



La **migliore qualità** di lavaggio  
con il **massimo risparmio**



**ZERNIKE**  
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Made in Italy



# GR-System

## ... la lavautensili polivalente dai grandi risultati ...

### Vantaggi rispetto al lavaggio manuale



ELIMINA LA FASE DI AMMOLLO



ELIMINA LA FASE DI  
DISINCROSTAZIONE MANUALE



RISPARMIA MANODOPERA



RISPARMIA ACQUA, ENERGIA  
ELETTRICA, DETERGENTE



RAGGIUNGE TUTTI GLI ANGOLI



EVITA LA  
CROSS-CONTAMINATION



**GR-System** è una lavautensili che rappresenta alla perfezione la mission di Zernike: **migliorare e facilitare il lavoro nelle cucine professionali**.

Ci siamo confrontati con chef, pasticceri, panificatori e abbiamo ascoltato le loro richieste per progettare una lavaoggetti che liberi

le risorse spicate in mansioni costose, non appaganti e che non portano risultati soddisfacenti.

Con **GR-System** siamo ora in grado di lavare e **disincrostante qualsiasi utensile** o componente asportabile, **indipendentemente dal tipo di materiale**.



# GR-System è unica!

Il grasso e le incrostazioni carbonizzate, potenzialmente pericolose per la salute dei clienti, sono conseguenze inevitabili del lavoro in cucina, ma l'igienizzazione di tutti gli utensili e degli accessori richiede tempo, è costosa e comporta uno spreco notevole di acqua, detersivo e soprattutto di manodopera.

La lavautensili **GR-System** è l'unico sistema di lavaggio a immersione con detergente specifico che, oltre a teglie e pentole, consente di lavare, sgrassare, disincrostante e igienizzare nel pieno rispetto delle normative HACCP qualsiasi utensile o componente asportabile che non può essere lavato meccanicamente come i filtri cappa, le griglie o le teglie in alluminio.

Proprietario  
Valerio Flavia,  
ROSTICCERIA  
- Breganze - VI  
Italia



“... come rosticceria usiamo molte teglie in alluminio e con il GR-System riesco a pulirle perfettamente. Ho riscontrato una notevole riduzione del tempo dedicato al lavaggio e anche un risparmio nell'utilizzo di detersivi ...”

## La garanzia Made in Italy



PROGETTATO E  
REALIZZATO  
DA ZERNIKE

**GR-System** è completamente progettata e costruita in Italia utilizzando, senza compromessi, materiali di alta qualità e tecnologia all'avanguardia. Innovazione tecnologica, componenti, produzione, passione e qualità 100% italiana per ottenere un lavaggio perfetto.

## La qualità Brevettata



DETENTORE DI  
DUE BREVETTI

Nel 1999 Zernike presenta al mercato italiano **GR-System**: la prima lavautensili polivalente con sollevamento manuale del cestello. Nel 2009 viene depositato il brevetto per il dispositivo di sollevamento automatico del cestello per render la macchina sempre più funzionale e facile da usare. Oggi abbiamo fatto un restyling importante e reso **GR-System** ancor più lineare e moderna, migliorando le prestazioni, i consumi e semplificando le operazioni di manutenzione.



# Ottenere il massimo su ogni tipo di prodotto



## Teglie per panifici e pasticcerie

Date le loro grandi dimensioni e i differenti formati, le teglie senza rivestimento antiaderente utilizzate nelle pasticcerie e panetterie richiedono macchine con sistemi di lavaggio ad hoc o il lavaggio manuale.

Con **GR-System** ti basterà un'unica macchina per soddisfare tutte le tue esigenze.



## Griglie

Pulire le griglie richiede molto tempo e fatica. Occorre tenerle in ammollo diverso tempo e sfregarle manualmente con pagliette abrasive. Questo metodo, oltre ad essere faticoso e lungo, non porta mai a buoni risultati di pulizia e igiene. Il lavaggio ad immersione con il **GR-System** ti fa evitare tutto questo lavoro.



## Tutti i tipi di utensili

**GR-System** lava e igienizza qualsiasi componente amovibile come filtri, bruciatori, griglie da cucina e da forno, componenti di apparecchiature di cottura, oltre a tutti i tipi pentolame e teglie.

Non avrai più bisogno di proteggere i piani di cottura per evitare le incrostazioni difficili da rimuovere.



## Filtri cappa

La difficile pulizia dei filtri della cappa è causa del deposito di grasso che può così sgocciolare sul piano, causare cattivi odori, mal funzionamento dell'impianto o addirittura incendi.

Con **GR-System** eviterai tutto questo.



## Cestelli e schidioni

Pulire efficacemente spiedi, schidioni e cestelli è un'operazione praticamente impossibile. Neanche raschiando a mano si riescono ad eliminare tutte le incrostazioni. **GR-System** rimuove totalmente lo sporco da ogni interstizio ed angolo.



## Tutti i tipi di materiale

Non solo inox ma anche ghisa, rame, polietilene e soprattutto alluminio.

**GR-System** è l'unica tecnologia che pulisce a fondo il pentolame in alluminio, non lo ossida e non lo annerisce riportando la pentola usata all'antico splendore.



## Stampi per panetteria e pasticceria

Data la particolarità delle forme e del materiale, questi stampi richiedono molta cura nel lavaggio.

Con il tempo le incrostazioni si stratificano e diventa sempre più complicato usare gli stampi.

**GR-System** è in grado di eliminare lo sporco anche dagli angoli più piccoli, portando gli stampi allo splendore iniziale.



## Polietilene

Con il tempo i taglieri si logorano e formano sulla superficie quelle tipiche incisioni da taglio, dove si annidano elevate cariche batteriche difficili da rimuovere e da disinsettare.

**GR-System** lava e igienizza i materiali così detti "bianchi", perché la soluzione penetra nei tagli, rimuovendo lo sporco.



# Un detergente unico!



**GREEN CLEAN Detergent** è un prodotto brevettato studiato "ad hoc" dai nostri ingegneri per massimizzare l'efficacia di lavaggio di **GR-System**, impedendo la contaminazione incrociata e disinsettando gli utensili trattati.

La sua speciale formula garantisce un'efficacia costante e inalterata per la durata di un mese.

**GREEN CLEAN Detergent** non è caustico, non rilascia residui pericolosi per gli usi alimentari, rispetta l'ambiente e la salute dell'uomo.

### I tre fattori chiave che garantiscono una perfetta igienizzazione:

1. **Un detergente che non lasci residui chimici pericolosi.**
2. **Una temperatura dell'acqua non inferiore a 83°C e costante per tutto il lavaggio.**
3. **Un tempo di lavaggio sufficiente a trasferire il calore dell'acqua alle pentole.**

## Pratica

**Non occorre più strofinare a mano gli utensili sporchi** utilizzando spugne o pagliette abrasive che risultano essere poco igieniche e fonte di cross-contaminazione.

Dopo un ciclo di lavaggio di pochi minuti sarà sufficiente risciacquare gli oggetti con acqua corrente.

Con **GR-System** puoi lavare 24 ore su 24 senza interruzioni.

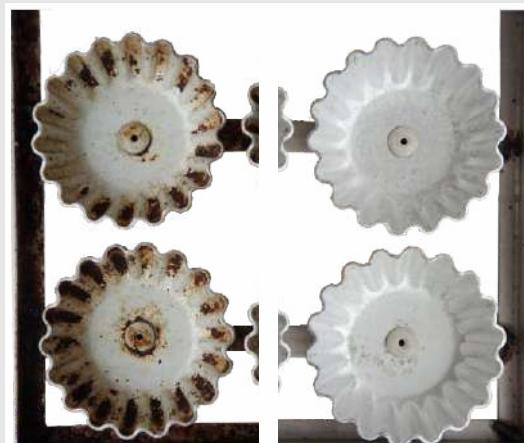


**PRIMA e DOPO:** teglia in alluminio totalmente incrostata

## Efficace

**Sgrassa in profondità ed elimina** anche le più pesanti e vecchie incrostazioni carbonizzate, riportando l'utensile all'antico splendore.

**Non corrode né annerisce l'alluminio.**



**PRIMA e DOPO:** stampo in alluminio per pasticceria

## Personale più sereno

Il personale non dovrà più rimanere chinato per ore a strofinare utilizzando prodotti chimici tossici e nocivi.

Meno fatica e meno lavoro ingrato contribuiscono ad una **maggior efficienza del personale** e ad un clima di lavoro sereno.



**PRIMA e DOPO:** Schidione per cuocere il pollo



*Manager  
Panagiotis Adamopoulos,  
GEFSINUS CONTRACT  
Catering Group  
- Grecia -*

*... Da quando utilizziamo la GR Gastronomy nelle nostre sedi produttive siamo stati in grado di dimezzare il tempo di lavaggio dei nostri vassoi gastronom. Inoltre non è più necessario metterli in ammollo prima del lavaggio, riducendo significativamente il costo della manodopera. I nostri obiettivi sono stati raggiunti: meno manodopera, meno spreco di acqua e maggior produttività!*

*Raccomandiamo fortemente, senza ogni minimo ripensamento, la GR Gastronomy come una soluzione davvero efficiente! ..."*



# **GR-System**

*... un risparmio tangibile...*

**Risparmia acqua.** La vasca del **GR-System** viene riempita una sola volta per tutta la durata del ciclo produttivo e la soluzione mantiene la stessa efficacia dal primo all'ultimo giorno.

**Risparmia spazio.** Quando si parla di lavaggio delle pentole si pensa inevitabilmente alle lunghe fasi di pre-ammollo per ammorbidente le incrostazioni. Con **GR-System** questo passaggio non sarà più necessario e non dovranno più essere impegnate vasche dedicate, con un notevole risparmio di spazio.

**Risparmia sui costi del personale.** Niente più costi per addetti, impiegati per ore, al lavaggio e allo sfregamento manuale delle incrostazioni dalle pentole e teglie. **GR-System** lavora in autonomia senza l'ausilio del personale che potrà quindi dedicarsi ad altre mansioni.

**Risparmia energia.** **GR-System** è progettata per ridurre al minimo i consumi energetici e le dispersioni di calore. grazie all'elevato isolamento e dalla tecnologia di riscaldamento utilizzata, la temperatura dell'acqua viene sempre mantenuta costante con bassissimi consumi energetici.

**Riduci l'uso di prodotti chimici.** Grazie a **GR-System** puoi dire basta a tutti i prodotti chimici pericolosi normalmente utilizzati, come la soda caustica.

**Risparmia tempo.** La durata del lavaggio può variare mediamente dai 10 ai 15 minuti, in base al grado di incrostazione delle attrezzature. Tuttavia, in un ottica di pulizia straordinaria di alcuni componenti asportabili della cucina, è possibile organizzare lavaggi prolungati di notte, con un notevole risparmio di tempo durante l'orario lavorativo.



## Funzionamento: Semplicità d'uso



Il **GR-System** scalda l'acqua e la mantiene alla temperatura costante di 83°C in piena economia e sicurezza.



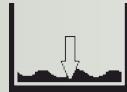
Si aggiunge il **GR-detergent** ottenendo una soluzione efficace per 30 giorni.



Si immergono gli utensili da disincrostare. I tempi di immersione possono variare in funzione del tipo di metallo e incrostazione.



Si imposta il ciclo di funzionamento desiderato fino a un massimo di 30 giorni.



Lo svuotamento e il ricarico della nuova acqua avvengono automaticamente.

**Dimenticati manuali  
e istruzioni  
complicate!**

La centralina del **GR-System** si è rinnovata con **nuove grafiche** per rendere l'uso dei programmi facile e intuitivo. Queste grafiche vi accompagneranno per tutto il ciclo di funzionamento, permettendovi di **comprendere facilmente i diversi passaggi da effettuare**.

# Vantaggi pratici a cui non potrai più rinunciare

## Sistema di sollevamento manuale



I modelli **GR-System** dispongono di pratici ganci che rendono molto agevole il sollevamento manuale del cestello.



## Alta tecnologia, i migliori componenti

Componenti di elevata qualità e un processo produttivo controllato garantiscono i più alti standard di affidabilità:

- Macchina costruita interamente in acciaio inox AISI 304.
- Vasca isolata termicamente per garantire il mantenimento costante della temperatura.
- Circuito termo/idraulico a comparti separati, studiati per semplificare le operazioni di manutenzione.



made in Italy

## Sistema di sollevamento automatico



I modelli **GR-UP** sono dotati di un pistone che solleva automaticamente il cestello.



Tutta la comodità con il minimo sforzo.



## Cestello con guide porta teglie



Su richiesta è possibile ordinare il cestello con speciali guide di sostegno per le teglie. In questo modo potrai lavare perfettamente il più alto numero di teglie.



made in Italy



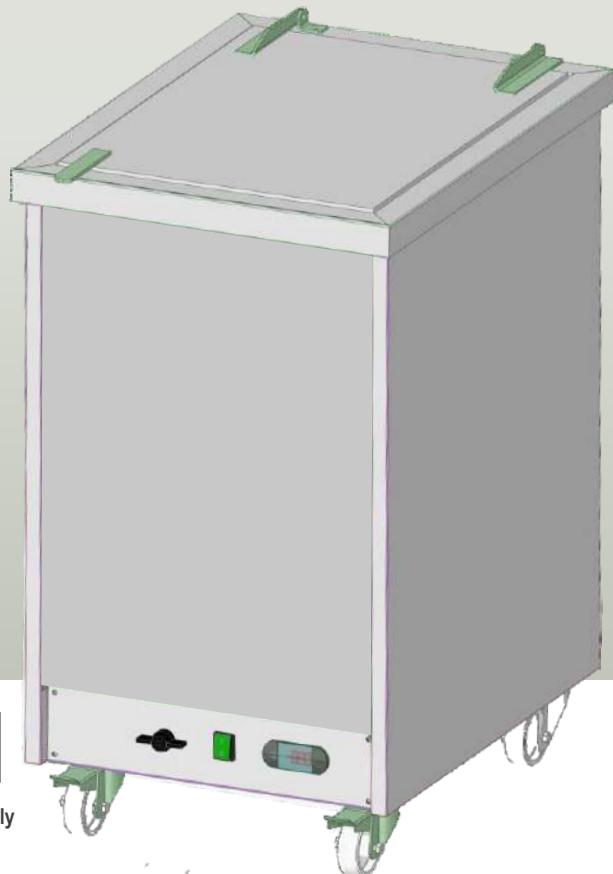
# GR-EKO

*... nuova linea del GR-System  
a tua misura ...*



*Centro produzione  
pasti, VERLATA  
- Villaverla - VI  
Italia*

*“... Grazie al GR-System sto ottenendo un risparmio di acqua, di detersivo e soprattutto di tempo dedicato al lavaggio. Inoltre ora sono più tranquilla perché non ho più brutte sorprese alla prova tampone per l'HACCP ...”*



La gamma **GR-System** si è arricchita con la nuova linea **GR-EKO**, progettata per le piccole utenze dove il carico di lavoro è modesto ma vi è comunque necessità di avere un sistema di lavaggio polivalente.

La linea **GR-EKO** si compone di soli 3 modelli, tutti a sollevamento manuale, dalle misure studiate per essere perfettamente integrabili con i moduli

delle cucine in linea.

Due modelli di **GR-EKO** hanno la medesima capacità di carico ma si differenziano in base all'orientamento della vasca di lavaggio.

Questo dà la possibilità al cliente di scegliere il modello che più si addice allo spazio disponibile nella propria cucina o laboratorio.

# Tutta la modularità per esigenza diverse



## modelli GR-System PRO

	<b>GR 2 PRO</b>	<b>GR 3 PRO</b>	<b>GR 4 PRO</b>	<b>GRGastronomy PRO</b>	<b>GR 3UP PRO</b>	<b>GR 4UP PRO</b>	<b>GRGastronomy UP PRO</b>
<b>Capacità vasca Lt</b>	150	210	350	470	270	420	520
Teglie GN 1/1 - h 6,5 cm	10	16	22	30	14	20	30
Teglie GN 2/1 - h 6,5 cm	5	8	11	15	7	10	15
Teglie 60x40 - h 2 cm	15	25	40	/	25	40	/
Altro	/	/	20 teglie 60x80	20 schidioni 115 cm	/	20 teglie 60x80	20 schidioni 115 cm
<b>Dim. esterne</b>	650x700x920h	800x700x920h	1140x700x920h	1450x700x920h	800x800x990h	1200x800x990h	1450x800x990h
<b>Consumo detergente/mese</b>	2 scatole	3 scatole	4 scatole	5 scatole	3 scatole	4 scatole	5 scatole
<b>Potenza</b>	2 kW	2 kW	2 kW	3,2 kW	2 kW	2 kW	4,5 kW
<b>Dotazioni di serie</b>	Pompa di scarico	Scarico diretto a caduta ø 20 - H 20 cm da pavimento	Scarico diretto da boiler ø 40 - H 5 cm da pavimento	Scarico diretto da boiler ø 40 - H 5 cm da pavimento	Scarico diretto da boiler ø 40 - H 5 cm da pavimento	Scarico diretto da boiler ø 40 - H 5 cm da pavimento	Scarico diretto da boiler ø 40 - H 5 cm da pavimento
<b>Dotazioni opzionali</b>	/	Pompa di scarico oppure Scarico diretto da boiler ø 40 - H 5 cm	Pompa di scarico	/	Pompa di scarico	Pompa di scarico	Pompa di scarico

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.  
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.

## modelli GR-System EKO

	<b>GR 1 EKO</b>	<b>GR 1 LR EKO</b>	<b>GR 2 EKO</b>
<b>Capacità vasca Lt</b>	130	130	180
Teglie GN 1/1 - h 6,5 cm	6	6	10
Teglie GN 2/1 - h 6,5 cm	/	/	5
Teglie 60x40 - h 2 cm	10	10	16
Altro	/	/	/
<b>Dim. esterne</b>	540x700x870h	700x540x870h	860x600x870h
<b>Consumo detergente/mese</b>	2 scatole	2 scatole	3scatole
<b>Potenza</b>	2 Kw	2 Kw	2 Kw
<b>Dotazioni di serie</b>	Pompa di scarico	Scarico diretto a caduta ø 20 - H 20 cm da pavimento	Scarico diretto da boiler ø 40 - H 5 cm da pavimento
<b>Dotazioni opzionali</b>	/	Pompa di scarico oppure Scarico diretto da boiler ø 40 - H 5 cm	Pompa di scarico

Dati tecnici non impegnativi soggetti a future modifiche.  
La ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze presenti nella brochure.



Link al video



[www.zernike.it](http://www.zernike.it)



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy

Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456

[commerciale@zernike.it](mailto:commerciale@zernike.it)

Skype: zernikeskype

made in Italy

GR-System

