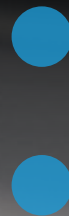




Swedish Innovation, Quality & Design



Pure Performance through Granule Technology™

Granule Gastro®



Ekstra kraftig for kjøkken som
bruker et stort antall GN-brett

NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

Granule Gastro®

Granule Gastro® har den innovative Granule Technology™ og eliminerer behovet for forvask.



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 GNI/1-beholdere. Integrerer Granule Gastro med et benkesystem for optimale resultater.



Mindre kjemikalier

Sparer i gjennomsnitt 1,6 liter per dag, noe som blir opptil 500 liter per år.



Mindre vann

Sparer i gjennomsnitt 1200 liter per dag, noe som blir opptil 350 000 liter per år.



Mindre energi

Sparer i gjennomsnitt 45 kWh per dag, noe som blir opptil 13 500 kWh per år.



Mindre tid

Rengjør gryter og kasseroller på 2 min 10 sek uten forvask.



Høy kapasitet

Opptil 6 GNI/1 eller GNI/2 per syklus – opptil 144 GNI/1 eller GNI/2 per time (maks. dybde 65 mm)



Matsikkerhet

Alle vaskeprogrammene overholder hygiene-retningslinjene iht DIN 10512-standarden



Fremtidsrettet

Granule Gastro er klar for Industri 4.0, noe som betyr at den vil være kompatibel med fremtidige funksjoner og krav.



Brukervennlig design

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



SIMpel™

QR-kode med nettbasert tilgang til opplæringsvideoer for brukere, servicehistorikk og feilsøkningsveiledninger.

Tilgjengelig i to utgaver

Granula Gastro® er tilgjengelig i to utgaver: Standard og HoReCa. Granule Gastro er en løsning med gjennommatingsutførelse som må installeres med inn- og utmatingsbenk for å fungere optimalt. 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.



Granula Gastro® Standard Edition

Art.nr. 20717

Granule Gastro® Standard Edition leveres med Pro Wash-kurven og gir høy kapasitet for kjøkken som hovedsakelig bruker kokekar i Gastronorm-sortimentet.

Pro Wash-kurven rommer det meste av GN-sortimentet, samt gryter og panner, rister, stekebrett og skjærebrett uten ekstra tilbehør.



Granule Gastro® HoReCa Edition

Art.nr. 26454

Granule Gastro® HoReCa Edition leveres i stedet med en grytevaskekurv med bunnrist som forenkler innlasting av kokekar med håndtak, siden bunnristen hindrer håndtakene i å gli ut gjennom bunnen av kurven, der de kan hindre kurvens rotasjon.

Grytevaskekurven med bunnrist rommer det meste av GN-sortimentet – legg til flere tilbehør og innsatser for å laste inn en rekke andre kjøkkenredskaper.

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.

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



Vil du vite mer om Granule Gastro®?
Besøk www.nordiskclean.com



Tilbehør

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



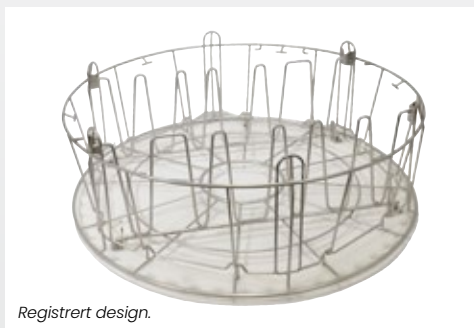
Følg oss på YouTube for å se hvordan du laster inn og bruker det forskjellige tilbehøret.

Pro Wash-kurv for GN-beholdere, gryter og stekebrett

Art.nr. 29505

Mulighet for å legge inn Gastronorm-beholdere, gryter og panner, samt rister, stekebrett og skjærebrett uten ekstra tilbehør. Plass til 6 GN 1/1, 65 mm dype, 2 GN 2/1 opptil 100 mm, 12 GN 1/4, 1/6, 1/9. Innvendig diameter: 696 mm.

(1x inkludert i Standard Edition)



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.

(1x inkludert i HoReCa Edition)



Kjøkkenredskapskurv

Art.nr. 29495

Kurv i rustfritt stål som passer inn i ett av de seks rommene i begge de runde oppvaskkurvene. Brukes til visper, øser og annet kjøkkenutstyr.

Høyde på øser maks. 500 mm.



Innsats for brett, rister, lokk, skjærebrett osv

Art.nr. 19992

For plassering i standard vaskekurv (26426/26140). 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.



Registrert design.

Multiflex-holder for kasseroller, små boller, siler

Art.nr. 20554

For plassering i standard vaskekurv (26426/26140). 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

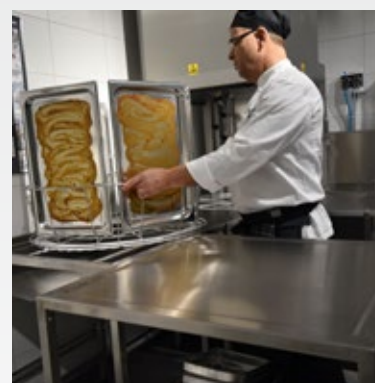
Gummistropp med to kroker. Gummistropp legges rundt kantine og hektes inn på kurven.



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.





Alltid SIMpel™

Alle Nor:disk-løsninger er utstyrt med SIMpel™ – et smart QR-kodesystem med en dedikert nettbasert plattform. Enten du er sluttbruker eller servicetekniker, gir SimPel™ deg rask og enkel tilgang til unikt materiale for ditt spesifikke produkt.

QR-koden er veien mellom produktet og SIMpel-portalen. Bare skann koden slik at den automatisk sendes til nettportalen som inneholder maskinspesifikke dokumenter, feilsøkningsveiledninger, feilkodetabeller og instruksjonsvideoer. Som servicetekniker vil du kunne gå inn i det passordbeskyttede tekniske området for å logge eller slå opp dokumentasjon og vedlikeholdshistorikk.





Granule Gastro® tekniske data

Generelt	
Design	Grovoppvaskmaskin av hettetype, gjennommatingsmodell og roterende kurv.
Ytre mål (H x B x D)	2339/1693 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
Lydtryknivå	< 70 dB (A)
Programmer og kapasitet	
Vaskeprogrammer med granulater	ECO: 2 min, 10 sek
	Kort: 3 min, 20 sek
	Normal: 5 min, 20 sek
Vaskeprogrammer uten granulater	ECO: 2 min, 10 sek
	Kort: 3 min, 40 sek
	Normal: 4 min, 40 sek
Maks./normal kapasitet per time (normal kapasitet inkl. håndtering)	144 / 114 GNI/l 65 mm eller tilsvarende i andre kantiner.
Kapasitet per program	6 GNI/l eller GN 1/2 65 mm dybde eller 3 GNI/l eller GN 1/2 opptil 200 mm dybde og 3 GNI/l eller GN 1/2 opptil 65 mm dybde eller tilsvarende i andre gryter.
Elektrisk tilkobling	
Spenning**	3~ 400–415 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
Tilbakeslagsbeskyttelse	Oppfyller EN 1717 med luftspalte av type AB, EN 13077
Drenering og ventilasjon	
Anbefalt ventilasjonskapasitet med dampredusering	150 m³/h
Anbefalt ventilasjonskapasitet uten dampredusering	400 m³/h
Varme avgitt til rom med dampreduksjon (totalt/merkbart/latent)	1,2 kW / 0,4 kW / 0,8 kW
Varme avgitt til rom uten dampreduksjon (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.

Granule Gastro® leveres med en 2 meter lang strømledning (uten støpsel) for tilkobling til godkjent hovedbryter. Hovedbryteren følger ikke med i leveransen.

Spenningsalternativer



Finner du ikke dine spesielle krav i listen? Alle Nor:disk grovoppvaskmaskiner bygges på bestilling og kan ofte tilpasses bestemte spenningsforhold. Hva er dine behov? Ta kontakt med en Nor:disk-selger eller en sertifisert Nor:disk-forhandler for mer informasjon om tilpasninger.

Doseringsutstyr



Doseringsdispenser for flytende vaskemiddel og skyllemiddel med peristaltisk pumpe og doseringssensor for vaskemiddel er tilgjengelig som et valgfritt fabrikkmontert tillegg.

Benkesystemer



Granule Gastro® er en løsning med gjennommatingsutførelse som må installeres med inn- og utmatingsbenk for å fungere optimalt. Ta kontakt med en Nor:disk-selger eller en sertifisert Nor:disk-forhandler for mer informasjon.

Dampreduksjon



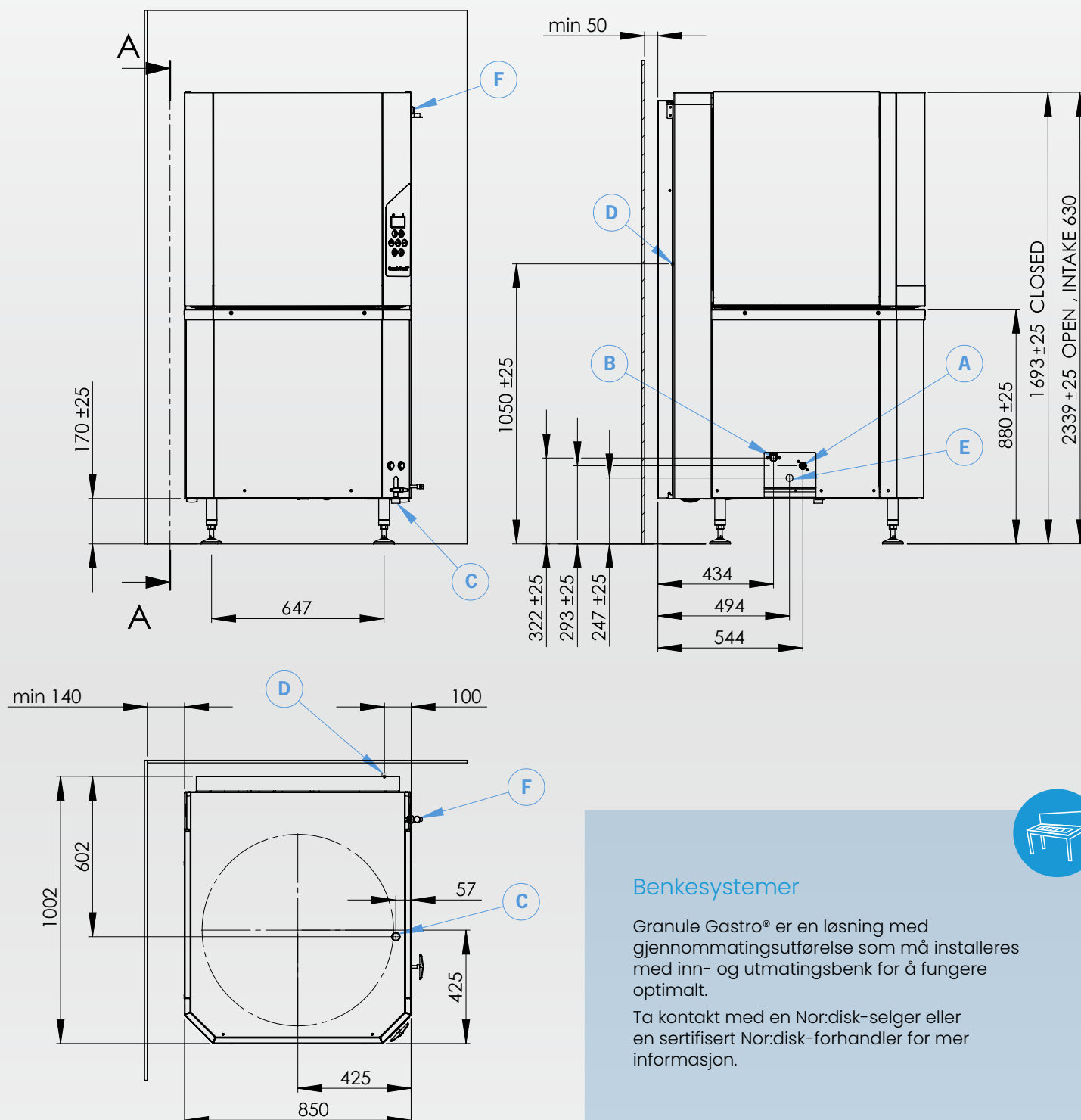
Gi medarbeiderne et mer behagelig arbeidsmiljø, og reduser ventilasjonskravene på kjøkkenet med dampreduksjon i løsningen. Øker den totale tiden for varigheten av kort- og normalvaskesyklusen med 30 sekunder. Ta kontakt med en Nor:disk-selger eller en sertifisert Nor:disk-forhandler for mer informasjon 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.

(mm)



Benkesystemer

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

Ta kontakt med en Nor:disk-selger eller en sertifisert Nor:disk-forhandler for mer informasjon.



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

www.nordiskclean.com