de almacenaje puede ayudarle a ahorrar costes operativos a diario.

SEGURIDAD INTEGRADA



Controles con funciones de seguridad: alarmas de puerta abierta, alta temperatura o de limpieza de filtro del condensador para evitar un sobrecalentamiento. Panel superior que protege los controles de las salpicaduras.

MULTIFUNCIÓN



El SF funciona como abatidor/ congelador rápido, congelador/ refrigerador de almacenaje o cámara de descongelación y cuenta con función de enfriado en seco. GA puede funcionar como congelador, refrigerador o fermentador de manera continua.

GAMA DE PRODUCTOS

APLICACIONES SIMPLIFICADAS CON TODAS LAS VENTAJAS DE GRAM



DISEÑO MODERNO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

Los refrigeradores y congeladores de la gama GRAM BAKER se basan en nuestros galardonados principios de diseño y sistemas innovadores. Su sistema de circulación de aire permite la refrigeración indirecta y la estabilización de la temperatura, protegiendo así los productos. Además, los controles electrónicos tienen funciones de seguridad para una protección óptima.

PARA BANDEJAS O CARROS:

La gama BAKER ofrece también cámaras para carros de panadería. La gama BAKER 1500 está disponible como refrigerador o congelador de carros con ruedas.

PRESERVA LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS

Nuestros refrigeradores impiden que los productos de panadería se resequen gracias al sistema de distribución del aire con ventilación indirecta. Puede utilizar la función de refrigerado en seco para una menor humedad (cámaras M) o la función de descongelación para controlar a qué ritmo se descongelan los productos.

Nuestra tecnología de refrigeración está pensada para impedir la pérdida de calidad de sus productos, como la sequedad excesiva de la masa.



MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

Acero inoxidable **C**

Acabado blanco **L**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

Gris ABS **ABS***

Acero inoxidable **C**
Gris ABS **ABS***

Acero inoxidable sin níquel. *Solo BAKER 610



BAKER 610

 Refrigerador **C**
 Congelador **E**
 Incl. **10** sets de soportes de bandejas
 Tamaño de bandeja: 40 x 60 cm



BAKER 625

 Refrigerador **B**
 Congelador **C**
 Incl. **20** sets de soportes de bandejas
 Tamaño de bandeja: 60 x 40 cm



BAKER 550

 Refrigerador **B**
 Congelador **C**
 Incl. **25** sets de soportes de bandejas
 Tamaño de bandeja: 40 x 60 cm



BAKER 950

 Refrigerador **C**
 Congelador **D**
 Incl. **25** sets de soportes de bandejas
 Tamaño de bandeja: 60 x 80/40 cm



BAKER 1500 ROLL-IN

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA
 Pendiente
 Incl. **25** sets de soportes de bandejas
 Para carros de panadería



BAKER 1808/2408 (2/3 secciones)

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA
 Refrigerador **E D**
 Congelador 1808 **D**
 Incl. 2/3 x **9** sets de soportes de bandejas
 Tamaño de bandeja: 40 x 60 cm

GAMA DE PRODUCTOS

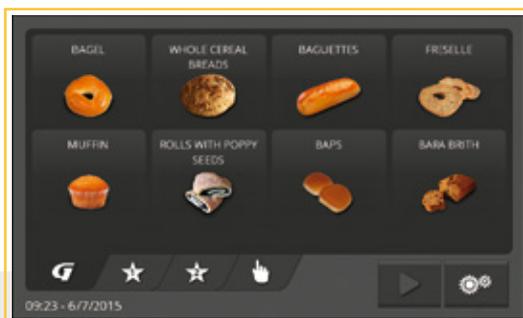
CÓMODO FLUJO DE TRABAJO Y SOPORTE ÓPTIMO AL PROCESO



SERIE GA

La cámara GRAM GA es un refrigerador/congelador/fermentador controlado digitalmente con posibilidad de programación individual.

Programa el GA para fermentar la masa fuera de horario. El GA dispone de un generador de vapor que hará que la masa pase por todo el proceso, desde la congelación o la refrigeración a la fermentación, aplicando la temperatura, humedad y duración que usted prefiera. El sistema de circulación de aire permite una refrigeración indirecta y facilita la estabilidad térmica, protegiendo sus productos de panadería. Se elimina casi por completo la formación de costras o el secado del producto.



CONTROLADOR TÁCTIL DE GA:

La pantalla táctil de 7 pulgadas es muy intuitiva y fácil de usar. Proporciona una visión clara del estado actual del proceso en todo momento. El operario puede elegir entre 8 programas por defecto para una puesta en marcha sencilla o programar los parámetros manualmente gracias a sus intuitivos controles.

SERIE SF

La serie SF incluye diversas cámaras multifunción. El SF se puede usar como abatidor/congelador rápido, congelador/refrigerador de almacenaje o cámara de descongelación y de refrigeración en seco.



DISPLAY INTUITIVO:

Múltiples opciones de funcionamiento: utilícelo como refrigerador/congelador rápido o elija el modo de almacenamiento. La serie SF cuenta con un gran display, por lo que los procesos son muy fáciles de controlar.

DISEÑO PARA CARROS DE PANADERÍA:

El BAKER SF 1500 es un abatidor/congelador rápido para carros de panadería. Está hecho de acero inoxidable y equipado de una base radiante y una rampa de entrada.



MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**
Sin níquel

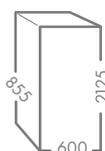
INTERIOR

Acero inoxidable **C**
Sin níquel

GRAM CÁMARAS DE PROCESO



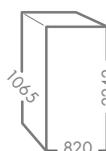
BAKER SF 550



CALIFICACIÓN ENERGÉTICA
Pendiente
Incl. **25** sets de soportes de bandejas. Tamaño de bandeja: 40 x 60 cm



BAKER SF 950

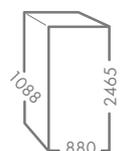


CALIFICACIÓN ENERGÉTICA
Pendiente
Incl. **25** sets de soportes de bandejas. Tamaño de bandeja: 60 x 80/40 cm

Todavía no está disponible con refrigerantes naturales



BAKER SF 1500

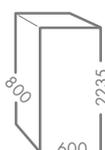


CALIFICACIÓN ENERGÉTICA
Pendiente
Para carros de panadería

Todavía no está disponible con refrigerantes naturales



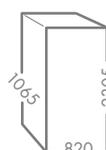
BAKER GA 550



CALIFICACIÓN ENERGÉTICA
Pendiente
Incl. **25** sets de soportes de bandejas. Tamaño de bandeja: 40 x 60 cm



BAKER GA 950



CALIFICACIÓN ENERGÉTICA
Pendiente
Incl. **25** sets de soportes de bandejas. Tamaño de bandeja: 60 x 80/40 cm



MAR

**PARA LAS DIFÍCILES
CONDICIONES DE LAS
COCINAS MARINAS**

FIABLES, SEGUROS, RESISTENTES

Las cámaras y encimeras GRAM MARINE están diseñadas especialmente para las complicadas necesidades de un entorno de trabajo marítimo, donde la fiabilidad, el rendimiento y la seguridad son aspectos prioritarios. Cámaras verticales, encimeras o bajo encimeras con diferentes dimensiones y especificaciones.



SEGURIDAD INTEGRADA DE GRAM MARINE

Todas las repisas marinas están fijadas a los soportes para garantizar que no se muevan cuando la puerta esté abierta y el mar esté agitado. Si el mar está tranquilo, las repisas se pueden girar fácilmente para retirarlas. Seguro y cómodo.

Seguridad en mares agitados



SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN IDEALES PARA COCINAS EN ALTAMAR



MARINE PLUS 70

FRESCURA EN ENTORNOS EXIGENTES: CÁMARAS Y ENCIMERAS MARINE

Durante décadas, Gram ha fabricado y distribuido sistemas de refrigeración especializados para el sector marítimo y pesquero. La mayoría de los clientes precisa de modelos totalmente adaptados de nuestra serie ECO Marine.

Para todas sus especificaciones, las cámaras verticales y encimeras Marine de Gram son soluciones seguras y resistentes.

- ✓ Diseñadas para las duras condiciones de trabajo en una cocina de a bordo, donde la fiabilidad, el rendimiento y la seguridad son primordiales. Grado de aislamiento: IP21
- ✓ Con distintos tamaños y volúmenes, desde 125 hasta 614 litros, tenemos una cámara que se adapta a cualquier cocina. Compresor de 230 V/60 Hz estándar o 230 V/50 Hz sin coste adicional

PATAS MARINE

130-200 mm. Pueden fijarse al suelo.

- ✓ Gran resistencia, clase climática 5: PLUS, TWIN y MIDI con puerta aislante
- ✓ Resistencia media, clase climática 4: COMPACT 210, 410 con puerta aislante, cámaras MIDI
- ✓ Clase climática 3: COMPACT 210 y 410 con puerta de cristal

CARACTERÍSTICAS: PLUS, TWIN Y MIDI

GRAM MARINE

1. Seguras y fáciles de limpiar. Controles ocultos detrás del panel superior, perfectamente protegidos ante salpicaduras
2. Compresor de 50 o 60 Hz: máxima flexibilidad sin coste adicional
3. Seguridad alimentaria: temperatura estable en todo momento gracias al innovador sistema de circulación del aire
4. Limpieza fácil: juntas de la puerta desmontables para una limpieza más sencilla
5. Elementos especializados: manilla con cerradura independiente
6. Durabilidad: resistentes repisas inoxidable con borde frontal y trasero
7. Material hipoalergénico: acero inoxidable sin níquel
8. Más higiene: base interior con esquinas redondeadas y superficies lisas para facilitar la higiene
9. Estabilidad: patas Marine que pueden fijarse al suelo para máxima seguridad



MÁXIMA SEGURIDAD CON MAR GRUESA
Todas las repisas Marine están fijadas a los soportes para que no se muevan si hay marejada. Si la mar está tranquila, las repisas se pueden retirar fácilmente.



USO PREVISTO RANGO DE TEMPERATURAS



Marítimo

K	M	F	F
+2/+12 °C	-5/+12 °C	-22/-5 °C	-25/-5 °C
Refrigerador	Refrigeración extendida	Congelador*	Congelador**

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

CÓMODA PUERTA ACRISTALADA
Una puerta de cristal para mayor comodidad y visibilidad. Disponible para algunas cámaras.



MATERIALES Y COMBINACIONES

PLUS, TWIN, MIDI, GASTRO

ALL SERIES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

COMPACT

COMPACT 210, 410

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

INTERIOR

Blanco PS **PS**

Acero inoxidable sin níquel

ENCIMERAS Y CÁMARAS MARINE

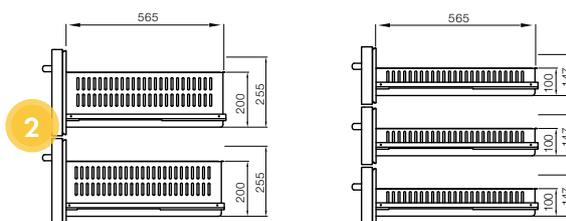


OPCIONES DE SUPERFICIE DE TRABAJO

1. | Plancha aislante (es decir, sin superficie de trabajo)
 2. | Superficie plana sin salpicadero
 3. | Superficie plana con salpicadero de 50 mm
 4. | Superficie plana con salpicadero de 100 mm
 5. | Superficie para ensaladas con salpicadero de 50 mm
 6. | Superficie para ensaladas con o sin tapa de noche
- Además, puede fijarse una estantería de 2 repisas sobre la superficie de trabajo.

ENCIMERAS MARINE 1/1 GN - 2/3/4 SECCIONES REFRIGERADAS

Los modelos K tienen 2 opciones de cajones por sección:



Las encimeras están equipadas con el «borde Marine» para impedir que los líquidos goteen a la cámara inferior.

CÁMARAS COMPACT TAMAÑO REDUCIDO

COMPACT 210 y 410 – tamaño reducido, solo 595 x 642 mm



Revestimiento interno de una pieza polystyrene, fácil de limpiar.



*Para más detalles, ver sección COMPACT en la página 64

GRAM MARINE MOSTRADORES Y ARMARIOS



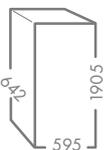
ENCIMERAS 1407/1807/2207
(2/3/4 secciones) PROFUNDIDAD 1/1 GN



2 secciones: An 1289 - 4 secciones: An 2163



COMPACT 210/410



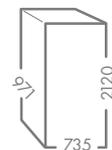
210: Al 830

REPISA 48,6 x 43,3 cm
BASE 48,6 x 30 cm



Compresor
debajo

MARINE PLUS 70



Medidas con manilla incluida

PROFUNDIDAD 2/1 GN
REPISA: 53 x 65 cm



Compresor
arriba

MARINE TWIN 82



Medidas con manilla incluida



Compresor
debajo

MARINE MIDI 60



Medidas con manilla incluida

REPISA: 43,5 x 53 cm



Compresor
debajo

MARINE MIDI 82



Medidas con manilla incluida

ANCHO 2/1 GN
REPISA: 65 x 53 cm





ESPECIALIDAD

ESPECIALIDADES
DE HOSHIZAKI

¡LOS EQUIPOS DE HOSHIZAKI ESTÁN DISEÑADOS PARA DURAR!

En el Matsuri, un elegante restaurante japonés situado en el corazón del barrio londinense de Mayfair, las dos vitrinas de Sushi de Hoshizaki ocupan una posición privilegiada en la barra de sushi.

Desde la apertura del restaurante en 1993, las vitrinas para sushi de Hoshizaki se han utilizado todos los días. “Creo que la primera vitrina de sushi que tuvimos duró 10 o 12 años y se sustituyó por una de las dos que utilizamos ahora”, explica el gerente, Cristoforo Santini; ¡los equipos de Hoshizaki están diseñados para durar!

“Sin duda las vitrinas expositoras han atraído a los clientes”

Cristoforo Santini

Gerente del elegante restaurante japonés Matsuri (Londres)

Las vitrinas normalmente ofrecen dos tipos de refrigeración: por gravedad y circulación de aire forzado.

Las vitrinas de Hoshizaki evitan que los alimentos sin cubrir se sequen debido a la refrigeración por circulación de aire forzado. Simplemente se deja que el aire descienda sobre los alimentos para enfriarlos: la mejor opción para ensaladas, carne, marisco y sushi.



LA BUENA COMIDA REQUIERE INGREDIENTES FRESCOS

EXPONGA CON ORGULLO EL PESCADO Y CARNE FRESCOS Y OTROS PRODUCTOS PERECEDEROS

Nuestra línea de vitrinas de exposición refrigeradas combina características innovadoras con un diseño moderno y elegante. Además, su configuración destaca y preserva cualquier tipo de pescado, incluso los más delicados.

Esta gama está diseñada para mantener un nivel de humedad muy natural y temperaturas seguras para los alimentos, incluso en horas punta de servicio en las que se abre frecuentemente la puerta.

El flujo de aire suave y difuso funciona sin circulación de aire forzado. Este método genera las condiciones ideales para evitar la desagradable deshidratación y pérdida de masa de los productos almacenados.

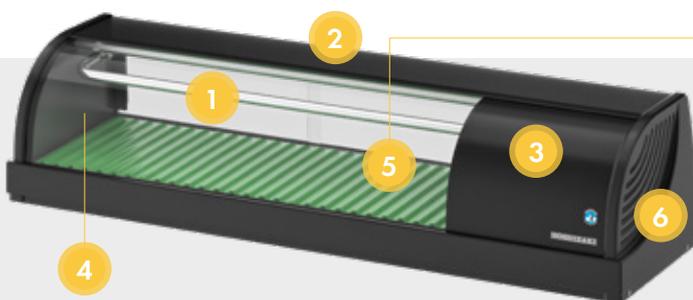
SENCILLEZ ES INTELIGENCIA

Una de las soluciones más sorprendentemente sencillas para un control fácil y rápido de la temperatura: la bandeja interior se puede girar hacia arriba o hacia abajo para fijar la temperatura interior ideal para los distintos tipos de pescado.

Las aletas laterales elevadas de las bandejas permiten una mayor circulación del aire, reduciendo la temperatura de almacenamiento de forma instantánea.

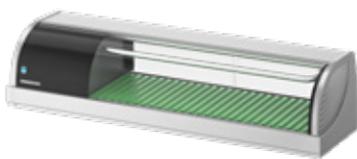
Bandeja hacia arriba: tipos de pescado más delicados.

Bandeja hacia abajo: tipos de pescado que requieran temperaturas de almacenamiento inferiores.

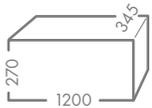


1. El evaporador en forma de tubo absorbe el calor continuamente. La condensación se congela en la superficie exterior, manteniendo así una atractiva capa de escarcha que no gotea
2. La parte superior es antideslizante: ideal para colocar platos para servir
3. La puerta deslizante de 150 mm de altura se puede desmontar y retirar para limpiarla fácilmente
4. Cristal curvado para una visibilidad óptima de los alimentos expuestos con película antidispersión para protección contra las posibles astillas de vidrio en el caso improbable de rotura del cristal.
5. Las bandejas son de ABS, con perfil ondulado, y se pueden retirar para limpiarlas fácilmente
6. La **unidad de condensación** de nuestros modelos se encuentra en el lado derecho o izquierdo, mientras que la salida de aire está ubicada en los laterales, lejos del usuario

ESPECIALIDADES



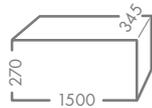
HNC-120BE



Capacidad neta: 42 litros
Temperatura media: 3 °C



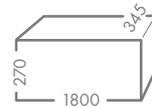
HNC-150BE



Capacidad neta: 57 litros
Temperatura media: 3 °C



HNC-180BE



Capacidad neta: 72 litros
Temperatura media: 3 °C

Las vitrinas expositoras refrigeradas también están disponibles con anchura de 2100 mm



Todos los modelos están disponibles con acabado en blanco o en negro, con la opción de la unidad de condensación a la derecha o a la izquierda.

Para todos los modelos: Alimentación eléctrica: 1/220 -240/50Hz - Consumo eléctrico 0,15 (kW)

COCINAR CADA GRANO DE ARROZ A LA PERFECCIÓN

TIGER Esta olla arrocera automática produce hasta 40 tazas de arroz, con la capacidad de mantenerlo caliente 12 horas. Además, los calentadores térmicos pueden conservar el arroz hasta 6 horas a temperatura de servicio sin utilizar electricidad, manteniendo la textura del arroz recién cocido.



JNO-B36W OLLA ARROCERA



Capacidad de cocción: 3,6 l

* Incl. asas
Altura, tapa abierta: 72 cm

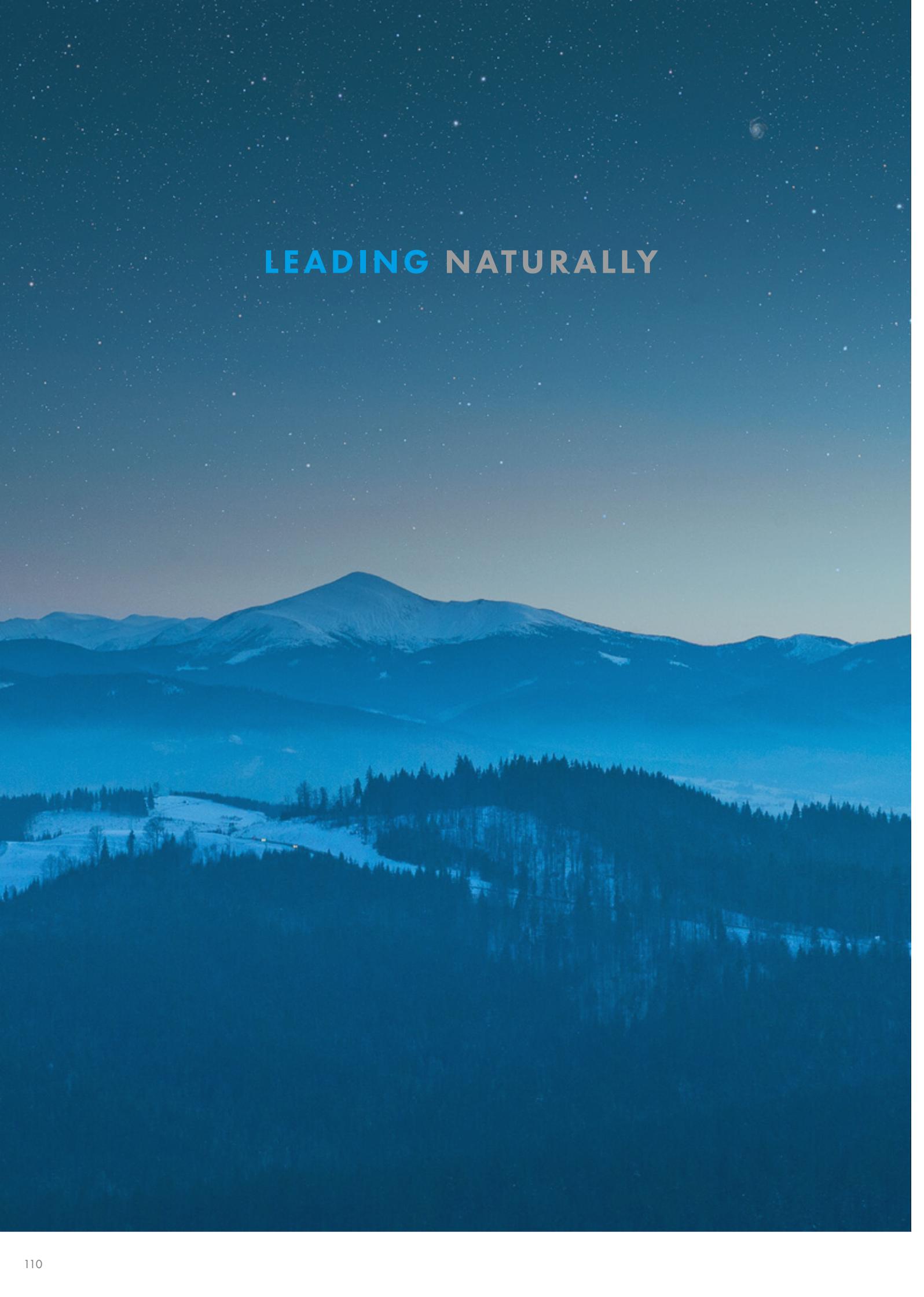


JFM-390P/570P CALENTADOR



Capacidad: 3,9 / 5,7 l

* Incl. asas



LEADING NATURALLY

OUR BRANCH OFFICES

HOSHIZAKI EUROPE B.V. - HQ

Burgemeester Stramanweg 101
1101 AA 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
1101 AA 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**

CONSTRUIDO SOBRE UNA BASE SÓLIDA

Hoshizaki disfruta de una gran reputación a nivel internacional gracias a la innovación constante en sus equipos y productos para la cocina y restauración. Al fusionarnos con el especialista en refrigeración Gram Commercial, hemos unido la brillantez de la ingeniería japonesa y la inteligencia del diseño danés. Nuestra colaboración ha creado el fabricante de soluciones en frío más conectado, innovador y responsable del mundo.

Juntos, continuamos explorando los mundos de lo imposible.

Hoshizaki Europe B.V. Sucursal en España

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

info@hoshizaki.es
www.hoshizaki.es

