



Swedish Innovation, Quality & Design



Pure Performance through Granule Technology™

Granule Gastro®



Super puissant pour les cuisines
utilisant de grandes quantités
de plaques GN

NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

Granule Gastro®

Granule Gastro® intègre la technologie innovante Granule Technology™ et élimine le pré-lavage.



Granule Gastro – HoReCa Edition

Granule Gastro est une solution traversante qui doit être installée avec des plans d'entrée et de sortie pour fonctionner de façon optimale. Granule Gastro peut s'installer en angle ou en ligne droite, et le plan de travail peut être installé sur la gauche ou la droite ou à l'avant du Lave Batterie.

Granule Gastro® HoReCa Edition

Réf. 26454

Granule Gastro® HoReCa Edition est fourni avec un panier de lavage avec grille de fond et convient parfaitement aux cuisines de la gamme Gastronorm ainsi qu'à différents types de batterie.

Le panier de lavage est polyvalent et chargera la majeure partie de la gamme GN sans accessoires ni supports supplémentaires. La grille de fond empêche les ustensiles ou les poignées de passer à travers le fond du panier.

Pour charger les marmites, casseroles et autres ustensiles de taille non normalisée, personnalisez votre solution en ajoutant d'autres accessoires et des inserts intelligents.



Granule Gastro® est un Lave Batterie No Pre-Washing™ traversant créant un processus efficace et flexible en cuisine. Il est en outre idéal pour les

cuisines Gastronorm et a une capacité élevée pour les bacs GN 1/1 de 65 mm. Intégrez Granule Gastro dans un plan de travail pour un résultat optimal.



Moins de détergent

Économise en moyenne 1,6 litres par jour, soit jusqu'à 500 litres par an.



Moins d'eau

Économise en moyenne 1 200 litres par jour, soit jusqu'à 350 000 litres par an.



Moins d'énergie

Économise en moyenne 45 kWh par jour, soit jusqu'à 13 500 kWh par an.



Moins de temps

Nettoie votre batterie en 2 min 10 sec sans pré-lavage.



Grande capacité

Jusqu'à 6 GN 1/1 ou GN 1/2 par cycle soient 144 GN 1/1 ou GN 1/2 par heure (profondeur max. 65 mm).



Sécurité alimentaire

Tous les programmes de lavage appliquent les directives d'hygiène édictées par la norme DIN 10512.



Prêt pour l'avenir

Granule Gastro est prêt pour l'Industrie 4.0, ce qui signifie qu'il sera compatible avec les fonctionnalités et caractéristiques de demain.



Une conception ergonomique

Panneau de commande à hauteur des yeux. Gros boutons et symboles clairs. Rappels et messages sur l'écran. Capot automatique. Port USB pour exporter les fichiers du journal HACCP.



SIMpel™

QR code avec accès en ligne aux vidéos de formation des opérateurs, à l'historique de la maintenance et aux guides de dépannage.

Installation avec plan de travail

Granule Gastro est une solution traversante qui doit être installée avec des plans d'entrée et de sortie pour fonctionner de façon optimale.

Plan de travail droit, en angle – gauche, droit ou frontal.

Granule Gastro peut s'installer en angle ou en ligne droite, et le plan de travail peut être installé sur la gauche ou la droite ou à l'avant du Lave Batterie.

Besoin de plus de surfaces ou de flexibilité ?

Ajoutez une tablette rabattable ou un chariot mobile pour panier de vaisselle sélectionnés dans notre gamme d'accessoires. Voir page suivante.

Plan de travail non vendu par Nordisk. Pour toute recommandation et directive concernant le plan de travail pour le Granule Gastro, contactez votre revendeur Nordisk agréé.



Vous voulez en savoir plus sur Granule Gastro® ?
Visitez le site www.nordiskclean.com



Accessoires

Granule Gastro® peut être adapté à vos besoins spécifiques en ajoutant un ou plusieurs accessoires ou inserts ingénieux.



Suivez-nous sur YouTube pour voir comment charger et utiliser les différents accessoires.

Panier de lavage sans grille de fond

Ref. 26426

Capacité : 6 GN 1/1 65 mm ou 3 GN 1/1 jusqu'à 200 mm + 3 GN 1/1 jusqu'à 65 mm. Équipé de petits crochets permettant de charger jusqu'à 12 bacs de petites dimensions (1/4, 1/6, 1/9) directement dans le panier de lavage.



Modèle déposé.



Panier de lavage avec grille de fond

Réf. 26140

Pour les clients qui lavent des articles de la gamme Gastronorm mais également de nombreux autres articles variés. La grille de fond empêche les poignées etc. de glisser à travers le fond du panier de lavage. (Inclus.)



Support pour casseroles et saladiers avec support de louche intégré

Ref. 13756

À placer à l'intérieur du panier de lavage standard (26426 ou 26140). Capacité : jusqu'à 5 à 6 saladiers ou casseroles. Hauteur des louches max. 500 mm.



Insert pour plaques, grilles, couvercles, planches etc.

Ref. 19992

À placer à l'intérieur du panier de lavage standard (26426 ou 26140). Contient 2 GN 2/1 ou 6 plaques de cuisson 600x400 mm avec bord jusqu'à 20 mm et 2 plaques GN 1/1, jusqu'à 16 grilles, jusqu'à 8 planches à découper et couvercles GN 1/1.



Modèle déposé.



Support multiflex pour casseroles, bols et passeroies

Ref. 20554

À placer à l'intérieur du panier de lavage standard (26426 ou 26140). Capacité : jusqu'à 3 à 4 casseroles ou jusqu'à 4 à 5 bols, passeroies etc.



Modèle déposé.



Panier à casseroles

Ref. 21423

Contient 2 grosses casseroles (200 mm) ou 1 grosse casserole (400 mm). Placé dans le Lave Batterie à la place du panier de lavage standard.



Maintien de casserole polyvalent

Ref. 25188

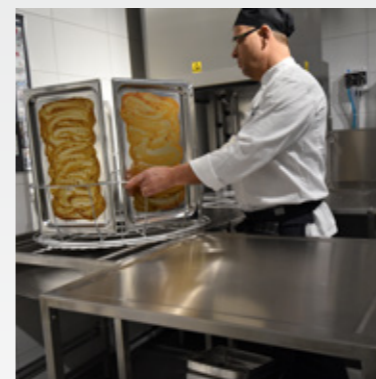
Sangle en caoutchouc avec deux crochets. Sangle en caoutchouc à passer autour de la casserole et à accrocher sur le panier.



Tablette rabattable

Ref. 19570

Peut être installée à l'avant du Lave Batterie ou sur le côté. 780 x 780 mm



Chariot pour panier de lavage

Ref. 24637

Crée un processus optimisé et flexible et une méthode de travail ergonomique.



SIMpel™
Scan QR to access



nordiskclean.com

2778

Toujours SIMpel™

Toutes les solutions Nor:disk sont dotées du système SIMpel™, un système intelligent reposant sur un QR code avec une plateforme dédiée en ligne. Que vous soyez un utilisateur final ou un technicien de maintenance, SIMpel™ vous permet d'accéder rapidement et facilement à des informations spécifiques à votre produit.

Le QR code est la passerelle entre votre produit et votre portail SIMpel. Il suffit de scanner le code pour être automatiquement dirigé vers le portail en ligne contenant toute la documentation spécifique à votre équipement telle que des guides de dépannage, des tableaux de recherche de codes d'erreur et des vidéos pratiques. En tant que technicien de maintenance, vous pourrez accéder à l'espace protégé par mot de passe qui vous est dédié afin de vous connecter ou de consulter la documentation et l'historique de maintenance.



Granule Gastro® caractéristiques techniques

Généralités

Conception	Lave Batterie à capot, modèle traversant et panier tournant.
Dimensions extérieures (Hauteur x Largeur x Profondeur)	2339/1693 mm (± 25) x 850 mm x 1 002 mm
Volume de chargement	220 litres (Ø 700 x H 570 mm)
Poids (rempli / à vide)	403 kg / 304 kg
Volume du réservoir de lavage	83 litres
Volume eau de rinçage	4 litres (programme ECO) 8 litres (programme Court/Normal) <i>Pour atteindre 3 600 HUE conformément à la norme NSF/ANSI 3, 8 litres sont nécessaires.</i>
Volume de Granules	8 litres
Température de l'eau de lavage	65 °C
Température de l'eau de rinçage	85 °C
Niveau de pression sonore	< 70 dB (A)

Programmes et capacité

Programmes de lavage avec Granules	ECO : 2 min, 10 sec
	Court : 3 min, 20 sec
	Normal : 5 min, 20 sec
Programmes de lavage sans Granules	ECO : 2 min, 10 sec
	Court : 3 min, 40 sec
	Normal : 4 min, 40 sec
Capacité max. / normale par heure (capacité normale, manipulations incluses)	144 / 114 GN 1/1 65 mm ou équivalent pour autres plats.
Capacité par programme	6 GN/1 ou GN 1/2 de 65 mm de profondeur ou 3 GN/1 ou GN 1/2 jusqu'à 200 mm de profondeur et 3 GN/1 ou GN 1/2 jusqu'à 65 mm de profondeur ou équivalent pour autres plats.

Raccordement électrique

Tension**	3- 400 V, 415 V/50 Hz + PE / 3- 230 V/50 Hz + PE
Fusibles (à la puissance max. de 11,9 kW)	25A (400 V, 415 V) / 40A (230 V)
Fusibles (à la puissance max. de 16,9 kW)	32A (400 V, 415 V)
Puissance max. (remplissage chaud)	11,9 kW
Puissance max. (remplissage froid)	16,9 kW
Moteur pompe de lavage	2,6 kW
Moteur pompe de rinçage	0,37 kW
Résistance du bain de lavage	9 kW à la puissance max. de 11,9 kW (14 kW à la puissance max. de 16,9 kW)
Résistance du bain de rinçage	9 kW à la puissance max. de 11,9 kW (14 kW à la puissance max. de 16,9 kW)
Indice de protection	IPX5

Raccordement à l'eau

Dureté / Raccordement	Dureté totale : 3-7 °dH, 5-12 °TH, 53-125 PPM / ¼" BSP mâle (DN20) <i>Remarque : Ne pas utiliser d'eau traitée par osmose inverse ni d'eau déminéralisée.</i>
Raccordement A	Unité 11,9 kW : 1-6 bars, 15 l/min, 55-65 °C (alimentation ECA) Unité 16,9 kW : 1-6 bars, 15 l/min, 5-65 °C (alimentation EFA, en option)
Raccordement B	Unité 11,9/16,9 kW : 1-6 bars, 15 l/min, <20 °C 11,9/16,9 kW avec réduction de vapeur (option) : 3-6 bars, 15 l/min, <20 °C

Vidange et ventilation

Capacité de ventilation recommandée avec réduction de la vapeur	150 m³/h
Capacité de ventilation recommandée sans réduction de la vapeur	400 m³/h
Charge calorifique dans la pièce avec réduction de vapeur (totale/ressentie/latente)	1,2 kW / 0,4 kW / 0,8 kW
Charge calorifique Chaleur émise dans la pièce sans réduction de vapeur (totale/ressentie/latente)	1,6 kW / 0,4 kW / 1,2 kW
Tuyau de vidange	Tuyau Ø 32 mm
Vidange	Capacité requise 50 l/min. Pas de pompe de vidange, vidange par gravité. <i>La machine ne doit pas être installée directement au-dessus d'une vidange.</i>
Produit de lavage et rinçage requis	Connexion doseur lessiviel avec sonde : Signal 230 VAC disponible depuis un boîtier séparé. Charge max. totale 0,5 A.

* Ne fonctionne pas simultanément.

** Pour connaître toutes les options de tension disponibles, contactez votre Directeur Régional ou consultez notre tarif actuel.

Granule Gastro® est livré avec un câble de 2 m qui doit être raccordé à un interrupteur de proximité homologué. Non fournis.

Options de tension

Vous ne trouvez pas vos besoins spécifiques dans la liste ? Tous les Lave Batterie Nor:disk sont construits sur commande et peuvent souvent être adaptés pour répondre aux besoins spécifiques en termes de tension.

Quels sont vos besoins ?

Contactez votre Directeur Régional Nor:disk ou votre partenaire commercial Nor:disk agréé pour plus d'informations sur les personnalisations.

Équipement de dosage

Un distributeur de détergent liquide et de produit de rinçage avec pompes péristaltiques et capteur de dosage de détergent est disponible en option montée en usine.

Plan de travail

Granule Gastro® est une solution traversante qui doit être installée avec des plans d'entrée et de sortie pour fonctionner de façon optimale.

Contactez votre Directeur Régional Nor:disk ou votre partenaire commercial Nor:disk agréé pour plus d'informations.

Réduction de la vapeur

Offrez à vos équipes un environnement de travail plus agréable et réduisez les besoins en ventilation de la salle en ajoutant le système de réduction de vapeur à votre installation. Prolonge de 30 secondes la durée des cycles de lavage court et normal.

Contactez votre Directeur Régional Nor:disk ou votre partenaire commercial Nor:disk agréé pour toute information complémentaire sur la réduction de vapeur pour Granule Gastro®.

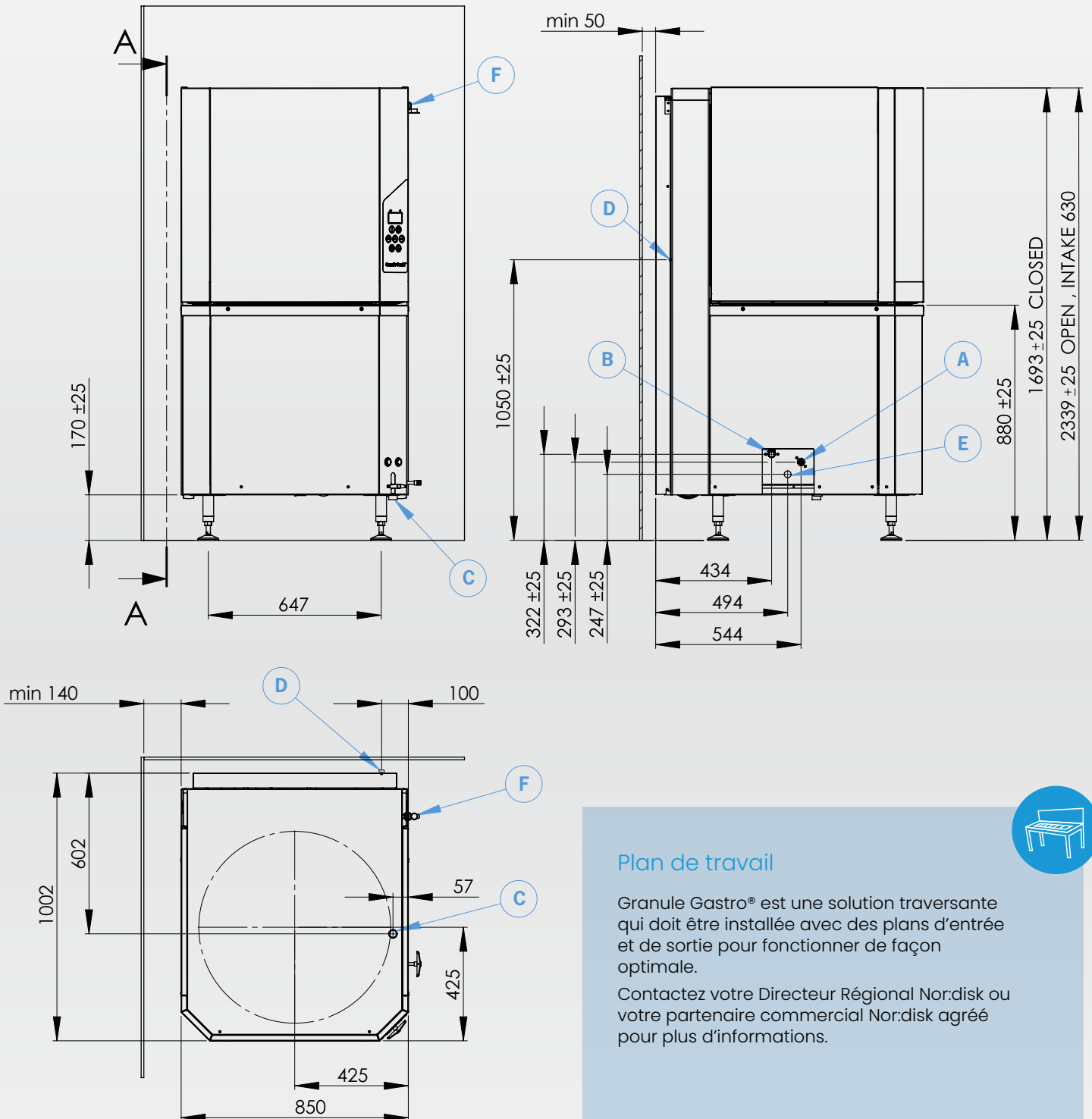


Granule Gastro® Installation

(A/B) Arrivée d'eau. (C) Vidange. (D) Raccordement détergent/agent de rinçage. (E) Raccordement électrique. (F) Port USB.

Se reporter à la page précédente pour plus de détails.

(mm)



Plan de travail

Granule Gastro® est une solution traversante qui doit être installée avec des plans d'entrée et de sortie pour fonctionner de façon optimale.

Contactez votre Directeur Régional Nor:disk ou votre partenaire commercial Nor:disk agréé pour plus d'informations.



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

www.nordiskclean.com