

 SWEDISH INNOVATION, QUALITY & DESIGN.



NO PRE- WASHING CONCEPT™



GRANULE GASTRO®

EXTRA KRAFTFULL FÖR KÖK MED
STORA MÄNGDER GN-KANTINER.

GRANULDISK® 

GRANULE GASTRO®

Granule Gastro® är en genommatad grovdiskmaskin med No Pre-Washing™-teknik som ger ett effektivt och flexibelt arbetsflöde i köket. Med hög kapacitet för 65 mm djupa GN1/1-kantiner passar den perfekt för Gastronom-baserade kök.

Integrera Granule Gastro i ett bänksystem med in- och utmatning för optimal användning.

GRANULE GASTRO® BYGGER PÅ DEN INNOVATIVA TEKNIKEN GRANULE TECHNOLOGY™ SOM ELIMINERAR BEHOVET AV FÖRDISK.



MINDRE KEMIKALIER.

Sparar upp till 3,5 liter per dag och upp till 1 000 liter per år



MINDRE VATTEN.

ECO-programmet sparar upp till 1 600 liter per dag och upp till 480 000 liter per år



MINDRE ENERGI.

Sparar upp till 58,2 kWh per dag och upp till 17 460 kWh per år



MINDRE TID.

Ingen fördisk behövs – rena grytor och kastruller på 2 minuter



HÖG KAPACITET.

Upp till 6 GN1/1 eller GN1/2 per program – upp till 156 GN1/1 eller GN1/2 per timme
(maxdjup 65 mm)



LIVSMEDELSSÄKERHET.

Alla diskprogram följer hygienriktlinjerna i standarden DIN 10512



ANVÄNDARVÄNLIG.

Kontrollpanel i ögonhöjd.
Stora knappar och tydliga symboler.
Påminnelser och meddelanden i displayen.
Automatiserad huvrörelse.
USB-port för export av HACCP-loggfiler.



power
GRANULES®

Besparingarna är uträknade för ett exempelkök som tillagar 600 måltider per dag, 300 dagar om året. Jämförelsen gjordes mellan handdisk i diskho och ECO-programmet i Granule Gastro.



WASH IT LIVE!

Vill du se Granule Gastro® i verkligheten?
Besök en Live Wash™ – boka och läs mer
på www.granuldisk.com/livewash

GRANULE GASTRO® - STANDARD EDITION.

Granule Gastro levereras med utvalda standardtillbehör och kan lasta de flesta formaten ur GN-serien utan extra tillbehör. För att ladda och diska ännu mer, välj till ett eller flera smarta tillbehör för att möta dina specifika behov.

INSTALLERA I BÄNKSYSTEM.

Granule Gastro är en genommatad modell och bör integreras i ett bänksystem med in- och utmatningsbänkar för att fungera optimalt.

Rakt eller i ett hörn – vänster, höger eller front.

Granule Gastro kan installeras med bänkar i antingen en rak eller hörnuppställning och bänkarna kan anslutas på både vänster och höger sida, samt på maskinens front.

Behöver du extra arbetsytor eller mer flexibilitet?

Väl ett fällbart vikbord eller en diskorgsvagn ur vår tillbehörsserie - se nästa sida.

GRANULDISK säljer inte bänkar men vi och våra certifierade GRANULDISK-återförsäljare guidar och lämnar gärna rekommendationer och riktlinjer gällande bänksystem för Granule Gastro.



TILLBEHÖR.

Välj till ett eller flera smarta tillbehör, insatser, hållare eller korgar för att skräddarsy Granule Gastro® till dina behov.

STANDARDDISKKORG.

Art.nr 26426

Kapacitet: 6 GN 1/1 65 mm eller 3 GN 1/1 upp till 200 mm + 3 GN 1/1 upp till 65 mm. Försedd med små krokar som gör att upp till tolv småkantiner (1/4, 1/6, 1/9) kan laddas direkt i diskkorgen.

(Medföljer.)



Registrerad design.



GROVDISKKORG MED BOTTENGALLER.

Art. nr 26140

Vid diskning av Gastronorm-serien blandat med annat diskgoods så som kastruller och pannor. Bottengallret förhindrar handtag och dylikt att falla ner och gå igenom korgens botten.



HÅLLARE FÖR SKÅLAR OCH KASTRULLER MED INTEGRERAD SLEVHÅLLARE.

Art.nr 13756

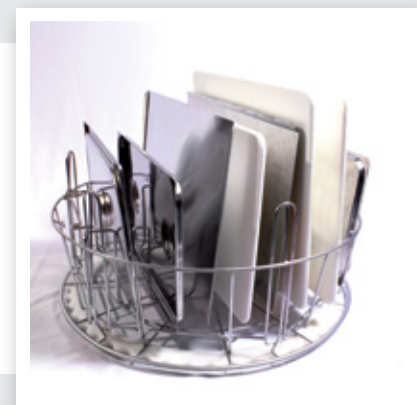
För placering inuti standarddiskkorgen (19999). Kapacitet: upp till 5–6 skålar eller kastruller. Slevhöjd max. 500 mm.



DISKKORG FÖR BRICKOR, GALLER, LOCK, SKÄRBRÄDOR M.M.

Art.nr 19992

För placering inuti standarddiskkorgen (19999). Rymmer 2 GN 2/1 eller 6 bakplåtar 600 x 400 mm med upp till 20 mm kant och 2 plåtar i storlek GN 1/1, upp till 16 galler, upp till 8 skärbrädor och lock i storlek GN 1/1.



På www.granuldisk.com kan du se hur de olika tillbehören laddas och används.

MULTIFLEX-HÅLLARE FÖR KASTRULLER, SMÅ SKÅLAR OCH DURKSLAG.

Art.nr 20554

För placering inuti standarddiskkorgen (19999). Kapacitet: upp till 3–4 kastruller eller upp till 4–5 små skålar, durkslag eller liknande.



Registrerad design.



GRYTKORG.

Art.nr 21423

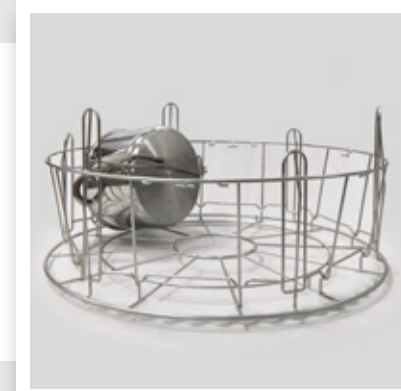
Rymmer 2 stora grytor (200 mm) eller 1 stor gryta (400 mm). Sätts i diskmaskinen i stället för standarddiskkorgen.



FLEXIBEL KASTRULLHÅLLARE.

Art.nr 25188

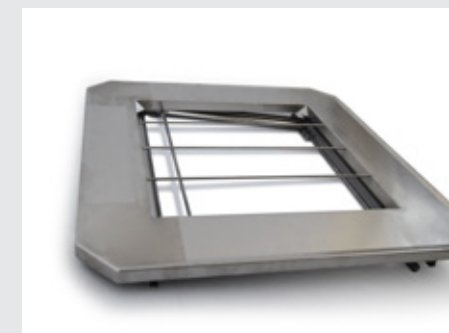
Gummiband med två krokar. Gummibandet sätts runt kastrullen och krokas fast i diskkorgen.



VIKBORD.

Art.nr 19570

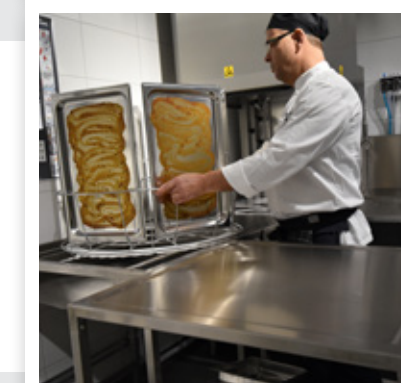
Kan monteras på diskmaskinens front eller sida. Mått: 780 x 780 mm.



VAGN FÖR DISKKORG.

Art.nr 24637

Ger flexibilitet, maximalt flöde och ett ergonomiskt arbetssätt.





GRANULE GASTRO®

TEKNISKA DATA.

ALLMÄNT.	
Utformning	Grovdiskmaskin med huv. Genommatad modell med roterande korg.
Yttermått (H x B x D)	2 339 mm (± 25) x 850 mm x 1 002 mm
Diskvolym	220 liter (Ø 700 x H 570 mm)
Vikt (fylld/tom)	403 resp. 304 kg
Disktanksvolym	83 liter
Sköljvattenvolym	4 liter (ECO-program) resp. 8 liter (kort/normalt program) <i>8 liter krävs för att uppnå 3 600 HUE i enlighet med NSF/ANSI 3.</i>
Granulatvolym	8 liter
Diskvattentemperatur	65 °C
Sköljvattentemperatur	85 °C
Ljudtrycksnivå	< 70 dB (A)

PROGRAM OCH KAPACITET.	
Diskprogram med Granuler	ECO: 2 min Kort: 3 min, 10 sek*** Normal: 5 min, 10 sek***
Diskprogram utan Granuler	ECO: 2 min Kort: 2 min, 40 sek*** Normal: 4 min, 40 sek***
Maximal/normal kapacitet per timme (normal kapacitet inkl. hantering)	156 resp. 120 GN1/1 eller liknande med andra grytor.
Kapacitet per program	6 GN1/1 65 mm djup eller 3 GN1/1 upp till 200 mm djup och 3 GN1/1 upp till 66 mm djup, eller liknande med andra grytor.

ELANSLUTNING.	
Spänning**	3~ 400 V, 415 V/50 Hz + PE / 3~ 230 V/50 Hz + PE
Säkringar (vid max. uteffekt 11,9 kW)	25 A (400 V, 415 V) / 40 A (230 V)
Säkringar (vid max. uteffekt 16,9 kW)	32 A (400 V, 415 V)
Max. uteffekt (varmvattenfyllning)	11,9 kW
Max. uteffekt (kallvattenfyllning)	16,9 kW
Diskpumpsmotor	2,6 kW
Sköljpumpsmotor	0,37 kW
Disktankelement*	9 kW vid max. uteffekt 11,9 kW (14 kW vid max. uteffekt 16,9 kW)
Sköljtankelement*	9 kW vid max. uteffekt 11,9 kW (14 kW vid max. uteffekt 16,9 kW)
Inkapslingsklass	IPX5

VATTENANSLUTNING.	
Hårdhet / Anslutning	Total hårdhet: 3–7 °dH, 5–12 °TH, 53–125 PPM / ¾" BSP hane (DN20) <i>Obs! Använd inte vatten som är destillerat eller som genomgått omvänd osmos.</i>
Anslutning A	Enhet på 11,9 kW: 1–6 bar, 15 L/min, 55–65 °C (varmvattenfyllning) Enhet på 16,9 kW: 1–6 bar, 15 L/min, 5–65 °C (kallvattenfyllning, tillval)
Anslutning B	Enhet på 11,9/16,9 kW: 1–6 bar, 15 L/min, <20 °C 11,9/16,9 kW med ångreducering (tillval): 3–6 bar, 15 L/min, <20 °C

AVLOPP OCH VENTILATION.	
Ventilationskapacitet med ångreducering	150 m³/h
Ventilationskapacitet utan ångreducering	400 m³/h
Värmebelastning till rummet med ångreducering (total/rimlig/latent)	1,2 kW / 0,4 kW / 0,8 kW
Värmebelastning till rummet utan ångreducering (total/rimlig/latent)	1,6 kW / 0,4 kW / 1,2 kW
Utloppsrör	Rördiameter 32 mm
Avlopp	Kapacitetskrav 50 l/min. Ej avloppspump – endast självfallsledning. <i>Maskinen får inte placeras rakt över en golvbrunn.</i>
Diskmedel och torkmedel krävs	Diskmedel och torkmedel: 230 VAC-signal kan fås från en separat dosa. Maxlast totalt 0,5 A.

* Ej aktiva samtidigt.
** För alla tillgängliga spänningsalternativ, se gällande prislista eller prata med en säljare.
*** 30 sekunder längre med ångreducering.
Granule Gastro® levereras med en 2 meter lång elkabel (utan kontakt) som ska anslutas till en godkänd huvudströmbrytare. Huvudströmbrytare medföljer inte leveransen.



SPÄNNINGSALTERNATIV.

Hittar du inte det du söker i listan över spänningsalternativ? Alla grovdiskmaskiner från GRANULDISK byggs mot order och kan ofta anpassas mot specifika förutsättningar för spänning och vatten.

Vad är dina behov?

Prata med din GRANULDISK-säljare eller en certifierad GRANULDISK-återförsäljare för mer information om kundanpassning.



BÄNKSYSTEM.

Granule Gastro® är en genommatad modell som behöver integreras i ett bänksystem med in- och utmatning för att fungera optimalt.

Prata med din GRANULDISK-säljare eller en certifierad GRANULDISK-återförsäljare för inspiration, tips och råd.



ÅNGREDUCERING.

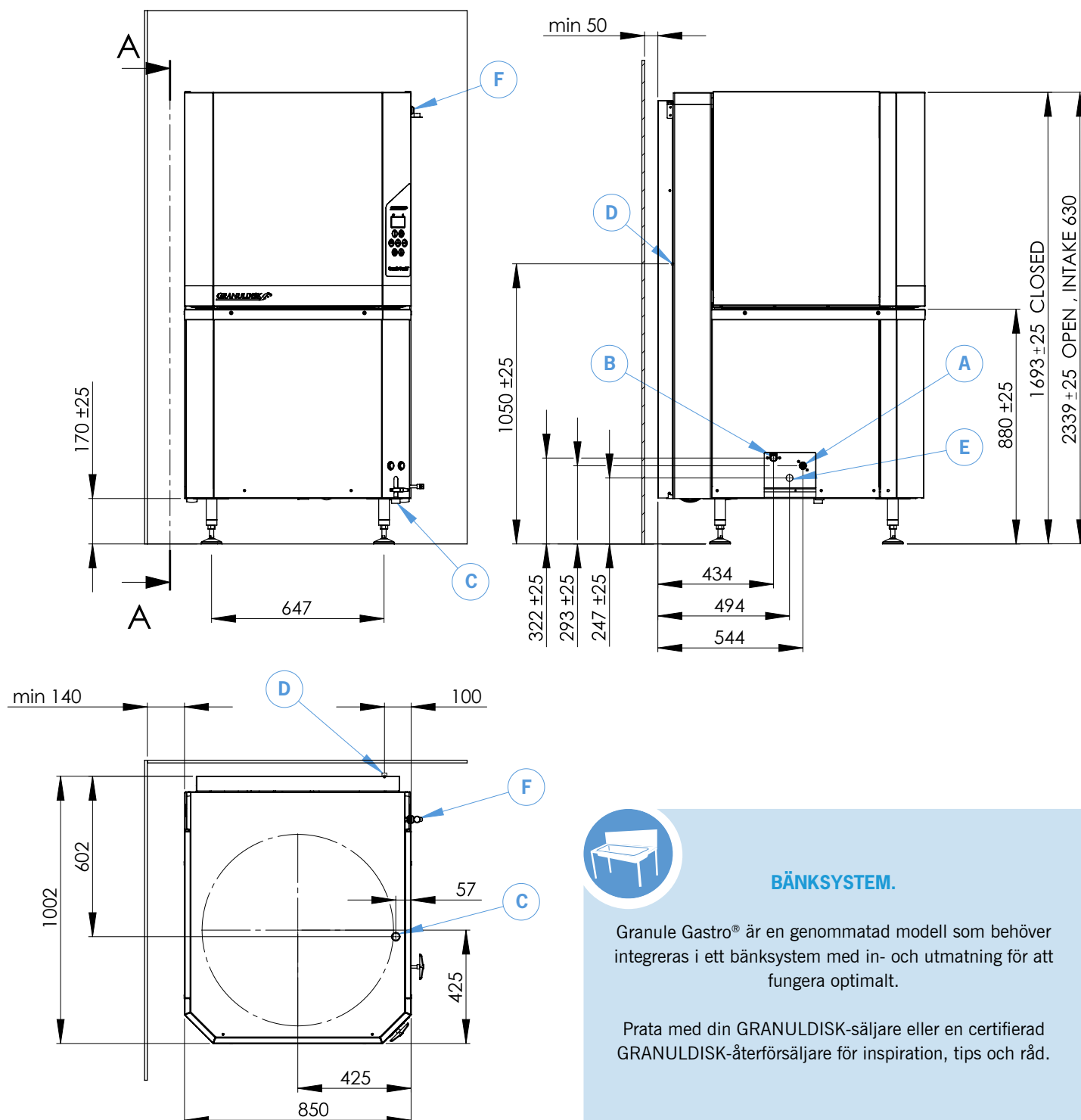
Med tillvalet ångreducering för Granule Gastro® får du en drägligare arbetsmiljö för personalen och sänker dessutom ventilationskraven i diskrummet.

Prata med din GRANULDISK-säljare eller en certifierad GRANULDISK-återförsäljare för mer information om ångreducering för Granule Gastro®.

GRANULE GASTRO® INSTALLATION.

(A/B) Vattenintag. (C) Avlopp. (D) Anslutning för diskmedel/torkmedel. (E) Elanslutning. (F) USB-port.

Se föregående sida för mer information.



BÄNKSYSTEM.

Granule Gastro® är en genommatad modell som behöver integreras i ett bänksystem med in- och utmatning för att fungera optimalt.

Prata med din GRANULDISK-säljare eller en certifierad GRANULDISK-återförsäljare för inspiration, tips och råd.

(mm)

GRANULDISK®

www.granuldisk.com