



Granule Gastro®



– la scelta migliore per le cucine basate sulla gamma Gastronorm

LA GRANULE GASTRO® È DEDICATA a cucine basate sulla gamma gastronorm, come:

- Mense scolastiche
- Case di riposo
- Piccole cucine con sistema cook-chill
- Mense aziendali, ecc.

La maggior parte dei clienti che ha acquistato una Granule Gastro® prepara fino a 800 pasti al giorno, principalmente usando teglie GN 1/1. Tutti sono stati piacevolmente sorpresi dalla facilità di gestione della Granule Gastro®, una macchina a caricamento passante progettata per essere dotata di banchi di entrata e di uscita, oppure di banchi combi pieghevoli. I banchi facilitano la separazione degli articoli puliti e sporchi, garantendo maggior igiene.

Grande capacità in 1 m²

Grande capacità

“Non c’è tempo da perdere!” Molti clienti desiderano migliorare il flusso di lavoro nella cucina per renderla più efficiente e flessibile. La Granule Gastro® è una macchina ad alta capacità. Si possono lavare fino a 156 teglie GN 1/1 di profondità 65 mm all’ora, velocizzando il rientro delle teglie pulite in cucina. Inoltre, mentre la macchina effettua il ciclo di lavaggio l’operatore può occuparsi di altro.

Compatto è bello

La Granule Gastro® è molto versatile e si adatta praticamente a tutte le cucine: può essere posta lungo una parete, in un corridoio, in un angolo, ed essendo una macchina a caricamento passante, divide in modo naturale le aree pulite da quelle sporche.

Due opzioni tra cui scegliere

Grazie al design con la caratteristica cappa, la macchina può essere collocata praticamente ovunque nella cucina, persino in un angolo o lungo un muro. Per usare il sistema nel modo più efficiente, ti consigliamo di usare i banchi di ingresso e di uscita che permettono di sfruttare due cestini e lavare il contenuto di un cestino mentre si riempie o si svuota l'altro.

- **LUNGO UN MURO** Adatta a spazi ridotti come corridoi; questo modello non ha portelli che occupano spazio.
- **IN UN ANGOLO** Una soluzione che occupa il minor spazio possibile e non ingombra il resto della cucina.
- **AREA DI PRODUZIONE** Questa macchina può essere sistemata vicino (o persino all'interno) dell'area di produzione della cucina.



Lungo in muro



In un angolo

e come ...

... efficiente

GRANULDISK® offre il livello di efficienza più alto per una delle aree più laboriose della cucina.

... ecologico

Risparmia le risorse della natura con GRANULDISK®; riduci di gran lunga la tua energia, acqua e consumo di detergente*.

... igiene effettiva

Una temperatura di 72 °C sulla superficie degli oggetti lavati garantisce pentole e padelle pulite igienicamente.

... ergonomico

Goditi un ambiente di lavoro più agevole e un giorno più leggero.



Lascia che i granuli facciano il lavoro più duro!

... extra time

Solamente 1 ora di lavaggio 156 GN 1/1 con Granule Gastro® invece di più di un giorno di lavaggio a mano.

... economico

È un guadagno investire in una macchina GRANULDISK® – più veloce di quello che tu possa immaginare! I nostri clienti ricevono spesso un rientro positivo dell'investimento (ROI) già entro 24 mesi.



...conosci più da vicino la nostra gamma di macchine, tutte le soluzioni di risparmio ambientale e ware washing GRANULDISK su www.granuldisk.it o nella raccolta di brochures GRANULDISK.

* Confronto a 4 ore al giorno di lavaggio manuale delle stoviglie.

Dati tecnici

Peso	413 kg (a pieno carico)
Capacità della vasca	83 litri
Quantità di Granuli	8 kg
Forza di lavaggio	Concentrazione di Granuli al 10 %
Temp. acqua di lavaggio	65 °C
Temp. acqua di risciacquo	85 °C
Quantità di acqua di risciacquo (litri/programma di lavaggio)	Eco programma: 4 litri Breve/Normale programmi: 8 litri per raggiungere 3600 HUE ai sensi della norma NSF/ANSI 3 - 2007.
Programmi di lavaggio	Eco 2 min. Breve 3 min. 10 s. Normale 5 min. 10 s. I programmi senza Granuli durano 30 s. in meno.
Tempo di riduzione del vapore	30 s. (Breve/Normale programmi)
Capacità di carico	190 litri Ø 650 d 570 (mm)
Capacità	6 teglie GN 1/1, 65 mm o 3 teglie GN 1/1, 200 mm e 3 teglie GN 1/1 65 mm o altre pentole equivalenti.
Capacità massima/h	156 teglie GN 1/1
Capacità normale/h	120 teglie GN 1/1

Tensione**	3 ~ 400 V 50 Hz (standard) **Altro voltaggio disponibile su richiesta
Fusibili	25 A (acqua fredda 32 A)
Potenza max	11.9 kW (acqua fredda 16.9 kW)
Pompa di lavaggio	2.6 kW
Pompa di risciacquo	0.37 kW
Resistenza della vasca di lavaggio/risciacquo*	9 kW (acqua fredda 14 kW)
Classe di protezione	IP 55
Acqua calda	1/2" (DN 15), 55-65 °C, 3-7 °dH
Pressione/portata acqua calda	1-6 bar /15 litri/min.
Acqua fredda	1/2" (DN 15), 3-7 °dH
Pressione/portata acqua fredda	1-6 bar /15 litres/min (Con riduzione del vapore 3-6 bar)
Detersivo e brillantante	Segnali da 24 e 230 VAC presenti nella morsettiere separata.
Capacità di ventilazione raccomandata	Macchina senza riduzione del vapore: 500 m³/h. Macchina con riduzione del vapore: 150 m³/h.
Scarico	Tubo Ø 32 mm
Pozzetto di scarico	Capacità richiesta 100 litri/min. Non posizionare la macchina sopra il pozzetto di scarico.

* Non si attivano contemporaneamente.

Accessori



GD 102 102 CESTELLO STANDARD PER CONTENITORI GN

Cestello per contenitori GN, Capacità: 6 GN 1/1, 65 mm, oppure 3 GN 1/1 profondo 200 mm e 3 GN 1/1 65 mm. Equipaggiato di piccoli ganci che permette di caricare piccolo contenitori direttamente nel cestello. (rif. no. 19999)



GD 750 SUPPORTO PER CASSERUOLE CON CONTENITORE PORTAMESTOLI INTEGRATO

Supporto per pentole, casseruole, terrine e altri piccoli recipienti. Inserendo il supporto nel cestello standard, si possono lavare recipienti profondi da 60 mm a 170 mm circa di profondità. Nel cestello a rete al centro del supporto si possono lavare mestoli, fruste, spatole e utensili simili. (rif. no. 13756)



GD 754 SUPPORTO FLESSIBILE PER PENTOLE

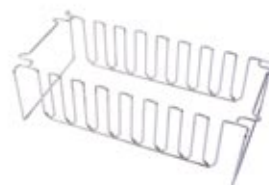
Con un semplice movimento della mano, fissa in posizione pentole e recipienti grandi. Tendere il nastro di gomma intorno alle pentole e fissare i ganci al cestello. (rif. no. 13789)

(L'immagine mostra un esempio dell'utilizzo - il cestello non è incluso)



GD 150 INSERTO MULTIFUNZIONALE PER GN LARGHI E VASSOI

Inserto multifunzionale per GN 2/1, teglie da forno, griglie, taglieri e coperchi GN 1/1 (il cestello non è incluso con la consegna) (rif. no. 19992)



Sono disponibili più accessori, dà un'occhiata a www.granuldisk.it



PowerGranules® è stato sviluppato appositamente per l'uso con i prodotti GRANULDISK®. I PowerGranules® non solo allungano la vita della tua macchina, ma ti garantiscono pentole e tegami visivamente e igienicamente puliti!

I PowerGranules® sono realizzati in un materiale approvato per l'uso a contatto con i cibi e sono innocui se ingeriti. Il mix esclusivo di dimensioni e la composizione del materiale garantisce un'eccezionale rimozione dei residui di cibo, dandoti risultati stupefacenti!

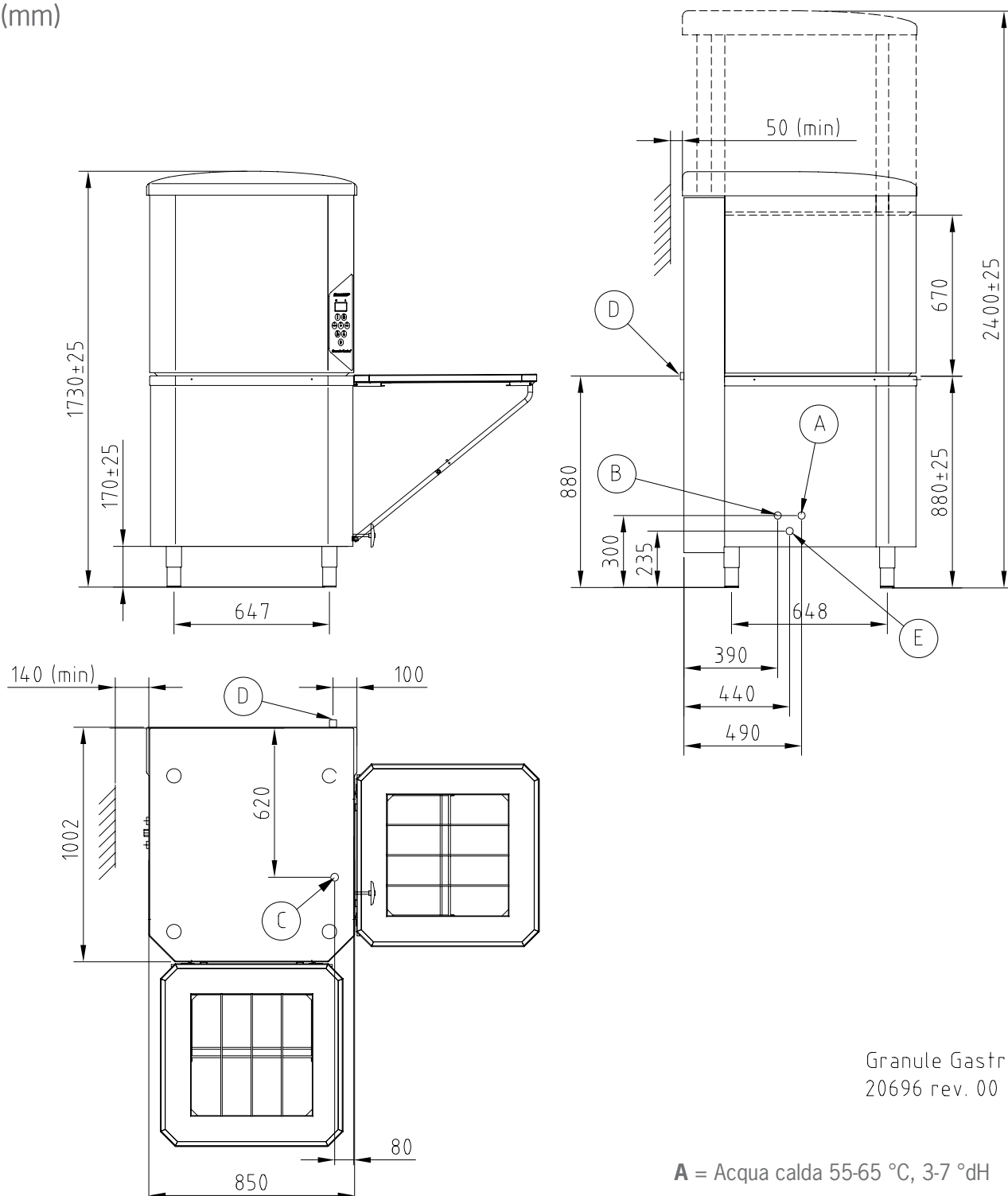
8 kg secchio: rif.no 19833 20 kg secchio: rif.no 19834





Schema di installazione

(mm)



Granule Gastro
20696 rev. 00

- A** = Acqua calda 55-65 °C, 3-7 °dH
- B** = Acqua fredda 3-7 °dH
- C** = Scarico Ø 32 mm. 170 mm dal pavimento. Tubo verticale.
- D** = Tubo di collegamento al detesivo
- E** = Collegamento elettrico