



SWEDISH INNOVATION, QUALITY & DESIGN

No

# Granule Gastro®

**GRANULDISK®**

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

# 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 Gastronom-baserte

kjøkkener da den har en stor kapasitet for 65 mm GN1/1-beholdere. Integrer 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 GN1/1 eller GN1/2 per syklus – opptil 144 GN1/1 eller GN1/2 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.



power  
**GRANULES** BIO

Beregningene av besparelsene er basert på et tenkt sted som lager 1000 varme måltider per dag med 300 virkedager i året. Sammenligningen gjelder manuell oppvask i kum opp mot vasking med Granule Gastro. 50 % ECO-syklus, 30 % kort og 20 % normal.

## Tilgjengelig i to utgaver

Granule 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.



### Granule Gastro® Standard Edition

Art.nr. 20717

Granule Gastro® Standard Edition leveres med en vaskekurv uten bunnrist og er perfekt for kjøkken som hovedsakelig bruker kokekar i Gastronom-serien. Kurven er allsidig og har plass til det meste av GN-serien uten ekstra tilbehør og holdere. For å plassere oppvask og redskaper i ukurant størrelse kan du tilpasse løsningen din ved å legge til mer smart tilbehør og flere innsatser.



### Granule Gastro® HoReCa Edition

Art.nr. 26454

Granule Gastro® HoReCa Edition leveres med en vaskekurv med bunnrist og passer godt til kjøkken med Gastronom-sortiment samt ulike gryter og kasseroller. Vaskekurven er allsidig og har plass til det meste av GN-serien uten ekstra tilbehør og holdere. Bunnristen hindrer at gjenstander og håndtak faller gjennom bunnen av kurven. For å laste inn gryter, kasseroller og andre redskaper, kan du tilpasse løsningen din ved å legge til mer smart tilbehør og flere innsatser.

### 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 Granuldisk. Hvis du ønsker anbefalinger og retningslinjer om benkeløsninger for Granule Gastro, kan du ta kontakt med en sertifisert Granuldisk-forhandler.*



### Se den vaske opp!

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



# 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.

## Vaskekurv uten bunnrist

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 (26426/26140). Kapasitet: opptil 5-6 boller eller kantiner. 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.



Gå inn på [www.granuldisk.com](http://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 (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 stedet for Standard-vaskekurv.



## Fleksibel kantineholder

Art.nr. 25188

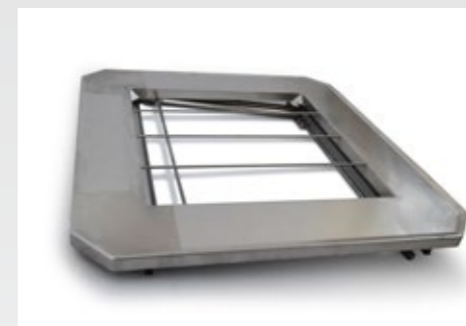
Gummistropp med to kroker. Gummistropp legges rundt kantine og hektes inn på kurven.



## Sammenleggbare benk

Art.nr. 19570

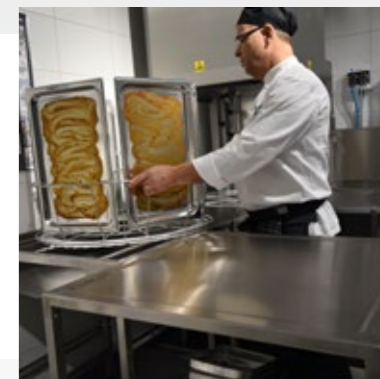
Kan monteres i front eller på siden. 780 x 780 mm.



## Tralle for vaskekurv

Art.nr. 24637

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



## Granule Gastro® tekniske data

### Generelt

Design	Grovpvaskemaskin 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 (fyll/tom)	403 kg/304 kg
Vasketankvolum	83 liter
Skyllenvannvolum	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
Skyllenvanntemperatur	85 °C
Lydtrykknivå	< 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 (kaldylling)	16,9 kW
Vaskepumpemotor	2,6 kW
Skyllpumpemotor	0,37 kW
Vasketankelement*	9 kW ved maks. effekt 11,9 kW (14 kW ved maks. effekt 16,9 kW)
Skylltankelement*	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 (kaldylling, 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 dampreduksjon	150 m³/h
Anbefalt ventilasjonskapasitet uten dampreduksjon	400 m³/h
Varme avgitt til rom med dampreduksjon (totalt/merkbar/latent)	1,2 kW / 0,4 kW / 0,8 kW
Varme avgitt til rom uten dampreduksjon (totalt/merkbar/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 prislister.

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

## Alltid SIMpel™

Alle Granuldisk-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.



Please scan the QR code using your mobile device.



www.GRANULDISK.com



## Spenningsalternativer

Finner du ikke dine spesielle krav i listen? Alle Granuldisk grovpvaskemaskiner 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.

## Doseringsutstyr

Doseringsdispenserer 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 Granuldisk-selger eller en sertifisert Granuldisk-forhandler for mer informasjon.

## Dampreduksjon

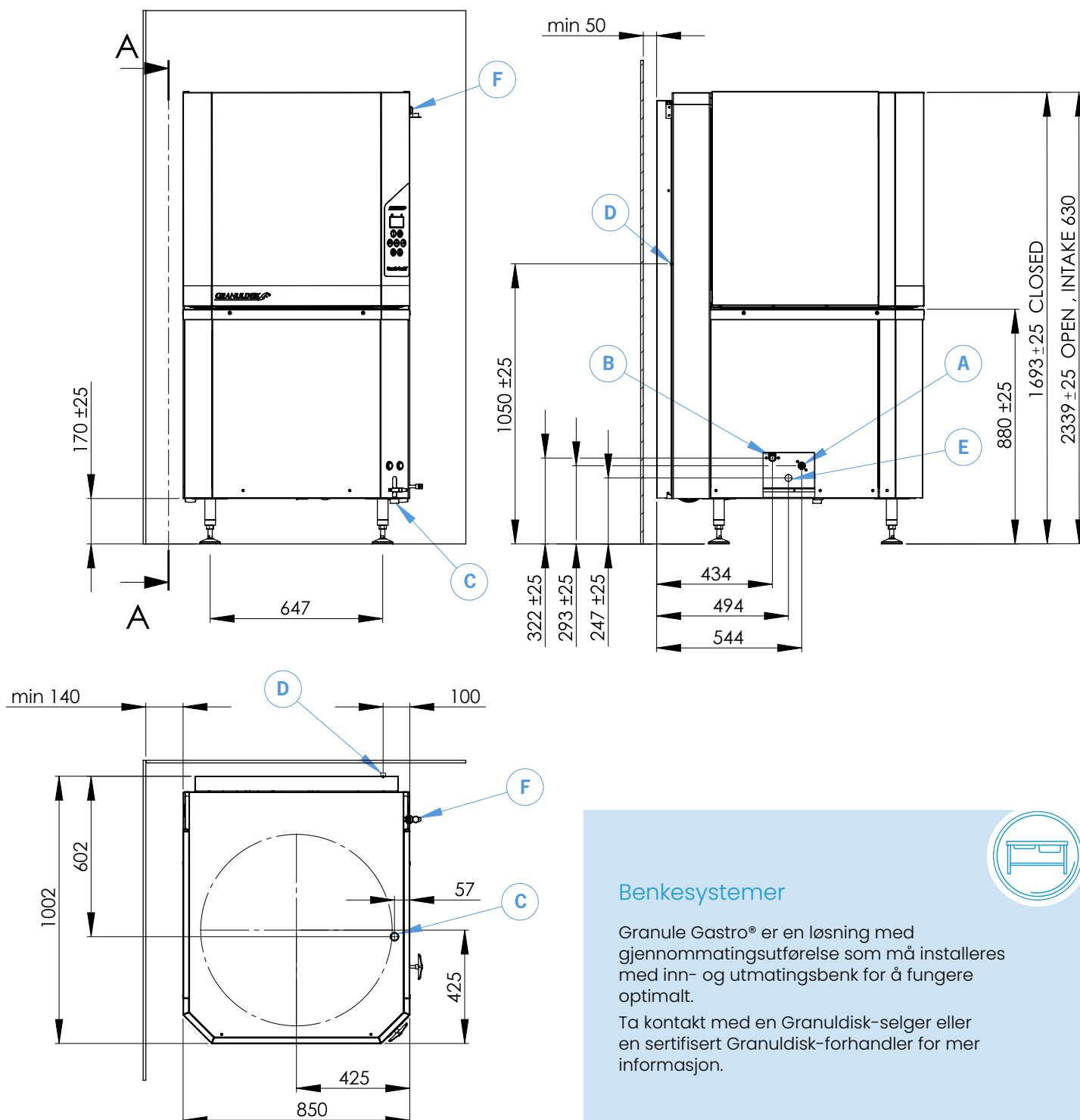
Gi medarbeiderne et mer behagelig arbeidsmiljø, og reduser ventilasjonskravene på kjøkkenet med dampreduksjon i løsningen. Øker den totale tiden for varigheten av kort- og normalvaskesyklusen med 30 sekunder.

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