

 Swedish Innovation, quality & design

Granule technology

Puissant, productif, durable -
solutions pour le lavage de
la batterie de cuisine



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

Pure Performance grâce à la technologie Granule

Notre technologie de sablage offre un lavage durable et préserve la santé physique et morale de votre personnel. Meilleure gestion du temps de travail et des ressources (électrique et eau) pour une rentabilité optimale.

Notre incomparable technologie Granule Nor:disk est le fruit de la puissance de l'eau, d'une très faible détergence grâce à l'action mécanique des granules et d'un rinçage à haute température qui assure l'hygiène. Le lavage de la batterie par projection de granules est la solution de lavage de bacs et casseroles la plus efficace et la plus durable disponible aujourd'hui, et le choix évident pour tous ceux qui cherchent à résoudre rapidement de gros volumes de lavage de batterie, tout en consommant de manière responsable de précieuses ressources naturelles.

Globalement nous réduisons de 70 % la consommation d'eau, d'énergie et lessivielle par rapport à une méthode mécanique (lavage manuel + rince batterie).



Puissant

- + Pas de pré-lavage ni de récurage.
- + Pompe de lavage à haute pression
- + Buses de lavage designées pour garantir un résultat impeccable
- + Température de lavage et rinçage sous contrôle
- + Automatisation du résultat à chaque cycle, pour palier à la défaillance humaine



Productif

- + Dérocher, charger, nous lavons
- + Propre au premier lavage
- + Temps de travail dès 2 minutes
- + Capacité horaire jusqu'à 264 GN 1/1
- + Automatisation du changement d'eau, des granules et de la maintenance
- + Accroissement de la production



Durable

- + Moins d'eau
- + Moins d'énergie
- + Moins de produits chimiques
- + Amélioration des conditions de travail
- + Fidélisation du personnel
- + Effet positif sur l'empreinte carbone



Quelles sont les économies que vous pourriez réaliser ? Essayez notre calculateur d'économies et découvrez vos économies potentielles avec Nor:disk. Pour une évaluation complète et une analyse de rentabilité, veuillez contacter votre représentant Nor:disk.

Avis des clients...



« La solution Nor.disk est idéale ! Nous utilisons les granules BIO pour récurer les plats et nos employés n'ont plus mal au dos car ils ne sont plus statiques au-dessus du bac de plonge. La propreté est systématique et notre batterie redevient presque neuve. »

Mark Heard, Chef de cuisine,
King Edward VII Hôpital, Grande-Bretagne

« Nor.disk est un moyen de faire gagner du temps à la cuisine, de réduire tous les coûts énergétiques et cette solution nous offre des casseroles propres et désinfectées et un retour cuisine express. »

Jeremy Bloor, Chef de cuisine,
OXO Tower, Grande-Bretagne



« Avec le concept Save per Use, nous avons obtenu une machine ayant la capacité nécessaire et offrant d'excellents résultats de lavage. Et, tout le service et l'entretien sont inclus à un prix fixe. »

Jeanette Mauritz,
Responsable des plats cuisinés et de la cuisine,
Ica Kvantum Metro, Täby Suède



« Je recommanderai cette machine à toutes les cuisines et à tous les restaurants de ce pays. »

Alessandro Albanese,
Gestionnaire de site,
École Leighton Park, Grande-Bretagne



« Cette technologie est la meilleure. Elle est efficace compacte et surtout il n'y a plus besoin de récurer manuellement. »

Alvin Ong, Propriétaire,
Mom's Cooking, Singapour



« Nous sommes heureux car nos casseroles et poêles sont nettoyées et désinfectées, ce qui garantit une hygiène optimale. »

Steven Smalley, Chef exécutif,
Hilton Dubai Jumeirah



Puissant, Productif et Durable



Besoins de ventilation réduits, environnement de travail amélioré

Choisissez des options telles que la réduction de la vapeur ou l'EcoExchangeur® pour réduire la vapeur et diminuer les besoins de ventilation, tout en améliorant les conditions de travail. Avec EcoExchangeur, vous bénéficiez également de l'échangeur de chaleur intégré qui utilise l'énergie de la vapeur pour chauffer l'eau dans le réservoir de rinçage, ce qui permet de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 40 %.



Grande capacité

Lavez jusqu'à 264 GN 1/1 par heure grâce à des casiers et des inserts optimisés qui favorisent un chargement maximal et d'excellents résultats de lavage pour tous les modèles de machines.



Option marine

Nos modèles Granule Maxi Pro, Granule Smart et Granule Smart+ peuvent être optimisés pour les conditions marines et offshore. Cette option installée en usine comprend deux capteurs de niveau dans le réservoir de lavage, des pieds qui peuvent être boulonnés au sol, ainsi que des butoirs de porte pour promouvoir des opérations sûres et sécurisées dans la cuisine.



Lavage avec ou sans granules

Nos modèles de lave-batterie disposent de 6 programmes au choix. Utilisez les puissants cycles de projection de granules pour les cas les plus difficiles de vaisselle cuite ou croûtée, et exécutez les programmes à l'eau seule pour les articles peu sales ou plus délicats, tels que les articles teflonés ou en polycarbonate.



Sécurité hygiénique

Grâce aux températures de lavage et de rinçage contrôlées, nous pouvons garantir des résultats de lavage sûrs. Les solutions Nor:disk sont conformes aux normes d'hygiène DIN 10512/10534 et EN 17735:2023.



Accès instantané à l'information avec SIMpel™

Scannez le code QR pour accéder en ligne à l'historique des entretiens, aux manuels d'utilisation et d'entretien ou aux guides de dépannage. C'est ça SIMpel !



L'équipement de dosage du détergent et du produit de rinçage est une option montée en usine qui peut simplifier la mise en service de votre produit. Il comprend un capteur de cuve de lavage pour un dosage optimal du détergent.



Trappe rabattable de série

La trappe rabattable facilite l'accès pour le nettoyage et l'entretien des modèles Granule Smart.



Excellente ergonomie

Panneau de commande à hauteur des yeux, chariots pour déplacer les casiers et les paniers de lavage dans la zone de lavage, et pour augmenter la capacité grâce à une rotation rapide avec des casiers et des paniers déjà chargés. Levage limité, vous ne manipulez les articles qu'une seule fois. Plus besoin de se courber le dos pendant des heures au-dessus d'éviers profonds.



Rappels automatiques

L'interface de la machine vous indique quand il est temps de changer l'eau de lavage, quand les granules sont usés et quand il est temps de planifier l'entretien périodique.



Journal de lavage HACCP intégré

Toutes les solutions Nor:disk offrent un accès facile aux données nécessaires liées aux opérations, telles que les températures, la consommation de ressources, etc. Accès direct via le panneau de commande ou extraction des données via le port USB intégré.



Isolation thermique et phonique

Machine à double paroi en acier inoxydable. Équipée d'une isolation thermique et acoustique.



Capteur de panier de lavage et sélection automatique du mode de lavage

Par mesure de sécurité et pour éviter de briser les verres et les assiettes, nos modèles combinés sont dotés d'un capteur intelligent qui détecte si c'est un panier à vaisselle ou un panier à casseroles qui se trouve dans la machine et qui sélectionne le programme approprié. Nos lave-batterie combinés disposent de 6 programmes de lavage de casseroles et de 3 programmes de lavage de vaisselle.



Connectivité pour des rapports faciles

Rendez votre Nor:disk prêt pour l'industrie 4.0 et permettez la surveillance à distance de plusieurs installations avec l'option IdO. Comprend l'accès aux données du cloud via un tableau de bord indépendant par le biais d'une carte SIM, d'une connexion Wifi ou d'une connexion LAN. Compatible avec les logiciels Kitchen Connect utilisant le protocole OCP UA.

Nos solutions

La machine prend en charge l'ensemble du processus de lavage de la batterie de cuisine et élimine définitivement les étapes manuelles à forte intensité de main-d'œuvre, telles que le trempage et le récurage. Notre gamme se compose de modèles à Granule technology pure pour le lavage des bacs GN, des casseroles, et des ustensiles, et de modèles combinés pour alterner le lavage des bacs et des casseroles avec le lavage traditionnel de la vaisselle.



Voir les granules en action - scannez pour voir la vidéo !

Trouvez la solution idéale

Les repas par service sont une indication de la capacité, mais ne suffisent pas à déterminer la solution idéale, car le volume, le débit et les articles à laver jouent un rôle important.

Consultez un représentant Nor.disk pour une évaluation gratuite de votre entreprise, une étude du site et une suggestion de votre meilleure option.



	Granule Maxi® Pro	Granule Flexi®	Granule Smart®	Granule Gastro®	Granule Smart+®	Granule Combi®
	Bacs gastro, marmites, ustensiles	Bacs gastro, marmites, ustensiles	Bacs gastro, marmites, ustensiles	Bacs gastro, marmites, ustensiles	Bacs gastro, marmites, ustensiles + lave-vaisselle	Bacs gastro, marmites, ustensiles + lave-vaisselle
Repas /service	800 - 4 000	300 - 600	500 - 1 500	500 - 1 500	200 - 1 800*	200 - 1 800*
Capacité /cycle	12 GN 1/1	4 GN 1/1	6 GN 1/1	6 GN 1/1	6 GN 1/1 ou 1 casier 500 x 500 mm	6+1 GN 1/1 ou 1 casier 500 x 500 mm
Max. GN 1/1 par heure (manutention incl.)	264 (228)	96 (76)	162 (144)	144 (114)	168 (144) ou 33 casiers	147 (119) ou 33 casiers
Programme ECO avec/sans granules	2:40 / 2:40 min.	2:30 / 2:30 min.	2:10 / 2:10 min.	2:10 / 2:10 min.	2:30 / 2:30 min. Plus mode: 1:30 min.	2:30 / 2:30 min. Combi mode: 1:30 min.
Programme court avec/sans granules	4:50 / 3:40 min.	4:40 / 3:40	3:10 / 2:30 min.	3:20 / 2:40 min.	3:30 / 2:40 min. Plus mode: 2 min.	3:40 / 2:50 min. Combi mode: 2 min.
Programme normal avec/sans granules	6:50 / 5:40 min.	6:40 / 5:40 min.	5:10 / 4:30 min.	5:20 / 4:40 min.	5:30 / 4:40 min. Plus mode: 2:30 min.	5:40 / 4:50 min. Combi mode: 2:30 min.
Température de lavage/rinçage	65/85 °C	65/85 °C	65/85 °C	65/85 °C	65/85 °C	65/85 °C
Eau de rinçage/cycle	7-14 litres	4-8 litres	4-6 litres	4-8 litres	4-6 litres	4-8 litres
Volume de granules	16 litres	6 litres	8 litres	8 litres	8 litres	8 litres
H x L x P mm	2039 (±25) x 1452/1842 x 1089/1682	1775 (±25) x 870/1836 x 1017/1379	1736/2079 (±25) x 1025 x 957/1317	1693/2339 (±25) x 850 x 1002	1736/2079 (±25) x 1025 x 957/1317	1693/2339 (±25) x 850 x 1002

* Selon qu'il est utilisé comme lave-vaisselle et lave-casseroles tout-en-un (200 repas) ou comme lave-casseroles dédié (1800 repas).

Granules

PowerGranules BIO®

- + Fabriqué à partir de matériaux biodégradables à base de sel de calcium, d'huile de colza et de polyesters biodégradables.
- + Optimisé pour une utilisation dans les produits de la gamme Granule Nor:disk
- + Alternative verte



Assortiment : 10 L



PowerGranules® Originale

- + Fabriqué en POM
- + Optimisé pour les produits de la gamme Granule Nor:disk
- + Utilisation pour une moyenne de 2500 cycles de lavage

Assortiment : 10 L & 20 L



Accessoires

Les solutions de la gamme Granule Nor:disk sont vendus sous forme d'éditions, chaque modèle étant associé à un assortiment d'accessoires standard soigneusement sélectionnés pour répondre aux besoins de lavage les plus courants. Chaque édition peut être personnalisée en ajoutant un ou plusieurs inserts, supports, paniers ou chariots.

Visitez notre site web et utilisez les filtres pour trouver les accessoires correspondant aux articles que vous devez laver.



Depuis 1987, Nordisk Clean Solutions fournit le meilleur de la technologie de lavage de la batterie aux cuisines professionnelles du monde entier. Nordisk offre la Pure Performances grâce à la technologie Granule, à la technologie Water-Smart et aux services pratiques. Des innovations qui ont été développées en mettant l'accent sur la performance, l'ergonomie et la durabilité.

Nos solutions de lavage durables vous aideront à préserver la santé et le bien-être de votre personnel, à gérer votre temps et à minimiser la consommation de ressources naturelles, tout en accroissant la rentabilité de votre entreprise.

Pure Performance à l'état pur sur toute la ligne.

Nordisk Clean Solutions AB est certifié ISO 9001 (système de gestion de la qualité) et ISO 14001 (système de gestion de l'environnement).

Nordisk travaille activement sur les objectifs 6, 7, 8, 12, 13, 14 et 17 des SDG.

Pour en savoir plus sur notre action en faveur du développement durable, consultez le site nordiskclean.com.



Partenaire autorisé



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

40 rue Emilien Gautier,
ZAC de l'Enfant 2 - Les Milles,
13290 Aix-en-Provence, FRANCE

info-fr@nordiskclean.com
Tél. +33 484 910 030

Nor.disk Service après-vente
sav@nordiskclean.com