

Kühltische, Gefriertische und Saladetten

1/1 GN – Arbeitsplatte 700 mm tief

2/1 GN – Arbeitsplatte 800 mm tief



GRAM

Innovative und funktionelle Aufbewahrung von Lebensmitteln

Der Kühltisch – ein zentraler Ort in der professionellen Küche

Qualität schafft Arbeitsfreude

Hygiene und Arbeitssicherheit sind wichtige Faktoren im Alltag der professionellen Küche – nicht nur, um der Pflicht zu genügen, sondern insbesondere auch zur Erhöhung der Qualität und der Effektivität an der Arbeit.



Personal und Ausstattung

Es gibt viele Voraussetzungen für Qualität und zufriedene Kunden.

Dazu gehören qualifiziertes und erfahrenes Personal, hochwertige Rohstoffe und schließlich die Küche selbst – der Raum und seine Ausstattung.

Zentraler Standort

Ein Kühl- oder Gefriertisch ist vor allem ein Arbeitsplatz. Daher nimmt er in der Küche oft einen zentralen Platz ein. Neben der Lagerfunktion konzentrieren sich die Aktivitäten von der Vorbereitung der Rohstoffe über die Zubereitung und das Anrichten bis zur Portionierung der Speisen um den Kühltisch.

Eine komplette Lösung

Diese Aufgaben verlangen nach einer Lösung, die sich im Alltag bewährt – zur Sicherung eines hohen Hygienestandards und optimaler Arbeitsbedingungen.



Das bekommen Sie, wenn Sie sich für Gram entscheiden

Kein Produkt kann alleine bestehen

Selbst technologisch fortgeschrittene Produkte brauchen die Unterstützung einer zuverlässigen und fachlich kompetenten Organisation. Diese Organisation ist eine Verpflichtung des Lieferanten und ein Hauptanliegen von Gram. Das schafft Sicherheit bei der Investition und während der gesamten Lebensdauer des Produktes.

Die Gastro Serie – und was Gram sonst noch zu bieten hat

Diese Broschüre enthält die Serien GASTRO 07 und 08, mit Kühlischen und Saladetten von 70 und 80 cm Tiefe, die nach Ihren Erfordernissen gestaltet werden können. Wie all unsere anderen Produkte, basiert auch GRAM GASTRO auf umweltfreundlicher Technologie. Außerdem erhält unser Kunde zu allen kritischen Fragen unsere Unterstützung.

Wir sind in Ihrer Nähe

Gram arbeitet mit den besten und seriösesten Händlern zusammen. Das gibt Ihnen die Sicherheit einer schnellen und kompetenten Beratung – am Standort Ihres Unternehmens.

Lieferung ist mehr als nur Transport

Unser Kundencenter, unser Außendienst und unsere Servicepartner bilden ein starkes Team. Wir sorgen für die zuverlässige Anlieferung an Ihrem Standort und stehen Ihnen auch danach mit technischer Beratung zur Verfügung.

3 Jahre Garantie beruhigen

Volle drei Jahre Garantie auf alle Kühl- und Gefrierische mit eingebautem Kälteaggregat geben Ihnen Sicherheit. Die Garantieleistungen werden von unseren Servicepartnern erbracht, sämtlich anerkannte Meisterbetriebe der Kältetechnik.

Ersatzteile 10 Jahre lieferbar

Alle Gram Produkte werden mit der Garantie geliefert, daß Ersatzteile für die Dauer von zehn Jahren ab Kaufdatum lieferbar sind.



Online-Information für Kunden

Unter www.gram-commercial.com können Sie detaillierte Informationen zu allen Gram Produkten für professionelle Anwendungen abrufen

Details rund um ihren Kühltisch...

Hygiene

- 1 Rostfreier Stahl innen und außen, einschließlich der Roste und Schubladen
- 2 Alle Tischplatten sind mit einer Abtropfkante versehen, die das Eindringen von Wasser verhindert
- 3 Tischplatten mit Aufkantung verhindern, daß Wasser zwischen Tisch und Wand herunterläuft
- 4 Der tiefgezogene Boden entspricht modernsten Hygienestandards
- 5 Glatte Oberflächen und abgerundete Ecken sichern einfache Reinigung

Optimale Arbeitsbedingungen

- 6 Kippsichere Roste und eine Ausziehsperre an den Schubladen verhindern Warenverluste
- 7 Abnehmbare Schubladen- und Türdichtungen erleichtern die Reinigung
- 8 Durch extra lange Teleskopschienen der Schubladen können GN-Behälter gerade herausgehoben werden
- 9 Wählen Sie zwischen Rollen und unterschiedlich hohen Beinen für eine korrekte Arbeitshöhe
- 10 Eine weitere Verbesserung: elektrische Senk- und Hebevorrichtung für stufenlos verstellbare Arbeitshöhe

Design / Technik

- 11 Natürliche Kälte- und Schäumungsmittel, vollständig frei von Treibhauseffektgasen (HFC)
- 12 Intelligente elektronische Steuerung mit Anschlußmöglichkeit für CTS-Alarm und Datenlogger
- 13 Optional abschließbare Türen und Schubladensätze
- 14 Kräftige aber geräuscharme Kälteanlage, die zur Erleichterung von Servicearbeiten hervorgezogen werden kann
- 15 Auswechselbare Staub- und Fettfilter erleichtern die Instandhaltung der Kälteanlage





GRAM GASTRO

– paßt sich Ihrem Alltag an!

Ein Mitglied der Gram-Familie

GRAM GASTRO zeigt mit ihren weichen und zugleich charakteristischen Formen die Verwandtschaft zur neusten Generation der Gram Kühl- und Gefrierschränke.

Auch die Technologie und Verarbeitung basieren auf der gleichen neuen Plattform. GRAM GASTRO verwendet umweltfreundliche Techniken in Form von natürlichen Kälte- und Schäumungsmitteln und weist einen einzigartig geringen Energieverbrauch auf.

Mehr Möglichkeiten, mehr Sicherheit

GRAM GASTRO bietet ein erweitertes Ausstattungspaket, das breit gefächert ist, von einer elektrischen Höhenverstelleinrichtung bis zur HACCP-gerechten Temperaturaufzeichnung. Es kommt auf den Bedarf in Ihrer Küche an, Sie entscheiden!

Die Tische haben eine neue elektronische Steuerung, die eine Reihe praktischer Vorteile bietet und Sicherheitssysteme enthält.

Service und Komponententausch

Der Service am Kältesystem des Tisches wurde so einfach wie möglich gemacht. Das Kälteaggregat und der Schaltkasten können von vorne herausgezogen werden.

GRAM GASTRO ist modular aufgebaut. Die Ausstattung der Tische kann dem sich verändernden Bedarf der Küche angepaßt werden.



Anmerkung: Ausstattung mit zusätzlicher elektrischer Hebevorrichtung nur gegen Aufpreis.

Da Küchen nicht alle gleich sind

Der Anfang für die Auswahl des richtigen Kühl- oder Gefrierisches sind die Arbeitsprozesse in Ihrer Küche. Kühltische beispielsweise, können sowohl für Produktionslinien, vom Rohmaterial bis zur fertigen Speise, aber auch für kalte Buffets in Hotels, Restaurants oder Einrichtungen genutzt werden.

In anderen Fällen kann ein doppelter Arbeitsplatz mit Durchreiche erforderlich sein oder der Tisch kann als Servierstation dienen.

Ähnlich kann der Tiefkühltisch vielfältig genutzt werden, z.B. als Bäckereiarbeitstisch für die Zwischenlagerung gefrorener Teigprodukte in Backshops, als Zwischenlager für täglich benötigte Tiefkühlconvenience in Großküchen oder in kleinen Küchen, wo der Raum optimal ausgenutzt werden muss.

Die GASTRO 07 Serie sind 1/1 GN Tische, verfügbar mit 2, 3 oder 4 Kühlabteilen. Ebene Arbeitsplatte oder Saladettenausschnitt, mit oder ohne Aufkantung, Tür oder Auszüge mit oder ohne Schloss, alles ist machbar. Auszüge sind jedoch nur für Kühltische lieferbar.



Die GASTRO 08 Serie sind 2/1 GN Tische, verfügbar mit 2 oder 3 Kühlabteilen. Ebene Arbeitsplatte mit oder ohne Aufkantung, Saladettenausschnitt mit oder ohne Aufsatzregal, Türen an einer oder beiden Seiten, mit oder ohne Schloss dies alles ist machbar.



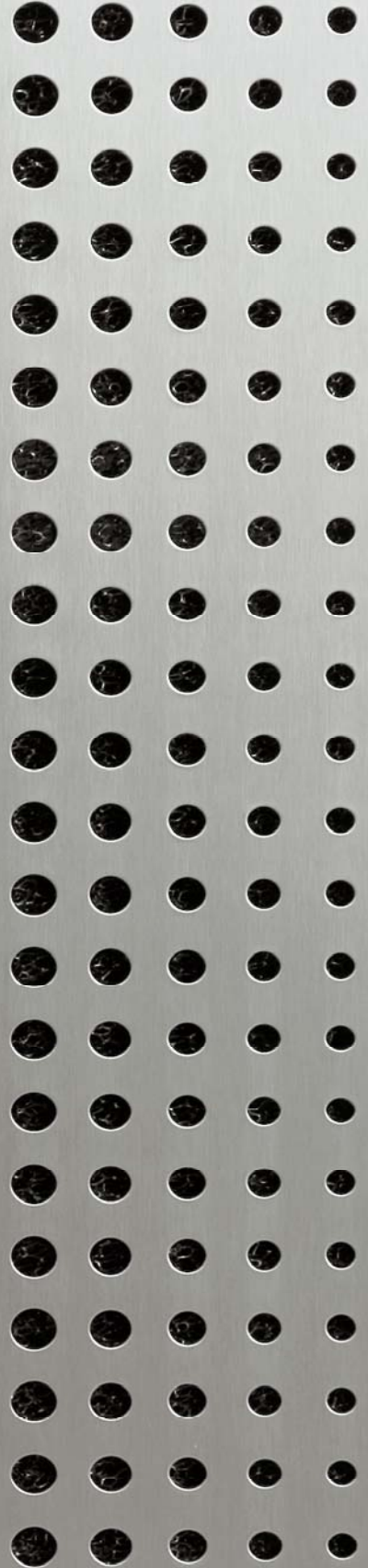
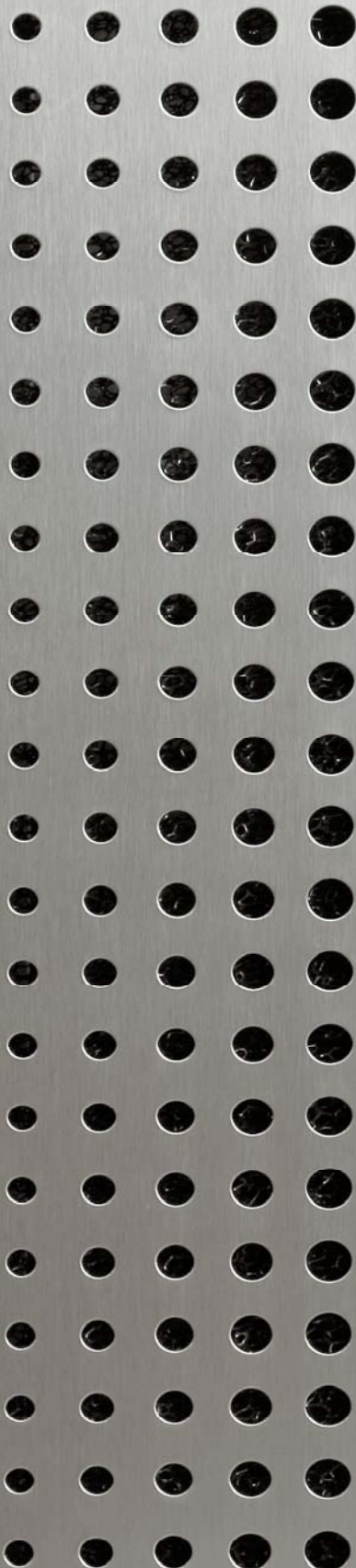
Durchreichtische mit Türen an beiden Seiten bieten außerdem einen besseren Überblick und einen hohen Grad an Nutzbarkeit als doppelter Arbeitsplatz. Nur Kühltische werden mit Durchreicheoption angeboten.

Beide Serien sind mit oder ohne Kompressor, mit Rollen, Beinen, für Sockelaufstellung oder elektrischer Höhenverstellung lieferbar. Wählen Sie zwischen Standardkühlung (+2/+12°C), erweiterter Kühlung (-5/+12°C) oder Tiefkühlung (-25/-5°C).





GRAM





Eröffnen Sie sich neue Möglichkeiten...



GRAM GASTRO – der Name



einer starken Partnerschaft!



Eine starke Partnerschaft in der Küche

Kühltische erleben ein geschäftiges und sehr abwechslungsreiches Dasein in der professionellen Küche. Hier werden im Laufe eines Arbeitstages viele und variierende Aufgaben bewältigt – oft von wechselndem Personal.

Deshalb müssen Kühltische eine Vielzahl von Aufgaben praktisch und benutzerfreundlich erfüllen. Ein guter Kühltisch bietet u.a. gute ergonomische Lösungen für alle Anforderungen von Warenlagerung und Verarbeitung sowie Reinigung des Gerätes bis hin zu Service und Instandhaltung. Zusätzlich soll ein Kühltisch robust und anpassungsfähig im Hinblick auf den sich verändernden Bedarf in der Küche sein. Es muß möglich sein, die Ausstattung des Tisches, z.B. Türanschlag, Art der Schubladen oder den Typ der Tischplatte den jeweiligen Anforderungen der Küche anzupassen. Schließlich spielt auch der optische Eindruck eine Rolle. Ein modernes, stilvolles Design wertet Ihre Küche zusätzlich auf.

Entscheiden Sie sich für die Partnerschaft mit GRAM GASTRO, und Sie können sich auf das Wesentliche in der Küche konzentrieren.

Entscheiden Sie sich für Gram – und sorgen Sie sich nicht mehr um die Details.

GASTRO 07 ist mit 2, 3 oder 4 gekühlten Fächern unter den entsprechenden Bezeichnungen GASTRO 1407, 1807 und 2207 lieferbar.

GASTRO 08 ist mit 2 oder 3 Kühlteilen verfügbar, die als GASTRO 1808 und 2408 bezeichnet werden.

Planen Sie ihren eigenen Arbeitsplatz mit GASTRO 07

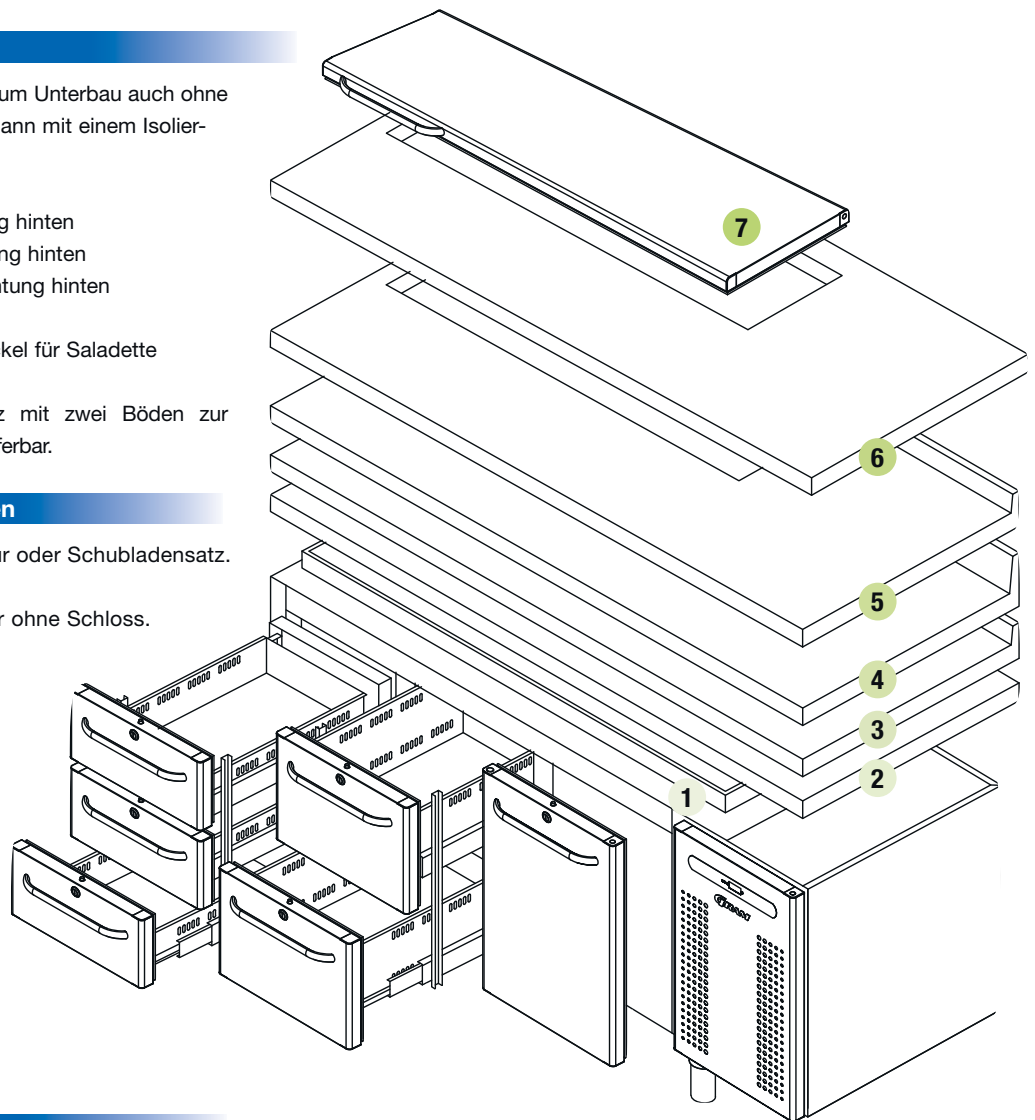
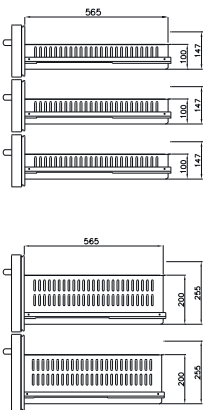
Tischplattenvarianten

1. Isoliertes: Die Tische sind zum Unterbau auch ohne Platte lieferbar, sie werden dann mit einem Isoliersatz geliefert.
2. Platte ohne Aufkantung
3. Platte mit 50 mm Aufkantung hinten
4. Platte mit 100 mm Aufkantung hinten
5. Saladette mit 50 mm Aufkantung hinten
6. Saladette ohne Aufkantung
7. Isolierter oder Acrylglas-Deckel für Saladette

Außerdem ist ein Regalaufsatz mit zwei Böden zur Aufstellung auf der Tischplatte lieferbar.

Tür- u. Schubladenvarianten

Kühlung/erweiterte Kühlung: Tür oder Schubladensatz.
Tiefkühlung: Nur mit Türen.
Türen und Schubladen mit oder ohne Schloss.



Innenausstattung

Drahtroste (2 Stück je Segment)
Auflagewinkel für Gastronorm-Roste / Behälter
Drahtkörbe (2 Stück je Segment)

Separat erhältliches Zubehör:
Zusätzliche Roste
Fett- u. Staubfilter für Kondensator
Pflegespray für rostfreien Stahl
Schneidebrett aus Buchenholz oder Kunststoff

Temperaturbereiche

Kühlung: +2/+12 °C
Erweiterte Kühlung: -5/+12 °C
Tiefkühlung: -25/-5 °C

Beine, Rollen, Sockelmontage oder Hebe-/Senkeinrichtung

Beine:	Arbeitshöhe:
H = 100/135 mm	850/885 mm
H = 135/200 mm	885/950 mm
H = 185/250 mm	925/1000 mm

Rollen:	Arbeitshöhe:
H = 127 mm	877 mm
H = 155 mm	905 mm
H = 177 mm	927 mm
H = 205 mm	955 mm

Sockelmontage: H = Sockelhöhe + 750 mm

Elektrische Hebe-/Senkeinrichtung: H = 850/1050 mm

... oder mit GASTRO 08

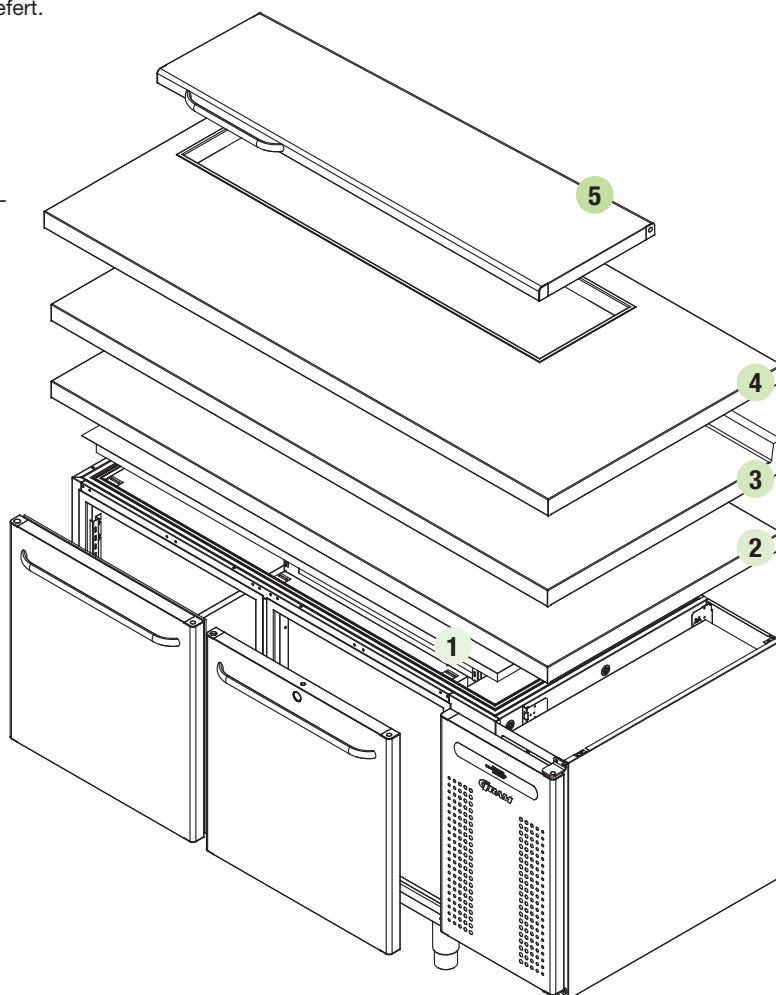
Tischplattenvarianten

1. Isoliersatz: Die Tische sind zum Unterbau auch ohne Platte lieferbar, sie werden dann mit einem Isoliersatz geliefert.
2. Platte ohne Aufkantung
3. Platte mit 50 mm Aufkantung hinten
4. Saladette ohne Aufkantung
5. Isolierter oder Acrylglas-Deckel für Saladette

Außerdem ist ein Regalaufsatz mit zwei Böden zur Aufstellung auf der Tischplatte lieferbar.

Türen mit oder ohne Schloss

Jedes Kühlabteil ist mit Türelementen mit oder ohne Schloss verfügbar.



Innenausstattung

Rostfreie Roste
Auflagewinkel für Gastronorm-Roste / Behälter
Auflagewinkel

Separat erhältliches Zubehör:
Zusätzliche Roste
Fett- u. Staubfilter für Kondensator
Pflegespray für rostfreien Stahl
Schneidebrett aus Buchenholz oder Kunststoff

Temperaturbereiche

Kühlung: +2/+12 °C
Erweiterte Kühlung: -5/+12 °C
Tiefkühlung: -25/-5 °C

Beine, Rollen, Sockelmontage oder Hebe-/Senkeinrichtung

Beine:	Arbeitshöhe:
H = 100/135 mm	850/885 mm
H = 135/200 mm	885/950 mm
H = 185/250 mm	925/1000 mm

Rollen:	Arbeitshöhe:
H = 127 mm	877 mm
H = 155 mm	905 mm
H = 177 mm	927 mm
H = 205 mm	955 mm

Sockelmontage: H = Sockelhöhe + 750 mm

Elektrische Hebe-/Senkeinrichtung: H = 850/1050 mm

Ausstattungsvarianten für 1/1 GN Tische

Standardspezifikationen und Ausstattung

GASTRO 07 kann frei im Raum oder direkt an einer Wand aufgestellt werden, z.B. unter einer Arbeitsplatte.

Die innen und außen aus rostfreiem Stahl gefertigten Tische sind mit 2, 3 oder 4 gekühlten Segmenten erhältlich. Der Tisch hat eine Höhe von 750 mm zuzüglich der Höhe der verwendeten Rollen oder Beine. Die Tiefe der Tischplatte beträgt 700 mm.

Die folgende Tabelle zeigt alle derzeit lieferbaren Ausstattungsvarianten. Bei allen Varianten wird als Basis ein Gerät mit glatter Arbeitsplatte, Türen und zwei CNS-Rosten je Segment zugrundegelegt.



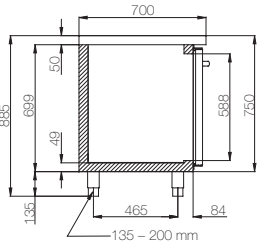
Tiefkühl Tisch Modell F 1407

GRAM GASTRO 07 Kühl- und Gefriertische

		Kode	1407 CS	1807 CS	2207 CS
✓ Standardmodell					
● Standardausstattung	Grundfläche (BxT), mm		1289x700	1726x700	2163x700
○ Wunschausstattung	Höhe, mm		885/950	885/950	885/950
Temperaturbereich	Kühlen, +2/+12°C	K	✓	✓	✓
	Erweiterte Kühlung, -5/+12°C	M	✓	✓	✓
	Gefrieren, -25/-5°C	F	✓	✓	✓
Material	Außen		Rostfrei	Rostfrei	Rostfrei
	Innen		Rostfrei	Rostfrei	Rostfrei
Inhalt	Anzahl Türen / Sektionen		2	3	4
	Anzahl CNS-Roste (325x530 mm)		4	6	8

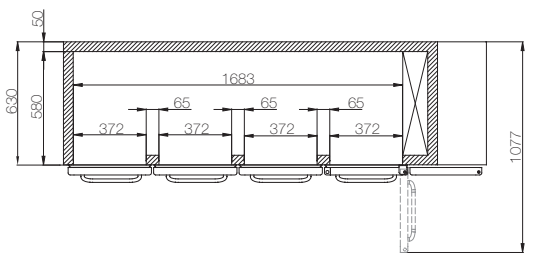
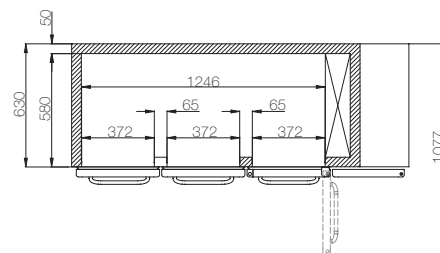
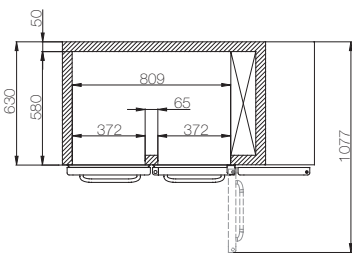
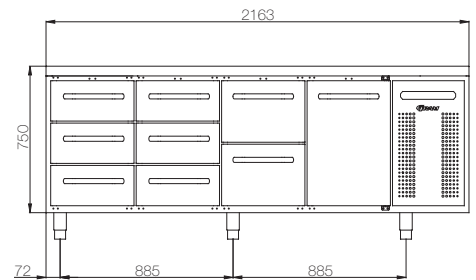
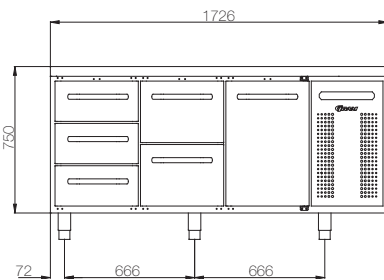
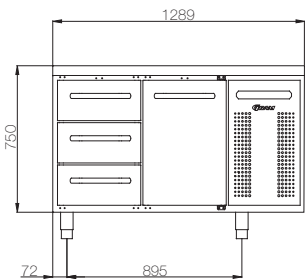
Außenausstattung		A	●	○	○	●
	Glatte Arbeitsplatte	A	●	○	○	●
	Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung	A5	○	○	○	○
	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung	A1	○	○	○	○
	Ohne Arbeitsplatte – für Unterbau, mit Isoliersatz	B	○	○	○	○
	Saladettenarbeitsplatte	S	○	○	○	○
	Saladettenarbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung	S5	○	○	○	○
	CNS-Klappdeckel	-L	○	○	○	○
	Rostfreier Aufsatz mit zwei Regalböden	O	○	○	○	○
	Acrylglasdeckel	-PL	○	○	○	○
	Türen (rechts/links)	DR/DL	●	●	●	●
	Schubladenauszüge 2 x 1/2 je Segment	2D	○	○	○	○
	Schubladenauszüge 3 x 1/3 je Segment	3D	○	○	○	○
	Schloß	LC	○	○	○	○
	Beine H=135/200 mm	L2	●	●	●	●
	Rollen H=127 mm	C1	○	○	○	○
	Gerät für Sockelmontage	P	○	○	○	○
	Elektrische Hebevorrichtung H=850/1050 mm	V	○	○	○	○
Innenausstattung	Interner Datalogger	L	○	○	○	○
	Zusätzliche rostfreie Drahtroste		○	○	○	○
	Graue Drahtkörbe (2 Stück) statt Roste		○	○	○	○
Kälteanlage	R 290	CSG	●	●	●	●
	R 134 a (Kühlung)	CSH	○	○	○	○
	R 404 A (Tiefkühlung)	CSH	○	○	○	○
	Vorbereitet für ext. Kompressor	CSF	○	○	○	○
	Vorbereitet für Sole-Kühlung	CSS	○	○	○	○

Technische Daten

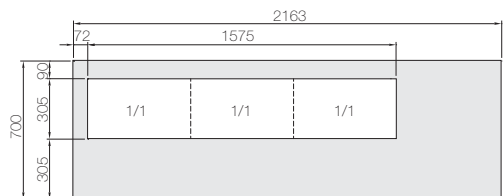
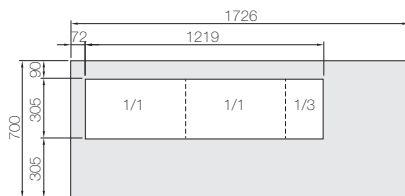
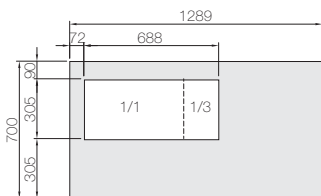


		1407 CS			1807 CS			2207 CS		
		K	M	F*	K	M	F*	K	M	F*
Temperaturbereich	°C	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°
Kühlleistung bei -10°C	Watt	345			345			345		
Kühlleistung bei -25°C	Watt	550			550			640		
Elektrischer Anschluß	V/Hz	230/50								
Anschlußleistung	Watt	279	343	382	279	350	483	279	356	489
Stromaufnahme	A	1,8	2	2,4	1,8	2,1	2,5	1,8	2,1	2,5
Klimaklasse		5								
Rauminhalt, brutto	l	347			509			670		
Gewicht, brutto	Kg	142			179			216		

Daten nach EN 441. Änderungen durch Produktentwicklung vorbehalten.
 *Tiefkühlung: Geräte sind nur mit Türen lieferbar.



SALADETTENAUSSPARUNGEN



Ausstattungsvarianten für 2/1 GN Tische

Standardspezifikationen und Ausstattung

GASTRO 08 kann als Insellösung, auch als Durchreichemodell, frei im Raum, an einer Wand, oder, falls erforderlich, unter einer bestehenden Arbeitsplatte im Unterbau aufgestellt werden.

Die Tischserie ist mit 2 oder 3 Kühlteilen lieferbar. Innen- und Außenflächen sind aus rostfreiem, hochwertigem Edelstahl. Die Höhe der Tische beträgt 750 mm + der Höhe der gewählten Rollen oder Beine. Die Tiefe der Arbeitsplatte beträgt 800 mm. Beginnend mit einem Standardtisch zeigt die unten aufgeführte Tabelle die möglichen Ausstattungsvarianten auf einem Blick.



Tiefkühl Tisch Modell F 1808

GRAM GASTRO 08 Kühl- und Gefriertische

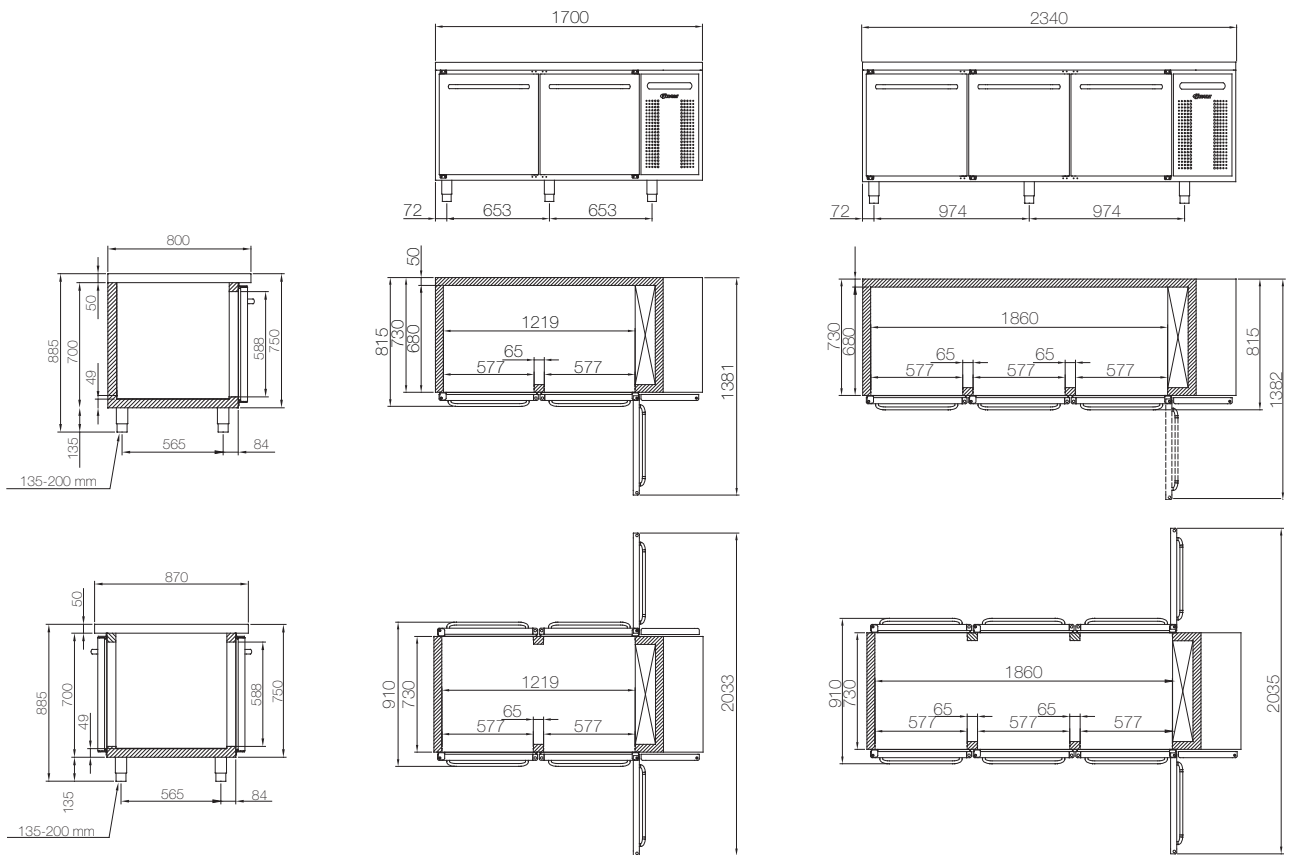
✓ Standardmodell ● Standardausstattung ○ Wunschausstattung		Kode	1808 CS	1808 D CS	2408 CS	2408 D CS
	Grundfläche (BxT), mm		1700x800	1700x870	2340x800	2340x870
	Höhe, mm		885/950	885/950	885/950	885/950
Temperaturbereich	Kühlen, +2/+12°C	K	✓	✓	✓	✓
	Erweiterte Kühlung, -5/+12°C	M	✓		✓	
	Gefrieren, -25/-5°C	F	✓		✓	
Material	Außen		Rostfrei	Rostfrei	Rostfrei	Rostfrei
	Innen		Rostfrei	Rostfrei	Rostfrei	Rostfrei
Inhalt	Anzahl Sektionen		2	2	3	3
	Anzahl CNS-Roste (530x650 mm)		4	4	6	6

Außenausstattung		A	●	●	●	●
	Glatte Arbeitsplatte	A	●	●	●	●
	Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung	A5	○	○	○	○
	Ohne Arbeitsplatte – für Unterbau, mit Isoliersatz	B	○	○	○	○
	Saladettenarbeitsplatte	S	○	○	○	○
	CNS-Klappdeckel	-L	○	○	○	○
	Acrylglasdeckel	-PL	○	○	○	○
	Rostfreier Aufsatz mit zwei Regalböden	O	○	○	○	○
	Türen (rechts/links)	DR/DL	●	●	●	●
	Schloß	LC	○	○	○	○
	Beine H=135/200 mm	L2	●	●	●	●
	Rollen H=127 mm	C1	○	○	○	○
	Gerät für Sockelmontage	P	○	○	○	○
	Elektrische Hebevorrichtung H=850/1050 mm	V	○	○	○	○
Innenausstattung	Interner Datalogger	L	○	○	○	○
	Zusätzliche rostfreie Drahtroste		○	○	○	○
	9 Paar Auflagewinkel (statt der Roste)		○	○	○	○
Kälteanlage	R 290	CSG	●	●	●	●
	R 134 a (Kühlung)	CSH	○	○	○	○
	R 404 A (Tiefkühlung)	CSH	○	○	○	○
	Vorbereitet für ext. Kompressor	CSF	○	○	○	○
	Vorbereitet für Sole-Kühlung	CSS	○	○	○	○

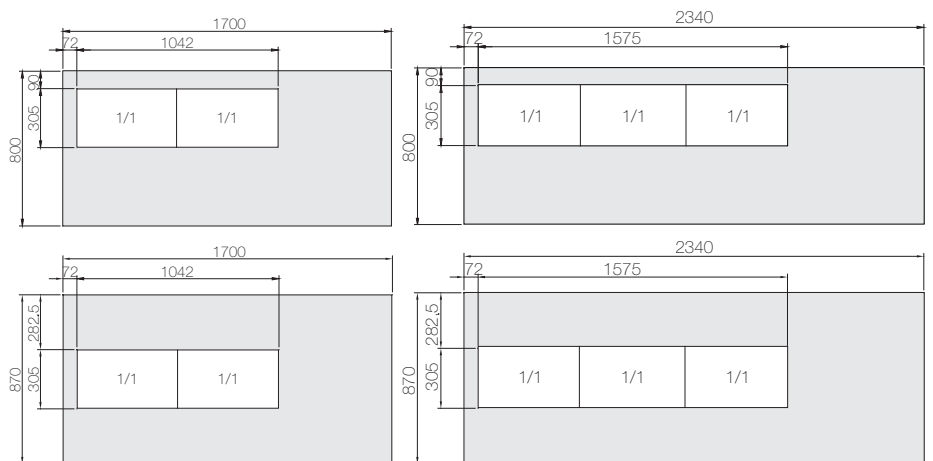
Technische Daten

		1808 CS			2408 CS		
		K	M	F	K	M	F
Temperaturbereich	°C	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°	+2/+12°	-5/+12°	-25/-5°
Kühlleistung bei -10°C	Watt	345			345	643	
Kühlleistung bei -25°C	Watt			550			640
Elektrischer Anschluß	V/Hz	230/50					
Anschlußleistung	Watt	303	370	603	303	501	691
Stromaufnahme	A	1,89	2,18	3,08	1,89	2,85	3,64
Klimaklasse		5	5	4	5	5	4
Rauminhalt, brutto	l	588			868		
Gewicht, brutto	Kg	184			212		

Änderungen durch Produktentwicklung vorbehalten.



SALADETTENAUSSPARUNGEN



Kontakt

Deutschland

Gram Deutschland GmbH
Im Kirchenfelde 1
D-31157 Sarstedt
Tel.: 0 50 66/60 46-0
Fax: 0 50 66/60 46-19
e-mail: vertrieb@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Dänemark

Hauptsitz:
Gram Commercial A/S
Aage Grams Vej 1
DK-6500 Vojens
Tel.: +45 73 20 12 20
Fax: +45 73 20 12 01
e-mail: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Schweden

Gram Commercial
Box 5157
S-20071 Malmö
Tel.: +46 40 98 78 48
Fax: +46 40 98 78 49
e-mail: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Norwegen

Gram Commercial NUF
P.b. 44
N-1970 Hemnes
Tel.: +47 22 88 17 50
Fax: +47 22 88 17 51
e-mail: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

Großbritannien

Gram (UK) Ltd.
2 The Technology Centre
London Road
Swanley
Kent
BR8 7AG
Tel.: +44 (0) 1322 616900
Fax: +44 (0) 1322 616901
e-mail: info@gramuk.co.uk
www.gram-commercial.com

Niederlande

Gram Nederland B.V.
Postbus 601
Twentepoort West 62
NL-7906 RD Almelo
Tel.: +31 546 454252
Fax: +31 546 813455
e-mail: info@gram.nl
www.gram.nl
www.gram.be

Frankreich

Gram Commercial
120, rue Jean Jaurès
F-92300 Levallois-Perret
Tel.: 01 70 98 78 16
Fax: 01 70 98 78 17
e-mail: info@gram-commercial.com
www.gram-commercial.fr

Händler:



Wir über uns

Gram Commercial A/S entwickelt und produziert Kühl- und Gefriergeräte für professionelle Küchen. Mit Hauptsitz in Vojens, Dänemark, und einem weltweiten Händlernetz bieten wir unseren Kunden überall kompetenten Service vor Ort.