



Обобщающая программа

для соответствующих требованиям гигиены результатов



2

667

870

1305

613

5

Продуманные и универсальные технологические решения компании Winterhalter в области мытья посуды

Имя компании Winterhalter, являющейся специалистом по коммерческим моечным системам, на протяжении десятилетий гарантирует новаторский подход и надежность на кухне. Компания предлагает полные системные решения для посудомоечных машин, моющих средств, устройств подготовки воды и принадлежностей. Winterhalter всегда гарантирует отличный результат мойки, отвечающий требованиям гигиены и чистоты, от одного производителя. Открытие наилучшего качества из Германии и Швейцарии.

Мы предлагаем оптимальные системы мойки посуды как для ресторанов, гостиниц и булочных, так и для мясных цехов или организаций общественного питания. Наша программа посудомоечного оборудования включает в себя как небольшие машины для мойки стек-лянной и посуды, так и многотанковые конвейерные машины.

Благодаря продуманным решениям мы всегда опережаем наших конкурентов по отрасли. Наши приближенные к практике инновации были многократно отмечены профессиональным международным жюри.

При разработке и конструировании новых изделий мы придаем первостепенное значение экономичности, гигиене, качеству и, конечно, удобству в эксплуатации. Лучшим примером этого является новая серия посудомоечных машин с фронтальной загрузкой UC. Мы являемся первым предприятием, которое в производстве фронтальных посудомоечных машин использует сенсорный экран в качестве основного элемента управления, а в моделях Eenergy применяет систему рекуперации тепла нагретого воздуха. Наряду с другими инновациями, наша новая серия отличается уникальными эллиптическими моющими полями сверху и снизу, которые обеспечивают максимальное моющее усилие и покрытия всего внутреннего пространства машины.

Доверьтесь профессионализму компании Winterhalter и сделайте выбор в пользу отличного и максимально эффективного результата моечного процесса. Откройте для себя наши инновационные технологии.

Краткий обзор программы:

- Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой для бокалов, посуды и столовых приборов
- Посудомоечные машины купольного типа
- Промышленные машины для мойки оборудования
- Посудомоечные машины купольного и конвейерного типа
- Моющие средства
- Устройства подготовки воды
- Изделия для поддержания гигиены на кухне
- Ассортимент корзин
- Принадлежности

Серия-UC	Стр.
Посудомоечные машины для стаканов и бокалов	8
Машины для мытья посуды	9
Посудомоечные машины для кафе-бистро	10
Машины для мытья столовых приборов	11

Посудомоечные машины купольного типа	Стр.
GS 502 / GS 502 Energy / GS 502 Energy ⁺	12
GS 515 / GS 515 Energy / GS 515 Energy ⁺	13
GS 502 TwinSet / GS 515 TwinSet	14
GS 501	15

Машины для кухонной утвари	Стр.
GS 640 / GS 640 Energy	16
GS 660 / GS 660 Energy	17
GS 650 / GS 650 Energy	18
GS 630	19

Многотанковые конвейерные машины	Стр.
MTR	20
MTF	21
Разрабатываемая серия MT	22

Конвейерная машина с 1 танком	Стр.
STR 110 / STR 110 Energy	23

Моющие средства / ополаскиватели	Стр.
Моющие средства для стекла / бистро / универсальные	24
Моющие средства интенсивные / для алюминия / ополаскиватели	25

Дополнительная продукция и услуги	Стр.
Начальные комплекты / дополняющие изделия / гигиена кухни	26
Технологии дозировки/сервисное обслуживание/документация	27

Анализ и подготовка воды	Стр.
MonoMatik 1 x 4 / DuoMatik II / блок частичного обессоливания TE / блок полного обессоливания VE	28
RoMatik / регенерация / анализ воды	29

Корзины Winterhalter	Стр.
Корзины для стаканов / чашек и столовых приборов / Корзины для тарелок / Бистро	30
Корзины для чашек / Основные корзины / Корзины для подносов / кухонной посуды	31

Посудомоечные машины компании Winterhalter:

Коротко о преимуществах

	Посудомоечные машины фронтального типа*				Посудомоечные машины фронтального типа* модель Energy				Посудомоечные машины купольного типа				машины для мойки кастрюль, противней и оборудования					
	UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	GS 501	GS 502	GS 515	GS 502 Energy	GS 502 Energy+	GS 515 Energy	GS 515 Energy+	GS 630	Серия GS 600	Серия GS 600 Energy
Максимальная экономичность:																		
Изолированная конструкция с двойными стенками	•				•				-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Автоматическая индикация неисправностей благодаря встроенной системе устранения сбоев	•				•				-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Оснащена системой рекуперации тепла отработанного воздуха	-				•				-	-	-	•	•	•	•	-	-	•
Системы использования энергии пара и грязной воды	-				-				-	-	-	-	•	-	•	-	-	-
Экстенсивная концепция гигиены:																		
Система 4-кратной фильтрации моющего раствора с датчиком мутности (фильтр гидроцентрифуга Mediamat / плоское сито / цилиндрическое сито / фильтр насоса)	•				•				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Система тройных сетчатых фильтров (плоский фильтр, кассета, фильтр насоса)	-				-				-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Фильтр гидроцентрифуга Mediamat	•				•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Плоский встроенный нагреватель	-				-				•	•	•	•	•	•	•	-	-	-
Гигиенический нагреватель танка	•				•				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Цельнотянутый танк	•				•				•	•	•	•	•	•	•	-	-	-
Программа самоочистки	•				•				-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Контроль температуры и гигиены на дисплее управления	•				•				-	•	•	•	•	•	•	-	•	•
Гигиенический журнал для регистрации важных событий связанных с гигиеной	•				•				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Высокая мощность мойки:																		
VarioPower – регулировка давления воды и эллиптические моющие поля сверху и снизу	•				•				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Компактные моющие поля или руки и форсунки, мощность струи которых оптимально согласована с используемой посудой	-				-				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Реверсивная моющая система для устранения особенно сильных загрязнений	-				-				-	-	•	-	-	•	•	•	•	•
Самое простое самопосяняющее и эргономичное управление:																		
Сенсорный экран как центральный элемент управления	•				•				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Однонопочное управление с цветовой кодировкой	•				•				-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Компактные моющие поля / моющие руки, извлекаемые кистью руки	•				•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

* Все данные действительны также для конструкций ReTemp и Cool серии-UC.

Обратить внимание, что модели посудомоечных машин Winterhalter конвейерного и купольного типа с несколькими баками в данном варианте установки не предлагаются. Дополнительную информацию см. на стр. 20.

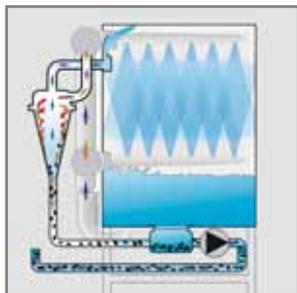


Обобщенная программа продукции компании Winterhalter

Убеждающие во всех отношениях качественные показатели продукции Winterhalter

Посудомоечные машины компании Winterhalter убеждают своей максимальной экономичностью, законченностью концепции соблюдения требований гигиены, высокой мощностью мойки и простотой в использовании. Уже при производстве машин самое большое значение уделяется применению лучших материалов. Не менее важна для нас простота сервисного обслуживания, включающая в себя легкость доступа и автоматическую систему индикации ошибок.

Расположенная ниже таблица ознакомит Вас с важнейшими качественными показателями.



Максимальная экономичность

- Высокая **экономичность** всех машин **снижает эксплуатационные расходы и негативное воздействие на окружающую среду.**

- Кроме того, наши посудомоечные машины посредством новой **технологии по экономии ресурсов в долгосрочной перспективе снижают расход электроэнергии, воды, моющих средств и ополаскивателей – при отличных результатах мойки.**



- **Экономия энергии и снижение эксплуатационных расходов – это то, что обещает серия Energy от Winterhalter.** Впервые компания Winterhalter представляет успешную концепцию Energy в классе фронтальных машин. Машина UC Energy помогает экономить электроэнергию и поддерживает воздух в помещении практически чистым от влажного водяного пара. Многократно отмеченная наградами концепция рекуперации энергии, которая используется в серии GS 500 Energy-/ GS 500 Energy+, также обеспечивает благоприятный климат в помещении. С помощью апробированного теплообменника машин серии GS 500 Energy+ энергия влажного и теплого водяного пара и отработанной воды используется для нагрева холодной приточной воды.
- Фильтр гидроциентрифуга Mediamat совместно с плоским фильтром, полностью покрывающим танк, и **фильтром насоса непрерывно удаляют частички грязи из моющего раствора.** Благодаря этому постоянно обеспечивается отличный результат процесса мойки без необходимости смены воды в баке. Непрерывная фильтрация снижает расходы и экономит время.

Экстенсивная концепция гигиены

Концепция соблюдения требований гигиены компании Winterhalter является отличной предпосылкой идеальной чистоты.

- Новая Серия-UC оснащена системой 4-кратной фильтрации моющей щелочи с датчиком мутности. Она состоит из плоского и цилиндрического фильтров, фильтра насоса и фильтра гидроциентрифуги Mediamat. Таким образом постоянно поддерживается чистота воды для мытья. Датчик мутности непрерывно контролирует ее качество и в случае необходимости инициирует поэтапное восстановление. Другие посудомоечные машины также оснащены эффективной системой фильтрации, полностью покрывающей танк, включая фильтр гидроциентрифугу Mediamat. Система постоянно очищает моющий раствор и обеспечивает оптимальное и гигиеническое мытье.
- Гладкий, бесшовный интерьер машины защищает от оседания грязи, известкового налета и бактерий. Программа автоматической самоочистки обеспечивает максимальную чистоту интерьера машины.
- Серия-UC оснащена новым гигиеническим нагревателем бака. Он расположен в воде и постоянно поддерживает требуемую температуру танка. Его гладкая закрытая поверхность мало подвержена известковым отложениям и образованию грязного налета.
- Рабочий статус и температуру в любой момент можно проверить **на дисплее управления.**



Высокая мощность мойки

- Эффективная **система мойки** обеспечивает на всех машинах **полный и оптимальный результат**.
- Система **мойки точно адаптируется для используемой посуды**. Бокалы и стаканы моются **мощной струей**, но при этом **осторожно**, мойка посуды осуществляется на **полной мощности**.
- **VarioPower регулирует давление воды** для каждой программы мойки. Другие компоненты мойки настраиваются на достижение идеального результата даже при низком давлении. Максимальное покрытие пространства обеспечивают два инновационных эллиптических мощных поля со встроенными форсунками для мытья и ополаскивания. По результатам ряда тестов независимого испытательного центра LGA (TÜV Райнланд, Германия), новые посудомоечные машины серии-UC дают наилучшие результаты в классе фронтальных машин по сравнению с аналогичными машинами других производителей.
- Реверсивная **мощная система** купольных (GS 515) и котломоечных (GS 600) машин быстро и тщательно устраняет **сильные загрязнения** кухонной посуды.

Простота в обращении

- Простота **управления всех машин** помогает избежать **эксплуатационных ошибок** и гарантирует и при часто меняющемся обслуживающем персонале **беспрерывный процесс работы**.
- В новой серии-UC фирма Winterhalter использует инновационную технологию – сенсорный экран. Обслуживание очень простое. В зависимости от вида посуды или загрязнения осуществляется выбор специальной программы нажатием на изображение соответствующего вида посуды. Сенсорный экран является не только навигационным инструментом, но и предлагает большое количество важной информации для шеф-повара и сервисного техника.
- Однокнопочное управление Winterhalter наглядно объясняет каждому пользователю следующее необходимое действие. Система гарантирует наиболее простое, не зависящее от языка пользователя управление при помощи цветовой кодировки.
- Моечные системы сконструированы таким образом, что их извлечение и последующая чистка возможны **без усилий, простым движением руки**. Такая конструкция является **очень удобной в эксплуатации и помогает экономить время**.

Индивидуальные решения для барной стойки

Новые посудомоечные машин серии-UC компании Winterhalter полностью ориентированы на Ваши потребности. Ведь каждый ресторан имеет свой собственный профиль и предъявляет индивидуальные требования в соответствии с типом посуды и количеством мест. Компания Winterhalter – первый производитель, которому удалось справиться с этой задачей благодаря революционной концепции посудомоечных машин серии-UC. Индивидуальная конфигурация посудомоечной машины комплектуется в три этапа:

Этап 1: Четыре типа целевого назначения с тремя стандартными программами:

- машина для мытья бокалов и стаканов
- машина для мытья посуды
- посудомоечная машина для бистро
- машина для мытья столовых приборов

Этап 2: Четыре размера: S = малый, M = средний, L = большой, XL = очень большой

Этап 3: Возможность индивидуального подбора оснащения: Energy, Cool (бокалы), ReTemp (регулируемая температура) (бокалы), встроенный умягчитель воды, пакеты корзин, варианта дизайна фронтальной поверхности машины и т. д.

Технические характеристики	S	M	L	XL
Количество программ	До 3 (+ специальные программы)			
Расчетная мощность ¹ [корз./ч]	см. тип машины, с. 8-11			
Ширина [мм]	460	600	600	600
Глубина				
– включая емкость для моющего средства [мм]	637	637	637	671
– без емкости для моющего средства [мм]	617	617	617	651
– с открытой дверцей [мм]	940	940	1034	1068
Высота на ножках ² [мм]	725-760	725-760	820-855	820-855
– с конструкцией Energy [мм]	810-845	810-845	905-940	905-940
Высота прохода в свету [мм]	309	309	404	404
Размеры корзины [мм]	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500
				500 x 540
Объем бака [л]	9,5	15,3	15,3	15,3
Расход воды для ополаскивания на каждый цикл мойки ³ [л]	2,4	2,4	2,4	2,4
Циркуляционный насос (P1) [кВт]	0,6	0,6	0,6	0,6
Максимальная температура входной воды [°C]	60	60	60	60
Необходимое давление воды ⁴ [бар/кПа]	1,0-6,0 / 100-600	1,0-6,0 / 100-600	1,0-6,0 / 100-600	1,0-6,0 / 100-600
Задняя панель				
– с пластмассовой задней стенкой	IP X3	IP X3	IP X3	–
– со стальной задней стенкой (Опционально)	IP X5	IP X5	IP X5	IP X5
Вес нетто / брутто [кг]	59/68	64/74	69/79	69/79
– с конструкцией Energy нетто / брутто [кг]	64/73	70/80	75/85	75/85

¹ В зависимости от условий заказчика (температура входной воды / подключение электроэнергии) указанные значения могут быть снижены.

² За счет регулируемых опор высоту машин при необходимости можно увеличить на 35 мм.

³ В идеальных условиях Расход воды для ополаскивания зависит от местных условий заказчика. Точная настройка выполняется в процессе ввода в эксплуатацию. Отклонения, см. тип машины, стр. 8-11.

⁴ Для машин серии UC Energy: 1,5-6,0 бар / 150-600 кПа.

Параметры электрики

Напряжение	Предохранитель	Нагрев бака	Общая потребляемая мощность	Нагрев бойлера	Циркуляционный насос (P1)	Страны
380 В – 415 В / 3N~	16 А	2,0 кВт	7,9 кВт	5,3 кВт	600 Вт	Мировой стандарт
380 В – 415 В / 3N~	10 А	2,0 кВт	6,0 кВт	5,4 кВт	600 Вт	
220 В – 240 В / 1N~	16 А	2,0 кВт	3,2 кВт	2,6 кВт	600 Вт	
220 В – 240 В / 1N~	20 А	2,0 кВт	4,2 кВт	3,6 кВт	600 Вт	
220 В – 240 В / 1N~	13 А	2,0 кВт	2,6 кВт	1,8 кВт	600 Вт	
220 В – 240 В / 1N~	10 А	1,8 кВт	1,8 кВт	1,2 кВт	600 Вт	

Параметры электрики модели Cool

Напряжение	Предохранитель	Нагрев бака	Общая потребляемая мощность	Нагрев бойлера	Циркуляционный насос (P1)	Страны
380 В – 415 В / 3N~	16 А	5,4 кВт	6,1 кВт	5,4 кВт	600 Вт	Европа
220 В – 240 В / 1N~	16 А	2,8 кВт	3,4 кВт	2,6 кВт	600 Вт	
220 В – 240 В / 1N~	20 А	2,8 кВт	4,2 кВт	3,6 кВт	600 Вт	



Четыре типа машин четырех размеров - это новое поколение посудомоечных машин Winterhalter для установки под столешницу: посудомоечные машины для бокалов и стаканов, для кафе-бистро и столовых приборов форматов S, M, L и XL.

Посудомоечные машины для стаканов и бокалов

Для каждого напитка предусмотрен специальный бокал. Бокалы из тонкого стекла для коллекционных вин требуют совсем иного обращения, чем пивные кружки в пабе. Поэтому в новых посудомоечных машинах для бокалов и стаканов факторы, определяющие процесс мытья, в частности, давление, время, вид моющего средства и температура, автоматически адаптируются к соответствующему типу бокалов с помощью трех специальных программ. Это гарантирует идеальную гигиеническую чистоту посуды. Выбор программы осуществляется интуитивно с помощью соответствующих

изображений на сенсорном экране. Таким образом ошибки в обслуживании исключаются. Профессиональная система мытья фирмы Winterhalter, состоящая из машины, моющих средств, водоподготовки, вспомогательного оснащения и корзин, которые могут быть дополнены вставками или разделителями, подходит для мытья всех видов стаканов и бокалов, а также для удаления любых загрязнений. Для бокалов и стаканов имеются посудомоечные машины размеров S, M, L и XL.



Посудомоечные машины для стаканов и бокалов

- **VarioPower** моет винные бокалы при низком напоре, также хорошо, как и массивные пивные кружки.
- Адекватная температура мойки и ополаскивания, разное давление воды и точная дозировка химии - обеспечат долгую жизнь вашим стаканам.

Cool

- Холодное ополаскивание обеспечивает быструю подачу холодных стаканов и бокалов.
- Свежевымытые и одновременно холодные. Это экономит время ожидания и обеспечивает устойчивость пивной пены.

ReTemp

- Уменьшенная температура в баке и бойлере гарантирует возможность быстрого использования бокалов и стаканов после мытья.
- Благодаря низкой температуре снижается потребление энергии и эксплуатационные расходы.

Energy

- Модели Energy серии-UC преобразуют энергию с помощью нового запатентованного обменника, использующего нагретый воздух, в настоящую добавленную стоимость.
- Еще одно преимущество: улучшается микроклимат в помещении, обеспечивается защита окружающей среды.

	Стандарт	Cool	ReTemp	Energy****
Скорость мойки, программы 1/2/3 [корз./ч]	22/32/48	22/32/48	22/32/48	22/32/48
Быстрая программа [корз./ч]	77	77	77	77
Расход воды для ополаскивания на один цикл мойки* [л]	2,4	3,4	2,4	2,4
Температура ополаскивания [°C]	65	** / ***	40 / ***	65
Температура бака [°C]	62	55	40	62

* В идеальных условиях Расход воды для ополаскивания зависит от местных условий заказчика. Точная настройка выполняется в процессе ввода в эксплуатацию.

** Зависит от температуры на подаче.

*** Переключается на 65 °C.

**** В идеальных условиях: Температура подводящей воды < 20 °C.

Машины для мытья посуды

Новые посудомоечные машины со специальными программами соответствуют разнообразным требованиям современных кухонь. Для этого факторы, ответственные за процесс мытья, в частности, давление, время, моющее средство и температура, автоматически корректируются с помощью определенных программ для разных видов посуды и разной степени их загрязнений. Результат всегда отличный - и для хрупких японских суповых мисочек, и для больших, прочных тарелок для пиццы.

Выбор программы осуществляется интуитивно посредством совмещения соответствующего изображения посуды, которое одновременно символизирует степень загрязнения посуды.

Неправильная эксплуатация исключена. Имеются посудомоечные машины размеров S, M, L и XL.



Машины для мытья посуды

- **VarioPower** позволяет регулировать давление воды. В результате выбора специальной стандартной программы очень легкая посуда надежно фиксируется в нужном положении и промывается начисто.
- Уникальные поля эллиптической формы со специальными форсунками обеспечивают максимальное покрытие всей площади и силу очистки сверху и снизу.

UC-XL для кухонной посуды

- Экономичное и гигиеничное мытье противней и подносов: Появилась посудомоечная машина UC-XL с очень глубоким внутренним пространством.
- Это экономит время, воду и энергию.

Energy



- Двойная экономия благодаря рекуперации тепла и уменьшению температуры ополаскивания: при 80 циклах мойки в день экономится 2920 кВт/ч - до 467 евро в год!
- Улучшается микроклимат в помещении, так как при открытии посудомоечной машины практически не выходит теплый и влажный водяной пар.

	Стандарт	Energy**
Скорость мойки, программы 1/2/3 [корз./ч]	40/28/24	40/28/24
Быстрая программа [корз./ч]	66	66
Расход воды для ополаскивания на один цикл мойки* [л]	2,4	2,4
Температура ополаскивания [°C]	85	65
Температура бака [°C]	62	62

* В идеальных условиях Расход воды для ополаскивания зависит от местных условий заказчика. Точная настройка выполняется в процессе ввода в эксплуатацию.

** В идеальных условиях: Температура подводящей воды < 20 °C.

Для машин серии UC рекомендуем использовать химию Winterhalter (стр. 24). Информация о дополнительных корзинах на стр. 30.

Посудомоечные машины для кафе-бистро

В кафе-бистро необходимо обеспечить гигиеническую чистоту самой разнообразной посуды – от бокалов и стаканов до тарелок и столовых приборов – на минимальной площади.

В серии посудомоечных машин для кафе-бистро Вы можете выбрать программы для смешанного мытья или для одного вида посуды.

В зависимости от доступного места или размеров предметов мойки вы можете выбрать из **четырёх размеров S, M, L и XL**.



К тому же Вы получите специальные моющие средства и корзины от фирмы Winterhalter. Легко и просто управлять, три стандартные программы могут быть интуитивно выбраны в зависимости от предметов мойки.

Машина UC-L с ее двухкорзинной системой идеально подходит для небольших отелей и ресторанов использующих множество маленьких тарелок, чашек и блюдец.

В кафе-бистро при комбинированном использовании встречаются различные виды загрязнений.

Благодаря инновационной системе 4-кратной фильтрации моющего раствора с сенсорным датчиком мутности удаляются взвешенные частицы, такие как фруктовая мякоть и кофейная гуща. Вода для мытья долго остается чистой.



Посудомоечные машины для кафе-бистро

- В кафе-бистро встречаются различные виды загрязнений. Инновационная система 4-кратной фильтрации моющего раствора (с датчиком мутности) удаляет взвешенные частицы (мякоть фруктов, кофейная гуща). Вода для мытья постоянно чистая.

Отдельное мытье

- Отдельное мытье бокалов и столовой посуды: очень просто благодаря выбору программ с помощью сенсорного экрана.
- Для столовой посуды используется более высокое давление и более высокая температура ополаскивания, для бокалов и стаканов - более низкое давление воды и температура ополаскивания.

Energy



- Двойная экономия благодаря рекуперации тепла и уменьшению температуры ополаскивания: при 80 циклах мойки в день экономится 2920 кВт/ч - до 467 евро в год!
- Улучшается микроклимат в помещении, так как при открывании посудомоечной машины практически не выходит теплый и влажный водяной пар.

	Стандарт	Energy**
Скорость мойки, программы 1/2/3 [корз./ч]	40/32/28	40/32/28
Быстрая программа [корз./ч]	66	66
Расход воды для ополаскивания на один цикл мойки* [л]	2,4	2,4
Температура ополаскивания [°C]	65-85	65
Температура бака [°C]	62	62

* В идеальных условиях Расход воды для ополаскивания зависит от местных условий заказчика. Точная настройка выполняется в процессе ввода в эксплуатацию.

** В идеальных условиях: Температура подводимой воды < 20 °C.

Для машин серии-UC рекомендуем использовать химию Winterhalter (стр. 24). Информация о дополнительных корзинах на стр. 30.

Машины для мытья столовых приборов

Абсолютная инновация от компании Winterhalter - машины для мытья столовых приборов. Они гарантируют гигиеническую чистоту и безупречный блеск столовых приборов при значительной экономии времени и средств. **Негигиеничная и утомительная дополнительная полировка** при использовании полностью обессоленной воды не требуется - сверкающие столовые приборы в мгновение ока готовы к новому использованию.

Эти посудомоечные машины поставляются **в четырех размерах** для помещений разной площади.

В системе Winterhalter все компоненты способствуют достижению идеального результата. Поэтому компания Winterhalter рекомендует использовать емкость для предварительной очистки столовых приборов. Корзины специальной конструкции обеспечивают мытье столовых приборов в вертикальном положении. Благодаря этому гарантируется их безупречная чистота и сухость.



Машины для мытья столовых приборов

- Экономьте время и средства: непродуктивная полировка вручную ушла в прошлое.
- Гигиенически чистые и безупречные столовые приборы подарит посудомоечная машина для столовых приборов – непревзойденный лидер в области чистоты и внешнего вида.

Energy



- Посудомоечные машины для столовых приборов также поставляются всех четырех размеров и оснащаются системой Energy. Это экономит деньги, защищает окружающую среду и создает благоприятный микроклимат в помещении.

		Стандарт	Energy**
Скорость мойки, программа 1	[корз./ч]	11	11
Быстрая программа	[корз./ч]	21	21
Расход воды для ополаскивания на один цикл мойки*	[л]	3,4	3,4
Температура ополаскивания	[°C]	86	65
Температура бака	[°C]	69	69

* В идеальных условиях Расход воды для ополаскивания зависит от местных условий заказчика. Точная настройка выполняется в процессе ввода в эксплуатацию.

** В идеальных условиях: Температура подводящей воды < 20 °C.

Для машин серии-UC рекомендуем использовать химию Winterhalter (стр. 24). Информация о дополнительных корзинах на стр. 30.



Высокое качество всех вариантов исполнений

Требования к посудомоечным машинам в ресторанных и гостиничных предприятиях значительно различаются. Поэтому компания Winterhalter предлагает широкий выбор посудомоечных машин купольного типа с применением новаторских технологий.

- Машины **GS 502 / GS 515** производят тщательную очистку посуды мощной системой мойки в сочетании с короткой продолжительностью моющей программы. GS 515 обеспечивает значительное преимущество при большой нагрузке благодаря расширенной до размера XXL зоне мойки и реверсивным моющими руками.

- Машины **GS 502 Energy / GS 515 Energy** способствуют снижению затрат энергии. В них происходит отвод влажно-теплого водяного пара непосредственно из внутреннего пространства машины и использование данной энергии для нагрева поступающей холодной воды.
- **GS 502 Energy+ / GS 515 Energy+** дополнительно используют энергию использованной воды при помощи теплообменника для грязной воды.
- Информацию о соответствующих моющих средствах см. начиная со стр. 24.



GS 502

- Снижение производственных затрат благодаря уменьшению объема воды для споласкивания с 3,2 л до 2,4 л *
- Высота входа 420 мм

GS 502 Energy

- Значительное снижение затрат на энергию в результате использования энергии пара
- Снижение значения общей потребляемой энергии на 3 кВт
- Улучшенная атмосфера в помещении
- Отпадает необходимость инвестирования в дополнительный вытяжной колпак **

GS 502 Energy+

- Максимальное снижение затрат на энергию благодаря использованию энергии пара и грязной воды
- Уменьшение потребления энергии на 6 кВт
- Улучшенная атмосфера в помещении
- Отпадает необходимость инвестирования в дополнительный вытяжной колпак **

	GS 502	GS 502 Energy	GS 502 Energy+
Теорет.производительность [корз/час]	60/30/15	60/30/15	60/30/15
Высота входа [мм]	420 ±5	420 ±5	420 ±5
Ширина [мм]	635	635	635
Глубина [мм]	749	749	749
Высота			
– с закрытой крышкой [мм]	1469	–	–
– с открытой крышкой /общая высота [мм]	1932	2145	2145
Общая потребляемая энергия			
– подача горячей воды 40–60 °C [кВт]	9,5	–	–
– подача холодной воды до 20 °C [кВт]	15,5	12,5	9,5

* Данные действительны для режима работы в идеальных условиях. Расход чистой воды зависит от конкретных условий работы. Точная регулировка осуществляется при вводе машины в эксплуатацию.

** Необходимым условием является вентиляция и вытяжное оборудование на кухне в соответствии с VDI 2052.



GS 515

- Снижение производственных затрат благодаря уменьшению объема воды для споласкивания с 3,2 л до 2,4 л *
- Реверсивная моющая система, эффективная при сильных загрязнениях
- Высота входа 440 мм обеспечивает различные возможности применения

GS 515 Energy



- Значительное снижение затрат на энергию в результате использования энергии пара
- Снижение значения общей потребляемой энергии на 3 кВт
- улучшенный климат в помещении
- Отпадает необходимость инвестирования в дополнительный вытяжной колпак **

GS 515 Energy+



- Максимальное снижение затрат на энергию благодаря использованию энергии пара и грязной воды
- Уменьшение потребления энергии на 6 кВт
- улучшенный климат в помещении
- Отпадает необходимость инвестирования в дополнительный вытяжной колпак **

	GS 515	GS 515 Energy	GS 515 Energy+
Теорет.производительность [корз/час]	70/30/15	70/30/15	70/30/15
Высота входа [мм]	440	440	440
Ширина [мм]	735	735	735
Глубина [мм]	749	749	749
Высота			
– с закрытой крышкой [мм]	1530	–	–
– с открытой крышкой /общая высота [мм]	2050	2235	2235
Общая потребляемая энергия			
– подача горячей воды 40–60 °С [кВт]	9,6	–	–
– подача холодной воды до 20 °С [кВт]	15,6	12,6	9,6

* Данные действительны для режима работы в идеальных условиях. Расход чистой воды зависит от конкретных условий работы. Точная регулировка осуществляется при вводе машины в эксплуатацию.

** Необходимым условием является вентиляция и вытяжное оборудование на кухне в соответствии с VDI 2052.



Специальные модели для специфических требований

Максимальная универсальность является основным принципом серии GS 500, эффективность которой можно в мгновение ока удвоить исполнением TwinSet.

- Установки **GS 502 TwinSet / GS 515 TwinSet** специально разрабатывались для предприятий со значительными колебаниями и пиками нагрузки. Две стандартные машины серии GS 500 с соединенными куполами обеспечивают в периоды наибольшей нагрузки двойную производительность. При снижении потока посуды мойка осуществляется только посредством одной машины.

Предотвращение работы машины вхолостую экономит воду, моющие средства и электричество.

- GS 501** представляет собой посудомоечную машину купольного типа с базовой оснасткой. В качестве недорогой начальной модели данная машина выполняет основные функции серии GS 500.
- Информацию о соответствующих моющих средствах см. начиная со стр. 24.



GS 502 TwinSet*

- Максимальная производительность, универсальность и экономичность благодаря функции переключения

GS 515 TwinSet*

- Максимальная производительность, универсальность и экономичность благодаря функции переключения
- Идеально подходит для высоких нагрузок благодаря расширенному внутреннему пространству и максимальной высоте входа XXL 440 мм

		GS 502 TwinSet*	GS 515 TwinSet*
Высота входа	[мм]	420 ±5	440
Ширина системы/машины	[мм]	1410 / 635	1610 / 735
Высота			
– с закрытой крышкой	[мм]	1469	1530
– с открытой крышкой	[мм]	1932	2050

* Исполнение TwinSet не подходит для машин с встроенным устройством смягчения воды.



GS 501

- Начальная модель с механическим программным управлением
- Варьируемая область применения благодаря несложной переоснастке с прямого на угловой вариант

		GS 501
Теоретическая мощность [корзин/час]		30
Высота входа [мм]		420 ±5
Ширина [мм]		635
Глубина [мм]		749
Высота		
– с закрытой крышкой [мм]		1420
– с открытой крышкой [мм]		1886
Общая потребляемая энергия		
– подача горячей воды 40–60 °С [кВт]		8,9
– подача холодной воды до 20 °С [кВт]		14,9



Правильный выбор для усложненных условий применения

Устойчивые загрязнения, громоздкая посуда больших размеров: промышленные машины компании Winterhalter для мойки кастрюль, противней и столовой посуды обеспечат гигиеническую чистоту оборудования ресторанных и гостиничных предприятий, мясных цехов и пекарен. Значительный выбор вариантов исполнения позволит найти машину, до мельчайших деталей отвечающую конкретным требованиям клиента.

- Машины **GS 640 / GS 660**, отличающиеся производительностью и вместительностью, специализируются на мойке кастрюлей и кухонного оборудования. **GS 640** является идеальным вариантом для посуды размером до GN 2/1 (650 x 530 мм). **GS 660** благодаря своим расширенным габаритам

обеспечивает мойку посуды и оборудования с внешними размерами до 1000 x 600 мм.

- Установки **GS 640 Energy / GS 660 Energy** осуществляют отвод влажно-теплого водяного пара при закрытой дверце непосредственно из внутреннего пространства машины и использование данной энергии для нагрева поступающей холодной воды.
- Информацию о соответствующих мощных средствах см. начиная со стр. 24.



GS 640

- Высота входа 670 мм для крупной посуды и принадлежностей
- Подходит для принадлежностей размером до GN 2/1 (650 x 530 мм)
- Компактная подъемно-откидная дверца
- Прочность и простота в обслуживании

GS 640 Energy

- Значительное снижение затрат на энергию в результате использования энергии пара
- Снижение значения общей потребляемой энергии на 6 кВт до 8,4 кВт
- улучшенный климат в помещении
- Отпадает необходимость инвестирования в дополнительный вытяжной колпак **

		GS 640	GS 640 Energy
Теоретическая мощность	[корзин/час]	40/24/12	40/24/12
Ширина	[мм]	750	750
Глубина	– с закрытой дверцей	870	870
	– с открытой дверцей	1245	1245
Высота	– с закрытой дверцей	1617 ±20	2201 ±20
	– с открытой дверцей	1933 ±20	2201 ±20
Общая потребляемая энергия	[кВт]	8,4–14,4*	8,4

* В зависимости от температуры подаваемой воды

** Необходимым условием является вентиляция и вытяжное оборудование на кухне в соответствии с VDI 2052.



GS 660

- Высота входа 830 мм
- Значительная вместимость
- Благодаря расширенным размерам подходит для посуды и принадлежностей размером до 1000 x 600 мм
- Компактная подъемно-откидная дверца
- Прочность и простота в обслуживании

GS 660 Energy



- Значительное снижение затрат на энергию в результате использования энергии пара
- Снижение значения общей потребляемой энергии на 6 кВт до 9,8 кВт
- Улучшенная атмосфера в помещении
- Отпадает необходимость инвестирования в дополнительный вытяжной колпак **

		GS 660	GS 660 Energy
Теоретическая мощность	[корзин/час]	40/24/12	40/24/12
Ширина	[мм]	1380	1380
Глубина			
– с закрытой дверцей	[мм]	870	870
– с открытой дверцей	[мм]	1305	1305
Высота			
– с закрытой дверцей	[мм]	1787 ±20	2371 ±20
– с открытой дверцей	[мм]	2205 ±20	2371 ±20
Общая потребляемая энергия	[кВт]	9,8–15,8*	9,8

* В зависимости от температуры подаваемой воды

** Необходимым условием является вентиляция и вытяжное оборудование на кухне в соответствии с VDI 2052.



Специализированные решения для особых требований применения

Необходимость мойки особых принадлежностей и частая нехватка свободного пространства стали стимулом разработки следующих специализированных машин:

- **GS 650** разработана специально для применения в пекарнях, так как несмотря на свои небольшие габариты она вмещает отгузочную тару европейского стандарта высотой до 800 мм.
- **GS 650 Energy**, специально для клиентов, заботящихся об экономии энергии и затрат, осуществляет отвод влажно-теплого водяного пара при закрытой дверце непосредственно из внутреннего пространства машины и использо-

вание данной энергии для нагрева поступающей холодной воды.

- Миниатюрная посудомоечная машина **GS 630** обеспечивает мойку посуды, поддонов и оборудования на минимальной площади. Она предлагает многофункциональное решение для небольших кулинарных производств, пекарен и мясных цехов.
- Информацию о соответствующих моющих средствах см. начиная со стр. 24.



GS 650

- Высота входа 830 мм для принадлежностей и противней размером до 600 x 800 мм
- Компактная подъемно-откидная дверца
- Прочность и простота в обслуживании
- Специально разработана для потребностей пекарного производства

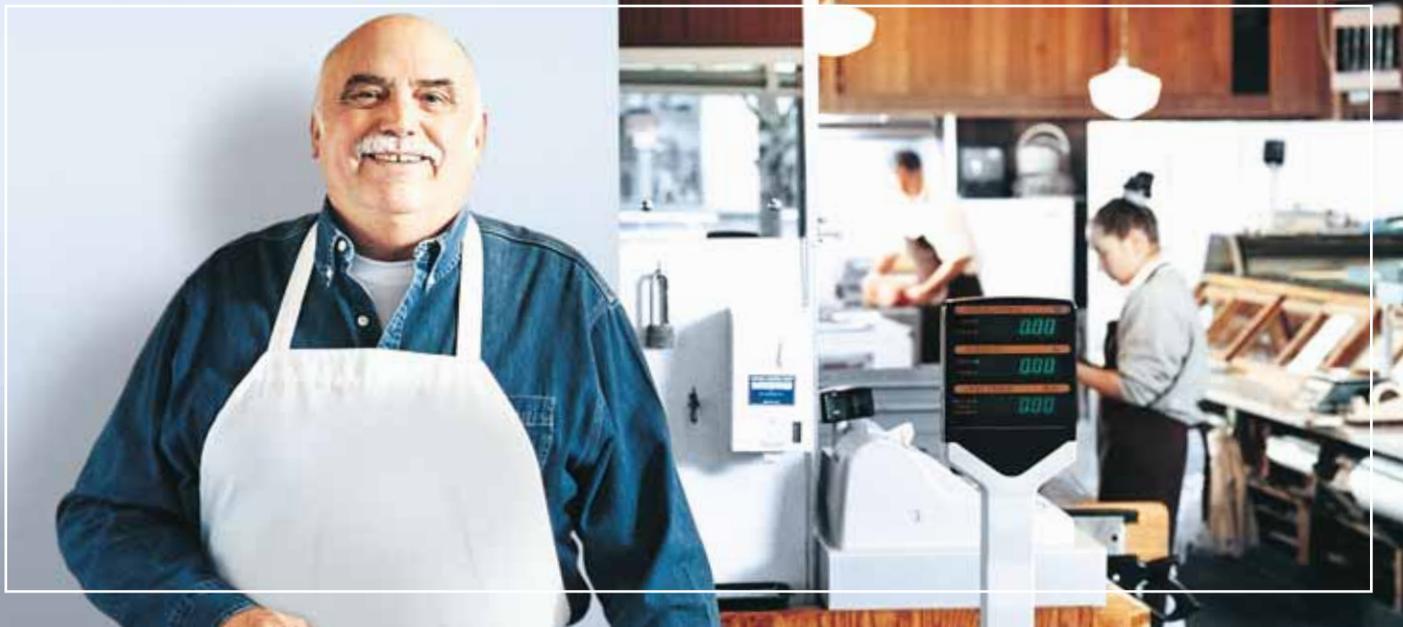
GS 650 Energy

- Значительное снижение затрат на энергию в результате использования энергии пара
- Снижение значения общей потребляемой энергии на 6 кВт до 8,4 кВт
- улучшенный климат в помещении
- Отпадает необходимость инвестирования в дополнительный вытяжной колпак **

		GS 650	GS 650 Energy
Теоретическая мощность	[корзин/час]	40/24/12	40/24/12
Ширина	[мм]	750	750
Глубина			
– с закрытой дверцей	[мм]	870	870
– с открытой дверцей	[мм]	1305	1305
Высота			
– с закрытой дверцей	[мм]	1787 ±20	2371 ±20
– с открытой дверцей	[мм]	2205 ±20	2371 ±20
Общая потребляемая энергия		8,4–14,4*	8,4

* В зависимости от температуры подаваемой воды

** Необходимым условием является вентиляция и вытяжное оборудование на кухне в соответствии с VDI 2052.



GS 630

- Идеальная машина для мойки приборов на минимальной площади
- Может вместить даже негабаритные принадлежности (до 600 x 400 мм)
- Может быть встроена и обеспечивает простоту в обслуживании
- Реверсивная моющая система, эффективная при сильных загрязнениях

		GS 630
Теоретическая мощность	[корзин/час]	12/29/38
Ширина	[мм]	870
Глубина		
– с закрытой дверцей	[мм]	600
– с открытой дверцей	[мм]	1070
Высота	[мм]	820–835
Объем воды на один цикл мойки*	[л]	4,4
Общая потребляемая энергия	[кВт]	7,1

* В идеальных условиях. Тонкая настройка осуществляется на этапе ввода машины в эксплуатацию.



Многотанковые конвейерные машины серии МТ: конвейер для корзин и ленточный конвейер

Продукция компании Winterhalter крупных габаритов

Серией МТ компания Winterhalter подтверждает свою компетентность в области крупных габаритов. Как посудомоечные конвейерные машины, так и машины с конвейером для корзин целенаправленно ориентированы на гигиеничность и экономичность. Благодаря модульной конструкции и нацеленному на практическое применение опциональному оснащению обе машины можно индивидуально оборудовать в зависимости от конкретной нагрузки.

- **МТR** с конвейером для корзин подходит для рабочих объемов гостиниц, ресторанов, закусочных, столовых для персонала и домов отдыха средней величины. Для данных пред-

приятий характерны неравномерная нагрузка, различное время мойки и разнообразная по габаритам посуда.

- **МТF** с ленточным конвейером используется в больших заводских и университетских столовых, больницах и социальных учреждениях. В данном случае время мойки определено заранее, используется стандартная посуда и поток более-менее равномерен, так что довольно точно можно определить ожидаемую нагрузку.
- Информацию о соответствующих мощных средствах см. начиная со стр. 24.



МТR

(с конвейером для корзин)

- **Отличное управление временем:** снижается продолжительность работы машины и необходимость ухода, тем самым уменьшается рабочее время обслуживающего персонала
- **Продуманное распределение затрат – снижение эксплуатационных расходов до минимума:** экономное использование ополаскивателя, воды и электроэнергии
- **Зона сушки свежим воздухом оптимизирует результат сушки** при одновременном снижении значений потребляемой мощности на 33 %
- **Опция irt-ополаскивание** уменьшает потребление свежей воды на 25-30 %. В тоже время потребление энергии, моющего и ополаскивающего средств может быть уменьшено



		МТR
Скорости	[кол-во]	3 (интенсивная, стандартная, быстрая)
Ширина пролета	[мм]	500
Глубина машины	[мм]	800
Макс. высота пролета	[мм]	460



MTF

(с ленточным конвейером)

- **OptiWash** – комплект оснащения для идеального результата, отвечающего самым высоким требованиям гигиены
- **SelfControl** – с санитарно-гигиеническим дневником для максимального контроля
- **AutoClean** – программа самоочистки для поддержания частоты внутреннего пространства машины
- **HygieneDesign** – исключительно гигиеничная конструкция машины
- **Зона сушки свежим воздухом оптимизирует результат сушки** при одновременном снижении значений потребляемой мощности на 33%
- **Опция irt-ополаскивание** уменьшает потребление свежей воды на 25-30%. В тоже время потребление энергии, моющего и ополаскивающего средств может быть уменьшено



		MTF
Скорости	[кол-во]	3 (интенсивная, стандартная, быстрая)
Ширина пролета	[мм]	610
Глубина машины	[мм]	800
Макс. ширина пролета	[мм]	440



Многотанковые конвейерные машины серии МТ: конвейер для корзин и ленточный конвейер

Правильное планирование – бесперебойная работа

Оптимальный процесс мойки начинается с правильного планирования. В этом вопросе компания Winterhalter оказывает компетентную поддержку своим клиентам. При этом целью компании является непрерывное повышение эффективности процесса мойки.

- В качестве отправного пункта планирования, основанного на практике, компания Winterhalter совместно с клиентом производит анализ конкретных рабочих процессов.
- Правильная организация и индивидуально подобранные опции в зависимости от ситуации оптимизируют логистику процесса мойки.

- Кроме того, компания Winterhalter делится необходимым техническим опытом в рамках обучения и инструктажа и оказывает поддержку своим клиентам в любых вопросах, касающихся процессов мойки.



Точная конфигурация по вашим требованиям – составные модули для вашей превосходной многотанковой конвейерной машины.

MTF - посудомоечная машина с ленточным конвейером



MTR - посудомоечная машина с конвейером для корзин



Максимальная производительность на минимальной площади

STR 110 объединяет в одной машине высокую мощность и универсальность. Машина благодаря своей мощности отлично справляется с пиками нагрузки и гарантирует экономию энергии в периоды умеренной нагрузки. Тем самым она идеально подходит для предприятий гостиничной и ресторанной сферы, а также организаций общественного питания со значительными пиками нагрузки. При разработке посудомоечной машины STR 110 важная роль отводилась аспектам гигиены и экономии.

- От автоматического задействования зон до переключения скорости конвейера: STR 110 адаптируется к соответствующим потоком посуды.
- Благодаря своим компактным габаритам и различным возможностям установки STR 110 предлагает максимальную универсальность применения уже в стадии планирования и подходит для кухонь самых минимальных размеров.
- Посудомоечная машина STR 110 опционально предлагается также с зоной сушки.



STR 110

- Уменьшенный до минимума объем воды для ополаскивания
- Непрерывная очистка воды в баке посредством системы Mediamat
- Простота в обращении
- Гладкие поверхности безшовных соединений благодаря цельнотянутому танку гигиеничного дизайна
- Оптимальный доступ
- Контроль за гигиеной благодаря индикации температуры, системе устранения сбоев и т. д.

STR 110 Energy

- Значительное понижение расходов на электроэнергию благодаря воздушному теплообменнику
- Общая подключенная мощность уменьшена на 6 кВт
- Улучшенное качество воздуха

		STR 110	STR 110 Energy
Теоретическая мощность [корзин/час]		70/110	70/110
Длина [мм]		1300	1300
Глубина [мм]		800	800
Глубина при открытой двери [мм]		1472	1472
Высота [мм]		1420	1890
Ширина пролета [мм]		500	500
Макс. высота пролета [мм]		460	460
Общая потребляемая энергия			
при подаче воды	51–60 °C [кВт]	24,7	–
при подаче воды	21–50 °C [кВт]	30,7	–
при подаче воды	10–20 °C [кВт]	36,7	30,9



Подходящие моющие средства для любой цели

Вот уже почти 60 лет компания Winterhalter следует важной цели: идеальный результат мойки посуды для предприятий ресторанного и гостиничного типа. Отталкиваясь от данного стремления, компания Winterhalter не только разработала общую концепцию, но и взяла на себя миссию удовлетворения полного спектра потребностей в области профессиональной мойки. Так как достичь данной цели в долгосрочной перспективе в действительности возможно только при точной согласованности установки, моющих средств, ополаскивателей, устройств подготовки воды, устройств дозировки и соответствующих принадлежностей.

При сотрудничестве с работниками, которые устанавливают,

управляют и обслуживают машины, компания Winterhalter задает ориентиры в сфере чистоты и тем самым гарантирует своим клиентам цельность концепции гигиены, благодаря которой достигаются отличные результаты моечного процесса.

Кроме того, компания Winterhalter оказывает поддержку в оптимальном планировании процессов мойки и разработке необходимой концепции гигиены, предоставляет документацию и организует соответствующее обучение.



Вы стремитесь предложить своим клиентам и гостям все самое лучшее.

Поэтому выбирайте ассортимент моющих средств, которые оптимально подходят для конкретных рабочих условий: для имеющейся посуды, степени загрязнения, требований гигиены и используемой посудомоечной машины.

Средства для мойки стеклянной посуды

Для бросающегося в глаза блеска стаканов и бокалов.

Средства для мойки стеклянной посуды компании Winterhalter гарантируют бесследное исчезновение

- пятен,
- полос,
- жиров (например, следов губной помады).

Они обладают абсолютно нейтральным запахом и – в сочетании с правильной подготовкой воды и настройкой температуры – помогают достичь лучших результатов, отвечающих самым строгим требованиям гигиены. Даже хрупкая посуда будет вымыта щадящим методом, так что она долго будет радовать Вас и Ваших гостей.

Моющие средства для применения в бистро

Многофункциональные эффективные средства для бокалов и посуды.

Каждое хорошее бистро предлагает разнообразие закусок, главных блюд и напитков. Для идеальной чистоты тарелок, чашек, бокалов и приборов универсальность требуется не только от посудомоечной машины. Моющее средство для применения в бистро производства компании Winterhalter полностью отвечает данному требованию. Его специализация охватывает все стандартные загрязнения, например:

- остатки напитков
- слегка присохшие остатки пищи
- следы кофе и чая
- жиры (в том числе, следы губной помады) –

и это независимо от жесткости воды.

Универсальные моющие средства

Лучшие оценки по очистке как для кастрюль, так и для тарелок.

Наши моющие средства для посуды, приборов и принадлежностей устраняют все обычные загрязнения, такие как жировой налет, подгорелости или остатки крахмала. Они тщательно и эффективно действуют при любой жесткости воды и достигают отличных результатов при борьбе с

- следами кофе и чая
- крахмалом, жиром и белком
- красителями и дубильными веществами
- остатками жарки и теста



Моющие средства повышенной интенсивности и эффективности

Максимальный эффект при абсолютной надежности в отношении гигиены.

Данные средства повышенной концентрации с нейтральным запахом, используются прежде всего на больших кухнях и системах с посудомоечными машинами с несколькими баками, но и на машинах купольного типа и машинах с фронтальной загрузкой, удаляют

- присохшие остатки пищи всех типов
- следы кофе и чая
- следы других красителей причем очень тщательно и эффективно. При использовании моющих средств повышенной эффективности компании Winterhalter с фарфоровой посуды, пластмассовых элементов, стекла, нержавеющей стали и приборов полностью удаляются образования крахмала и следы красителей.

Специальные моющие средства для изделий из алюминия

Простая мойка тяжелых принадлежностей.

Данные специальные моющие средства Winterhalter удаляют жиры, крахмал и остатки протеина со всех приборов и принадлежностей, которые используются при приготовлении пищи.

Благодаря превосходным качествам щадящего воздействия на поверхность данные средства в первую очередь подходят для всех видов изделий из алюминия, но также и для изделий из нержавеющей стали, пластмассы и фарфора. Благодаря отличному действию данных моющих средств оптимально без образования пены и, следовательно, с гарантией полной эффективности механических моющих устройств осуществляется очистка посуды и принадлежностей, обычно используемых в пекарнях и мясоперерабатывающих производствах.

Ополаскиватели

Завершение эры отнимающей время полировки!

Наши ополаскиватели в сочетании с соответствующей подготовкой воды обеспечивают

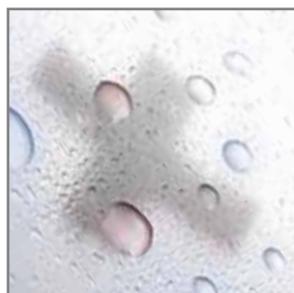
- отличный завершающий цикл мойки
- устранение остатков моющих средств
- быстрое высыхание
- отличную стойкость пивной пены

Кроме того, они позаботятся об особенном блеске посуды. Приятно знать, что бокалы и посуду после мойки можно использовать сразу, без дополнительной сушки и полировки.



Поддержка в рамках всего моющего процесса

Только когда все компоненты идеально согласованы друг с другом, можно достичь результата очистки, соответствующего самым строгим требованиям гигиены. Чтобы это получилось, следует продумать процесс до мелочей. Поэтому компания Winterhalter предлагает различные дополнительные услуги и продукцию и поддерживает своих клиентов на всех этапах моечного процесса. Еще до ввода установки в эксплуатацию компания Winterhalter помогает проанализировать ситуацию на моечной кухне, а затем оказывает поддержку в течение всего срока эксплуатации машины.



Начальные комплекты

Идеальное знакомство с продукцией компании Winterhalter.

Компания Winterhalter гарантирует идеальный результат мойки – с самого начала использования своих изделий. При желании попробовать продукцию компании Winterhalter непосредственно после ввода установки в эксплуатацию или лично убедиться в эффективности моющих средств и ополаскивателей лучшим выбором станет начальный комплект Winterhalter. Начальные комплекты предлагаются для следующих областей применения:

- стеклянная посуда
- ReTemp
- бистро
- универсальное применение

В начальный комплект компании Winterhalter входит один литр моющего средства и один литр ополаскивателя, а также другая полезная продукция по уходу за посудомоечной машиной.

Дополняющие изделия

Если требуется усилить эффект моющего средства. Для особенно требовательных задач мойки Winterhalter предлагает эффективные дополняющие изделия:

- для предварительной обработки посуды и оборудования
- для гашения пены
- для удаления извести в посудомоечных машинах

Гигиена кухни

Гигиена в зоне работы посудомоечной машины.

Программа гигиены кухни компании Winterhalter полностью согласована с материалами, характером загрязнений и приборами, используемыми на кухне. Области применения программы, к примеру:

- Ручная мойка посуды
- Поверхностные материалы, например, нержавеющей сталь
- Конвектоматы и комбинированные дезодораторы



Технологии дозирования

Экономичность начинается с правильной дозировки.

Для правильного использования наших моющих средств мы предлагаем высококачественные устройства для дозировки универсального применения. Тем самым компания Winterhalter помогает оптимизировать расход моющих средств и снизить расходы – как при автоматической дозировке, так и при применении ручных вспомогательных устройств дозировки, например, аппликаторов, мерных емкостей и насадок.

Сервисное обслуживание

Компания Winterhalter везде и всегда к Вашим услугам!

Уже с самого начала компания Winterhalter предлагает своим клиентам подробный инструктаж, чтобы не допустить ошибок в применении. С помощью самых современных учебных программ Winterhalter подробно инструктирует ответственных за мойку и гигиену работников пользователя по всем касающимся данной проблематики темам. Широкомасштабная сеть квалифицированных партнеров компании Winterhalter гарантирует быструю и профессиональную поддержку клиентов прямо на месте. В аспектах чистоты и гигиены наши клиенты всегда и везде могут рассчитывать на помощь компетентного контактного лица.

Документация

Вся нужная информация для правильного применения.

Для соблюдения строгих требований гигиены нового европейского закона о применении химических веществ (REACH) для лучшей защиты здоровья человека и окружающей среды не обойтись без тщательно разработанной письменной документации. Это касается, прежде всего, применения наших моющих средств. Компания Winterhalter оказывает поддержку работникам клиента, предоставляя подробные инструкции по правильному применению соответствующей продукции. Кроме того, мы всегда предоставляем актуально разработанную и подробную документацию, состоящую из

- Паспортов безопасности продукта
- Документации по хранению и транспортировке
- Инструкций по применению и другой требуемой законом информации.



Повышенное внимание к качеству воды

Компания Winterhalter берет на себя ответственность за достижение посудомоечными машинами безупречного и соответствующего требованиям гигиены результата. Такой результат возможен только при согласованности программы продукции, в которую входят технологическое оборудование, моющие средства, ополаскиватели, устройства подготовки воды, устройства дозирования и соответствующие принадлежности.



Смягчение воды: MonoMatik 1 x 4

Основной предпосылкой для отличного результата мойки является – в зависимости от качества исходной воды – профессиональное смягчение воды. Использование MonoMatik 1 x 4 гарантирует, что моющее средство и ополаскиватель смогут достичь оптимальной эффективности. Кроме того, данное устройство защищает посудомоечную машину от образования известкового налета и связанного с этим риска поломки.

Смягчение воды: DuoMatik II

DuoMatik II осуществляет смягчение поступающей воды (без электричества). Регулировка данного устройства осуществляется потоком воды. Устройство оснащено двумя патронами для смягчения воды. В то время как один из патронов регенерируется, другой патрон осуществляет подачу подготовленной воды. В результате гарантируется бесперебойный процесс подготовки воды.

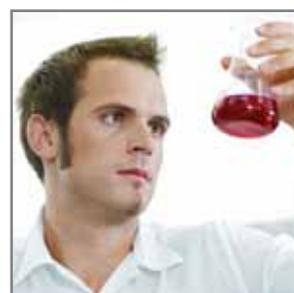
Обессоливание: Блок частичного обессоливания TE

Частичное обессоливание, предназначенное специально для машин для мытья стеклянной посуды, гарантирует оптимальный результат. Данный метод подготовки воды эффективно снижает содержание соли в воде и тем самым обеспечивает отсутствие разводов на стекле.

Обессоливание: Блок полного обессоливания VE

При помощи полного обессоливания предотвращаются в случае повышенной жесткости воды любые отложения на посуде, приборах и бокалах. Это гарантирует безупречный ровный блеск посуды без отнимающей много времени полировки.

	MonoMatik 1 x 4	DuoMatik II	TE 15 / TE 20	VE 15 / VE 20
Метод действия	Ионный обмен	Ионный обмен	Ионный обмен	Ионный обмен
Производительность [л-л/мин]	Произв. при общей жесткости 10 °dH: 800 л кажд. патрон Пропускная способность 15 л/мин непрерывно	Произв. при общей жесткости 10 °dH: 800 л кажд. патрон Пропускная способность 22 л/мин непрерывно	Произв. при карбонатной жесткости 10 °dH: TE 15: 14.000 л TE 20: 18.000 л	Произв. при удельной проводимости 30 мксим/см VE 15: 4.000 л VE 20: 5.500 л
Проводимость [мксим/см]	Макс. 2000	Макс. 2000	Макс. 2000	Макс. 2000
Макс. жесткость воды [°dH]	В зависим. от расхода воды	Макс. 40	–	–
Температура подачи [°C]	Макс. 50	Макс. 60	Макс. 60	Макс. 60
Режим работы	Питание от сети 230 В, 50 Гц, 10 А Автоматически регулируемая программа регенерации	Автоматическая регулировка программы регенерации посредством дисков диапазона жесткости и потока воды	Питание измерительного блока и блока индикации от сети 230 В, 50 Гц, 10 А только для машин без WSPSPS	Питание измерительного блока и блока индикации от сети 230 В, 50 Гц, 10 А только для машин без WSPSPS
Размеры				
Высота [мм]	650	790	TE 15: высота 475	VE 15: высота 475
Ширина [мм]	260	360	TE 20: высота 590	VE 20: высота 590
Монтажная глубина [мм]	500	500	Ø кажд.: 250	Ø кажд.: 250



Обратный осмос: RoMatik

При сложных условиях подачи воды, высоких требованиях к качеству и давлению ценового фактора RoMatik предлагает оптимальное решение для процесса подготовки воды. Качество при этом равноценно полному обессоливанию, но со значительно более низкими текущими производственными затратами. Данный фактор

экономичности в первую очередь проявляется при непрерывной эксплуатации машины или при одновременном подключении нескольких посудомоечных машин.

Регенерация

Устройства подготовки воды нуждаются в регулярной регенерации и уходе. Поэтому мы предлагаем регенерирующие соли и ионообменные смолы, предназначенные для удовлетворения требований клиентов и специально согласованные с нашими устройствами подготовки воды. Регенерационные средства в силу своей повышенной эффективности обеспечивают высокую экономичность. Сервисный отдел компании Winterhalter предлагает взять замену прибора на себя, что гарантирует отличный результат работы посудомоечной машины.

Анализ воды

Для выбора правильного процесса подготовки воды решающим фактором является жесткость воды в месте использования машины. Поэтому компания Winterhalter предлагает инженерам сервисных отделов и партнерам специализированных торговых сетей продукцию для индивидуального анализа воды на месте и определения идеальной концентрации мощного средства в баке для воды. Только так можно гарантировать оптимальную согласованность всех компонентов единой системы, состоящей из технологического оборудования, мощных средств и устройств подготовки воды.

	RoMatik 150	RoMatik 160	RoMatik 210	RoMatik 420
Метод действия	Обратный осмос	Обратный осмос	Обратный осмос	Обратный осмос
Производительность пермеата* [л/ч]	150–180	100–250	133–330	280–580
Проводимость [мсим/см]	Макс. 1500	Макс. 2000	Макс. 2000	Макс. 2000
Макс. жесткость воды [°dH]	Макс. 25	Макс. 25	Макс. 10	Макс. 10
Температура подачи [°C]	Макс. 25	Макс. 25	Макс. 25	Макс. 25
Режим работы	230 В, 50 Гц, 10 А			
Общая потребляемая энергия [кВт]	0,55	1,4	1,4	1,9
Размеры				
Высота [мм]	465	760	760	760
Ширина [мм]	225	250	450	450
Монтажная глубина [мм]	460	630	630	630

* В зависимости от температуры подачи



Существует много причин в пользу выбора корзин от компании Winterhalter

у компании Winterhalter всегда найдется подходящая машина и подходящая корзина. Богатый ассортимент корзин удовлетворяет любым требованиям и отличается выдающимся качеством – начиная с функционального дизайна и высококачественного материала и заканчивая тщательной обработкой.

В зависимости от посуды корзины должны обладать различными качествами, т. к. в большой мере от них зависит оптимальный результат мойки. Поэтому существуют, например, прочные корзины из высококачественной стали для тяжелого оборудования или специальные корзины для

столовых приборов с особенно мелкоячеистым дном. Корзины компании Winterhalter убеждают благодаря продуманной системе и высокому качеству – от модульной конструкции и открытого дизайна корзин до использования для хранения и транспортировки. Кроме того корзины предоставляют возможность оптимальной загрузки посуды, что означает очевидную экономическую выгоду.



Корзины для стаканов

Для оптимального результата и максимальной безопасности фирма Winterhalter рекомендует использовать для мытья бокалов и стаканов корзины из металлической сетки с пластмассовым покрытием. Они гарантируют лучший результат мойки и сушки. Корзины из пластмассы идеально подходят для мытья больших объемов посуды. Они легкие, легко складываются в штабель и отличаются длительным сроком службы. Их можно использовать также для сортировки и хранения посуды.



Корзины для столовых приборов и чашек

Корзины для столовых приборов и чашек Winterhalter обладают мелкоячеистым дном. Эти корзины не имеют разделений, поэтому используется свободная загрузка. Winterhalter рекомендует: столовые приборы располагать вертикально в специальных контейнерах.



Корзины для тарелок

Открытый дизайн корзин для тарелок обеспечивает максимальную водопроницаемость. Чтобы предотвратить образование мест, на которые не попадает мощная струя, и наложить тарелок, следует совмещать в одном ряду тарелки большого и малого диаметра.



Комбинированные корзины для кафе-бистро

Комбинированные корзины для кафе-бистро компании Winterhalter особенно хорошо подходят для комбинированной мойки стаканов, чашек, тарелок и столовых приборов. Столовые приборы и мелкие приборы моются в передней части, стаканы, тарелки и чашки - в задних рядах. Для блеска столовых приборов компания Winterhalter рекомендует использовать в этих корзинах контейнеры для столовых приборов.



Корзины для чашек

Корзины для чашек Winterhalter отличаются не только своей открытой конструкцией, но и наклонным положением дна корзины. Благодаря этому вода для полоскания оптимально стекает и не скапливается на дне чашек. Таким образом обеспечивается оптимальный результат мойки и сушки. Бесперывные ряды без разделения на секции позволяют выполнять загрузку посуды индивидуально.



Основные корзины

Основные корзины Winterhalter отличаются крупноячеистым дном и обеспечивают благодаря высокой водопроницаемости оптимальный результат мойки. Основные корзины любой высоты можно комбинировать со специальными насадками, разработанными для различного применения.



Корзины для противней и подносов

Корзины для противней и подносов Winterhalter предлагаются в различных исполнениях. Компания Winterhalter предлагает оптимальное решение, неважно, производится ли мойка подносов или гастрономических емкостей. Штыри и металлические скобы обеспечивают оптимальное размещение посуды в корзинах. Достижимое таким образом наклонное положение предотвращает скопление воды и способствует получению идеального результата мойки и сушки.



Корзины для кухонного оборудования

Корзины для кухонного оборудования Winterhalter изготавливаются специально для серии машин для мойки кухонного оборудования компании Winterhalter. Благодаря открытой и прочной конструкции из высококачественной стали обеспечивается гигиеничная чистота такого кухонного оборудования как кастрюли и другие крупногабаритные кухонные принадлежности. Специальные скользящие ползья облегчают ввод и выдвигание корзин, особенно с тяжелой посудой.

Winterhalter Gastronom GmbH
профессиональные посудомоечные системы

Tettnanger Strasse 72
88074 Meckenbeuren
Germany

Телефон +49 (0) 75 42 4 02-0
Телефакс +49 (0) 75 42 4 02-1 87

www.winterhalter.biz
info@winterhalter.biz

