

G<sup>+</sup> de GRAM Professional ApS

Technique de réfrigération  
professionnelle pour le  
stockage des aliments

# BOULANGERIE PATISSERIE



MADE IN  
DENMARK

# NOTRE HISTOIRE ET NOTRE MISSION



## **Tout a commencé en 1901**

Avec sa technique de réfrigération professionnelle, GRAM Professional est un partenaire de premier ordre dans le domaine de la boulangerie ou de la restauration. Fabricant indépendant et renommé à l'échelle européenne, sa tradition remonte pourtant à 1901 et est encore aujourd'hui synonyme de produits de haute qualité "Made in Denmark".

Avec notre nouvelle marque **G+**, nous ne faisons que perpétuer ce qui a commencé il y a plus de 100 ans.

## **Innovation et qualité**

L'innovation et le progrès sont au cœur de la marque **G+**. Nous sommes toujours à l'écoute des besoins et souhaits de nos clientes et clients et avons à cœur de créer des solutions adaptées tout en étant à la pointe de la technologie. Concevoir sans cesse des produits de qualité est la norme pour GRAM Professional et constitue une source de fierté;

cet état d'esprit fait partie intégrante de notre ADN et détermine nos actions quotidiennes. Que ce soit au niveau de la qualité de nos produits ou du service clientèle Gram ne vise que l'excellence.

## **Fonctionnalité et ergonomie**

Les exigences de nos clientes et clients professionnels déterminent le fonctionnement de nos produits. Une technologie conviviale facilite l'utilisation et augmente l'efficacité.

Les solutions ergonomiques, comme nos tables réfrigérées à hauteur réglable électriquement, sont très appréciées et facilitent le travail quotidien.

**GRAM Professional – nous avons toujours une solution pour vous.**



# SOMMAIRE

<b>NOTRE SAVOIR-FAIRE À VOTRE SERVICE!</b>	<b>4</b>
<b>SYMBOLES ET PLAGES DE TEMPÉRATURE</b>	<b>4</b>
<b>GRAM PROFESSIONAL - VOTRE PARTENAIRE RESPONSABLE</b>	<b>5</b>
<b>LA SATISFACTION CLIENT AVANT TOUT</b>	<b>6</b>
<b>NOTRE SAVOIR-FAIRE</b>	<b>7</b>
<b>ARMOIRES DE STOCKAGE</b>	<b>8-14</b>
BAKER C500 / F500	9
BAKER C650 / F650	10
BAKER C900 / F900	11
BAKER C1200 / F1200 Roll-in (chambre)	12
Dimensions	13-14
<b>ARMOIRES DE FERMENTATION</b>	<b>16-19</b>
BAKER GA500	17
BAKER GA900	18
Bimensions	19
<b>CONGÉLATEUR RAPIDE</b>	<b>20-25</b>
BAKER SF500	21
BAKER SF900	22
BAKER SF1200 Roll-in (chambre)	23
Dimensions	24-25
<b>CONDITIONS DE VENTE ET DE LIVRAISON</b>	<b>26-27</b>



# NOTRE SAVOIR-FAIRE À VOTRE SERVICE!



## Un plus pour l'environnement

Protéger l'environnement de manière responsable est une priorité absolue pour GRAM Professional. Nous utilisons exclusivement des isolations sans HFC et des réfrigérants naturels pour nos réfrigérateurs et congélateurs à air pulsé. Nos appareils se caractérisent par une très faible consommation d'énergie et font partie des meilleurs sur le marché de la boulangerie et de la restauration.

Tous les appareils de la marque **G+** sont fabriqués au Danemark. Avec ses fournisseurs régionaux, ses processus de production respectueux de l'environnement, ses postes de travail ergonomiques et un approvisionnement en énergie basé en grande partie sur des énergies renouvelables, la production de GRAM Professional est l'une des plus avancées de sa catégorie.



## La qualité au service de notre clientèle

Le service clientèle est une priorité pour GRAM Professional. Nous sommes toujours facilement et rapidement joignables, et grâce à nos 300 partenaires, tous nos clientes, clients et partenaires reçoivent un accompagnement de qualité.

Nos pièces de rechange sont généralement livrées dans les 48 heures, souvent même plus rapidement ; elles sont en outre également disponibles pendant au moins 10 ans. Enfin, suivant la série, nous accordons jusqu'à 5 ans de garantie sur nos produits.

GRAM Professional et son haut niveau de service vous permettent de travailler en toute sérénité.

## SYMBOLES ET PLAGES DE TEMPÉRATURE



Plage de température : Réfrigérateur avec refroidissement (C)  
-5°C/+12°C



Plage de température : Armoire de congélation (F)  
-25°C/-5°C



Plage de température : Armoire de fermentation (GA)  
-25°C/+40°C



Plage de température : Congélateur rapide (SF)  
-30°C/+10°C



Des années de garantie

# GRAM PROFESSIONAL - VOTRE PARTENAIRE RESPONSABLE

En tant que fabricant et employeur, il est de notre responsabilité d'apporter une contribution positive à la société et de soutenir la transition vers un avenir plus durable. Nous sommes bien sûr conscients que notre influence sur les événements mondiaux est limitée, mais nous pensons que chaque contribution compte. Nous sommes déterminés à rendre le monde un peu meilleur.

GRAM Professional est prête à apprendre et à s'attaquer aux défis qui attendent la société avec engagement et détermination.

Et nous sommes fiers de voir ce que nous avons déjà accompli:

- Réduction significative des émissions de CO2 grâce à l'utilisation systématique de réfrigérants naturels
- Conception de produits efficaces sur le plan énergétique et avec un faible coût d'exploitation
- Fabrication de produits durables et de qualité
- Disponibilité des pièces de rechange pendant au moins 10 ans
- Réduction drastique des coûts énergétiques dans notre production grâce à une analyse cohérente des consommateurs d'énergie et à l'introduction d'idées innovantes
- Recours à des fournisseurs régionaux innovants pour réduire l'empreinte énergétique et donc la consommation de CO2
- Recyclage et réutilisation des matériaux issus de notre production
- Collaboration avec des partenaires logistiques ambitieux avec des itinéraires de transport efficaces et directs pour réduire le taux de dommages et de pertes et éviter ainsi les livraisons multiples inutiles
- Approvisionnement en énergie de notre usine issue en grande partie sur les énergies renouvelables. 82 % de notre électricité est produite par l'énergie éolienne et solaire.
- Gestion responsable de la diversité et de l'inclusion sur le lieu de travail
- Excellentes conditions de travail et programmes de formation continue pour entretenir la motivation et garantir la satisfaction du personnel
- Et bien davantage encore...

GRAM Professional est synonyme de gestion durable. La préservation de nos ressources est au cœur de nos préoccupations.

Grâce à leurs longues garanties, leurs pièces de rechange disponibles et leur design réfléchi, nos produits sont conçus pour durer de nombreuses années.

Pour la protection de l'environnement et le bien-être de nos clientes et clients !

# LA SATISFACTION CLIENT AVANT TOUT

GRAM Professional place la satisfaction client au centre de ses préoccupations. De la conception des produits au service après-vente, les souhaits et exigences du marché influencent nos décisions. Nous nous assurons ainsi que vous recevez les meilleurs produits et obtenez les résultats souhaités.

## ASSISTANCE TECHNIQUE & SERVICE CLIENTÈLE

Nous sommes à vos côtés. Notre service technique vous aide à relever vos défis quotidiens. Nous répondons sous 24 heures à vos questions ou veillons à ce que l'un de nos 300 partenaires soit mandaté pour vous fournir une assistance sur place.

## GARANTIE

Avant de quitter l'usine, tous les produits sont soumis à un contrôle qualité rigoureux. Ainsi, selon la série choisie, nous vous offrons jusqu'à 5 ans de garantie.

## PIÈCES DE RECHANGE

Nos pièces de rechange sont disponibles rapidement, généralement dans les 48 heures. Et grâce à un design réfléchi et des produits durables, nous pouvons offrir à nos clientes et clients une garantie de 10 ans sur les pièces de rechange.

## FLEXIBILITÉ

L'innovation fait partie de notre ADN ; améliorer sans cesse nos produits est ce qui nous anime. Et grâce à notre concept d'entreprise unique, nous sommes en mesure de proposer des solutions produits personnalisées pour aider nos clientes et clients à relever leurs défis quotidiens.

## FABRIQUÉ AU DANEMARK

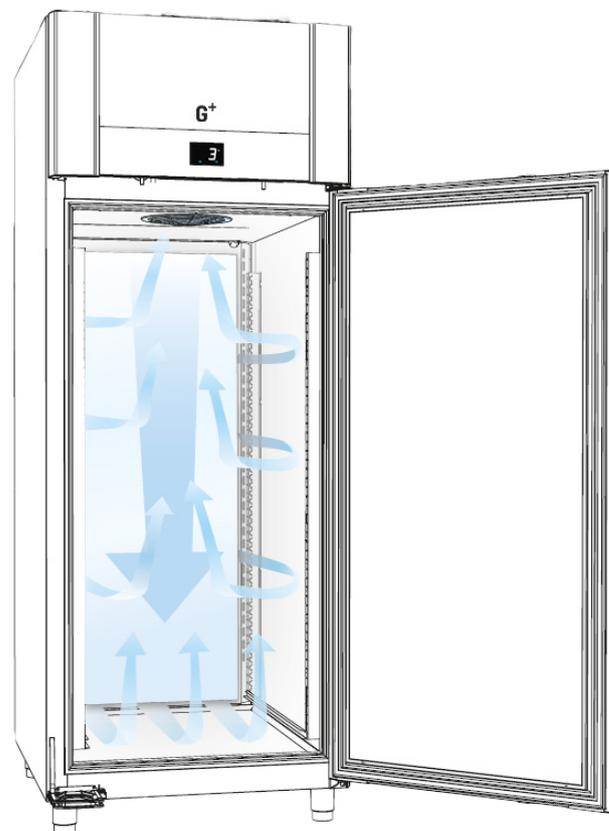
GRAM Professional est une entreprise danoise. Nos produits sont conçus et fabriqués à Vojens, au Danemark. Dans l'intérêt de nos clientes et clients, tous les processus importants de l'entreprise sont réunis sous un même toit pour plus de simplicité et de rapidité. Nous sommes « Made in Denmark » et nous en sommes fiers!

# NOTRE SAVOIR-FAIRE

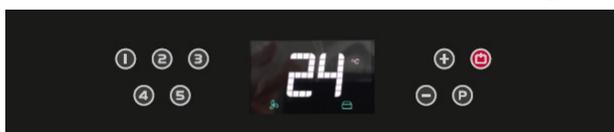
## DÉTAILS DES INNOVATIONS

### UN SYSTÈME DE CIRCULATION D'AIR UNIQUE

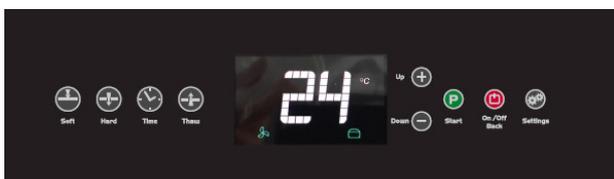
Notre système unique de circulation d'air assure une température précise et uniforme à l'intérieur de l'armoire. L'air chauffé est aspiré, puis refroidi avant d'être réintroduit de manière contrôlée à l'intérieur de l'armoire grâce à un système ingénieux de canalisation de l'air. Grâce à la répartition très homogène de la température, nous préservons la qualité de vos aliments.



#### Commandes des armoires de stockage



#### Commandes des congélateur rapide



#### Commande des armoires de fermentation



- Grand écran
- Facile à utiliser
- Alarme visuelle
- Serrure
- Verrouillage du clavier pour éviter tout accès non autorisé
- Indicateur de l'intervalle de nettoyage et des fonctions de sécurité
- Armoire de fermentation avec écran tactile intuitif

### COMMANDE ÉLECTRONIQUE

La commande électronique est le centre névralgique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. Elle contrôle les températures souhaitées, informe l'utilisateur ou l'utilisatrice de l'état de fonctionnement actuel et signale les éventuelles anomalies. Nos commandes électroniques sont fiables, faciles à utiliser et ergonomiques. Leurs mécanismes de sécurité garantissent en outre une protection optimale du produit et une grande fiabilité dans l'utilisation quotidienne.



G<sup>+</sup>

# ARMOIRES DE STOCKAGE

Les appareils de réfrigération professionnels doivent être conçus de manière à répondre aux besoins quotidiens. Grâce à leur robustesse et à leurs finitions de qualité, les armoires de stockage G<sup>+</sup> offrent de multiples possibilités d'utilisation.

Des coûts d'exploitation réduits, une grande stabilité de la température et un nettoyage facile font de la série BAKER un partenaire idéal pour une utilisation professionnelle.

## RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR BAKER C500 / F500



- Pour plaque/grilles de 60x40 cm (insertion en longueur)
- Puissant système de refroidissement par air pulsé
- Faible niveau sonore
- Dégivrage automatique
- Poignée ergonomique intégrée
- Réfrigérant naturel
- Système innovant de gestion de l'air pour une répartition homogène de la température
- Appareil à faible consommation d'énergie
- 5 ans de garantie



Type d'armoire	RÉFRIGÉRATEUR 	CONGÉLATEUR 
Nom du modèle	BAKER C500 G S	BAKER F500 G S
Matériau extérieur	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Numéro d'article	945010120	945020220
Type de porte	Porte isolante	Porte isolante
Quantité de plaques/grilles possible		
- avec espacement de 50 mm	26 (60x40 cm)	26 (60x40 cm)
- avec espacement de 75 mm	16 (60x40 cm)	16 (60x40 cm)
- avec espacement de 100 mm	13 (60x40 cm)	13 (60x40 cm)
Plage de température	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
Capacité max. / volume utile	465 litres / 314 litres	465 litres / 314 litres
Dimensions (LxPxH)	600x855x2125 mm	600x855x2125 mm
Réfrigérant / Qté	R290 / 85 g	R290 / 145 g
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz / 1,7 A	230 V, 50 Hz / 2,52 A
Puissance	314 W	418 W
Classe d'efficacité énergétique / IEE	B / 32,2	C / 44,9
Consommation annuelle	359 kWh	1355 kWh
Niveau sonore	48,9 dB(A)	48,9 dB(A)
Classe climatique	5 (40°C/40% RH)	5 (40°C/40% RH)
PRG / EqCO2	3 / 0,000255 t	3 / 0,000435 t
Garantie	5 ans	5 ans

## RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR BAKER C650 / F650



- Pour plaques/grilles de 60x40 cm (insertion en largeur)
- Puissant système de refroidissement par air pulsé
- Faible niveau sonore
- Dégivrage automatique
- Poignée ergonomique intégrée
- Réfrigérant naturel
- Système innovant de gestion de l'air pour une répartition homogène de la température
- Appareil à faible consommation d'énergie
- 5 ans de garantie



Type d'armoire	RÉFRIGÉRATEUR 	CONGÉLATEUR 
Nom du modèle	BAKER C650 G S	BAKER F650 G S
Matériau extérieur	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Numéro d'article	946510120	946520220
Type de porte	Porte isolante	Porte isolante
Quantité de plaques/grilles possible - avec espacement de 50 mm - avec espacement de 75 mm - avec espacement de 100 mm	25 (60x40 cm) 17 (60x40 cm) 13 (60x40 cm)	25 (60x40 cm) 17 (60x40 cm) 13 (60x40 cm)
Plage de température	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
Capacité max. / volume utile	603 litres / 417 litres	603 litres / 417 litres
Dimensions (LxPxH)	820x775x2000 mm	820x775x2000 mm
Réfrigérant / Qté	R290 / 113 g	R290 / 100 g
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz / 1,36 A	230 V, 50 Hz / 2,44 A
Puissance	234 W	398 W
Classe d'efficacité énergétique / IEE	B / 27,5	C / 48,9
Consommation annuelle	372 kWh	1725 kWh
Niveau sonore	48,9 dB(A)	51 dB(A)
Classe climatique	5 (40°C/40% RH)	5 (40°C/40% RH)
PRG / EqCO2	3 / 0,000339 t	3 / 0,000300 t
Garantie	5 ans	5 ans

## RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR BAKER C900 / F900



- Pour plaques/grilles de 60x40 cm et 60x80 cm
- Puissant système de refroidissement par air pulsé
- Faible niveau sonore
- Dégivrage automatique
- Poignée ergonomique intégrée
- Réfrigérant naturel
- Système innovant de gestion de l'air pour une répartition homogène de la température
- Appareil à faible consommation d'énergie
- 5 ans de garantie



Type d'armoire	RÉFRIGÉRATEUR 	CONGÉLATEUR 
Nom du modèle	BAKER C900 G S	BAKER F900 G S
Matériau extérieur	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Numéro d'article	949010120	949020220
Type de porte	Porte isolante	Porte isolante
Quantité de plaques/grilles possible - avec espacement de 50 mm - avec espacement de 75 mm - avec espacement de 100 mm	26 (60x80 cm) / 52 (60x40 cm) 16 (60x80 cm) / 32 (60x40 cm) 13 (60x80 cm) / 26 (60x40 cm)	26 (60x80 cm) / 52 (60x40 cm) 16 (60x80 cm) / 32 (60x40 cm) 13 (60x80 cm) / 26 (60x40 cm)
Plage de température	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
Capacité max. / volume utile	949 litres / 660 litres	949 litres / 660 litres
Dimensions (LxPxH)	820x1065x2205 mm	820x1065x2205 mm
Réfrigérant / Qté	R290 / 145 g	R290 / 149 g
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz / 2,38 A	230 V, 50 Hz / 4,57 A
Puissance	408 W	882 W
Classe d'efficacité énergétique / IEE	C / 39,6	D / 61,2
Consommation annuelle	661 kWh	2849 kWh
Niveau sonore	48,9 dB(A)	48,9 dB(A)
Classe climatique	5 (40°C/40% RH)	5 (40°C/40% RH)
PRG / EqCO2	3 / 0,000435 t	3 / 0,000447 t
Garantie	5 ans	5 ans

## RÉFRIGÉRATEUR - A CHARIOT CONGÉLATEUR - A CHARIOT BAKER C1200 / F1200



- Armoire pour chariot
- Puissant système de refroidissement par air pulsé
- Faible niveau sonore
- Dégivrage automatique
- Porte avec serrure
- Réfrigérant naturel
- Système innovant de gestion de l'air pour une répartition homogène de la température
- Appareil à faible consommation d'énergie
- 5 ans de garantie

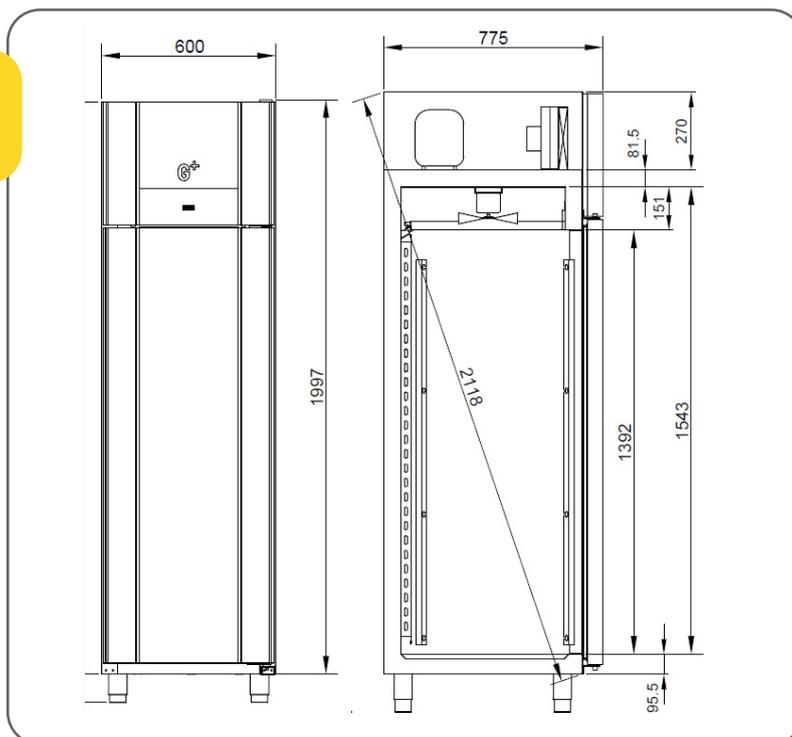


Type d'armoire	RÉFRIGÉRATEUR 	CONGÉLATEUR 
Nom du modèle	BAKER C1200 G S	BAKER F1200 G S
Matériau extérieur	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Numéro d'article	941210120	941220220
Type de porte	Porte isolante	Porte isolante
Type de chariot possible	1 chariot avec plaques/grilles de 60x80 cm 2 chariots avec plaques/grilles de 60x40 cm	1 chariot avec plaques/grilles de 60x80 cm 2 chariots avec plaques/grilles de 60x40 cm
Plage de température	-5°C/+12°C	-25°C/-5°C
Capacité max. / volume utile	1422 litres / 1273 litres	1422 litres / 1273 litres
Dimensions (LxPxH)	880x1088x2362 mm	880x1088x2362 mm
Réfrigérant / Qté	R290 / 102 g	R290 / 105 g
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz / 3,06 A	230 V, 50 Hz / 3,97 A
Puissance	529 W	658 W
Classe climatique	5 (40°C/40% RH)	4 (30°C/55% RH)
PRG / EqCO2	3 / 0,000306 t	3 / 0,000315 t
Garantie	5 ans	5 ans

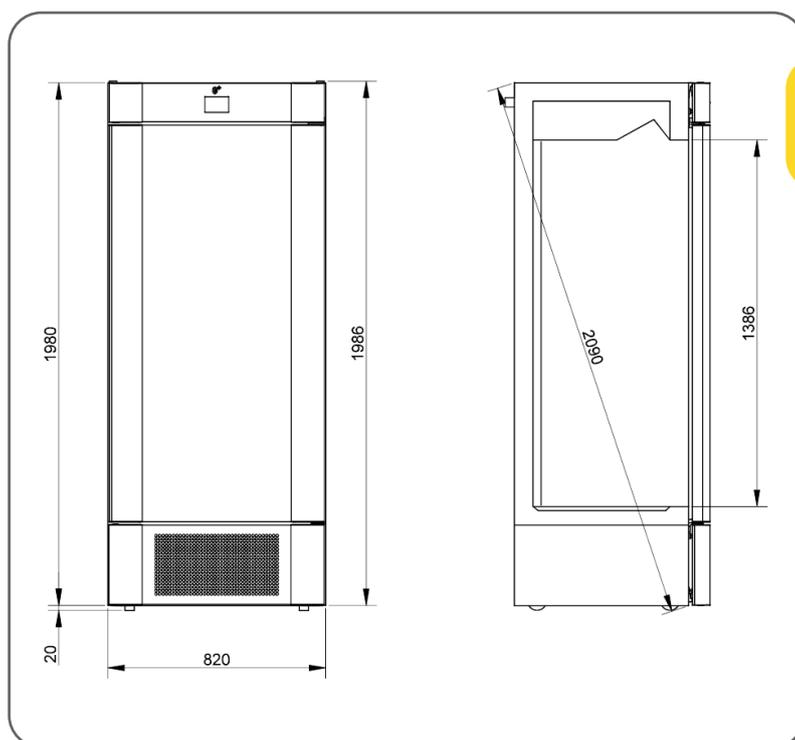
# DIMENSIONS

## ARMOIRES DE STOCKAGE: 500/650

C500  
F500



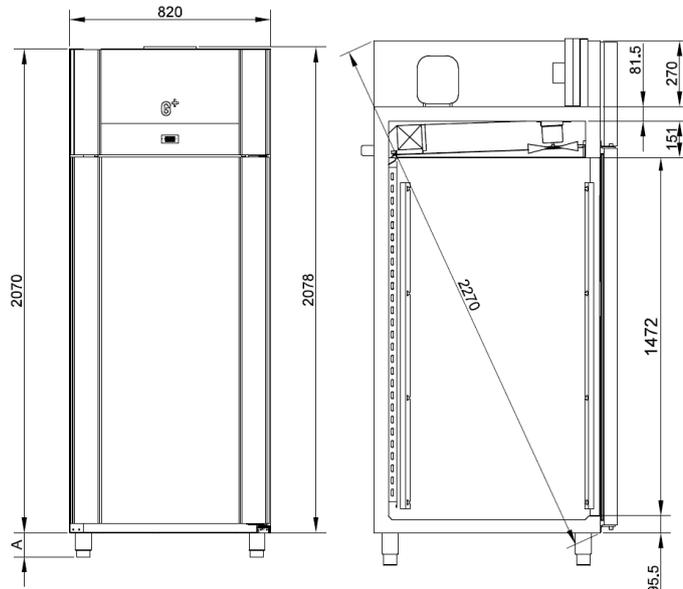
C650  
F650



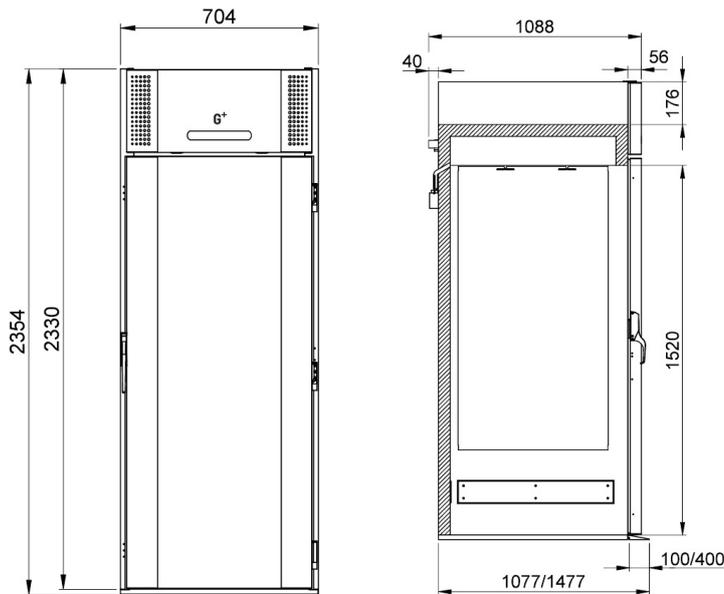
# DIMENSIONS

## ARMOIRES DE STOCKAGE: 900/1200

**C900  
F900**



**C1200  
F1200**







**G<sup>+</sup>**

# ARMOIRES DE FERMENTATION

Les appareils de réfrigération professionnels doivent être conçus de manière à répondre aux besoins quotidiens. Nos armoires de fermentations sont le fleuron de notre gamme de produits en termes de qualité, d'innovation, d'efficacité énergétique et d'ergonomie.

Des solutions innovantes et pointues, de faibles coûts d'exploitation, une grande stabilité de la température et un nettoyage facile font de cette série le partenaire idéal pour une utilisation professionnelle.

Grâce à un grand nombre de variations possibles, il existe assurément une solution adaptée pour chaque utilisation.



## ARMOIRE DE FERMENTATION BAKER GA500

- Pour plaque/grilles de 60x40 cm (insertion en longueur)
- Puissant système de refroidissement par air pulsé
- Faible niveau sonore
- Dégivrage automatique
- Poignée ergonomique intégrée
- Réfrigérant naturel
- Système innovant de gestion de l'air pour une répartition homogène de la température
- Écran tactile
- Appareil à faible consommation d'énergie
- 5 ans de garantie

VEUILLEZ RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES APPAREILS DE LA SÉRIE GA. Demandez notre liste de contrôle pour l'installation des armoires de fermentation BAKER GA500 et GA900.



Type d'armoire	ARMOIRE DE FERMENTATION 	
Nom du modèle	BAKER GA500 G S	
Matériau extérieur	Acier inoxydable	
Numéro d'article	945100420	
Type de porte	Porte isolante	
Quantité de plaques/grilles possible - avec espacement de 50 mm - avec espacement de 75 mm - avec espacement de 100 mm	26 (60x40 cm) 16 (60x40 cm) 13 (60x40 cm)	
Plage de température	-25°C/+40°C	
Capacité max. / volume utile	465 litres / 407 litres	
Dimensions (L x P x H)	600x855x2235 mm	
Réfrigérant / Qté	R290 / 133 g	
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz / 5,44 A	
Puissance	1253 W	
Humidité relative de l'air (HR)	45-99%	
Classe climatique	5 (40°C/40% RH)	
PRG / EqCO2	3 / 0,000399 t	
Garantie	5 ans	
À noter	Évacuation d'eau requise (3/4" / DN 32) Conductance de l'eau requise de 200-800 µS/cm.	



## ARMOIRE DE FERMENTATION BAKER GA900

- Pour plaques/grilles de 60x40 cm et 60x80 cm
- Puissant système de refroidissement par air pulsé
- Faible niveau sonore
- Dégivrage automatique
- Poignée ergonomique intégrée
- Réfrigérant naturel
- Système innovant de gestion de l'air pour une répartition homogène de la température
- Écran tactile
- Appareil à faible consommation d'énergie
- 5 ans de garantie

VEUILLEZ RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES APPAREILS DE LA SÉRIE GA. Demandez notre liste de contrôle pour l'installation des armoires de fermentation BAKER GA500 et GA900.

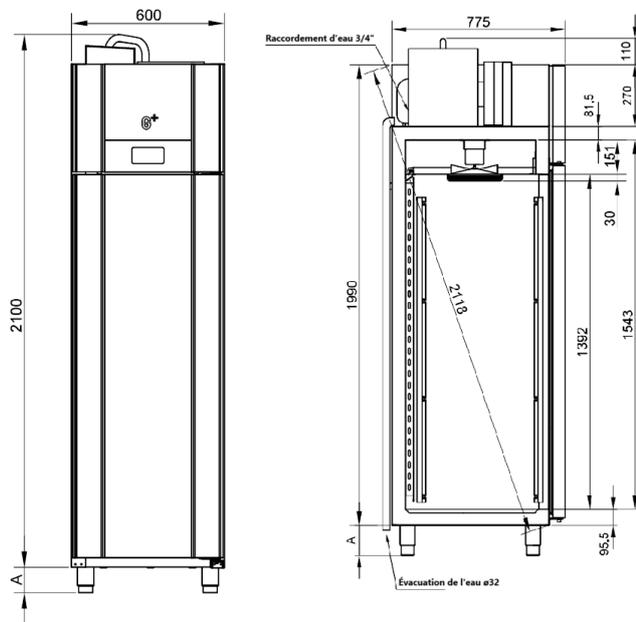


Type d'armoire	ARMOIRE DE FERMENTATION 	
Nom du modèle	BAKER GA900 G S	
Matériau extérieur	Acier inoxydable	
Numéro d'article	949100420	
Type de porte	Porte isolante	
Quantité de plaques/grilles possible - avec espacement de 50 mm - avec espacement de 75 mm - avec espacement de 100 mm	26 (60x80 cm) / 52 (60x40 cm) 16 (60x80 cm) / 32 (60x40 cm) 13 (60x80 cm) / 26 (60x40 cm)	
Plage de température	-25°C/+40°C	
Capacité max. / volume utile	949 litres / 833 litres	
Dimensions (L x P x H)	820x1065x2305 mm	
Réfrigérant / Qté	R290 / 149 g	
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz / 7,78 A	
Puissance	1778 W	
Humidité relative de l'air (HR)	45-99%	
Classe climatique	5 (40°C/40% RH)	
PRG / EqCO2	3 / 0,000447 t	
Garantie	5 ans	
À noter	Évacuation d'eau requise (3/4" / DN 32) Conductance de l'eau requise de 200-800 µS/cm.	

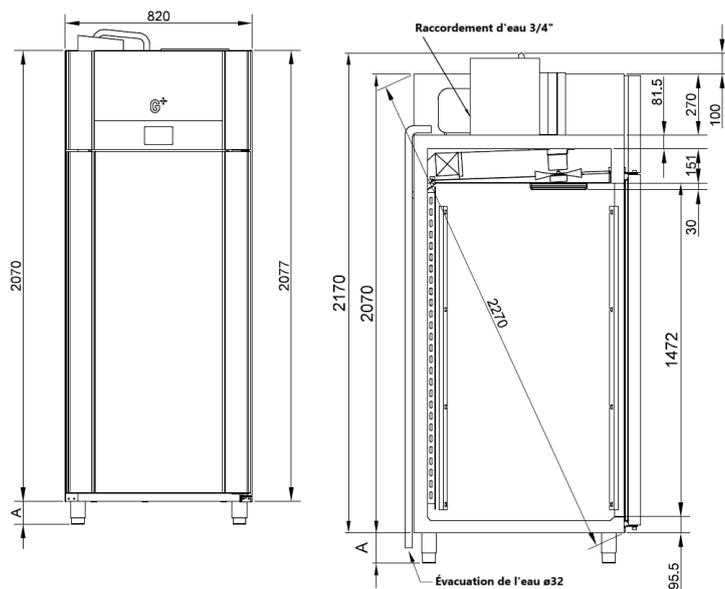
# DIMENSIONS

## ARMOIRES DE FERMENTATION

GA500



GA900





# G<sup>+</sup> CONGÉLATEUR RAPIDE

Les congélateurs rapide professionnels doivent être conçus de manière à répondre aux besoins quotidiens. Grâce à leur robustesse et à leurs finitions de qualité, les surgélateurs G+ offrent de nombreuses possibilités d'utilisation. Des coûts d'exploitation réduits, une grande stabilité de la température et un nettoyage facile font de nos surgélateurs un partenaire idéal pour une utilisation professionnelle.

Le congélateur rapide dispose d'un puissant système de circulation d'air avec un guidage de l'air par aspiration. Il en résulte une répartition uniforme de la température au sein de la chambre et un dessèchement des produits réduit au minimum.

# CONGÉLATEUR RAPIDE

## CONGÉLATEUR RAPIDE BAKER SF500



- Pour plaque/grilles de 60x40 cm (insertion en longueur)
- Puissant système de refroidissement par air pulsé
- Faible niveau sonore
- Dégivrage automatique
- Poignée ergonomique intégrée
- Réfrigérant naturel
- Système innovant de gestion de l'air pour une répartition homogène de la température
- Appareil à faible consommation d'énergie
- 5 ans de garantie



Type d'armoire	CONGÉLATEUR RAPIDE	
Nom du modèle	BAKER SF500 G S	
Matériau extérieur	Acier inoxydable	
Numéro d'article	945090520	
Type de porte	Porte isolante	
Quantité de plaques/grilles possible - avec espacement de 50 mm - avec espacement de 75 mm - avec espacement de 100 mm	26 (60x40 cm) 16 (60x40 cm) 13 (60x40 cm)	
Plage de température	-30°C/+10°C	
Capacité max. / volume utile	465 litres / 314 litres	
Dimensions (L x P x H)	600x855x2125 mm	
Réfrigérant / Qté	R290 / 145 g	
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz / 4,73 A	
Puissance	769 W	
Classe climatique	5 (40°C/40% RH)	
PRG / EqCO2	3 / 0,000435 t	
Garantie	5 ans	

# CONGÉLATEUR RAPIDE



## CONGÉLATEUR RAPIDE BAKER SF900

- Pour plaques/grilles de 60x40 cm et 60x80 cm
- Puissant système de refroidissement par air pulsé
- Faible niveau sonore
- Dégivrage automatique
- Poignée ergonomique intégrée
- Réfrigérant naturel
- Système innovant de gestion de l'air pour une répartition homogène de la température
- Appareil à faible consommation d'énergie
- 5 ans de garantie



Type d'armoire	CONGÉLATEUR RAPIDE	
Nom du modèle	BAKER SF900 G S	
Matériau extérieur	Acier inoxydable	
Numéro d'article	949090520	
Type de porte	Porte isolante	
Quantité de plaques/grilles possible - avec espacement de 50 mm - avec espacement de 75 mm - avec espacement de 100 mm	26 (60x80 cm) / 52 (60x40 cm) 16 (60x80 cm) / 32 (60x40 cm) 13 (60x80 cm) / 26 (60x40 cm)	
Plage de température	-30°C/+10°C	
Capacité max. / volume utile	949 litres / 833 litres	
Dimensions (L x P x H)	820x1065x2240 mm	
Réfrigérant / Qté	R290 / 149 g	
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz / 9,09 A	
Puissance	1526 W	
Classe climatique	5 (40°C/40% RH)	
PRG / EqCO2	3 / 0,001482 t	
Garantie	5 ans	

# CONGÉLATEUR RAPIDE



## CONGÉLATEUR RAPIDE A CHARIOT BAKER SF1200

- Armoire pour chariot
- Puissant système de refroidissement par air pulsé
- Faible niveau sonore
- Dégivrage automatique
- Poignée ergonomique intégrée
- Réfrigérant naturel
- Système innovant de gestion de l'air pour une répartition homogène de la température
- Appareil à faible consommation d'énergie
- Évacuation d'eau requise
- 5 ans de garantie

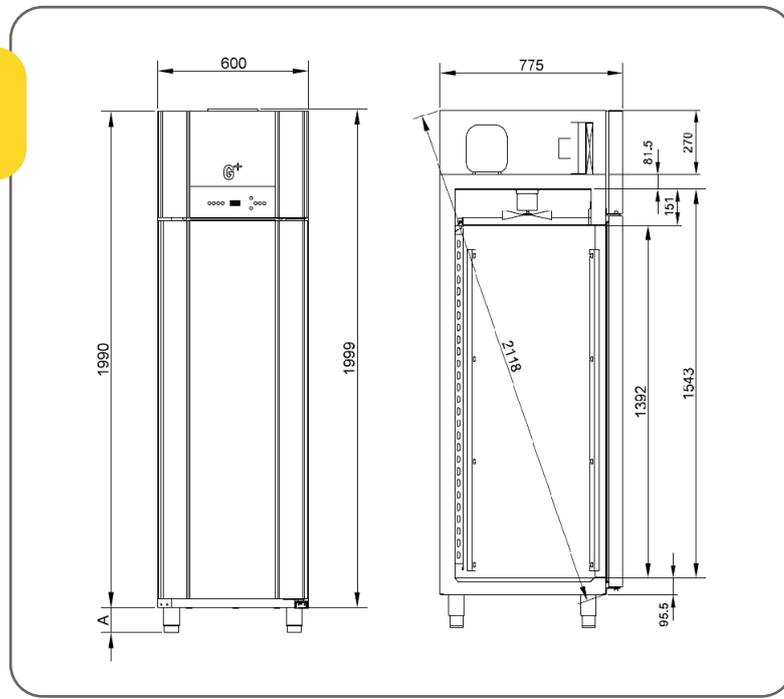


Type d'armoire	CONGÉLATEUR RAPIDE	
Nom du modèle	BAKER SF1200 G S R	
Matériau extérieur	Acier inoxydable	
Numéro d'article	941290520	
Type de porte	Porte isolante	
Type de chariot possible	1 chariot avec plaques/grilles de 60x80 cm 2 chariots avec plaques/grilles de 60x40 cm	
Plage de température	-30°C/+10°C	
Capacité max. / volume utile	1422 litres / 1273 litres	
Dimensions (L x P x H)	695x895x1850 mm	
Réfrigérant / Qté	R290 / 235 g und 225 g	
Raccordement électrique	230 V, 50 Hz / 11,19 A	
Puissance	1881 W	
Classe climatique	4 (30°C/55% RH)	
PRG / EqCO2	3 / 0,001380 t	
Garantie	5 ans	

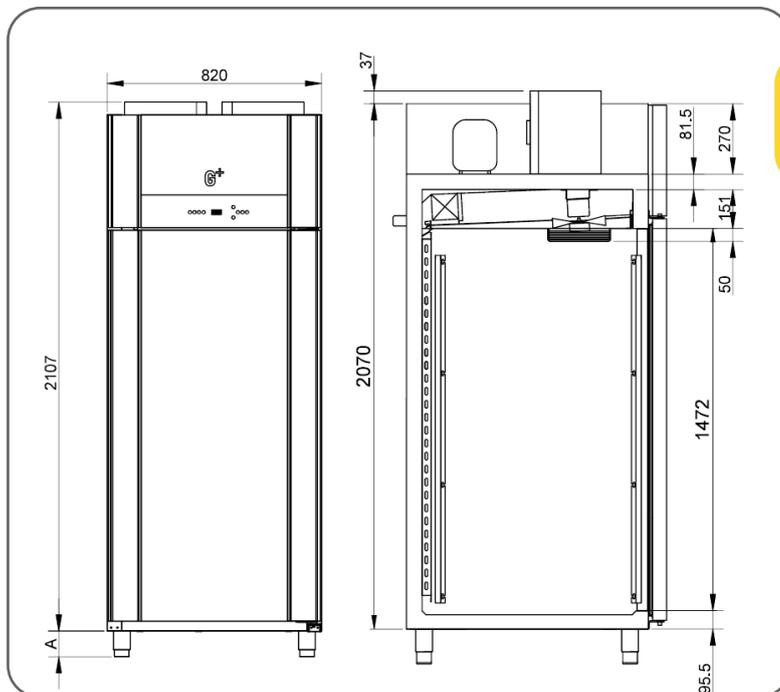
# DIMENSIONS

## CONGÉLATEUR RAPIDE

SF500



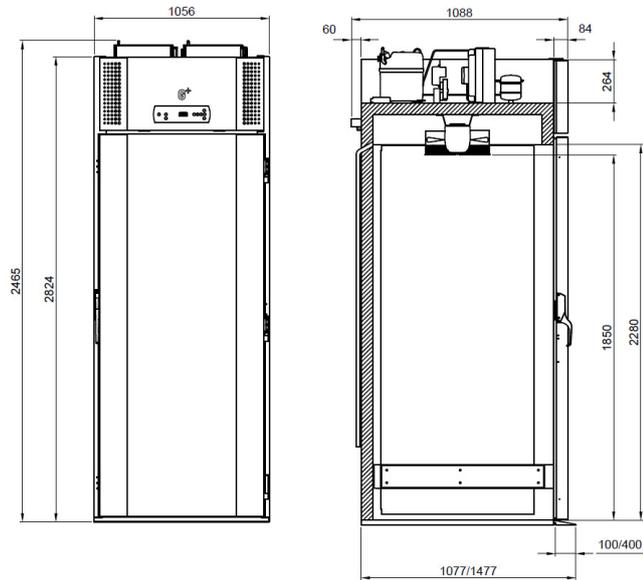
SF900



# DIMENSIONS

## CONGÉLATEUR RAPIDE

SF1200



# CONDITIONS DE VENTE ET DE LIVRAISON

## 1. Portée et validité

1.1 Les présentes conditions de vente et de livraison (les « conditions ») de Gram Professional ApS (« Gram ») s'appliquent à toutes les offres, ventes et livraisons, sauf accord contraire explicite, écrit et signé par les deux parties.

1.2 Aucune modification des présentes conditions n'est applicable sans l'accord exprès et écrit de Gram.

## 2. Devis et commande

2.1 Un accord définitif et contraignant entre l'Acheteur et Gram n'existe pas tant que Gram n'a pas remis de confirmation de commande écrite à l'Acheteur.

2.2 En cas de divergence d'opinion sur le contenu de l'accord entre Gram et l'Acheteur, le texte de la confirmation de commande prévaudra. Si Gram émet une confirmation de commande qui ne correspond pas à la commande/demande de l'Acheteur, l'Acheteur doit informer Gram de cette non-conformité au plus tard 48 heures après la réception de la confirmation de commande, faute de quoi la confirmation de commande sera contraignante pour l'Acheteur.

2.3 Sauf indication contraire expresse de Gram, toute offre faite est valable pendant 30 jours calendaires à compter de la date à laquelle Gram envoie l'offre à l'Acheteur. Passé ce délai, l'offre expire automatiquement. Si les produits sont épuisés ou si l'un des fournisseurs de Gram apporte des modifications jugées significatives, l'offre sera également automatiquement annulée.

2.4 Même si Gram a fait une offre, elle reste en droit, jusqu'à l'acceptation de ladite offre, de vendre les produits à un tiers, auquel cas l'offre expire automatiquement (sous réserve du droit de vente intermédiaire).

## 3. Paiement et réserve de propriété

3.1 Le délai de paiement est fixé au mois en cours + 10 jours calendaires après expédition des produits.

3.2 Un paiement anticipé sera exigé par Gram, s'il lui est impossible d'obtenir des informations favorables sur la solvabilité de l'Acheteur. Un paiement anticipé peut être exigé à tout moment, et tout manquement de la part de l'Acheteur sera considéré comme une violation substantielle du contrat.

3.3 En cas de non-paiement à temps par l'Acheteur, Gram est en droit de suspendre les livraisons ultérieures jusqu'au paiement. Toute contre-crédence de l'Acheteur, par exemple un droit de livraison décollant d'une autre commande, n'autorise pas l'Acheteur à retenir le paiement. L'Acheteur n'est pas autorisé à compenser sa propre créance envers Gram avec le prix de vente, à moins que Gram n'accepte une telle compensation par écrit (paiement effectif requis).

3.4 Si le paiement est effectué plus tard que la date convenue, Gram est en droit de facturer à l'Acheteur les frais de recouvrement et les intérêts de retard à compter de la date d'échéance. Les intérêts de retard sont calculés au taux de 1,5 % du montant dû par mois civil. En cas de retard de paiement, Gram sera également en droit de modifier toutes les conditions de paiement précédemment convenues et, le cas échéant, d'exiger des garanties pour les commandes futures ou des paiements anticipés, voir clause 3.2.

3.5 Gram se réserve la propriété de tous les produits jusqu'au paiement intégral du prix d'achat, y compris les intérêts de retard, etc. Ceci s'applique qu'une livraison ait eu lieu ou non. Le transfert des risques conformément aux Incoterms 2020 qui ont été convenus, (voir clause 6), n'y change rien.

## 4. Tarifs

4.1 Les listes de prix de Gram sont fournies à titre indicatif uniquement et Gram se réserve le droit de les modifier sans préavis. Tous les prix s'entendent hors TVA, taxes, droits d'importation, frais de gestion et d'expédition. Le prix applicable est celui indiqué dans la confirmation de commande, à moins que le prix facturé ne soit manifestement erroné ou fondé sur une erreur manifeste.

4.2 Si un accord a été conclu dans lequel les parties n'ont pas convenu de tous les éléments du prix, la section 5 de la loi danoise sur la vente de marchandises (Købeloven) ou le principe qu'elle énonce s'applique, que la Convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises (CVIM) soit applicable ou non.

## 5. Spécifications et informations sur les produits

5.1 Les spécifications des produits, illustrations, dessins et informations relatives aux caractéristiques techniques telles que le poids, les dimensions, le volume, les performances, la qualité, etc., figurant dans les brochures, les présentations PowerPoint, les prospectus et autres documents publicitaires, y compris sur le site Internet de Gram, sont fournis à titre indicatif uniquement. Les spécifications des produits de Gram ne sont pas contraignantes, sauf dans des cas spécifiques où Gram délivre dans le cadre de l'accord avec l'Acheteur, une garantie écrite séparée pour les spécifications, informations relatives aux produits, etc. Les spécifications des produits de Gram ne sont pas contraignantes, sauf dans des cas spécifiques où Gram délivre dans le cadre de l'accord avec l'Acheteur, une garantie écrite séparée pour les spécifications, informations relatives aux produits, etc. 5.2 L'Acheteur est entièrement responsable du choix de son Produit, y compris de l'obtention des résultats et des fonctionnalités attendues, ainsi que de la capacité du Produit à fonctionner et à être utilisé dans l'environnement existant ou prévu de l'Acheteur. Il ne peut être dérogé à ce point de départ général qu'avec l'accord écrit exprès de Gram.

## 6. Livraison et transfert des risques

6.1 Sauf convention contraire expresse et écrite entre les parties, les Incoterms 2020 s'appliquent à toute livraison de produits, y compris les livraisons partielles.

6.2 La livraison s'effectue EXW (cf. Incoterms 2020) à la sortie de l'usine de Vojens (6500) au Danemark et sauf accord contraire et stipulation écrite. Ceci s'applique également lorsque Gram a pris en charge des obligations accessoires telles que l'expédition ou une livraison alternative. Gram ne sera donc pas responsable des dommages survenus pendant le transport vers l'Acheteur, ce dernier assumant le risque lié à l'expédition ou à la livraison convenue. Une assurance transport n'est souscrite que si l'Acheteur en prend l'initiative et la paie.

6.3 S'il a été convenu que Gram expédie le produit à une adresse ou un lieu spécifique, tous les frais d'expédition sont à la charge de l'Acheteur. Le risque est transféré à l'Acheteur à la sortie de l'usine de Vojens (6500) au Danemark, nonobstant tout accord de livraison à une adresse ou un lieu spécifique.

6.4 La date d'enlèvement ou d'expédition est mentionnée par Gram dans la confirmation de commande. Les frais de gestion (le cas échéant) sont indiqués dans la confirmation de commande.

6.5 Les commandes seront disponibles pour enlèvement à Metalparken 9, Hall 9, 6500 Vojens (Danemark), à une heure fixée pendant l'intervalle de temps suivant (CET/CEST) :

du lundi au vendredi, de 7 h à 13 h.  
6.6 L'heure d'enlèvement souhaitée doit être communiquée à Gram par e-mail à [shipping@gram-scientific.com](mailto:shipping@gram-scientific.com) 2 jours avant la date souhaitée, au plus tard à 12 h CET/CEST. Gram confirmera la demande ou proposera une nouvelle heure d'enlèvement au plus tard 1 jour ouvrable après réception de la demande écrite de l'Acheteur concernant l'heure d'enlèvement souhaitée.  
6.7 Gram peut modifier les conditions de collecte par notification écrite à l'Acheteur.

## 7. Date de livraison et retards

7.1. Sauf accord contraire au cas par cas, Gram ne garantit pas une date ou un délai de livraison spécifique, mais propose uniquement un délai de livraison indicatif et sans engagement. Un retard de livraison ne donne pas droit à l'Acheteur à une indemnisation ou à un remboursement de quelque nature que ce soit. Gram ne sera pas responsable des pertes subies par l'Acheteur en cas de non-respect du délai de livraison indiqué.

7.2 Dans les cas où Gram a garanti un délai de livraison spécifique, sa responsabilité pour un tel retard sera limitée à 5 % de la valeur des produits concernés. Cependant, Gram ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects (manque à gagner, perte de revenus, achats de remplacement, etc.).

# CONDITIONS DE VENTE ET DE LIVRAISON

## 8. Retours

8.1 Les produits ne peuvent être retournés que dans leur emballage non ouvert et avec l'accord préalable écrit de Gram. L'Acheteur ne dispose pas d'un droit général de retour des produits.

8.2 Les retours se font aux frais et aux risques de l'Acheteur. En cas de retour d'un produit, l'Acheteur doit payer à Gram des frais de gestion correspondant à 50 % du prix facturé.

**9. Annulation et modification** Toute annulation ou modification de commande doit faire l'objet d'un accord écrit de la part de Gram. L'Acheteur est financièrement responsable de tous les frais encourus et de tout manque à gagner lié à une telle annulation ou modification.

## 10. Obligation d'enquête et notification de non-conformité

10.1 Il incombe à l'Acheteur d'inspecter tous les produits livrés, notamment leur état, dès leur réception ; cette inspection doit être approfondie afin de détecter tout dommage, non-conformité ou livraison incorrecte, etc.

10.2 Lors d'un tel examen, tout dommage, non-conformité ou défaut constaté doit être mentionné sur le document de livraison ou le document de transport, que l'Acheteur accepte ou non les produits.

10.3 Toute réclamation concernant des dommages ou une non-conformité doit être étayée par des images à des fins de documentation et doit être notifiée à Gram dans les plus brefs délais. L'Acheteur ne peut se prévaloir que des réclamations confirmées et acceptées par écrit par Gram. La responsabilité de Gram pour de telles réclamations sera limitée à la valeur du produit. Gram sera toujours en droit de satisfaire de telles demandes par un remplacement ou une réparation. Tous les frais engagés par l'Acheteur dans le cadre d'une réclamation ne sauraient être pris en compte par Gram.

## 11. Garantie du produit

11.1 La période de garantie convenue est indiquée sur la facture. Gram décidera au cas par cas de la manière dont la garantie du produit sera honorée et proposera soit une réparation, soit l'envoi de pièces de rechange, soit un nouveau produit de remplacement.

11.2 L'Acheteur est responsable de l'installation, de la mise en service, de l'entretien et de la maintenance corrects du produit ; toutes ces étapes doivent être effectuées par du personnel certifié et conformément aux instructions figurant dans les guides et manuels relatifs au produit. Dans le cas contraire, la garantie du produit sera annulée ou limitée.

L'Acheteur doit démontrer que le défaut ou le vice justifiant le recours à la clause de garantie du produit n'a pas été causé ou aggravé par une installation, une mise en service ou un entretien défectueux.

11.3 Dans certains cas spécifiques, Gram corrigera les défaillances du produit dues à un défaut de conception, de matériaux ou de fabrication.

## 12. Responsabilité du fait des produits

12.1 Gram n'est responsable des éventuels effets néfastes de produits défectueux que si et dans la mesure où la loi danoise sur la responsabilité du fait des produits (Produktansvarloven) prévoit une responsabilité obligatoire du fait des produits pour les dommages corporels ou matériels en ce qui concerne les produits destinés à un usage non professionnel.

12.2 Gram rejette toute autre responsabilité du fait des produits conformément aux règles développées par la jurisprudence.

12.3 Gram ne sera pas responsable des dommages causés aux biens immobiliers, aux autres biens et aux objets qui pourraient survenir alors que les produits sont en possession de l'Acheteur ou d'un tiers. Gram n'est pas non plus responsable des dommages causés aux produits fabriqués par l'Acheteur ou aux produits dans lesquels de tels produits ont été incorporés, sauf si des dispositions impératives en disposent autrement.

12.4 Gram ne sera pas responsable des frais de livraison ou de mise au rebut, ni des pertes de bénéfices ou autres dommages indirects liés à des réclamations découlant des dispositions obligatoires en matière de responsabilité du fait des produits. La responsabilité du fait des produits de Gram est limitée à un maximum de 500 000 DKK. Si la responsabilité de Gram est engagée vis-à-vis d'un tiers, l'Acheteur devra indemniser Gram dans la même mesure que celle à laquelle la responsabilité de Gram est limitée en vertu de la présente clause, y compris les frais d'avocat de Gram, etc.

12.5 Gram ne sera en aucun cas responsable de toute perte de bénéfices, d'économies, de contenu de produits, de données, de fonds de commerce, de parties indirectement lésées ou de toute autre perte indirecte. Gram ne sera pas non plus responsable si l'Acheteur ou un tiers n'a pas utilisé les produits de Gram conformément aux instructions contenues dans les manuels et recommandations du produit, ou s'il a utilisé le produit d'une manière différente de celle prévue ou a enfreint la garantie du produit.

12.6 Si un tiers fait valoir une responsabilité du fait des produits contre Gram ou l'Acheteur, Gram ou l'acheteur doit en informer immédiatement l'autre partie.

12.7 Gram et l'Acheteur s'engagent mutuellement à mener toute procédure judiciaire ou d'arbitrage engagée par un tiers demandant des dommages et intérêts ou une indemnisation au titre de la responsabilité du fait des produits défectueux de Gram. L'Acheteur s'engage également à accepter d'être poursuivi en justice ou en arbitrage en tant que codéfendeur dans le cadre de ces actions intentées contre Gram.

## 13. Force majeure

13.1 Si, en raison d'un cas de force majeure tel que défini ci-dessous, l'une des parties n'est pas en mesure d'exécuter correctement ou à temps ses obligations découlant d'un accord entre les parties, notamment ses obligations découlant des présentes conditions et à l'exception des obligations de paiement, ces obligations seront suspendues aussi longtemps que durera le cas de force majeure.

13.2 Une partie qui prend connaissance d'un cas de force majeure potentiel ou imminent qui entraîne ou est susceptible d'entraîner une inexécution ou un retard au sens de la clause 13.1 doit : (a) en informer immédiatement l'autre partie ; et (b) informer l'autre partie de la durée de la période pendant laquelle une telle inexécution ou un tel retard est susceptible de se poursuivre.

13.3 « Événement de force majeure » désigne un événement ou une série d'événements liés qui échappent au contrôle de la partie concernée, tels que les catastrophes, les explosions, les incendies, les inondations, les émeutes, les attaques terroristes, les grèves, les épidémies de maladie, les problèmes de livraison des sous-traitants et les guerres.

13.4 La partie affectée doit prendre des mesures raisonnables pour atténuer les effets de l'événement de force majeure.

13.5 Gram a le droit de résilier l'accord avec effet immédiat par notification écrite si, à la suite d'un ou plusieurs événements de force majeure, l'exécution de l'obligation de livraison n'est pas seulement suspendue, mais rendue impossible.

## 14. Validité

14.1 Si une ou plusieurs dispositions ou clauses des présentes conditions sont jugées nulles, non valides ou autrement inapplicables, cela n'affectera en rien la validité des autres dispositions des présentes conditions.

## 15. Droit applicable et juridiction compétente

15.1 Tout litige entre Gram et l'Acheteur découlant de ou en rapport avec l'accord, par exemple en rapport avec l'interprétation des présentes conditions, doit être réglé selon les règles du droit danois. Les règles de conflit de lois ne s'appliquent pas (pas de renvoi).

15.2 Tout litige découlant de ou lié à l'accord entre Gram et l'Acheteur, y compris tout litige concernant l'existence ou la validité de l'accord, sera tranché par arbitrage auprès de l'Institut danois d'arbitrage (Voldgiftsinstituttet) conformément aux règles de procédure adoptées par cet institut. Tous les membres du tribunal arbitral sont nommés par l'Institut danois d'arbitrage.

01/05/2024 - Version 3

# G<sup>+</sup>



Gram Professional ApS  
Aage Grams Vej 1  
6500 Vojens  
Danemark

0045 7320 120  
[sales@gram-professional.com](mailto:sales@gram-professional.com)  
[www.gram-professional.com](http://www.gram-professional.com)

 gramprofessional

 gramprofessional

 Gram Professional

