



GRANULDISK 

GRANULDISK ist Hersteller von Topfpülmaschinen für den gewerblichen Küchenbereich, mit Hauptsitz in Malmö, Schweden. Wir reinigen stark verschmutzte Töpfe und Behälter unter Verwendung unserer PowerGranules® in Kombination mit Wasser unter Hochdruck. Ihr Spülgut wird in kürzester Zeit hygienisch rein, ganz ohne lästiges Einweichen oder Vorspülen.

Wir alle sind froh, wenn nach dieser Zeit, die einerseits sehr turbulent war, andererseits aber auch zum Stillstand verdammt hat, wieder eine gewisse Normalität einkehrt.



Hoffentlich haben Sie diese Wochen und Monate gut und vor allem gesund überstanden! Die meisten von uns sehen sich mit großen Einschnitten und neuen Anforderungen konfrontiert - daher werden die Themen „Hygiene“ und „Einsparungen“ sicherlich auch bei Ihnen großgeschrieben.

Die Hygienevorschriften sind gerade in aller Munde! GRANULDISK sorgt in Ihrer Großküche dafür, dass Ihre Töpfe und Pfannen hygienisch rein gespült werden. Maßgeblich hierfür sind außer der sorgfältigen persönlichen Sauberkeit der Mitarbeiter vor allem auch die Temperatur des Spülwassers und der Nachspülung. Um vollständig keimfreies Spülgut zu haben, muss auf der Oberfläche für 26 Sekunden eine Temperatur von 72°C zu messen sein. Das ist nur mit einer ausreichend langen und heißen Klarspülung bei 85°C zu erreichen. Die Produkte von GRANULDISK erreichen genau dies in einem Spüldurchgang. Ohne voriges Einweichen oder mühsames Scheuern von Hand. Alle unsere Spülprogramme erfüllen selbstverständlich die DIN 10512, die Kurz- und Normalprogramme auch die wesentlich strengere NSF/ANSI-3 Vorgabe.

Auf Grund der Umsatzeinbußen in den letzten Wochen und Monaten, wird jede neue Investition genauestens bewertet. GRANULDISK kann auch hier einen Beitrag leisten:

Studien haben Einsparungspotential von einigen Tausend Euro pro Jahr ergeben – sowohl bei Chemikalien und Energie, vor allem aber beim Wasserverbrauch. Durch den Einsatz unserer PowerGranules® wird das Spülgut mechanisch gereinigt und kommt mit einer wesentlich geringeren Menge an Reinigungsmitteln und Wasser aus. Eine Investition, die sich also schnell rentiert und den Ablauf in Ihrer Küche deutlich verbessern kann. Darüber hinaus sind Ihre Mitarbeiter sicherlich froh, sich wichtigeren und anspruchsvolleren Dingen widmen zu können, statt sich mit eingebrannten GN Behältern plagen zu müssen.

Weitere Informationen erhalten Sie über unsere Website: <https://www.granuldisk.com/de/>

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Granule Combi auch im Gastrobereich des Hotelkompetenzzentrums.