



MY MYJEME JAK VY VAŘÍTE, S VÁŠNÍ.

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

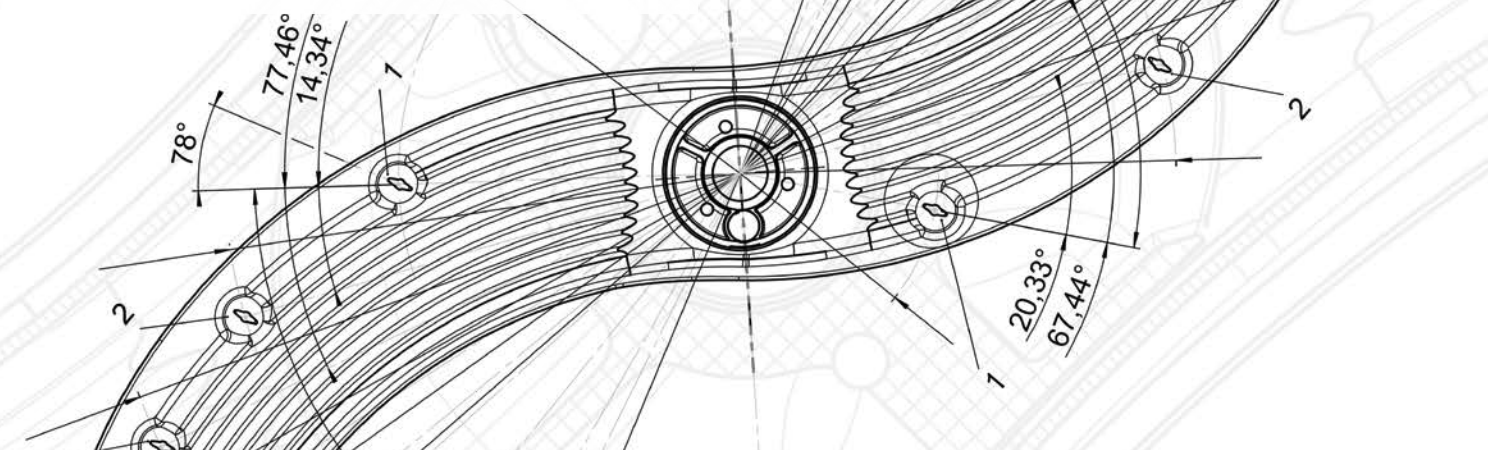
Série UF. Součást vášně.

FCSI

MANUFACTURER
OF THE YEAR

2015

KAŽDÝ DEN DÁVÁTE 100%. MY TAKÉ.



3 Nezáleží na tom, zda jste pekař, řezník, hoteliér nebo gastronom – Vy a Váš tým podáváte každý den ten nejlepší výkon a pracujete pečlivě se srdcem a duší na Vašich produktech.

5 Přesně to se týká také společnosti Winterhalter. Naši zaměstnanci s prvotřídním vzděláním oddaně a angažovaně vyvíjí inovativní technologie, které Vám usnadní všední den v umývárně nádobí.

6 Důvěřujte proto společnosti Winterhalter. Jsme Vaším spolehlivým partnerem, který zná Vaše potřeby a dělá se zaujetím vše pro to, abyste měli volné ruce. S našimi inovativními řešeními v oblasti mytí se můžete s nadšením soustředit na Váš nej důležitější cíl: Uspokojit přání Vašich zákazníků.

$$a^2 = b^2 + c^2 - 2bc \cos x$$
$$\sin \frac{x}{2} = \frac{1 - \cos x}{\sin x} = \frac{\sin x}{1 + \cos x}$$

NECHCETE O MYTÍ PŘEMÝŠLET NIC NEDĚLÁME RADĚJI NEŽ TO. OD ROKU 1947.

Váš nárok na kvalitu je pro nás impulzem. Tak náruživě, jako Vy zdokonalujete svou práci, tak i my vyvíjíme a vyrábíme naše produkty.

Klademe důraz na nejvyšší kvalitu

Příslib kvality, který jsme si sami uložili, dodržujeme již od roku 1947. Produkty Winterhalter zaručují vysoce kvalitní materiál, spolehlivost a dlouhou životnost. S našimi výrobními závody v Německu a ve Švýcarsku vědomě sázíme na řemeslnou zručnost a kvalitu.

Zkoumáme a vyvíjíme

V našich vývojových kancelářích a výrobních závodech pracují odborníci s bohatými zkušenostmi, vědomostmi a znalostmi. Ale také naši zákazníci, partneři a servisní technici jsou neustále součástí našeho vývojového procesu a zdrojem inspirace. My ve společnosti Winterhalter nejsme nikdy unaveni a nepřetržitě pro Vás vyvíjíme naše produkty.

Známe naše zákazníky

Vyvíjíme řešení odpovídající potřebám, která jsou perfektně přizpůsobena potřebám našich zákazníků na celém světě. V závislosti na místě, které je k dispozici, druhu mytého nádobí a druhu a stupni znečištění nabízíme přesvědčivé odpovědi k tématu profesionálního mytí nádobí.

Sázíme na skutečné partnerství

Úspěch nemá člověk nikdy sám. Tímto motem se řídí firma Winterhalter ve stejné míře jak interně, tak i externě. Jako spolehlivý partner s vědomím kvality rodinného podniku nabízíme našim zákazníkům na celém světě prvotřídní kompletní servis. Počínaje perfektní myčkou přes mycí prostředky, úpravu vody a jiné příslušenství až po spolehlivý zákaznický servis. Jsme Vaším specialistou pro umývárnu nádobí.

Myslíme a jednáme dlouhodobě

Našimi produkty stanovujeme pravidelně nová ekonomická a ekologická měřítka.

V našem vlastním výzkumném a vývojovém oddělení zkoušíme inovativní technologie, které dělají mycí proces stále více efektivnější, ekologický a uživatelsky příznivý.



VAŠE NOVÁ UF. INOVACE SÉRIOVÁ VÝROBA.

S novou myčkou Winterhalter UF získáte nejen prvotřídní myčku kuchyňského nádobí, ale i nového člena ve Vašem kuchyňském týmu, který s Vámi přemýšlí, řeší a v každém okamžiku podává nejlepší výkony.

Od kompaktního přístroje až po velkoformátový zázrak, nabízíme vhodné řešení do každé umývárny nádobí. Všechny naše modely disponují četnými inovacemi, ke kterým jste nás inspirovali: Řešení, která jsou vymyšlena ze všedního dne profesionála a udělána pro všední den profesionála.

Každý den Vám znovu pomůžeme k dosažení Vašich ambiciózních cílů! Díky vynikajícím výsledkům při mytí, ergonomickému designu a maximální hospodárnosti.

MÁME TO RÁDI ČISTÉ. STEJNĚ JAKO VY.



Každý profesionál ví, že se na konci počítá jenom výsledek. Ani u hygienické čistoty mytého nádobí tomu není jinak. Nová série UF přispěje zářivými inovacemi, které Vám usnadní život.

Software specifický pro cílové skupiny

Poslali jsme naše myčky na kuchyňské nádobí do učení. K řezníkům a pekařům, do hotelů a gastronomických podniků. Tak vznikla řešení, která jsou přizpůsobena přímo pro Vaše potřeby – v softwaru naší myčky na kuchyňské nádobí jsou zapracovány malé, ale jemné rozdíly. V závislosti na druhu a stupni znečištění nabízí série UF programy šité na míru.

S naší novou metodou **TurboZyme** si ušetříte pracovní krok manuálního předmytí. Při tomto namáčení se zaschlé zbytky pokropí naším inovativním prostředkem na narušení krusty. Úporná znečištění se tak již uvolní před vlastním mycím cyklem.

Vysoce výkonný mycí systém s VarioPower

Někdy je nutné vyvinout tlak, aby všechno fungovalo bez problémů. To platí také pro jedinečný vysoce výkonný mycí systém s VarioPower série UF. Výkonný tlak vody rozpustí i úporná znečištění a současně zabrání ucpání mycích trysek. Výsledkem je hygienická čistota na každém čtverečním centimetru celého vnitřního prostoru myčky. Plynulé najetí cirkulačního čerpadla se postará o to, že myté nádobí zůstane stát na svém místě. Samozřejmě, že můžete mycí tlak podle druhu mytého nádobí a stupně znečištění individuálně přizpůsobit pomocí systému VarioPower.

Systém filtrace roztoku

Nezáleží na tom, zda se jedná o první nebo poslední mycí cyklus v jednom dni: čistá mycí voda je základem. Série UF má inteligentní systém filtrace roztoku, který neustále sleduje kvalitu vody, průběžně čistí mycí vodu a jestliže je to nutné, spustí automatickou regeneraci.

Předoplach studenou vodou

Každý, kdo pracuje ve svém kuchyňském provozu s bílkem a škrobem, zná ten problém: jestliže spustíte strojní (tedy horký) mycí proces bez předčištění studenou vodou, zbytky se připečou a usadí. Série UF proto nabízí možnost předoplachu studenou vodou – stačí stisknout tlačítko!



VYNAKLÁDÁME ÚSILÍ. ABYSTE TO MĚLI POHODLNĚJŠÍ.

Na Vás i Vaše zaměstnance jsou kladeny každý den extrémní požadavky. My ze společnosti Winterhalter Vás podporujeme ve Vašich výzvách mnoha velkými a malými inovacemi produktů, které dělají manipulaci s našimi novými myčkami kuchyňského nádobí ještě více komfortní a ergonomickou.

Odklopitelné dveře a koš sklápěný nahoru

Často jsou to malé nápady, které způsobí velké výhody. Například odklopitelné dveře u nové série UF. Nestojí v cestě, nýbrž otevrou Vaším zaměstnancům volný přístup do vnitřku myčky – což dělá čištění vnitřního prostoru v budoucnu ještě snadnějším. Také těžký nerezový koš se již nemusí vyjímat, aby bylo možné vyčistit vnitřek myčky. Jednoduše sklopit nahoru, otřít, sklopit zpět – hotovo.

Uživatelsky přátelská dotyková obrazovka

Náš požadavek: Vaše nová myčka Winterhalter má být od prvního dne plně způsobilá k mytí nádobí. Předpokladem k tomu je jednoduché, intuitivní ovládání myčky. Barva spouštěcího tlačítka se mění s pokračujícím postupem mytí z modré na zelenou. Tak můžete jedním pohledem zjistit, jak program pokročil a kdy bude Vaše kuchyňské nádobí opět připravené k použití. Jazykově neutrální piktogramy jsou pro mezinárodní pracovní prostředí přímo ideální. Kromě toho je Vaše myčka série UF schopna rozpoznat a sdělit chyby a částečně je dokonce sama odstranit, takže je zajištěna maximální připravenost. V oblasti chráněné PINem mohou např. šéfkuchaři a servisní technici načíst důležité údaje k přístroji a myčku optimalizovat podle specifických potřeb zákazníka.

Řešení vozíku na koše

Obzvláště ve velkých kuchyních je namáhavé sbírat manuálně na jednotlivých výrobních stanicích myté nádobí a dopravovat ho k myčce na kuchyňské nádobí. Musí se urazit dlouhé trasy, část kuchyňského nádobí je velká a neskladná. S vozíkem na koše můžete jezdit bez námahy všemi uličkami, sbírat znečištěné myté nádobí a poté koš zcela ergonomicky zasunout z vozíku přímo do myčky. Potom se může čisté myté nádobí stejně jednoduše zase odvézt na pracovní stanici. Tak Winterhalter optimalizuje Vaše pracovní postupy!

Individuální příslušenství

Díky košům na kuchyňské nádobí a šikmým držákům specifickým podle cílové skupiny (pro plechy, podnosy a další) můžete vnitřní prostor Vaší myčky Winterhalter UF kompletně individualizovat a uspořádat ještě praktičtěji pro Vaše účely. Nejdůležitější přednosti jsou – vyloučení „létání“ kuchyňského nádobí v myčce, optimální využití prostoru a jednoduchá manipulace.

NAŠE ODPOVĚDNOST.

VÁŠ **POTENCIÁL ÚSPOR.**

Když se jedná o komerční mycí řešení, je kupní cena pouze jedním z mnoha rozhodujících faktorů. Minimálně stejně tak důležité jsou hodnoty spotřeby vody, chemie a energie. Winterhalter stanovuje na trhu měřítka svými inteligentními a zdroje šetřícími systémy. A dává Vám jistotu užitečné investice, která se dlouhodobě vyplatí.

Zpětné získávání tepla - Energy

Vodní páru vznikající během postupu mytí nenechá myčka Winterhalter UF jednoduše uniknout.

Naopak: Využijeme ji pro příští mycí cyklus. Vlhká vodní pára ohřeje studenou přitékající vodu, pára současně kondenzuje na výměníku tepla. Tak je možné docílit značné úspory nákladů na energii a také se zřetelně zlepší klima v místnosti, protože horká pára už neuniká do kuchyně.

Pohotovostní režim

Když myčka nepracuje, neměly by Vám také vznikat zbytečné náklady. K tomu je Vaše myčka Winterhalter UF vybavena pohotovostním režimem. Aktivuje se sám od sebe a sníží teplotu bojleru natolik, že myčka může bojler během následujícího mycího cyklu opět zahřát na nastavenou teplotu. Přitom můžete být úplně klidní - při příštím použití Vaší myčky série UF nevzniknou žádné prostoje, myčka je opět připravena bez zpoždění k provozu.



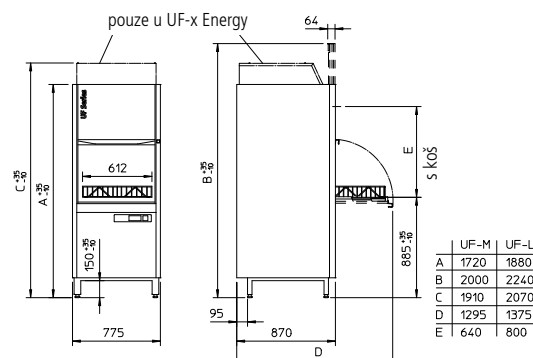


Informujte se o našich inovativních řešeních a nakonfigurujte si Vaši individuální myčku na kuchyňské nádobí série UF:
www.winterhalter.biz/uf-scout



Technická data

| Série UF | | UF-M | UF-L | UF-XL |
|---|-----------|-----------|-----------|------------|
| Obsah nádrže | [l] | 69 | 69 | 138 |
| Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus ⁴ | [l] | 4,7 | 4,7 | 7 |
| Teplota nádrže | [°C] | 60 | 60 | 60 |
| Oplachová teplota | [°C] | 85 | 85 | 85 |
| Vnitřní rozměry koše | [mm] | 612 x 672 | 612 x 672 | 1305 x 672 |
| Cirkulační čerpadlo | [kW] | 2,5 | 2,5 | 2 x 2,5 |
| Ohřev nádrže Standard/Performance | [kW] | 5/10 | 5/10 | 5/10 |
| Ohřev bojleru Standard/Performance | [kW] | 10,2/16,4 | 10,2/16,4 | 10,2/16,4 |
| Max. teplota přívodní vody | [°C] | 60 | 60 | 60 |
| Potřebný průtokový tlak vody | [bar/kPa] | 1 | 1 | 1 |
| Potřebný průtokový tlak vody u Energy | [bar/kPa] | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Třída ochrany | | IPX5 | IPX5 | IPX5 |
| Hmotnost netto/brutto | [kg] | 190/220 | 200/230 | 305/355 |
| Hmotnost s provedením Energy netto/brutto | [kg] | 225/255 | 235/265 | 350/400 |



Všechny ostatní hodnoty na webu a v aplikaci

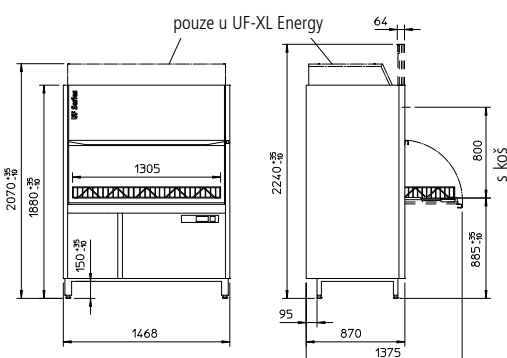
Nastavení softwaru

| Série UF teoretický výkon | | Standard ^{*1} | Energy ^{*1*2} | HighTemp ^{*1*3*4} |
|----------------------------|----------|------------------------|------------------------|----------------------------|
| Univerzální program | [košů/h] | 40/24/12 | 40/24/12 | 20/15/10 |
| Univerzální krátký program | [košů/h] | 64/42/23 | 64/42/23 | – |
| Program pro pekaře | [košů/h] | 40/24/12 | 40/24/12 | 20/15/10 |
| Krátký program pro pekaře | [košů/h] | 64/42/23 | 64/42/23 | – |
| Program pro řezníky | [košů/h] | 40/24/12 | 40/24/12 | 20/15/10 |
| Krátký program pro řezníky | [košů/h] | 64/42/23 | 64/42/23 | – |

^{*1} Závisí na místních podmínkách. ^{*2} Teplota přívodní vody < 20 °C.

^{*3} min. jištění 25A, ohřev nádrže a bojleru výkonnost. Množství oplachové vody UF-M/L: 5,5l/množství oplachové vody UF-XL: 9l, teplota nádrže 66 °C, teplota bojleru 85 °C.

^{*4} Za ideálních podmínek. Spotřeba čerstvé vody závisí na místních podmínkách. Přesné nastavení se provádí při uvedení do provozu.



Elektrické hodnoty

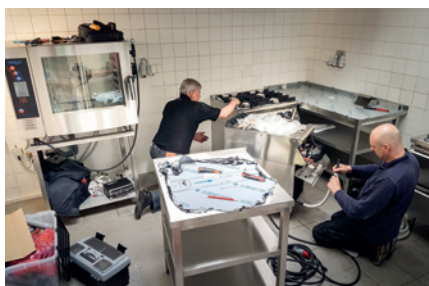
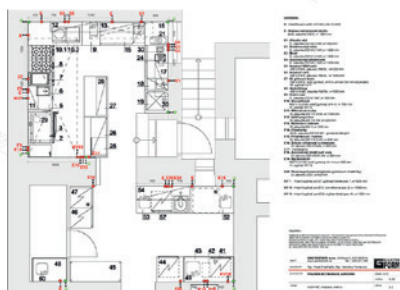
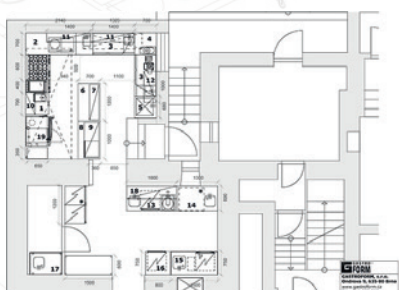
| Napětí | Jištění | Celkový příkon Standard Bojler 10,2 kW / nádrž 5 kW | | Celkový příkon Performance Bojler 16,4 kW / nádrž 10 kW | | Země |
|----------------------------------|---------|--|---------|--|---------|-------------------|
| | | UF-M/L | UF-XL | UF-M/L | UF-XL | |
| 380V/3N~ 50 Hz 380V/3N~ 60 Hz | 16A | 8,7 kW | 8,4 kW | – | – | celý svět |
| 400V/3N~ 50 Hz 400V/3N~ 60 Hz | 16A | 9,4 kW | 8,8 kW | – | – | celý svět |
| | 20A | 10,0 kW | 10,0 kW | – | – | |
| | 25A | 16,3 kW | 16,2 kW | 16,4 kW | 16,4 kW | |
| | 32A | 17,5 kW | 17,4 kW | 18,8 kW | 18,8 kW | |
| 415V/3N~ 50 Hz 415V/3N~ 60 Hz | 40A | – | – | 25,1 kW | 26,2 kW | celý svět |
| | 16A | 10,0 kW | 9,5 kW | – | – | |
| | 20A | 10,8 kW | 10,8 kW | – | – | |
| | 25A | 17,4 kW | 17,1 kW | 17,7 kW | 17,7 kW | |
| 230V/3N~ 50 Hz 230V/3N~ 60 Hz | 32A | 18,7 kW | 18,4 kW | 20,3 kW | 20,3 kW | Belgie / Malajsie |
| | 40A | – | 21,1 kW | 25,5 kW | 26,8 kW | |
| | 40A | 9,4 kW | 8,7 kW | – | – | |
| | 32A | 10,2 kW | 9,9 kW | – | – | |
| 200V/3N~ 50 Hz 200V/3N~ 60 Hz | 40A | – | – | 15,2 kW | 15,1 kW | Japonsko |
| | 50A | – | – | 17,7 kW | 17,6 kW | |
| | 25A | 7,6 kW | 9,1 kW | – | – | |
| 200V/3N~ 50 Hz 200V/3N~ 60 Hz | 32A | 9,0 kW | – | 10,3 kW | 10,3 kW | Japonsko |
| | 40A | – | – | 12,2 kW | 12,9 kW | |
| | 50A | – | – | 15,9 kW | 16,8 kW | |

Zjistěte víc na
našem QR kódu



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

Náрезové 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.

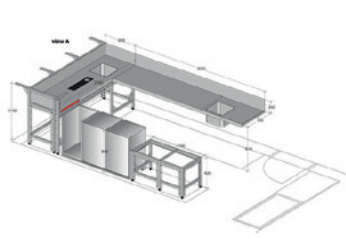
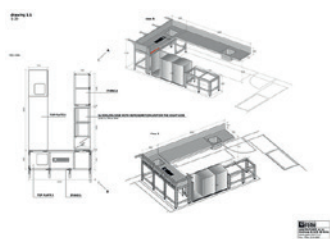
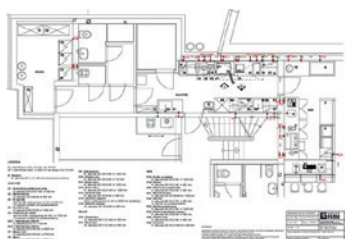
Kromě samotného projektu kuchyně zpracujeme také podklady pro veškeré **instalace** - elektro, plyn, voda, ZTI...



Vybrané reference

projekce, vizualizace, dodávka, instalace technologie, zaškolení

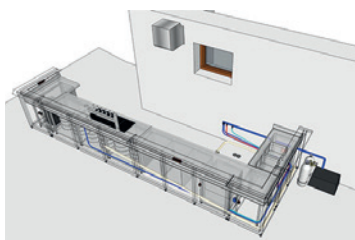
Caffé & Bistro Bílá Vrána – kavárna v Brně



SIAM THAI – thajská restaurace v centru Brna



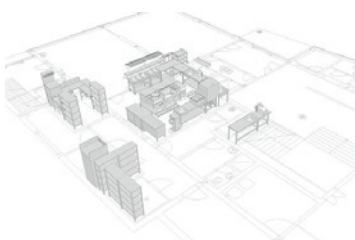
Lanáček Otrokovice – venkovní bar



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

