

UF | ROBI DOBRĄ ROBOTĘ.

Zmywarka do garnków i przyrządów kuchennych o dużej mocy



Maszyna, która zapewnia idealną czystość i higienę. Dokładnie dopasowane do niej akcesoria. Specjalnie opracowane środki chemiczne. Doradztwo i wsparcie osobiste. Kompetencje w zakresie planowania i oferty szkoleniowe. Monitorowanie, raportowanie i serwis. To wszystko oferuje Winterhalter.



PEŁNA MOC.

Jest to test wytrzymałości dla zmywarki. Niezwykle uporczywe zabrudzenia. Na najróżniejszych garnkach i naczyniach kuchennych. Tam, gdzie zmywanie staje się wyzwaniem, ona jest w swoim żywiole: seria UF od Winterhalter. Solidne wykończenie. Duża moc. Innowacyjne funkcje: doskonałe rezultaty zmywania i maksymalny poziom higieny. Jesteś piekarzem, masarzem lub pracownikiem zakładu gastronomicznego i zmywasz w obszarach ekstremalnych? UF to maszyna dla Ciebie.

ROZMIARY MASZYN

Idealnie dopasowane do zmywanych naczyń: UF jest dostępna w trzech różnych rozmiarach. Kompaktowa UF-M jest idealna w przypadku mniejszych i średnich garnków oraz naczyń kuchennych. UF-L ma zwiększoną wysokość komory wejścia i umożliwia mycie blach do pieczenia o dużych rozmiarach. A UF-XL oferuje wystarczającą pojemność dla dużych i nieporęcznych garnków i naczyń kuchennych.



Czysto zorganizowane: UF-XL posiada dodatkową komorę na kanister środków chemicznych do zmywania.

PERFEKCYJNE REZULTATY ZMYWANIA

Niezależnie czy białko, skrobia czy tłuszcz: UF radzi sobie również z ekstremalnie trudnymi i uporczywymi zabrudzeniami. Dzięki wysokowydajnemu systemowi zmywania i programowi do namaczania jest ona idealnie zaprojektowana do profesjonalnego mycia garnków i naczyń kuchennych.

CERTYFIKOWANE BEZPIECZEŃSTWO HIGIENICZNE

Tam, gdzie pracuje się z żywnością, obowiązują standardy higieniczne. UF gwarantuje, że można z łatwością ich przestrzegać: dzięki przemysłowej koncepcji, aby uzyskać certyfikowane bezpieczeństwo higieniczne zgodnie z DIN SPEC 10534.

PROSTA OBSŁUGA

Ekran dotykowy i przycisk szybkiego uruchomienia. Składane drzwi. Wózek z koszem i składany kosz. Te i wiele innych szczegółów sprawiają, że obsługa i praca z UF jest prosta, intuicyjna i ergonomiczna.

ABSOLUTNIE NIEZAWODNA

Mycie wyposażenia kuchennego to zmywanie w obszarze ekstremalnym. Seria UF jest specjalnie do tego zaprojektowana: wysoka jakość materiałów i rzetelne wykonanie sprawiają, że maszyna jest solidna, absolutnie niezawodna i wyjątkowo trwała. Na swojej UF możesz polegać w 100%.

ROZWIĄZANIA DOPASOWANE DO POTRZEB

PERFEKCYJNA ZMYWARKA DO GARNKÓW I PRZYRZĄDÓW KUCHENNYCH.

Różne garnki i naczynia kuchenne. W różnych sektorach. Z różnymi wymaganiami. Ale zawsze jedno i to samo życzenie: profesjonalna technika zmywania. Dokładnie dostosowane do indywidualnej sytuacji. Seria UF firmy Winterhalter to umożliwia.

MASARNIA / SKLEP MIĘSNY

Najsilniejsze zabrudzenia. Szczególnie białko i tłuszcz. Na wszystkim, co jest wykorzystywane w produkcji: Narzędzia, utensylia robocze i skrzynie. I na wszystkim co jest używane w sprzedaży: Noże, deski do krojenia i misy wystawowe. W masarniach, sklepach mięsnych i rzeźniach zmywanie ma kluczowe znaczenie. Dzięki serii UF firma Winterhalter opracowała dla tej branży profesjonalną technikę zmywania: Gwarantuje ona nieskazitelną czystość i absolutną higienę, jest łatwa w obsłudze i ekonomiczna w eksploatacji. I może być dokładnie dopasowana do wymagań masarni i sklepów mięsnych.



BRANŻA GASTRONOMICZNA

Nieporęczne utensylia, garnki i naczynia kuchenne. Silnie zabrudzone garnki i patelnie. Przypalone blachy i wysmarowane miski. Do tego wiele innych utensyliów roboczych w ciągu całego dnia. Wymaganie: Wszystko musi być nieskazitelnie czyste w możliwie najkrótszym czasie. Branża gastronomiczna wiąże się ze szczególnymi wyzwaniami w zakresie zmywania. Oprócz pracy w trybie ciągłym i godzin największego ruchu jest to przede wszystkim duża liczba różnych naczyń kuchennych. I dla niej Winterhalter ma idealne rozwiązanie: zmywarkę do garnków i przyrządów kuchennych serii UF. Zapewnia higieniczną czystość – nawet w przypadku dużych naczyń zmywanych z uporczywymi zabrudzeniami.

»UF jest samochodem terenowym wśród komercyjnych zmywarek: solidnie zbudowana i wykonana, o niezwykle wysokim ciśnieniu zmywania i absolutnie niezawodna w każdej sytuacji. Cokolwiek się zdarzy.«

Manuel Kreibich,
MENEDŻER MIĘDZYNARODOWY DS. PRODUKTU



PIEKARNIA / CUKIERNIA

Blachy do pieczenia z przypalonymi zabrudzeniami. Zaschnięte resztki ciasta na wszelkiego rodzaju garnkach i naczyniach kuchennych. Blachy wystawowe obklejone lukrem. Tam, gdzie się piecze, można spotkać wszystko: różne naczynia zmywane, różne materiały, różne rodzaje zabrudzeń. Piekarnie i cukiernie wymagają podczas zmywania najwyższej wydajności. Ręczne czyszczenie jest zbyt żmudne, czasochłonne i nie zapewnia wymaganego bezpieczeństwa higienicznego. Rozwiązaniem jest seria UF od Winterhalter: Zapewnia perfekcyjne rezultaty zmywania w najkrótszym czasie – nawet w przypadku uporczywych osadów. W sposób chroniący materiały, ekonomiczny i niezawodny.



Kosz na garnki i naczynia kuchenne z wkładką dla skrzynek piekarniczych



Kosz na garnki i naczynia kuchenne z wkładką dla form tortowych



Kosz na garnki i naczynia kuchenne z wkładką dla tac



Lista pozostałych cech serii UF znajduje się na naszej stronie internetowej pod adresem:

>> www.winterhalter.pl/uf



WYSOKOWYDAJNY SYSTEM ZMYWANIA

Każda UF jest standardowo wyposażona w wysokowydajny system zmywania wykonany ze stali nierdzewnej: specjalna geometria ramienia myjącego i ciśnienie wody do 1 bara gwarantują optymalną wydajność mycia w całym wnętrzu maszyny. Zmienna regulacja ciśnienia wody VarioPower zapewnia dostosowanie ciśnienia wody do odpowiedniego stopnia zabrudzenia zmywanych naczyń. Rezultat: perfekcyjnie umyte garnki i naczynia kuchenne oraz maksymalny poziom higieny.

SKŁADANE DRZWI

Dzięki zmywarkom do garnków i przyrządów kuchennych serii UF nie tylko zmywanie jest idealne. Również czyszczenie wnętrza maszyny: opcjonalnie dostępne składane drzwi można odblokować i po prostu złożyć. Wtedy nic nie przeszkadza, a wnętrze maszyny jest łatwo dostępne.

PROGRAM DO NAMACZANIA

Czasami zmywanie jest naprawdę trudne: Wtedy zaschnięte lub spieczone zabrudzenia muszą być wcześniej namoczone. W przypadku UF odbywa się to za pomocą standardowego programu do namaczania: przed właściwym procesem zmywania naczynia są zwilżane wodą w zbiorniku. W ten sposób skutecznie rozpuszczane są uporczywe zabrudzenia – co eliminuje konieczność ręcznego mycia wstępnego.

CONNECTED WASH

Cyfryzacja stwarza również nowe możliwości w obszarze komercyjnego zmywania oraz zapewnia większe bezpieczeństwo i wydajność. CONNECTED WASH umożliwia integrację maszyn serii UF w sieć oraz ocenę wszystkich ważnych danych operacyjnych. Na tej podstawie można sformułować konkretne zalecenia dotyczące działań mających na celu optymalizację procesu zmywania. Stan maszyny można monitorować z dowolnego miejsca na świecie za pomocą bezpłatnej aplikacji. Kolejny plus: W przypadku krytycznego błędu CONNECTED WASH automatycznie wysyła powiadomienie do określonej grupy odbiorców. Ponadto pozwala to na automatyczne instalowanie wszystkich ważnych aktualizacji na maszynie serii UF, dzięki czemu oprogramowanie jest zawsze aktualne.

ODZYSK CIEPŁA

Inteligentne wykorzystanie energii: opcjonalnie UF jest wyposażona w zintegrowany odzysk ciepła z powietrza obiegowego Energy. Wykorzystuje ona energię ciepłej pary wodnej do wstępnego nagrzania zimnej wody dopływowej. To znacznie zmniejsza zużycie energii, obniża koszty eksploatacyjne i gwarantuje, że podczas otwarcia maszyny nie wydobywa się prawie wcale para wodna.

WÓZEK Z KOSZEM

Ergonomiczny. Praktyczny. Nieskomplikowany. Dzięki wózkowi z koszem dostępnemu jako akcesorium, nawet nieporęczne i ciężkie naczynia można szybko zebrać i wygodnie wstawić do maszyny. Kosz jest po prostu zestawiany bezpośrednio z wózka do maszyny. Po myciu wszystko można rozdzielić i uporządkować. Tak wygląda optymalny proces roboczy w zmywalni.

PIERWSZE NAPEŁNIENIE CIEPŁĄ WODĄ

Szybkie uruchomienie maszyny: opcjonalnie UF może być skonfigurowana tak, aby zbiornik od razu napełniany był ciepłą wodą. UF jest wtedy szybciej gotowa do pracy i zużywa mniej energii. Oczywiście dotyczy to również zmiany wody w zbiorniku w trakcie dnia zmywania.

ZMYWANIE WSTĘPNE ZIMNĄ WODĄ

Każdy, kto pracuje z białkiem i skrobią wie: powinno się je wstępnie spłukiwać zimną wodą, aby nie przykleiły się na zmywanych naczyniach. Dlatego też wszystkie zmywarki serii UF można opcjonalnie wyposażać we wstępne płukanie zimną wodą. Przed właściwym procesem zmywania brud zostanie usunięty. Gwarantuje to higienicznie czyste rezultaty zmywania i zmniejsza wysiłek spowodowany ręcznym myciem wstępnym.



»Jako szkoła sztuki kulinarnej stawiamy zmywarce wysokie wymagania. Musi być szybka, abyśmy w czasie kursu tracili jak najmniej czasu. Musi być odpowiednia do nieporęcznych blach do pieczenia i dużych garnków. Powinna również w niezawodny sposób usuwać uporczywe resztki jedzenia – ponieważ nasi uczniowie częściej coś przypalają. UF doskonale sobie z tym radzi. Jest przy tym również prosta w obsłudze!«

Małgorzata Michalska, WŁAŚCICIELKA MIĘDZYNARODOWEJ SZKOŁY SZTUKI KULINARNEJ ASHANTI | ŁÓDŹ, POLSKA

Informacja: w przypadku zdjęć produktów chodzi o konfiguracje przygotowane specjalnie dla klienta, które mogą zawierać ponadto artykuły innych producentów.

Czystość i higiena. Każdy z naszych produktów przyczynia się do tego. A gdy współpracują ze sobą, rezultat zmywania jest znakomity. Witamy w kompletnym systemie Winterhalter!

KOSZE NA SPRZĘT KUCHENNY I AKCESORIA DO KOSZY

Garnki i miski. Przybory kuchenne. Kosze na sprzęt kuchenny firmy Winterhalter zostały opracowane specjalnie do mycia nieporęcznych naczyń. Są ekstremalnie wytrzymałe i dzięki otwartej konstrukcji ze stali nierdzewnej zapewniają maksymalną przepuszczalność wody. Specjalne szyny ułatwiają wsuwanie i wysuwanie koszy – szczególnie przydatne w przypadku ciężkich naczyń. Bez względu na to, co jest myte: specjalnie dla Państwa w UF jest dostępny dopasowany do potrzeb kosz.



Winterhalter oferuje nie tylko system koszy odpowiedni do każdego zastosowania. Dzięki specjalnym akcesoriom każdy kosz staje się całkowicie indywidualnym rozwiązaniem. Dla piekarni są dostępne specjalne wkładki do form tortowych lub worków do wyciskania. Dla sklepów mięsnych wkładki na deski do krojenia i skrzynki masarskie. A dzięki dodatkowej półce można w prosty sposób podwoić pojemność maszyny.

Kosze do zmywania i akcesoria do koszy chronią Państwa zmywane naczynia, zapewniają najwyższej klasy rezultat zmywania i szybkie schnięcie. Chętnie Państwu doradzimy, który kosz będzie optymalny dla Państwa wymagań, aby ostatecznie uzyskać jak najlepsze rozwiązanie.

UZDATNIANIE WODY

Blachy, przybory kuchenne, skrzynki. Niektóre z nich wykonane są z delikatnych materiałów. I prawie wszystkie mocno zabrudzone. Mycie sprzętu kuchennego to naprawdę ciężka praca. Obowiązuje też prosta zasada: tak skutecznie, jak to konieczne, tak delikatnie, jak to tylko możliwe.

Takim wymaganiom po mistrzowsku sprostają zmywarki Winterhalter w połączeniu z odpowiednimi urządzeniami do uzdatniania wody: zmniejszają ilość minerałów rozpuszczonych w twardej wodzie i zapewniają stale miękką wodę. A to ma jeszcze kilka zalet: środki myjące i nablyszczacz mogą pokazać swoją optymalną skuteczność działania już w niskich dawkach. Udoskonalony rezultat zmywania zapewnia maksymalny poziom higieny. A maszyna jest trwale chroniona przed szkodliwymi osadami wapiennymi.



ŚRODKI CHEMICZNE DO ZMYWANIA

Podczas mycia chodzi przede wszystkim o dwie sprawy: perfekcyjną czystość i maksymalną higienę. Na obydwie decydujący wpływ mają środki chemiczne do zmywania. Z tego względu stanowią istotny element całego systemu Winterhalter.

Dlatego już wiele lat temu w naszej siedzibie głównej w Niemczech stworzyliśmy dział badań z własnym laboratorium. Tutaj opracowujemy i testujemy receptury w celu stworzenia asortymentu wysoce skutecznych produktów myjących i higienicznych. Są one dokładnie dopasowane do różnego rodzaju naczyń i rodzajów zabrudzenia, oszczędne w użyciu i idealnie dopasowane do siebie w ramach danego asortymentu. Dzięki temu wzajemnie się uzupełniają i razem zapewniają doskonały rezultat zmywania.



ZMYWARKI DO ZADAŃ SPECJALNYCH

Skrobia, białko, tłuszcz. Przypalone i zaschnięte. Mycie takich garnków i naczyń kuchennych jest szczególnie dużym wyzwaniem dla zmywarki. Seria UF firmy Winterhalter jest do tego dobrze przygotowana. Na przykład standardowy program do namaczania zapewnia, że zaschnięte i przypalone zabrudzenia są rozpuszczane przed właściwym procesem zmywania.

W przypadku sytuacji ekstremalnie trudnych, UF jest również opcjonalnie dostępny ze specjalną metodą namaczania »TurboZyme«. Tutaj naczynia, przed właściwym procesem zmywania są zwilżane specjalnym środkiem zmiękczającym osady »Krustenkracher«, by skutecznie rozpuścić uporczywy brud. Zapewnia to optymalny rezultat zmywania nawet w skrajnych przypadkach, a przy tym oszczędza czas i pracę: ręczne mycie wstępne jest ułatwione lub nawet całkowicie wyeliminowane.



DORADZTWO I SERWIS

Winterhalter jest specjalistą w zakresie przemysłowych systemów zmywania. Znamy najróżniejsze warunki panujące w kuchniach całego świata. Wiemy o co chodzi w zmywaniu i na co należy zwracać uwagę. A ponadto: chętnie podzielimy się naszą wiedzą i doświadczeniem z naszymi klientami.

Cel: idealny proces zmywania. Za każdą zmywarką serii UF kryją się wysokie standardy firmy Winterhalter względem kompleksowych rozwiązań w procesach zmywania. W jaki sposób można dostosować system zmywania dokładnie do Państwa warunków przestrzennych i procesów roboczych? Jakie opcjonalne akcesoria są przydatne w przypadku Państwa zastosowań? Jakie są opcje optymalizacji przepływu pracy? Pomożemy Państwu odpowiedzieć na każde z tych pytań, abyście mogli w przypadku tych inwestycji podjąć odpowiednią decyzję.

Twój partner: Winterhalter. Nasz zespół doradców i planistów przeanalizuje indywidualną sytuację u Państwa na miejscu: rozkład pomieszczeń, podział pomieszczeń i procesy. Zaplanujemy Państwa przewidywalne zapotrzebowanie i dokonamy kalkulacji wymaganego w tym celu wyposażenia. Pomożemy Państwu przy organizacji procesu zmywania, zoptymalizujemy logistykę zmywania i przeprowadzimy instruktaże i szkolenia Państwa pracowników. Oczywiście oferujemy również wszelkie prace serwisowe i konserwacyjne – aby Państwa maszyny działały tak długo, jak to możliwe i nie miały przestojów. W skrócie: w kwestii zmywania jesteśmy do Państwa dyspozycji. Od samego początku. Wspieramy Państwa, by proces zmywania był możliwie najbardziej profesjonalny i wydajny.

Co możemy dla Państwa zrobić? Porozmawiajmy o tym: tel. +48 22 773 25 52 lub biuro@winterhalter.pl

»Wyjątkowo cenimy wartości rodzinne!«

Lokalnie. Przyszłościowo. Rodzinnie. Kultura i wartość naszej rodziny przez trzy pokolenia kształtowały przedsiębiorstwo Winterhalter. Bliski kontakt z pracownikami, klientami i partnerami. Perspektywiczne myślenie z uwzględnieniem przyszłych pokoleń. Osobiste przejęcie odpowiedzialności – wszystko to są cechy charakterystyczne firmy Winterhalter. Jesteśmy dumni z naszego rodzinnego przedsiębiorstwa i cieszymy się mogąc rozwijać je bardziej każdego dnia.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

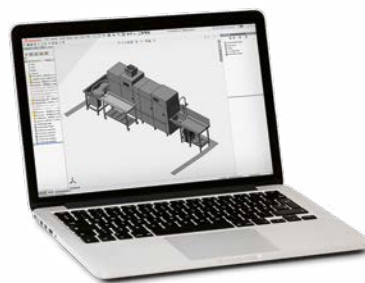
PIERWSZA ZMYWARKA WINTERHALTER

Wszystko rozpoczęło się w roku 1947: Karl Winterhalter założył w Friedrichshafen swoją własną firmę. Najpierw zajmował się projektowaniem wyposażenia domowego. W krótkim czasie wyspecjalizował się i w 1957 roku zaprezentował pierwszy model zmywarki przemysłowej Winterhalter pod nazwą GS 60. To zapoczątkowało jego obecną działalność. Od tamtego czasu przedsiębiorstwo dąży zawsze do jednego celu: uzyskania idealnych rezultatów zmywania w ramach efektywnych procesów zmywania. Dzięki temu holistycznemu podejściu Winterhalter rozwinął się od dostawcy maszyn do przedsiębiorstwa oferującego kompletne techniki zmywania, jakim jest dzisiaj.

»Produkty, doradztwo, serwis – w firmie Winterhalter to trzy zmienne, które idealnie ze sobą współpracują i zapewniają naszym klientom gwarancję posiadania odpowiedniego partnera w przypadku wszelkich pytań związanych z procesem zmywania.«

OD ZMYWARKI DO TECHNIKI ZMYWANIA

Wcześniej wystarczyło wstawić klientowi nową zmywarkę do kuchni, przywożąc ją na wózku. Dzisiaj chodzi o opracowanie indywidualnej techniki zmywania – która jest idealnie dostosowana do sytuacji na miejscu oraz do specjalnych wymagań i życzeń klienta. Takie rozwiązanie bazuje na czystej analizie i planowaniu. W tym celu wykonujemy wizualizację planowania przestrzennego za pomocą nowoczesnego oprogramowania CAD w 2D i 3D. Aby zagwarantować dopasowany do indywidualnych potrzeb i efektywny proces zmywania.



WŁASNE LABORATORIUM OPRACOWUJĄCE LEPSZE ŚRODKI CHEMICZNE DO ZMYWANIA

Czy jako specjalista w dziedzinie zmywania chcemy polegać na produktach innych producentów? Odpowiedź na to pytanie jest szybka i brzmi »Nie!«. Wraz z nią narodził się pomysł stworzenia własnego laboratorium badawczego: Od wielu lat opracowujemy w nim specjalne receptury oryginalnych środków myjących Winterhalter: od środków myjących przez nabłyszczacze, aż po produkty higieniczne.

NASZA AKADEMIA WIEDZY O ZMYWANIU

Prawie 1000 uczestników rocznie i 250 dni szkoleniowych na całym świecie: w ramach naszego programu szkoleniowego przekazujemy naszą wiedzę i nasze doświadczenie w zakresie mycia. Naszym własnym pracownikom i naszym wyspecjalizowanym partnerom handlowym i serwisowym. Nasz cel: każdy klient firmy Winterhalter powinien w każdej sytuacji uzyskać kompetentne doradztwo i fachową obsługę. Czy to przy pierwszej rozmowie informacyjnej, podczas instalacji zmywarki czy też podczas przeprowadzania prac konserwacyjnych i serwisowych.

Dobrze wiedzieć

Jako specjaliści w dziedzinie zmywania w Winterhalter stawiamy sobie wysoko poprzeczkę: chcemy nie tylko zadowolić klientów w ich obecnej sytuacji. Chcemy ich aktywnie wspierać i przez to zyskać w dłuższej perspektywie. Serwis odgrywa przy tym ważną rolę: nasza sieć o szerokim zasięgu gwarantuje szybkie i profesjonalne wsparcie na miejscu. Na całym świecie.

My i nasi serwisanci jesteśmy do dyspozycji, gdy nas potrzebujesz. W Winterhalter możesz zawsze na nas polegać!



Jakie możliwości oferują nam nowe technologie? Jak zmienia się nasze społeczeństwo i świat pracy? Jakie trendy i nowe rozwiązania wpłyną na przemysłowe zmywanie w przyszłości? Wszystkie te pytania są dla nas bardzo interesujące i dlatego już dziś pracujemy nad tym, co przyniesie przyszłość zarówno nam jak i naszym klientom. Wraz z naszym NEXT LEVEL SOLUTIONS pokazujemy rozwiązania tych problemów. Aktualnym tego przykładem jest system CONNECTED WASH.

>> www.connected-wash.com

»Do zobaczenia!«

Zmywarka Winterhalter towarzyszy swojemu właścicielowi często przez 15 lub 20 lat. Dlatego nasi klienci rzadko myślą o starzejących się urządzeniach. My robimy to częściej. Nasze maszyny mają konstrukcję modułową, dzięki czemu będą łatwe w demontażu, gdy przyjdzie na to czas. Redukujemy ilość materiałów, stawiamy na standaryzowane materiały i znakujemy części z tworzyw sztucznych w celu łatwiejszego recyklingu. Dzięki tym i wielu innym działaniom zmywarki Winterhalter osiągają wyjątkowo wysoki poziom zdolności do recyklingu.

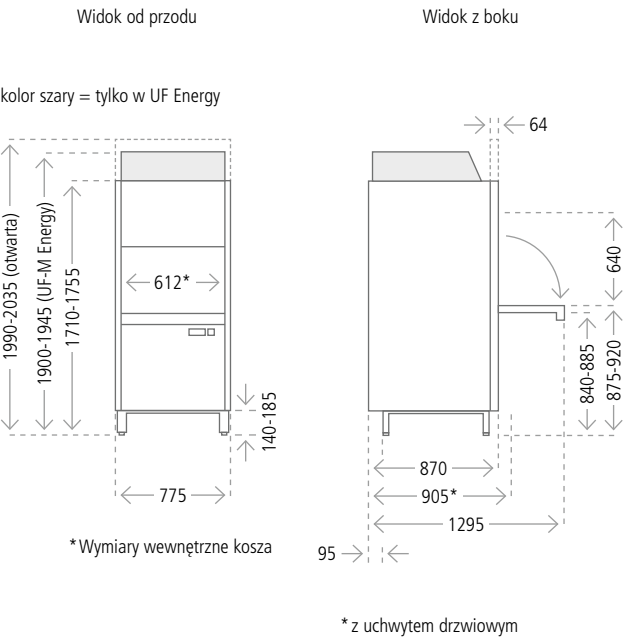


MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

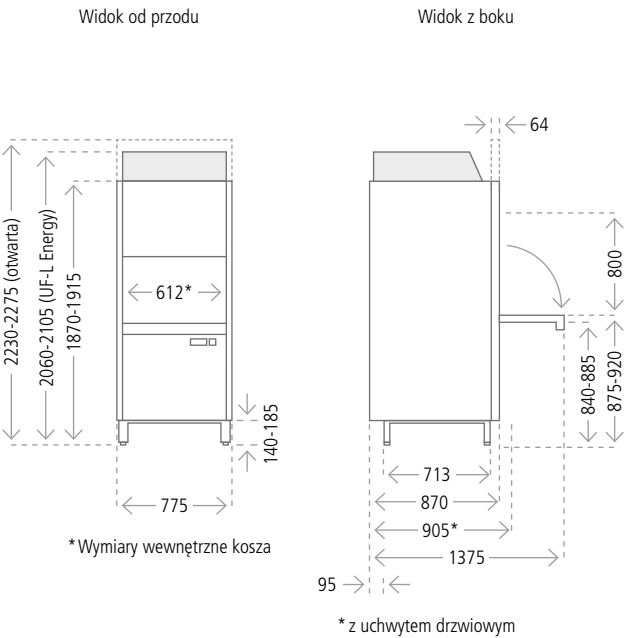
Nie oznacza to tylko informacji o pochodzeniu, lecz od zawsze stanowi znak jakości: Produkty produkowane w Niemczech i Szwajcarii są na całym świecie uważane za artykuły o najwyższej jakości i absolutnej niezawodności. Słyną one z inżynierskiego kunsztu, pomysłowości i precyzji. Winterhalter stanowi tego najlepszy dowód: w Meckenbeuren, Eendingen i Rüthi opracowujemy i produkujemy rozwiązania zapewniające najwyższy poziom czystości i higieny. To zapewnienie towarzyszy każdej zmywarce, która opuszcza nasz zakład.

DANE TECHNICZNE SERII UF OGÓLNE

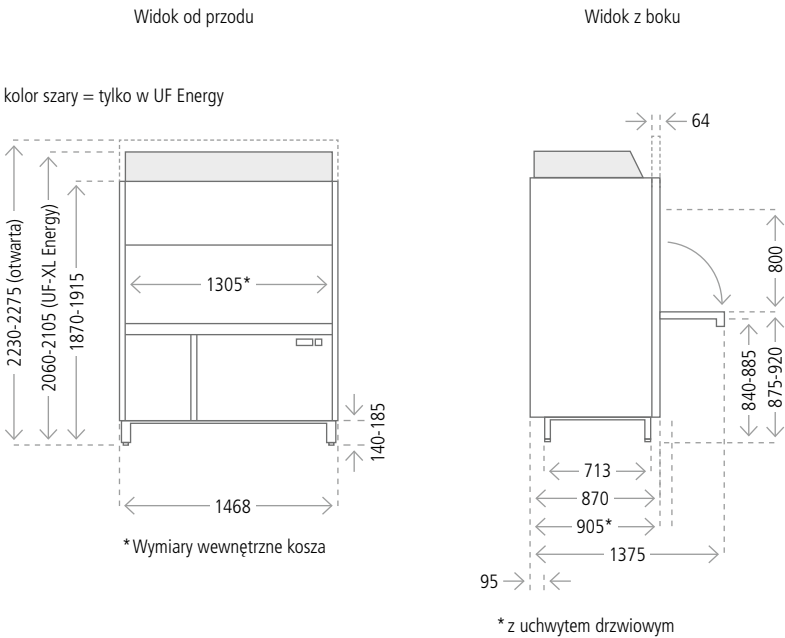
UF-M



UF-L



UF-XL



Dane ogólne		UF-M	UF-L	UF-XL
Pojemność zbiornika	l	69	69	138
Wymiary koszy	mm	612x672	612x672	1305x672
Wewnętrzna wysokość wejścia do komory zmywarki	mm	640	800	800
Pompa myjąca	kW	2,5	2,5	2x 2,5
Hałas	dB(A)		< 70	
Zabezpieczenie przed pryskaniem			IPX5	
Masa netto/brutto	kg	190/220	200/230	305/355
Masa netto/brutto w wykonaniu Energy	kg	225/255	235/265	350/400
Maks. temperatura wody dopływowej	°C		60 (Energy: 20)	
Wymagane ciśnienie przepływu wody	bar / kPa		1 – 6 / 100 – 600	
Wymagane ciśnienie przepływu wody przy opcji Energy *1	bar / kPa		1,5 – 6 / 150 – 600	

Dane specyficzne				
Wydajność teoretyczna Standard *2	koszy / h		12 / 24 / 40	
Wydajność teoretyczna Program skrócony *2	koszy / h		23 / 42 / 64	
Wydajność teoretyczna HighTemp *3	koszy / h		10 / 15 / 20	
Ilość wody do płukania na jeden proces zmywania *4	l	4,7	4,7	7,0
Ilość wody do płukania na jeden proces zmywania HighTemp *4	l	5,5	5,5	9,0
Temperatura zbiornika	°C		63	
Temperatura zbiornika HighTemp	°C		66	
Temperatura płukania	°C		85	

PARAMETRY ELEKTRYCZNE

Napięcie	Zabezpieczenie	Całkowita moc przyłączeniowa Standard		Całkowita moc przyłączeniowa Performance		Kraje
		UF-M / L	UF-XL	UF-M / L	UF-XL	
380V, 3 N~, 50 Hz / 60 Hz	16A	8,7 kW	8,4 kW	–	–	na całym świecie
	16A	9,4 kW	8,8 kW	–	–	
	20A	10,0 kW	10,0 kW	–	–	
	25A	16,3 kW	16,2 kW	16,4 kW	16,4 kW	
	32A	17,5 kW	17,4 kW	18,8 kW	18,8 kW	
400V, 3 N~, 50 Hz / 60 Hz	40A	–	–	25,1 kW	26,2 kW	na całym świecie
	16A	10,0 kW	9,5 kW	–	–	
	20A	10,8 kW	10,8 kW	–	–	
	25A	17,4 kW	17,1 kW	17,7 kW	17,7 kW	
	32A	18,7 kW	18,4 kW	20,3 kW	20,3 kW	
415V, 3 N~ 50 Hz / 60 Hz	40A	–	21,1 kW	25,5 kW	26,8 kW	Belgia
	25A	9,4 kW	8,7 kW	–	–	
	32A	10,2 kW	9,9 kW	–	–	
	40A	–	–	15,2 kW	15,1 kW	
	50A	–	–	17,7 kW	17,6 kW	
200V, 3~ 50 Hz / 60 Hz	25A	7,6 kW	9,1 kW	–	–	Japonia
	32A	9,0 kW	–	10,3 kW	10,3 kW	
	40A	–	–	12,2 kW	12,9 kW	
	50A	–	–	15,9 kW	16,8 kW	
	50A	–	–	–	–	

*1 Temperatura wody dopływowej < 20 °C.
*2 W zależności od warunków zamontowania (temperatura wody dopływowej / podłączenia prądu) podane wartości mogą się zmniejszyć.
*3 Zabezpieczenie min. 25A, wzmocnione podgrzewanie zbiornika i bojlera Performance.
*4 Informacja niewiążąca. Rzeczywista ilość wody do płukania może się zmieniać w zależności od warunków zamontowania.
*5 Rzeczywista moc zmienia się w zależności od napięcia sieciowego.

ROZWIĄZANIA DLA MYCIA SPRZĘTU KUCHENNEGO:

NAJMNIEJSZA NA ŚWIECIE ZMYWARKA DO GARNKÓW I PRZYZRZĄDÓW KUCHENNYCH.

Małe zmywalnie. Wąskie lady sklepowe. Ograniczona przestrzeń. Wszędzie tam, gdzie pozornie nie ma miejsca na zmywanie, najmniejsza na świecie zmywarka do garnków i przyrządów kuchennych pokazuje swoją wielkość: GS 630 prawie nie zajmuje miejsca w kuchni i jako zmywarka podblatowa mieści się również pod ladą. Jest łatwa w obsłudze, szybko zmywa, jest oszczędna i ekonomiczna. W piekarniach i sklepach mięsnych. W gastronomii i sieciach gastronomicznych. I ma naprawdę dużą moc: Dzięki wysokiemu ciśnieniu wody myje również uporczywie zabrudzone garnki i naczynia kuchenne, zapewniając higieniczną czystość. Niezależnie od warunków. Blachy wystawowe, pojemniki GN, skrzynki standardowe Euro. Tace i sita. GS 630 gwarantuje perfekcyjne rezultaty zmywania. Mała, ale dużo może.



»Kompaktowa, elastyczna, wydajna. Efektywna koncepcja GS 630 jest prosta i od wielu lat przekonuje naszych klientów na całym świecie. Jesteśmy z tego dumni!«

Manuel Kreibich, MENEDŻER MIĘDZYNARODOWY DS. PRODUKTU



IDEALNA CZYSTOŚĆ I HIGIENA

Tam, gdzie w użyciu są garnki i naczynia kuchenne, czystość i higiena mają najwyższy priorytet. W GS 630 tak zwany rewersyjny system mycia pracuje z górnym i dolnym ramieniem myjącym. Poruszają się one szybko jeden za drugim w przeciwnych kierunkach, osiągając w ten sposób maksymalne pokrycie powierzchni i efekt zmywania mechanicznego. Zapewnia to doskonałe rezultaty zmywania nawet przy silnym zabrudzeniu.

»W niniejszej broszurze przedstawiliśmy Państwu naszą zmywarkę UF: jej cechy, możliwości zastosowania oraz to, co ją wyróżnia. Jednak najsilniejszego argumentu nie mogliśmy Państwu przedstawić: pozytywnych doświadczeń naszych zadowolonych klientów. Wystarczy zapytać nas o opinię, gdy następnym razem zobaczą gdzieś Państwo zmywarkę UF. Nie ma lepszej pomocy w podjęciu decyzji.«

Jürgen i Ralph Winterhalter

┌

┐

└

┘