

 SWEDISH INNOVATION, QUALITY & DESIGN.



NO PRE- WASHING CONCEPT™



GRANULE GASTRO®

EKSTRA KRAFTIG FOR KJØKKEN SOM
BRUKER ET STORT ANTALL GN-BRETT.

GRANULDISK® 

GRANULE GASTRO®

Granule Gastro® er en No Pre-Washing™ grovoppvaskmaskin i gjennommatingsutførelse som gir en effektiv og fleksibel arbeidsflyt på kjøkkenet. Den er ideell for Gastronorm-baserte kjøkkener da den har en stor kapasitet for 65 mm GN1/1-beholdere.

Integrer Granule Gastro med et benkesystem for optimale resultater.

GRANULE GASTRO® HAR DEN INNOVATIVE GRANULE TECHNOLOGY™ OG ELIMINERER BEHOVET FOR FORVASK.



MINDRE KJEMIKALIER.

Sparer opptil 3,5 liter per dag
– opptil 1000 liter per år



MINDRE VANN.

ECO-programmet sparer opptil
1600 liter per dag og opptil
480 000 liter per år



MINDRE ENERGI.

Sparer opptil 58,2 kWh per dag –
opptil 17 460 kWh per år



MINDRE TID.

Forvask eliminert – vask kantiner og
gryter på 2 minutter



HØY KAPASITET.

Opptil 6 GN1/1 eller GN1/2 per
syklus – opptil 156 GN1/1
eller GN1/2 per time

(maks. dybde 65 mm)



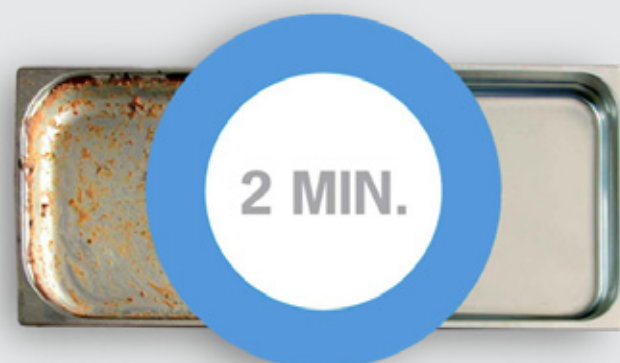
MATSIKKERHET.

Alle vaskeprogrammene
overholder hygieneretningslinjene
iht DIN 10512-standarden



BRUKERVENNLIG DESIGN.

Kontrollpanel på øyenivå.
Store knapper og tydelige symboler.
Påminnelser og meldinger i displayet.
Automatisk hette.
USB-port for eksport av HACCP-loggfiler.



power
GRANULES®



SE DEN VASKE OPP!

Vil du se Granule Gastro® i aksjon?
Gå inn på en Live Wash™ – les mer på
www.granuldisk.com/livewash

GRANULE GASTRO® - STANDARD EDITION.

Granule Gastro leveres med nøye utvalgt standardtilbehør og tar det meste i GN-serien. For å få plass til flere kantiner og gryter og tilpasse løsningen til dine behov, kan du legge til smarttilbehør.

INSTALLERES MED BENKESYSTEM.

Granule Gastro er en løsning med gjennommatingsutførelse som må installeres med inn- og utmatingsbenk for å fungere optimalt.

Rett, hjørne – venstre, høyre eller front.

Granule Gastro kan installeres enten i en hjørnekonfigurasjon eller rett konfigurasjon, og det kan kobles til et benkesystem på enten venstre eller høyre side, eller i front på maskinen.

Trenger du ekstra flater eller større fleksibilitet?

Velg en sammenleggbar benk eller en mobil tralle for vaskekurver fra tilbehørsserien vår. Se neste side.



Besparelsene ovenfor er basert på et tenkt anlegg som lager 600 måltider per dag og som har 300 virkedager i året. Sammenligningen gjelder manuell oppvask opp mot Granule Gastro ECO-syklus.

Benkeløsningene selges ikke av GRANULDISK. Hvis du ønsker anbefalinger og retningslinjer om benkeløsninger for Granule Gastro, kan du ta kontakt med en sertifisert GRANULDISK-forhandler.

TILBEHØR.

Du kan tilpasse Granule Gastro® ytterligere til dine behov ved å legge til smarttilbehør og innsatser.

STANDARD VASKEKURV.

Art.nr. 26426

Kapasitet: 6 GN 1/1 65 mm eller 3 GN 1/1 opptil 200 mm + 3 GN 1/1 opptil 65 mm. Utstyrt med små kroker, som lar deg legge opptil 12 små beholdere (1/4, 1/6, 1/9) rett inn i vaskekurven.

(Inkludert.)



Registrert design.



VASKEKURV MED BUNNRIST.

Art.nr. 26140

For kunder som vasker artikler fra Gastronorm-serien, men som også har en rekke andre artikler. Bunnristen hindrer at håndtak osv. går gjennom bunnen av kurven.



HOLDER FOR GRYTER, BOLLER OG KANTINER MED INTEGRERT ØSEHOLDER.

Art.nr. 13756

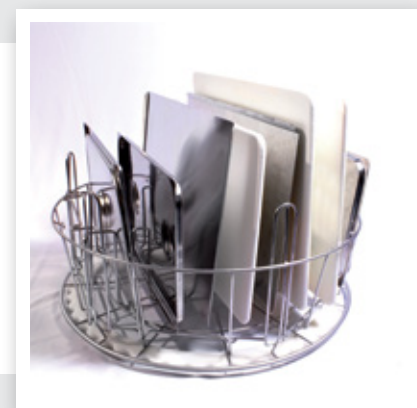
For plassering i standard vaskekurv (19999). Tar 2 GN 2/1 eller 6 stekebrett 600 x 400 mm opptil 20 mm kant og 2 GN-brett med 1/1-størrelse, opptil 16 rister, opptil 8 skjærebrett og GN 1/1-lokk.



INNSATS FOR BRETT, RISTER, LOKK, SKJÆREBRETT OSV.

Art.nr. 19992

For plassering i standard vaskekurv (19999). Tar 2 GN 2/1 eller 6 stekebrett 600 x 400 mm opptil 20 mm kant og 2 GN-brett med 1/1-størrelse, opptil 16 rister, opptil 8 skjærebrett og GN 1/1-lokk.



Gå inn på www.granuldisk.com for å se hvordan du legger inn og bruker det ulike tilbehøret.

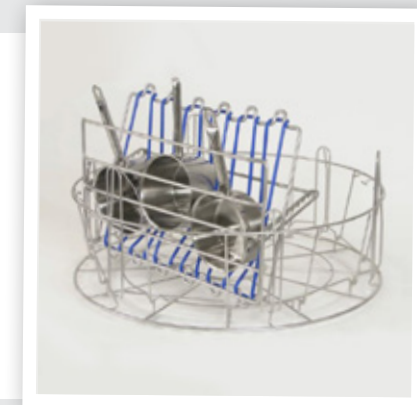
MULTIFLEX-HOLDER FOR KASSEROLLER, SMÅ BOLLER, SILER.

Art.nr. 20554

For plassering i standard vaskekurv (19999). Kapasitet: opptil 3–4 kasseroller eller opptil 4–5 små boller, siler osv.



Registrert design.



KANTINEKURV.

Art.nr. 21423

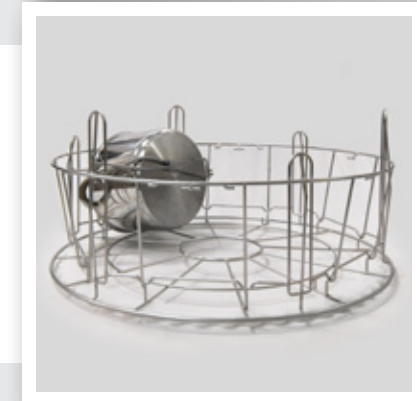
Tar 2 store kantiner (200 mm) eller 1 stor kantine (400 mm). Legges i maskin i stedet for Standard-vaskekurv.



FLEKSIBEL KANTINEHOLDER.

Art.nr. 25188

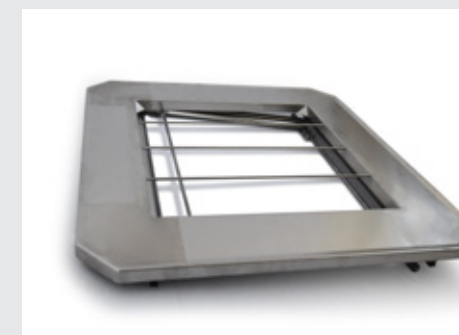
Gummistropp med to kroker. Gummistropp legges rundt kantine og hektes inn på kurven.



SAMMENLEGGBAR BENK.

Art.nr. 19570

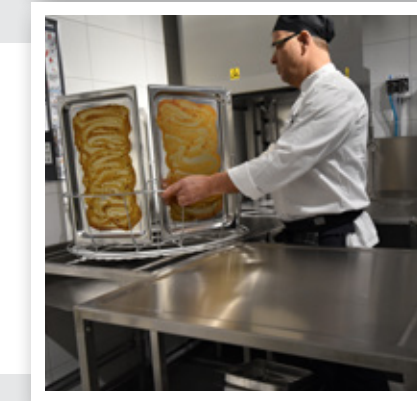
Kan monteres i front eller på siden. 780 x 780 mm.



TRALLE FOR VASKEKURV.

Art.nr. 24637

Gir optimal fleksibilitet og flyt og gir en ergonomisk måte å arbeide på.



Gå inn på www.granuldisk.com for å se hvordan du legger inn og bruker det ulike tilbehøret.



GRANULE GASTRO®

TEKNISKE DATA.

GENERELT.	
Design	Grovoppvaskmaskin av hettetype, gjennommatingsmodell og roterende kurv.
Ytre mål (H x B x D)	2339 mm (± 25) x 850 mm x 1002 mm
Lastevolum	220 liter (Ø 700 x H 570 mm)
Vekt (fylt/tom)	403 kg/304 kg
Vasketankvolum	83 liter
Skyllevannvolum	4 liter (ECO-program) 8 liter (kort/normalt program) <i>For å oppnå 3600 HUE i henhold til NSF/ANSI 3, kreves det 8 liter.</i>
Granulatvolum	8 liter
Vaskevanntemperatur	65 °C
Skyllevanntemperatur	85 °C
Lydtrykknivå	< 70 dB (A)
PROGRAMMER OG KAPASITET.	
Vaskeprogrammer med granulater	ECO: 2 min Kort: 3 min, 10 sek*** Normal: 5 min, 10 sek***
Vaskeprogrammer uten granulater	ECO: 2 min Kort: 2 min, 40 sek*** Normal: 4 min, 40 sek***
Maks./normal kapasitet per time (normal kapasitet inkl. håndtering)	156 / 120 GN1/1 eller tilsvarende i andre kantiner.
Kapasitet per program	6 GN1/1 65 mm dybde eller 3 GN1/1 opptil 200 mm dybde og 3 GN1/1 opptil 65 mm dybde eller tilsvarende i andre kantiner.
ELEKTRISK TILKOBLING.	
Spenning**	3~ 400 V, 415 V/50 Hz + PE / 3~ 230 V/50 Hz + PE
Sikringer (ved maks. effekt 11,9 kW)	25 A (400 V, 415 V) / 40 A (230 V)
Sikringer (ved maks. effekt 16,9 kW)	32 A (400 V, 415 V)
Maks. effekt (varmfylling)	11,9 kW
Maks. effekt (kaldfylling)	16,9 kW
Vaskepumpemotor	2,6 kW
Skyllepumpemotor	0,37 kW
Vasketankelement*	9 kW ved maks. effekt 11,9 kW (14 kW ved maks. effekt 16,9 kW)
Skylletankelement*	9 kW ved maks. effekt 11,9 kW (14 kW ved maks. effekt 16,9 kW)
Kapslingsklasse	IPX5
VANNTILKOBLING.	
Hardhet/tilkobling	Total hardhet: 3–7 °dH, 5–12 °TH, 53–125 PPM / ¾" BSP hann (DN20) <i>Viktig å merke seg: Omvendt osmosevann og destillert vann må ikke brukes.</i>
Tilkobling A	11,9 kW enhet: 1–6 bar, 15 l/min, 55–65 °C (varmfylling) 16,9 kW enhet: 1–6 bar, 15 l/min, 5–65 °C (kaldfylling, valgfritt)
Tilkobling B	11,9/16,9 kW enhet: 1–6 bar, 15 l/min, <20 °C 11,9/16,9 kW m. dampreduksjon (valgfritt): 3–6 bar, 15 l/min, <20 °C
DRENERING OG VENTILASJON.	
Anbefalt ventilasjonskapasitet med dampredusering	150 m³/h
Anbefalt ventilasjonskapasitet uten dampredusering	400 m³/h
Varme avgitt til rom med fuktfanger (totalt/merkbart/latent)	1,2 kW / 0,4 kW / 0,8 kW
Varme avgitt til rom uten fuktfanger (totalt/merkbart/latent)	1,6 kW / 0,4 kW / 1,2 kW
Dreneringsrør	Rør ø 32 mm
Drenering	Kapasitetskrav 50 l/min. Ingen avløpspumpe, avløpsventil. <i>Maskinen må ikke plasseres rett over et avløp.</i>
Oppvaskmiddel og tørkemiddel kreves	Oppvaskmiddel og tørkemiddel; 230 VAC-signal er tilgjengelig fra en egen boks. Maks. belastning totalt 0,5 A.

* Kjører ikke samtidig.
** For alle tilgjengelige spenningsalternativer, ta kontakt med en selger eller se oppdatert prisliste.
*** 30 sek lenger med dampreduksjon.
Granule Gastro® leveres med en 2 meter lang strømledning (uten støpsel) for tilkobling til godkjent hovedbryter. Hovedbryteren føler ikke med i leveransen.



SPENNINGSALTERNATIVER.

Finner du ikke dine spesielle krav i listen? Alle GRANULDISK grovoppvaskmaskiner bygges på bestilling og kan ofte tilpasses bestemte spenningsforhold.

Hva er dine behov?

Ta kontakt med en GRANULDISK-selger eller en sertifisert GRANULDISK-forhandler for mer informasjon om tilpasninger.



BENKESYSTEMER.

Granule Gastro® er en løsning med gjennommatingsutførelse som må installeres med inn- og utmatingsbenk for å fungere optimalt.

Ta kontakt med en GRANULDISK-selger eller en sertifisert GRANULDISK-forhandler for mer informasjon.



DAMPREDUKSJON.

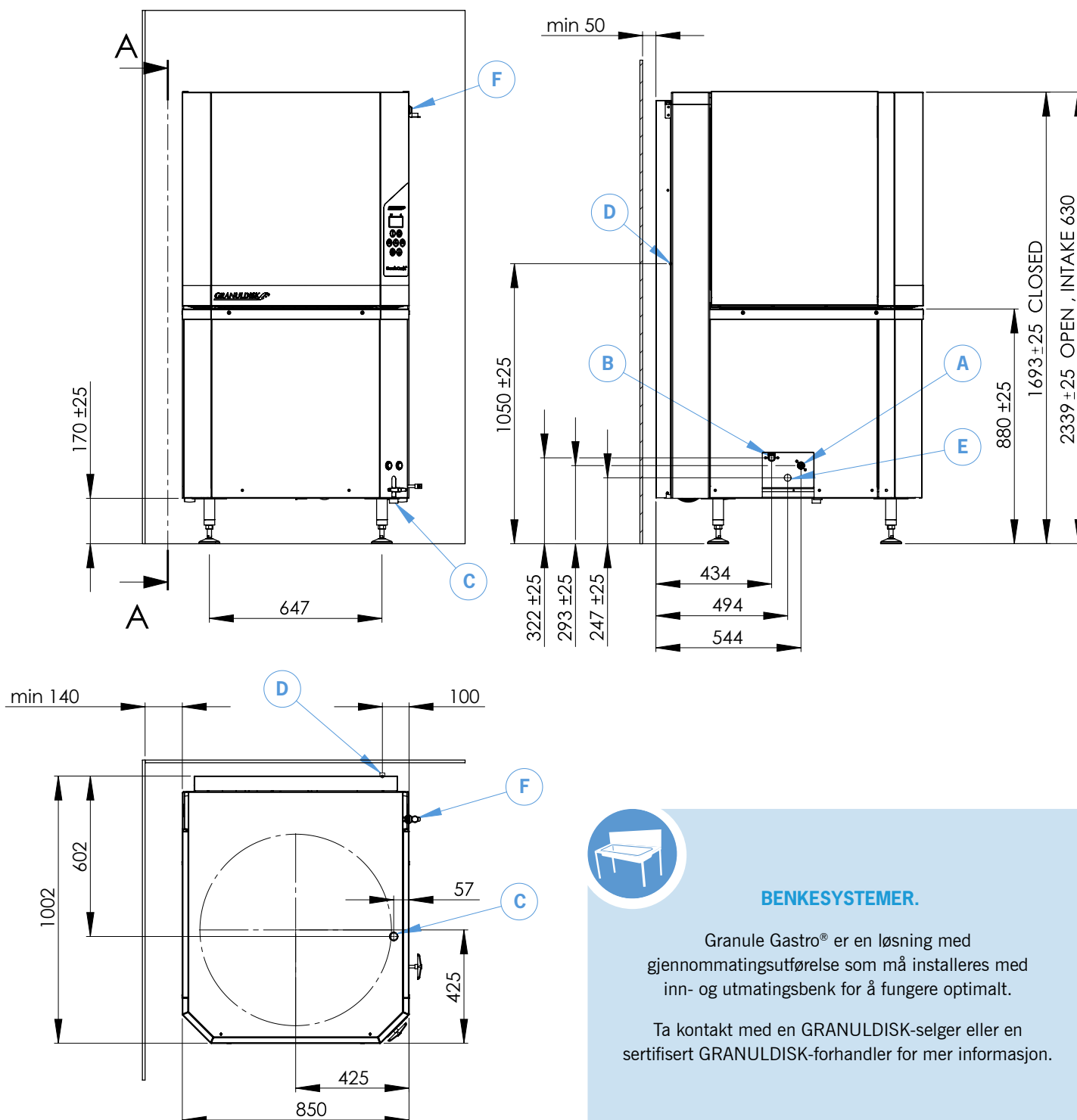
Gi medarbeiderne et mer behagelig arbeidsmiljø, og reduser ventilasjonskravene på kjøkkenet med dampreduksjon i løsningen.

Ta kontakt med en GRANULDISK-selger eller en sertifisert GRANULDISK-forhandler for mer informasjon om dampreduksjon for Granule Gastro®.

GRANULE GASTRO® INSTALLASJON.

(A/B) Vanninntak. (C) Avløp. (D) Tilkobling oppvaskmiddel/tørkemiddel. (E) Elektrisk tilkobling. (F) USB-port.

Se forrige side for detaljer.



BENKESYSTEMER.

Granule Gastro® er en løsning med gjennommatingsutførelse som må installeres med inn- og utmatingsbenk for å fungere optimalt.

Ta kontakt med en GRANULDISK-selger eller en sertifisert GRANULDISK-forhandler for mer informasjon.

(mm)

GRANULDISK®

www.granuldisk.com