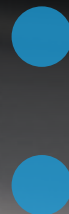




Swedish Innovation, Quality & Design



Pure Performance through Granule Technology™

Granule Gastro®



Extra potenza per cucine
di grandi portate di teglie GN

NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

Granule Gastro®

Granule Gastro® sfrutta l'innovativa Granule Technology™ ed elimina la necessità del prelavaggio.



Granule Gastro® è una lavapentole a caricamento passante basata sul concetto No Pre-Washing™ che garantisce un flusso di lavoro efficiente e flessibile in cucina; è l'ideale per cucine che utilizzano attrezzatura Gastronorm, perché ha

un'elevata capacità di contenimento di contenitori GN 1/1 da 65 mm. Per risultati ottimali, Granule Gastro deve essere integrata in un sistema con tavoli.



Meno prodotti chimici

Risparmia in media 1,6 litri al giorno, fino a un totale di 500 litri all'anno.



Meno acqua

Risparmia in media 1.200 litri al giorno, fino a un totale di 350.000 litri all'anno.



Meno energia

Risparmia in media 45 kWh al giorno, fino a un totale di 13.500 kWh all'anno.



Meno tempo

Pulisce pentole e padelle in 2 min, 10 sec senza prelavaggio.



Elevata capacità

Fino a 6 GN 1/1 o GN 1/2 per ciclo - fino a 144 GN 1/1 o GN 1/2 all'ora (profondità massima 65 mm).



Sicurezza alimentare

Tutti i programmi di lavaggio sono conformi alle linee guida sull'igiene dello standard DIN 10512.



A prova di futuro

Granule Gastro è predisposta per l'Industria 4.0, il che significa che sarà compatibile con le caratteristiche e le funzioni future.



Design intuitivo

Pannello di controllo all'altezza degli occhi. Pulsanti grandi e simboli chiari. Promemoria e messaggi sul display. Capotta automatica. Porta USB per l'esportazione dei file di registro HACCP.



SIMpel™

Codice QR con accesso online a video di formazione per gli operatori, cronologia di manutenzione e guide per la risoluzione dei problemi.

Disponibile in due versioni

Granule Gastro® è disponibile in due versioni: Standard e HoReCa. Granule Gastro è una soluzione a caricamento passante che, per funzionare in maniera ottimale, deve essere installata con tavoli di ingresso e di uscita. Granule Gastro può essere installata nella versione in linea o ad angolo e i tavoli possono essere posizionati a sinistra, a destra o davanti alla macchina.



Granule Gastro® Standard Edition

Cod. art. 20717

Granule Gastro® Standard Edition viene fornita con il cestello Pro Wash e offre un'elevata capacità per cucine che utilizzano principalmente contenitori della gamma Gastronorm.

Il cestello Pro Wash può contenere la maggior parte della gamma GN, oltre a pentole e padelle, griglie, teglie da forno e taglieri senza bisogno di accessori aggiuntivi.



Granule Gastro® HoReCa Edition

Cod. art. 26454

Granule Gastro® HoReCa Edition viene invece fornita con un cestello lavapentole con griglia inferiore che semplifica il carico di pentole con manici, poiché la griglia inferiore impedisce ai manici di scivolare fuori dal fondo del cestello, dove potrebbero ostacolare la rotazione del cestello.

Il cestello lavapentole con griglia inferiore può contenere la maggior parte della gamma GN: aggiungete altri accessori e inserti per caricare una vasta gamma di altri utensili da cucina.

Installazione con i tavoli

Granule Gastro è una soluzione a caricamento passante che, per funzionare in maniera ottimale, deve essere installata con tavoli di ingresso e di uscita.

In linea o ad angolo, a sinistra, a destra o davanti

Granule Gastro può essere installata nella versione in linea o ad angolo e i tavoli possono essere posizionati a sinistra, a destra o davanti alla macchina.

Servono superfici extra o una maggiore flessibilità?

È possibile selezionare e aggiungere un tavolo pieghevole o un carrello portacestelli dalla nostra gamma di accessori. Consultare la pagina successiva.

I tavoli non vengono venduti da Nordisk. Per linee guida e consigli per l'acquisto di tavoli per Granule Gastro, si consiglia di rivolgersi a un rivenditore certificato Nordisk.



Volete saperne di più su Granule Gastro®? Visitate il sito www.nordiskclean.com



Accessori

Granule Gastro® può essere personalizzata in base alle proprie esigenze aggiungendo uno o più accessori e inserti intelligenti.



Seguici su YouTube per scoprire come caricare e utilizzare i diversi accessori.

Cestello Pro Wash per contenitori GN, pentole e teglie

Cod. art. 29505
Possibilità di caricare contenitori Gastronorm, pentole e padelle, nonché griglie, teglie da forno e taglieri senza bisogno di accessori aggiuntivi.
Capacità: 6 GN 1/1, profondità 65 mm, 2 GN 2/1 fino a 100 mm, 12 GN 1/4, 1/6, 1/9.
Diametro interno: 696 mm.

(1x incluso nella Standard Edition)



Design registrato.



Cestello di lavaggio con griglia inferiore

Cod. art. 26140

Per clienti che lavano articoli della gamma Gastronorm, ma anche altri articoli misti. La griglia inferiore impedisce alle maniglie e ad altri oggetti di passare attraverso la parte inferiore del cestello.

(1x incluso nella HoReCa Edition)



Cestello per utensili

Cod. art. 29495

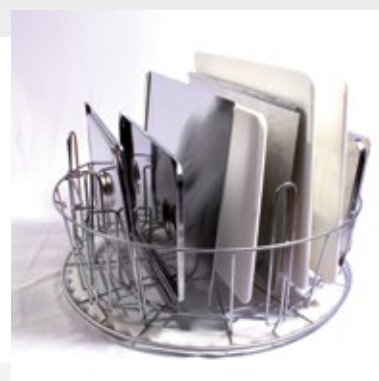
Cestello in rete di acciaio inossidabile che si inserisce in uno dei 6 scomparti di entrambi i cestelli rotondi per il lavaggio. Utilizzato per fruste, mestoli e altri utensili. Altezza massima dei mestoli 500 mm.



Inserto per teglie, griglie, coperchi, taglieri ecc.

Cod. art. 19992

Da inserire nel cestello di lavaggio standard (26426 e 26140). Contiene 2 teglie GN 2/1 o 6 teglie 600 x 400 mm con bordo di massimo 20 mm e 2 teglie di dimensione GN 1/1, fino a 16 griglie, fino a 8 taglieri e coperchi GN 1/1.



Design registrato.



Supporto multiflex per casseruole, ciotole piccole, colini

Cod. art. 20554

Da inserire nel cestello di lavaggio standard (26426 e 26140). Capacità: fino a 3-4 casseruole o 4-5 ciotole piccole, colini ecc.



Design registrato.



Cestello per pentole

Cod. art. 21423

Contiene 2 pentole grandi (200 mm) o 1 pentola grande (400 mm). Da inserire nella macchina al posto del cestello di lavaggio standard.



Supporto flessibile per pentole

Cod. art. 25188

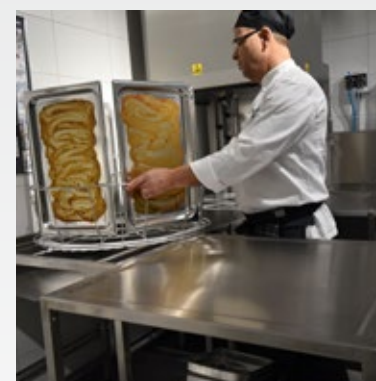
Cinghia in gomma con due ganci. Cinghia in gomma da posizionare intorno alla pentola e da agganciare al cestello.



Tavolo pieghevole

Cod. art. 19570

Da installare davanti o di fianco alla macchina.
Dimensioni: 780 x 780 mm.



Carrello portacestelli

Cod. art. 24637

Massimizza la flessibilità e il flusso assicura la massima ergonomia durante il lavoro.



Sempre SIMpel™

Tutte le soluzioni Nor:disk sono dotate di SIMpel™, un sistema di codici QR intelligente con una piattaforma dedicata a ciò. Che tu sia un utente finale o un assistente tecnico, SIMpel™ ti offre un accesso semplice e rapido a materiale specifico per il tuo prodotto.

Il codice QR è il punto di collegamento tra il tuo prodotto e il tuo portale SIMpel. Sarà sufficiente scansionare il codice per essere automaticamente reindirizzati sul portale online che contiene documenti specifici per ciascuna macchina, guide per la risoluzione dei problemi, tabelle per la verifica dei codici di errore e video dimostrativi. Se sei un assistente tecnico, potrai accedere all'area riservata ai tecnici protetta da password per registrare o cercare la documentazione e la cronologia di manutenzione.





Granule Gastro® dati tecnici

Generali	
Design	Lavapentole a capotta, modello a caricamento passante e cestello rotante.
Dimensioni esterne (A x L x P)	2339/1693 mm (± 25) x 850 mm x 1.002 mm
Volume di carico	220 litri (Ø 700 x A 570 mm)
Peso (piena / vuota)	403 kg / 304 kg
Volume serbatoio di lavaggio	83 litri
Volume acqua di risciacquo	4 litri (programma ECO) 8 litri (programma Breve / Normale) Per raggiungere 3.600 HUE (ai sensi della certificazione NSF/ANSI 3) sono necessari 8 litri.
Volume granuli	8 litri
Temperatura acqua di lavaggio	65 °C
Temperatura acqua di risciacquo	85 °C
Livello di pressione sonora	< 70 dB (A)
Programmi e capacità	
Programmi di lavaggio con granuli	ECO: 2 min, 10 sec
	Breve: 3 min, 20 sec
	Normale: 5 min, 20 sec
Programmi di lavaggio senza granuli	ECO: 2 min, 10 sec
	Breve: 3 min, 40 sec
	Normale: 4 min, 40 sec
Capacità massima / normale all'ora (capacità normale compreso caricamento e scaricamento)	144 / 114 GN 1/1 65 mm o quantità simile di altre pentole.
Capacità per programma	6 GN 1/1 o GN 1/2 con profondità 65 mm o 3 GN 1/1 o GN 1/2 con profondità fino a 200 mm e 3 GN 1/1 o GN 1/2 con profondità fino a 65 mm, o quantità simile di altre pentole.
Collegamento elettrico	
Tensione**	3 ~ 400–415 V/50 Hz + PE / 3 ~ 230 V/50 Hz + PE
Fusibili (con uscita max 11,9 kW)	25 A (400 V, 415 V) / 40 A (230 V)
Fusibili (con uscita max 16,9 kW)	32 A (400 V, 415 V)
Uscita max (alimentazione acqua calda)	11,9 kW
Uscita max (alimentazione acqua fredda)	16,9 kW
Motore pompa lavaggio	2,6 kW
Motore pompa risciacquo	0,37 kW
Elemento serbatoio lavaggio*	9 kW con uscita max 11,9 kW (14 kW con uscita max 16,9 kW)
Elemento serbatoio risciacquo*	9 kW con uscita max 11,9 kW (14 kW con uscita max 16,9 kW)
Classe di protezione	IPX5
Collegamento idrico	
Durezza / Collegamento	Durezza totale: 3–7 °dH, 5–12 °TH, 53–125 PPM / ¾" BSP maschio (DN20)
	Nota: non utilizzare acqua ad osmosi inversa e acqua distillata.
Collegamento A	Unità da 11,9 kW: 1–6 bar, 15 l/min, 55–65 °C (alimentazione acqua calda)
	Unità da 16,9 kW: 1–6 bar, 15 l/min, 5–65 °C (alimentazione acqua fredda, opzionale)
Collegamento B	Unità da 11,9/16,9 kW: 1–6 bar, 15 l/min, <20 °C
	11,9/16,9 kW con riduttore del vapore (opzionale): 3–6 bar, 15 l/min, <20 °C
Protezione contro il riflusso	La norma EN 1717 è soddisfatta con intercapedine d'aria di tipo AB, EN 13077
Scarico e ventilazione	
Capacità di ventilazione raccomandata con riduzione del vapore	150 m³/h
Capacità di ventilazione raccomandata senza riduzione del vapore	400 m³/h
Calore emesso nell'ambiente con riduttore di vapore (totale/sensibile/latente)	1,2 kW / 0,4 kW / 0,8 kW
Calore emesso nell'ambiente senza riduttore di vapore (totale/sensibile/latente)	1,6 kW / 0,4 kW / 1,2 kW
Tubo di scarico	Tubo ø 32 mm
Scarico	Requisito capacità 50 l/min. Senza pompa di scarico, scarico a gravità. La macchina non deve essere posizionata direttamente sopra lo scarico.
Detersivo e brillantante obbligatori	Detersivo e brillantante; segnale 230 V c.a. disponibile da una scatola separata. Carico massimo totale 0,5 A.

* Non funziona in simultanea.
** Per conoscere tutte le opzioni di tensione disponibili, è possibile rivolgersi al rappresentante di fiducia o consultare un listino prezzi valido.
Granule Gastro® viene fornita con un cavo di alimentazione lungo 2 metri (senza spina) da collegare a un interruttore di rete approvato. L'interruttore di rete non è incluso.

Opzioni di tensione



Non trovate requisiti speciali nell'elenco? Le lavapentole Nor:disk vengono costruite su ordinazione e vengono spesso personalizzate per soddisfare determinate condizioni di tensione.

Quali sono le vostre necessità?

Per ulteriori dettagli sulle personalizzazioni, è possibile rivolgersi al rappresentante o al rivenditore certificato Nor:disk.

Attrezzature di dosaggio



Il dosatore di detergente liquido e brillantante con pompa peristaltica e sensore di dosaggio del detergente è disponibile come componente aggiuntivo opzionale montato in fabbrica.

Tavoli



Granule Gastro® è una soluzione a caricamento passante che, per funzionare in maniera ottimale, deve essere installata con tavoli di ingresso e di uscita.

Per ulteriori dettagli, è possibile rivolgersi al rappresentante o al rivenditore certificato Nor:disk.

Riduttore di vapore



Per offrire al personale un ambiente di lavoro più gradevole e per diminuire i requisiti di ventilazione dell'area di lavoro, si può aggiungere alla soluzione un riduttore di vapore. Vengono ad aggiungersi 30 secondi alla durata del ciclo di lavaggio Breve e Normale.

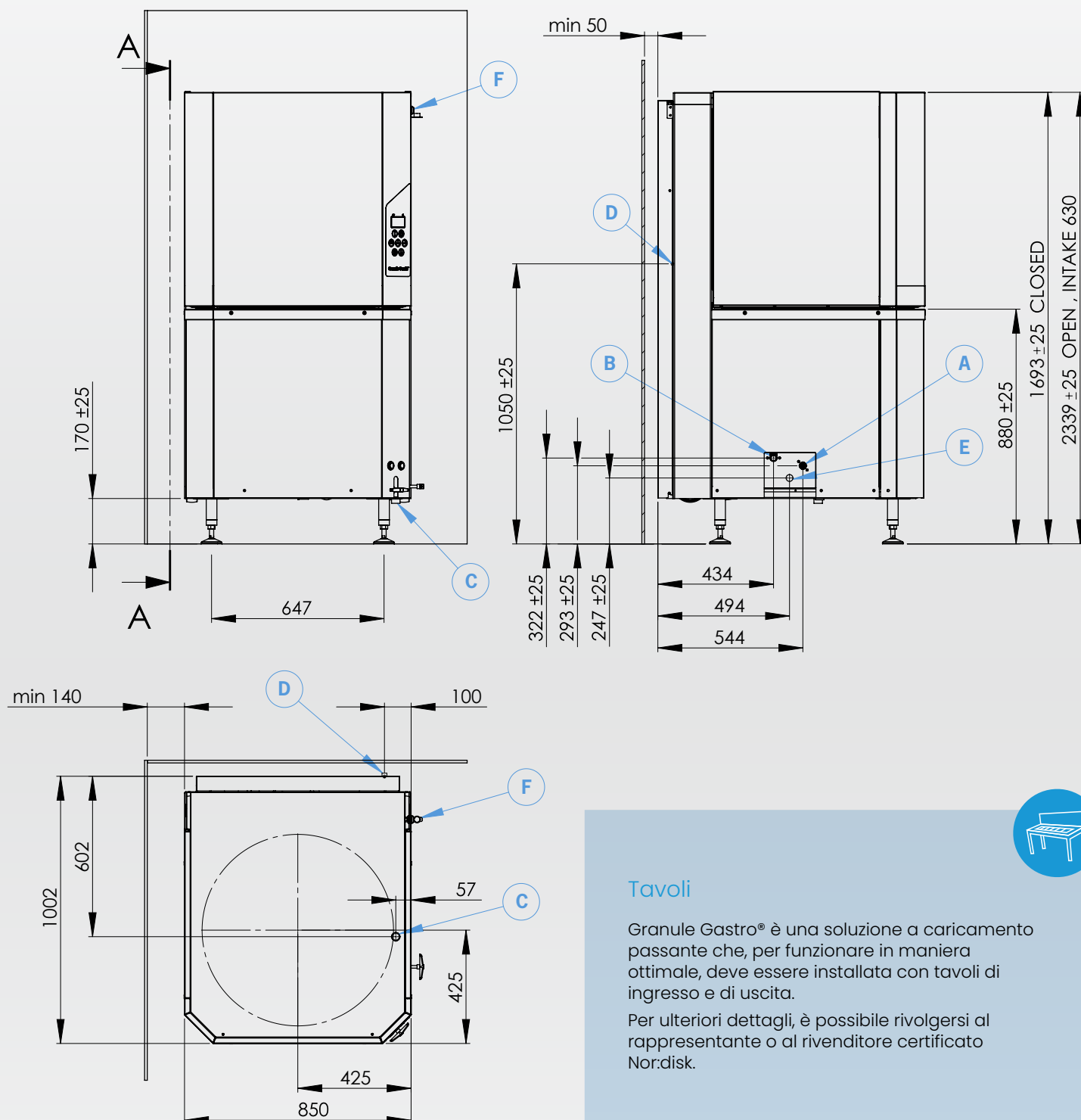
Per ulteriori dettagli sul riduttore di vapore per Granule Gastro®, è possibile rivolgersi al rappresentante o al rivenditore certificato Nor:disk.

Granule Gastro® installazione

(A/B) Ingresso acqua. (C) Scarico. (D) Collegamento detersivo/brillantante. (E) Collegamento elettrico. (F) Porta USB.

Per i dettagli, consultare la pagina precedente.

(mm)



Tavoli

Granule Gastro® è una soluzione a caricamento passante che, per funzionare in maniera ottimale, deve essere installata con tavoli di ingresso e di uscita.

Per ulteriori dettagli, è possibile rivolgersi al rappresentante o al rivenditore certificato Nor.disk.



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

www.nordiskclean.com