

 SWEDISH INNOVATION, QUALITY & DESIGN.



NO PRE- WASHING CONCEPT™



GRANULE GASTRO®

SUPER PUISSANT POUR LES CUISINES UTILISANT
DE GRANDES QUANTITÉS DE PLAQUES GN.

GRANULDISK® 

GRANULE GASTRO®

Granule Gastro® est un Lave Batterie No Pre-Washing™ traversant créant un processus efficace et flexible en cuisine. Il est en outre idéal pour les cuisines Gastronorm et a une capacité élevée pour les bacs GN 1/1 de 65 mm.

Intégrez Granule Gastro dans un plan de travail pour un résultat optimal.

GRANULE COMBI® INTEGRE LA TECHNOLOGIE INNOVANTE GRANULE TECHNOLOGY™ ET ELIMINE LE PRELAVAGE.



MOINS DE DÉTERGENT.

Économise jusqu'à 3,5 litres par jour
- jusqu'à 1 000 litres par an



MOINS D'EAU.

Le programme ECO économise
jusqu'à 1 600 litres par jour
- jusqu'à 480 000 litres par an



MOINS D'ÉNERGIE.

Économise jusqu'à 58,2 kWh par jour
- jusqu'à 17 460 kWh par an



MOINS DE TEMPS.

Élimine le pré-lavage - des plats et
casserole propres en 2 minutes



GRANDE CAPACITÉ.

Jusqu'à 6 GN 1/1 ou GN 1/2 par cycle
- jusqu'à 156 GN1/1 ou
GN 1/2 par heure
(profondeur max. 65 mm)



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.

Tous les programmes de
lavage appliquent les directives
d'hygiène édictées par la norme
DIN 10512.



UNE CONCEPTION ERGONOMIQUE.

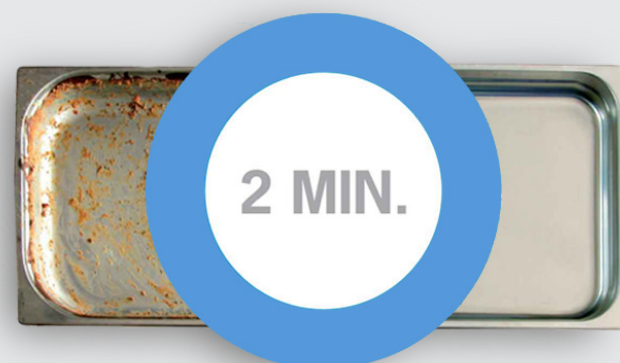
Panneau de commande à hauteur des yeux.

Gros boutons et symboles clairs.

Rappels et messages sur l'écran.

Capot automatique.

Port USB pour exporter les fichiers du journal HACCP.



power
GRANULES®

Les économies mentionnées ci-dessus sont basées sur un site témoin préparant 600 repas par jour et fonctionnant 300 jours par an. Le comparatif oppose le lavage manuel en évier au cycle ECO du Granule Gastro.



LAVAGE EN LIVE !

Envie de voir le Granule Gastro® en action ?
Assistez à une démonstration Live Wash™

- pour en savoir plus, rendez-vous sur
www.granuldisk.com/livewash

GRANULE GASTRO® - STANDARD EDITION.

Granule Gastro est livré avec une gamme d'accessoires standard soigneusement sélectionnés et accueille la grande majorité des bacs et plats GN. Pour charger plus de plats et personnaliser la solution en fonction de vos besoins, ajoutez un ou plusieurs accessoires ingénieux.

INSTALLATION AVEC PLAN DE TRAVAIL.

Granule Gastro est une solution traversante qui doit être installée avec des plans d'entrée et de sortie pour fonctionner de façon optimale.

Plan de travail droit, en angle - gauche, droit ou frontal.

Granule Gastro peut s'installer en angle ou en ligne droite, et le plan de travail peut être installé sur la gauche ou la droite ou à l'avant du Lave Batterie.

Besoin de plus de surfaces ou de flexibilité ?

Ajoutez une tablette rabattable ou un chariot mobile pour panier de vaisselle sélectionnés dans notre gamme d'accessoires. Voir page suivante.

Plan de travail non vendu par GRANULDISK. Pour toute recommandation et directive concernant le plan de travail pour le Granule Gastro, contactez votre revendeur GRANULDISK agréé.



ACCESSOIRES.

Granule Gastro® peut être adapté à vos besoins spécifiques en ajoutant un ou plusieurs accessoires ou inserts ingénieux.

PANIER DE LAVAGE STANDARD.

Ref. 26426

Capacité : 6 GN 1/1 65 mm ou 3 GN 1/1 jusqu'à 200 mm + 3 GN 1/1 jusqu'à 65 mm. Équipé de petits crochets permettant de charger jusqu'à 12 bacs de petites dimensions (1/4, 1/6, 1/9) directement dans le panier de lavage.

(Inclus.)



Modèle déposé.



PANIER DE LAVAGE AVEC GRILLE DE FOND.

Réf. 26140

Pour les clients qui lavent des articles de la gamme Gastronorm mais également de nombreux autres articles variés. La grille de fond empêche les poignées etc. de glisser à travers le fond du panier de lavage.



SUPPORT POUR CASSEROLES ET SALADIERS AVEC SUPPORT DE LOUCHE INTÉGRÉ.

Ref. 13756

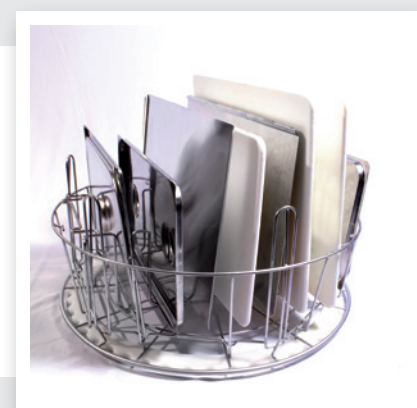
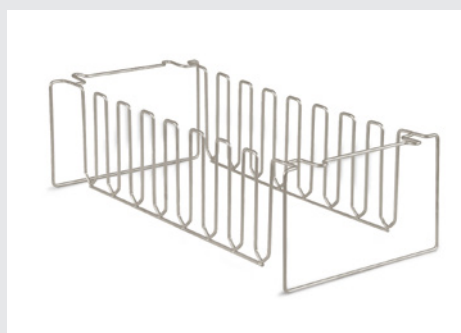
À placer à l'intérieur du panier de lavage standard (19999). Capacité : jusqu'à 5 à 6 saladiers ou casseroles. Hauteur des louches max. 500 mm.



INSERT POUR PLAQUES, GRILLES, COUVERCLES, PLANCHES ETC.

Ref. 19992

À placer à l'intérieur du panier de lavage standard (19999). Contient 2 GN 2/1 ou 6 plaques de cuisson 600x400 mm avec bord jusqu'à 20 mm et 2 plaques GN 1/1, jusqu'à 16 grilles, jusqu'à 8 planches à découper et couvercles GN 1/1.



Rendez-vous sur www.granuldisk.com pour voir comment charger et utiliser les différents accessoires.

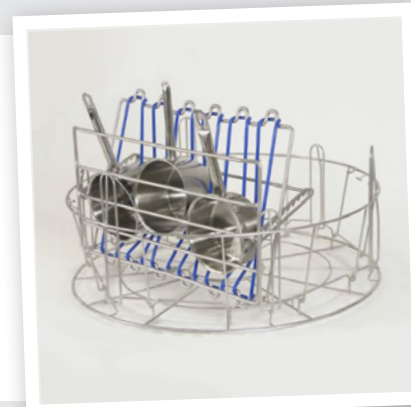
SUPPORT MULTIFLEX POUR CASSEROLES, BOLS ET PASSOIRES.

Ref. 20554

À placer à l'intérieur du panier de lavage standard (19999). Capacité : jusqu'à 3 à 4 casseroles ou jusqu'à 4 à 5 bols, passoirs etc.



Modèle déposé.



PANIER À CASSEROLES.

Ref. 21423

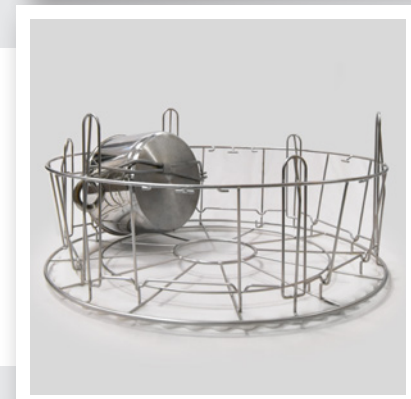
Contient 2 grosses casseroles (200 mm) ou 1 grosse casserole (400 mm). Placé dans le Lave Batterie à la place du panier de lavage standard.



MAINTIEN DE CASSEROLE POLYVALENT.

Ref. 25188

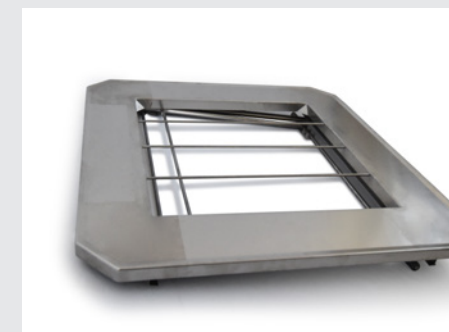
Sangle en caoutchouc avec deux crochets. Sangle en caoutchouc à passer autour de la casserole et à accrocher sur le panier.



TABLETTE RABATTABLE.

Ref. 19570

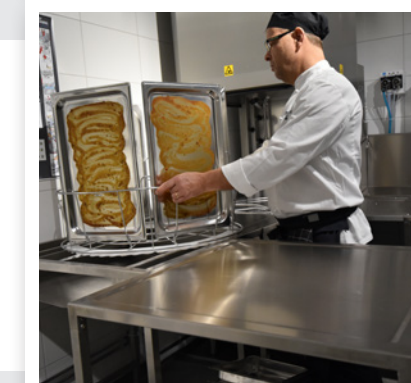
Peut être installée à l'avant du Lave Batterie ou sur le côté. 780 x 780 mm



CHARIOT POUR PANIER DE LAVAGE.

Ref. 24637

Crée un processus optimisé et flexible et une méthode de travail ergonomique.





GRANULE GASTRO® CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

GÉNÉRALITÉS.

Conception	Lave Batterie à capot, modèle traversant et panier tournant.
Dimensions extérieures (Hauteur x Largeur x Profondeur)	2 339 mm (± 25) x 850 mm x 1 002 mm
Volume de chargement	220 litres (Ø 700 x H 570 mm)
Poids (rempli / à vide)	403 kg / 304 kg
Volume du réservoir de lavage	83 litres
Volume eau de rinçage	4 litres (programme ECO) 8 litres (programme Court/Normal) <i>Pour atteindre 3 600 HUE conformément à la norme NSF/ANSI 3, 8 litres sont nécessaires.</i>
Volume de Granules	8 litres
Température de l'eau de lavage	65 °C
Température de l'eau de rinçage	85 °C
Niveau de pression sonore	< 70 dB (A)

PROGRAMMES ET CAPACITÉ.

Programmes de lavage avec Granules	ECO : 2 min
	Court : 3 min, 10 sec***
	Normal : 5 min, 10 sec***
Programmes de lavage sans Granules	ECO : 2 min
	Court : 2 min, 40 sec***
	Normal : 4 min, 40 sec***
Capacité max. / normale par heure (capacité normale, manipulations incluses)	156 / 120 GN 1/1 ou équivalent pour autres plats.
Capacité par programme	6 GN 1/1 65 mm de profondeur ou 3 GN 1/1 jusqu'à 200 mm de profondeur et 3 GN 1/1 jusqu'à 65 mm de profondeur ou équivalent pour autres plats.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.

Tension**	3~ 400 V, 415 V/50 Hz + PE / 3~ 230 V/50 Hz + PE
Fusibles (à la puissance max. de 11,9 kW)	25A (400 V, 415 V) / 40A (230 V)
Fusibles (à la puissance max. de 16,9 kW)	32A (400 V, 415 V)
Puissance max. (remplissage chaud)	11,9 kW
Puissance max. (remplissage froid)	16,9 kW
Moteur pompe de lavage	2,6 kW
Moteur pompe de rinçage	0,37 kW
Résistance du bain de lavage	9 kW à la puissance max. de 11,9 kW (14 kW à la puissance max. de 16,9 kW)
Résistance du bain de rinçage	9 kW à la puissance max. de 11,9 kW (14 kW à la puissance max. de 16,9 kW)
Indice de protection	IPX5

RACCORDEMENT À L'EAU.

Dureté / Raccordement	Dureté totale : 3-7 °dH, 5-12 °TH, 53-125 PPM / ¼" BSP mâle (DN20) <i>Remarque : Ne pas utiliser d'eau traitée par osmose inverse ni d'eau déminéralisée.</i>
Raccordement A	Unité 11,9 kW : 1-6 bars, 15 l/min, 55-65 °C (alimentation ECA) Unité 16,9 kW : 1-6 bars, 15 l/min, 5-65 °C (alimentation EFA, en option)
Raccordement B	Unité 11,9/16,9 kW : 1-6 bars, 15 l/min, <20 °C 11,9/16,9 kW avec réduction de vapeur (option) : 3-6 bars, 15 l/min, <20 °C

VIDANGE ET VENTILATION.

Capacité de ventilation recommandée avec réduction de la vapeur	150 m³/h
Capacité de ventilation recommandée sans réduction de la vapeur	400 m³/h
Charge calorifique dans la pièce avec réduction de vapeur (totale/ressentie/latente)	1,2 kW / 0,4 kW / 0,8 kW
Charge calorifique Chaleur émise dans la pièce sans réduction de vapeur (totale/ressentie/latente)	1,6 kW / 0,4 kW / 1,2 kW
Tuyau de vidange	Tuyau Ø 32 mm
Vidange	Capacité requise 50 l/min. Pas de pompe de vidange, vidange par gravité. <i>La machine ne doit pas être installée directement au-dessus d'une vidange.</i>
Produit de lavage et rinçage requis	Connexion doseur lessiviel avec sonde : Signal 230 VAC disponible depuis un boîtier séparé. Charge max. totale 0,5 A.

* Ne fonctionne pas simultanément.
** Pour connaître toutes les options de tension disponibles, contactez votre Directeur Régional ou consultez notre tarif actuel.
*** 30 secondes de plus avec le système de réduction de vapeur.

Granule Gastro® est livré avec un câble de 2 m qui doit être raccordé à un interrupteur de proximité homologué. Non fournis.



OPTIONS DE TENSION.

Vous ne trouvez pas vos besoins spécifiques dans la liste ? Tous les Lave Batterie GRANULDISK sont construits sur commande et peuvent souvent être adaptés pour répondre aux besoins spécifiques en termes de tension.

Quels sont vos besoins ?

Contactez votre Directeur Régional GRANULDISK ou votre partenaire commercial GRANULDISK agréé pour plus d'informations sur les personnalisations.



PLAN DE TRAVAIL.

Granule Gastro® est une solution traversante qui doit être installée avec des plans d'entrée et de sortie pour fonctionner de façon optimale.

Contactez votre Directeur Régional GRANULDISK ou votre partenaire commercial GRANULDISK agréé pour plus d'informations.



RÉDUCTION DE LA VAPEUR.

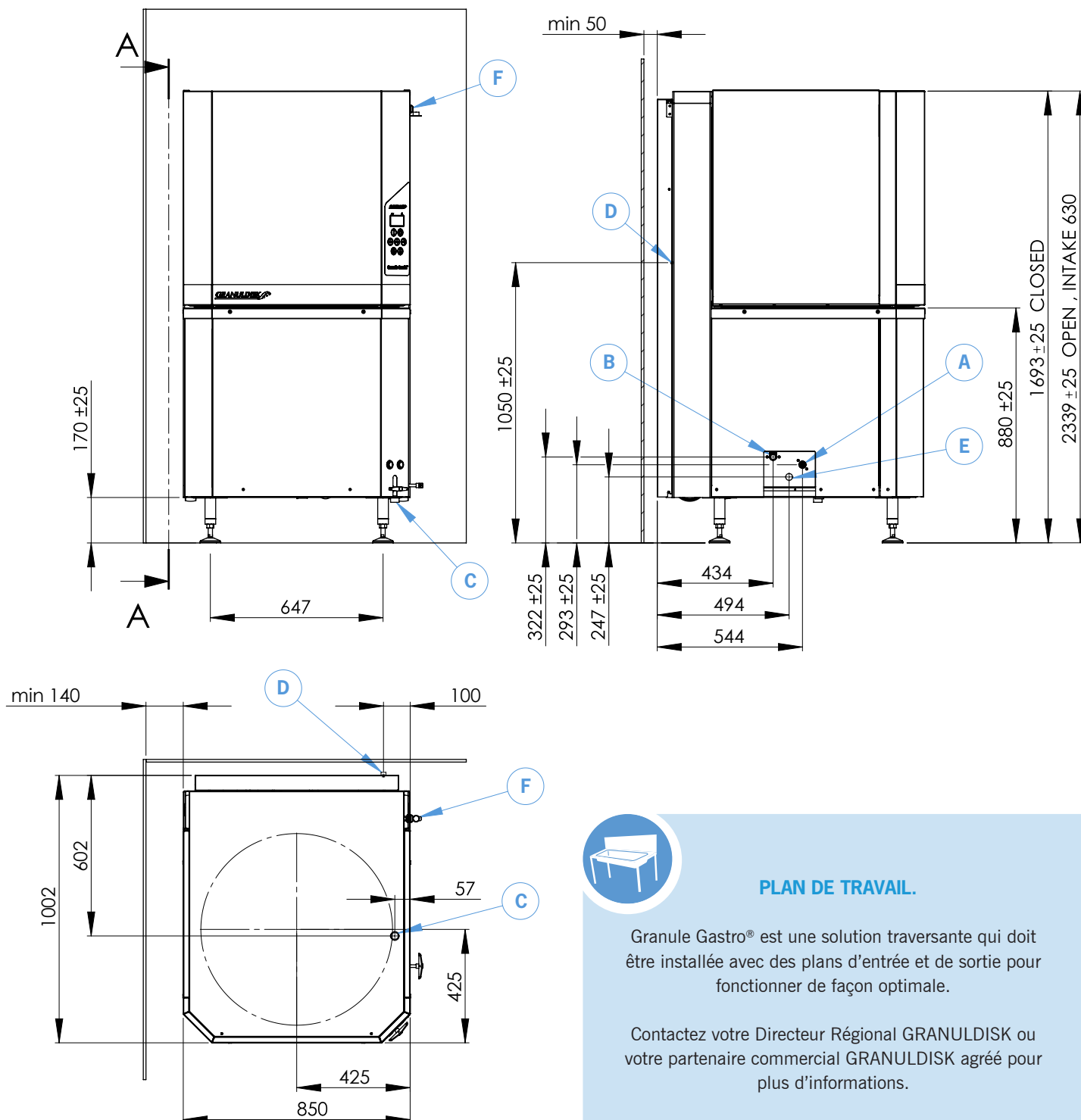
Offrez à vos équipes un environnement de travail plus agréable et réduisez les besoins en ventilation de la salle en ajoutant le système de réduction de vapeur à votre installation.

Contactez votre Directeur Régional GRANULDISK ou votre partenaire commercial GRANULDISK agréé pour toute information complémentaire sur la réduction de vapeur pour Granule Gastro®.

GRANULE GASTRO® INSTALLATION.

(A/B) Arrivée d'eau. (C) Vidange. (D) Raccordement détergent/agent de rinçage. (E) Raccordement électrique. (F) Port USB.

Se reporter à la page précédente pour plus de détails.



PLAN DE TRAVAIL.

Granule Gastro® est une solution traversante qui doit être installée avec des plans d'entrée et de sortie pour fonctionner de façon optimale.

Contactez votre Directeur Régional GRANULDISK ou votre partenaire commercial GRANULDISK agréé pour plus d'informations.

(mm)