



Swedish Innovation, Quality & Design



Pure Performance through Granule Technology™

Granule Gastro®



Besonders leistungsstark für
Küchen mit hoher Anzahl
an GN-Behältern

NOR:DISK
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 Behälter spülen, da

sie eine hohe Kapazität für 65 mm GN/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.

Die Einsparungsberechnungen basieren auf einem Musterbetrieb mit 1.000 warmen Mahlzeiten pro Tag und 300 Betriebstagen pro Jahr. Der Vergleich zeigt das manuelle Spülen in Spülbecken im Vergleich zum Spülen mit der Granule Gastro: 50 % ECO-Zyklus, 30 % Kurz und 20 % Normal.

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

Granule Gastro® Standard Edition wird mit dem Pro-Spülkorb geliefert und bietet hohe Kapazität für Küchen, die hauptsächlich Kochgeschirr aus dem Gastronorm-Sortiment verwenden.

Der Pro-Spülkorb nimmt den Großteil des GN-Sortiments sowie Töpfe und Pfannen, Roste, Backbleche und Schneidbretter auf, ohne dass zusätzliches Zubehör erforderlich ist.



Granule Gastro® HoReCa Edition

Art. Nr. 26454

Granule Gastro® HoReCa Edition wird stattdessen mit einem Topf-Spülkorb mit Bodengitter geliefert, der das Beladen von Kochgeschirr mit Griffen erleichtert, da das Bodengitter verhindert, dass Griffe unten aus dem Korb herausrutschen und die Korbdrehung blockieren könnten.

Der Topf-Spülkorb mit Bodengitter nimmt den Großteil des GN-Sortiments auf – fügen Sie weiteres Zubehör und Einsätze hinzu, um verschiedene andere Küchenutensilien zu laden.

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 Klapptisch oder einen fahrbaren Abstellwagen für den Spülkorb aus unserer Zubehörpalette hinzu. Siehe nächste Seite.

Nordisk verkauft keine Tischsysteme. Für Empfehlungen und Orientierungshilfen hinsichtlich Tischsystemen für Granule Gastro sprechen Sie bitte mit Ihrem zertifizierten Nordisk-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 Zubehöerteile und Einsätze hinzunehmen.



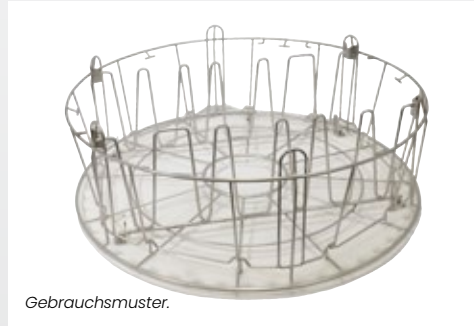
Folgen Sie uns auf YouTube.
Hier erfahren Sie mehr über die
Anwendung des Zubehörs.

Pro Spülkorb für Behälter, Töpfe und Pfannen

Art.-Nr. 29505

Runder Mehrzweck-Spülkorb, enthält Beladungsmöglichkeiten für Gastronorm-Behälter, Töpfe und Pfannen sowie Roste, Backbleche und Schneidbretter. Innendurchmesser: 696 mm. Belädt 6 GN 1/1, 65 mm tief, 2 GN 2/1 bis 100 mm, 12 GN 1/4, 1/6, 1/9.

(In der Standard-Ausführung 1x inklusive)



Gebrauchsmuster.



Spülkorb mit Bodengitter

Art.-Nr. 26140

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

(In der HoReCa-Ausführung 1x inklusive)



Utensilienkorb

Art.-Nr. 29495

Zum Einsetzen in den Pro-Waschkorb (29505). Zum Waschen von Schneebeesen, Schöpfkellen usw. Höhe der Gegenstände bis zu 500 mm.



Einsatz für Bleche, Gitter, Topfdeckel, Schneidbretter 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 Schneidbretter und GN 1/1 Topfdeckel.



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.



Gebrauchsmuster.

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.



Flexibler Topfhalter

Art.-Nr. 25188

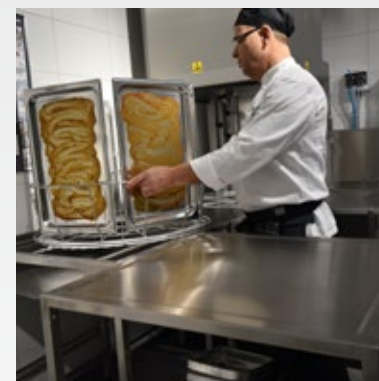
Gummiband mit zwei Haken. Das Gummiband wird um den Topf gelegt und am Spülkorb festgehakt.



Klapptisch

Art.-Nr. 19570

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



Abstellwagen für Spülkorb

Art.-Nr. 24637

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



SIMpel™
Scan QR to access

Icons: Phone, Document, Wrench, Video

nordiskclean.com 27778

Immer SIMpel™

Alle Nor:disk-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) <i>Um 3600 HUE gemäß NSF/ANSI 3 zu erreichen, sind 8 Liter nötig.</i>
Granulatmenge	8 Liter
Spülwassertemperatur	65 °C
Klarspülwassertemperatur	85 °C
Schalldruckpegel	< 70 dB (A)
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 GNI/1 65 mm oder gleichwertig in anderen Töpfen.
Fassungsvermögen pro Programm	6 GNI/1 oder GN 1/2 65 mm Tiefe oder 3 GNI/1 oder GN 1/2 bis 200 mm Tiefe und 3 GNI/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
Spültankheizung*	9 kW bei max. Leistung 11,9 kW (14 kW bei max. Leistung 16,9 kW)
Klarspültankheizung*	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 / ¼" BSP Außengewinde (DN20) <i>Hinweis: Umkehrosmosewasser und destilliertes Wasser dürfen nicht verwendet werden.</i>
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
Rückflussschutz	EN 1717 wird mit Luftspalt vom Typ AB erfüllt, EN 13077
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. <i>Maschine nicht direkt über einem Abflusskanal aufstellen.</i>
Spülmittel und Klarspülmittel sind erforderlich	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.

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 Spüldauer um 30 Sekunden bei Kurz- und Normalprogramm.

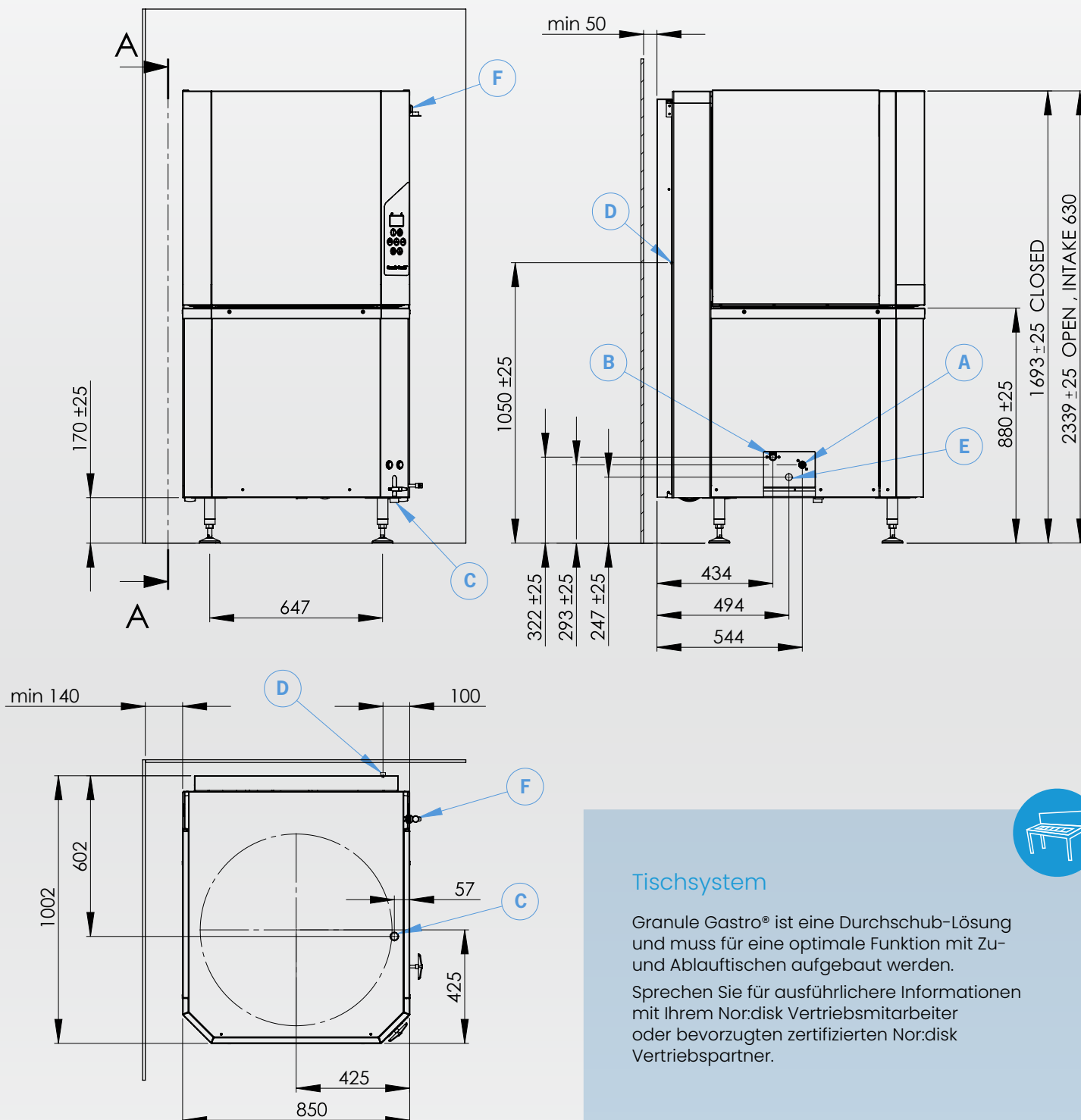
Sprechen Sie für weitere Informationen über Dampfreduktion für Granule Gastro® mit Ihrem Nor:disk Vertriebsmitarbeiter oder Ihrem bevorzugten zertifizierten Nor:disk Vertriebspartner.

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.



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

www.nordiskclean.com