

Myčka kuchyňského
nádobí GS 630

winterhalter



Nejmenší myčka kuchyňského
nádobí na světě



Výkonná a kompaktní



Ať jde o gastronomický provoz, pekařství, řeznictví, nebo restaurační řetězce – Winterhalter nabízí koše, úpravu vody a mycí prostředky přizpůsobené druhu nádobí a znečištění.

Winterhalter nabízí ideální řešení mytí kuchyňského nádobí v malých stísněných prostorech. Nová myčka kuchyňského nádobí GS 630 je nejmenší myčkou nádobí na světě. Kompaktní podstolová verze zaručuje vynikající výsledky při mytí europřepravek, plechů, GN nádob, podnosů a tukových filtrů. Podle potřeby lze v myčce nádobí GS 630 rovněž umývat nádobí, příbory a případně také sklenice, pokud je nastaven příslušný program.

Ať jde o gastronomický provoz, pekařství i řeznictví, stejně jako restaurační řetězce, poskytuje myčka nádobí skutečně velký výkon. Pracuje hygienicky a hospodárně s výraznou úsporou času.

Myčka nádobí GS 630 s mnoha inovativními řešeními splňuje nejvyšší nároky a stanovuje měřítko kvality. Lze ji snadno obsluhovat, nabízí jistotu hygieny a zaručuje dokonalé výsledky mytí i v případě silného znečištění. Jednoduchá údržba během provozu následně doplňuje výhody mycího stroje GS 630.



Dokonalý výsledek mytí a jistota hygieny

Mycí systém tvořený reverzními mycími rameny nahore a dole dosahuje maximálního plošného pokrytí a největší dynamiky. Kromě standardního programu jsou k dispozici intenzivní a krátký program, volitelně podle znečištění nádobí. Jistotu hygieny zaručuje čtyřnásobný filtrační systém mycího roztoku společně s Mediamatem.

Snadná obsluha

Každý krok je promyšlený: Jazykově neutrální barevně kódované jednotlivé ovládací prvky je ideálním řešením i pro často se měnící personál kuchyně. Spolehlivá elektronická řídicí jednotka WPS nabízí ještě vyšší pohodlí – např. zobrazení aktuální teploty v nádrži a bojleru, nebo nedostatek mycího či oplachového prostředku. Zajišťovací odvětrávací poloha dveří šetří místo při větrání vnitřního prostoru stroje na konci provozního dne.

Snadná údržba

Velký počet promyšlených řešení znamená krátké servisní časy. Kromě optimální přístupnosti technického prostoru stroje je myčka nádobí GS 630 vybavena systémem rozpoznání chyb k rychlému odstranění závad. Naši servisní pracovníci a kvalifikovaní partneři Vám odborně poradí. Rychlé reakční doby a dlouholetá dostupnost náhradních dílů doplňují kvalitní servis.

Kvalita a péče o stroj

Vysoké kvalitativní nároky na materiál a zpracování zajišťují dlouhou životnost. Myčka nádobí GS 630 je vybavena ochranou proti odstříkující vodě (IPX5). Automatický samočisticí program usnadňuje péči o stroj a šetří čas a náklady. Mycí ramena s mycími tryskami lze pro vyčištění demontovat, stejně tak jako veškeré součásti filtračního systému.



		GS 630
Teoretický výkon ¹	[košů/hod]	12/29/38
Šířka	[mm]	870
Hloubka se zavřenými dveřmi	[mm]	600
Hloubka s otevřenými dveřmi	[mm]	1070
Výška	[mm]	820–835
Světlá zásuvná výška bez koše	[mm]	410
Světlá zásuvná výška s košem	[mm]	400
Světlá zásuvná šířka	[mm]	650
Rozměry koše		
Vnější	[mm]	650 x 508
Vnitřní	[mm]	630 x 465
Uchytení dodatečného koše	[mm]	500 x 500
Maximální velikost plechu	[mm]	600 x 400
Objem nádrže	[l]	25
Spotřeba oplachové vody ²	[l]	4,4
Teplota nádrže	[°C]	60
Teplota bojleru přepínatelná (volitelné)	[°C]	65/85
Maximální teplota přívodní vody	[°C]	60
Síťové připojení		
Napětí	[V]	380–415/230/200
Jištění	[A]	16/20/25
Výkon topení v nádrži	[kW]	5,3/4,9/4,9
Výkon topení v bojleru	[kW]	5,3/4,9/4,9
Čerpadla a řízení	[kW]	1,8/1,7/1,7
Celkový příkon	[kW]	7,1/6,6/6,6
Třída krytí		IPX5
Hmotnost	[kg]	105

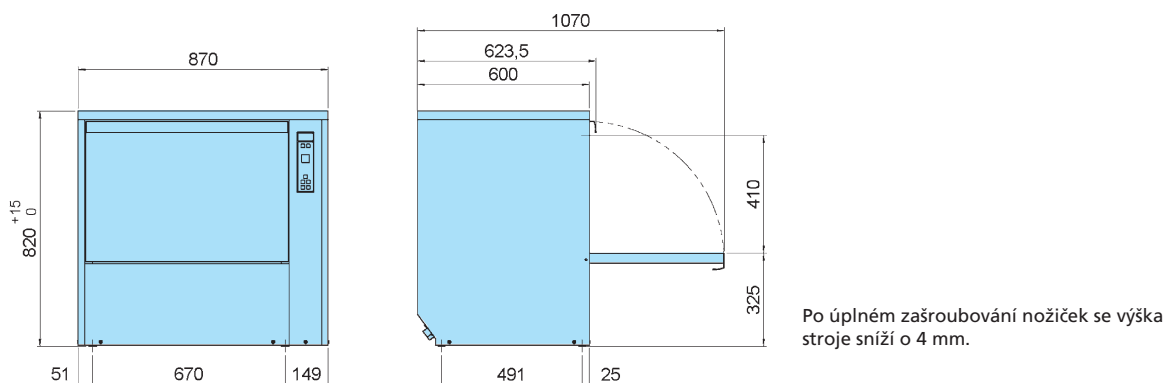
Volitelné vybavení

- předoplach studenou vodou
- dávkovací zařízení
- přepínatelná teplota bojleru
- akustická signalizace (např. indikace nedostatku mycí chemie)
- lodní provedení s transformátorem

Údaje o připojovacích bodech (elektro / voda / odpadní voda) a stavební požadavky viz Schéma zapojení / Instalační plán.

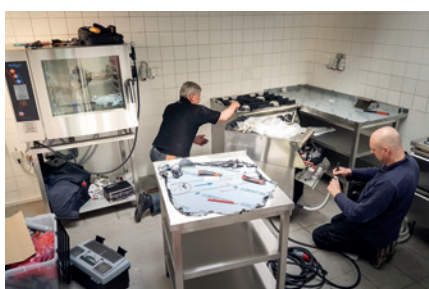
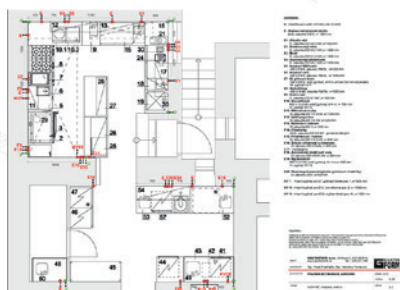
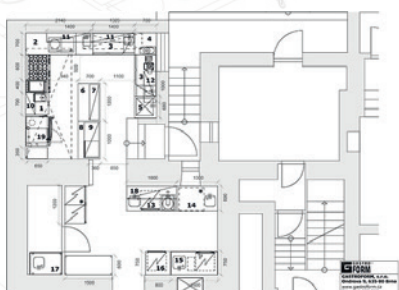
¹ V závislosti na místních podmínkách (teplota přívodní vody / elektrický přípoj) se mohou uvedené hodnoty snížit.

² Při ideálních podmínkách. Přesné nastavení se provede při uvedení do provozu.



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
- >> Pizzerie, 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.

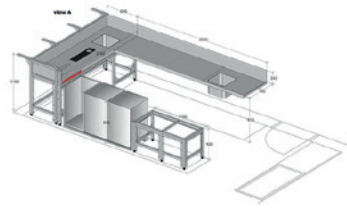
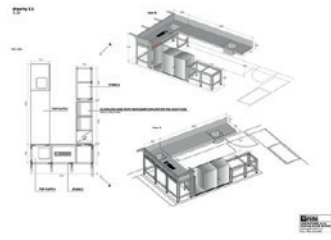
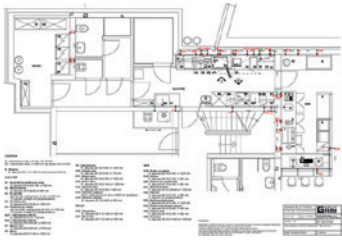
Kromě samotného projektu kuchyně zpracujeme také podklady pro veškeré **instalace** - elektro, plyn, voda, ZTI...



Vybrané reference

projekce, vizualizace, dodávka, instalace technologie, zaškolení

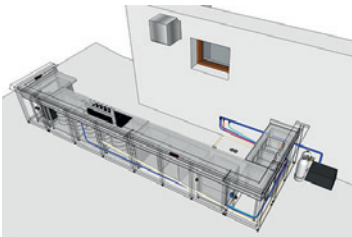
Caffé & Bistro Bílá Vrána – kavárna v Brně



SIAM THAI – thajská restaurace v centru Brna



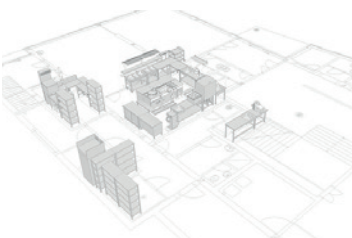
Lanáček Otrokovice – venkovní bar



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.

GASTRO FORM

VELKOKUCHYŇ
OD PROJEKTU PO REALIZACI



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 naši 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 Skalice

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

