

UF | TA TO ZVLÁDNE.

Výkonná myčka na kuchyňské nádobí



Stroj pro dokonalou čistotu a hygienu.
K tomu přesně odpovídající příslušenství.
Speciálně vyvinutá chemie. Poradenství a
osobní podpora. Kompetentní plánování
a nabídky školení. Monitorování, podávání
zpráv a servis. To vše se skrývá za značkou
Winterhalter.



PLNÁ SÍLA.

Je to zatěžkávací zkouška pro myčku. Extrémně odolné nečistoty. Na nejrůznější kuchyňské nádobí. Tam, kde se mytí stává výzvou, je expertem série UF značky Winterhalter. Robustní zpracování. Se spoustou síly. A inovativní funkce: pro excelentní mycí výsledky a maximální hygienu. Jste pekař, řezník nebo gastronom a myjete extrémně znečištěné nádobí? UF je Váš stroj.

VELIKOSTI STROJŮ

Perfektně přizpůsobeno Vašemu mytému nádobí: UF je k dispozici ve třech různých velikostech. Kompaktní UF-M je ideální pro menší a středně velké kuchyňské nádobí. UF-L má zvýšenou vstupní výšku a umožňuje mytí velkých plechů na pečení. UF-XL nabízí dostatečnou kapacitu pro velké a rozměrné kuchyňské nádobí.

Čistě uklizeno: UF-XL má extra přihrádku pro kanystry na chemii.



PRVOTŘÍDNÍ MYCÍ VÝSLEDKY

Ať už bílkoviny, škrob nebo tuk. UF zvládne také extrémně silné a odolné nečistoty. S vysoce výkonným mycím systémem a namáčecím programem je Vaším profesionálním řešením pro mytí kuchyňského nádobí.

CERTIFIKOVANÁ HYGIENICKÁ BEZPEČNOST

Kde se pracuje s potravinami, existují hygienické standardy. UF se postará o to, že je můžete snadno dodržet. Prostřednictvím důsledně realizované koncepce pro certifikovanou hygienickou bezpečnost podle DIN SPEC 10534.

JEDNODUCHÁ OBSLUHA

Dotyková obrazovka a tlačítko Rychlý start. Sklopné dveře. Vozík na koše a koš vyklápěný nahoru. Tyto a mnoho dalších detailních řešení činí obsluhu a práci s Vaší UF jednoduchou, intuitivní a ergonomickou.

ABSOLUTNÍ SPOLEHLIVOST

Mytí kuchyňského nádobí je extrémně náročné. Série UF je k tomu speciálně navržena: Díky vysoké kvalitě materiálů a bytelnému zpracování je stroj robustní, absolutně spolehlivý a mimořádně odolný. Na Vaši UF se můžete 100 % spolehnout.

ŘEŠENÍ VYTVOŘENÁ NA MÍRU

PERFEKTNÍ MYČKA NA KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ.

Různé kuchyňské nádobí. V různých odvětvích. S různými požadavky. Ale vždy se stejným přáním: profesionální mycí řešení. Přesně přizpůsobené individuální situaci. Série UF od firmy Winterhalter to umožňuje.

ŘEZNICTVÍ / MASNA

Nejsilnější znečištění, obzvláště bílkovinami a tuky. Na všem, co se ve výrobě používá: nástrojích, pracovním náčiní a bednách. A na všem, co se používá při prodeji: nožích, řezných deskách a výkladních mísách. V řeznictví, masnách a na jatkách je mytí obzvláště důležité. Se sérií UF vyvinul Winterhalter pro toto odvětví profesionální mycí řešení: zaručuje prvotřídní čistotu a absolutní hygienu, má jednoduchou obsluhu, levný provoz. Může být přesně přizpůsobeno požadavkům řezníků a masen.



»UF je terénní vozidlo mezi profesionálními myčkami: robustně postavená a pevně zpracovaná, s enormně vysokým mycím tlakem a v každé situaci absolutně spolehlivá. Může přijít cokoliv.«

Manuel Kreibich,
PRODUKTMANAGER INTERNATIONAL



PEKAŘSTVÍ / CUKRÁRNA

Plechý na pečení s připečenými nečistotami. Zaschlé zbytky těsta na kuchyňském nádobí všeho druhu. Výkladní tácy s přilepenou cukrovou polevou. Kde se peče, všechno se myje společně: různé myté nádobí, různé materiály, různé nečistoty. Pekárny a cukrárny vyžadují při mytí špičkový výkon. Ruční mytí je příliš pracné, časově náročné a nepřináší potřebnou hygienickou bezpečnost. Řešením je série UF od firmy Winterhalter: poskytuje prvotřídní mycí výsledky v nejkratší možné době – dokonce i při odolném znečištění krustou. Šetrná k materiálům, cenově výhodná a spolehlivá.



GASTRONOMIE

Objemné kuchyňské náčiní a nádobí. Silně znečištěné hrnce a pánve. Připečené plechy a ušpiněné misky. Kromě toho mnoho dalšího pracovního náčiní z celého dne. Požadavek: Všechno musí být v co nejkratším čase prvotřídně čisté. V gastronomii jsou na mytí speciální požadavky. Kromě nepřetržitého provozu a špiček je to především velké množství nádobí z kuchyně. A na to má Winterhalter perfektní řešení: myčky na kuchyňské nádobí série UF. Pro hygienickou čistotu – i pro velké kusy nádobí s odolnými nečistotami.



Koš na kuchyňské nádobí s vložkou na pekařské bedny



Koš na kuchyňské nádobí s vložkou na dortové formy



Koš na kuchyňské nádobí s vložkou na podnosy



Přehled dalších charakteristik série UF naleznete na naší webové stránce na:

>> www.winterhalter.cz/uf



VYSOCE VÝKONNÝ MYCÍ SYSTÉM

Každá UF je sériově vybavena vysoce výkonným mycím systémem z ušlechtilé oceli: Speciální geometrie mycího ramene a tlak vody až do 1 baru zaručují optimální mycí výkon v celém vnitřním prostoru stroje. Variabilní přizpůsobení mycího tlaku VarioPower přitom zajišťuje, že je tlak přizpůsoben příslušnému stupni znečištění mytého nádobí. Výsledek: perfektně umyté kuchyňské nádobí a maximální hygiena.

SKLOPNÉ DVEŘE

S myčkami na kuchyňské nádobí série UF neklape perfektně pouze samotné mytí, ale také čištění vnitřního prostoru stroje. Sklopné dveře, které jsou volitelným vybavením, lze odblokovat a jednoduše sklopit dolů. Pak není nic v cestě – a vnitřní prostor stroje je snadno přístupný.

NAMÁČECÍ PROGRAM

Někdy je mytí opravdu náročné. Potom se musí zaschlé nebo zapečené nečistoty předem namočit. UF to provádí pomocí sériového namáčecího programu. Před vlastním mycím cyklem se mytá nádobí zvlhčí roztokem z nádrže. Tím se účinně odstraní odolné nečistoty – a není nutné ruční předmytí.

CONNECTED WASH

Digitalizace vytváří také nové příležitosti v oblasti profesionálního mytí a zajišťuje větší bezpečnost a efektivitu. S CONNECTED WASH lze stroje série UF integrovat do sítě a vyhodnotit všechny důležité provozní údaje. Z toho lze odvodit konkrétní doporučení pro opatření k optimalizaci mycího procesu. Stav stroje lze monitorovat z jakéhokoli místa na světě pomocí bezplatné aplikace. Další plus: V případě kritické chyby CONNECTED WASH automaticky odešle oznámení definovanému okruhu příjemců. Kromě toho UF automaticky přijímá všechny důležité aktualizace softwaru.

ZPĚTNÉ ZÍSKÁVÁNÍ TEPLA

Inteligentní využití vložené energie: UF je volitelně vybavena integrovaným zpětným získáváním tepla z odpadního vzduchu Energy. Využívá energii teplé vodní páry k předehřátí studené přitékající vody. To výrazně snižuje spotřebu energie, snižuje provozní náklady a zajišťuje, že při otevření stroje nebude unikat téměř žádná vlhká vodní pára.

VOZÍK NA KOŠE

Ergonomický. Praktický. Jednoduchý. S vozíkem na koše, který je k dostání jako příslušenství, lze rychle připravit také rozměrné a těžké nádobí a pohodlně dopravit ke stroji. Tam se pak koš posouvá jednoduše přímo z vozíku do stroje. A po mytí je všechno stejně rychle znovu rozmístěno a uklizeno. Pro optimální pracovní postup v umývárně.

PRVNÍ NAPLNĚNÍ TEPLOU VODOU

Pro rychlé spuštění stroje: Volitelně může být UF konfigurována tak, že se dá nádrž naplnit přímo teplou vodou. Tak je UF připravena k provozu rychleji a spotřebuje méně energie. To samozřejmě platí také pro výměnu vody v nádrži v průběhu mycího dne.

PŘEDOPLACH STUDENOU VODOU

Ten, kdo pracuje s bílkovinami a škrobem, ten ví, že by měl předmyt studenou vodou, aby se znečištění na mytém nádobí nespěkalo. Proto mohou být všechny myčky série UF volitelně vybaveny předoplachem studenou vodou. Čistá, studená voda naruší před vlastním mycím cyklem nečistoty. To zaručuje hygienicky čistý mycí výsledek.



»Jako škola vaření klademe na myčku zvláštní požadavky. Musí být rychlá, abychom během kurzů ztratili co nejméně času. Musí být vhodná pro rozměrné plechy na pečení a velké hrnce na vaření. A musí spolehlivě odstraňovat také úporné zbytky jídla – protože naši žáci častěji něco spálí. UF to zvládne perfektně. A přitom má také ještě jednoduché ovládání!«

Małgorzata Michalska, MAJITELKA MEZINÁRODNÍ ŠKOLY VAŘENÍ ASHANTI |
LODŹ, POLSKO

Upozornění: V případě vyobrazení produktů se jedná o konfigurace specifické podle potřeb zákazníků, které mohou zahrnovat i produkty jiných výrobců.

Čistota a hygiena. Každý z našich produktů k tomu přispívá svým dílem. Když je mezi nimi souhra, je mycí výsledek dokonalý. Vítejte v komplexním systému společnosti Winterhalter!

KOŠE A PŘÍSLUŠENSTVÍ KOŠŮ

Hrnce a misky. Kuchyňské potřeby. Kuchyňské nádobí. Koše Winterhalter byly speciálně vyvinuty pro rozměrné myté nádobí. Jsou extrémně robustní a poskytují maximální propustnost vody díky otevřené konstrukci z ušlechtilé oceli. Speciální kluzáky ulehčují vjezd a výjezd košů – mimořádně užitečné pro těžké myté nádobí. Bez ohledu na to, co myjete: K dispozici je vlastní přizpůsobený koš pro Vaši UF.

Winterhalter má však pro každé použití nejen vhodný koš. Se zvláštním příslušenstvím se každý koš stává zcela individuálním řešením. Pro pekárny existují speciální vložky na dortové formy nebo na zdobící cukrářské sáčky. Pro řeznictví vložky pro řezné desky a řeznické bedny. A s dalším mezipatrem můžete kapacitu snadno zdvojnásobit.

Mycí koše a příslušenství košů chrání Vaše myté nádobí a zajišťují prvotřídní mycí výsledek a rychlé sušení. Rádi Vám poradíme, který koš je optimální pro Vaše požadavky. Tím nakonec získáte to nejlepší řešení.



ÚPRAVA VODY

Plechý, pracovní pomůcky, bedny. Některé z nich z náchylných materiálů. A téměř všechno dost silně znečištěno. Mytí je skutečně náročné zadání. A platí jednoduché pravidlo: tak účinné, jak je jen nutné, tak šetrné, jak je jen možné.

Toto spojení zvládnou myčky Winterhalter v kombinaci s vhodnými úpravami vody. Redukují minerály rozpuštěné v tvrdé vodě a poskytují kontinuálně měkkou vodu. A to má hned několik výhod: Mycí a oplachový prostředek mohou rozvinout svůj optimální účinek při nízkém dávkování. Vylepšený mycí výsledek zajišťuje maximální hygienu. Stroj je trvale chráněn před škodlivými vápennými usazeninami.



CHEMIE

Při mytí jde především o dvě věci: dokonalou čistotu a maximální hygienu. Na obojí má chemie zcela rozhodující vliv. Z tohoto důvodu je v celkovém Winterhalter systému důležitým stavebním prvkem.

V naší centrále v Německu jsme proto už před lety vybudovali výzkumné a vývojové oddělení s vlastní laboratoří. Zde vyvíjíme a testujeme receptury pro vysoce účinný sortiment mycích a hygienických produktů. Jsou přesně přizpůsobeny různému mytému nádobí a typům znečištění, jsou úsporné, co se týká spotřeby, a jsou navzájem dokonale sladěny v rámci sortimentu. Doplňují se navzájem a poskytují jako celek prvotřídní mycí výsledky.

SPECIÁLNĚ VYVINUTO PRO MYTÍ KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ

Bílkoviny, škrob, tuk. Zaschlé a zapečené. Mytí kuchyňského nádobí staví myčku před obzvláště velké výzvy. Série UF od firmy Winterhalter je pro to nejlépe vybavena. Sériový namáčecí program například zajišťuje, že je zaschnuté a připečené znečištění před vlastním mycím cyklem namočené a narušeno.

Pro náročné případy existuje UF volitelně také se speciálním namáčecím procesem TurboZyme. Myté nádobí je před samotným mycím cyklem namočené pomocí speciálního enzymatického prostředku na narušení krusty a odolných nečistot. Manuální předmety se zjednoduší nebo je dokonce zcela eliminováno.



PORADENSTVÍ A SERVIS

Winterhalter je specialistou pro profesionální mycí systémy. Známe nejrůznější kuchyně po celém světě. Víme, co je důležité při mytí a co při tom musíte zvážit. A: S potěšením sdílíme tyto znalosti a zkušenosti s našimi zákazníky.

Cíl: perfektní mycí proces. Za každou myčkou série UF se skrývá vysoký nárok firmy Winterhalter na celkové řešení pro Váš mycí proces. Jak lze mycí systém přesně přizpůsobit Vaším prostorovým možnostem a pracovním procesům? Které volitelné příslušenství má pro Vaše použití smysl? Jaké možnosti máte k optimalizaci Vašeho pracovního postupu? Pomůžeme Vám odpovědět na každou otázku. Abyste u této investice udělali správná rozhodnutí.

Váš partner: Winterhalter. S týmem konzultantů a projektantů analyzujeme individuální situaci u Vás na místě: půdorysy, uspořádání místnosti a pracovní postupy. Plánujeme Vaše očekávání a vypočítáme k tomu potřebné vybavení. Podpoříme Vás při organizaci Vašeho mycího provozu, zoptimalizujeme mycí logistiku a provedeme instruktáž a školení pro Vaše zaměstnance. A samozřejmě se také staráme o veškeré servisní a údržbářské práce – aby Vaše stroje byly co nejdéle v provozu a neměly žádné prostoje. Stručně řečeno: Jsme tu pro Vás v oblasti mytí. A od začátku Vás podporujeme při tom, aby byl Váš mycí proces navrhnout co nejprofesionálněji a nejučinněji.

Co pro Vás můžeme udělat? Promluvme si o tom: Tel. +420 323 604 536; info@winterhalter.cz nebo www.winterhalter.cz

»Jsme rodinná firma!«

Pevně na zemi. Prozíraví. Rodinní. Kultura a hodnoty naší rodiny se formovaly během tří generací podnikání společnosti Winterhalter. Blízkost k zaměstnancům, zákazníkům a partnerům. Dlouhodobé myšlení s ohledem na další generace. Osobní převzetí odpovědnosti – to vše je typické pro Winterhalter. Jsme hrdí na náš rodinný podnik. A těšíme se z toho, že ho každý den o něco dále rozvíjíme.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

PRVNÍ WINTERHALTER

Všechno začíná v roce 1947: Karl Winterhalter zakládá svou vlastní společnost ve Friedrichshafenu. Nejdříve shromažďuje válečný kovový šrot a vyvíjí z něj věci pro domácnost. Např. hrnce na vaření a trouby. Krátce poté se specializuje a v roce 1957 představuje model GS 60: první profesionální myčku od společnosti Winterhalter. To byl startovní výstřel. Od té doby má společnost neustále pouze jeden cíl: Perfektní mycí výsledek v rámci účinného mycího procesu. Díky tomuto komplexnímu přístupu se společnosti Winterhalter podařilo proměnit se z dodavatele strojů na současného poskytovatele celkového systému pro mycí řešení.



»Poradenství a služby zákazníkům není pouze prodej a instalace stroje. Týká se všech oblastí mycího procesu a je pro nás vždy znovu příležitostí pro inspirování našich zákazníků.«

OD MYČKY K MYCÍMU ŘEŠENÍ

Dříve našim zákazníkům stačilo, když jsme novou myčku postavili do kuchyně pomocí ručního vozíku. Dnes se jedná o vývoj individuálního mycího řešení, které je dokonale přizpůsobeno situaci na místě a speciálním požadavkům a přáním zákazníka. Takové řešení je založeno na řádné analýze a plánování. K tomu vizualizujeme prostorové plánování pomocí nejmodernějšího CAD softwaru v 2D a 3D. Pro efektivní a na míru šitý mycí proces.



VÍCE NEŽ 2.000

ZAMĚSTNANCŮ PO CELÉM SVĚTĚ

Vysoký nárok na kvalitu. Píle. Zvědavost a ambice. Toto jsou vlastnosti typické pro zaměstnance společnosti Winterhalter, s kterými jsme se rozvinuli z malého švábského rodinného podniku do podoby globálního hráče: s více než 40 pobočkami po celém světě a prodejními partnery ve více než 70 zemích světa. Jsme hrdí na to, co jsme dosáhli. A jsme hrdí na každého z našich zaměstnanců, kteří k tomu přispěli svým dílem. Takže využíváme této příležitosti a říkáme zde zcela oficiálně »Děkujeme!«.



VLASTNÍ LABORATOŘ PRO LEPŠÍ CHEMII

Chceme se jako specialista na mytí spoléhat na produkty jiných výrobců? Odpověď na tuto otázku přišla rychle a zněla »Ne!«. Tak vznikla naše vlastní výzkumná a vývojová laboratoř. Již řadu let v ní vyvíjíme speciální receptury pro originální chemii společnosti Winterhalter, od mycích prostředků přes oplachové prostředky až po hygienické produkty.

Je dobré vědět

Jako specialisté na komplexní mytí klademe ve společnosti Winterhalter vysoké požadavky na sebe samé. Chceme naše zákazníky udělat spokojenými nejen momentálním řešením, ale chceme je i dlouhodobě získat pro sebe. Servis přitom hraje důležitou roli. Naše plošná síť zaručuje rychlou a profesionální podporu na místě. Celosvětově.

My a naši servisní partneři jsme zde, když nás potřebujete. Na to se můžete u společnosti Winterhalter kdykoli spolehnout!



Jaké možnosti nám nabízejí nové technologie? Jak se mění naše společnost a pracovní svět? Jaké trendy a vývoj budou v budoucnu ovlivňovat profesionální mytí? Všechny tyto otázky jsou pro nás mimořádně vzrušující. A proto se již dnes zabýváme tím, s čím se setkají naši zákazníci a také my zítra a pozítří. A to, jak vypadají příslušná řešení, ukazujeme v podobě našich NEXT LEVEL SOLUTIONS. Aktuálními příklady toho jsou CONNECTED WASH a PAY PER WASH.

>> www.connected-wash.com >> www.pay-per-wash.com

»Na shledanou!«

Myčka od společnosti Winterhalter často doprovází svého majitele po dobu 15 nebo 20 let. Proto se naši zákazníci jen zřídka musí znepokojovat otázkou starých zařízení. My sami to uděláme o to intenzivněji. Naše stroje konstruujeme modulárně tak, aby byly kdykoliv snadno demontovatelné. Snižujeme materiálovou rozmanitost, spoléháme na standardizované materiály a označujeme plastové části pro snadnou recyklaci. S těmito a mnoha dalšími opatřeními dosahují myčky Winterhalter obzvlášť vysoké míry recyklace.

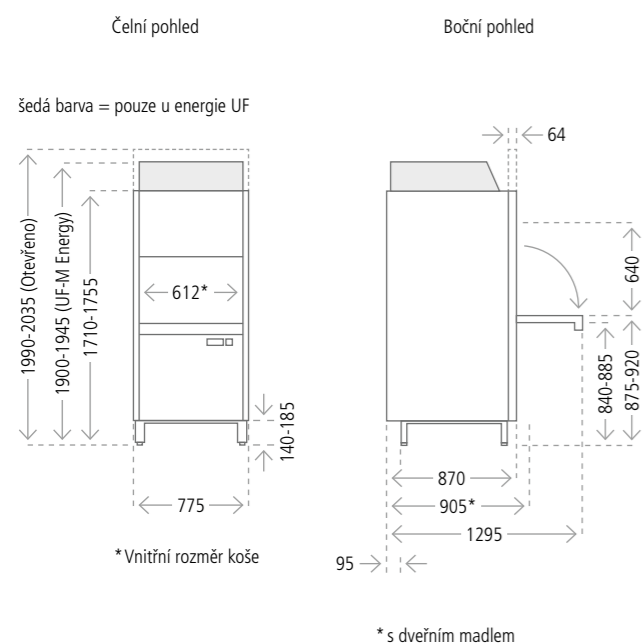


MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

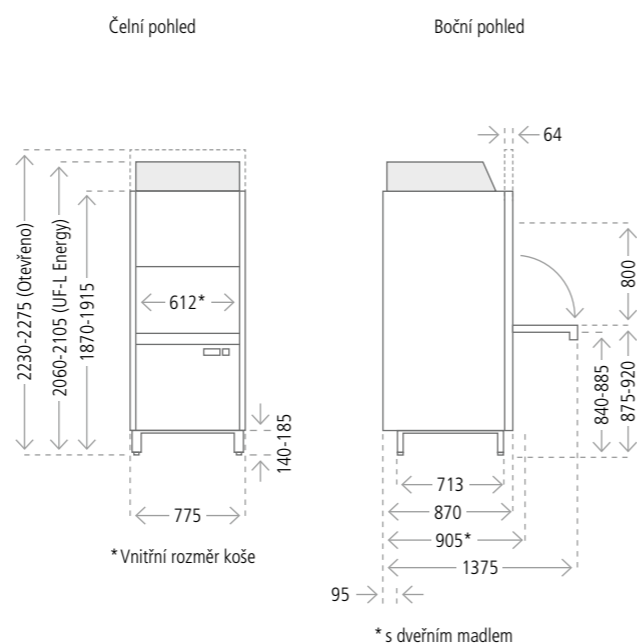
Je to nejen označení původu, ale také pečeť kvality. Produkty vyráběné v Německu a ve Švýcarsku jsou po celém světě proslulé nejvyšší kvalitou a spolehlivostí. Pro inženýrské umění, vynalézavost a přesnost. Winterhalter je toho nejlepším důkazem. V Meckenbeurenu, Endingenu a Rütli vyvíjíme a vyrábíme řešení pro prvotřídní čistotu a hygienu. S každou myčkou, která opouští náš závod, odevzdáváme tento závazek.

TECHNICKÁ DATA UF SÉRIE VŠEOBECNĚ

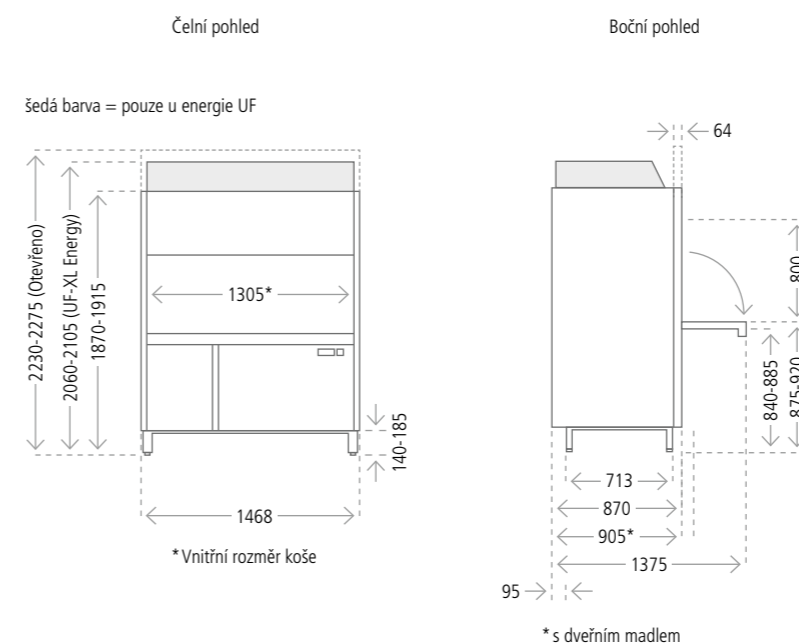
UF-M



UF-L



UF-XL



| Obecné údaje | | UF-M | UF-L | UF-XL |
|--|-----------|---------|-----------------|----------|
| Objem nádrže | l | 69 | 69 | 138 |
| Vnitřní rozměry koše | mm | 612x672 | 612x672 | 1305x672 |
| Světlá vstupní výška | mm | 640 | 800 | 800 |
| Mycí čerpadlo | kW | 2,5 | 2,5 | 2x2,5 |
| Hluk | dB(A) | | < 70 | |
| Třída krytí | | | IPX5 | |
| Hmotnost netto/brutto | kg | 190/220 | 200/230 | 305/355 |
| Hmotnost s provedením Energy netto/brutto | kg | 225/255 | 235/265 | 350/400 |
| Max. teplota přívodní vody | °C | | 60 (Energy: 20) | |
| Potřebný průtočný tlak vody | bar / kPa | | 1–6 / 100–600 | |
| Potřebný průtočný tlak vody u Energy *1 | bar / kPa | | 1,5–6 / 150–600 | |
| Specifické údaje | | | | |
| Teoretický výkon Standard *2 | košů / h | | 12 / 24 / 40 | |
| Teoretický výkon krátký program *2 | košů / h | | 23 / 42 / 64 | |
| Teoretický výkon HighTemp *3 | košů / h | | 10 / 15 / 20 | |
| Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus *4 | l | 4,7 | 4,7 | 7,0 |
| Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus HighTemp *4 | l | 5,5 | 5,5 | 9,0 |
| Teplota nádrže | °C | | 63 | |
| Teplota nádrže HighTemp | °C | | 66 | |
| Oplachová teplota | °C | | 85 | |

ELEKTRICKÉ HODNOTY

| Napětí | Jištění | Příkon Standard ohřev nádrže 5 kW *5 ohřev bojleru 10,2 kW *5 | | Příkon Performance ohřev nádrže 10 kW *5 ohřev bojleru 16,4 kW *5 | | Země |
|---------------------------|---------|---|---------|---|---------|-------------|
| | | UF-M / L | UF-XL | UF-M / L | UF-XL | |
| 380V, 3 N~, 50 Hz / 60 Hz | 16A | 8,7 kW | 8,4 kW | – | – | Celosvětově |
| | 20A | 9,4 kW | 8,8 kW | – | – | |
| | 25A | 10,0 kW | 10,0 kW | – | – | |
| | 32A | 16,3 kW | 16,2 kW | 16,4 kW | 16,4 kW | |
| 400V, 3 N~, 50 Hz / 60 Hz | 32A | 17,5 kW | 17,4 kW | 18,8 kW | 18,8 kW | Celosvětově |
| | 40A | – | – | 25,1 kW | 26,2 kW | |
| | 16A | 10,0 kW | 9,5 kW | – | – | |
| | 20A | 10,8 kW | 10,8 kW | – | – | |
| 415V, 3 N~ 50 Hz / 60 Hz | 25A | 17,4 kW | 17,1 kW | 17,7 kW | 17,7 kW | Belgie |
| | 32A | 18,7 kW | 18,4 kW | 20,3 kW | 20,3 kW | |
| | 40A | – | 21,1 kW | 25,5 kW | 26,8 kW | |
| | 25A | 9,4 kW | 8,7 kW | – | – | |
| 230V, 3~, 50 Hz / 60 Hz | 32A | 10,2 kW | 9,9 kW | – | – | Belgie |
| | 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 | – | – | Japonsko |
| | 32A | 9,0 kW | – | 10,3 kW | 10,3 kW | |
| | 40A | – | – | 12,2 kW | 12,9 kW | |
| | 50A | – | – | 15,9 kW | 16,8 kW | |

*1 Teplota přívodní vody < 20 °C.

*2 V závislosti na podmínkách na místě (vstupní teplota vody / napájení) mohou být zadané hodnoty sníženy.

*3 Min. jištění 25A, ohřev nádrže a bojleru Performance.

*4 Nezávazná indikace. Požadavek skutečné vody na oplachování se může lišit v závislosti na podmínkách na místě.

*5 Skutečný výkon se liší v závislosti na síťovém napětí.

ŘEŠENÍ PRO MYTÍ KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ:

NEJMENŠÍ MYČKA NA KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ NA SVĚTĚ.

Malá umývárna nádobí. Úzké pulty. Prostory s omezeným místem. Všude tam, kde je málo místa na mytí nádobí, ukazuje nejmenší myčka na kuchyňské nádobí na světě svoji celou velikost: GS 630 v kuchyni téměř nezabírá místo a jako podstolová verze se hodí i pod pult. Obsluha je jednoduchá, myje rychle, úsporně a hospodárně. V pekárnách a řeznictvích. V gastronomii a restauračních řetězcích. A má spoustu síly: Při vysokém tlaku vody je i kuchyňské nádobí s odolnými nečistotami hygienicky čistě umyté. Bez ohledu na to, co přichází. Výkladní tácy, gastronomické nádobí, bedny podle euronormy. Podnosy a filtry. GS 630 zaručuje perfektní mycí výsledky. Malá, ale šikovná.



»Kompaktní, flexibilní a výkonná. Koncept úspěchu modelu GS 630 je jednoduchý a již mnoho let přesvědčuje naše zákazníky po celém světě. Na to jsme hrdí!«

Manuel Kreibich, PRODUKTMANAGER INTERNATIONAL



PERFEKTNÍ ČISTOTA A HYGIENA

Kde se používá kuchyňské nádobí, jsou největší prioritou čistota a hygiena. V GS 630 pracuje takzvaný reverzní mycí systém s horním a dolním mycím ramenem. Ta se rychle pohybují jedno za druhým v opačných směrech a tak docílují maximálního pokrytí plochy a mechanického účinku. To zajišťuje perfektní mycí výsledky i při silných nečistotách.

*»V této brožuře jsme Vám představili naši myčku
série UF: její produktové vlastnosti, možnosti její
aplikace a to, čím se vyznačuje. Nejsilnější argument
Vám zde ovšem nemůžeme poskytnout: pozitivní
zkušenosti našich spokojených zákazníků. Zeptejte se
tedy jednoduše tam, kde příště uvidíte stát myčku UF.
Neexistuje žádná lepší pomoc při rozhodování.«*

Jürgen a Ralph Winterhalterovi

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.

Rudná 907/37

700 30 Ostrava-Zábřeh

tel: +420 596 624 907

mobil: +420 602 725 999

mail: info@montycon.cz