



Swedish Innovation, Quality & Design

Pure Performance through Granule Technology™

Granule Gastro®

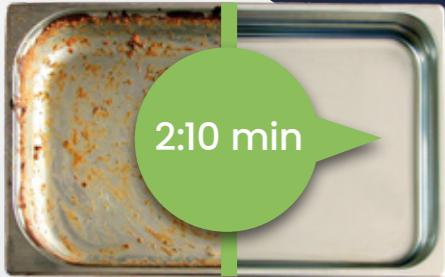


Besonders leistungsstark für
Küchen mit hoher Anzahl
an GN-Behältern

NORDISK
CLEAN SOLUTIONS

Granule Gastro®

Die Granule Gastro nutzt die innovative Granule Technology™ und macht das Vorspülen überflüssig.



Die Granule Gastro® ist ein Durchschubmodell, das das Vorspülen überflüssig macht. Sie ermöglicht einen effizienten, flexiblen Arbeitsablauf und ist ideal für Küchen, die viel GN Behältern spülen, da



sie eine hohe Kapazität für 65 mm GN1/1 Behälter hat. Kombinieren Sie die Granule Gastro mit Zu- und Ablauftischen.



Weniger Chemikalien
Spart durchschnittlich 1,6 Liter pro Tag, also 500 Liter pro Jahr.



Weniger Wasser
Spart durchschnittlich 1.200 Liter pro Tag, also 350.000 Liter pro Jahr.



Weniger Energie
Spart durchschnittlich 45 kWh pro Tag, was 13.500 kWh pro Jahr entspricht.



Weniger Zeit
Reinigt Ihre Töpfe und Pfannen in 2 Min. 10 Sek. ohne Vorspülen.



Hohes Fassungsvermögen
Bis zu 6 GN1/1 oder GN1/2 pro Spülzyklus – bis zu 144 GN1/1 oder GN1/2 pro Stunde (max. Tiefe 65 mm).



Lebensmittelsicherheit
Sämtliche Spülprogramme entsprechen den Hygienerichtlinien der Norm DIN 10512.



Zukunftssicher
Die Granule Gastro ist bereit für Industrie 4.0, was bedeutet, dass sie mit künftigen Anforderungen und Funktionen kompatibel sein wird.



Benutzerfreundliche ausführung
Bedienfeld auf Augenhöhe. Große Tasten und deutliche Symbole. Erinnerungen und Meldungen auf dem Display. Automatische Haube. USB Port zum Export der HACCP Logdateien.



SIMpel™
QR-Code mit Online-Zugriff auf Anwendervideos, Wartungshistorie und Anleitungen zur Fehlerbehebung.

In zwei Ausführungen erhältlich

Die Granule Gastro® ist in zwei Editionen erhältlich: Standard und HoReCa. Sie ist eine Durchschublösung und muss mit Zu- und Ablauftischen installiert werden, um optimal zu funktionieren. Die Aufstellung ist sowohl in einer Eck- als auch geraden Konfiguration möglich. Die Tische lassen sich entweder auf der linken oder rechten Seite oder an der Vorderseite der Maschine anschließen.



Granule Gastro® Standard Edition

Art. Nr. 20717

Die Granule Gastro® Standard Edition wird mit einem Spülkorb ohne Bodengitter geliefert und eignet sich perfekt für Küchen, in denen hauptsächlich Kochgeschirr aus dem Gastronorm-Sortiment verwendet wird. Der Korb ist vielseitig und kann den größten Teil des GN-Sortiments ohne zusätzliches Zubehör laden. Um Spülgut und Utensilien abweichend von der Normgröße zu laden, passen Sie Ihre Maschine an, indem Sie weitere durchdachte Zubehörteile und Einsätze hinzunehmen."



Granule Gastro® HoReCa Edition

Art. Nr. 26454

Die Granule Gastro® HoReCa Edition wird mit einem Spülkorb mit Bodengitter geliefert und passt gut in Küchen mit Gastronorm-Sortiment sowie diversen Töpfen und Pfannen. Der Spülkorb ist vielseitig einsetzbar und verarbeitet die meisten GN-Sortimente ohne weiteres Zubehör. Das Bodengitter verhindert, dass Gegenstände durch den Boden des Korbs fallen. Um Töpfe, Pfannen und andere Utensilien zu laden, passen Sie Ihre Maschine an, indem Sie weitere durchdachte Zubehörteile und Einsätze hinzunehmen.



Aufbau mit Tischsystem

Die Granule Gastro ist eine Durchschub-Lösung und sollte für eine optimale Funktion mit Zu- und Ablauftischen aufgebaut werden.

Entlang der Wand, Ecke – links, rechts oder vorne
Der Aufbau der Granule Gastro kann entweder in einer Ecke oder entlang der Wand angeordnet werden. Zu- und Ablauftische können entweder auf der linken oder rechten Seite oder vorne an der Maschine angeschlossen werden.

Sie benötigen weitere Flächen oder mehr Flexibilität?
Nehmen Sie einen Klapp- oder einen fahrbaren Abstellwagen für den Spülkorb aus unserer Zubehörpalette hinzu. Siehe nächste Seite.

Nor.disk verkauft keine Tischsysteme. Für Empfehlungen und Orientierungshilfen hinsichtlich Tischsystemen für Granule Gastro sprechen Sie bitte mit Ihrem zertifizierten Nor.disk-Händler.

Sie möchten mehr über Granule Gastro® erfahren?
Besuchen Sie www.nordiskclean.com



Zubehör

Die Granule Gastro® lässt sich zusätzlich auf Ihren speziellen Bedarf abstimmen, indem Sie ein oder mehrere durchdachte Zubehörteile und Einsätze hinzunehmen.



Folgen Sie uns auf YouTube.
Hier erfahren Sie mehr über die
Anwendung des Zubehörs.

Spülkorb ohne Bodengitter

Art.-Nr. 26426

Fassungsvermögen: 6 GN 1/1 65 mm oder 3 GN 1/1 bis zu 200 mm + 3 GN 1/1 bis zu 65 mm. Ausgestattet mit kleinen Haken, mit denen sich bis zu 12 kleine Behälter (1/4, 1/6, 1/9) direkt in den Spülkorb laden lassen.

(im Lieferumfang enthalten.)



Gebrauchsmuster

Multiflexibler Einsatz für Kasserollen, kleine Schüsseln, Siebe

Art.-Nr. 20554

Wird in den Standard-Spülkorb (26426 oder 26140) gestellt.

Fassungsvermögen: bis zu 3–4 Kasserollen oder bis zu 4–5 kleine Schüsseln, Siebe usw.

Topf-Spülkorb

Art.-Nr. 21423

Fasst 2 große Töpfe (200 mm) oder 1 großen Topf (400 mm). Wird anstelle des Standard-Spülkorbs in die Maschine gestellt.



Gebrauchsmuster

Spülkorb mit Bodengitter

Art.-Nr. 26140

Für Kunden, die Gastronombehälter, aber auch eine größere Menge kleinerer Artikel spülen. Das untere Gitter verhindert, dass Griffe usw. durch den Boden des Korbs rutschen.



Flexible Topfhalter

Art.-Nr. 25188

Gummiband mit zwei Haken. Das Gummiband wird um den Topf gelegt und am Spülkorb festgehakt.

Halter für Schüsseln & Töpfe mit integriertem Halter für Schöpfkellen

Art.-Nr. 13756

Wird in den Standard-Spülkorb (26426 oder 26140) gestellt. Fassungsvermögen: bis zu 5–6 Schüsseln oder Behälter. Max. Länge von Kellen 500 mm.



Klapptisch

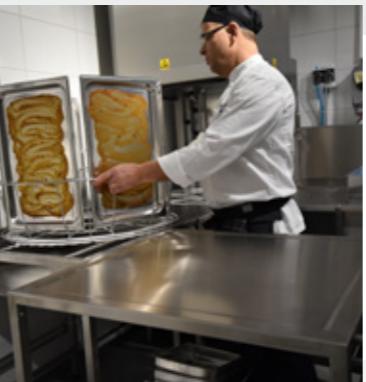
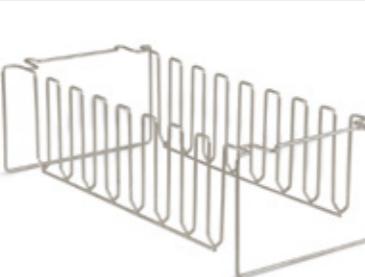
Art.-Nr. 19570

Zur Montage an der Vorderseite oder seitlich der Maschine. 780 x 780 mm.

Einsatz für Bleche, Gitter, Topfdeckel, Schneidebretter usw.

Art.-Nr. 19992

Wird in den Standard-Spülkorb (26426 oder 26140) gestellt. Fasst 2 GN 2/1 oder 6 Backbleche 600 x 400 mm mit bis zu 20 mm Rand und 2 GN 1/1 Bleche, bis zu 16 Gitter, bis zu 8 Schneidebretter und GN 1/1 Topfdeckel.



Abstellwagen für Spülkorb

Art.-Nr. 24637

Schafft mehr Flexibilität, einen besseren Arbeitsablauf und ermöglicht ein ergonomisches Arbeiten.





Optionen bei der Spannung

Sie können speziell Ihre Anforderungen in der Liste nicht finden? Alle Nor:disk Topfspülmaschinen werden nach Auftrag gefertigt und können häufig auf eine bestimmte Spannungsversorgung abgestimmt werden.

Welche Anforderungen haben Sie? Sprechen Sie mit Ihrem Nor:disk Vertriebsmitarbeiter oder bevorzugten zertifizierten Nor:disk Vertriebspartner für weitere Informationen zu kundenspezifischen Anpassungen.



Dosiereinheit

Dosiereinheit für Flüssigspülmittel und Klarspüler mit peristaltischer Pumpe und Sensor für Reinigungsmittel ist optional werkseitig erhältlich.



Tischsystem

Granule Gastro® ist eine Durchschub-Lösung und muss für eine optimale Funktion mit Zu- und Ablauftischen aufgebaut werden. Sprechen Sie für ausführlichere Informationen mit Ihrem Nor:disk Vertriebsmitarbeiter oder bevorzugten zertifizierten Nor:disk Vertriebspartner.



Dampfreduktion

Schaffen Sie ein angenehmeres Arbeitsumfeld für Ihre Mitarbeiter und weniger Anforderungen an die Belüftung im Umfeld, indem Sie Ihrer Lösung Dampfreduktion hinzufügen. Verlängert die Spülzeit um 30 Sekunden bei Kurz- und Normalprogramm.

Sprechen Sie für weitere Informationen über Dampfreduktion für Granule Gastro® mit Ihrem Nor:disk Vertriebsmitarbeiter oder Ihrem bevorzugten zertifizierten Nor:disk Vertriebspartner.

Immer SIMpel™

Alle Nordisk-Lösungen sind mit SIMpel™ ausgestattet – einem QR-Code-System, das Sie zu einer Online-Plattform leitet. Egal, ob Sie Anwender oder Servicetechniker sind, SIMpel™ bietet Ihnen schnellen und einfachen Zugriff auf speziell auf Ihr Produkt zugeschnittenes Material.

Der QR-Code ist die Verbindung zwischen Ihrem Produkt und Ihrem SIMpel-Portal. Scannen Sie einfach den Code, um automatisch zum Online-Portal weitergeleitet zu werden, das maschinenspezifische Dokumente, Anleitungen zur Fehlerbehebung, Informationen zu Fehlercodes und Anleitungsvideos enthält. Als Servicetechniker können Sie den passwortgeschützten Technikerbereich betreten, um sich anzumelden oder Dokumentationen und Wartungshistorie nachzusehen.



Granule Gastro® technische Daten

Allgemeines

Design	Topfspülgerät mit Haubenmechanik, Durchschubmodell und drehendem Spülkorb.
Außenmaße (H x B x T)	2339/1693 mm (± 25) x 850 mm x 1002 mm
Ladevolumen	220 Liter (Ø 700 x H 570 mm)
Gewicht (gefüllt / leer)	403 kg / 304 kg
Spültankvolumen	83 Liter
Klarspülwasservolumen	4 Liter (ECO-Programm) 8 Liter (Kurz / Normalprogramm) Um 3600 HUE gemäß NSF/ANSI 3 zu erreichen, sind 8 Liter nötig.

Granulatmenge

Spülprogramme mit Granulat	8 Liter
Spülprogramme ohne Granulat	65 °C
Höchst- / normale Kapazität pro Stunde (normale Kapazität inkl. Arbeit)	85 °C

Programme & Fassungsvermögen

Spülprogramme mit Granulat	ECO: 2 Min. 10 Sek. Kurz: 3 Min. 20 Sek. Normal: 5 Min. 20 Sek.
Spülprogramme ohne Granulat	ECO: 2 Min. 10 Sek. Kurz: 3 Min. 40 Sek. Normal: 4 Min. 40 Sek.
Höchst- / normale Kapazität pro Stunde (normale Kapazität inkl. Arbeit)	144 / 114 GN/1 65 mm oder gleichwertig in anderen Töpfen.

Fassungsvermögen pro Programm

Fassungsvermögen pro Programm	6 GN/1 oder GN 1/2 65 mm Tiefe oder 3 GN/1 oder GN 1/2 bis 200 mm Tiefe und 3 GN/1 oder GN 1/2 bis 65 mm Tiefe oder vergleichbare Topfgrößen.
-------------------------------	---

Stromanschluss

Spannung**	3- 400-415 V/50 Hz + PE / 3- 230 V/50 Hz + PE
Sicherungen (bei max. Leistung 11,9 kW)	25A (400 V, 415 V) / 40A (230 V)
Sicherungen (bei max. Leistung 16,9 kW)	32A (400 V, 415 V)

Höchstleistung (Warmwasser-Befüllung)	11,9 kW
Höchstleistung (Kaltwasser-Befüllung)	16,9 kW
Spülpumpenmotor	2,6 kW
Klarspülpumpenmotor	0,37 kW
Spultankheizung*	9 kW bei max. Leistung 11,9 kW (14 kW bei max. Leistung 16,9 kW)
Klarspultankheizung*	9 kW bei max. Leistung 11,9 kW (14 kW bei max. Leistung 16,9 kW)
Schutzart	IPX5

Wasseranschluss

Härte / Anschluss	Gesamthärte: 3-7 °dH, 5-12 °TH, 53-125 PPM / ¾" BSP Außen Gewinde (DN20)
	Hinweis: Umkehrsmosewasser und destilliertes Wasser dürfen nicht verwendet werden.

Anschluss A

11,9 kW Maschine:	1-6 bar, 15 l/min, 55-65 °C (Warmwasser-Befüllung)
16,9 kW Maschine:	1-6 bar, 15 l/min, 5-65 °C (Kaltwasser-Befüllung, optional)

Anschluss B

11,9/16,9 kW Maschine:	1-6 bar, 15 l/min, < 20 °C
11,9/16,9 kW mit Dampfreduktion (optional):	3-6 bar, 15 l/min, < 20 °C

Abfluss & Belüftung

Empfohlene Entlüftungsleistung mit Dampfreduktion	150 m³/h
Empfohlene Entlüftungsleistung ohne Dampfreduktion	400 m³/h

Raumwärmebelastung mit Dampfreduktion (insgesamt/fühlbar/latent)	1,2 kW / 0,4 kW / 0,8 kW
Raumwärmebelastung ohne Dampfreduktion (insgesamt/fühlbar/latent)	1,6 kW / 0,4 kW / 1,2 kW

Ablauf	Rohr ø 32 mm
Abfluss	Kapazitätsanforderung 50 l/Min. Keine Laugenpumpe, Schwerkraftentleerung.

Spülmittel und Klarspülmittel sind erforderlich	Maschine nicht direkt über einem Abflusskanal aufstellen.
	Spülmittel und Klarspülmittel; 230 VAC-Signal ist im separaten Schaltkasten zugänglich. Höchstbelastung 0,5A.

* Nicht gleichzeitig aktiviert.

** Für alle Spannungsoptionen wenden Sie sich bitte an Ihren Vertriebsmitarbeiter oder sehen Sie in einer aktuellen Preisliste nach.

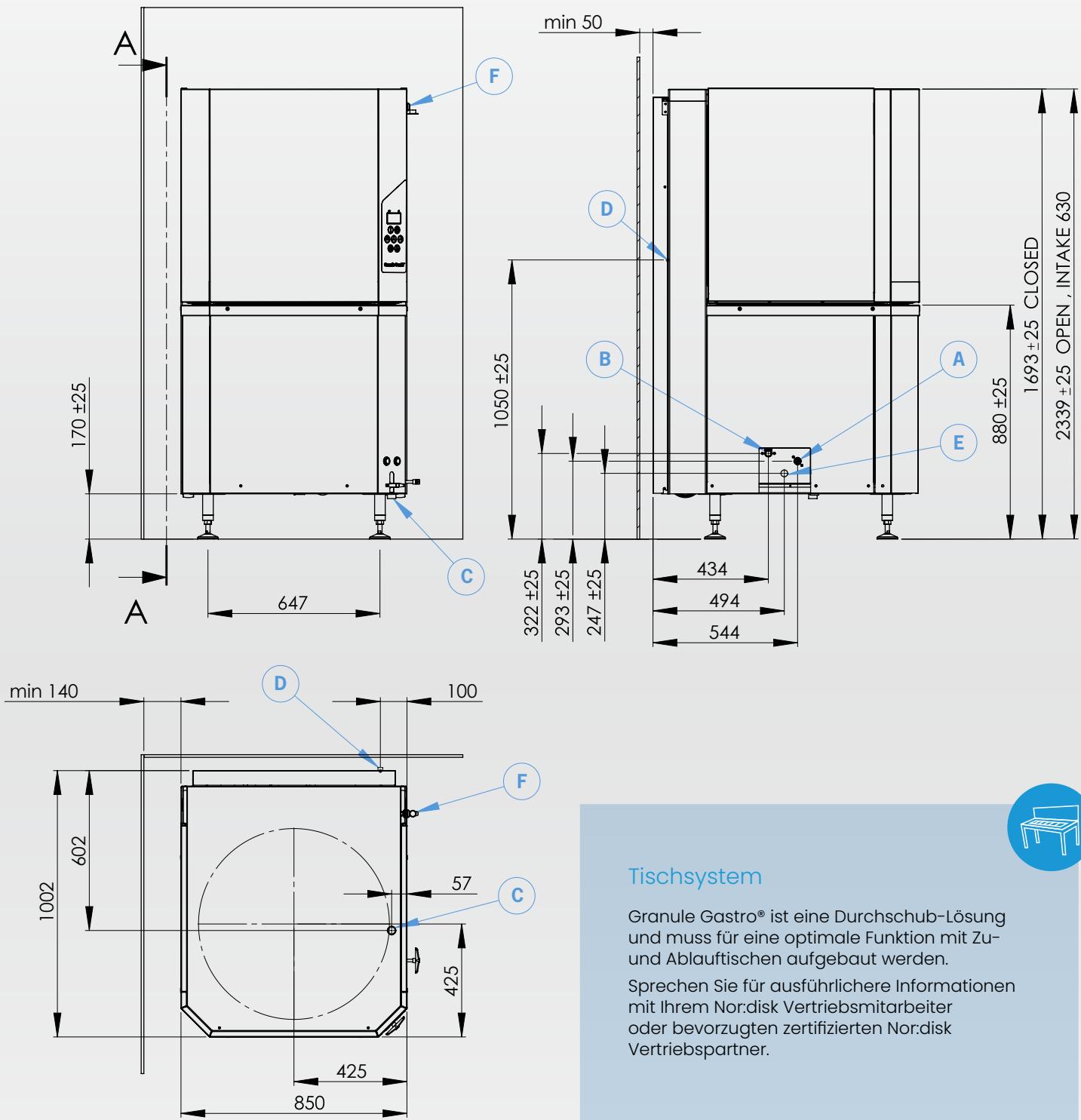
Granule Gastro® wird mit einem zwei Meter langen Stromkabel (ohne Stecker) zum Anschluss an den Hauptschalter an der Wand geliefert. Der Hauptschalter ist nicht im Lieferumfang enthalten.

Granule Gastro® installation

(A/B) Wassereinlauf. (C) Abfluss. (D) Spülmittel-/Klarspülmittelanschluss. (E) Elektrischer Anschluss. (F) USB-Port.

Für genauere Angaben siehe vorherige Seite.

(mm)



Tischsystem

Granule Gastro® ist eine Durchschub-Lösung und muss für eine optimale Funktion mit Zu- und Ablauftischen aufgebaut werden.

Sprechen Sie für ausführlichere Informationen mit Ihrem Nor:disk Vertriebsmitarbeiter oder bevorzugten zertifizierten Nor:disk Vertriebspartner.



NORDISK
CLEAN SOLUTIONS

www.nordiskclean.com