

GO-TECH

GTD 600



Pas de trempage, pas de grattage



Nettoyage GO-Tech



Batterie de cuisine hygiéniquement propre



Bonnes conditions de travail



Faible impact sur l'environnement



Capacité élevée



Jusqu'à 500 repas/jour

Le choix idéal pour les

Caractéristiques techniques

Poids	■	343 kg machine pleine
Volume de cuve	■	84 litres
Quantité de granules	■	6 kg
Force de lavage	■	concentration de granules 7 %
Temp. eau de lavage	■	65 °C
Temp. eau de rinçage	■	85 °C
Volume eau de rinçage	■	8 litres/programme de lavage. Pour atteindre 3.600 HUE conf. à ANSI/NSF 3, 2001, il est nécessaire d'avoir 8 litres. Sinon, la quantité peut être réduite à 5 litres.
Programme de lavage	■	court 3 min 40 s ■ normal 5 min 40 s ■ long 7 min 40 s. Programme sans granules : 1 min plus court.
Temps pour la condensation	■	1 minute
Configuration	■	Deux paniers extractibles
Volume de chargement	■	205 litres L 600 x H 650 x P 530 mm
Capacité	■	4 bacs GN 1/1, 200 mm de profondeur ■ 8 bacs GN 1/2, 200 mm de profondeur ou ustensiles équivalents.
Capacité maxi./h	■	65 bacs GN 1/1 (lavage avec granules)
Capacité normale/h	■	42 bacs GN 1/1 (lavage avec granules)
Tension**	■	400 V (standard), triphasé, terre, ■ 200, 208, 230, 415 et 440 V (option), triphasé, terre
Fusible**	■	400, 415, 440 V: 25 A ■ 200, 208, 230 V: 35 A
Fréquence	■	50 Hz ou 60 Hz
Puissance maxi.	■	12,2 kW
Moteur de pompe de lavage	■	3 kW
Moteur de pompe de rinçage	■	0,37 kW
Thermoplongeur, cuve de lavage*	■	9 kW
Thermoplongeur, cuve de rinçage*	■	9 kW
Indice de protection	■	IP 55
Eau chaude	■	1/2" (DN 15), 55-65 °C ■ 3-7°dH. N.B. ne pas utiliser d'eau osmosée ni d'eau entièrement déminéralisée.
Pression/débit d'eau chaude	■	1-6 bars / 15 litres/min
Eau froide	■	1/2" (DN 15) ■ 3-7°dH (unité de condensation)
Pression/débit d'eau froide	■	3-6 bars / 15 litres/min
Détergent et produit de rinçage	■	signaux 24 et 230 VAC dans un boîtier séparé
Capacité de ventilation recommandée	■	150 m³/h
Évacuation	■	Tuyau Ø 32 mm
Puits collecteur	■	Capacité nécessaire 100 litres/min

* Ne fonctionnent pas simultanément.

** Pour des données spécifiques à la machine livrée, veuillez vous référer à la plaque d'identification de la machine.

- La machine GD 600 est livrée avec un câble électrique de 2,5 mètres à brancher à l'interrupteur principal sur le mur. L'interrupteur principal n'est pas inclus dans la livraison.

La livraison comprend un manuel d'utilisation et d'entretien, un film d'instruction muet sur CD, ainsi qu'une affiche murale reprenant les pictogrammes d'utilisation.

Ingénierie solide combinée à une technique bien éprouvée

GRANULATE OPTIMIZED WASHING TECHNOLOGY (GO TECH) est notre désignation pour la technique unique de lavage qui, grâce à l'effet décapant des granules, élimine à la fois le besoin de trempage et de grattage de la batterie de cuisine. Les granules enlèvent efficacement les restes de nourriture, même brûlés et les plus incrustés, et les ustensiles de cuisine sont de nouveau propres et brillants en quelques minutes seulement.

DESTINÉ À LA RESTAURATION COMMERCIALE OU COLLECTIVE, le lave-batterie de type GD 600 est extrêmement compact (moins de 1 m² au sol). Il permet d'assurer le lavage de la batterie de cuisine tant pour un restaurant produisant 50 couverts/jour que pour une cuisine collective produisant plus de 500 couverts/jour. Ce lave-batterie convient également pour les traiteurs (plaques 600 x 400). Le GD 600 permet par exemple de laver 4 bacs GN 1/1 de profondeur maximum 200mm en une seule opération. La machine devient vite un nouveau partenaire qui garantit une propreté hygiénique de la batterie de cuisine, jour après jour.



1. Grâce au système "Air Gap" intégré, aucune contamination du réseau d'eau propre (norme EN 1717).
2. L'unité de condensation réduit la quantité de vapeur.
3. Panneau de commande situé à hauteur des yeux. Pictogrammes de sélection des programmes, Minuteur affichant le temps de cycle restant à effectuer. Températures de lavage et rinçage en lecture directe sur l'écran.
4. Fonction GD Memo™ intégrée permettant de rappeler lorsqu'il est nécessaire de changer l'eau de lavage, de renouveler les granules ou d'effectuer l'entretien technique de la machine.
5. Bras de lavage amovibles sans outils, pour le nettoyage.
6. Grille de protection de la pompe.
7. Essais effectués en présence de l'association HACCP et de l'association des professionnels de la restauration collective.
8. Capteur de température rapide pour une information et une hygiène sûres.
9. Rinçage final contrôlé avec de l'eau à 85° pendant 30 secondes, ce qui garantit 3600 HUE (Heat Unit Equivalent) conformément à la limite recommandée par ANSI/NSF.
10. Volume d'eau de rinçage assuré avec la pompe de rinçage.
11. Collecteur de granules facilitant le nettoyage et le contrôle de la quantité/qualité des granules.
12. Système de séparation des granules permettant d'effectuer un lavage avec ou sans granules.
13. Prévu pour le dosage de produit lave-vaisselle et de produit de rinçage.
14. Deux bras de lavage répartissent l'eau et les granules sur les éléments à laver.
15. Système de séparation des granules et facile d'entretien.

Gamme de produits GD 600

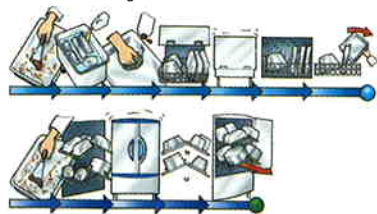
Le GD 600 se décline en 3 versions principales (voir détails ci-dessous). Toutefois, afin de correspondre au mieux aux besoins spécifiques de la clientèle, il est possible de composer soi-même sa propre configuration.

- PACK GASTRONOMIE (GD 622)** Cette configuration dédiée à la restauration commerciale permet de laver: casseroles, poêles, braisières, rondeaux, bacs gastronormes, marmites de grande profondeur (700 mm), cuves de batteur, etc...
- PACK COLLECTIVITES (GD 621)** destiné aux cuisines de collectivités produisant essentiellement à base de gastronormes, cette configuration permet de laver tous les types de bacs GN, à partir du DN 1/9 jusqu'au 2/1 en un temps réduit.
- PACK TRAITEUR (GD 680/681/682)** L'équipement de base permettra de laver tous types de bacs gastronormes, les petits ustensiles (GD651/656), les récipients en céramique et plastique (GD 657/658), ainsi que 8 plaques 600 x 400 (GD 679), ou 8 plaques 655 x 450 (GD 678), ou 8 plaques 690 x 450 (GD 677).

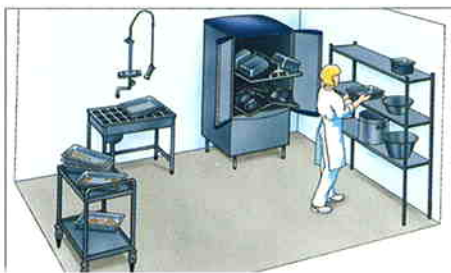
Avantages GO-Tech

- HYGIENIQUEMENT PROPRE.** Grâce à l'effet décapant des granules la batterie de cuisine devient visiblement propre; le rinçage final grâce au flux contrôlé d'eau à une température de 85° C et un temps de contact de 30' permet d'obtenir une batterie de cuisine désinfectée. La température élevée et la quantité d'eau font que tous les micro-organismes sont neutralisés et que 3600 HUE (Heat Unit Equivalent) sont obtenus (conformément à ANSI/NSF* 3, 2001): permettant ainsi de répondre à l'un de point de contrôle de l'HACCP.
- FLUX DE LAVAGE EFFICACE DANS LA CUISINE.** L'utilisation simple de nos lave-batterie permet d'optimiser la gestion des ressources en personnel de cuisine. Les ressources supplémentaires peut être utilisé pour d'autres tâches dans la cuisine. Par exemple, le personnel qui s'occupe de la vaisselle peut aider les cuisiniers pour faciliter leur travail.
- ERGONOMIE DU POSTE DE TRAVAIL.** Plus de charges lourdes à transporter, plus de mauvaises postures de travail: toutes les opérations sont réalisées à hauteur d'homme - plus de contact avec les produits détergents - Nos machines permettent de contribuer à une amélioration du poste de travail et à accroître la satisfaction du personnel.
- INVESTISSEMENT ÉCOLOGIQUE ET RENTABLE.** En réduisant la consommation d'eau, d'énergie et de détergents, l'impact sur l'environnement est également réduit. Par ailleurs cela permet également de réduire le coût du lavage de moitié, et d'obtenir un retour sur investissement entre 1 à 2 ans.

Processus de lavage traditionnel



Processus de lavage Granuldisk



Accessoires



GD 672 PANIER POUR BACS GN

Panier avec séparateur fixe pour les cuisines utilisant presque exclusivement des bacs Gastronom (GN 1/1 - GN 1/9) d'une profondeur maximale de 200 mm. Pour le lavage des GN 1/1 ou 1/2, le support pour petits bacs peut être rabattu sur le côté.

Ustensile	Prof. maxi. mm	Quantité GN	Prof. maxi.	Quantité GN
GN 1/1	200	2		
GN 1/2	200	4		
GN 1/3	200	6		
GN 1/4	200	2	+ GN 1/4	150 2
			+ GN 1/3	200 3
			ou GN 1/1	200 1
			ou GN 1/2	200 2
GN 1/6*	150	6	+ GN 1/3	200 3
			ou GN 1/1	200 1
			ou GN 1/2	200 2
GN 1/9*	100	5	+ GN 1/6	150 3
			ou GN 1/4	150 2
			+ GN 1/1	200 1
			ou GN 1/2	200 2
			ou GN 1/3	200 3

*Notez que la profondeur standard maximale de GN 1/9 est de 100 mm et de 150 mm pour GN 1/6.



GD 673 PANIER MIXTE POUR MARMITES ET CASSEROLES

Panier pour les cuisines utilisant des ustensiles variés (casseroles, marmites, bassines etc.), GD 673 permet le lavage d'une grande variété d'ustensiles. Il permet également le lavage de bacs GN- 1/9-1/1. Les dimensions maximales des ustensiles sont de 530 x 325 mm, profondeur maxi, 200 mm.

Ustensile	Prof. maxi.	Ø mm	Quantité
GN 1/1	200		2
GN 1/2	200		4
GN 1/4	200		4
Petits récipients/bassines	200	170 mm	6
Marmites de taille moyenne	200	270 mm	4



GD 674 PANIER POUR COUVERCLES ET PLATEAUX

Panier pour laver des couvercles, ainsi que des plateaux de petite taille et des ustensiles plats. Dimensions maximales des ustensiles : 550 x 360 mm. Capacité : 12 pièces



GD 675 PANIER POLYVALENT POUR BACS GN ET GRANDES MARMITES

Permet le lavage de tous les bacs GN depuis les 1/9 jusqu'aux 2/1 ainsi que des casseroles de taille moyenne. Quatre configurations sont possibles avec le GD 675. D'un simple geste, on déplace le séparateur pour obtenir la configuration recherchée pour les différents ustensiles. Pour la capacité de bacs GN, référez-vous au tableau pour le GD 672, à l'exception des bacs GN 2/1 où un seul à la fois peut être lavé dans GD 675.



Ustensile	Ø mm	Prof. maxi. mm	Qté. GN	Prof. maxi.	Qté.
Marmite moyenne	260	310	2 + 1/4	150	2
Marmite moyenne	360	310	1 ou 1/6	150	3
Marmite moyenne	510	310	1		
Grande marmite	260	320-700	2 + 1/4	150	2
			utiliser la buse courte ou 1/6	150	3
Grande marmite	510	320-700	1		
			utiliser la buse courte		



GRANULES GD 50

Le seau contient 20 kg de granules d'origine Granuldisk AB. Les granules ont la composition, les propriétés chimiques, la forme et la taille exactes pour un fonctionnement optimal avec les lave-batteries Granuldisk. Ils sont suffisamment durs pour enlever efficacement les salissures tout en étant suffisamment