

Серия GS 600 производства  
компании Winterhalter

winterhalter



Машины компании Winterhalter для мойки кастрюль,  
противней и кухонного оборудования

**Позвольте себе настоящий размах**



## GS 600-Серия – Winterhalter Промышленные машины для мойки кастрюль, противней и кухонного оборудования

### Большая посуда, большие возможности – у серии GS 600 свой формат

Компания Winterhalter – специалист в области моечных систем

- + Семейное предприятие в третьем поколении
- + Представительства более чем в 70 странах мира
- + Применяются на самых больших и лучших кухнях
- + Профессиональные посудомоечные технологии – от фронтальных посудомоечных машин до конвейерных машин ленточного типа
- + Комплексные решения: технологическое оборудование, моющие средства, водоподготовка и принадлежности – все от одного производителя

Посудомоечные машины компании Winterhalter являются незаменимыми помощниками на каждый день. Для стаканов, посуды, столовых приборов или других кухонных принадлежностей – у компании Winterhalter найдется для Вас подходящая машина. **Специально для кухонных принадлежностей больших размеров – например кастрюль, противней и кухонного оборудования – была разработана серия GS 600.**

В зависимости от размера Вашей кухни и потребностей Вашего предприятия компания Winterhalter может предложить Вам идеальную модель машины: от **компактной GS 640** и **малогабаритной GS 650** до **модели формата XXL – GS 660**. Все модели серии GS 600 Вы также можете получить в **версии Energy**.

У компании Winterhalter найдется подходящее для Вас технологическое решение в области мытья посуды. Для машины с соответствующей вместимостью и мощностью Вам предоставляется возможность выбора подходящих корзин и принадлежностей, а также систем водоподготовки и правильных моющих средств. **Доверьтесь специалисту по профессиональным моечным системам.**



Ральф (Ralph), Карл (Karl) и Юрген (Jürgen) Винтерхальтер (Winterhalter) (слева направо)





Для ресторанов, гостиниц, закусочных, пекарен и мясоперерабатывающих предприятий – серия GS 600 – это БОЛЬШОЙ успех в мойке кухонного оборудования.



## "Интеллектуальная" техника, простое управление – это преимущества, которые очевидны

Серия GS 600 воплощает в себе "интеллектуальную" мощную технику при высоком удобстве обращения. **Продуманная концепция соблюдения требований гигиены, экономическая эффективность и высокая мощность** - вот только несколько выдающихся характеристик, которыми обладает данная серия машин для мытья оборудования.

**Благодаря долгому сроку службы и низким эксплуатационным расходам покупка модели серии GS 600 выгодна в любом случае.** Безаварийное надежное функционирование и низкие ресурсные затраты обеспечивают эффективность рабочих процессов и одновременную экономию финансовых расходов.

По сравнению с мытьем кухонных принадлежностей вручную, благодаря использованию машины для мытья оборудования серии GS 600 Вы можете существенно уменьшить расходы воды и энергии, а также затраты рабочей силы. Это приведет к устойчивому снижению Ваших производственных расходов.

### Экономичность



#### Малое количество воды для полоскания

Одновременно с низким расходом воды для полоскания затраты всех остальных ресурсов - энергии, мощных и ополаскивающих средств - также являются минимальными. Вы снижаете негативное воздействие на окружающую среду и экономите производственные расходы.

### Производительность



#### Высокая степень очистки

Реверсивная мощная система с высокопроизводительными форсунками (сверху и снизу) гарантирует результат даже при очень сильных загрязнениях. Как опция GS 600 может иметь функцию предварительного ополаскивания холодной водой, поэтому она подходит для мытья посуды с крахмальными и белковыми загрязнениями.

### Обслуживание машины



#### Надежность при обслуживании

С помощью одно-кнопочного интуитивно понятного управления с цветовой индикацией пользователь полностью контролирует ситуацию – что является большим преимуществом, особенно для неопытного, часто меняющегося персонала.



#### Эргономичные условия труда

Благодаря компактной подъемно-откидной дверце можно удобно работать в непосредственной близости от машины, даже если она открыта.

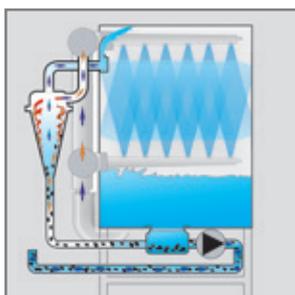


## Концепция соблюдения требований гигиены



### 4-кратная фильтрация мощного раствора

Обширная система сетчатых фильтров служит для защиты внутреннего пространства танка от крупных частиц загрязнений. Для дополнительной защиты от загрязнений предназначен сетчатый фильтр на входе насоса и Mediamat Cyclo. Mediamat Cyclo непрерывно обеспечивает удаление

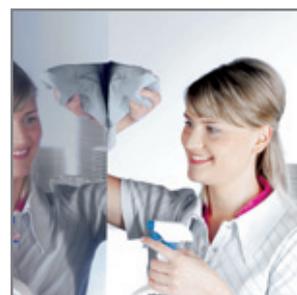


мельчайших частиц загрязнений из моющего раствора. Благодаря 4-кратной системе фильтрации моющий раствор остается настолько чистым, что может применяться в течение всего рабочего дня. Это приводит к устойчивому снижению расхода воды, энергии, моющих и ополаскивающих средств.



### Программа самоочистки

После эксплуатации внутреннее пространство машины автоматически очищается, после чего она выключается. Благодаря встроенному сливному насосу в машине не остается остатков загрязненной воды – т. о. предотвращается образование отложений и неприятных запахов.



### Водозащита

Серийная обшивка задней стенки обеспечивает полную защиту машины от проникновения загрязнений и воды (класс защиты IPX5). Благодаря этому можно без проблем проводить наружную чистку машины.



GS 640 / GS 650



Идеально для пекарен – машина GS 650 имеет достаточную высоту для корзин для французских батонов.



## GS 640 / GS 650 – малые габариты, большая мощность

Даже на кухне небольшого размера возможно машинное мытье кухонных принадлежностей – доказательством этому служат GS 640 и GS 650, шириной 750 мм каждая. При их габаритах они справляются с тем количеством грязной посуды, которое образуется на предприятиях общественного питания, в закусочных, в пекарнях и кондитерских средней величины. Кастрюли, противни и кухонное оборудование легко моются.

**GS 650 идеально подходит для пекарен. Габаритная высота входа** данной модели достигает целых **830 мм**. Благодаря этой дополнительной высоте даже становится возможным мытье в машине высоких подносов для выкладки и корзин для французских батонов.

**В данных двух моделях серии GS 600 также можно за один цикл мойки вымыть две транспортировочные корзины европейского стандарта высотой до 220 мм.** Специально разработанная насадка для корзин обеспечивает наклонное положение корзин, чтобы оптимально использовалась глубина машины и полностью стекала остаточная вода.



## GS 660 – Работа в большом формате

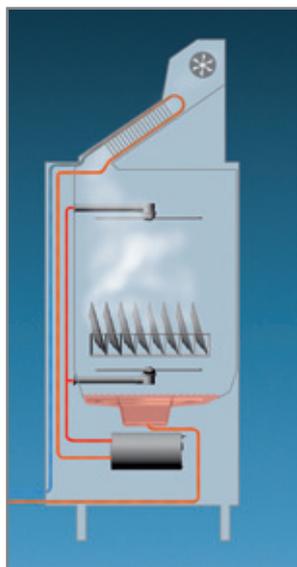
**Много места в любом направлении предоставляет GS 660.** Это модель XXL серии GS 600 впечатляет своими внушительными размерами: **Габаритная высота входа данной модели составляет 830 мм при общей ширине 1380 мм.** Данная машина GS 660 идеально подходит для использования в тех местах, где необходимо мытье или очень большого количества посуды или посуды очень больших размеров. В нее помещаются даже кухонное оборудование и противни размером до 600 мм x 1000 мм.

**За один моечный процесс эта машина GS 660 справляется с тремя корзинами европейского стандарта.** Если оснастить машину разделительной перегородкой (опция), то возможно одновременное мытье шести транспортировочных корзин европейского стандарта, которые обычно используются в пекарнях.

### **Одна особенность GS 660:**

Емкости для моющих и ополаскивающих средств могут в целях экономии места храниться в нижней части машины.

Возможна мойка  
транспортировочных  
корзин европейского  
стандарта в два яруса



Схематическое изображение процесса регенерации тепла модели GS 640 Energy (возможно только при подключении холодной воды)

## Серия GS 600 Energy – Большая экономия

Высокие эксплуатационные расходы в течение многих лет могут превратить посудомоечную машину в дорогое удовольствие. **С помощью инновативных разработок и новых методов компании Winterhalter Вы можете существенно снизить эксплуатационные расходы.** Постоянное ориентирование всей программы продукции на высокотехнологичные, ресурсосберегающие технологии (irt) указывает на то, что экономичность и стабильность для компании Winterhalter имеют наивысший приоритет.

**С помощью моделей Energy серии GS 600 и встроенного в них теплообменника отводимого воздуха концепция irt была успешно воплощена на практике:** влажно-теплый водяной пар при закрытой дверце забирается непосредственно из машины и используется для нагрева холодной поступающей воды. Уменьшение энергозатрат составляет каждый год до 10 %, кроме того, постоянно улучшается микроклимат в помещении.



Новаторские экономичные модели irt (intelligent resource technology - ресурсосберегающие технологии) компании Winterhalter снижают расход важных ресурсов. Это уменьшает вредное воздействие на окружающую среду и экономит средства.

### Краткий обзор Ваших преимуществ:

#### + Снижение энергозатрат:

При использовании GS 640 Energy и GS 650 Energy Ваша экономия составляет около 260 евро в год, при использовании GS 660 Energy – около 280 евро.

#### + Отличный микроклимат помещений:

Благодаря применению теплообменника температура отводимого воздуха снижается более чем наполовину. Абсолютная влажность составляет только около 20% от значения, полученного без использования регенерации отводимого воздуха. Это постоянно улучшает микроклимат в помещении.

#### + Снижение общего объема потребляемой энергии:

При использовании GS 640 Energy и GS 650 Energy общий объем потребляемой энергии может опуститься на 6 кВт до 8,4 кВт, при использовании GS 660 Energy – до 9,8 кВт.



## Технические данные / информация

Технические данные		GS 640	GS 640	GS 650	GS 650	GS 660	GS 660
			Energy		Energy		Energy
Теоретическая производительность	[корзин/ч]	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12
Ширина	[мм]	750	750	750	750	1380	1380
Глубина с закрытой дверцей	[мм]	870	870	870	870	870	870
Глубина с открытой дверцей	[мм]	1245	1245	1305	1305	1305	1305
Высота с закрытой дверцей	[мм]	1617 ± 20	2201 ± 20	1787 ± 20	2371 ± 20	1787 ± 20	2371 ± 20
Высота с открытой дверцей	[мм]	1933 ± 20	2201 ± 20	2205 ± 20	2371 ± 20	2205 ± 20	2371 ± 20
Рабочая высота	[мм]	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20
Габаритная высота входа (без корзины)	[мм]	670	670	830	830	830	830
Размер корзины	[мм]	608 x 672	608 x 672	608 x 672	608 x 672	1260 x 695	1260 x 695
Объем танка	[л]	82	82	82	82	125	125
Потребление воды на 1 цикл мойки	[л]	5,2	5,2	5,2	5,2	7,5	7,5
Температура танка	[°C]	60	60	60	60	60	60
Температура бойлера	[°C]	85	85	85	85	85	85
Подогрев танка	[кВт]	6,0/9,0	6,0/9,0	6,0/9,0	6,0/9,0	6,0/9,0	6,0/9,0
Нагрев бойлера	[кВт]						
при температуре подаваемой воды 55-60 °C		6,0	–	6,0	–	6,0	–
при температуре подаваемой воды 40-55 °C		9,0	–	9,0	–	9,0	–
при температуре подаваемой воды 10-40 °C		12,0	–	12,0	–	12,0	–
с подключением холодной воды до макс. 20 °C							
с использованием энергии пара		–	6,0 (опц. 12,0)	–	6,0 (опц. 12,0)	–	6,0 (опц. 12,0)
Необходимое давление проточной воды	[бар/кПа]	0,8/80	0,8/80	0,8/80	0,8/80	0,8/80	0,8/80
Циркуляционный насос, P1	[кВт]	2,3	2,3	2,3	2,3	3,7	3,7
Реверсивный привод, P1	[кВт]	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Общая потребляемая энергия	[кВт]						
при температуре подаваемой воды 55-60 °C		8,4	–	8,4	–	9,8	–
при температуре подаваемой воды 40-55 °C		11,4	–	11,4	–	12,8	–
при температуре подаваемой воды 10-40 °C		14,4	–	14,4	–	15,8	–
с подключением холодной воды до макс. 20 °C							
с использованием энергии пара		–	8,4 (14,4)	–	8,4 (14,4)	–	9,8 (15,8)

Кухонные принадлежности - обзор	GS 640 / GS 640 Energy	GS 650 / GS 650 Energy	GS 660 / GS 660 Energy
Размеры принадлежностей	Для кухонного оборудования до GN 2/1	Для кухонного оборудования и противней для выпечки до 600 мм x 800 мм	Для кастрюлей, противней и кухонного оборудования до 600 мм x 1000 мм
Принадлежности на предприятиях ресторанного типа	Кастрюли, блюда, чаши и т. д.	–	Корзины европейского стандарта (до 3-х штук в один ряд), кастрюли, блюда, чаши и т. д.
Принадлежности на мясоперерабатывающих предприятиях	Корзины европейского стандарта, подносы для выкладки, гигиенические подставки для ножей и т. д.	–	Корзины европейского стандарта (до 3-х штук в один ряд), подносы для выкладки, гигиенические подставки для ножей и т. д.
Принадлежности в пекарнях и кондитерских	Корзины европейского стандарта, подносы для выкладки и т. д.	Корзины европейского стандарта высотой до 800 мм (например корзины для французских батонов), противни для выпечки, подносы для выкладки и т. д.	Корзины европейского стандарта (до 3-х штук в один ряд или 6 открытых корзин с разделительной перегородкой (опция)), противни для выпечки, подносы для выкладки и т. д.

### Серийная комплектация для всех моделей серии GS 600:

- + Однокнопочное управление с цветовой кодировкой
- + Поля индикации (например, для дозирования, водоподготовки и т. д.)
- + Реверсивная моющая система сверху и снизу
- + Встроенный дозатор ополаскивающего средства
- + Безнапорный бойлер для ополаскивания
- + Водозащита IPX5
- + Гигиеническое оснащение
- 4-кратная щелочная фильтрация (обширная система сетчатых фильтров с кассетой, сетчатый фильтр на входе насоса, Mediamat Cyclo)
- интегрированная программа самоочистки
- Термостаты на бойлере для обеспечения необходимой температуры ополаскивания

### Особенные характеристики GS 600 серии Energy:

- + Интегрированная система использования энергии пара



GS 640



GS 640 Energy



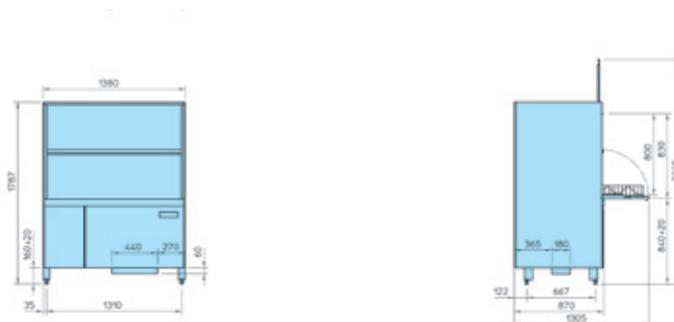
GS 650



GS 650 Energy



GS 660



GS 660 Energy



**Winterhalter** Gastronom GmbH  
профессиональные посудомоечные системы

Tettnanger Strasse 72  
88074 Meckenbeuren · Germany  
Телефон +49 (0) 75 42 4 02-0  
Телефакс +49 (0) 75 42 4 02-1 87

[www.winterhalter.biz](http://www.winterhalter.biz)  
[info@winterhalter.biz](mailto:info@winterhalter.biz)

