



Mehr als einfach sauber™

Spülen von Hand ist in vielen Großküchen der Geldfresser Nr. 1



Professionelles Arbeiten beginnt bei der Sauberkeit.

Saubere und hygienisch einwandfreie Töpfe, Bleche und Produktionsutensilien sind die Basis für professionelles und risikoloses Arbeiten in

- Gastronomie
- Gemeinschaftsverpflegung
- Bäckerei
- Metzgerei

Spülen von Hand ist Geldverschwendung und gesundheitsgefährdend.

In der Praxis werden stark verkrustete und eingebrannte Utensilien oft komplett von Hand vorbehandelt oder gereinigt. Dazu wird schweres Küchen-Equipment in tiefen Waschbecken mühsam herumgewuchtet. Mitarbeiter stehen dabei stundenlang in gebückter Haltung, die Arme tief in die heiße Reinigungslauge getaucht.

Optimal spülen mit GRANULDISK.

GRANULDISK entwickelt und produziert seit 1987 Spülmaschinen auf Basis des Granulat-optimierten Spülverfahrens. Das hochwirksame Prinzip bewirkt die 100% hygienische und rückstandslose Reinigung selbst von stark verkrusteten und eingebrannten Töpfen, Blechen und Produktionsutensilien.

Ihr Kontakt:



Mehr als einfach sauber™



Granule Flexi®

Granule Flexi® kommt vornehmlich bei Kunden zum Einsatz, die 50-500 Gerichte pro Tag zubereiten. Was die Kapazität angeht, kann diese Maschine mit einem hohen Volumen aufwarten: Bis zu 4 x 200 mm tiefe GN 1/1-Behälter können „in einem Aufwasch“ erledigt werden.

Die **Granule Flexi®** kommt hauptsächlich in Restaurants, Seniorenheimen, Betriebsküchen, Supermärkten und Cateringfirmen zum Einsatz.

| | |
|----------------------------|---|
| Max. Normalkapazität/Std.* | 96 GN 1/1 bzw. sonstige Utensilien in gleichwertigem Format |
| Normalkapazität/Std.* | 84 GN 1/1 bzw. sonstige Utensilien in gleichwertigem Format |
| Kapazität/Spülzyklus* | 4 GN 1/1 bzw. sonstige Utensilien in gleichwertigem Format |
| Außenabmessungen (mm) | 1.745 x 845 x 965 (H x B x T) |

* Kapazität u. U. von Druck und Temperatur des eingespeisten Wassers abhängig

Granule Maxi®

Granule Maxi® kommt überwiegend in Großküchenumgebungen mit 1000-4000 Mahlzeiten zum Einsatz.

Ein großer Teil der **Granule Maxi®** Maschinen verrichtet in Hotels und Gaststättenbetrieben, Krankenhäusern, Betriebskantinen, Schulen/Mensen oder Cateringfirmen sowie in der Lebensmittel verarbeitenden Industrie ihren Dienst.

| | |
|----------------------------|--|
| Max. Normalkapazität/Std.* | 192 GN 1/1 bzw. sonstige Utensilien in gleichwertigem Format |
| Normalkapazität/Std.* | 160 GN 1/1 bzw. sonstige Utensilien in gleichwertigem Format |
| Kapazität/Spülzyklus* | 8 GN 1/1 bzw. sonstige Utensilien in gleichwertigem Format |
| Außenabmessungen (mm) | 2.029 x 1.452 x 1.089 (H x B x T) |

* Kapazität u. U. von Druck und Temperatur des eingespeisten Wassers abhängig

Granule Combi® & Granule Gastro®

Granule Combi® reinigt als Kombispülmaschine mit granulatoptimierter Spültechnik nicht nur Behälter, Bleche und Töpfe, sondern beherrscht auch die herkömmliche Spültechnik zur Reinigung von Porzellan.

Granule Gastro® ist das Durchschubmodell zur Reinigung von Töpfen, Blechen und Küchenutensilien.

Granule Combi® und **Granule Gastro®** sind zur Anbindung an Zu- und Ablauftisch ausgelegt.

| | |
|----------------------------|--|
| Max. Normalkapazität/Std.* | 161 GN 1/1 bzw. sonstige Utensilien in gleichwertigem Format oder 33 Körbe |
| Normalkapazität/Std.* | 126 GN 1/1 bzw. sonstige Utensilien in gleichwertigem Format oder 31 Körbe |
| Kapazität/Spülzyklus* | 6+1 GN 1/1 bzw. sonstige Utensilien in gleichwertigem Format |
| Außenabmessungen (mm) | 2.400 x 850 x 1.002 (H x B x T) |

* Kapazität u. U. von Druck und Temperatur des eingespeisten Wassers abhängig

Die wesentlichen Pluspunkte:

- Vorreinigen, Einweichen und manuelles Scheuern sind überflüssig
Grobe Speisereste in Töpfen, Blechen und Produktionsutensilien werden lediglich trocken ausgeschabt und dann direkt in die Maschine gegeben.
- Der Verbrauch umweltbelastender chemischer Reiniger und Fettlöser wird drastisch reduziert
Selbst hartnäckigste Verkrustungen und Eingebrauntes werden beim Granulat-optimierten Spülverfahren überwiegend durch mechanisches Reiben mit Kunststoffgranulat entfernt. Gespültes Metallgeschirr ist nach dem Spülgang rückstandslos sauber, trocken und hygienisch rein.
- Geringer Wasser- und Energieverbrauch
Durch den Einsatz des Kunststoffgranulats wird verschmutztes Equipment hochwirksam durch Reibung gereinigt.
- Hygienesicherheit
Die Nachspültemperatur bei GRANULDISK-Spülmaschinen kann wahlweise bis zu 88°C erreichen.
- Einfachste Bedienung
Die Steuerung der Maschine erfolgt über gut verständliche Symbole und ist deshalb sogar für fremdsprachige Mitarbeiter einfach zu bedienen.



GRANULDISK®