

UF | SE ENCARGA DE ESO.

El poderoso lavautensilios



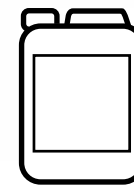
Una máquina para obtener una higiene y limpieza perfectas. Accesorios perfectamente adaptados. Productos químicos especialmente desarrollados. Asesoría y atención personalizadas. Experiencia en la planificación y cursos de entrenamiento. Monitoreo, generación de informes y servicio. Todo esto y más es lo que ofrece Winterhalter.



POTENCIA ABSOLUTA.

Esta es la prueba de resistencia para un lavavajillas industrial. Suciedad resistente. En diferentes utensilios. La serie UF de Winterhalter es perfecta para su uso cuando el lavado se convierte en un desafío. Robusta, con una gran potencia e innovadoras características para unos resultados de lavado perfectos y la máxima higiene. ¿Es pastelero, carnicero u hostelero y lava en condiciones extremas? En ese caso, la máquina lavautensilios UF es ideal para usted.

Todo limpio y ordenado: la UF-XL cuenta con un compartimento extra para la garrafa de productos químicos de lavado.



TAMAÑOS DE MÁQUINA

Se adapta perfectamente según el producto a lavar: La UF está disponible en 3 tamaños diferentes. La UF-M compacta es ideal para utensilios pequeños y medianos. La UF-L cuenta con una mayor altura de entrada que permite también lavar bandejas de hornear de gran tamaño. Y la UF-XL que ofrece espacio suficiente para lavar utensilios grandes y voluminosos.

RESULTADOS DE LAVADO DE PRIMERA CLASE

Ya sean proteínas, almidón o grasa: la UF acaba también con la suciedad más extrema y resistente. Con un sistema de lavado de alto rendimiento y un programa remojo, es la solución profesional para lavar utensilios.

SEGURIDAD HIGIÉNICA CERTIFICADA

Donde se trabaja con alimentos existen altos estándares de higiene. La UF se encarga de que pueda cumplirlos sin problemas: con un concepto implementado consecuentemente para una seguridad higiénica certificada según la norma DIN SPEC 10534.

MANEJO SENCILLO

Pantalla táctil y tecla de inicio rápido. Puerta abatible. Carro de cestas y cesta plegable. Este y otros muchos detalles hacen que el manejo y el trabajo en su UF sea sencillo, intuitivo y ergonómico.

FIABILIDAD ABSOLUTA

Lavar utensilios es lavar en condiciones extremas. La serie UF está diseñada especialmente para ello: gracias a la elevada calidad de los materiales y a su procesamiento sólido, la máquina es robusta, completamente fiable y extremadamente duradera. Puede confiar al 100 % en su UF.

EL LAVAUTENSILIOS PERFECTO.

Utensilios diferentes. En diferentes sectores. Con diferentes requisitos. Pero siempre con el mismo deseo: una solución de lavado profesional. Adaptados con precisión a la situación individual. La serie UF de Winterhalter lo hace posible.

CARNICERÍA / CHARCUTERÍA

Suciedad extrema. En especial, con proteínas y grasa. Sobre todo, lo que se utiliza durante la producción: herramientas, utensilios de trabajo y cajas. Y en todo lo que se utilice durante la venta: cuchillos, tablas de cortar y bandejas de exposición. En las carnicerías, charcuterías y mataderos, el lavado es de una importancia vital. Con la serie UF, Winterhalter ha desarrollado una solución de lavado profesional para este sector, la cual garantiza una limpieza de primera clase y una higiene absoluta, es fácil de manejar y económica durante el funcionamiento. Y puede adaptarse con precisión a los requisitos de las carnicerías y charcuterías.



GASTRONOMÍA

Enseres de cocina y utensilios de gran tamaño. Ollas y perolas muy sucias. Bandejas quemadas y recipientes manchados. A esto hay que añadir el número de utensilios de trabajo distribuidos a lo largo del día. El requisito: todo debe estar perfectamente limpio en el menor tiempo posible. En los restaurantes hay requisitos de limpieza especiales a la hora de lavar. Además del funcionamiento continuo y de las horas pico, está, ante todo, el gran número de productos de lavado diferentes en la cocina. Y, para estos, Winterhalter tiene la solución perfecta: los lavautensilios de la serie UF. Para una limpieza higiénica, especialmente pensada para productos de lavado de gran tamaño con suciedad resistente.

»La UF es la todoterreno de los lavavajillas industriales: construcción robusta y acabado sólido, con una gran presión de lavado y absolutamente fiable en todo tipo de situaciones. Pase lo que pase«.

Manuel Kreibich,
GERENTE DE PRODUCTOS INTERNACIONAL



PANADERÍA / PASTELERÍA

Bandejas de horneado con suciedad quemada. Restos de masa seca en utensilios de todo tipo. Con azúcar quemada en las bandejas de reparto. Donde se hornea, se junta todo: diferentes productos de lavado, diferentes materiales y diferentes tipos de suciedad. Las panaderías y pastelerías requieren el máximo rendimiento al lavar. La limpieza manual es muy laboriosa, lleva mucho tiempo y no ofrece la seguridad higiénica requerida. La solución es la serie UF de Winterhalter: ofrece resultados de lavado de primera clase con los tiempos más reducidos, incluso con la suciedad más difícil. Delicada con los materiales, económica y fiable.



Cesta para utensilios con inserto para cajas de panadería



Cesta para utensilios con inserto para moldes de tartas



Cesta para utensilios con inserto para bandejas



Podrá encontrar una vista general con otras características del producto de la serie UF en nuestra página web:

>> www.winterhalter.com.mx/uf



SISTEMA DE LAVADO DE ALTO RENDIMIENTO

Toda máquina de la serie UF está equipada de serie con un sistema de lavado de alto rendimiento de acero inoxidable: la forma especial del brazo de lavado y una presión del agua de hasta 1 bar garantizan un rendimiento óptimo del lavado en todo el interior de la máquina. Gracias al ajuste variable de la presión de lavado VarioPower, la presión de lavado se ajusta al grado de suciedad correspondiente del producto de lavado. El resultado: utensilios perfectamente lavados y la máxima higiene.

PUERTA ABATIBLE

Con los lavaperolas de la serie UF no solo el lavado es perfecto. También lo es la limpieza del interior de la máquina: la puerta abatible disponible opcionalmente puede desbloquearse y abatirse hacia abajo fácilmente. A continuación, nada se interpondrá en su camino y podrá acceder cómodamente al interior de la máquina.

PROGRAMA REMOJO

A veces, lavar es una tarea muy dura: en estos casos, la suciedad seca o pegada debe ponerse en remojo previamente. El UF se encarga de ello con el programa remojo de serie: antes del ciclo de lavado en sí mismo, los productos de lavado se empapan con agua del tanque. De este modo, la suciedad más resistente se reblandece de forma efectiva y se elimina el esfuerzo necesario del prelavado a mano.

CONNECTED WASH

En el ámbito del lavado comercial, la digitalización también crea nuevas posibilidades y ofrece una mayor seguridad y eficiencia. Con CONNECTED WASH, las máquinas de la serie UF pueden integrarse en red y evaluar todos los datos de funcionamiento importantes. De ello se pueden derivar recomendaciones concretas de actuación para optimizar el proceso de lavado. A través de la aplicación gratuita, se puede monitorear el estado de máquina desde cualquier parte del mundo. Otro punto extra: en caso de un fallo crítico, CONNECTED WASH envía automáticamente un mensaje a un círculo de destinatarios definido. Además, la UF obtiene automáticamente todas las actualizaciones importantes para que el software siempre esté actualizado.

RECUPERACIÓN DE CALOR

Uso inteligente de la energía empleada: la UF está disponible opcionalmente con el módulo de recuperación de calor del aire circulante, Energy, de manera integrada. Utiliza la energía del vapor de agua caliente para precalentar el agua de entrada fría. Esto reduce significativamente el consumo energético, los costes operativos y, además, hace que, al abrir la máquina, prácticamente no escape vapor de agua húmedo y caliente.

CARRO DE CESTAS

Ergonómico, práctico, sencillo. Con el carro de cestas disponible como accesorio, podrá recoger también el producto de lavado más voluminoso y pesado, y conducirlo fácilmente a la máquina. Allí, el carro desliza fácilmente la cesta al interior de la máquina. Y, después del lavado, ordenar y recoger es igualmente rápido. Muy útil para un flujo de trabajo óptimo en la zona de lavado.

LLENADO INICIAL DE AGUA CALIENTE

Para un inicio rápido de la máquina: opcionalmente, la UF puede configurarse para que el tanque se llene directamente con agua caliente. De esta forma, la UF estará lista para funcionar más rápido y consumirá menos energía. Por supuesto, esto también se aplica al cambio del agua del tanque durante una jornada de lavado.

PRELAVADO CON AGUA FRÍA

Quien trabaje con proteínas y almidón lo sabe bien: hay que prelavar con agua fría para que la suciedad no se reseque sobre el producto de lavado y genere incrustaciones. Por eso, todos los lavavajillas industriales de la serie UF pueden equiparse opcionalmente con un prelavado con agua fría. Antes del ciclo de lavado real, el agua fría disuelve la suciedad. Esto garantiza un resultado del lavado higiénico y reduce el esfuerzo del prelavado manual.



»Como escuela de cocina, exigimos mucho a los lavavajillas industriales. Deben ser rápidos para que, durante el curso, perdamos el menor tiempo posible. Deben ser aptos para bandejas de hornear voluminosas y ollas de gran tamaño. Y también deben eliminar de forma fiable los restos de comida incrustados, pues nuestros estudiantes siempre acaban quemando algo. La UF lo domina a la perfección. ¡Y, además, es fácil de manejar!«

Małgorzata Michalska, PROPIETARIA DE LA ESCUELA DE COCINA
ASHANTI | ŁÓDŹ, POLONIA

Aviso: las imágenes del producto muestran configuraciones específicas de clientes que también pueden incluir productos de otros fabricantes.

Limpieza e higiene. Cada uno de nuestros productos aporta su granito de arena. Cuando interactúan, el resultado del lavado es perfecto. ¡Bienvenido al Sistema Winterhalter!

CESTAS Y ACCESORIOS

Cacerolas, tazones, perolas y demás utensilios de cocina. Las cestas de utensilios de Winterhalter han sido especialmente desarrolladas para productos de lavado voluminosos. Son extremadamente robustas y, gracias a su construcción abierta de acero inoxidable, ofrecen la máxima permeabilidad al agua. Los patines deslizables especiales facilitan la entrada y salida de las cestas, algo especialmente útil en el caso de productos de lavado pesados. Da igual lo que lave: su UF cuenta con su cesta individualizada.

Sin embargo, Winterhalter no solo dispone del sistema de cestas adecuado para cada aplicación. Con accesorios especiales, cada cesta se convierte en una solución completamente individual. Para panaderías se dispone de insertos especiales para moldes de tartas o mangas pasteleras. Para carnicerías, insertos para tablas de cortar y cajas de cuchillos. Y, con una balda intermedia adicional, podrá duplicar fácilmente la capacidad de lavado.

Las cestas y los accesorios protegen sus utensilios, ofreciendo un resultado de lavado de primera clase y un secado rápido. Estaremos encantados de recomendarle la cesta que mejor se adapte a sus necesidades. Así, al final obtendrá la mejor solución a su medida.



PRODUCTOS QUÍMICOS

Lavar supone dos principios esenciales: limpieza perfecta y máxima higiene. En ambos aspectos, los productos químicos de lavado ejercen una gran influencia. Por este motivo, son un componente importante del sistema integral de Winterhalter.

Es por ello que, en nuestra sede central en Alemania, hemos creado hace ya muchos años un departamento de investigación y desarrollo con un laboratorio propio. Allí desarrollamos y probamos fórmulas para obtener una gama de productos de higiene y detergentes de gran calidad. Estos se adaptan perfectamente a los diferentes materiales y tipos de suciedad, ofreciendo un consumo reducido y un resultado de lavado perfecto. De este modo se complementan mutuamente y ofrecen un resultado de lavado de primera clase en su totalidad.

PROGRAMA ESPECIAL PARA LAVAR UTENSILIOS

Proteínas, almidón o grasa. Quemado o incrustado. Lavar utensilios supone una exigencia especialmente elevada para un lavavajillas industrial. La serie UF de Winterhalter cuenta con el mejor equipamiento para ello. El programa remojo de serie, hace que, por ejemplo, la suciedad reseca se reblandezca y disuelva antes del ciclo de lavado real.

Para los casos más difíciles, la UF está disponible opcionalmente con el proceso de remojo especial TurboZyme. Con él, el producto de lavado (también antes del ciclo de lavado real) se deja en remojo con el producto químico especial desincrustante para disolver de manera eficaz la suciedad incrustada. En casos extremos, esto hace que se consiga un resultado del lavado óptimo y, al mismo tiempo, ahorra tiempo y trabajo: el prelavado manual se simplifica o puede omitirse del todo.



TRATAMIENTO DEL AGUA

Bandejas, utensilios de trabajo, cajas; algunos de ellos materiales delicados, y, casi todos, con suciedad bastante complicada. Lavar utensilios es realmente difícil y se aplica una regla sencilla: lo más efectivo posible, lo más cuidadoso posible.

Este malabarismo no será ningún problema para los lavavajillas de Winterhalter en combinación con el tratamiento de agua adecuado: Este equipo ayuda a reducir los materiales diluidos en el agua dura mientras suministra agua blanda continuamente. Esto supone varias ventajas simultáneas: El detergente y secante pueden desarrollar su efecto óptimo con una dosificación menor. Este resultado del lavado mejorado supone una higiene máxima. Y, además, protege la máquina de forma duradera frente a los depósitos de cal.



ASESORAMIENTO Y SERVICIO

Winterhalter es el especialista en sistemas de lavado industrial. Conocemos las diferentes cocinas de todo el mundo, sabemos lo que es importante para lavar y las cuestiones a tener en cuenta; y estamos encantados de compartir estos conocimientos y experiencias con nuestros clientes.

El objetivo: un proceso de lavado perfecto. Detrás de cada lavavajillas industrial de la serie UF se esconden las elevadas exigencias que Winterhalter aplica a una solución completa para su proceso de lavado. ¿Cómo puede el sistema de lavado adaptarse perfectamente a su espacio y a sus procesos de trabajo? ¿Qué accesorios opcionales tiene sentido utilizar en sus aplicaciones? ¿Qué opciones existen para optimizar su flujo de trabajo? Le ayudamos a responder cualquier pregunta. De este modo podrá tomar la decisión correcta al hacer esta inversión.

Su socio: Winterhalter. De manera conjunta analizamos sus procesos, planificamos sus necesidades y los equipos óptimos, organizamos su instalación, optimizamos la logística de lavado y realizamos cursos de formación para sus empleados. Estamos a su disposición para todo aquello relacionado con el lavado y le ayudamos a diseñar su proceso de lavado de la forma más eficiente posible. Y, por supuesto, nos encargamos también de todos los trabajos de servicio y mantenimiento, para que sus máquinas tengan un larga vida útil y no se den tiempos de inactividad. En pocas palabras: estamos a su disposición para todo aquello relacionado con el lavado desde el principio y le ayudamos a diseñar su proceso de lavado de la forma más profesional y eficiente posible.

¿Cómo podemos ayudarle? Hablemos: Teléfono +52 222 5825678 o info@winterhalter.com.mx

»¡Somos gente de familia!«

Arraigada. Con amplitud de miras. Familiar. La cultura y valores de nuestra familia se han transmitido a la empresa Winterhalter a través de tres generaciones. Cerca de empleados, clientes y socios. Pensamiento a largo plazo teniendo en cuenta las siguientes generaciones. Responsabilidad personal: todo esto es típico de Winterhalter. Estamos orgullosos de nuestra empresa familiar. Y estamos encantados de seguir desarrollándola día a día.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

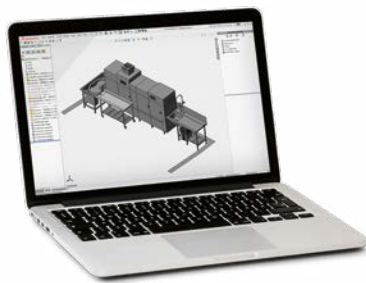
LA PRIMER WINTERHALTER

Todo comienza en el año 1947: Karl Winterhalter funda en Friedrichshafen su propia compañía. En primer lugar, recoge chatarra de la guerra y, a partir de ella, desarrolla artículos para el hogar. Por ejemplo, ollas y hornos. Poco tiempo después, se especializa. En el año 1957, presenta el modelo GS 60: el primer lavavajillas profesional de Winterhalter. Este fue el pistoletazo de salida. Desde entonces, la empresa solo ha perseguido un objetivo: resultados del lavado perfectos en el marco de un proceso de lavado eficiente. Con este enfoque global, Winterhalter ha logrado pasar de ser un proveedor de maquinaria a un proveedor de sistemas completos para soluciones de lavado.

»Productos, asesoramiento y servicio: en Winterhalter, tres ámbitos que encajan a la perfección. Y dar a nuestros clientes la seguridad de contar con el socio adecuado para cualquier cuestión relacionada con el proceso de lavado«.

DESDE EL LAVAVAJILLAS HASTA LA SOLUCIÓN DE LAVADO

Anteriormente, era suficiente con colocar el nuevo lavavajillas industrial en la cocina de nuestros clientes con una carretilla. Hoy, se trata de desarrollar una solución de lavado individual, perfectamente adaptada a una situación particular y a las necesidades y deseos específicos del cliente. Este tipo de solución se basa en el análisis y la planificación completas. Para ello, visualizamos la planificación del espacio con ayuda del software CAD más moderno en 2D y 3D. Para un proceso de lavado individualizado y eficiente.



MÁS DE **2.000**
EMPLEADOS EN TODO EL MUNDO

Elevados estándares de calidad. Dedicación. Curiosidad y ambición. Estos son los genes presentes en los empleados de Winterhalter. Y, con ellos, hemos desarrollado esta pequeña empresa familiar de Suabia hasta convertirnos en un actor global: con más de 40 sucursales en todo el mundo y socios comerciales en más de 70 países. Estamos orgullosos de lo que hemos conseguido. Y nos sentimos orgullosos de cada uno de nuestros empleados, los cuales han aportado su granito de arena. Por ello, queremos aprovechar la ocasión para decirles oficialmente: »¡Gracias!«.



LABORATORIO PROPIO PARA EL DESARROLLO DE LOS MEJORES PRODUCTOS QUÍMICOS DE LAVADO

Como especialistas en lavado, ¿confiamos en los productos de otros fabricantes? La respuesta a esta pregunta es un rápido y contundente »¡NO!«. Ese fue el momento en que nació nuestro propio laboratorio de investigación y desarrollo: desde hace varios años, desarrollamos fórmulas propias para productos químicos de lavado Winterhalter: desde detergentes, pasando por abrillantadores hasta productos complementarios de higiene.

NUESTRA ACADEMIA DE CIENCIAS DEL LAVADO

Aprox. 1000 participantes al año y 250 días formativos en todo el mundo: en el marco de nuestro programa de formación, transmitimos nuestros conocimientos y experiencias en el campo del »lavado«. A nuestros propios empleados y a nuestros socios de distribución especializados y socios de servicio. Nuestro objetivo: asesorar a cada uno de los clientes de Winterhalter de forma competente y profesional. Ya sea en una primera consulta informativa, durante la instalación de un lavavajillas o en una visita de mantenimiento y servicio.

La importancia del servicio

Como especialistas en lavado, en Winterhalter esperamos mucho de nosotros mismos: no solo queremos satisfacer a nuestros clientes en su situación actual. Queremos acompañarles de forma proactiva y contar con ellos a largo plazo. Para ello, el servicio desempeña un papel fundamental: nuestra red integral garantiza una asistencia rápida y profesional a nivel local. En todo el mundo.

Nosotros y nuestros socios de servicio estaremos donde nos necesite. ¡Siempre podrá confiar en Winterhalter!



¿Qué posibilidades nos ofrecen las nuevas tecnologías? ¿Cómo cambian nuestra sociedad y el mundo laboral? ¿Qué tendencias y desarrollos afectarán en el futuro al lavado industrial? Para nosotros, todas estas preguntas son emocionantes. Y, por lo tanto, ya hoy nos encargamos de lo que nos depare a nosotros y a nuestros clientes el día de mañana. Con nuestras NEXT LEVEL SOLUTIONS mostramos el aspecto que tendrán esas soluciones. Ejemplos actuales para ello son CONNECTED WASH y PAY PER WASH.

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

»¡Hasta pronto!«

Normalmente, un lavavajillas industrial de Winterhalter funciona durante 15 o 20 años. Nuestros clientes no deben preocuparse de electrodomésticos viejos. Nosotros mismos lo hacemos. Construimos nuestras máquinas de forma modular para que puedan desmontarse fácilmente en cualquier momento. Reducimos la diversidad de materiales, confiamos en materiales estandarizados y distinguimos las piezas de plástico para que su reutilización sea más sencilla. Con estas y otras muchas medidas, los lavavajillas de Winterhalter presentan una elevada tasa de reciclaje.

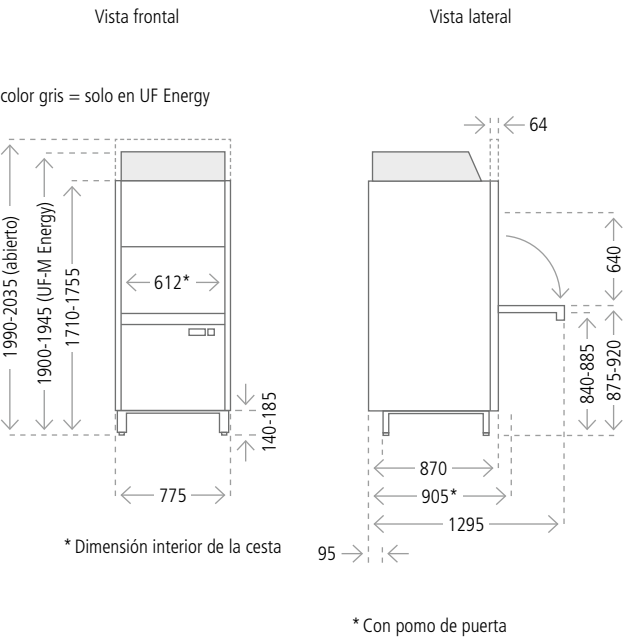


MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

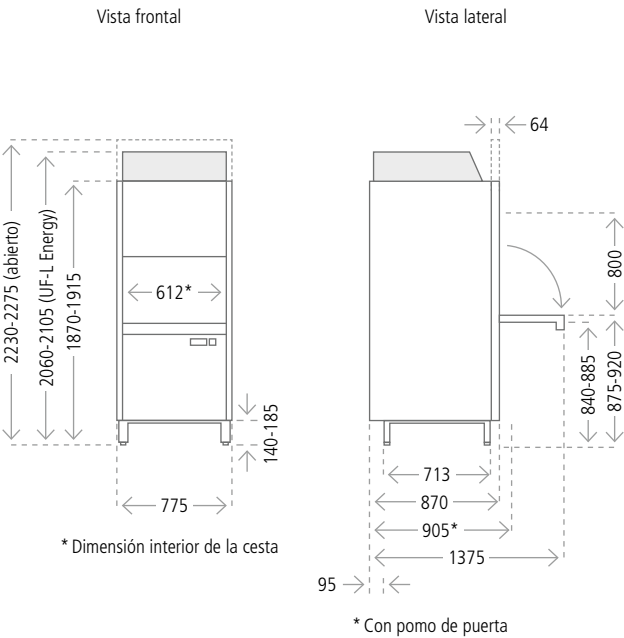
No es solo una indicación sobre su origen, sino un sello de calidad: en todo el mundo, los productos fabricados en Alemania o en Suiza son sinónimo de la máxima calidad y fiabilidad. Sinónimo de ingeniería, espíritu innovador y precisión. Winterhalter es la mejor evidencia de ello: en Meckenbeuren, Eendingen y Rüthi desarrollamos y fabricamos soluciones para una limpieza e higiene de primera clase. Hacemos esa promesa con cada lavavajillas que sale de nuestras instalaciones.

DATOS TÉCNICOS DE LA SERIE UF GENERAL

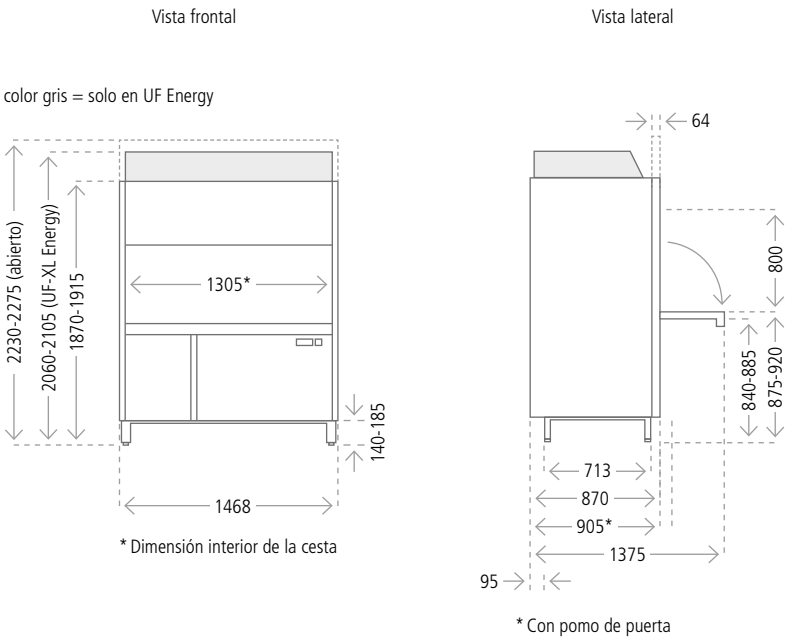
UF-M



UF-L



UF-XL



Datos generales		UF-M	UF-L	UF-XL
Capacidad de la cuba	l	69	69	138
Dimensión interior della cesta	mm	612 x 672	612 x 672	1305 x 672
Altura útil de entrada	mm	640	800	800
Bomba de lavado	kW	2,5	2,5	2 x 2,5
Emisión de ruido	dB(A)		< 70	
Protección contra salpicaduras			IPX5	
Peso neto/bruto	kg	190/220	200/230	305/355
Peso con modelo Energy neto/bruto	kg	225/255	235/265	350/400
Temperatura máx. del agua de entrada	°C		60 (Energy: 20)	
Presión dinámica del agua necesaria	bar / kPa		1 – 6 / 100 – 600	
Presión dinámica del agua necesaria en Energy *1	bar / kPa		1,5 – 6 / 150 – 600	

Datos específicos				
Potencia teórica estándar *2	cestas / hora		12 / 24 / 40	
Potencia teórica programa corto *2	cestas / hora		23 / 42 / 64	
Potencia teórica HighTemp *3	cestas / hora		10 / 15 / 20	
Necesidad de agua para el aclarado por ciclo de lavado *4	l	4,7	4,7	7,0
Necesidad de agua para el aclarado por ciclo de lavado HighTemp *4	l	5,5	5,5	9,0
Temperatura de la cuba	°C		63	
Temperatura de la cuba HighTemp	°C		66	
Temperatura de aclarado	°C		85	

VALORES ELÉCTRICOS

		Valor de conexión total Estándar		Valor de conexión total Performance		
		Resistencia de la cuba 5 kW *5		Resistencia de la cuba 10 kW *5		
		Resistencia del boiler 10,2 kW *5		Resistencia del boiler 16,4 kW *5		
Tensión	Fusible	UF-M / L	UF-XL	UF-M / L	UF-XL	Países
380V, 3 N~, 50 Hz / 60 Hz	16A	8,7 kW	8,4 kW	—	—	En todo el mundo
400V, 3 N~, 50 Hz / 60 Hz	16A	9,4 kW	8,8 kW	—	—	
	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	
	40A	—	—	25,1 kW	26,2 kW	
415V, 3 N~ 50 Hz / 60 Hz	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	
	32A	18,7 kW	18,4 kW	20,3 kW	20,3 kW	
	40A	—	21,1 kW	25,5 kW	26,8 kW	
230V, 3~, 50 Hz / 60 Hz	25A	9,4 kW	8,7 kW	—	—	Bélgica
	32A	10,2 kW	9,9 kW	—	—	
	40A	—	—	15,2 kW	15,1 kW	
	50A	—	—	17,7 kW	17,6 kW	
200V, 3~ 50 Hz / 60 Hz	25A	7,6 kW	9,1 kW	—	—	Japón
	32A	9,0 kW	—	10,3 kW	10,3 kW	
	40A	—	—	12,2 kW	12,9 kW	
	50A	—	—	15,9 kW	16,8 kW	

*1 Temperatura del agua de entrada < 20 °C.
*2 Dependiendo de las condiciones en el lugar de instalación (temperatura del agua de entrada / acometida eléctrica), se pueden reducir los valores indicados.
*3 Min. fusible de 25A, resistencia del boiler y de la cuba Performance.
*4 Datos sujetos a variaciones. La necesidad real de agua para el aclarado depende de las condiciones en el lugar de instalación.
*5 La potencia real varía en función de la tensión de red.

SOLUCIONES PARA LAVAR UTENSILIOS:

EL LAVAUTENSILIOS MÁS PEQUEÑO DEL MUNDO.

Zonas de lavado pequeñas. Barras de carga estrechas. Estancias con espacio limitado. Allá donde parezca que no hay espacio para lavar, el lavautensilios más pequeño del mundo muestra toda su capacidad: el GS 630 no ocupa prácticamente espacio alguno en la cocina y puede instalarse bajo la barra en su versión bajo mostrador. Es fácil de utilizar y lava de forma rápida y económica. En panaderías y carnicerías. En restaurantes y establecimientos de gastronomía sistematizada. Y tiene mucha potencia: con una alta presión del agua, lava de forma higiénica incluso utensilios con suciedad resistente. Sin importar de qué tipo se traten. Bandejas de reparto, recipientes GN, cajas euro-norma. Bandejas y filtros. El GS 630 garantiza resultados de lavado perfectos. Pequeño pero potente.



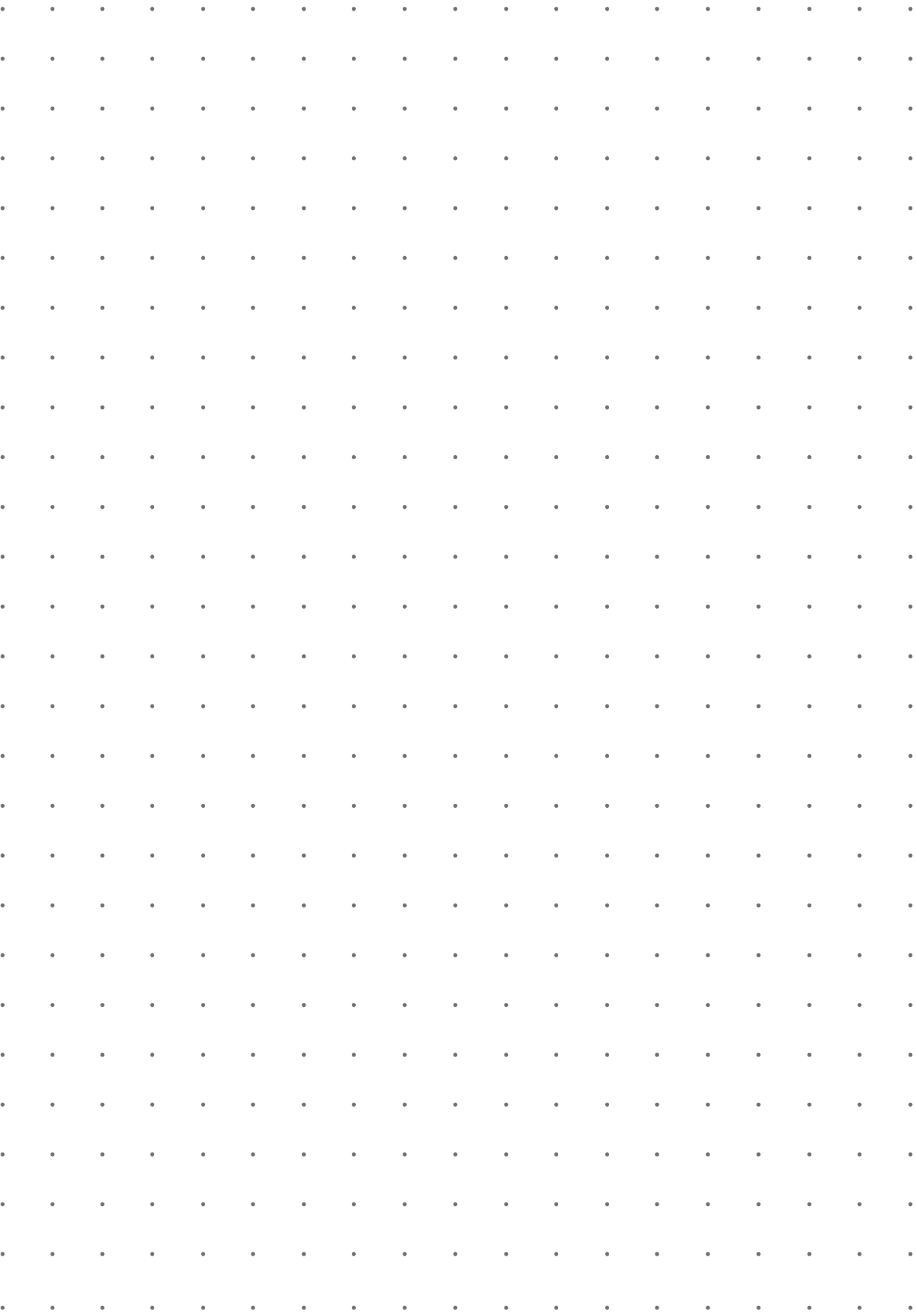
»Compacto, flexible y potente. El concepto de éxito del GS 630 es simple y convence a nuestros clientes de todo el mundo desde hace muchos años. ¡Nos sentimos orgullosos de ello!«

Manuel Kreibich, GERENTE DE PRODUCTOS INTERNACIONAL



UNA LIMPIEZA E HIGIENE PERFECTAS

Cuando se utilizan utensilios, la limpieza y la higiene tienen la máxima prioridad. En el GS 630 se utiliza el denominado sistema de lavado oscilante con un brazo de lavado superior y otro inferior. Ambos se mueven rápidamente en direcciones opuestas, logrando de este modo una cobertura superficial y un efecto mecánico máximos. De este modo, se obtienen resultados de lavado perfectos, incluso con la suciedad más elevada.



»En este folleto le presentamos nuestra UF: sus características de producto, sus posibilidades de aplicación y lo que le hace sobresalir. Sin embargo, aún no hemos proporcionado el argumento más poderoso: las positivas experiencias de nuestros clientes satisfechos. Simplemente pregunte la próxima vez que vea una UF en alguna parte. No existe mejor ayuda para tomar una decisión«.

Jürgen y Ralph Winterhalter