

GRANULE COMBI®

TRE MACCHINE IN UNA.





PURA POTENZA.

In una cucina professionale non si può perdere tempo dietro ai piatti da lavare. Con le lavapentole a Granuli GRANULDISK hai un'innovativa e potente tecnologia di ideazione svedese che rende più efficiente il lavaggio. Concentrati sui piatti da preparare e lascia che sia la macchina a fare il lavoro sporco.

Il lavaggio tradizionale delle pentole è sempre stato un compito lungo e faticoso in cucina. La tecnologia GRANULDISK ha capovolto la situazione, rivoluzionando il sistema di lavaggio e rendendolo facile e veloce. Con i nostri PowerGranules® le pentole vengono lavate e lucidate meccanicamente, con acqua ad alta pressione e una piccola quantità di detersivo. Anche i residui di cibi più difficili da rimuovere vengono eliminati in modo efficace con un notevole risparmio di energia, tempo e denaro. Il sistema è ecologico, amico del Pianeta e migliora l'ambiente di lavoro.

Le pentole lavate manualmente richiedono un lungo ammollo, tanto olio di gomito e un'enorme quantità d'acqua. Il concetto GRANULDISK è completamente diverso: visto che le nostre lavapentole fanno tutto il lavoro, non c'è bisogno di ammollo. Abbiamo chiamato questo concetto semplicemente "Basta con il pre-lavaggio". In pochi minuti le tue stoviglie sono lavate e igienizzate, con la potenza di migliaia di braccia. Il risultato è una maggiore produttività nel lavare le pentole e un minor peso in termini di costi e di ambiente.



DÌ BASTA AL PRELAVAGGIO.



Niente ammollo,



niente olio di gomito,



niente prelavaggio. I PowerGranules® eliminano la necessità del prelavaggio - basta togliere i resti di cibo più grossolani, premere il pulsante e lasciare che la macchina faccia il lavoro sporco.



Da sporchi a splendenti in soli 2 minuti grazie a PowerGranules®,
acqua e una piccola quantità di detersivo.



Nell'immaginario collettivo il lavaggio pentole è spesso associato a resti di cibo carbonizzati e difficili da rimuovere. Per ottenere rapidamente buoni risultati bisogna usare un metodo innovativo. Quando i nostri PowerGranules® entrano in azione, sfoderano la potenza e l'efficacia di migliaia di persone. Assieme a getti d'acqua ad alta pressione e a una piccola quantità di detersivo, i nostri

PowerGranules® effettuano una lucidatura meccanica delle stoviglie, lasciandole lavate e brillanti. Anche i residui di cibo più ostinati vengono rimossi in modo efficace, e quando si apre la macchina dopo il ciclo di lavaggio tutto quello che rimane sono pentole lavate in modo impeccabile, pulite e igienizzate.



**SENSORE
BREVETTATO.**

Rileva il tipo di stoviglie inserite e seleziona automaticamente il programma di lavaggio più adatto.

3 in 1

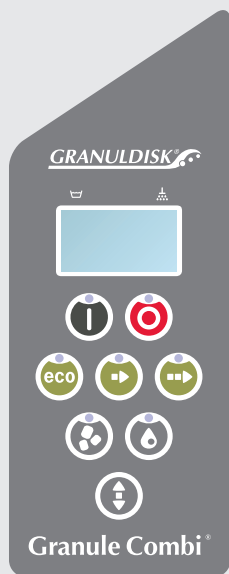
GRANULE COMBI®

Il nostro esclusivo modello Granule Combi® abbina l'efficace tecnologia a Granuli per le pentole alla tradizionale tecnologia per il lavaggio delle stoviglie. Usata come soluzione 3-in-1* in cucine piccole o come potente lavapentole per le cucine medio-grandi, con la possibilità di lavare anche stoviglie e posate.

Come gli altri prodotti GRANULDISK, anche Granule Combi® rende il lavaggio delle stoviglie efficiente e semplice rispetto ai metodi tradizionali. La tecnologia a Granuli lava meccanicamente le stoviglie, che rimangono pulite e igienizzate. Puoi caricare direttamente nel cestello tutto l'assortimento di teglie GN (GN 1/1 e l'assortimento per mense piccole) e con un semplice accessorio puoi caricare anche teglie GN 2/1, griglie, taglieri e altro. La macchina è un modello a caricamento passante con tavoli di carico e scarico, e può essere montata come modello compatto in un angolo o come soluzione a parete.

Ma Granule Combi® non è solo una potente lavapiatti – può anche sostituire* le tradizionali lavapentole a capot nelle cucine che preparano fino a 300 pasti al giorno. Piatti, tazzine da caffè e altre stoviglie vengono lavate con la tecnologia tradizionale, garantendo probabilmente la più bassa rumorosità sul mercato. Il nostro rilevatore brevettato rileva il tipo di stoviglie inserite e seleziona automaticamente il programma di lavaggio più adatto. Per le cucine più grandi la funzione lavastoviglie è un valido aiuto nei momenti di massimo utilizzo in cucina, e un'alternativa più economica delle macchine a tunnel quando è richiesta una minore capacità.

* 3-in-1 = programma Granuli/potente programma ad acqua/programma ad acqua per stoviglie delicate. Richiede l'opzione "alta capacità" con fusibile da 32A e acqua in ingresso a 55-65°C.



PANNELLO DI CONTROLLO.

La facilità di utilizzo è sempre il punto di partenza dal quale sviluppiamo i nostri pannelli di controllo. Il display, i simboli e i messaggi sono intuitivi, per selezionare il giusto programma rapidamente e senza problemi. Puoi scegliere se il programma deve usare i Granuli oppure no, e la durata: Eco, Breve o Normale. La capot è automatizzata e si chiude non appena il programma è selezionato. Si apre da sola alla fine del ciclo eliminando la necessità di qualsiasi intervento manuale. Durante il

lavaggio il display mostra a grandi numeri il tempo rimanente alla fine del programma.

In ogni momento e con un semplice comando puoi richiamare le temperature di lavaggio e risciacquo sul display, e visualizzare tutti i dati HACCP degli ultimi 200 programmi di lavaggio. Per la manutenzione, la funzione GD Memo™ integrata nel pannello di controllo ti indica automaticamente quando è ora di sostituire i PowerGranules®, cambiare l'acqua nella vasca di lavaggio o chiamare l'assistenza.

PORTA USB.

Il sistema operativo delle lavapentole GRANULDISK salva tutti i dati HACCP per gli ultimi 200 programmi di lavaggio. I dati contengono informazioni importanti come temperature di lavaggio e di risciacquo, durata dei programmi, interruzioni e ritardi. Puoi consultarli con la massima facilità per assicurarti che ogni lavaggio sia conforme al protocollo HACCP.

Puoi accedere ai dati direttamente dal display del pannello di controllo oppure scaricarli su una chiavetta USB tramite la porta sul lato della macchina. In questo caso ti basterà avere un computer per realizzare in modo semplice un rapporto HACCP della tua attività.



EFFICACIA.

GRANULDISK aumenta l'efficacia del lavaggio stoviglie, uno dei compiti più ingrati della cucina.

ECOLOGIA.

Riduci il tuo impatto ambientale con GRANULDISK, tagliando i consumi di acqua, elettricità e prodotti chimici della metà.

IGIENE PERFETTA.

Con una temperatura esterna di almeno 72°C al termine del programma di lavaggio, ti assicuriamo stoviglie lavate e igienizzate.

ERGONOMIA.

Un ambiente di lavoro più salubre e incarichi meno gravosi, per tutti.

TEMPO IN PIÙ.

Dedica un'ora al lavaggio di 161 teglie GN 1/1 con Granule Combi® anziché cinque ore con le mani nell'acqua.

RISPARMIO.

Investire in GRANULDISK è vantaggioso – e si ripaga prima di quanto pensi! I nostri clienti hanno normalmente un tempo di payoff inferiore a 24 mesi.

POWERGRANULES®

I PowerGranules® sono stati sviluppati appositamente per l'utilizzo con i prodotti GRANULDISK e rendono le tue pentole lavate e igienizzate.

I PowerGranules® sono realizzati in un materiale plastico testato e approvato per l'uso a contatto con gli alimenti, e sono innocui se ingeriti. L'esclusiva combinazione di dimensioni e composizione del materiale garantisce un'efficacia straordinaria, con risultati brillanti. Ti assicuriamo che dopo qualche lavaggio con i PowerGranules® le tue pentole brilleranno come nuove.

10 litri | Rif. no. 22633 20 litri | Rif. no. 22634

MANUTENZIONE.

Le nostre macchine sono progettate per essere pulite in modo semplice ed efficace, perché sappiamo che una pulizia quotidiana è importante per ottenere risultati eccellenti nel lavaggio. Altrettanto importante è sottoporre la macchina a regolare manutenzione, così che funzioni sempre alla perfezione per molti anni.

Devi sostituire uno o più componenti della tua macchina? Ti garantiamo la disponibilità di parti di ricambio per almeno 10 anni dopo che il tuo modello è andato fuori produzione.

SISTEMA DI TAVOLI CONSIGLIATO PER GRANULE COMBI®.

Consigliamo di utilizzare la macchina a tetto Granule Combi® abbinata a banchi di carico e scarico. I banchi rendono il lavoro più sicuro e rapido per tutto il processo, dalle stoviglie da lavare a quelle pulite e pronte per essere messe via.

Il sistema di tavoli che consigliamo per Granule Combi® è realizzato appositamente per le nostre macchine e il nostro concetto di lavaggio senza prelavaggio, per aumentare l'efficienza in cucina. La nostra soluzione esclusiva è composta da un banco di carico e uno di scarico montati diversamente a seconda che si scelga l'installazione in un angolo o lungo una parete. Per facilitare l'accesso alla macchina per la manutenzione, si consiglia di lasciare 400 mm tra le gambe dei banchi e la macchina stessa. Grazie a una guida, i cestelli con le pentole e quelli con le stoviglie scorrono lungo i banchi e dentro la macchina. Se qualcosa impedisce la chiusura della capot, la macchina lo rileva tramite un sensore antischiacciamento integrato che interrompe la chiusura della capot.

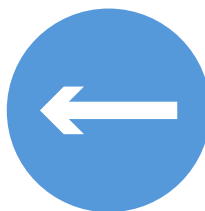
La posizione e il montaggio dei banchi dipende dal flusso di stoviglie sporche e dalla gestione dei piatti puliti in cucina. La macchina non richiede spazio davanti a sé per aprire portelli, per questo può anche essere messa in un corridoio. Se montata in un angolo, riuscirà a ottimizzare il flusso delle stoviglie e sfruttare egregiamente gli spazi disponibili, specialmente nelle cucine strette. Nei casi in cui la cucina debba essere progettata da zero, consigliamo la soluzione esclusiva di banchi da abbinare facilmente a un carrello o guide previste per cestelli standard per stoviglie da 500x500 mm. Se la vostra lavastoviglie viene sostituita dalla nostra Granule Combi® il nostro sistema di banchi può facilmente essere integrato nelle guide già presenti. I banchi di carico e scarico necessitano di fissaggi per collegarsi alle guide 500x500 mm.



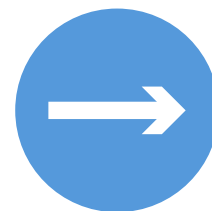
L'immagine mostra Granule Combi installata lungo un muro con il sistema di tavoli raccomandato, che può essere facilmente integrato in un sistema esistente con trasportatore. I tavoli non sono venduti da GRANULDISK, contatta il tuo rivenditore per maggiori informazioni.

GRANULDISK offre un banco ribaltabile, adatto per cucine piccole e strette con un flusso ridotto composto da stoviglie fini e poche pentole. Il banco può ospitare un cestello con pentole o stoviglie, e può essere chiuso e aperto. Può essere montato in modo da fungere da piano di appoggio lungo una parete o un angolo.

In ogni caso, è possibile caricare le stoviglie nella macchina sia da destra che da sinistra. Per ottenere un flusso il più possibile funzionale, il banco di carico deve essere abbastanza lungo per consentire di dare una risciacquata e rimuovere i resti più grossolani dalle stoviglie prima di inserirle nella macchina. Chiedi al tuo rivenditore locale la soluzione più adatta alla tua attività.



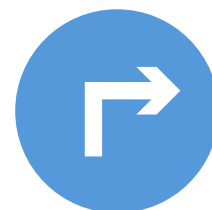
Posizionamento lungo la parete con caricamento da destra.



Posizionamento lungo la parete con caricamento da sinistra.



Posizionamento in un angolo con caricamento da destra.



Posizionamento in un angolo con caricamento da sinistra.



L'immagine mostra Granule Combi installata lungo un muro con il sistema di tavoli raccomandato, che può essere facilmente integrato in un sistema esistente con trasportatore. I tavoli non sono venduti da GRANULDISK, contatta il tuo rivenditore per maggiori informazioni.

DATI TECNICI.

Design	Macchina a capot, modello a caricamento passante con possibilità di lavaggio stoviglie fini. Cestello girevole standard.
Misure esterne	2.340 (± 25) x 850 x 1.002 mm (alt x largh x prof)
Capacità di carico	220 litri (ø 700 mm x H 570 mm)
Peso	416 kg a pieno carico 317 kg vuota
Volume vasca di lavaggio	83 litri
Volume Granuli	8 litri
Temperatura acqua di lavaggio	65 °C
Temperatura acqua di risciacquo	85 °C
Programma di lavaggio con Granuli	ECO: 2 min 20 sec Breve: 3 min 30 sec*** Normale: 5 min 30 sec***
Programma di lavaggio senza Granuli	ECO: 2 min 20 sec Breve: 2 min 50 sec Normale: 4 min 50 sec
Programma di lavaggio (modalità Combi)	ECO: 1 min 30 sec Breve: 2 min**** Normale: 2 min 30 sec****
Capacità max all'ora	161 teglie GN1/1 o quantità simile di altre stoviglie.
Capacità normale all'ora	126 teglie GN1/1 o quantità simile di altre stoviglie.
Capacità per programma	6+1 GN1/1 di 65 mm di profondità o 3 GN1/1 fino a 200 mm di profondità, e 3 GN1/1 fino a 65 mm di profondità o quantità simile di altre stoviglie.
Capacità all'ora (modalità Combi)	33 cestelli (500 x 500 mm) (opzione alta capacità 32A) 26 cestelli (500 x 500 mm) (opzione capacità normale 25A)
Quantità di acqua di risciacquo	4 litri/programma ECO 8 litri/programma Breve e Normale Per raggiungere 3600 HUE ai sensi delle norme NSF/ANSI 3 sono necessari 8 litri.
Volume acqua di risciacquo (modalità Combi)	4 litri/programma
Tensioni disponibili**	3 ~ 400 V/50 Hz + PE (32A) acqua in entrata 55-65 °C (33 cestelli per stoviglie/ora) 3 ~ 400 V/50 Hz + PE (25A) acqua in entrata 55-65 °C (26 cestelli per stoviglie/ora) 3 ~ 230 V/50 Hz + PE (40A) acqua in entrata 55-65 °C (26 cestelli per stoviglie/ora)
Potenza max (collegam. acqua)	12,6 kW (25A) 17,6 kW (32A)
Motore pompa di lavaggio	2,6 kW
Motore pompa di lavaggio (Combi)	0,7 kW
Motore pompa di risciacquo	0,37 kW
Resistenza vasca di lavaggio*	9 kW (25A) 14 kW (32A)
Resistenza vasca di risciacquo*	9 kW (25A) 14 kW (32A)
Classe di protezione	IPX5
Rumorosità	<70 dB(A) pentole, 52 dB(A) modalità combi
Collegamento acqua calda	½" (DN15), 55-65 °C, 3-10 °dH Nota: Non è consentito l'utilizzo di acqua osmotizzata o distillata. Pressione/flusso dell'acqua: 1-6 bar, 15 litri al minuto
Collegamento acqua fredda	½" (DN15), 3-10 °dH Pressione/flusso dell'acqua: 1-6 bar, 15 litri al minuto (per la riduzione opzionale del vapore sono richiesti 3-6 bar)
Capacità di ventilazione raccomandata	500 m³/h (senza riduzione del vapore) 150 m³/h (con riduzione del vapore)
Tubo di scarico	Tubo, Ø 32 mm
Pozzetto di scarico	Capacità richiesta 50 l/min Non posizionare la macchina sopra il pozzetto di scarico.
Necessità di detersivo e brillantante	Detersivo e brillantante; segnale 230 VAC disponibile da box specifico. Carico massimo 0,5 A in totale.

* Non funzionano contemporaneamente.

** Per i dati specifici relativi alla macchina fornita, vedere la targhetta dati.

***30 sec. in più con riduzione del vapore.

****20 sec. in più con riduzione del vapore.

Granule Combi® viene fornita con cavo elettrico della lunghezza di 2 m (senza spina) da collegarsi ad un interruttore generale idoneo. L'interruttore generale non è compreso nella fornitura.



ALTA CAPACITÀ.

Lava fino a 6+1 teglie GN1/1 per programma oppure 161 teglie GN1/1 all'ora.



RISPARMIO DI TEMPO.

Pentole perfettamente lavate in soli 2 minuti e 20 secondi - non c'è bisogno di prelavaggio.



RISPARMIO DI ACQUA.

Risparmia fino a 1.600 litri al giorno e fino a 480.000 litri all'anno rispetto al lavaggio manuale nei lavelli, con il programma ECO (600 pasti al giorno, 300 giorni all'anno).



RISPARMIO DI DETERSIVO.

Risparmia fino a 3,5 litri al giorno e fino a 1000 litri all'anno rispetto al lavaggio manuale nei lavelli (600 pasti al giorno, 300 giorni all'anno).



IGIENE.

Tutte le lavapentole Granule Combi® sono conformi alle direttive degli standard igienici DIN 10512.

ACCESSORI.

Con GRANULDISK hai sempre la possibilità di adattare ogni soluzione alle tue esigenze speciali. Scegli tra la nostra vasta gamma di accessori intelligenti per aumentare ulteriormente la capacità della tua macchina. Su www.granuldisk.com scopri come caricare pentole e teglie nei nostri accessori.



www.granuldisk.com/granule-combi-accessories



Design brevettato.

CESTELLO DI LAVAGGIO STANDARD.*

RIF. NO. 19999

Capacità: 6 teglie GN 1/1 65 mm oppure 3 teglie GN 1/1 fino a 200 mm + 3 teglie GN 1/1 fino a 65 mm. Dotato di piccoli ganci che consentono di caricare fino a 12 piccole teglie (1/4, 1/6, 1/9) direttamente nel cestello di lavaggio.



INSERTO PER LECCARDE.

RIF. NO. 19992

Da inserire all'interno del cestello di lavaggio standard. Tiene 2 teglie GN 2/1 oppure 6 leccarde da 600 x 400 mm con bordo fino a 20 mm e 2 leccarde di misure pari alle teglie GN 1/1, fino a 16 griglie, fino a 8 taglieri e coperchi GN 1/1.



SUPPORTO PER TERRINE E PENTOLE CON PORTA-MESTOLI INTEGRATO.

RIF. NO. 13756

Da inserire all'interno del cestello di lavaggio standard. Capacità: fino a 5-6 terrine o pentole. Altezza dei mestoli fino a 500 mm.



Design brevettato.

SUPPORTO MULTIFLEX.

RIF. NO. 20554

Da inserire all'interno del cestello di lavaggio standard. Per tegami, piccole terrine, colini. Capacità: fino a 3-4 tegami oppure fino a 4-5 piccole ciotole, colini ecc.



CESTELLO PER PENTOLE.

RIF. NO. 21423

Per 2 pentole larghe (á 200 mm) oppure 1 pentola larga (400 mm). Da inserire nella macchina al posto del cestello di lavaggio standard.



SUPPORTO FLESSIBILE PER PENTOLE.

RIF. NO. 13789

Cinghia elasticizzata con due ganci. Da fissare attorno alle pentole e da agganciare al cestello.



POWERGRANULES®

RIF. 22633

10 litri PowerGranules®

RIF. 22634

20 litri PowerGranules®



TAVOLO PIEGHEVOLE.

RIF. NO. 19570

Può essere installato davanti o sul lato.



CESTELLO DI LAVAGGIO.

RIF. NO. 19882

Per piatti e stoviglie 500 x 500 mm.



RASCHIETTO.*

RIF. NO. 21838

Per eliminare i residui di cibo.



RACCOGLITORE PER GRANULI.

RIF. NO. 21550

Gli accessori segnati con l'asterisco * sono inclusi nella fornitura standard.

MONTAGGIO.

A = Acqua calda 55–65 °C, (acqua fredda come optional),
3–10 °dH, 5–18 °f.
1–6 bar, 15 L/min, max 6 bar statici.
G ½" BSP femmina, tubo flessibile diam. interno minimo
ø 9 mm.

B = Acqua fredda, 3–10 °dH, 5–18 °f.
1–6 bar, 15 L/min, max 6 bar statico (per la riduzione
opzionale del vapore sono richiesti 3–6 bar)
G ½" BSP femmina, tubo flessibile ø interno min 9 mm.

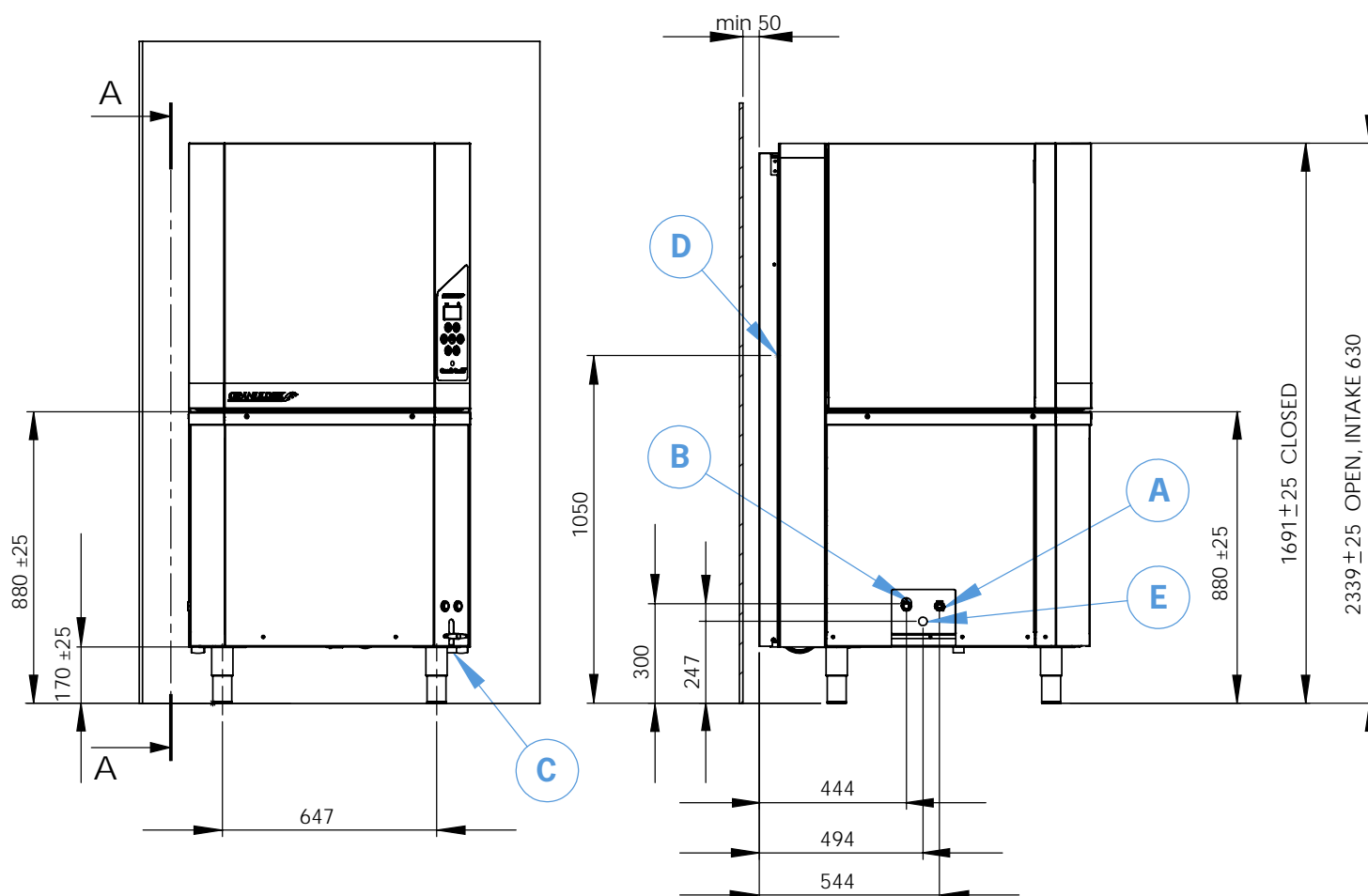
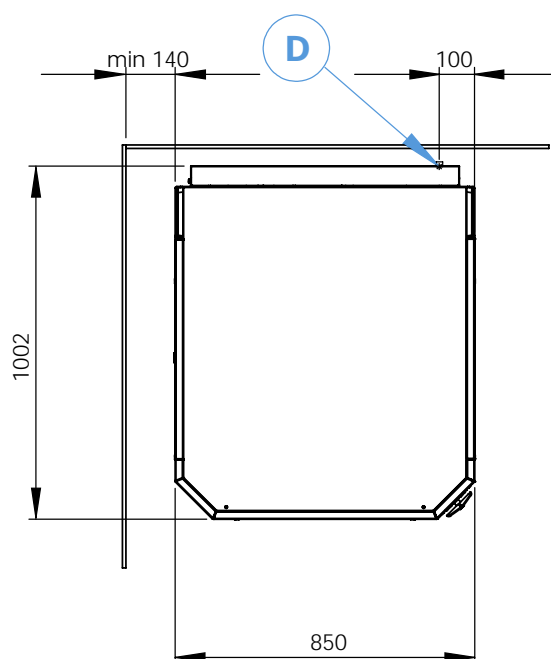
C = Scarico ø 32 mm. 170 mm dal pavimento.
Tubazioni verticali, capacità min 50 L/min.

D = Collegamento a detersivo/brillantante, segnale 230V AC.

E = Collegamento elettrico (vedere i dati tecnici nel documento
precedente o sul manuale utente).

Altro:

Capacità di ventilazione: Requisiti di ventilazione: con riduzi-
one del vapore 150 m³/h, senza: 500 m³/h.



GRANULDISK®