

Lavapentole, lavateglie e lavautensili
Serie GS 600

winterhalter

Winterhalter in formato extra





Serie GS 600 – lavapentole, lavateglie e lavautensili Winterhalter

Massima potenza con la serie GS 600 in formato extra

Winterhalter – il vero specialista di sistemi di lavaggio

- + Azienda familiare alla terza generazione
- + Presente in più di 70 paesi nel mondo
- + Di casa nei reparti lavaggio dei migliori ristoranti
- + Sistemi di lavaggio professionali, dai modelli a caricamento frontale alle lavastoviglie ad avanzamento automatico a nastro
- + Winterhalter vi garantisce soluzioni complete: macchine all'avanguardia, detersivi, trattamento dell'acqua e accessori, tutto per un risultato perfetto.

Le lavastoviglie Winterhalter sono un partner insostituibile per il lavoro quotidiano. Per bicchieri, piatti, posate e altre stoviglie – Winterhalter vi offre sempre la lavastoviglie adatta. **La serie GS 600 è stata studiata appositamente per stoviglie di grandi dimensioni quali pentole, teglie e utensili.**

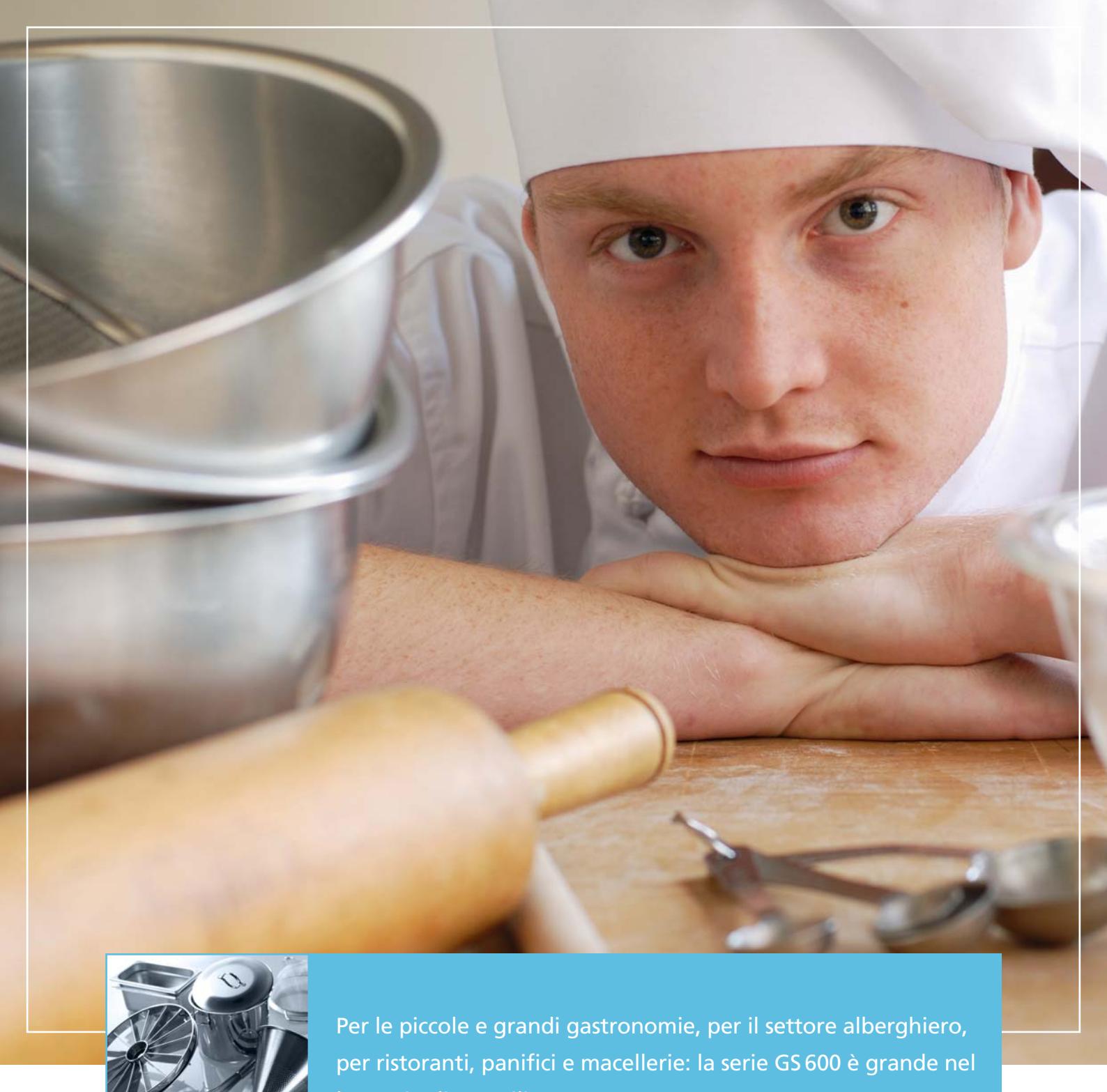
Winterhalter offre il modello di lavastoviglie ideale per le dimensioni della vostra cucina e le esigenze della vostra azienda: dalla GS 630, la potente lavautensili sottobanco, alla compatta GS 640, dalla snella GS 650 fino al modello extragrande GS 660. I modelli della serie GS 600 sono disponibili anche in versione Energy (ad eccezione della GS 630).

Winterhalter ha sempre la soluzione giusta per voi. Il sistema completo Winterhalter vi offre, oltre alla macchina più giusta per le vostre esigenze, anche i cestelli e gli accessori più adatti, e il trattamento dell'acqua e i detergenti più corretti. **Winterhalter, il vostro specialista di sistemi di lavaggio professionali.**



Jürgen e Ralph Winterhalter





Per le piccole e grandi gastronomie, per il settore alberghiero, per ristoranti, panifici e macellerie: la serie GS 600 è grande nel lavaggio di utensili.



Serie GS 600 – un lavaggio efficiente e vantaggioso

Tecnologia intelligente, semplicità d'uso – vantaggi che semplificano il lavoro quotidiano

La serie GS 600 offre una tecnica di lavaggio intelligente con elevata semplicità d'uso. Un concetto di igiene studiato nei dettagli, bassi consumi e grande potenza, sono solo alcune delle caratteristiche eccezionali che contraddistinguono questa serie di lavautensili.

Grazie alla loro lunga durata e ai costi di gestione ridotti, ogni modello delle serie GS 600 è sempre conveniente. L'affidabilità totale abbinata ad un impiego ridotto di risorse garantisce cicli di lavoro efficienti e consente contemporaneamente di ridurre le spese.

Rispetto al lavaggio a mano, con l'impiego di una lavautensili della serie GS 600 è possibile ridurre notevolmente il consumo di acqua ed energia e risparmiare sui costi per il personale. Ciò riduce i costi di esercizio in modo da subito evidente.

Risparmio



Quantità d'acqua di risciacquo ridotta
In parallelo al consumo ridotto di acqua di risciacquo, si riduce al minimo anche il consumo di tutte le altre risorse come energia, detersivo e brillantante, rispettando l'ambiente e risparmiando sui costi d'esercizio.

Prestazioni



Potenza della forza pulente
I bracci di lavaggio oscillanti con ugelli ad alte prestazioni (sopra e sotto) garantiscono ottimi risultati di lavaggio anche in presenza di sporco particolarmente ostinato. La serie GS 600 è disponibile optionalmente con prelavaggio ad acqua fredda ed è quindi particolarmente adatta alla pulizia di stoviglie con residui di cibi contenenti amido e proteine.

Struttura della macchina



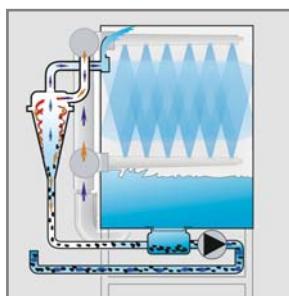
Sicurezza d'utilizzo
Grazie al semplice comando ad un pulsante con codice a colori, l'operatore ha tutto sotto controllo – un grande vantaggio in caso di cambi frequenti di personale.



Grande maneggevolezza
Grazie allo sportello ribaltabile con ingombro ridotto, anche con la macchina aperta è possibile eseguire operazioni nelle immediate vicinanze senza difficoltà (ad eccezione della GS 630).



Concetto di igiene



Sistema a 4 filtri

Lo sporco grossolano viene raccolto attraverso un sistema di filtraggio integrale con filtro a cestello estraibile che può essere rimosso anche senza scaricare l'acqua della vasca. Una sicurezza in più è inoltre offerta dal filtro di aspirazione della pompa. Il filtro della soluzione di lavaggio Mediamat libera in modo

permanente la soluzione di lavaggio dalle impurità più impercettibili, diminuendo quindi sensibilmente il consumo di detergente. Grazie al sistema a 4 filtri la soluzione di lavaggio rimane sempre così pulita da poter essere utilizzata per tutto il giorno. In questo modo il consumo di acqua e di energia viene ridotto in modo evidente.

Programma di autopulizia

Terminate le sue funzioni, la macchina avvia un programma automatico di pulizia interna e quindi si spegne. Grazie alla pompa di scarico integrata non rimane alcuna traccia di acqua sporca all'interno della macchina, evitando così incrostazioni e cattivi odori.

Protezione contro i getti d'acqua

Il rivestimento posteriore di serie protegge completamente la macchina dalla penetrazione di sporco e acqua (grado di protezione IPX 5). In questo modo la pulizia esterna della macchina non presenta alcun problema.



GS 630



Per gastronomie, pasticcerie e macellerie: a seconda della tipologia di stoviglie e di sporco, Winterhalter vi offre anche una gamma completa di cestelli, trattamento acqua e detersivi.



GS 630 – grandi risultati in dimensioni ridotte

Winterhalter vi offre la soluzione ideale per il lavaggio di utensili **in zone di lavaggio di piccole dimensioni o in spazi ristretti**. La GS 630 è la più piccola lavautensili della gamma Winterhalter.

Nella versione compatta e sottobanco, assicura risultati di lavaggio eccezionali anche in presenza di cestelli a norma europea, teglie per vetrine, recipienti GN, vassoi e filtri per grassi. All'occorrenza, utilizzando l'apposito programma di lavaggio, nella GS 630 è possibile lavare anche stoviglie, posate e bicchieri.

Grazie alle numerose soluzioni innovative, la GS 630 soddisfa le esigenze più elevate e fissa nuovi standard in termini di qualità. Facile da utilizzare, offre un'igiene sicura e garantisce risultati di lavaggio perfetti anche in caso di sporco ostinato. La semplicità dell'assistenza è un'altra grande qualità della GS 630.



GS 640 / GS 650 – versatilità e grande potenza

Anche in caso di spazio ridotto nel reparto lavaggio, il lavaggio di utensili di grandi dimensioni non è impossibile e ce lo dimostrano la GS 640 e la GS 650. Grazie alle loro dimensioni, **con una larghezza di soli 750 mm**, sono infatti in grado di soddisfare le necessità di lavaggio di gastronomie, bistrot, panetterie, pasticcerie e macellerie. Teglie, pentole e utensili vengono puliti senza difficoltà.

La GS 650 è la soluzione ideale per panetterie. Questo modello presenta un'**altezza di carico** di ben **830 mm**. Grazie all'altezza maggiorata, la macchina consente anche il lavaggio di teglie molto grandi o ceste per il pane.

Con questi due modelli della serie GS 600 è inoltre possibile lavare ad ogni ciclo di lavaggio due cestelli a norma europea con una altezza massima di 220 mm. Un inserto per cestelli appositamente studiato consente il posizionamento inclinato degli stessi in modo da sfruttare al meglio la profondità della macchina e scaricare completamente l'acqua sporca.

Ideale per panetterie – la GS 650 presenta un'altezza sufficiente per i cestini per il pane



GS 660



Possibilità di lavare su
due livelli cestelli a norma
europea



GS 660 – potenza in formato extra

La GS 660 offre uno spazio interno molto abbondante. Il modello XXL della serie GS 600 presenta infatti dimensioni di tutto rispetto: **l'altezza di carico è di 830 mm e la larghezza totale è di 1380 mm.** La GS 660 è la soluzione ideale per il lavaggio di grandi quantità di stoviglie anche di grandi dimensioni. Trovano quindi spazio anche utensili e teglie di 1000 mm x 600 mm.

Con un unico ciclo di lavaggio la GS 660 è in grado di lavare tre cestelli a norma europea. Con un ripiano intermedio opzionale è possibile persino eseguire il lavaggio di sei cestelli aperti a norma europea, dei modelli utilizzati tradizionalmente nelle panetterie.

Una particolarità della GS 660:

i contenitori per il detersivo e il brillantante possono essere conservati comodamente nella parte inferiore del telaio.



GS 600 Energy



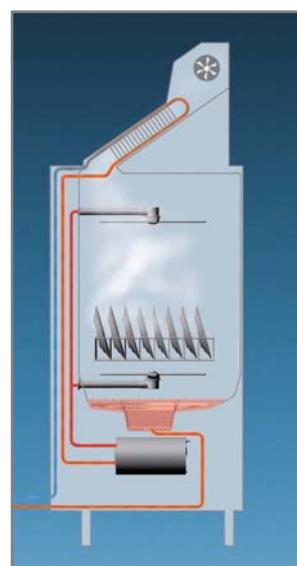
Gli innovativi modelli Winterhalter basati su sistemi di recupero calore riducono il consumo di risorse, rispettando l'ambiente e assicurandovi un reale risparmio sui costi.

Serie GS 600 Energy – risparmiare in grande stile

Con il passare degli anni, valori elevati di consumo possono fare della lavastoviglie un investimento poco conveniente.

Con i modelli Energy della serie GS 600 (GS 640 Energy, GS 650 Energy e GS 660 Energy), integrando uno scambiatore di calore con recupero vapore è possibile ridurre notevolmente i costi d'esercizio. Il vapore caldo e umido viene infatti aspirato direttamente dalla macchina a sportello chiuso e utilizzato per riscaldare l'acqua fredda in entrata. Ciò riduce i costi annui per l'energia fino al 10%. Grazie allo scambiatore di calore la temperatura dell'aria che fuoriesce dalla macchina si riduce di oltre la metà. Ciò migliora in modo evidente l'ambiente di lavoro della cucina.

Risparmio sicuro: Con la GS 640 Energy e la GS 650 Energy si risparmiano circa 260 euro all'anno, con la GS 660 Energy, fino a 280 euro. Con la GS 640 Energy e la GS 650 Energy è possibile ridurre i valori totale di allacciamento di 6 kW fino a 8,4 kW. Con la GS 660 Energy i valori si riducono fino a 9,8 kW.



Rappresentazione schematica del processo di recupero calore della GS 640 Energy (possibile solo con allacciamento ad acqua fredda)



Dati tecnici / informazioni

Dati tecnici		GS 630	GS 640	GS 640 Energy	GS 650	GS 650 Energy	GS 660	GS 660 Energy
Rendimento teorico	[cesti/h]	38/29/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12
Larghezza	[mm]	870	750	750	750	750	1380	1380
Profondità con sportello chiuso	[mm]	600	870	870	870	870	870	870
Profondità con sportello aperto	[mm]	1070	1245	1245	1305	1305	1305	1305
Altezza con sportello chiuso	[mm]	820-835	1617±20	2201±20	1787±20	2371±20	1787±20	2371±20
Altezza con sportello aperto	[mm]	820-835	1933±20	2201±20	2205±20	2371±20	2205±20	2371±20
Altezza di lavoro	[mm]	325	840±20	840±20	840±20	840±20	840±20	840±20
Altezza di carico (senza cestello)	[mm]	410	670	670	830	830	830	830
Dimensioni cestello (larghezza x profondità)	[mm]	650×508	608×672	608×672	608×672	608×672	1260×695	1260×695
Capacità vasca	[l]	25	82	82	82	82	125	125
Consumo di acqua per il risciacquo per ciclo di lavaggio [l]		4,4	5,2	5,2	5,2	5,2	7,5	7,5
Temperatura vasca	[°C]	60	60	60	60	60	60	60
Temperatura boiler	[°C]	85 (65)*	85	85	85	85	85	85
Riscaldamento vasca	[kW]	5,3	6,0/9,0	6,0/9,0	6,0/9,0	6,0/9,0	6,0/9,0	6,0/9,0
Riscaldamento boiler	[kW]							
per temperatura dell'acqua di carico 55-60 °C		5,3	6,0	–	6,0	–	6,0	–
per temperatura dell'acqua di carico 40-55 °C		5,3	9,0	–	9,0	–	9,0	–
per temperatura dell'acqua di carico 10-40 °C		5,3	12,0	–	12,0	–	12,0	–
per allacciamento all'acqua fredda fino a max. 20 °C		–	–	6,0	–	6,0	–	6,0
con recuperatore di calore dell'aria di scarico		–	–	–	–	–	–	–
Pressione idraulica necessaria	[bar/kPa]	1,0/100	1,0/100	1,0/100	1,0/100	1,0/100	1,0/100	1,0/100
Pompa di lavaggio, P1	[kW]	1,5	2,3	2,3	2,3	2,3	3,7	3,7
Azionamento oscillante, P1	[kW]	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Valore totale di allacciamento	[kW]							
per temperatura dell'acqua di carico 55-60 °C		7,1	8,4	–	8,4	–	9,8	–
per temperatura dell'acqua di carico 40-55 °C		7,1	11,4	–	11,4	–	12,8	–
per temperatura dell'acqua di carico 10-40 °C		7,1	14,4	–	14,4	–	15,8	–
per allacciamento all'acqua fredda fino a max. 20 °C		–	–	8,4	–	8,4	–	9,8
con recuperatore di calore dell'aria di scarico		–	–	–	–	–	–	–

* Comutatore di temperatura opzionale

Schema stoviglie	GS 630	GS 640 / GS 640 Energy	GS 650 / GS 650 Energy	GS 660 / GS 660 Energy
Dimensioni stoviglie	Per utensili fino a GN 1/1 e teglie fino a 600×400 mm	Per utensili fino a GN 2/1	Per utensili e teglie da forno fino a 600 mm x 800 mm	Per utensili, pentole e teglie fino a 1000 mm x 600 mm
Stoviglie utilizzate in gastronomie	Bicchieri, stoviglie, posate, vassoi, pentole, piatti, tazze, cesti di trasporto Euronorm (1 cesto), ecc.	Pentole, vassoi, terrine ecc.	–	Cestelli a norma europea (fino a 3 pezzi uno accanto all'altro), pentole, vassoi, terrine ecc.
Stoviglie per macellerie	Cestelli a norma europea (1 cesto), vassoi da portata, portacoltelli ecc.	Cestelli a norma europea, vassoi da portata, portacoltelli ecc.	–	Cestelli a norma europea (fino a tre pezzi uno accanto all'altro), vassoi da portata, portacoltelli ecc.
Stoviglie per panetterie e pasticcerie	Cestelli a norma europea, vassoi da portata ecc.	Cestelli a norma europea, vassoi da portata ecc.	Cestelli a norma europea fino a 800 mm di altezza (ad es. cesti per il pane) teglie da forno, vassoi da portata ecc.	Cestelli a norma europea (fino a tre pezzi uno accanto all'altro oppure sei cestelli aperti con supporto intermedio opzionale) teglie da forno, vassoi da portata ecc.

Dotazione standard di tutti i modelli della serie GS 600:

- + Comando ad un pulsante con codice a colori
- + Campi di visualizzazione (ad es. per dosaggio, trattamento acqua ecc.)
- + Sistema di lavaggio superiore e inferiore oscillante
- + Dosatore brillantante integrato
- + Boiler atmosferico per il risciacquo
- + IPX 5
- + Dotazione per l'igiene
 - Sistema a 4 filtri per la soluzione di lavaggio (sistema di filtraggio integrale con filtro a cestello, filtro di aspirazione della pompa, Mediamat Cyclo)
 - Programma di autopulizia integrato
 - Termostop sul boiler per garantire la temperatura richiesta dell'acqua di risciacquo

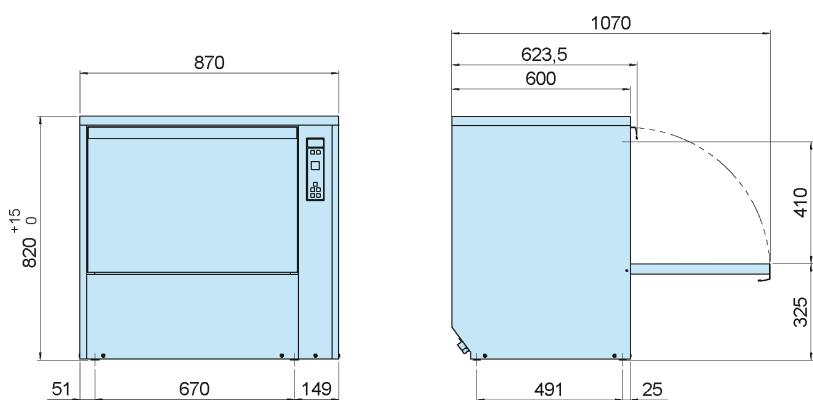
Caratteristiche particolari della serie GS 600 Energy:

- + Recuperatore di calore del vapore integrato

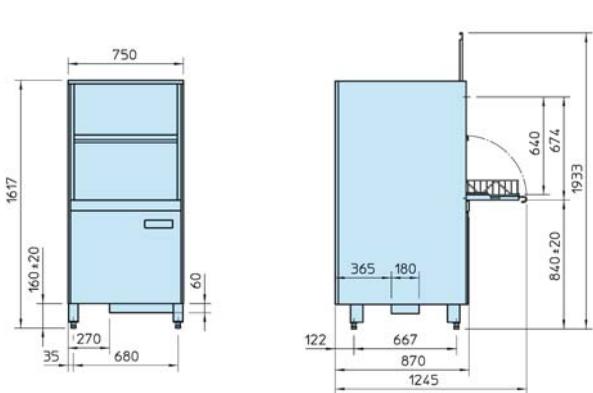


Dimensioni

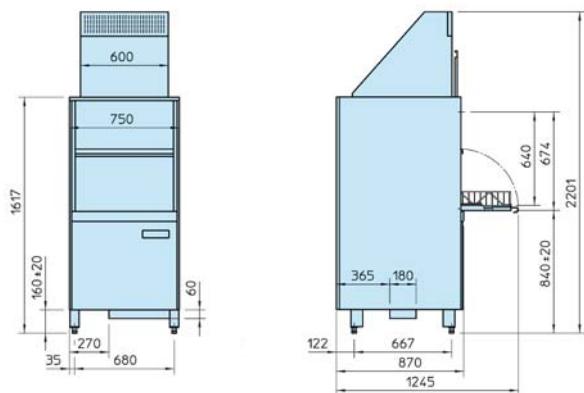
GS 630



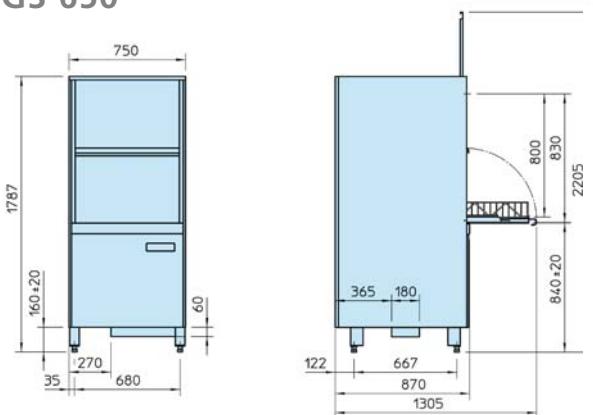
GS 640



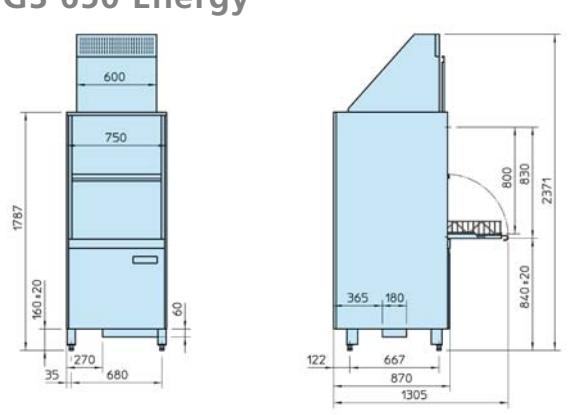
GS 640 Energy



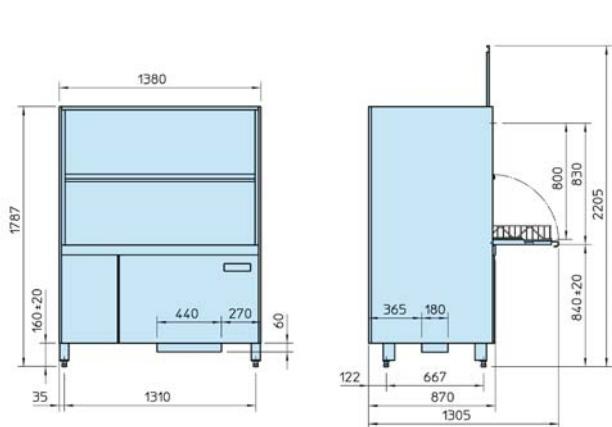
GS 650



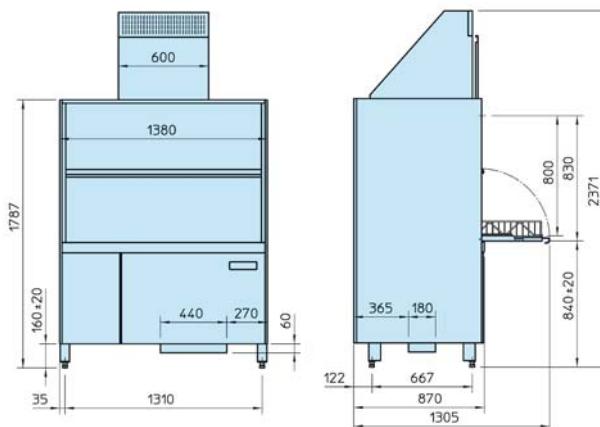
GS 650 Energy



GS 660



GS 660 Energy



Winterhalter Italia Srl
Sistemi di Lavaggio

**Sede Centrale e Operativa
Legale e Amministrativa:**
Via Taormina 10
21010 Cardano al Campo (VA)
Italia
Tel. +39 0331 734147
Fax +39 0331 734028

Unità Locale:
Via del Sole 34
39010 Andriano (BZ)
Italia
Tel. +39 0471 663200
Fax +39 0471 662680

www.winterhalter.it
info@winterhalter.it

