

UF | LO HACE POSIBLE.

El lavaperolas de alto rendimiento



Una máquina para una higiene y limpieza perfectas. Accesorios perfectamente adaptados. Productos químicos especialmente desarrollados. Asesoramiento y asistencia personal. Competencia de planificación y ofertas formativas. Monitorización, elaboración de informes y servicio. Todo esto en Winterhalter.



POTENCIA ABSOLUTA.

Es el lavavajillas más duro contra la suciedad extremadamente complicada en diferentes utensilios. Su lugar está allí donde el lavado se convierte en un desafío: la serie UF de Winterhalter. Robusto, con una gran potencia e innovadoras características para unos resultados de lavado perfectos y la máxima higiene. ¿Es usted pastelero, carnicero u hostelero y lava en condiciones extremas? El lavavajillas UF es su máquina.

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 y permite también lavar bandejas de hornear de gran tamaño. Y la UF-XL ofrece espacio suficiente para utensilios grandes y voluminosos.

Limpio y ordenado: la UF-XL dispone de un compartimento extra para las garrafas de los productos químicos de lavado.



RESULTADOS DE LAVADO DE PRIMERA CLASE

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

SEGURIDAD HIGIÉNICA CERTIFICADA

Para los lugares en los que se trabaja con alimentos existen estándares de higiene. La UF se encarga de que usted los cumpla perfectamente: con un concepto implementado de manera consecuente para una seguridad higiénica según la norma DIN EN 17735.

MANEJO SENCILLO

Pantalla táctil y tecla de inicio rápido. Puerta abatible. Carro de cestas y cesta abatible. Este y otros muchos detalles hacen que el manejo de la UF y trabajar con ella sea sencillo, intuitivo y ergonómico.

FIABILIDAD ABSOLUTA

Lavar utensilios es lavar en un rango extremo. La serie UF está diseñada especialmente para ello: la elevada calidad de los materiales y su procesamiento sólido crean una máquina robusta, completamente fiable y extremadamente duradera. Podrá confiar en su UF al 100 %.

SOLUCIONES PERSONALIZADAS

EL LAVAUTENSILIOS PERFECTO.

Diferentes utensilios. Diferentes sectores. Diferentes requisitos. Pero siempre el mismo objetivo: una solución de lavado profesional. Adaptada exactamente a su situación individual. La serie UF de Winterhalter lo hace posible.

CARNICERÍA

La suciedad más difícil. Especialmente con proteínas y grasa. En cualquier objeto que se utilice para la producción: herramientas, utensilios de trabajo y cajas. Y en cualquier objeto que se utilice para la venta: cuchillos, tablas para cortar y recipientes. En carnicerías y mataderos, el lavado es especialmente importante. Con la serie UF, Winterhalter ha desarrollado una solución de lavado profesional para este sector: garantiza una limpieza de primera clase y una higiene absoluta, es fácil de manejar y de funcionamiento económico. Además, puede adaptarse exactamente a los requisitos de las carnicerías.



»La UF es el todoterreno de los lavavajillas profesionales: de construcción robusta y procesamiento sólido, con una presión de lavado extremadamente elevada y absolutamente fiable en cualquier situación. Sea lo que sea.«

Manuel Kreibich,
GERENTE DE PRODUCTO INTERNACIONAL



PANADERÍA / PASTERERÍA

Bandejas de hornear con suciedad quemada. Restos de masa resecos en utensilios de todo tipo. Bandejas con azúcar requemada. Allí donde se hornea, todo se junta: diferentes objetos a lavar, diferentes materiales y diferentes tipos de suciedad. Las panaderías y pastelerías exigen un lavado del máximo rendimiento. El lavado manual es agotador, lleva mucho tiempo y no alcanza la seguridad higiénica necesaria. La solución es la serie UF de Winterhalter: ofrece resultados de lavado perfectos en un tiempo mínimo, incluso en caso de incrustaciones resacas. Delicada con los materiales, económica y fiable.



RESTAURANTES

Utensilios y herramientas de cocina voluminosos. Ollas y sartenes muy sucias. Bandejas quemadas y recipientes manchados. Además, otros muchos utensilios de trabajo distribuidos a lo largo de todo el día. El requisito: todo debe estar perfectamente limpio lo antes posible. En los restaurantes, el lavado se enfrenta a desafíos especiales. Se necesita de un funcionamiento continuo y horas de gran afluencia además habrá gran cantidad de diferentes utensilios de cocina. Winterhalter cuenta con la solución perfecta: los lavautensilios de la serie UF. Para una limpieza higiénica, incluso con objetos grandes de suciedad reseca.



Cesta para utensilios con inserción para cajas de panadería



Cesta para utensilios con inserción para aros de tartas



Cesta para utensilios con inserción para bandejas



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

>> www.winterhalter.es/uf



SISTEMA DE LAVADO DE ALTO RENDIMIENTO

Cada máquina UF está equipada de serie con un sistema de lavado de alto rendimiento de acero inoxidable: la geometría 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. El ajuste variable de la presión de lavado VarioPower se encarga de que la presión de lavado se ajuste 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. De esta forma, nada se interpondrá en su camino y podrá acceder cómodamente al interior de la máquina.

PROGRAMA REMOJO

A veces, lavar es muy complicado porque la suciedad reseca o quemada debe humedecerse previamente. El programa remojo de serie de la UF asume esta tarea: antes del ciclo de lavado en sí, el producto de lavado se humedece con agua del tanque. De este modo, la suciedad reseca se disuelve de manera eficaz y el prelavado manual deja de ser necesario.

CONNECTED WASH

La digitalización ofrece nuevas posibilidades, también en el ámbito del lavado profesional, y supone más seguridad y eficiencia. Con CONNECTED WASH, las máquinas de la serie UF pueden integrarse en la red, pudiendo analizarse todos los datos de funcionamiento relevantes. A partir de este análisis pueden derivarse recomendaciones concretas para optimizar el proceso de lavado. El estado de la máquina puede controlarse desde cualquier lugar del mundo a través de la aplicación gratuita. Otro punto a su favor: en caso de fallo grave, CONNECTED WASH envía automáticamente una notificación a un grupo de destinatarios previamente definido. Además, la UF recibe automáticamente todas las actualizaciones importantes para que el software esté siempre actualizado.

RECUPERACIÓN DE CALOR

Uso inteligente de la energía empleada: la UF está disponible opcionalmente con la recuperación de calor del aire circulante integrada »Energy«. 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 que la máquina esté lista rápidamente: 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 para el cambio del agua del tanque durante una jornada de lavado.

PRELAVADO CON AGUA FRÍA

El que 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. Por eso, todos los lavavajillas 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. 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 serie UF lo domina a la perfección. ¡Y, además, es fácil de manejar!«

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

LIMPIEZA E HIGIENE

*Cada uno de nuestros productos aportan su granito de arena.
Al interactuar, se obtiene un resultado de lavado perfecto.
¡Bienvenido al sistema completo de Winterhalter!*

CESTAS Y ACCESORIOS

Cacerolas, fuentes, perolas, 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 inserciones especiales para aros para tartas o mangas pasteleras. Para carnicerías, inserciones para tablas de cortar y cajas de carnicería. Y, con una balda intermedia adicional, podrá duplicar fácilmente la capacidad.

Las cestas y los accesorios protegen su utensilio, ofrecen un resultado del 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.



TRATAMIENTO DEL AGUA

Bandejas, utensilios de trabajo, cajas; algunos de ellos son 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: reducen los materiales diluidos en el agua dura y suministran agua blanda continuamente. Esto supone varias ventajas simultáneas: detergente y abrillantador 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.



PRODUCTOS QUÍMICOS

Los dos principales aspectos a tener en cuenta al lavar son: una limpieza perfecta y la máxima higiene. Los productos químicos tienen un impacto determinante en ambos casos. Por este motivo, son un componente esencial del sistema Winterhalter.

En nuestra sede central de Alemania creamos hace muchos años un departamento de investigación y desarrollo con laboratorio propio. Aquí desarrollamos y probamos fórmulas para obtener una gama de detergentes y productos de higiene de gran calidad. Estos se adaptan perfectamente a los diferentes materiales de lavado y tipos de suciedad, ofreciendo un consumo reducido y perfectamente adaptados al resto de la gama de productos. De esta forma, se complementan entre sí y ofrecen un resultado de lavado perfecto.



PROGRAMA ESPECIAL PARA LAVAR UTENSILIOS

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

Para los casos más difíciles, la serie 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.



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 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 una 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: Tel. +34 952 247 600 o info@winterhalter.es

»¡Somos una compañía familiar!«

Sólida y con visión de futuro, la cultura y valores de nuestra familia se han transmitido a la compañía Winterhalter a lo largo de tres generaciones. Siempre cerca de los empleados, clientes y colaboradores, aportamos visión a largo plazo teniendo en cuenta las siguientes generaciones, con altas dosis de responsabilidad personal y social; todo esto es Winterhalter. Estamos orgullosos de nuestra compañía y de seguir desarrollándola día a día.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

EL PRIMER WINTERHALTER

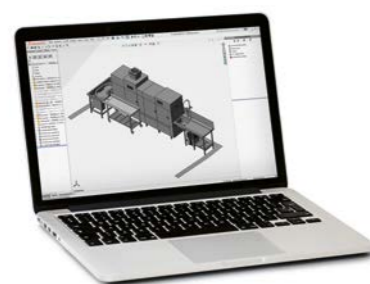


Todo comienza en el año 1947 cuando Karl Winterhalter funda en Friedrichshafen su propia compañía. En sus inicios, recoge chatarra de la guerra y, a partir de ella, desarrolla artículos para el hogar, como por ejemplo, ollas y hornos. Comenzó a especializarse en 1957 y presenta el modelo GS 60, el primer lavavajillas profesional de Winterhalter. Este fue el pistoletazo de salida. Desde entonces, la empresa solo ha perseguido un objetivo: resultados de lavado perfectos como parte 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 factores 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 llegar a la cocina de un restaurante e instalar un lavavajillas. Hoy se trata de desarrollar una solución de lavado individual, perfectamente adaptada a cada situación particular, a las necesidades y deseos específicos del cliente. Este tipo de solución se basa en el análisis y una completa planificación. Para ello, diseñamos el espacio con ayuda del software CAD más moderno en 2D y 3D, obteniendo una zona de lavado individualizada y eficiente.



MÁS DE 2.000

EMPLEADOS EN TODO EL MUNDO

Elevados estándares de calidad, dedicación, innovación y ambición: estos son los genes presentes en los empleados de Winterhalter. Gracias a ellos, hemos desarrollado esta pequeña empresa familiar alemana hasta convertirnos en una compañía 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 de cada uno de nuestros empleados, quienes han aportado su granito de arena. Por ello, queremos aprovechar la ocasión para decirles públicamente: »¡Gracias!«.



NUESTRA ACADEMIA DE CIENCIAS DEL LAVADO

Aproximadamente 1.000 participantes al año y 250 jornadas formativas 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 distribuidores y empresas de servicio. Nuestro objetivo es 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 o servicio.

LABORATORIO PROPIO PARA EL DESARROLLO DE MEJORES PRODUCTOS QUÍMICOS DE LAVADO

¿Confiamos en los productos químicos de otros fabricantes siendo nosotros especialistas en el lavado? La respuesta a esta pregunta es un contundente: »¡No!«. Este fue el motivo del nacimiento de nuestro propio laboratorio de investigación y desarrollo. Desde hace años, creamos fórmulas específicas para los productos químicos de Winterhalter: detergentes, abrillantadores, productos de higiene, etc.

La importancia del servicio

Como especialistas en lavado, en Winterhalter nos exigimos mucho. No solo queremos satisfacer a nuestros clientes, 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, trabajamos para responder a estas cuestiones aprovechando las últimas tecnologías disponibles en el mercado y acercándolas a nuestros clientes. Las soluciones para ello las mostramos, entre otras cosas, con nuestras innovaciones CONNECTED WASH y PAY PER WASH.

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

»¡Hasta pronto!«

Normalmente, un lavavajillas de Winterhalter funciona durante 15 o 20 años. Nuestros clientes no deben preocuparse de sus equipos antiguos, nosotros lo hacemos por ellos. Construimos nuestros lavavajillas de forma modular para que puedan desmontarse fácilmente en cualquier momento, reducimos la diversidad de materiales, confiamos en materiales estandarizados y equipamos 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.

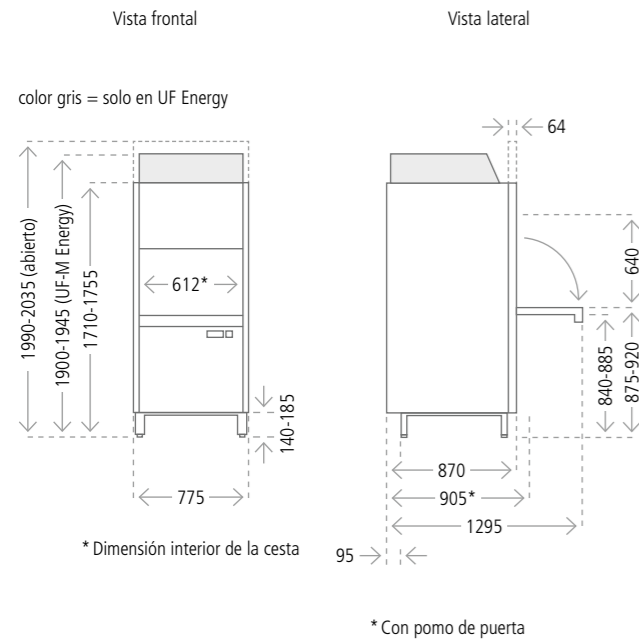


MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

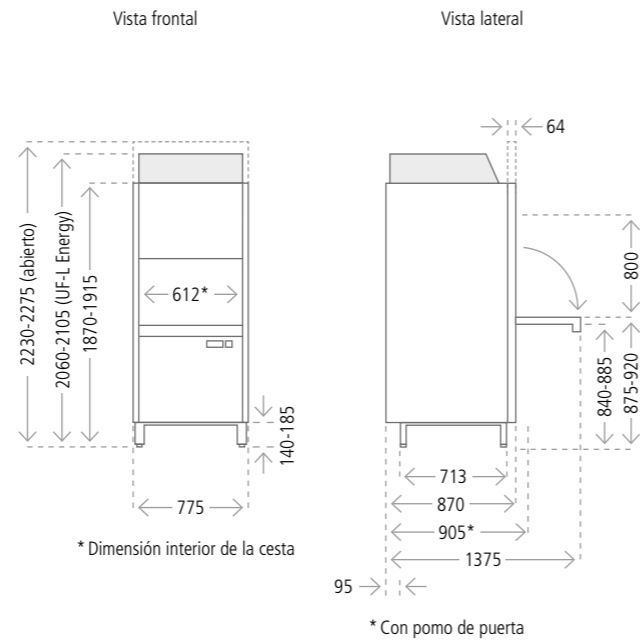
No es sólo una denominación de origen, sino un sello de calidad: en todo el mundo, los productos fabricados en Alemania o en Suiza son sinónimo de la máxima calidad y de una fiabilidad absoluta. Sinónimo de ingeniería, espíritu innovador y precisión, Winterhalter es la mejor evidencia de ello. En Meckenbeuren,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

DATOS TÉCNICOS DE LA SERIE UF GENERAL

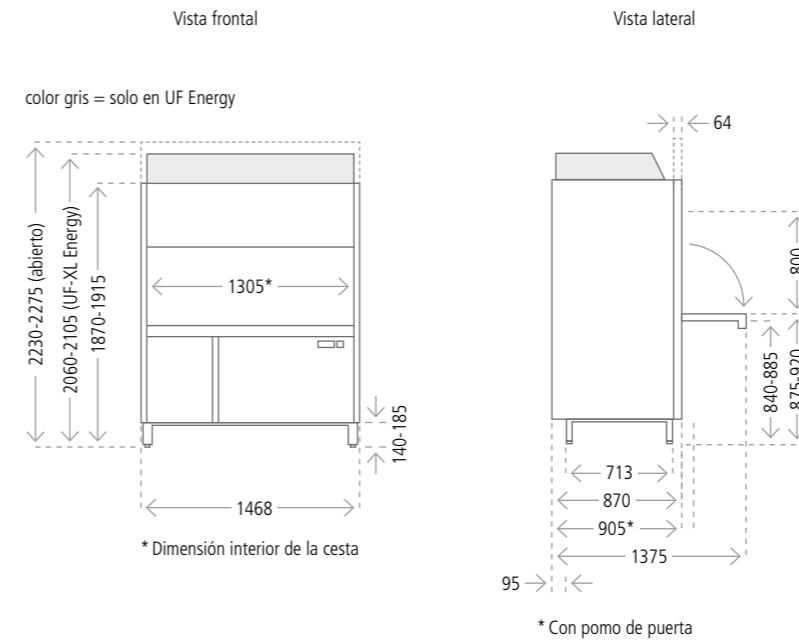
UF-M



UF-L



UF-XL



Datos generales		UF-M	UF-L	UF-XL
Capacidad de la cuba	l	69	69	138
Dimensión interior de la cesta	mm	612x672	612x672	1305x672
Altura útil de entrada	mm	640	800	800
Bomba de lavado	kW	2,5	2,5	2x2,5
Emisión de ruido	dB(A)		< 70	
Grado de protección IP			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 de agua necesaria	bar/kPa		1–10/100–1.000	
Presión dinámica de agua necesaria con Energy *1	bar/kPa		1,5–10/150–1.000	
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	
Volumen del agua de aclarado por ciclo de lavado *4	l	4,7	4,7	7,0
Volumen del agua de 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

Tensión	Fusible	Valor de conexión total Estándar		Valor de conexión total Performance		Países
		UF-M/L	UF-XL	UF-M/L	UF-XL	
380V, 3 N~, 50 Hz/60 Hz	16A	8,7 kW	8,4 kW	–	–	En todo el mundo
	20A	9,4 kW	8,8 kW	–	–	
	25A	10,0 kW	10,0 kW	–	–	
	32A	16,3 kW	16,2 kW	16,4 kW	16,4 kW	
400V, 3 N~, 50 Hz/60 Hz	32A	17,5 kW	17,4 kW	18,8 kW	18,8 kW	En todo el mundo
	40A	–	–	25,1 kW	26,2 kW	
	16A	10,0 kW	9,5 kW	–	–	
	20A	10,8 kW	10,8 kW	–	–	
415V, 3 N~ 50 Hz/60 Hz	25A	17,4 kW	17,1 kW	17,7 kW	17,7 kW	En todo el mundo
	32A	18,7 kW	18,4 kW	20,3 kW	20,3 kW	
	40A	–	21,1 kW	25,5 kW	26,8 kW	
	25A	9,4 kW	8,7 kW	–	–	
230V, 3~, 50 Hz/60 Hz	32A	10,2 kW	9,9 kW	–	–	Bélgica
	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. El volumen del agua de aclarado real depende de las condiciones del lugar de instalación.

*5 La potencia real varía en función de la tensión de red.

SOLUCIONES PARA EL LAVADO DE UTENSILIOS:

EL LAVAUTENSILIOS MÁS PEQUEÑO DEL MUNDO.

Zonas de lavado pequeñas. Mostradores estrechos. Habitaciones con espacio limitado. Cuando parece que no hay espacio para lavar, el lavautensilios más pequeño del mundo muestra todo su poder: el GS 630 prácticamente no ocupa espacio en la cocina y puede instalarse debajo de la barra en su versión de carga frontal. Es fácil de utilizar y lava de manera rápida y económica. En panaderías y carnicerías. En restaurantes y establecimientos de gastronomía sistematizada. Y es muy potente: con una presión elevada del agua, lava de forma higiénica incluso utensilios con suciedad reseca. Pase lo que pase. Bandejas, recipientes GN, cajas con norma europea. 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 desde hace años a nuestros clientes de todo el mundo. ¡Nos sentimos orgullosos de ello!»

Manuel Kreibich, GERENTE DE PRODUCTO INTERNACIONAL



UNA HIGIENE Y LIMPIEZA PERFECTAS

Cuando se utilizan utensilios, la limpieza y la higiene son prioritarias. En el GS 630, el llamado sistema de lavado oscilante trabaja con un brazo de lavado superior y otro inferior. Ambos se mueven rápidamente en direcciones opuestas, consiguiendo así una cobertura superficial y un efecto mecánico máximos. Esto hace que se alcancen resultados de lavado perfectos, incluso con la suciedad más difícil.

»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