

PURA POTENZA.

LAVAPENTOLE A GRANULI PER CUCINE PROFESSIONALI.



GRANULDISK® 



UNA MENTE BRILLANTE PER UN'IDEA GENIALE.

La nostra storia inizia nel 1970 quando fu presentata la prima richiesta di brevetto. L'anno successivo il primo prototipo era pronto per la prova sul campo. Era una macchina grande, ingombrante e costosa, ma i fortunati clienti che poterono testarla ne furono così entusiasti che capimmo di essere sulla strada giusta. Lentamente ma con determinazione, la tecnologia a Granuli iniziò a dimostrare la sua superiorità. Nel 1987 arrivò Gunnar Sandberg che riconobbe il potenziale della tecnologia e acquistò la nostra azienda chiamandola GRANULDISK. È sempre stato lui dietro lo sviluppo e la commercializzazione del concetto che pochi anni dopo è riuscito a

rivoluzionare il lavaggio industriale delle pentole.

La visione di Gunnar era di avere "niente acqua, niente detersivi, niente persone" e nel corso degli anni siamo arrivati a buon punto sulla nostra strada, grazie al costante perfezionamento della tecnologia dei nostri prodotti e a nuove linee di prodotto che hanno offerto ai clienti una capacità sempre maggiore con un consumo sempre minore di risorse. La nostra base clienti cresce costantemente grazie ai nostri uffici vendita e i nostri showroom in tutto il mondo, e a una fitta rete di rivenditori, consulenti e partner in gamba. Una parte importante dell'idea commerciale

passa attraverso la formazione e l'omogeneità della catena produttiva, dal primo contatto fino all'installazione e all'assistenza post-vendite. Il risultato sono tanti clienti soddisfatti e fedeli.



***I POWER-
GRANULES®
FANNO LA
DIFFERENZA
TRA UN
LAVORO
DURO E UNO
LEGGERO.***



Spesso le aziende spiegano il loro successo parlando di grandi innovazioni e strategie all'avanguardia. Potremmo farlo anche noi visto che la tecnologia GRANULDISK ha rivoluzionato il settore, ma siamo orgogliosi di dirvi che il nostro successo si basa su qualcosa di piccolissimo, lungo solo tre millimetri. Sono quelle minuscole sferette di plastica blu, i Granuli, che ci rendono unici. Li chiamiamo PowerGranules® perché sono di più di semplici pezzi di plastica, e fanno la differenza tra un duro lavoro e uno leggero.

Migliaia di ore di sviluppo del prodotto hanno dato ai nostri PowerGranules® la forma perfetta e il peso

esatto per ottenere il miglior risultato possibile: sono sufficientemente duri per l'effetto sabbatura sulle pentole, ma abbastanza morbidi per non rovinare né i componenti della macchina né le stoviglie. I PowerGranules® possono essere utilizzati più e più volte e sono ovviamente approvati per l'utilizzo a contatto con gli alimenti. Tre millimetri sono pochi, ma vi assicuriamo che la differenza sarà enorme, soprattutto quando l'alternativa è usare grandi quantità di acqua, detersivo ed energia. La nostra soluzione è completamente diversa: una piccolezza che renderà il vostro lavoro molto più leggero.

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.

MENO COSTI, PIÙ VALORE.

Le nostre soluzioni sono investimenti che si ripagano velocemente grazie a un concetto sostenibile sotto tanti punti di vista. I costi di esercizio scendono notevolmente perché le nostre macchine usano quantità molto ridotte di acqua e detersivi, e di conseguenza abbassano il consumo di energia con un risparmio che può arrivare al 60 per cento. Il valore aumenta anche con la sicurezza di funzionamento che la macchina garantisce ogni giorno. Il lavaggio veloce delle stoviglie fornisce un'enorme capacità in un tempo ridottissimo rispetto al lavaggio manuale. Non avrete bisogno di un'enorme quantità di teglie, pentole e tegami perché saranno pronti per l'uso in qualche minuto e ridurrete così l'investimento in questo ambito. Il costo delle nostre macchine si ripaga in uno o due anni, abbattendo i costi del lavaggio manuale.



**PIÙ
EFFICACE
IN MENO
TEMPO.**



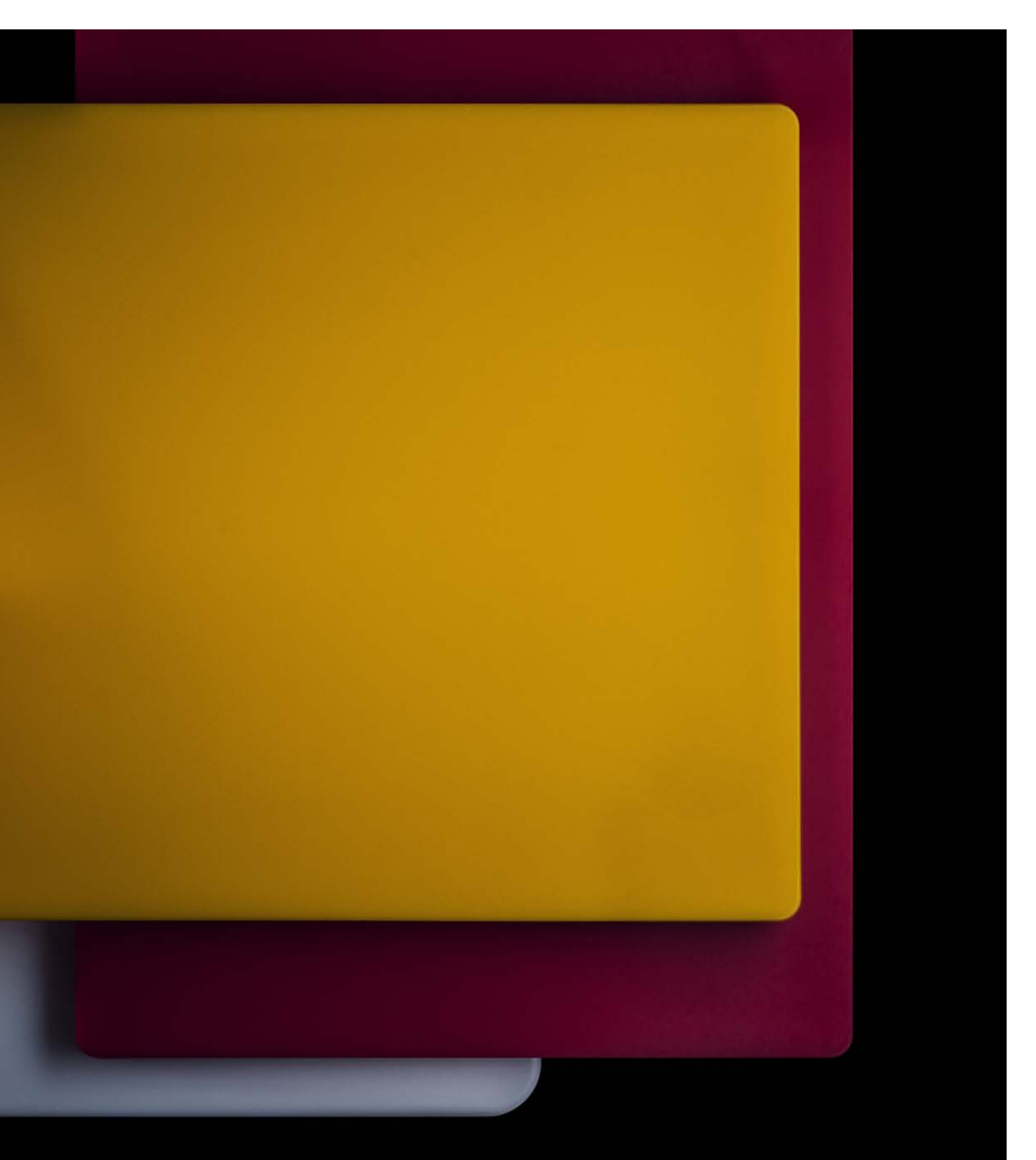
Una cucina veramente efficiente non deve sprecare tempo a lavare, ci sono altre cose più importanti da fare. La nostra tecnologia innovativa fa risparmiare tempo togliendo la necessità di fare il prelavaggio. Basta con l'ammollo, lo sfregamento e le enormi quantità di detersivo: lasciate fare il lavoro sporco ai nostri PowerGranules® e a getti d'acqua ad alta pressione e avrete stoviglie pulite e igienizzate in modo efficace e veloce. Avrete tutto il tempo per dedicarvi alla preparazione dei pasti e ad altre occupazioni più importanti.



PIÙ POTENZA CON MENO ACQUA.



Lavare le stoviglie con i Granuli significa lavarle con una forza prorompente! Assieme a getti d'acqua ad alta pressione, i PowerGranules® vengono proiettati sulle stoviglie colpendole ad una velocità superiore a 200 metri al secondo. Ogni secondo oltre 80.000 Granuli fanno il lavoro sporco rimuovendo resti di cibo carbonizzati e incrostati in modo molto più efficace dello sfregamento manuale e delle lavapentole tradizionali che richiedono l'ammollo.



Ci prendiamo cura di qualsiasi stoviglia con i diversi programmi selezionabili, lavando con la sola acqua o in abbinamento ai nostri PowerGranules® per la pulizia ottimale di stoviglie da poco sporche a incrostate. Garantiamo un minore consumo di acqua e quindi un ridotto consumo energetico, con rubinetti chiusi e l'ammollo dimenticato per sempre.




**SOLUZIONI
COMPATTE
PER GLI
SPAZI
STRETTI.**




Il nostro concetto è compatto quindi tutto il processo di lavaggio è concentrato nella macchina - le stoviglie sono maneggiate solo una volta, una soluzione completa che libera spazio grazie all'eliminazione dei lavelli per l'ammollo. Dedicate le superfici libere ad attività più redditizie!

**PIÙ IGIENE,
MENO
PRODOTTI
CHIMICI.**

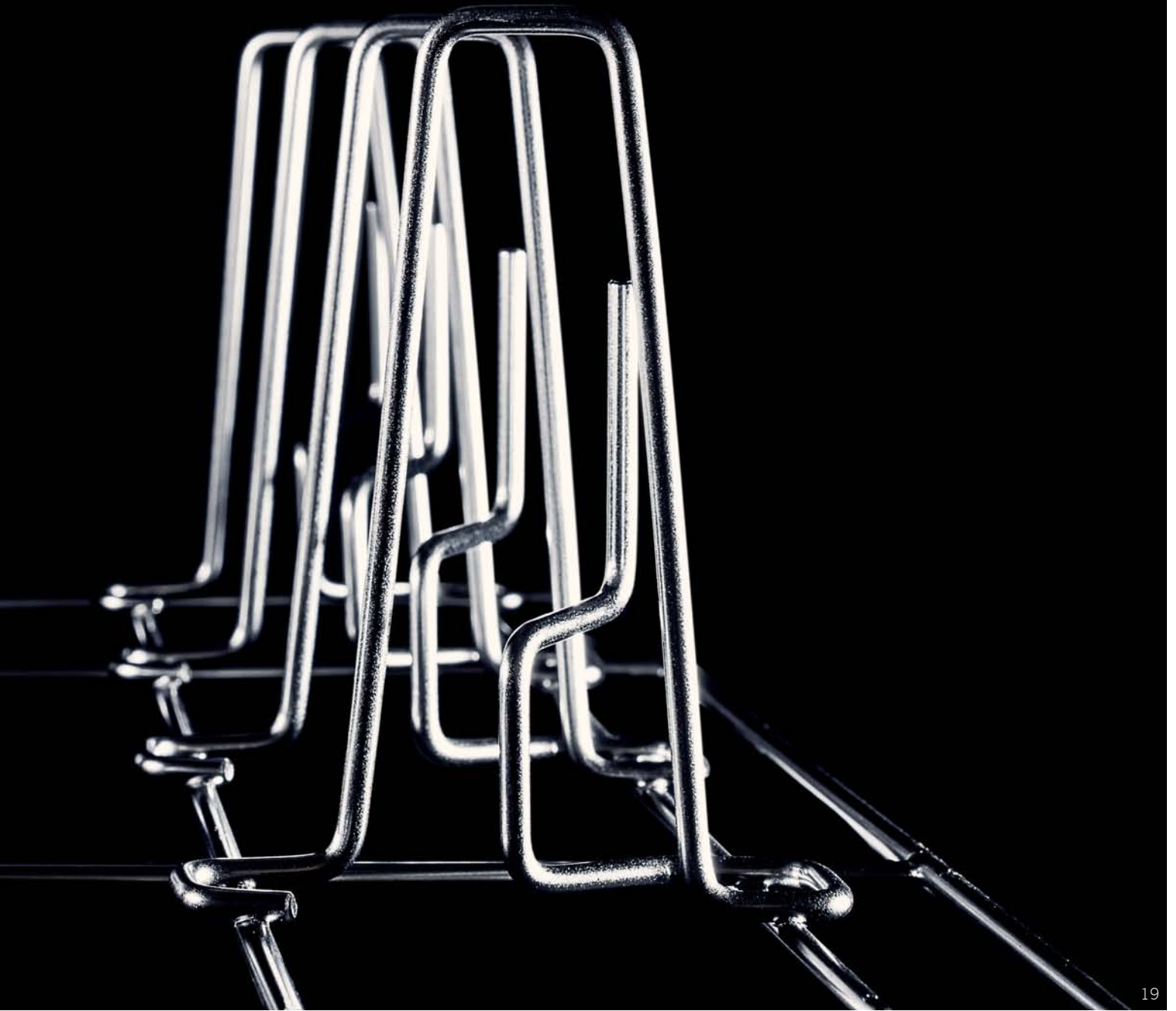


I PowerGranules® lavano le stoviglie meccanicamente riducendo la necessità di detersivi e prodotti chimici. Oggi le nostre macchine usano fino al 60% in meno di prodotti chimici rispetto al lavaggio manuale: un sequestrante per catturare i grassi presenti sulle stoviglie, la forza dei Granuli e le altre temperature garantiscono stoviglie lavate e igienizzate al termine di qualsiasi programma di lavaggio, sempre conformi ai requisiti igienici di DIN e NSF. Laviamo con acqua a 65° e risciacquiamo con acqua nuova e ad almeno 85°C. Assieme a una quantità bassa ma sufficiente di acqua al risciacquo otteniamo una temperatura esterna sulle stoviglie di 72°C al termine del lavaggio: l'alta temperatura abbinata al brillantante usato dopo l'ultimo risciacquo fanno asciugare rapidamente le stoviglie appena la macchina viene aperta ed entra l'aria esterna. Questo è fondamentale per l'igiene, soprattutto se le teglie vengono riposte accatastate. Sempre per garantire la massima igiene, le nostre macchine non hanno angoli o bordi sotto cui si possa raccogliere lo sporco e sono facili da pulire dopo l'uso.



**PIÙ
SICUREZZA,
MENO
RISCHI.**

Come può una lavapentole contribuire a un ambiente di lavoro migliore e più sicuro? La risposta è nella nostra tecnologia innovativa che elimina il bisogno di prelavaggio. Pentole e teglie vengono maneggiate da una posizione di lavoro ergonomica e l'operatore evita qualsiasi contatto con prodotti chimici e acqua calda. Oltre alla loro struttura ergonomica, le macchine hanno tanti accessori sviluppati per evitare inutili carichi sulla schiena che possono portare a lesioni. Il risultato sono meno infortuni sul lavoro, meno assenze per malattie e un ambiente di lavoro più piacevole.



**CON LA
SOLA
AGGIUNTA
DI POCA
ACQUA.**

I vantaggi che vi abbiamo presentato si basano, con diverse modalità, sullo sfruttamento efficace delle risorse per avere un ottimo risultato finale, così che potrete aumentare i fattori che rendono la cucina un posto di lavoro piacevole e diminuire quelli che provocano solo costi e impattano sull'ambiente.

Come tutti gli altri lavori legati alla cucina infatti, anche lavare le pentole diventa facile mettendo assieme tanti dettagli in un tutt'uno che funziona. La potenza di lavaggio e l'igiene sono fondamentali per questioni salutari, ma anche l'efficacia e i consumi vanno ottimizzati per avere buoni risultati in generale.

Considerando il lavaggio pentole da questo punto di vista riusciamo a calcolare e prevedere i costi a breve e lungo termine, trasformando l'incarico forse più odiato in cucina in un compito semplice e leggero.

Tutti i nostri clienti hanno richieste ed esigenze molto alte, ma grazie a continui sondaggi di soddisfazione dei clienti cerchiamo di implementare le soluzioni adatte nelle nostre macchine.

D'altro canto le esigenze sono diverse, ad esempio se si tratta di una cucina grande o piccola, dal tipo di stoviglie usate e dal tempo a disposizione per lavare i piatti. Nel nostro assortimento abbiamo quindi previsto delle soluzioni adatte a qualsiasi tipo di cucina, dalle piccole cucine dei ristoranti alle cucine industriali su vasta scala. Tutti i prodotti sono sviluppati e realizzati nella nostra sede di Malmö in Svezia, in stretta collaborazione con università, designer di cucine, rivenditori, distributori e clienti. Solo così possiamo conoscere le esigenze attuali e future del settore.

60%

Con GRANULDISK si risparmiano notevoli quantità di acqua, energia e prodotti chimici rispetto al lavaggio manuale, così potrete contribuire anche voi a ridurre l'impatto sull'ambiente.

2 MIN

Un processo efficace con stoviglie pulite e igienizzate in soli due minuti garantisce che pentole, teglie e tutto l'occorrente sia subito disponibile per cucinare.



La nostra tecnologia innovativa elimina il bisogno di ammollo e prelavaggio.



Intertek

GRANULDISK AB ha ottenuto la certificazione di qualità ISO 9001 e la certificazione ambientale ISO 14001.





LAVAGGIO RAPIDO PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE.

I nostri prodotti fanno risparmiare tempo, abbassano i costi e lasciano più spazio nelle vostre cucine. Oltre ai vantaggi per la vostra attività in cucina, le nostre macchine vi fanno vincere anche su un altro fronte: proteggere il Pianeta. Minimizzando lo spreco di risorse e usando meno acqua, meno prodotti chimici e meno energia, GRANULDISK è una scelta più ecologica per lavare le stoviglie. La nostra politica ambientale e la nostra attenzione non si riflettono solo nei vantaggi delle

nostre macchine, ma in tutto il nostro lavoro: la nostra produzione ha un bilancio di CO2 neutro, i nostri prodotti sono realizzati principalmente in materiali riciclabili e abbiamo studiato un programma di compensazione climatica. Inoltre imponiamo severi requisiti ai nostri trasportatori, che hanno tutti la certificazione ambientale. In generale possiamo dire che le nostre macchine saranno vantaggiose sia per voi che per l'ambiente.





WASH IT LIVE.

Non siete ancora convinti? Forse vedendo con i vostri occhi ci crederete!
Partecipate a una dimostrazione Live Wash gratuita, potrete conoscere i nostri prodotti e vedere dal vivo come funzionano. Vedrete con i vostri occhi l'efficacia della nostra tecnologia a granuli, e toccherete con mano il risultato.

Prenotate la vostra partecipazione a un Live Wash sul nostro sito web.



www.granuldisk.com/Our-Concept/Book-a-Live-Wash

GRANULDISK®