



Celkový program pro hygienicky čisté nádobí



Promyšlené a kompletní: řešení mytí nádobí od společnosti Winterhalter

Jako specialista na řešení mytí nádobí v profesionálních podmínkách je firma Winterhalter již po desetiletí synonymem pro inovace a spolehlivost. Protože jsme dodavateli kompletních řešení, neustále pečujeme o to, abychom poskytovali celkovou koncepci od myček, přes mycí prostředky a prostředky kuchyňské hygieny, koše, úpravu vody až po veškeré příslušenství. Tím Vám zaručujeme, že budete mít vždy hygienicky čisté výsledky mytí z jediného zdroje – od jednoho dodavatele. Poznejte nejlepší kvalitu vyrobenou v Německu a Švýcarsku.

Ať již jde o gastronomii, hotelnictví, pekárnu, řeznictví nebo veřejné stravování: pro každou potřebu poskytujeme optimální mycí systém. Naše nabídka pokrývá paletu od malých myček sklenic a nádobí až po vícenádržové pásové myčky a myčky s automatickým posuvem košů.

Díky promyšleným řešením jsme v oboru vždy o jeden krok napřed. Naše inovace ověřené praktickým provozem byly odbornými komisemi na mezinárodní úrovni mnohokrát vyznamenány.

Při vývoji a konstrukci nových strojů klademe největší důraz na hospodárnost, hygienu, kvalitu a samozřejmě na jednoduchou obsluhu. Nejlepším příkladem toho je nově vyvinutá řada UC. Jako první výrobce využíváme u podstolových myček jako centrální ovládací prvek dotykový displej a do verzí Energy montujeme systém zpětného získávání tepla z cirkulujícího vzduchu. Kromě jiných inovací se nová řada vyznačuje jedinečnými eliptickými mycími poli nahoře i dole, která zajišťují maximální mycí sílu a plošné pokrytí ve vnitřním prostoru stroje.

Vaší volbou značky Winterhalter se rozhodnete pro výborné výsledky mytí při maximální účinnosti. Seznamte se s našimi inovacemi.

Náš celkový program v přehledu:

- Podstolové myčky sklenic, nádobí, příborů a kombinované mytí nádobí v bistroch
- Průchozí košové myčky nádobí
- Myčky kuchyňského nádobí
- Myčky s automatickým posuvem košů a pásové myčky
- Mycí prostředky a prostředky hygieny mytí
- Úprava vody
- Doplňkový sortiment, prostředky kuchyňské hygieny a hygieny rukou
- Vhodný sortiment košů
- Příslušenství



Řady UC	Strana
Myčky sklenic	10
Myčky nádobí	11
Myčky bistro	12
Myčky příborů	13

Průchozí košové myčky nádobí	Strana
PT-M / PT-M EnergyPlus / PT-M ClimatePlus	14-15
PT-L / PT-L EnergyPlus / PT-L ClimatePlus	14-15
PT-XL / PT-XL EnergyPlus	14-15
PT-500	14-15

Myčky hrnců, plechů a kuchyňského nádobí	Strana
Série UF	16-17
GS 630	17

Vícenádržové pásové myčky a myčky s automatickým posuvem košů	Strana
MTR	18
MTF	19
Plánování série MT	20

Jednonádržová myčka s posuvem košů	Strana
STR / STR Energy	21

Mycí a oplachové prostředky	Strana
Prostředky na mytí skla / bistro mycí prostř. / univerzální mycí prostř.	22
Vysoce intenzivní mycí prostředky / mycí prostředky na kuchyňské nádobí / oplachové prostředky	23

Doplňkový sortiment a servis	Strana
Doplňkový sortiment, prostředky kuchyňské hygieny a hygieny rukou	24
Dávkovače / servis / dokumentace	25

Úprava a analýza vody	Strana
MonoMatik 3 / DuoMatik 3 / částečná demineralizace TE / úplná demineralizace VE	26
RoMatik / regenerace / rozbor vody	27

Sortiment košů	Strana
Koš na sklenice / koše na příbory a poháry / koše na talíře / kombinované bistro koše	28
Koš na šálky / základní koše / koše na plechy a podnosy / koše na kuchyňské nádobí	29

Myčky Winterhalter:

přehled výhod

	Podstolové myčky*				Průchozí košové myčky nádobí*				Myčky hrnců, plechů a kuchyňského nádobí		
	UC-S UC-M UC-L UC-XL	UC-S Energy UC-M Energy UC-L Energy UC-XL Energy	PT-500	PT-M PT-L PT-XL	PT-M EnergyPlus PT-L EnergyPlus PT-XL EnergyPlus	PT-M ClimatePlus PT-L ClimatePlus	GS 630	Série UF	Řada UF Energy		
Maximální hospodárnost:											
Izolovaná konstrukce s dvojitou stěnou	•	•	–	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatická indikace poruchy integrovaným managementem chyb	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Vybaveno systémem zpětného získávání tepla z odpadních par	–	•	–	–	•	•	–	–	•	•	•
Zpětné získávání tepla z odpadních par a z odpadní vody	–	–	–	–	•	–	–	–	–	•	•
Vybavená klimatizačním tepelným čerpadlem						•					
Obsáhlá hygienická koncepce:											
Čtyřnásobný systém filtrace mycího roztoku se senzorem zakalení (Mediamat / ploché síto / síťový válec / sací síto čerpadla)	•	•	–	•	•	•	–	–	–	•	•
Trojnásobný filtrační systém (ploché síto / síťová kazeta / sací síto čerpadla)	–	–	•	–	–	–	•	•	•	•	•
Filtrace mycího roztoku Mediamat	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Hygienický topný prvek nádrže	•	•	•	•	•	•	–	–	–	•	•
Hlubokotažená nádrž	•	•	•	•	•	•	–	–	–	•	•
Samočistící program	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Teplotní a hygienická kontrola na ovládacím displeji	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Záznamník hygieny pro dokumentaci událostí souvisejících s hygienou	•	•	–	•	•	•	–	–	–	•	•
Vysoký výkon mytí:											
VarioPower – přizpůsobení tlaku vody plus eliptická mycí pole nahoře a dole	•	•	–	•	•	•	–	–	–	•	•
Kompaktní mycí pole resp. mycí ramena a trysky, které jsou svou mycí silou optimálně přizpůsobené nádobí	–	–	•	–	–	–	•	•	•	•	•
Reverzující výkonný mycí systém na odstranění zvláště odolného znečištění	–	–	–	–	–	–	•	•	•	•	•
Nejjednodušší ovládání – intuitivní a ergonomické:											
Dotykový displej jako centrální ovládací prvek	•	•	–	•	•	•	–	–	–	•	•
Ovládání jedním tlačítkem – dle barev	•	•	–	•	•	•	•	•	•	•	•
Jednoduše vyjímatelné kompaktní mycí pole/mycí ramena	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

* Všechny údaje platí také pro provedení effect a Cool ze řady UC / PT.

V uvedeném přehledu nejsou zahrnuty modely vícenásobných pásových myček a myček s automatickým posuvem košů Winterhalter.

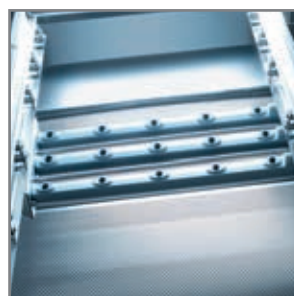
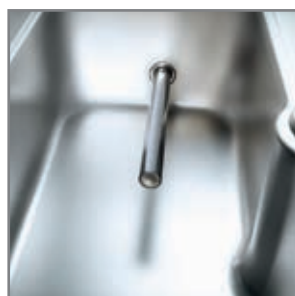
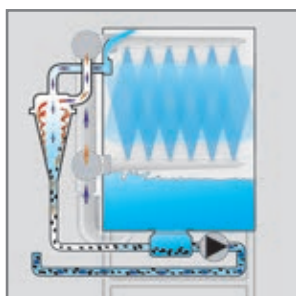
Bližší informace o těchto strojích najdete od strany 18.



Celkový program Winterhalter

Zcela přesvědčující: kvalita Winterhalter

Myčky firmy Winterhalter přesvědčí svou maximální hospodárností, zdokonaleným hygienickým programem, vysokým mycím výkonem a jednoduchou obsluhou. Již při konstrukci strojů se klade nejvyšší důraz na použití nejlepších materiálů. Stejně důležitá je pro nás jednoduchá údržba – od snadného přístupu až k automatickému chybovému hlášení.



Maximální hospodárnost

- **Vysoká hospodárnost** všech strojů **snižuje provozní náklady a chrání životní prostředí.**
- **Úspory energie a snížení provozních nákladů – to slibuje Winterhalter se svou energeticky úspornou řadou.** Winterhalter představuje úspěšný koncept Energy poprvé také ve třídě podstolových myček. Řada UC Energy tak pomáhá s šetřením energie a udržuje vzduch v místnosti téměř bez teplé páry. Také několikrát oceněný koncept zpětného získávání energie v řadě PT EnergyPlus zaručuje lepší klima v místnosti. Díky osvědčenému výměníku tepla odpadních par a odpadní vody se u strojů řady PT EnergyPlus využívá energie z teplé páry a odpadní vody k předehřívání studené vody na vstupu.
- Filtrace mycího roztoku Mediamat ve spojení s **celoplošným filtračním systémem a sacím sítím čerpadla neustále z mycího roztoku odstraňuje nečistoty.** To umožňuje konstantní dobrý mycí výsledek bez nutnosti opětovného plnění nádrže v průběhu mytí. Neustálá filtrace trvale snižuje spotřebu a šetří čas.

Obsáhlá hygienická koncepce

Hygienická koncepce Winterhalter použitá ve všech strojích nabízí ideální předpoklady pro bezvadnou čistotu.

- Nová řada UC je vybavena **čtyřnásobným systémem filtrace mycího roztoku se senzorem zakalení.** Ten se skládá z plochého síta, síťového válce, sacího síta čerpadla a osvědčeného Mediamatu. Mycí voda je tak trvale udržována čistá. Senzor zakalení nepřetržitě monitoruje její kvalitu a v případě potřeby spouští postupnou regeneraci. Také všechny ostatní myčky jsou vybaveny **účinným a celoplošným síťovým a filtračním systémem včetně filtrace mycího roztoku Mediamat.** Ten nepřetržitě čistí mycí roztok a umožňuje tak **optimální a hygienický mycí výsledek.**
- Díky hladkému vnitřnímu prostoru bez spár se předchází usazeninám nečistot, vápenatým usazeninám a tvorbě bakterií. Kromě toho samočisticí program dbá o maximální čistotu.
- Řada UC je vybavena inovačním hygienickým topným prvkem nádrže. Ten se přímo v nádrži stará o **konstantní, optimální teplotu nádrže.** Jeho hladký a uzavřený povrch je **méně náchylný k usazování vodního kamene a nečistot.**
- Kontrola provozního stavu a teploty je kdykoliv možná **na ovládacím displeji.**



Vysoký mycí výkon

- **Účinný mycí systém** zajišťuje u všech strojů **celoplošný optimální výsledek mytí**.
- **Mycí systém je dokonale přizpůsoben mytému nádobí.** Umývá sklenice a nádobí velice **výkonně**, ale přesto **šetrně**.
- **VarioPower** reguluje **tlak vody** v každém mycím programu. Aby byl i při nízkém tlaku dosažen ideální mycí výsledek, přizpůsobují se vhodně ostatní faktory mytí. Maximální plošné pokrytí zajišťují dvě nově vyvinutá eliptická mycí pole s integrovanými mycími a oplachovými tryskami.

Nejjednodušší ovládání

- **Jednoduchá obsluha všech strojů** napomáhá **eliminaci chyb** a **umožňuje také hladký průběh mytí, a to i při časté změně personálu**.
- U nové řady UC využívá Winterhalter techniku, která je v této oblasti naprostou inovací – **dotykový displej**. Ovládání je naprosto jednoduché. V závislosti na mytém nádobí, resp. znečištění, se vhodný program vybírá poklepem na symbol příslušného nádobí. Dotykový displej není pouhým navigačním nástrojem, ale nabízí také různé důležité informace pro vedoucího kuchyně a servisní techniky.
- Systém **ovládání jedním tlačítkem** firmy Winterhalter ukazuje každému **uživateli srozumitelným** způsobem, v jakém stavu se stroj nachází. Zaručuje nejjednodušší, jazykově neutrální ovládání díky barevné signalizaci.
- Mycí systémy jsou konstruovány tak, aby je bylo **možné** jednoduše vyjmát a čistit jedním pohybem bez vynaložení síly. Toto uspořádání umožňuje **větší komfort obsluhy** a **mimo to šetří čas**.



Individuální řešení mytí pro barové pulty

Nové podstolové myčky řady UC od firmy Winterhalter se řídí výhradně podle Vašich přání. Protože každý podnik má svůj vlastní profil a naprosto individuální potřeby od umývaného nádobí až po prostorové podmínky. S **revolučním konceptem strojů řady UC** se firmě Winterhalter jako prvnímu dodavateli podařilo tento problém zvládnout. Stroj se dá v **uvedených třech krocích** individuálně konfigurovat:

Krok 1: Čtyři typy pro různé účely použití až se třemi standardními programy:

- Myčka sklenic
- Myčka nádobí
- Myčka bistro
- Myčka příborů

Krok 2: Čtyři velikosti: S = malá, M = střední, L = velká, XL = extra velká

Krok 3: Individuální možnosti vybavení: Energy, Cool (sklenice), effect (sklenice a nádobí), zabudovaný změkčovač, sady košů, designové prvky pro vzhled čela strojů atd.

Technická data		S	M	L	XL
Počet programů		až do 3 (+ speciální programy)			
Teoretický výkon* ¹	[košů/h]	viz typ stroje, strana 10–13			
Šířka	[mm]	460	600	600	600
Hloubka					
– včetně zásobníku mycího prostředku	[mm]	637	637	637	671
– bez zásobníku prostředku	[mm]	617	617	617	651
– s otevřenými dvířky	[mm]	940	940	1034	1068
Výška s nožičkami* ²	[mm]	725–760	725–760	820–855	820–855
– provedení Energy	[mm]	810–845	810–845	905–940	905–940
Světlá vstupní výška	[mm]	309	309	404	404
Rozměry koše	[mm]	400x400	500x500	500x500	500x500
	[mm]				500x540
Objem nádrže	[l]	9,5	15,3	15,3	15,3
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus* ³	[l]	2,4	2,4	2,4	2,4
Cirkulační čerpadlo (P1)	[kW]	0,6	0,6	0,6	0,6
Max. teplota přívodní vody	[°C]	60* ⁵	60* ⁵	60	60
Potřebný průtočný tlak vody	[bar/kPa]	1,0–6,0/100–600* ^{4,5}	1,0–6,0/100–600* ^{4,5}	1,0–6,0/100–600	1,0–6,0/100–600
Ochrana proti střikání					
– s umělohmotnou zadní stěnou		IP X3	IP X3	IP X3	–
– s nerezovou zadní stěnou (volitelné)		IP X5	IP X5	IP X5	IP X5 (standardní)
Hmotnost netto / brutto	[kg]	59/68	64/74	69/79	69/79
– Energy netto/brutto	[kg]	64/73	70/80	75/85	75/85

*¹ V závislosti na místních podmínkách (teplota přívodní vody / elektrický přípoj) se mohou uvedené hodnoty snížit.

*² Výška se v případě potřeby může pomocí nastavitelných nožiček zvětšit až o 35 mm.

*³ Nezávazný údaj. Skutečná spotřeba oplachové vody se může lišit v závislosti na místních podmínkách. Odchyly viz typ stroje, strana 10-13.

*⁴ Pro stroje UC Energy: 1,5-6,0 bar / 150-600 kPa.

*⁵ Pro stroje UC Excellence-i(Plus): 35°C, 1,4 bar/140 kPa

Elektrické parametry

Napětí	Jištění	Ohřev nádrže	Celkový příkon	Ohřev bojleru	Cirkulační čerpadlo (P1)	Země
380 V – 415 V / 3N~	16 A	2,0 kW	7,9 kW	5,3 kW	600 W	celosvětově
380 V – 415 V / 3N~	10 A	2,0 kW	6,0 kW	5,4 kW	600 W	
220 V – 240 V / 1N~	16 A	2,0 kW	3,2 kW	2,6 kW	600 W	
220 V – 240 V / 1N~	20 A	2,0 kW	4,2 kW	3,6 kW	600 W	
220 V – 240 V / 1N~	13 A	2,0 kW	2,6 kW	1,8 kW	600 W	
220 V – 240 V / 1N~	10 A	1,8 kW	1,8 kW	1,2 kW	600 W	

Elektrické parametry, provedení Cool

Napětí	Jištění	Ohřev nádrže	Celkový příkon	Ohřev bojleru	Cirkulační čerpadlo (P1)	Země
380 V – 415 V / 3N~	16 A	5,4 kW	6,1 kW	5,4 kW	600 W	Evropa
220 V – 240 V / 1N~	16 A	2,8 kW	3,4 kW	2,6 kW	600 W	
220 V – 240 V / 1N~	20 A	2,8 kW	4,2 kW	3,6 kW	600 W	



Čtyři typy strojů ve čtyřech velikostech – to nabízí generace podstolových myček Winterhalter: Myčky sklenic, nádobí, bistro a příborů vždy ve formátech S, M, L a XL



Myčky sklenic

Není sklenice jako sklenice: tenkostěnná sklenice na víno ve vinotéce se musí ošetřovat úplně jinak než pивní půllitr v pivnici. Proto se u nových myček sklenic **přizpůsobují faktory působící na proces mytí, především tlak, čas, množství mycího prostředku a teploty, pomocí tří předem definovaných programů automaticky příslušnému typu sklenic.** Tak je možné garantovat čisté a hygienicky nezávadné výsledky mytí. Volba programu se provádí **intuitivně pomocí vhodných symbolů mytého nádobí na dotykovém panelu.** Tím jsou vyloučeny chyby obsluhy.



Díky kompletnímu profesionálnímu systému složenému z mycího stroje, mycích prostředků a prostředků hygieny mytí, úpravy vody, příslušenství a košů, které lze doplnit nástavci nebo dělicími příčkami, je Winterhalter vhodný pro všechny druhy sklenic a znečištění. Myčky sklenic obdržíte ve velikostech S, M, L a XL.

Zařízení pro reverzní osmózu Excellence-i a Excellence-iPlus integrovaná do podstolových myček UC-S a UC-M Vám dále díky optimální kvalitě vody garantují trvale dokonalé mycí výsledky bez dodatečného leštění.



Excellence-i Version



Myčky sklenic

- Díky systému **VarioPower** jsou křehké sklenice na víno při nízkém tlaku stejně čisté jako robustní pивní půllitry při vysokém tlaku.
- Přiměřené mycí a oplachovací teploty, různé tlaky vody vždy podle programu a přesné dávkování mycího prostředku zaručují dlouhou životnost Vašich sklenic.

Cool

- Oplach za studena zajišťuje rychlý přísun studených sklenic.
- Čerstvě umyté a přesto studené. To šetří čas při čekání a zaručuje stabilitu pивní pěny.

effect

- **Systém effect** zaručuje díky **sníženým teplotám v nádrži a bojleru** nižší spotřebu energie a **snížuje provozní náklady o cca 10 %.**
- V kombinaci se speciálně vyvinutými mycími prostředky tak garantuje hygienicky čistý mycí výsledek.

Energy

- Modely Energy z řady UC přeměňují energii pomocí patentovaného výměníku tepla odpadních par na skutečnou přidanou hodnotu.
- Další výhoda: Zlepšuje se klima v místnosti a šetří životní prostředí.

	Standard	Cool	effect	Energy ^{*4}	Excellence-i(Plus)
Teoretický výkon Mycí programy 1/2/3 [košů/h]	22/32/48	22/32/48	20/20/20	22/32/48	22/32/48
Krátký program [košů/h]	77	77	36	77	77
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus^{*1} [l]	2,4	3,4	2,4	2,4	2,4
Oplachová teplota [°C]	65	^{*2} / ^{*3}	50/ ^{*3}	65	65
Teplota nádrže [°C]	62	55	45	62	62

^{*1} Nezávazný údaj. Skutečná spotřeba oplachové vody se může lišit v závislosti na místních podmínkách.

^{*2} V závislosti na přívodní teplotě.

^{*3} S možností přepnutí na 65 °C.

^{*4} Teplota přívodní vody < 20 °C.

Pro naše myčky řady UC doporučujeme mycí a oplachové prostředky Winterhalter od strany 22 dále. Informace o dostupných koších najdete na straně 28 a dále.

Myčky nádobí

Nejrůznějším požadavkům moderních kuchyní vycházejí vstříc nové myčky nádobí se speciálně definovanými programy. **Faktory mající vliv na výsledek mycího procesu, především tlak, čas, množství mycího prostředku a teploty, se současně automaticky vzájemně doplňují na základě definovaných programů podle mytého nádobí a stupně jeho znečištění.** Mycí výsledek je tak vždy dokonalý – ať se jedná o křehké japonské polévkové misky nebo veliké, robustní talíře na pizzu.

Volba programu se provádí intuitivně přiřazením vhodného **symbolu mytého nádobí**, který zároveň symbolizuje také **stupeň jeho znečištění**. Tím se minimalizují chyby obsluhy.

Myčky nádobí se dodávají ve velikostech S, M, L a XL.



Myčky nádobí

- Díky systému VarioPower je možné regulovat mycí tlak. Při volbě vhodného standardního programu zůstává i obzvláště **lehké nádobí bezpečně ve správné poloze** a je dokonale umyto.
- **Unikátní eliptická mycí pole** se speciálně vyvinutými **tryskami** dosahují maximálního **plošného pokrytí** a mycí síly shora a zespoda.

Myčky nádobí UC-XL

- Hospodárné a hygienické mytí plechů a táčů: Nyní přichází ke slovu UC-XL s mimořádně hlubokým vnitřním prostorem.
- Šetří čas, vodu a energii.

effect

- **Systém effect** zaručuje díky **sníženým teplotám v nádrži a bojleru** nižší spotřebu energie a **snížuje provozní náklady o cca 10 %**.
- V kombinaci se speciálně vyvinutými mycími prostředky tak garantuje hygienicky čistý mycí výsledek.

Energy

- Dvojitá úspora díky zpětnému získávání tepla a snížené oplachové teplotě: Při 80 mycích cyklech za den se tak ušetří 2 920 kWh – až 613 € ročně!
- Zlepší se klima v místnosti, protože při otevření dvířek myčky již neuniká téměř žádná horká pára.

		Standard	effect	Energy ^{*4}	Excellence-i(Plus)
Teoretický výkon Mycí programy 1/2/3	[košů/h]	24/28/40	20/20/20	24/28/40	22/32/48
Krátký program	[košů/h]	66	36	66	77
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus^{*1}	[l]	2,4	2,4	2,4	2,4
Oplachová teplota	[°C]	85	60/ ^{*2}	65	65
Teplota nádrže	[°C]	62	55	62	62

^{*1} Nezávazný údaj. Skutečná spotřeba oplachové vody se může lišit v závislosti na místních podmínkách.

^{*2} S možností přepnutí na 85 °C.

^{*3} Teplota přívodní vody < 20 °C.

Pro naše myčky řady UC doporučujeme mycí a oplachové prostředky Winterhalter od strany 22 dále. Informace o dostupných koších najdete na straně 28 a dále.



Myčky bistro

V bistro je nutné mýt na minimálním prostoru hygienicky čisté různé nádobí, od sklenic přes příbory až po talíře. U myčky bistro máte na výběr mezi programy pro smíšené nebo roztříděné myté nádobí.

Podle prostoru, který je k dispozici, resp. podle potřeb mytého nádobí, si můžete zvolit jednu ze **čtyř velikostí S, M, L a XL**.



K tomu dostanete od firmy Winterhalter vhodné mycí prostředky, oplachové prostředky a koše. Mycí stroj UC-L s dvoukošovým systémem Double Rack je ideální pro penziony a restaurace, které používají velké množství menších talířků, šálků a jiného stejného nádobí.

Obsluha je jednoduchá a nekomplikovaná: Volbu ze **tří definovaných standardních programů** je možné provádět pomocí symbolů, které znázorňují příslušné myté nádobí.



Myčky bistro

- Právě při **kombinovaném používání** vznikají nejrůznější nečistoty. Díky nově vyvinutému **čtyřnásobnému filtračnímu systému** mycího roztoku se odfiltrují plovoucí částice jako je dužina z ovoce nebo kávová sedlina. Mycí roztok přitom zůstává trvale čistý.

Tříděné mytí

- Tříděné mytí sklenic a nádobí: naprosto jednoduché s volbou programů pomocí dotykové obrazovky.
- Nádobí se myje s vyšším tlakem a vyšší oplachovou teplotou, sklenice se sníženým tlakem vody a nižší oplachovou teplotou.

Energy

- Dvojitá úspora díky zpětnému získávání tepla a snížené oplachové teplotě: Při 80 mycích cyklech za den se tak ušetří 2 920 kWh – až 613 € ročně!
- Zlepší se klima v místnosti, protože při otevření dvířek myčky již neuniká téměř žádná horká pára.

	Standard	Energy ^{*2}	Excellence-i(Plus)
Teoretický výkon mycí programy 1/2/3 [košů/h]	28/32/40	28/32/40	22/32/48
Krátký program [košů/h]	66	66	77
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus^{*1} [l]	2,4	2,4	2,4
Oplachová teplota [°C]	65–85	65–85	65
Teplota nádrže [°C]	62	62	62

^{*1} Nezávazný údaj. Skutečná spotřeba oplachové vody se může lišit v závislosti na místních podmínkách.

^{*2} Teplota přírodní vody < 20 °C.

Pro naše myčky řady UC doporučujeme mycí a oplachové prostředky Winterhalter od strany 22 dále. Informace o dostupných koších najdete na straně 28 a dále.

Myčky příborů

Absolutní novinkou jsou myčky příborů Winterhalter. Garantují hygienicky čisté mytí a opticky bezvadné přístroje společně s podstatnou úsporou času a výdajů. **Nehygienické a časově náročné přelešťování** je při používání demineralizované vody zbytečné – zářivý přístroj je obratem ruky znovu připravený k použití.

Tyto myčky jsou k dispozici ve **čtyřech různých velikostech S, M, L a XL**, které vyhovují nejrozličnějším prostorovým požadavkům.

S kompletním řešením Winterhalter zaručují všechny komponenty dokonalý mycí výsledek. Proto firma Winterhalter doporučuje použití pro přípravu příborů namáčecí lázeň a mycí prostředek příborů A 30 CT. Speciální koše také zaručují, že budou přístroje správně umyté. Tak je možné garantovat bezvadný výsledek mytí a sušení.



Myčky příborů

- Ušetříte čas a peníze: nevhodné ruční leštění patří minulosti.
- Hygienicky čisté a dokonalé přístroje dává myčka příborů – nepřekonatelná co do čistoty a vzhledu.

Energy

- Také myčky příborů jsou k dostání ve všech čtyřech velikostech v provedení Energy. To šetří peníze a chrání životní prostředí a klima v místnosti.

	Standard	Energy ^{*2}	Excellence-i(Plus)
Teoretický výkon mycí programy 1/2/3 [košů/h]	11	11	22/32/48
Krátký program [košů/h]	21	21	77
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus^{*1} [l]	3,4	3,4	2,4
Oplachová teplota [°C]	86	65	65
Teplota nádrže [°C]	69	69	62

^{*1} Nezávazný údaj. Skutečná spotřeba oplachové vody se může lišit v závislosti na místních podmínkách.

^{*2} Teplota přívodní vody < 20 °C.

Pro naše myčky řady UC doporučujeme mycí a oplachové prostředky Winterhalter od strany 22 dále. Informace o dostupných koších najdete na straně 28 a dále.



Top Performance – efektivita mytí nádobí

Nová generace průchozích košových myček Winterhalter série PT posouvá laťku trhu opět o něco výše. Její kvalita mytí je brilantní, vyniká rychlostí a pracuje zaručeně úsporně.



Jednoduše brilantní

Mytí nádobí v brilantní kvalitě, kdykoliv a kdekoliv.

VarioPower

- automatické nastavení mycího tlaku podle typu mytého nádobí a jeho znečištění výběrem odpovídajícího programu

Flexibilita dalších faktorů mytí

- automatické přizpůsobení doby mytí, teplot, mycího a oplachovacího prostředku výběrem odpovídajícího programu

Eliptická mycí pole

- maximální plošné pokrytí díky vhodně uspořádaným tryskám speciální geometrie

Filtrace plného proudu

- filtrace 100 % mycí vody
- plus odstraňování velmi jemných nečistot jako např. kávové sedliny odstředivou silou osvědčeného systému Mediamat
- kontrola kvality mycí vody senzorem zakalení, na jehož podnět se v případě potřeby spouští automatická regenerace

Vynikající rychlost

Perfektně umyté nádobí ve velmi krátkém čase.

Aktivní management energie

- zkrácení mycího času, a tím zvýšení výkonu mytí až o 28 % za hodinu.
- rychlejší zajištění provozní připravenosti díky zkrácení ohřevu až o 50 %

Výměník tepla z odpadní vody EnergyLight

- rychlejší ohřev oplachovací vody díky průběžnému předeheřívání přitékající studené vody, časová úspora až 26 %
- možnost mytí stylem „koš za košem“

Zaručené úspory

Šetrné a úsporné čerpání zdrojů a energie.

EnergyLight

- ohřev přitékající studené vody seriovým výměníkem tepla z odpadní vody
- snížení nákladů na energie až o 10 %

EnergyPlus (volitelné vybavení)

- ohřev přitékající studené vody kombinací výměníku tepla z odpadní vody a odpadního vzduchu
- snížení provozních nákladů až o 20 % na mycí cyklus
- možnost provozu i bez přídavného krytu odtahu, jelikož teplota odpadního vzduchu je o více než polovinu nižší*¹

Poháněný oplachovací systém (volitelné vybavení)

- minimální spotřeba vody díky magnetickému pohonu
- nižší spotřeba čisticího a oplachovacího prostředku a energií
- snížení provozních nákladů o cca 12 %

ClimatePlus*² (volitelné)

- ohřev vody zásobníku a oplachové vody účinným tepelným čerpadlem
- úspora energie až do 50 % na jeden mycí cyklus
- není nutná investice do dodatečného odsavače par*¹

Znatelně klimatizováno

Menší tepelné zatížení místnosti:

ClimatePlus*² (volitelné)

- o 75 % menší tepelné zatížení místnosti
- nasávání teplého okolního vzduchu, odvod chladného, suchého vzduchu do kuchyně

Pod označením PT-500*² uvádí společnost Winterhalter na trh svou průchozí košovou myčku nádobí, ve které umyjete rychle, efektivně a zářivě čistě.



Rychlost a kvalita mytí

Rychle k čistému a kvalitně umytému nádobí.

Kratší chod mycích programů

- výběr zkráceného, standardního nebo intenzivního mycího programu podle znečištění nádobí
- zkrácený program o výkonu až 60 košů za hodinu

Aktivní management energie

- zkrácení ohřevu až o 50 %, a tím rychlejší provozní připravenost
- kratší ohřev mezi jednotlivými mycími cykly

Eliptická mycí pole

- maximální plošné pokrytí díky vhodně uspořádaným tryskám speciální geometrie

EnergyPlus (volitelné)

- minimalizovaný výstup páry – zlepšené klima v místnosti

Neskutečná jednoduchost

Jednoduchá a intuitivní obsluha:

Dotykový monitor

- jazykově neutrální a intuitivní obsluha
- výběr ze tří standardních a několika speciálních programů
- spuštění mycího programu stiskem příslušného barevného tlačítka vč. indikace pokroku anebo automaticky se zavřením krytu

Kontrolní funkce

- možnost rychlé reakce obsluhy díky opticky a akusticky doprovázeným hlášením myčky
- přístup na úrovni šéfkuchaře s ochranou kódem PIN: přístup k provozně hygienickému deníku, ve kterém je dokumentováno provozní chování myčky a příp. defekty

Komfortní obsluha a hygienický design

- komfortní obsluha díky umístění displeje do výše očí
- ergonomická držadla
- načasovatelné uvedení do provozu a vyřazení z provozu
- hlubokotažená nádrž, hygienická zadní stěna a samočisticí program s podporou obsluhy

Čtyřnásobný filtrační systém

- zachytávání zbytků jídel plochým sítím s vyjímatelným sítovým košíčkem
- uvolňování velmi jemných nečistot jako je kávová sedlina odstředivou silou systému Mediamat
- ochrana čerpadla před mechanickým poškozením sacím sítím

Komfort obsluhy a hygiena

Přesvědčivě snadná obsluha.

Barevný displej

- indikace aktuálního stavu myčky tj. ohřev, mytí a provozní připravenost
- spuštění mycího programu stiskem jednoho tlačítka

Kontrolní funkce

- možnost rychlé reakce obsluhy na hlášení myčky v podobě symbolů, např. nedostatek čisticího a oplachovacího prostředku
- teploty v nádrži a bojleru zobrazitelné kdykoliv
- hlídání nekontrolovaného úniku vody senzorem netěsnosti

Komfortní obsluha a hygienická koncepce

- snadná obsluha díky ergonomickým držadlům a automatickému spuštění se zavřením krytu
- hlubokotažená nádrž, hygienická zadní stěna a hygienické nosiče košů plus samočisticí program

*¹ Zohledněte, prosím, všechny příslušné platné předpisy a směrnice pro větrání a odvětrávání kuchyňských prostorů.

*² Není k dostání na všech trzích.



Další informace, náměty projektů, výkresy, technické detaily atd. ke všem modelům série PT najdete v příslušných brožurách a na adrese:

www.winterhalter.biz/pt-scout



My myjeme jak vy pracujete, s vášní.

Nová myčka na kuchyňské nádobí Winterhalter. Čistá. Ergonomická. Hospodárná.



Silné myčky kuchyňského nádobí série UF a GS 630 jsou perfektní volbou pro mytí Vašeho nádobí.

V závislosti na místě, které je k dispozici a na mytém nádobí máte výběr mezi nejmenší myčkou kuchyňského nádobí GS 630 a novou UF-M, UF-L nebo UF-XL s velkým množstvím inovativních funkcí.

Myčka kuchyňského nádobí série UF. Maximální síla mytí pro perfektní výsledky.

Výsledek mytí

Software specifický pro cílové skupiny

Podle oblasti použití si můžete vybrat při koupi myčky UF-M, UF-L nebo UF-XL mezi třemi softwarovými verzemi.

- Pekař, Řezník, Univerzální

Namáčecí proces TurboZyme

V novém procesu **TurboZyme** se myté nádobí pokropí před vlastním mycím cyklem speciálním inovativním prostředkem na narušení krusty.

- Snížená pracnost ručního předmytí
- Perfektní výsledky mytí

Vysoce výkonný mycí systém s VarioPower

Tento nově vyvinutý, jedinečný mycí systém se postará díky optimálnímu vedení proudění o perfektní rozdělení tlaku a pokrytí plochy ve vnitřním prostoru myčky. VarioPower umožňuje plynulé přizpůsobení tlaku mytí – zcela podle Vaší individuální potřeby.

- Perfektní výsledky mytí
- Maximální hygiena
- Možnost individuálního, flexibilního nastavení

Komfortní ovládání

Odklápací dveře

U nové série UF se mohou dveře jednoduše odblokovat a odklopit dolů, takže je vnitřní prostor myčky pohodlně přístupný.

- Komfortní přístup k vnitřnímu prostoru myčky
- Jednoduché čištění topného tělesa nádrže a vnitřního prostoru myčky

Koš sklápěný nahoru

Masivní nerezový koš se může při čištění vnitřního prostoru myčky jednoduše sklopit nahoru. Již se nemusí vyndat.

- Jednoduchá a rychlá manipulace
- Ergonomické čištění vnitřního prostoru myčky

Dotyková obrazovka + tlačítko Rychlý start

- Intuitivní, jazykově neutrální ovládání
- Barevné kódování ovládání jedním tlačítkem se zobrazením pokroku mytí
- Zobrazení chyby pro její rychlé odstranění
- Přístup k záznamníku provozu a hygieny

Řešení vozíku na koše

S novým vozíkem na koše série UF se může použité myté nádobí komfortně shromažďovat a vozit k myčce.

- Jednoduché, ergonomické plnění a vykládání myčky
- Menší pracovní zatížení personálu
- Optimální pracovní postupy

Úspornost

Zpětné získávání tepla pomocí funkce Energy

K přehřátí studené přitékající vody využívá funkce Energy teplo vlhkou vodní páru. Ochlazený suchý vzduch se odvádí zpět do myčky.

- Snížení provozních nákladů
- Zlepšené klima v místnosti
- Zlepšené sušení mytého nádobí

Pohotovostní režim

V přestávkách v mytí se sníží teplota bojleru natolik, že stroj může zahřívát během následujícího mycího cyklu oplachovou vodu na požadovanou teplotu bez čekací doby.

- Snížení nákladů na energii
- Trvalá připravenost k provozu

Myčka na kuchyňské nádobí GS 630. Nejmenší myčka na kuchyňské nádobí na světě.

Perfektní výsledek mytí a hygienická bezpečnost

Reverzní mycí systém

- Integrované vysoce výkonné mycí trysky
- Perfektní výsledky mytí také při úporném znečištění
- Optimální pokrytí plochy

Čtyřnásobný systém filtrace roztoku

- Ploché síto na hrubé nečistoty
- Sítová kazeta s jemným filtrem na malé částice nečistot
- Mediamat na nejmenější částice jako kávová sedlina

Snadné ovládání

Ovládání jedním tlačítkem

- Jednoduché a intuitivní
- Jazykově neutrální barevná signalizace
- Výhoda při nevytrénovaném personálu, který se často střídá

Aretační poloha dveří

- Sušení vnitřního prostoru stroje šetří místo



Kvalita a péče o myčku

Samočisticí program

- Hygienické čištění vnitřního prostoru myčky na konci provozního dne
- Díky odpadnímu čerpadlu nezůstane v myčce stát žádná zbytková voda
- Zabraňuje vzniku usazenin a zápachu

Ochrana proti tryskající vodě

- Bezpečné vnější čištění stroje
- Ochrana proti tryskající vodě IPX5





Winterhalter ve velkém formátu

Sérii MT dokazuje Winterhalter svou kompetenci v oblasti mytí ve velkém formátu. Pásová myčka a také myčka s automatickým posuvem košů jsou důsledně orientovány na hygienu a hospodárnost. Díky modulární konstrukci a v praxi testovanému příslušenství je možné individuální sestavení obou modelů podle potřeb konkrétního provozu.

- Myčka **MTR** s posuvem košů nalezne své uplatnění zejména v hotelech, restauracích, motorestech, kantýnách a pečovatelských zařízeních střední velikosti. Pro tyto podniky je charakteristický nepravidelný přísun špinavého nádobí, jeho variabilita a různě dlouhé požadavky na délku mytí.

- Pásová myčka **MTF** se používá ve velkých menzách, nemocnicích, kantýnách a pečovatelských zařízeních. Zde je plánování mytí v pravidelnějších cyklech, každodenní špičky jsou pevněji dány, špinavé nádobí přichází v stanovených intervalech.
- Informace týkající se vhodných mycích prostředků a prostředků hygieny mytí najdete od strany 22 dále.



MTR (s posuvem košů)

- **Perfektní organizace času:** Šetří časovou náročnost provozu a údržby stroje a snižuje tak potřebu pracovního času mycího personálu
- **Promyšlené řízení nákladů – minimalizuje provozní náklady:** díky šetrné spotřebě oplachových pro-

středků, elektřiny a vody

- **Sušicí zóna s čerstvým vzduchem optimalizuje výsledek sušení** při snížených hodnotách příkonu a spotřeby o 33 %

		MTR
Rychlosti	[počet]	3 (intenzivní, standardní, rychlé)
Průchozí šířka	[mm]	500
Hloubka stroje	[mm]	800
Max. průchozí výška	[mm]	460



MTF (pásová myčka)

- **OptiWash** – nabídka výbavy pro perfektní hygienické výsledky
- **SelfControl** – pro maximální kontrolu se záznamníkem hygieny
- **AutoClean** – samočisticí program pro čistotu ve vnitřním prostoru stroje
- **HygieneDesign** – s vnitřním prostorem stroje zaručujícím hygienu
- **Sušicí zóna s čerstvým vzduchem optimalizuje výsledek sušení** při snížených hodnotách příkonu a spotřeby o 33 %

		MTF
Rychlosti	[počet]	3 (intenzivní, standardní, rychlé)
Průchozí šířka	[mm]	610
Hloubka stroje	[mm]	800
Max. průchozí výška	[mm]	440



Vícenádržové pásové myčky a myčky s automatickým posuvem košů série MT

Dobré plánování – plynulý provoz

Na začátku perfektního mycího provozu je správné plánování. V této otázce najdete u firmy Winterhalter kompetentní podporu. Naším vytyčeným cílem je trvalé zvyšování účinnosti procesu mytí.

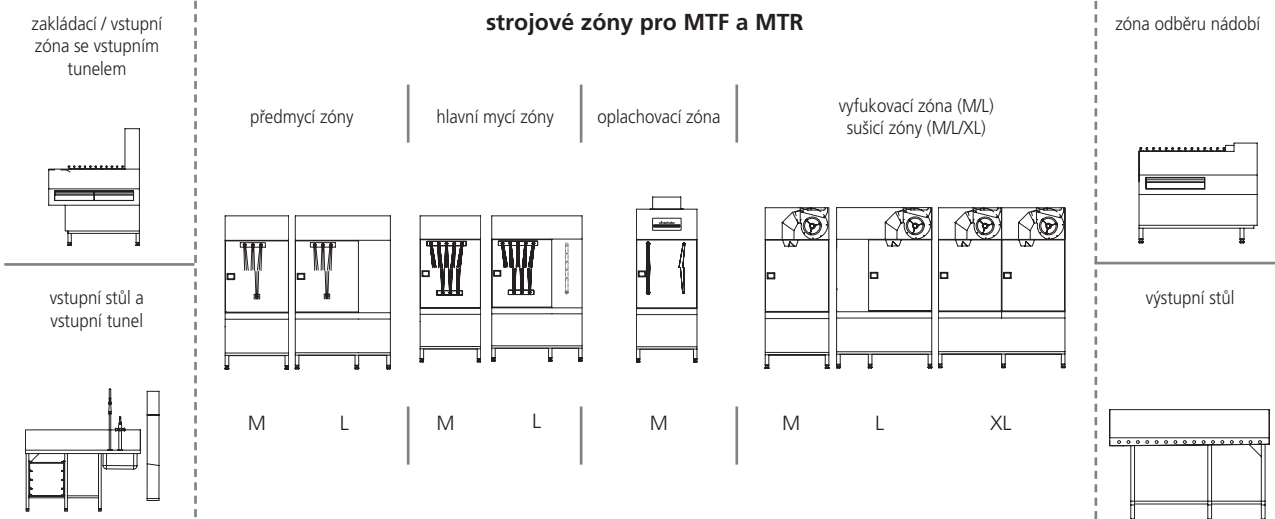
- Firma Winterhalter, na základě praxe, analyzuje společně s Vámi procesy a tím vytváří podklad pro plánování.
- Jednoduchá organizační opatření a příslušenství přizpůsobené dané situaci při mytí optimalizují Vaši logistiku mytí.

- Firma Winterhalter Vám v rámci školení a instruktáží nabízí také potřebné know-how a podporuje Vás ve všech otázkách týkajících se kuchyně pro mytí nádobí.



Přesně konfigurovatelné – konstrukční prvky pro Vaši bezchybně pracující vícenádržovou myčku

MTF-pásová myčka



MTR-myčka s automatickým posuvem košů

Velká síla na nejmenším prostoru

Myčka STR spojuje v jednom stroji sílu výkonu a flexibilitu. Ve špičkách vše zvládá s velkou silou a v klidných fázích šetří energii. Díky tomu se perfektně hodí do hotelových a gastronomických podniků, stejně jako do provozů hromadného stravování s extrémními špičkami vytížení. Hygiena a hospodárnost – to jsou kritéria, jež hrála významnou roli při konstruování jednonádržové myčky s posuvem košů STR.

- Od automatické aktivace zón až po volitelné rychlosti posuvu: STR se přizpůsobí příslušnému množství nádobí.
- Díky svým kompaktním rozměrům a variantám možností umístění nabízí myčka STR maximální flexibilitu již při plánování a najde své místo i v nejmenších kuchyních pro mytí nádobí.
- Volitelně je myčka STR k dostání také se sušicí zónou.



STR

- Minimální množství oplachové vody
- Průběžná filtrace mycí vody v nádrži pomocí systému Mediamat
- Jednoduchá obsluha
- Hladké povrchy beze spár v hlubokotažené hygienické nádrži
- Optimální přístupnost
- Kontrolovaná hygiena díky indikaci teploty, managementu chyb, atd.

STR Energy

- Významné snížení spotřeby energie díky zpětnému získávání tepla z odpadních par
- Celkový příkon redukován o 6 kW
- Lepší klima v místnosti

		STR 110	STR 110 Energy	STR 130 (s předčisticí zónou)	STR 130 Energy (s předčisticí zónou)
Teoretický výkon	[košů/h]	70/110	70/110	90/130	90/130
Délka	[mm]	1 300	1 300	1 600	1 600
Hloubka	[mm]	800	800	800	800
Hloubka s otevřenými dveřmi	[mm]	1 472	1 472	1 472	1 472
Výška	[mm]	1 420	1 890	1 420	1 890
Průchozí šířka	[mm]	500	500	500	500
Průchozí výška max.	[mm]	460	460	460	460
Celkový příkon					
při teplotě přívodu vody	51–60 °C [kW]	24,5	–	26,8	–
při teplotě přívodu vody	21–50 °C [kW]	30,5	–	32,8	–
při teplotě přívodu vody	10–20 °C [kW]	36,5	30,9	38,8	33,0



Správné mycí a hygienické prostředky pro každý požadavek

Již více než šest desítek let se společnost Winterhalter věnuje vývoji prostředků a postupů k dokonalému mytí nádobí. U nás naleznete vše, co budete potřebovat. Kromě vynikající a pokrokové technologie strojního mytí dodáváme kvalitní mycí a hygienické prostředky, jakož i zařízení na úpravu vody, příslušenství a skutečně dokonalý servis. Neboť dlouhodobě dokonalé mytí nádobí lze realizovat pouze s použitím přesně optimalizovaných a vzájemně sladěných prvků.



Určitě chcete pro Vaše zákazníky a hosty jen to nejlepší.

Zvolte si proto sortiment vysoce kvalitních mycích a hygienických prostředků, které optimálně splňují Vaše požadavky: z hlediska mytého nádobí, stupně znečištění, hygienických norem a Vaší myčky.

Prostředky na mytí skla

Dokonale umyté sklenice – lesk bez leštění.

Vyhnut se povrchovému poškození skla a dekorů a zároveň důkladně umýt – žádný problém pro prostředky Winterhalter určené k mytí sklenic. Díky šetrným složkám zajistí při minimální spotřebě dokonale zářivé sklenice. Pomocí nízkoteplotního mycího systému effect uspoříte provozní náklady při každém mycím cyklu.

Přednosti produktů
Winterhalter

- Lesk bez šmouh
- Výborná stálost pívni pěny
- Dlouhodobě krásné sklenice



Mycí prostředky pro bistra

Nekompromisní čistota různých typů mytého nádobí.

Mycí prostředek pro bistro musí umět obojí: zářivě čisté sklenice i dokonale a hygienicky umyté nádobí. Proto poskytují ochranu skla i dokonalé mytí mírně znečištěného nádobí a odstraňování zbytků kávy a čaje.

Přednosti produktů
Winterhalter

- Zářivě čisté sklenice a dokonale umyté nádobí
- Žádné zbytky kávy a čaje
- Šetrné mytí náročných materiálů



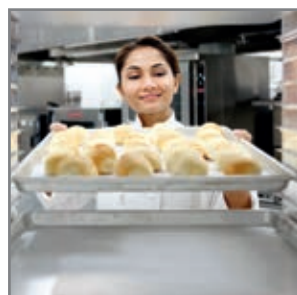
Univerzální mycí prostředky

Všestranné prostředky Vaše nádobí spolehlivě rozzáří.

Univerzální mycí prostředky Winterhalter se orientují na obvyklá znečištění nádobí. Díky své všestrannosti spolehlivě odstraňují veškeré zbytky. Pomocí nízkoteplotního mycího systému effect uspoříte provozní náklady při každém mycím cyklu.

Přednosti produktů
Winterhalter

- Silný účinek proti mastným a bílkovinným nečistotám
- Dokonalá hygiena
- Lze používat s vodou libovolné tvrdosti



Intenzivní a výkonné mycí prostředky

**Brilantní výsledky –
i v případě velmi odolného
znečištění.**

Intenzivní a výkonné mycí prostředky Winterhalter si s odolnými nečistotami i se zaschlými zbytky škrobu hradě poradí. Zaručují čistotu i ve velmi náročných podmínkách.

Přednosti produktů

Winterhalter

- Pro veškeré extrémní nečistoty
- Díky rozpouštěcímu účinku na škrob nedochází k tvorbě povlaků
- Čistící účinek zcela bez zápachu

Mycí prostředky na kuchyňské nádobí

**Jemná ochrana určená pro
citlivé materiály.**

Naše mycí prostředky na kuchyňské nádobí zaručují optimální ochranu povrchů při dosažení hygienické čistoty. Čistí nádobí zvláště efektivním a šetrným způsobem. Speciální látky obsažené v produktu aktivně potlačují pění v kuchyňské myčce.

Přednosti produktů

Winterhalter

- Silný čistící účinek na bílkoviny a tuk
- Aktivně potlačované pění zajišťuje dokonalé čištění
- Lepší ochrana materiálu v případě nádobí z hliníku

Oplachové prostředky

**Opláchnutí dotváří
brilantní výsledek.**

Pouhým umytím dokonalého výsledku nedosáhnete. Potřebujete oplachové prostředky Winterhalter. Neutralizují zbytky mycího prostředku a oplachují rozpuštěné zbytky nečistot. Speciální látky obsažené v produktu urychlují schnutí. Pomocí nízkoteplotního mycího systému effect uspoříte provozní náklady při každém mycím cyklu. Hygienický oplachový prostředek B 250 effect zaručuje i přes nízké teploty potřebnou hygienickou bezpečnost.

Přednosti produktů

Winterhalter

- Zaručeno rychlé schnutí
- Lesk beze šmouh
- Zcela biologicky odbouratelné



Perfektní čistota na všech úrovních

Předpokladem pro dosažení mycích výsledků, které odpovídají nejvyšším hygienickým požadavkům je dokonalé sladění celého procesu. Odpovídat musí každý detail. Firma Winterhalter nabízí řadu doplňkových výrobků, služeb a podporu během celého mytí. Již před prvním uvedením do provozu začínáme s podrobným plánováním a analýzou požadavků a doprovázíme Vás po celou dobu životnosti myčky Winterhalter.



Doplňkový sortiment Výkonní pomocníci pro každou situaci.

Doplňkové produkty Winterhalter vyřeší veškeré problémy při práci s myčkou a nádobím. Odstraňujete zvláště odolné zbytky po kávě, čaji nebo škrobu. Potřebujete provést přípravné umytí příborů nebo zbavit myčku vápenných usazenin? Winterhalter nabízí řešení pro každý problém.

Přednosti produktů

Winterhalter:

- aktivátor pro zvláště náročné požadavky
- účinné při používání
- cílené řešení problémů

Kuchyňská hygiena Dokonalá čistota na všech úrovních.

Hlavní prioritou v kuchyni je dokonalá čistota a hygiena. Winterhalter nabízí vhodný produkt pro každou oblast a to od víceúčelového čisticího prostředku přes dezinfekční prostředek na mytí rukou až po prostředek na ošetření nerezů.

Přednosti produktů

Winterhalter:

- vydatné, vysoce koncentrované prostředky
- velmi dobrý čisticí účinek při hospodárné spotřebě
- optimálně sladěné produkty

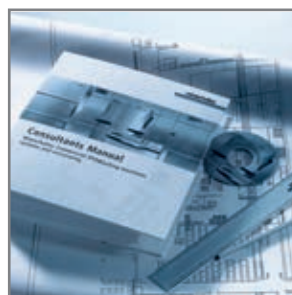
Mycí hygienické prostředky na ruce Mycí a čisticí prostředky na ruce.

Aby se zabránilo opětovné kontaminaci nádobí je mytí rukou vč. jejich péče důležitou součástí osobní hygieny ve všech oblastech zpracování potravin a gastronomie. Vzhledem k tomu, že mytí rukou představuje zátěž pro kůži, nabízí Winterhalter mycí a o ruce pečující prostředky, které jsou účinné tak, jak je potřeba a zároveň šetrné k pokožce.

Přednosti produktů

Winterhalter:

- velmi dobrá ochrana kůže
- rychlá a spolehlivá účinnost
- vysoce koncentrované
- dermatologicky testováno



Dávkovače

Správný mycí prostředek ve správném množství.

Obecně doporučujeme naše integrované automatické dávkovače. Jejich výhoda je, že je přesně řízeno programátorem mycího stroje a to z hlediska tvrdosti vody, mytého nádobí a stupně znečištění. Správné množství mycího prostředku zaručuje stálý a velmi dobrý mycí výsledek vč. celkové hygieny a současně eliminuje vícenáklady z předávkování a zbytečné zatěžování životního prostředí. Winterhalter nabízí také manuální dávkovací pomůcky – od dávkovačů mýdla přes výpustné kohouty až po sudové čerpadlo.

Servis

Kvalita a služby ruku v ruce.

Winterhalter Vám od samého počátku nabízí pečlivé zaškolení, aby nedošlo k chybám při použití. Pomocí nejmodernějších školicích programů seznámíme Vaše spolupracovníky zodpovídající za mytí a hygienu se všemi relevantními tématy. Naše celoplošná síť kvalifikovaných partnerů Winterhalter Vám zaručuje rychlou a profesionální podporu přímo na místě. Tak se můžete v oblasti čistoty a hygieny u firmy Winterhalter vždy a kdykoliv spolehnout na kompetentní kontaktní osobu.

Dokumentace

Vše co je třeba vědět pro odborné použití.

Z důvodu dodržení přísných předpisů nového evropského práva o chemických látkách (GHS) na zajištění lepší ochrany lidského zdraví a životního prostředí je nezbytná pečlivá písemná dokumentace. To se týká především použití našich mycích prostředků. Podpoříme Vaše spolupracovníky detailním zaškolením v oblasti správného používání našich výrobků. Mimoto Vám díky neustále aktualizované podrobné dokumentaci sestávající z

- bezpečnostních listů,
- podkladů pro skladování a přepravu,
- technických dat, atd.

zaručujeme splnění zákonem požadované informační povinnosti.



Pro dosažení bezvadných výsledků mytí

Jíme i očima. Proto jsou dokonalé výsledky mytí předpokladem pro přesvědčivou prezentaci jídel a nápojů.

O výsledku mytí rozhoduje vedle technologie mytí, mycích prostředků a prostředků kuchyňské hygieny také kvalita vody. Na mytém nádobí mohou v závislosti na kvalitě vody zůstat vápenné usazeniny, pruhy a skvrny. Vhodná úprava vody však zaručuje dosažení bezvadných výsledků mytí.



Změkčování:

MonoMatik 3

V závislosti na kvalitě vstupní vody je předpokladem dosažení dobrého mycího výsledku profesionální změkčení. MonoMatik 3 zajistí optimální působení mycích a oplachových prostředků. Současně chrání Vaši myčku před vápennými usazeninami a s nimi souvisejícími následnými škodami.

Změkčování:

DuoMatik 3

DuoMatik 3 řídí změkčování přiváděné vody bez proudu. Tento přístroj je řízen pomocí průtoku vody. Je vybaven dvěma patronami ke změkčování vody. Jedna patrona dodává upravenou vodu, zatímco se druhá patrona regeneruje. Tím je zaručena nepřerušovaná úprava vody.

Demineralizace:

Částečná demineralizace TE

Optimalizované výsledky mytí, využití speciálně v myčkách sklenic a smíšeného menšího nádobí malých restaurací a bister, záruka částečné demineralizace vody. Neboť touto úpravou vody se snižuje efektivní obsah soli ve vodě, což prakticky stoprocentně eliminuje výskyt povlaku na umytém nádobí.

Demineralizace:

Úplná demineralizace VE

Pomocí úplné demineralizace je možné zabránit veškerým usazeninám na nádobí, příborech a sklenicích i při extrémně tvrdé vodě. Bez časově náročného leštění je tak zaručen zářivý lesk bez usazenin.

	MonoMatik 3	DuoMatik 3	TE 15/TE 20	VE 15/VE 20
Způsob práce	iontová výměna	iontová výměna	iontová výměna	iontová výměna
Kapacita [l-l/min]	20 l/min, možný nepřetržitý odběr měkké vody až do regenerace: použití do max. 29 °dH celkové tvrdosti	30 l/min, možný nepřetržitý odběr měkké vody: použití do max. 40 °dH celkové tvrdosti*1	kapacita při 10 °dH KH: TE 15: 14.000 l*2 TE 20: 18.000 l*2	kapacita při 10 °dH celkového obsahu soli VE 15: 4.000 l*2 VE 20: 5.500 l*2
Vodivost [µS/cm]	max. 2000	max. 2000	max. 2000	max. 2000
Max. celková tvrdost vstupní vody [°dH]	záv. na potřebě vody	max. 40	–	–
Přívodní teplota [°C]	max. 50	max. 60	max. 60	max. 60
Způsob provozu	automatický regenerační program řízený pomocí voličiho kotouče rozsahu tvrdosti vody a průtokem vody	automatický regenerační program řízený pomocí voličiho kotouče rozsahu tvrdosti vody a průtokem vody	měřiči a indikační zařízení v síťovém provozu 230 V (volitelně)	měřiči a indikační zařízení v síťovém provozu 230 V (volitelně)
Rozměry [mm]	šířka 260 hloubka 505 výška 680	šířka 360 hloubka 500 výška 790	TE 15: výška 480/Ø 250 TE 20: výška 595/Ø 250	VE 15: výška 480/Ø 250 VE 20: výška 595/Ø 250

*1 Při hodnotách celkové tvrdosti 41 – 45 °dH na poptávku

*2 Teoretické hodnoty, které mohou být podle obsahu minerálních látek až o 25% nižší



reverzní osmóza: **AT Excellence RoMatik**

Externí zařízení pro reverzní osmózu AT Excellence-S, AT Excellence-M stejně jako RoMatik 210 a RoMatik 420 přesvědčují stabilní optimální kvalitou vody pro docílení perfektních mycích výsledků. Výsledná kvalita je obdobná jako při úplném odsolení, ovšem při podstatně nižších běžných provozních nákladech.



reverzní osmóza: **AT Excellence-i(Plus)**

Zařízení AT Excellence-i produkují vždy optimální vodu pro dosažení nejlepších mycích výsledků, díky integraci do myčky jsou navíc prostorově velmi úsporná. Proces úpravy vody je dokonale sladěn s postupy myčky, což výrazně zvyšuje účinnost.



Regenerace

Úpravy vody se musí pravidelně regenerovat a udržovat. Proto nabízíme regenerační soli a pryskyřice pro iontovou výměnu, které jsou speciálně přizpůsobeny potřebám zákazníků a našim úpravnám vody. Tyto regenerační prostředky jsou díky své vysoké kapacitě obzvláště hospodárné. Díky servisu Winterhalter, který pro Vás výměnu rád zajistí, jsou perfektní mycí výsledky zaručeny.



Rozbor vody

Pro výběr správné úpravy vody je rozhodující místní tvrdost vody. Proto nabízí Winterhalter svým technikům zákaznického servisu a odborným obchodním partnerům výroby určené k individuální analýze vody na místě, jakož i výrobky k určení ideální koncentrace mycího prostředku ve vodě z nádrže. Jen tak je zaručeno optimální vzájemné sladění všech součástí celého systému, který se skládá ze strojní techniky, mycího prostředku a úpravy vody.

	RoMatik 210	RoMatik 420	AT Excellence-S	AT Excellence-M	AT Excellence-i	AT Excellence-iPlus
Způsob práce	reverzní osmóza	reverzní osmóza	reverzní osmóza	reverzní osmóza	reverzní osmóza	reverzní osmóza
výkon permeatu* [l/h]	210	420	min. 90	min. 180	min. 42	min. 42
Vodivost [µS/cm]	2250	2250	1200	1200	1200	1200
Max. celková tvrdost vstupní vody [°dH]	10	10	35	35	35	31
Přívodní teplota [°C]	max. +25	max. +25	max. +35	max. +35	max. +35	max. +35
Způsob provozu	230 V, 50 Hz, 10 A	230 V, 50 Hz, 10 A	200–240 V, 50 Hz, 1,4–2,0 A 200–240 V, 60 Hz, 1,4–1,5 A	200–240 V, 50 Hz, 2,9–4,0 A 200–240 V, 60 Hz, 2,7–3,0 A	jako UC	jako UC
Celkový příkon [W]	1400	1900	50 Hz: 230-310 60 Hz: 250-320	50 Hz: 450-670 60 Hz: 500-650	UC + 200	UC + 200
Rozměry						
Výška [mm]	695	695	420	420	820	820
Šířka [mm]	460	460	205	365	jako UC	jako UC
Montážní hloubka [mm]	630	630	505	505	jako UC	jako UC

* V závislosti na přívodní teplotě.



Sortiment košů Winterhalter

Pro koše Winterhalter mluví řada dobrých důvodů

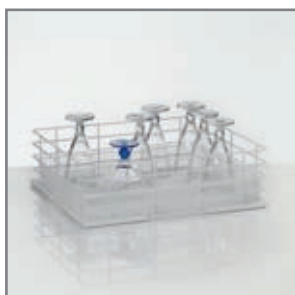
Winterhalter nabídne vždy vhodný stroj a k tomu odpovídající koš. Rozmanitý sortiment košů splňuje všechny nároky a vyznačuje se vynikající kvalitou, počínaje funkčním designem, přes kvalitní materiál, až k pečlivému provedení. V závislosti na mytém nádobí musí mít koše různé vlastnosti, neboť se výrazně podílejí na optimálním výsledku mytí. Existují například robustní nerezové koše na těžké kuchyňské nádobí nebo speciální koše na

přístroje, které mají dno s velmi malými otvory. Koše Winterhalter přesvědčí svým důsledným systémem a vysokou kvalitou – od modulární konstrukce přes otevřený design košů až k možnému využití pro skladování a transport. Navíc koše nabízejí možnost optimálního plnění, čímž lze dosáhnout viditelných úspor a hospodárnosti.



Koš na sklenice

Pro optimální mycí výsledek a maximální bezpečnost doporučuje Winterhalter pro sklenice drátěné koše potažené plastem. Ty zaručují nejlepší výsledky mytí a sušení. Plastové koše jsou ideální především pro uspořádání velkého množství nádobí. Jsou lehké, dají se skládat na sebe a mají dlouhou životnost. Hodí se také jako třídící a úložný systém.



Koš na příbory a poháry

Koš na příbory a poháry Winterhalter mají dno s malými otvory. Pro tyto koše je typické, že nejsou uvnitř nijak rozdělené, a proto je možné je volně plnit. Winterhalter doporučuje: Umývejte příbory nastojato v košíčkách, abyste dosáhli skvělého výsledku mytí.



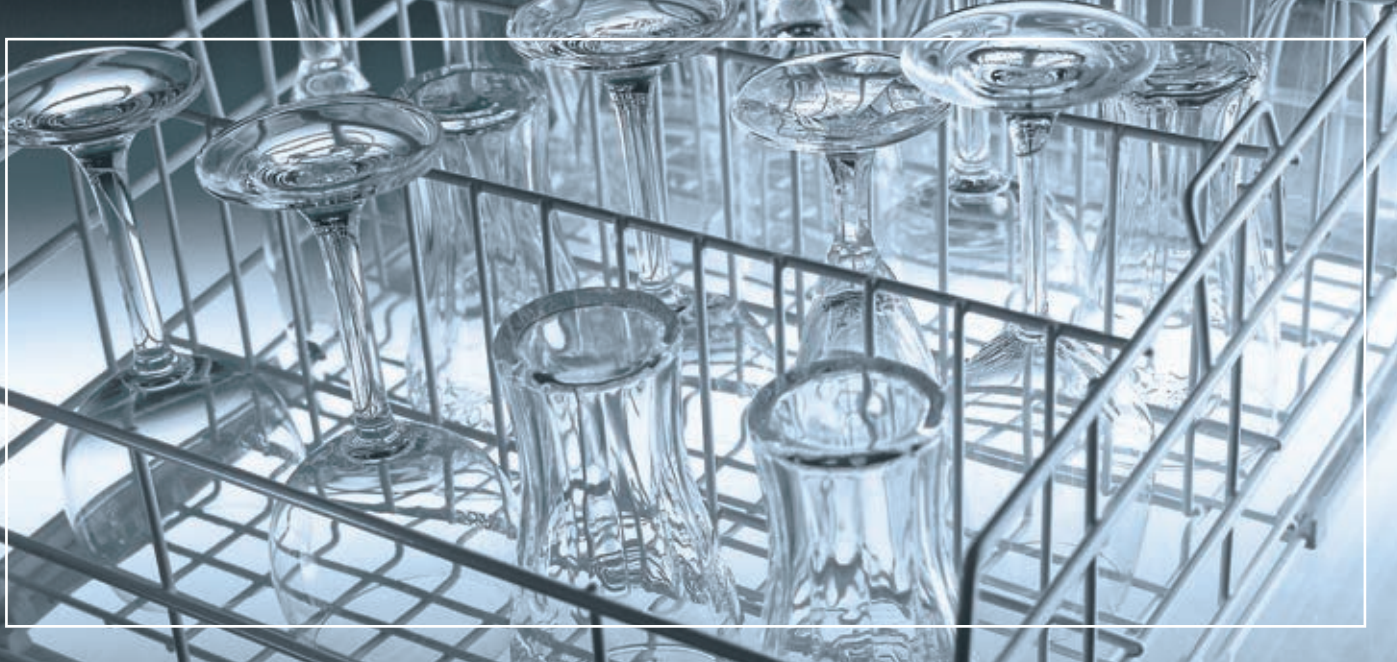
Koš na talíře

Otevřený design košů na talíře zajišťuje maximální propustnost vody. Řady resp. prsty upevňují talíře v optimální poloze. Abyste zabránili stínům ostřikování a překrývání talířů, měly by se uvnitř jedné řady nakombinovat talíře větších průměrů s menšími talíři.



Kombinované bistro koše

Kombinované bistro koše Winterhalter jsou vhodné především pro kombinované mytí sklenic, šálků, talířů, příborů a drobného nádobí. Kombinované bistro koše jsou dostupné s různým rozdělením přihrádek a poskytují velkou flexibilitu. Díky rozdílným vzdálenostem řad lze myté nádobí bezpečně umístit. Pro mytí příborů doporučujeme použití košíčků na příbory.



Koše na šálky

Koše na šálky Winterhalter se vyznačují kromě své otevřené konstrukce šikmou polohou dna košů. Proto oplachová voda optimálně odtéká a neshromažďuje se na dně hlubokých šálek. To zajišťuje optimální výsledek mytí a sušení. Souvislé řady bez rozdělení příhrádek dovolují individuální plnění.



Základní koše

Základní koše Winterhalter se vyznačují dnem s velkými otvory a svou propustností pro vodu zaručují optimální mycí výsledek. V závislosti na mytém nádobí se základní koše mohou kombinovat s vložkami, které jsou k tomu speciálně vyvinuty. Jsou flexibilně použitelné a díky různé výšce odpovídají koše přesně Vaším potřebám.



Koše na plechy a podnosy

Koše na plechy a podnosy Winterhalter se dodávají v různých provedeních. Winterhalter nabízí optimální řešení, ať už jsou umývány podnosy nebo GN nádoby. Jak prsty, tak i kovové příčky v těchto koších, usnadňují optimální nastavení polohy mytého nádobí. Takto dosažená šikmá poloha zabraňuje hromadění vody a přispívá tak podstatně k dokonalému výsledku mytí a sušení.

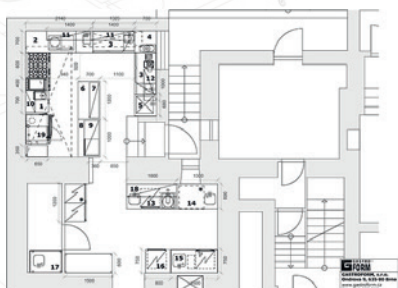


Koše na kuchyňské nádoby

Koše na kuchyňské nádoby Winterhalter se vyrábějí individuálně pro sérii myček na kuchyňské nádoby Winterhalter. Díky otevřené a robustní nerezové konstrukci je možné hygienicky umývat těžké kuchyňské nádoby (hrnce i jiné neskladné kuchyňské potřeby a náčiní). Speciální kluzáky usnadňují zajištění a vyjždění košů, zvláště v případě těžkého nádobí.

Velkokuchyně na klíč

01. Zpracujeme pro Vás precizní návrh a projektovou dokumentaci
02. Vybavíme Vaši kuchyni kvalitními a prověřenými výrobky
03. Zaškolíme Váš personál k obsluze dodané technologie
04. Postaráme se o kondici vašeho zařízení v záruce i mimo záruku



Budujeme pevné základy Vašeho podnikání v gastronomii

+ Moderní školicí středisko, showroom

Na naší centrále na ploše 1437 m² najdete showroom výrobků, živé kulinářské studio, sklady zařízení a náhradních dílů, projekční a obchodní kanceláře, servisní dílnu pro opravy malých a velkých zařízení.



Široký sortiment

velkokuchyňského zařízení

Nerezový nábytek na míru

Zakázková výroba nerezového nábytku pro restaurace, kavárny, cukrárny, bary, hotely, školy ...

Konvektomaty, pece a varná technika

Konvektomaty RETIGO, pece, fritézy, sporáky, trouby, varné kotle, varní desky, vodní lázně ...

Chladicí technika

Chladničky, mrazničky, chladicí a mrazicí stoly, výrobníky ledu, šokové zchlazovače, vitríny ...

Myčky nádobí

Myčky nádobí, myčky skla, myčky černého nádobí, průchozí myčky, chemie a příslušenství

Kuchyňské stroje

Roboty, kutry, šlehače, hnětače, mixéry, blixery, odšťavňovače, škrabky brambor ...

Přeprava a výdej stravy

Gastronádoby, termoporty, jídlonosiče, termovárnice, přepravní a výdejní vozíky ...

Další zařízení

Nárezové stroje, vakuové baličky, vakuové sáčky, kávovary, sous-vide, HotmixPro

Již od roku 1997 dodáváme zařízení pro:

- >> Restaurace, hotely, bary
- >> Kavárny, cukrárny, pekárny
- >> Řeznictví, specializované prodejny potravin
- >> Pizerie, bistra, rychlé občerstvení
- >> Školní kuchyně a jídelny



Více z našeho sortimentu najdete na e-shopu: www.profkuchyne.cz



Showroom Brno
(u Brněnské přehrady)



Precizní projekce

instalace, 2D projekce, 3D vizualizace



Každá profesionální kuchyně je svým způsobem unikátní projekt definovaný dispozicemi provozu a specifickými požadavky klienta na koncept kuchyně. Díky **dlouholetým zkušenostem** a **odbornému týmu** jsme schopni zpracovat kvalitní návrh a projekt profesionálního velkokuchyňského provozu.

Dle našich zkušeností je **dobře a pečlivě připravený projekt** naprosto zásadní pro úspěšný průběh realizace bez komplikací.

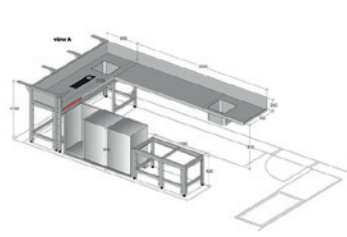
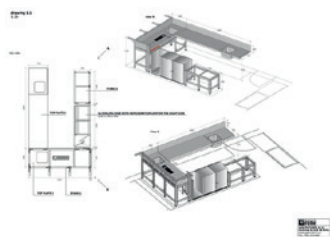
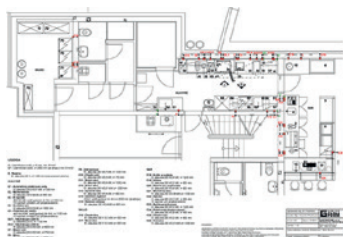
Kromě samotného projektu kuchyně zpracujeme také podklady pro veškeré **instalace** - elektro, plyn, voda, ZTI...



Vybrané reference

projekce, vizualizace, dodávka, instalace technologie, zaškolení

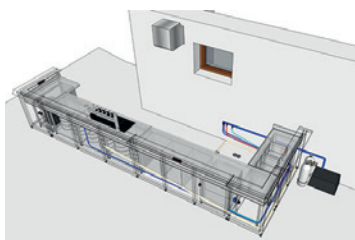
Caffé & Bistro Bílá Vrána – kavárna v Brně



SIAM THAI – thajská restaurace v centru Brna



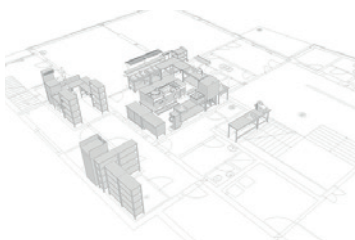
Lanáček Otrokovice – venkovní bar



Simple restaurant – rodinný restaurant v Brně



Hotel OLD TOWN Brno – hotelové kuchyně v Brně



Vybrané reference včetně vizualizací a fotografií najdete na www.gastroform.cz/reference

Rodinná firma, na trhu od roku 1997

Na trhu profesionálních gastronomických technologií **podnikáme od roku 1997**. Od té doby jsme realizovali stovky malých i velkých zakázek a získali **velké množství zkušeností**, které poskytujeme klientům z řad restaurací, kaváren, cukráren, barů, školních kuchyní, řeznictví, pekařství a dalších gastronomických provozů. Soustředíme se na **kvalitu, precizní služby a spolehlivé výrobky**. K dodaným technologiím zajišťujeme odborný záruční i pozáruční servis.



Projekce a vizualizace

Podrobná technická a projektová dokumentace na míru danému provozu. Projekty navrhujeme s důrazem na precizní zpracování a efektivní využití pracovního prostoru.



Odborný servis

Na námi dodanou technologii poskytujeme odborný záruční a pozáruční servis. Naši servisní technici jsou pravidelně proškolení a mají příslušné certifikační testy.



Prezentace a školení

V naší živé kuchyni v Brně pořádáme pravidelné prezentace a školení moderních technologií pro kuchaře, kuchařky i majitele restaurací.

Vybrané reference

Restaurace: Arcadia Ristorante Grill & Bar (Břeclav), Bistro Selská (motorest Havlíčkův Brod), Simplé restaurant (Brno), Lanáček Otrokovice, Siam Thai (thajská restaurace Brno), Golf Hotel AUSTERLITZ (Slavkov u Brna), Hotel Old Town (Brno), U Bláhovky (Brno), Adventure golf Horní Bezděkov, Tuřanská beseda (Brno), Zdravý Restaurant (Brno)

Kavárny a bary: Café & Bistro Bílá Vrána (Brno), Little something (Brno), Kavárna a cukrárna Elvíra (Praha), Španělský bar Don Pintxos (Brno), Golden Café (Zlín), Arcadia Cafe Bar (Břeclav)

Podnikové restaurace a jídelny: BMT Medical Technology (Brno), Panda Learning Center (Praha), Nera (Brno), Club restaurant Remet (Brno), Café restaurant Bibus (Brno), Lohmann & Rauscher (Slavkov u Brna), REUS (Plzeň)

Školní kuchyně: MŠ Kamechy (Brno), SOŠ a SOU Blansko, Odborné učiliště a praktická škola Mohelnice

Domovy pro seniory: Domov pro seniory Zastávka, Domov pro seniory Skalce

Vybrané reference včetně vizualizací a fotografií najdete na www.gastroform.cz/reference

GASTROFORM, s.r.o.

VELKOKUCHYŇSKÁ ZAŘÍZENÍ



Centrála, servis, a školicí středisko:

Ondrova 9, Brno 635 00

Pobočka: Žižkova 566, Havl. Brod



603 821 268 / 546 223 099



INFO@GASTROFORM.CZ



WWW.GASTROFORM.CZ



WWW.PROFIKUCHYNE.CZ



GASTRO FORM

Jsme tu pro Vás
již 20 let

