

VISION

# Blue 611 i, b

i - injekční | b - bojlerový



## UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



### Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



### Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



### My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



### Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.



# 

## Vaření

- **Horký vzduch** 30 – 300 °C
- **Kombinovaný režim** 30 – 300 °C
- **Vaření v páře** 30 – 130 °C
- **Bio vaření** 30 – 98 °C
- **Vaření/pečení přes noc** – šetří čas i peníze
- **Časování zásuv** – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- **AHC (Active Humidity Control)** – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami, Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami,
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Cook & Hold** – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- **Golden Touch** – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- **Automatický předehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii

## Vision Touch Controls Ovládání

- **8" displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- **MyVision** – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- **Dotykový panel** – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- **Easy Cooking** – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- **6-bodová teplotní sonda** – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **1000 programů s 20 kroky**
- **Piktogramy** – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- **Funkce Learn** – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- **Posledních 10** – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- **Multitasking** – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start
- **EcoLogic** – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- **Nekonečný čas vaření** – uspoří čas při vaření v provozní špičce

## Ostatní vybavení

- **Trojité dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Klapka** – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu

- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- **Taktování ventilátoru** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- **Robustní klika** – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- **AISI 304 nerezová ocel** – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- **Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy** – snadná údržba
- **Integrovaná ruční sprcha** – pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu
- **Odkapová dveřní vanička** – zachytává kondenzát z dveří
- **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- **WSS (Water Saving System)** – speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Vyjímatelné držáky gastronádob** s roztečí 65 mm

## Konektiva

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **Ethernet/LAN** – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- **VisionCombi software** – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

## Provozní záznamy

- **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- **Kompletní záznamy provozních událostí**

## Servis

- **BCS\* (Boiler Control System)** – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb

## Volitelné vybavení

- Opačné otvírání dveří
- Bezpečnostní otvírání dveří
- Druhá teplotní sonda
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

## Volitelné příslušenství

ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1  
 ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 8 x GN 1/1  
 ST 1116 CS podstavec ST1116 na kolečkách  
 ST 1116 H podstavec s kapacitou 16 x GN1/1, výška 900 mm  
 PODSTAVEC s místem pro Holdomat  
 PODSTAVEC s místem pro BC411P nebo BC511P, C  
 VISION VENT kondenzační digestoř  
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3  
 MODIFIKACE ZÁSUV s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600  
 VISION GUN olejová pistole  
 VISION SMOKER udrna  
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

\* pouze pro bojlerové konvektomaty



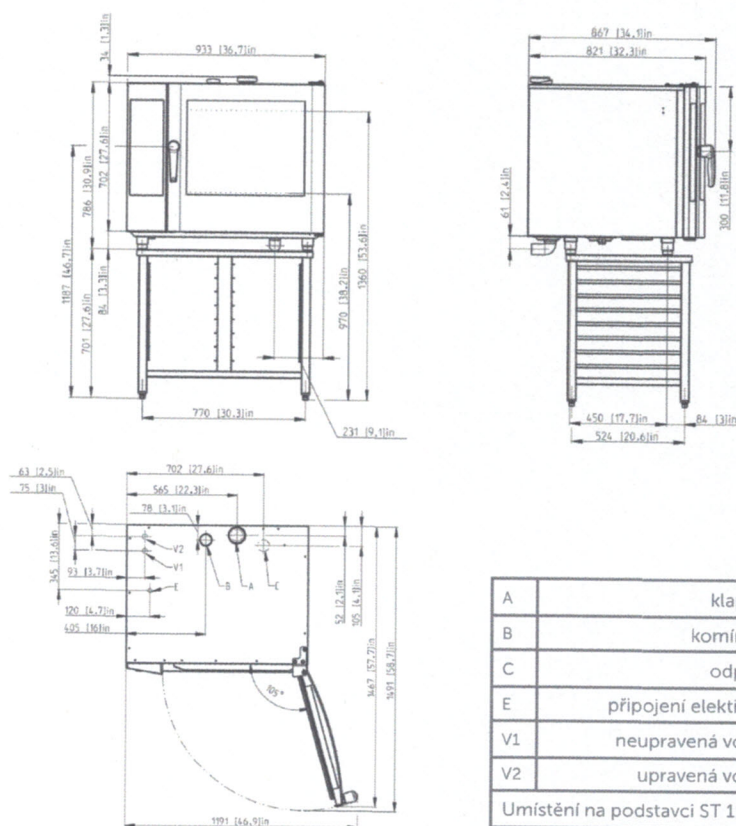
# TECHNICKÁ DATA

## MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

Spodní stroj	Vrchní stroj	
	611	611 ig
611	ano	ano
1011	ano	ano

## MOŽNOSTI NAPÁJENÍ

Model	611
3N~/230V/50Hz	ano
3PE~/440V/60Hz	ano



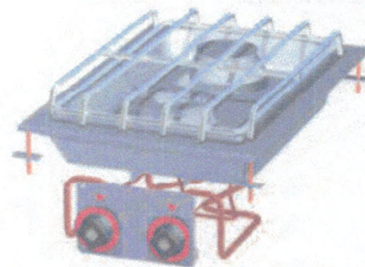
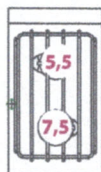
A	klapka
B	kornínek
C	odpad
E	připojení elektřiny
V1	neupravená voda
V2	upravená voda
Umístění na podstavci ST 1116	

Model	B 611 i	B 611 b
Technická specifikace	2E0611IA	2E0611BA
Energie	Elektřina	Elektřina
Vyvin páry	Injekční	Bojler
Kapacita	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1
Kapacita (volitelná)	7 x 400/600	7 x 400/600
Kapacita jídel na výdej	51 – 150	51 – 150
Rozteč zásuv	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 786 x 818 mm	933 x 786 x 818 mm
Váha	116 kg	122 kg
Celkový příkon	10,9 kW	10,9 kW
Tepelný příkon	10,3 kW	10,3 kW
Příkon vytváječe páry	–	9 kW
Jištění	16 A	16 A
Napájení	3N~/400V/50–60 Hz	3N~/400V/50–60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C



**PCD - 74 G**
**Sporák stolní plynový**
**23 990,-**

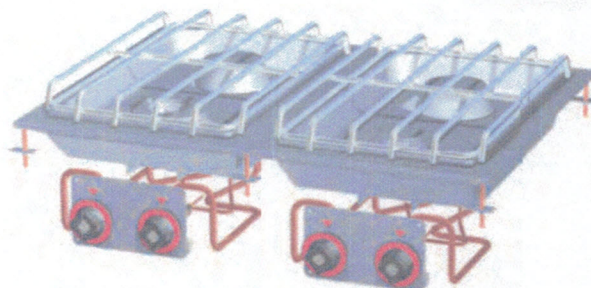
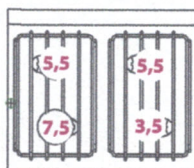
- 1x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- samostatně ovládané
- piezzo zapalování

**VÝKON HOŘÁKŮ**


Index	Označení	Rozměr cm	Výkon kW	Výkon kcal/h	Hmotnost kg	Objem balení m3	Počet hořáků	Cena bez DPH
00007444	PCD - 74 G	40 x 60 x 11	13	11167	20	0,12	5,5 + 7,5 kW	23 990,-

**PCD - 78 G**
**Sporák stolní plynový**
**45 690,-**

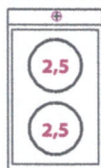
- 1x hořák 3,5 kW
- 2x hořák 5,5 kW
- 1x hořák 7,5 kW
- samostatně ovládané
- piezzo zapalování

**VÝKON HOŘÁKŮ**


Index	Označení	Rozměr cm	Výkon kW	Výkon kcal/h	Hmotnost kg	Objem balení m3	Počet hořáků	Cena bez DPH
00007445	PCD - 78 G	80 x 60 x 11	22	18898	40	0,36	3,5 + 2x 5,5 + 7,5 kW	45 690,-

**PCCD - 74 ET**
**Sporák stolní-sklokeramický**
**28 290,-**

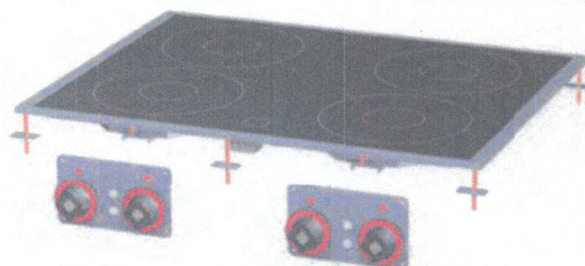
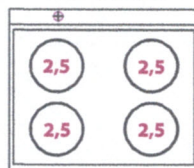
- třífázový
- 2x varné pole: 2,5 kW


**VARNÉ POLE**


Index	Označení	Rozměr cm	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Objem balení m3	Počet hořáků	Druh plotny	Cena bez DPH
00007446	PCCD - 74 ET	40 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	5	12	0,12	2x 2,5 kW	sklokeramická	28 290,-

**PCCD - 78 ET**
**Sporák stolní-sklokeramický**
**41 290,-**

- třífázový
- 4x varné pole: 2,5 kW

**VARNÉ POLE**


Index	Označení	Rozměr cm	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Objem balení m3	Počet hořáků	Druh plotny	Cena bez DPH
00007447	PCCD - 78 ET	80 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	10	40	0,25	4x 2,5 kW	sklokeramická	41 290,-



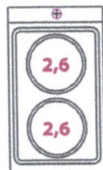
## SPORÁKY STOLNÍ

**PCD - 74 ET Sporák stolní elektrický**

12 990,-

- třífázový
- 2x kulatá plotýnka: 2,6 kW

PŘÍKON PLOTÝNEK



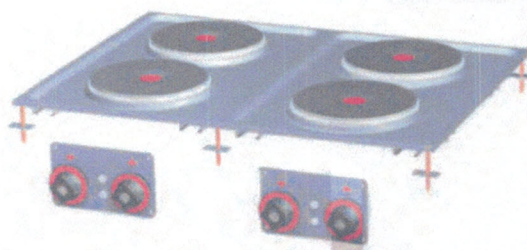
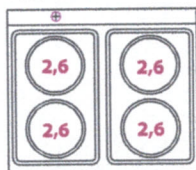
Index	Označení	Rozměr cm	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Objem balení m3	Počet hořáků	Druh plotny	Cena bez DPH
00007440	PCD - 74 ET	40 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	5,2	19	0,15	2x 2,6 kW	kulatá ø 22 cm	12 990,-

**PCD - 78 ET Sporák stolní elektrický**

19 990,-

- třífázový
- 4x kulatá plotýnka: 2,6 kW

PŘÍKON PLOTÝNEK



Index	Označení	Rozměr cm	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Objem balení m3	Počet hořáků	Druh plotny	Cena bez DPH
00007441	PCD - 78 ET	80 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	10,4	38	0,36	4x 2,6 kW	kulatá ø 22 cm	19 990,-

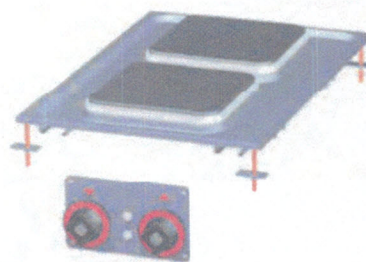
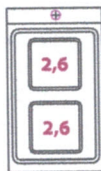
**PCQD - 74 ET Sporák stolní elektrický**

25 990,-

- třífázový
- 2x čtvercová plotýnka: 2,6 kW



PŘÍKON PLOTÝNEK



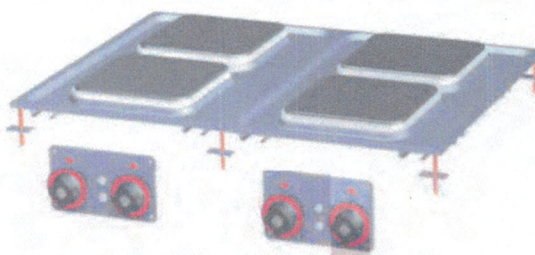
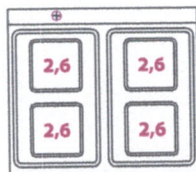
Index	Označení	Rozměr cm	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Objem balení m3	Počet hořáků	Druh plotny	Cena bez DPH
00007442	PCQD - 74 ET	40 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	5,2	19	0,15	2x 2,6 kW	čtvercová 22 x 22 cm	25 990,-

**PCQD - 78 ET Sporák stolní elektrický**

45 690,-

- třífázový
- 4x čtvercová plotýnka: 2,6 kW

PŘÍKON PLOTÝNEK



Index	Označení	Rozměr cm	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Objem balení m3	Počet hořáků	Druh plotny	Cena bez DPH
00007443	PCQD - 78 ET	80 x 60 x 5	400 V / 3N / 50 Hz	10,4	38	0,36	4x 2,6 kW	čtvercová 22 x 22 cm	45 690,-



Einbaugerät Induktion



Induktionsherd  
2 Kochstellen  
hintereinander

Außenmaße mit  
Variante A 400x650  
Variante B 350x605



Typ	Spule in mm	Ceranglas in mm BxTxH	Spannung in VdL	Leistung in kW	Preis in Euro
BI2EG7K	2 x rund 260	350x605x6	400 V	2 x 3,5 = 7,0 kW	3590,-
BI2EG10K	2 x rund 260	350x605x6	400 V	2 x 5,0 = 10,0 kW	3990,-



Induktionsherd  
2 Kochstellen  
hintereinander

Außenmaße mit  
Variante A 400x650  
Variante B 350x605



Typ	Spule in mm	Ceranglas in mm BxTxH	Spannung in VdL	Leistung in kW	Preis in Euro
BI2EGF7K	2 x quadr. 280 flächendeckend	350x605x6	400 V	2 x 3,5 = 7,0 kW	4880,-
BI2EGF10K	2 x quadr. 280 flächendeckend	350x605x6	400 V	2 x 5,0 = 10,0 kW	4880,-
BI2EGF14K	2 x quadr. 280 flächendeckend	350x605x6	400 V	2 x 7,0 = 14,0 kW	4880,-



Induktionsherd  
2 Kochstellen  
hintereinander

Außenmaße mit  
Variante A 420x650  
Variante B 370x605



Typ	Spule in mm	Ceranglas in mm BxTxH	Spannung in VdL	Leistung in kW	Preis in Euro
BI2EGF10W	2 x 300 x 280 flächendeckend	370x605x6	400 V	2 x 5,0 = 10,0 kW	4990,-
BI2EGF14W	2 x 300 x 280 flächendeckend	370x605x6	400 V	2 x 7,0 = 14,0 kW	4990,-

Info zur Anzeige:  
unter dem Ceranglas ist eine digitale Anzeige  
pro Kochstelle (die eingestellte Leistung der Koch-  
stelle wird angezeigt „1-9“)

Einbaugerät Induktion



Induktionsherd  
2 Kochstellen  
hintereinander

Außenmaße mit  
Variante A 400x600  
Variante B 350x560



Typ	Spule in mm	Ceranglas in mm BxTxH	Spannung in VdL	Leistung in kW	Preis in Euro
BI2EG3.5SK Powerstar 2 x 1,8 kW pro Kochstelle oder 3,5 kW vorne	2 x rund 230	350x560x6	230 V	2 x 1,8 = 3,5 kW	2650,-
BI2EG7SK	2 x rund 230	350x560x6	400 V	2 x 3,5 = 7,0 kW	3590,-
BI2EG10SK	2 x rund 230	350x560x6	400 V	2 x 5,0 = 10,0 kW	3990,-



Induktionsherd mit  
1 Leistungsregler  
1 Kochstelle

Außenmaße mit  
Variante A 400x600  
Variante B 350x560



Typ	Spule in mm	Ceranglas in mm BxTxH	Spannung in VdL	Leistung in kW	Preis in Euro
BI1EG3.5GN	250x460 rechteckig	350x560x6	230 V	3,5 kW	2780,-
BI1EG5GN	250x460 rechteckig	350x560x6	400 V	5,0 kW	3090,-

Mit Warmhaltefunktion ausgestattet.  
Nur geeignet für Induktionsfähige GNL Behälter.

Warmhaltefunktion:  
Durch Wahl der Position Min-W110 wird die Warm-  
haltefunktion aktiviert. Nach Erreichen der gewünschten  
Temperatur wird diese durch die Warmhaltefunktion  
gleichmäßig gehalten (Mitte Kochstelle).  
Siehe Optionen.





# BO615E01XK

Vestavná trouba

Energetická třída: A / Rozměry (šxvxxh): 59,7 x 59,5 x 54,7 cm

A

5.990,00 Kč

Včetně DPH

KDE KOUPIT

SEZNAM PRODEJČŮ





tisk



potvrdit



stáhni



NA ZAČÁTEK

**PRODUKT**

VLASTNOSTI

TECHNICKÉ DETAILY

PŘÍLOHY

SOUVISEJÍCÍ PRODUKTY

Naprosto praktická a úsporná vestavná trouba v nerez provedení vaši kuchyň připraví na jakoukoli kuchařskou akci.

Každý milovník pečení si bude dokonale rozumět se speciálním tvarem trouby odvozeným z osvědčených tvarů kamenné pece. Díky jednoduchosti provedení je trouba lehce udržovatelná a svým vzhledem zapadne do jakékoli domácnosti.

## Vlastnosti



### HomeMade tvar trouby

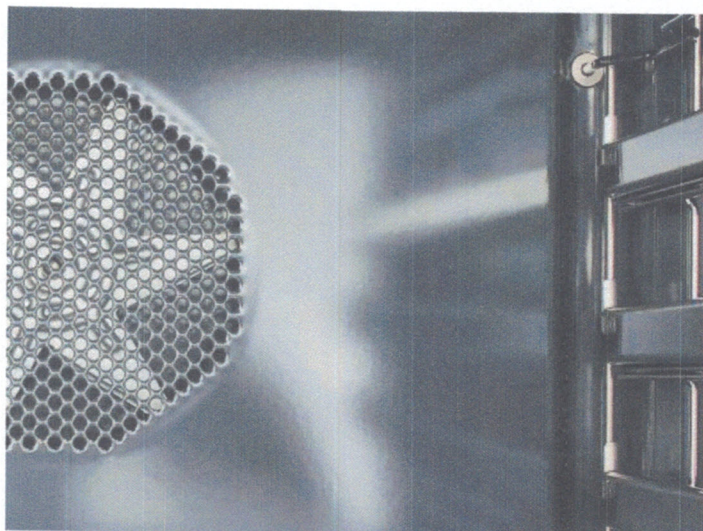
Všechny vynikající vlastnosti pečení v tradičních pecích na dřevu.

Tradiční, klenutý tvar trub Gorenje je jednou z množství užitečných řešení. Inspirovaný tradičními kamny na dřevu, umožňuje horkému vzduchu volně cirkulovat. Díky tomu horký vzduch rovnoměrně proudí okolo připravovaného jídla.

VÍCE INFO



Video

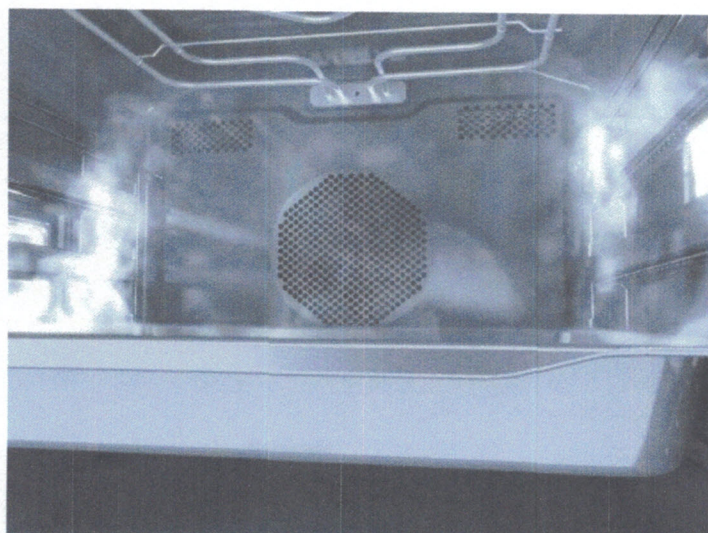


### SilverMatte

Mimořádně odolný, mimořádně hladký povrch

Kvalita a typ smaltu jsou pro chod trouby mimořádně důležité. SilverMatte je vysoce odolný a pevný materiál, který snese extrémní teplo, a to i při pyrolytickém čištění při 500 °C. Bez mikropórů jsou povrchy trouby a plechů

VÍCE INFO



### AquaClean

Jednoduché, pohodlné čištění

Díky zcela novému povrchu u všech nových trub Gorenje se výrazně zlepšila funkce AquaClean. AquaClean nabízí vynikající pomoc při čištění trouby. Vše, co je třeba udělat, je nalít půl litru vody do pekáče a zapnout AquaClean

VÍCE INFO



Video



**Velký prostor**

Více prostoru, více volnosti při vaření

Nová generace trub Gorenje je vybavená pokrokovou technologií, která vytváří větší objem trouby. Optimalizované proudění vzduchu cirkuluje uvnitř ještě ve větším objemu a úplně svobodně. Zvýšený objem umožňuje současné pečení

[VÍCE INFO](#)**SuperSize**

Připraveno pro XXL recepty

Prostornější trouby umožňují péct větší množství jídel – a to nejen díky cirkulaci vzduchu na více úrovních, ale také kvůli 46 cm širokým plechům na pečení, které jsou k dispozici u standardních i kompaktních trub.

**PerfectGrill**

Dvojitě topné těleso pro rovnoměrné zapečení










Nejllepších výsledků pečení se dosahuje při pečení při kombinaci větších a menších topných těles, kde menší je umístěno uvnitř většího tělesa. Inteligentní umístění ohřívaců umožňuje optimální rozložení tepla a poskytuje výborné

[VÍCE INFO](#)**TouchFree povrch**

Lesklý povrch bez otisků

Všechny nerezové povrchy jsou pokryté speciálním filtrem, který zabraňuje zanechávání otisků prstů, přičemž povrch je stále lesklý a jeho čištění je o mnoho jednodušší.

## Technické detaily

- Řada Essential
- Energetická třída: A
- Barva: Nerez
- Barva rukojeti: Barva nerezové oceli
- Materiál/barva čelního panelu: Nerezová ocel a sklo
- Objem trouby: 61 l
- Multifunkční trouba BigSpace - 61 l Extra velká využitelná pečicí plocha
- Povrch největšího plechu na pečení: 1.316 cm<sup>2</sup>
- Odnímatelné vnitřní sklo dvířek trouby s plochým povrchem
- HomeMADE® vytvořené podle tradiční pece na dřevo
- PerfectGrill dvojitě topné těleso pro rovnoměrné pečení
- Mechanické nastavení teploty
- Tvar knoflíků ovládání: Ergonomické knoflíky
- Způsoby ohřevu:
  -  Spodní a horní topné těleso
  -  Konvenční ohřev a ventilátor
  -  Infra gril
  -  Infra gril a ventilátor
  -  Horní topné těleso a ventilátor
  -  Infra topné těleso - malé
  -  Rozmrazování
  -  Aqua Clean
  -  WarmPlate - ohřev talířů





### RM 22H RM 22HT

### Univerzální robot jednofázový Univerzální robot třífázový

58 490,-

58 490,-

- 3 volitelné rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení obsahu nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřepínač
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 10 l s redukcí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00003702	RM 22H	570 x 557 x 910	135	0,6	58 490,-
00003703	RM 22HT	570 x 557 x 910	135	0,6	58 490,-



### RM 30H Univerzální robot

84 990,-

- 3 volitelné rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení obsahu nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřepínač
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 20 l s redukcí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003704	RM 30H	568 x 660 x 1156	220	0,75



### RM 40H Univerzální robot

116 290,-

- 3 volitelné rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení obsahu nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřepínač
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 20 l s redukcí

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003705	RM 40H	632 x 720 x 1300	290	1,2



### RM 50H Univerzální robot

123 190,-

- 3 volitelné rychlosti
- planetové uložení nástavců
- dokonalé promísení obsahu nádoby bez její rotace
- odnímatelná nerezová nádoba
- mechanický zdvih nádoby
- total stop
- snadno vyměnitelné nástroje
- bezpečnostní mikropřepínač
- nerezový kryt pracovního prostoru
- možnost dokoupení mlýnku na maso, krouhače zeleniny a kotlíku 20 l s redukcí
- manipulační vozík kotlíku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003707	RM 50H	632 x 720 x 1300	310	1,5





## Automatický změkčovač Aquina - objemový

### **Aquina SMK-BNT 1650F**

objemové řízení

elektronické ovládání

objem pryskyřice 5 l

maximální průtok 500 l/h

maximální teplota vody 43°C

dodává vodu i během regenerace (neupravenou)

plná atestace pro pitné aplikace v ČR

rozměry: 225x400x530mm (šxhxv)

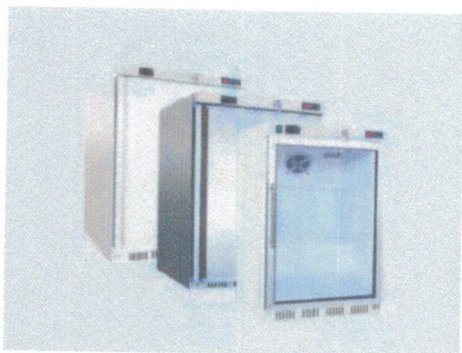
příkon: 5W/230V

Cena bez DPH:

Plovákový ventil proti přetečení:





2x  
rošt

130 L

**HR 200****Lednice malá bílá****10 790,-****HR 200/S****Lednice malá nerezová****11 890,-****HR 200/G****Lednice malá - prosklené dveře****11 790,-**

- bílé/nerez provedení
- ventilované chlazení
- digitální termostat
- automatické odmrazování
- teplotní rozsah od +2 °C do +8 °C
- 3 výškově nastavitelné rošty
- zabudovaný zámek
- možnost zleva/zprava otvírání dveří
- snadno vyměnitelné těsnění

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00007363	HR 200	600 x 585 x 855	44	0,15	10 790,-
00007366	HR 200/S	600 x 585 x 855	44	0,15	11 890,-
00007941	HR 200/G	600 x 585 x 855	44	0,15	11 790,-

R134a



DIGITAL



2-8



230/1N

4x  
rošt

350 L

**HR 400****Lednice bílá****17 190,-****\*HR 400/S****Lednice nerezová****18 890,-****HR 400/G****Lednice bílá - prosklené dveře****19 890,-**

- bílé/nerez provedení
- ventilované chlazení
- digitální termostat
- teplotní rozsah od +2 °C do +8 °C
- automatické odmrazování
- 4 výškově nastavitelné rošty
- zabudovaný zámek
- možnost zleva/zprava otvírání dveří
- snadno vyměnitelné těsnění

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00007364	HR 400	600 x 585 x 1855	69	0,185	17 190,-
00007367	HR 400/S	600 x 585 x 1855	69	0,185	18 890,-
00007499	HR 400/G	600 x 585 x 1855	69	0,185	19 890,-

R134a



DIGITAL



2-8



230/1N

4x  
rošt  
GN 2/1

570 L

**HR 600****Lednice bílá****21 990,-****\*HR 600/S****Lednice nerezová****23 990,-****HR 600/G****Lednice bílá - prosklené dveře****24 990,-**

- bílé/nerez provedení
- ventilované chlazení
- digitální termostat
- teplotní rozsah od +2 °C do +8 °C
- 4 nastavitelné police
- zabudovaný zámek
- možnost zleva/zprava otvírání dveří
- přední nastavitelné nožičky
- zadní kolečka
- snadno vyměnitelné těsnění
- lze vložit GN 2/1 nebo přepravku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00007365	HR 600	777 x 695 x 1895	90	0,185	21 990,-
00007368	HR 600/S	777 x 695 x 1895	90	0,185	23 990,-
00009000	HR 600/G	777 x 695 x 1895	90	0,185	24 990,-

R134a



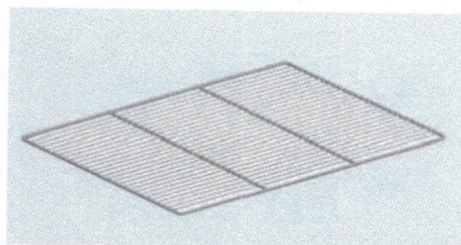
DIGITAL



2-8



230/1N

**rošt****Rošt poplastovaný pro HR 200, 400****500,-****rošt****Rošt poplastovaný spodní pro HR 200, 400****450,-****rošt****Rošt poplastovaný pro HR 600****560,-****rošt****Rošt poplastovaný spodní pro HR 600****450,-**

Index	Model	Cena bez DPH
00007582	rošt	490,-
00007583	rošt	450,-
00007580	rošt	560,-
00007581	rošt	450,-





## Celkový program pro hygienicky čisté nádobí







## Promyšlené a kompletní: Řešení mytí nádobí od společnosti Winterhalter

Jako specialista na řešení mytí nádobí v profesionálních podmínkách je firma Winterhalter již po desetiletí synonymem pro inovace a kvalitu. Protože jsme dodavateli kompletních řešení, neustále pečujeme o to, abychom poskytovali celkovou koncepci od mycí technologie, přes mycí prostředky, úpravu vody až po veškeré příslušenství. Tím Vám zaručujeme, že budete mít vždy hygienicky čisté výsledky mytí z jediného zdroje – od jednoho dodavatele. Poznejte nejlepší kvalitu vyrobenou v Německu a Švýcarsku.

Ať již jde o bar nebo občerstvení, gastronomický provoz, hotel, restauraci, školní jídelnu, pekárnu nebo řeznictví, všude pracují profesionálové s našimi produkty s maximální spokojeností. Naše nabídka pokrývá paletu od malých myček sklenic a nádobí až po vícenádržvové pásové myčky a myčky s automatickým posuvem košů.

Díky promyšleným řešením jsme v oboru vždy o jeden krok napřed. Naše inovace ověřené praktickým provozem byly odbornými komisemi na mezinárodní úrovni mnohokrát vyznamenány.

Při vývoji a konstrukci nových strojů klademe největší důraz na hospodárnost, hygienu, kvalitu a samozřejmě na jednoduchou obsluhu. Nejlepším příkladem toho je nově vyvinutá řada UC. Jako první výrobce využíváme u podstolových myček jako centrální ovládací prvek dotykovou obrazovku a do verzí Energy montujeme systém zpětného získávání tepla z cirkulujícího vzduchu. Kromě jiných inovací se nová řada vyznačuje jedinečnými eliptickými mycími poli nahoře i dole, která zajišťují maximální mycí sílu a plošné pokrytí ve vnitřním prostoru stroje.

Volbou značky Winterhalter se rozhodnete pro výborné výsledky mytí při maximální účinnosti. Seznamte se s našimi inovacemi.

### Celkový program – přehled:

- Podstolové mycí stroje na nádobí a sklenice
- Průchozí myčky
- Myčky na kuchyňské (černé) nádobí a pracovní pomůcky
- Myčky s automatickým posuvem košů a pásové myčky
- Mycí a oplachové prostředky
- Úprava vody
- Vhodný sortiment košů
- Prostředky kuchyňské hygieny



Řady UC	Strana
Myčky sklenic	8
Myčky nádobí	9
Myčky bistro	10
Myčky příborů	11

Průchozí myčky nádobí	Strana
GS 502 / GS 502 Energy / GS 502 Energy <sup>+</sup>	12
GS 515 / GS 515 Energy / GS 515 Energy <sup>+</sup>	13
GS 502 TwinSet / GS 515 TwinSet	14
GS 501	15

Myčky na kuchyňské (černé) nádobí a prac. pomůcky	Strana
GS 640 / GS 640 Energy	16
GS 660 / GS 660 Energy	17
GS 650 / GS 650 Energy	18
GS 630	19

Vícenádržové pásové myčky a myčky s automatickým posuvem košů	Strana
MTR	20
MTF	21
Plánování série MT	22

Jednonádržová myčka s posuvem košů	Strana
STR 110 / STR 110 Energy	23

Mycí prostředky / oplachové prostředky	Strana
Prostředky na mytí skla / bistro mycí prostř. / univerzální mycí prostř.	24
Intenzivní a vysoce výkonné mycí prostředky / speciální mycí prostředky i na hliník / oplachové prostředky	25

Doplňkové služby a výrobky	Strana
Počáteční sady / doplňkový sortiment / kuchyňská hygiena	26
Dávkovače / servis / dokumentace	27

Úprava vody	Strana
MonoMatik 1 x 4 / DuoMatik II / částečná demineralizace TE / úplná demineralizace VE	28
RoMatik / regenerace / rozbor vody	29

Sortiment košů	Strana
Košé na sklenice / Koše na příbory a poháry / Koše na talíře / Kombinované bistro koše	30
Košé na šálky / Základní koše / Koše na plechy a podnosy / Koše na kuchyňské nádobí	31



# Myčky Winterhalter:

## Přehled výhod

	Podstolové myčky*				Podstolové myčky* provedení Energy				Průchozí myčky nádobí								Myčky na kuchyňské (černé) nádobí a prac. pomůcky		
	UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	GS 501	GS 502	GS 515	GS 502 Energy	GS 502 Energy+	GS 515 Energy	GS 515 Energy+	GS 630	Série GS 600	GS 600 Energy série	
<b>Maximální hospodárnost:</b>																			
Izolovaná konstrukce s dvojitou stěnou	•				•				-	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Automatická indikace poruchy Integrovaným managementem chyb	•				•				-	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Vybaveno systémem zpětného získávání tepla z odpadních par	-				•				-	-	-	•	•	•	•	-	-	•	
Zpětné získávání tepla z odpadních par a z odpadní vody	-				-				-	-	-	-	•	-	•	-	-	-	
<b>Zdokonalený hygienický program:</b>																			
4-násobný filtrační systém se senzorem zakalení (optimalizovaný Mediamat / ploché síto / síťový válec / sací síto čerpadla)	•				•				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Trojnásobný filtrační systém (ploché síto / síťová kazeta / sací síto čerpadla)	-				-				-	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Filtrace mycího roztoku Mediamat	•				•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Topné těleso	-				-				•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	
Hygienický topný prvek nádrže	•				•				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Hlubokotažená nádrž	•				•				•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	
Samočistící program	•				•				-	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Teplotní a hygienická kontrola na ovládacím displeji	•				•				-	•	•	•	•	•	•	-	•	•	
Záznamník hygieny pro dokumentaci událostí souvisejících s hygienou	•				•				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>Vysoký výkon mytí:</b>																			
VarioPower – přizpůsobení tlaku vody plus eliptická mycí pole nahoře a dole	•				•				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Kompaktní mycí pole resp. mycí ramena a trysky, které jsou svou mycí silou optimálně přizpůsobené nádobí	-				-				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Reverzní výkonný mycí systém na odstranění zvláště odolného znečištění	-				-				-	-	•	-	-	•	•	•	•	•	
<b>Jednoduchá obsluha – snadná a pohodlná:</b>																			
Dotyková obrazovka jako centrální ovládací prvek	•				•				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Ovládání jedním tlačítkem – dle barev	•				•				-	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Jednoduše vyjímatelné kompaktní mycí pole/mycí ramena	•				•				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	

\* všechny údaje platí také pro provedení ReTemp a Cool z Řady UC.

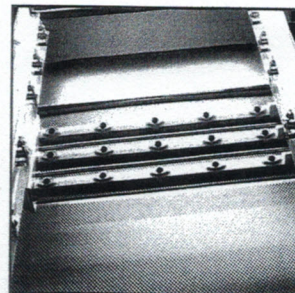
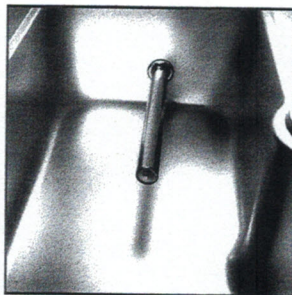
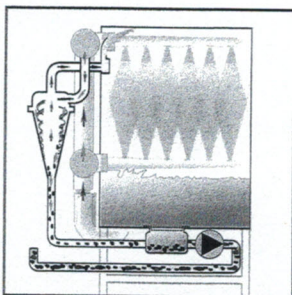
V uvedeném přehledu nejsou zahrnuty modely vícenádržových pásových myček a myček s automatickým posuvem košů Winterhalter.  
Bližší informace o těchto strojích najdete od strany 20.



## Zcela přesvědčující: kvalita Winterhalter

Myčky firmy Winterhalter přesvědčí svou maximální hospodárností, zdokonaleným hygienickým programem, vysokým mycím výkonem a jednoduchou obsluhou. Již při konstrukci strojů se klade nejvyšší důraz na použití nejlepších materiálů. Stejně důležitá je pro nás jednoduchá údržba – od snadného přístupu k automatickému chybovému hlášení.

Přehled o nejdůležitějších charakteristikách naleznete v uvedené tabulce.



### Maximální hospodárnost

- Vysoká hospodárnost všech strojů snižuje provozní náklady a chrání životní prostředí.
- Myčky vybavené »Intelligent Resource Technology« snižují mimoto trvale spotřebu elektrické energie, vody, mycích a oplachových prostředků – a to při velmi dobrých mycích výkonech.
- Úspory energie a snížení provozních nákladů – to slibuje Winterhalter se svou energeticky úspornou řadou. Winterhalter představuje úspěšný koncept Energy poprvé také ve třídě podstolových myček. Řada UC Energy tak pomáhá s šetřením energie a udržuje vzduch v místnosti téměř bez teplé páry. Také několikrát oceněný koncept zpětného získávání energie v řadě GS 500 Energy / GS 500 Energy+ zaručuje lepší klima v místnosti. Díky osvědčenému výměníku tepla odpadních par a odpadní vody se u strojů řady GS 500 Energy+ využívá energie z teplé páry a odpadní vody k předehřívání studené přiváděné vody.
- Filtrace mycího roztoku Mediamat ve spojení s celoplošným filtračním systémem a sacím sítím čerpadla neustále z mycího roztoku odstraňuje nečistoty. To umožňuje konstantní dobrý mycí výsledek bez nutnosti opětovného plnění nádrže v průběhu mytí. Neustálá filtrace trvale snižuje spotřebu a šetří čas.

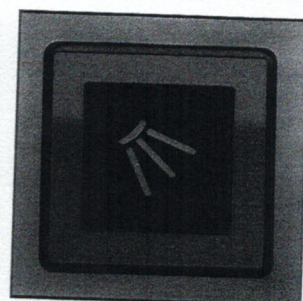
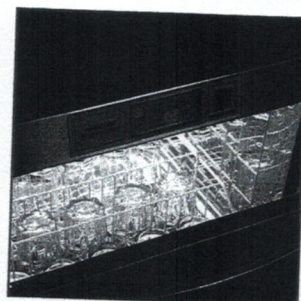
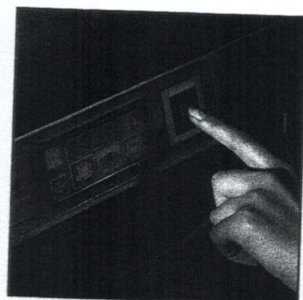


### Dokonalý hygienický program

Hygienická koncepce Winterhalter použitá ve všech strojích nabízí ideální předpoklady pro bezvadnou čistotu.

- Nová řada UC je vybavena 4-násobným filtračním systémem se senzorem zakalení. Ten se skládá z plochého síta, síťového válce, sacího síta čerpadla a osvědčeného Mediamatu. Mycí voda je tak trvale udržována čistá. Senzor zakalení nepřetržitě monitoruje její kvalitu a v případě potřeby spouští postupnou regeneraci. Také všechny ostatní myčky jsou vybaveny účinným a celoplošným síťovým a filtračním systémem včetně filtrace mycího roztoku Mediamat. Ten nepřetržitě čistí mycí roztok a umožňuje tak optimální a hygienický mycí výsledek.
- Účinný a celoplošný filtrační systém sítí včetně filtrace mycího roztoku Mediamat neustále čistí mycí roztok a umožňuje tak dokonale hygienický výsledek mytí.
- Řada UC je vybavena inovačním hygienickým topným prvkem nádrže. Ten se přímo v nádrži stará o konstantní, optimální teplotu nádrže. Jeho hladký a uzavřený povrch je méně náchylný k usazování vodního kamene a nečistot.
- Kontrola provozního stavu a teploty je kdykoliv možná na ovládacím displeji.





## Vysoký mycí výkon

- Účinný mycí systém zajišťuje u všech strojů celoplošný optimální výsledek mytí.
- Mycí systém je dokonale přizpůsoben mytému nádobí. Umývá sklenice a nádobí velice výkonně, ale přesto šetrně.
- **VarioPower** reguluje tlak vody v každém mycím programu. Aby byl i při nízkém tlaku dosažen ideální mycí výsledek, přizpůsobují se vhodně ostatní faktory mytí. Maximální plošné pokrytí zajišťují dvě nově vyvinutá eliptická mycí pole s integrovanými mycími a oplachovacími tryskami. Nezávislý zkušební ústav LGA (TÜV Rheinland, Deutschland) ověřil, že nová řada UC dosahuje v řadě zkoušek s myčkami jiných výrobců nejlepší mycí výsledek ve třídě podstolových myček.
- U průchozích myček nádobí řady GS 515 a myček na kuchyňské (černé) nádobí odstraňují reverzní mycí ramena i to nejodolnější zašpinění rychle a spolehlivě.

## Jednoduchá obsluha

- Jednoduchá obsluha všech strojů napomáhá eliminaci chyb a umožňuje také hladký průběh mytí, a to i při časté změně personálu.
- Snadná obsluha všech strojů pomáhá uživatelům vyhýbat se chybám a i v případě častého střídání personálu zaručuje plynulý průběh mytí. U nové řady UC využívá Winterhalter techniku, která je v této oblasti naprostou inovací – **dotykovou obrazovku**. Ovládání je naprosto jednoduché. V závislosti na mytém nádobí, resp. znečištění, se vhodný program vybírá poklepem na symbol příslušného nádobí. Dotykový displej není pouhým navigačním nástrojem, ale nabízí také různé důležité informace pro vedoucího kuchyně a servisní techniky.
- **Ovládání jedním tlačítkem** zobrazuje každé obsluze samovysvětlujícím způsobem, co je třeba udělat. Zaručuje Vám jednoduché snadné ovládání s barevnou signalizací.
- Mycí ramena jsou konstruována tak, aby bylo možné jejich **snadné a jednoduché vyjmutí a čištění**. Toto uspořádání umožňuje **větší komfort obsluhy a mimoto šetří čas**.



## Individuální řešení mytí pro barové pulty

Nové podstolové myčky řady UC od firmy Winterhalter se řídí výhradně podle Vašich přání. Protože každý podnik má svůj vlastní profil a naprosto individuální potřeby od umývaného nádobí až po prostorové podmínky.

S revolučním konceptem strojů řady UC se firmě Winterhalter jako prvnímu dodavateli podařilo tento problém zvládnout. Stroj se dá v uvedených třech krocích individuálně konfigurovat:

Krok 1: Čtyři typy pro různé účely použití až se třemi standardními programy:

- Myčka sklenic
- Myčka nádobí
- Myčka bistro
- Myčka příborů

Krok 2: Čtyři velikosti: S = malá, M = střední, L = velká, XL = extra velká

Krok 3: Individuální možnosti vybavení: Energy, Cool (sklenice), ReTemp (sklenice), integrovaný změkčovač, možnosti designu čelní strany stroje atd.

Technická data		S	M	L	XL
Počet programů		Až do 3 (+ speciální programy)			
Teoretický výkon <sup>1</sup>	[košů/h]	viz typ stroje, strana 8-11			
Šířka	[mm]	460	600	600	600
Hloubka					
– včetně zásobníku mycího prostředku	[mm]	637	637	637	671
– bez zásobníku prostředku	[mm]	617	617	617	651
– s otevřenými dvířky	[mm]	940	940	1034	1068
Výška s nožičkami <sup>2</sup>	[mm]	725-760	725-760	820-855	820-855
– provedení Energy	[mm]	810-845	810-845	905-940	905-940
Světla vstupní výška	[mm]	309	309	404	404
Rozměry koše	[mm]	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500
	[mm]				500 x 540
Objem nádrže	[l]	9,5	15,3	15,3	15,3
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus <sup>3</sup>	[l]	2,4	2,4	2,4	2,4
Cirkulační čerpadlo (P1)	[kW]	0,6	0,6	0,6	0,6
Max. teplota přívodní vody	[°C]	60	60	60	60
Potřebný průtokový tlak vody <sup>4</sup>	[bar/kPa]	1,0-6,0 / 100-600	1,0-6,0 / 100-600	1,0-6,0 / 100-600	1,0-6,0 / 100-600
Ochrana proti střikání					
– s umělohmotnou zadní stěnou		IP X3	IP X3	IP X3	–
– s nerezovou zadní stěnou (volitelné)		IP X5	IP X5	IP X5	IP X5
Hmotnost netto / brutto	[kg]	59/68	64/74	69/79	69/79
– Energy netto / brutto	[kg]	64/73	70/80	75/85	75/85

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

<sup>2</sup> Výška se v případě potřeby může pomocí nastavitelných nožiček zvětšit až o 35 mm.

<sup>3</sup> Při ideálních podmínkách. Spotřeba vody je závislá na místních podmínkách. Přesné nastavení se provede při uvedení do provozu. Odchyly viz typ stroje, strana 8-11.

<sup>4</sup> Pro stroje UC Energy: 1,5-6,0 bar / 150-600 kPa.

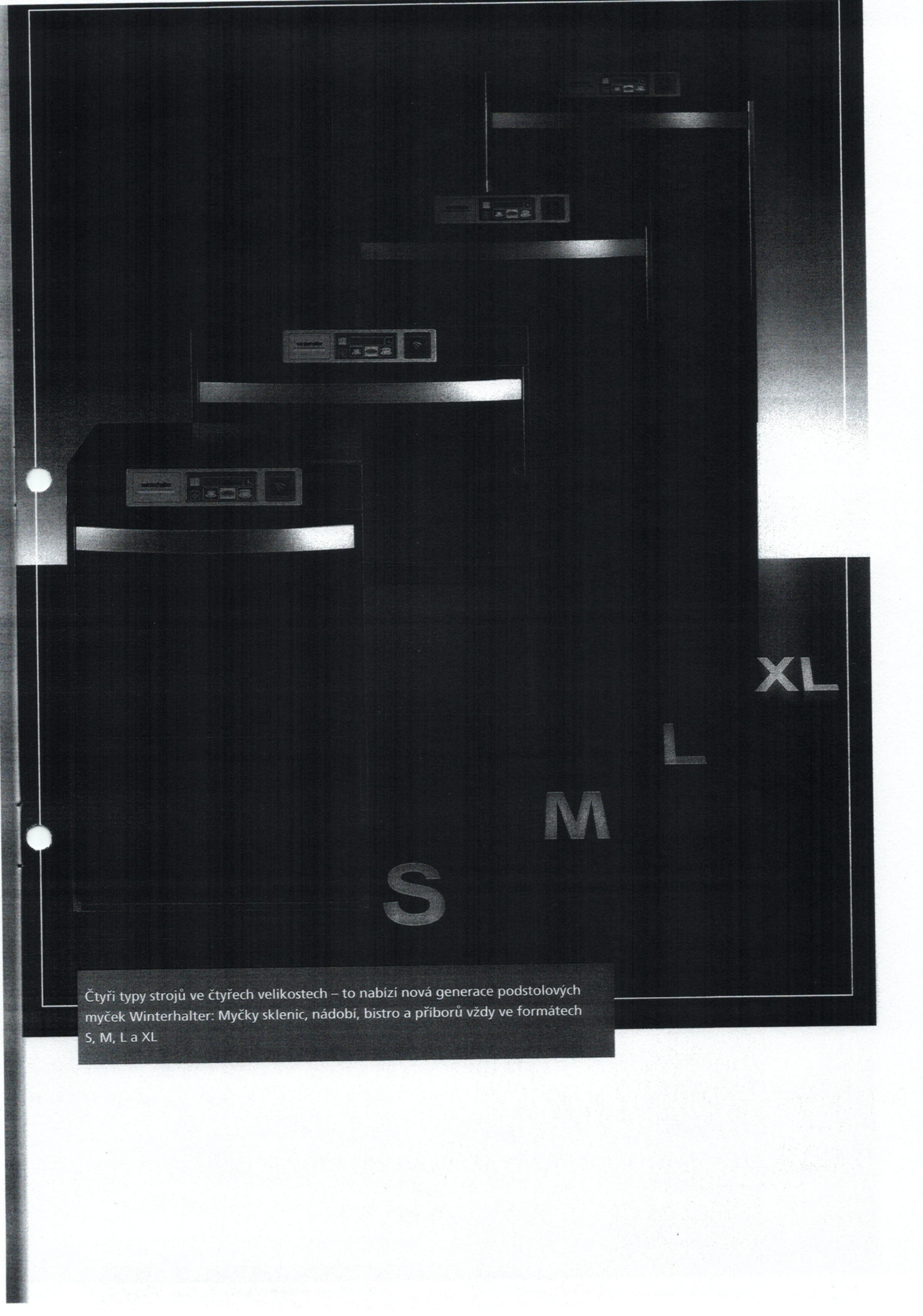
### Elektrické parametry

Napětí	Jištění	Ohřev nádrže	Celkový příkon	Ohřev bojleru	Cirkulační čerpadlo (P1)
380 V – 415 V / 3N~	16 A	2,0 kW	7,9 kW	5,3 kW	600 W
380 V – 415 V / 3N~	10 A	2,0 kW	6,0 kW	5,4 kW	600 W
220 V – 240 V / 1N~	16 A	2,0 kW	3,2 kW	2,6 kW	600 W
220 V – 240 V / 1N~	20 A	2,0 kW	4,2 kW	3,6 kW	600 W
220 V – 240 V / 1N~	13 A	2,0 kW	2,6 kW	1,8 kW	600 W
220 V – 240 V / 1N~	10 A	1,8 kW	1,8 kW	1,2 kW	600 W

### Elektrické parametry, provedení Cool

Napětí	Jištění	Ohřev nádrže	Celkový příkon	Ohřev bojleru	Cirkulační čerpadlo (P1)
380 V – 415 V / 3N~	16 A	5,4 kW	6,1 kW	5,4 kW	600 W
220 V – 240 V / 1N~	16 A	2,8 kW	3,4 kW	2,6 kW	600 W
220 V – 240 V / 1N~	20 A	2,8 kW	4,2 kW	3,6 kW	600 W





XL

L

M

S

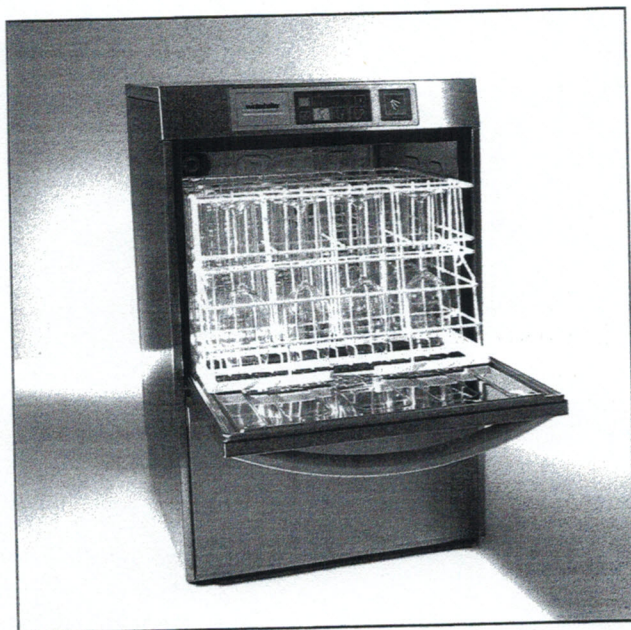
Čtyři typy strojů ve čtyřech velikostech – to nabízí nová generace podstolových myček Winterhalter: Myčky sklenic, nádobí, bistro a příborů vždy ve formátech S, M, L a XL



## Myčky sklenic

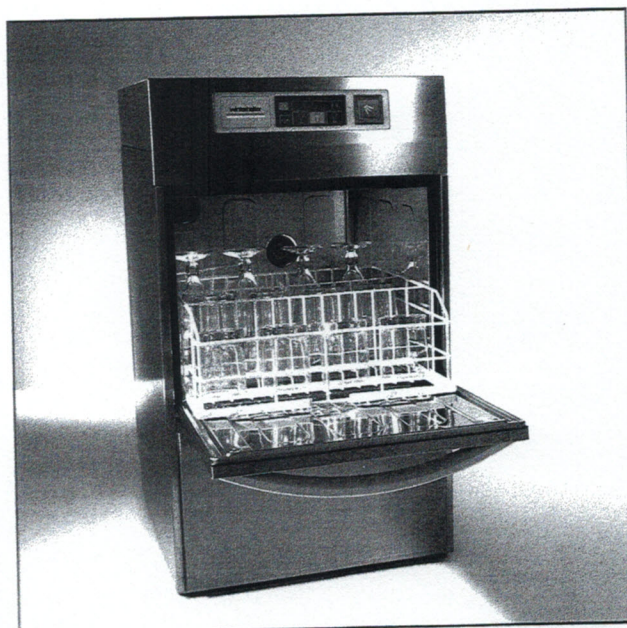
Není sklenice jako sklenice: tenkostěnná sklenice na víno ve vinotéce se musí ošetřovat úplně jinak než pивní půllitr v pivnici. Proto se u nových myček sklenic **přizpůsobují faktory působící na proces mytí, především tlak, čas, množství mycího prostředku a teploty, pomocí tří předem definovaných programů automaticky příslušnému typu sklenic.**

Tak je možné garantovat čisté a hygienicky nezávadné výsledky mytí. Volba programu se provádí intuitivně



**pomocí vhodných symbolů mytého nádobí na dotykovém panelu.** Tím jsou vyloučeny chyby obsluhy.

S profesionálním mycím systémem skládajícím se ze stroje, mycích prostředků, úpravy vody, příslušenství a košů, které mohou být doplněny nástavci nebo dělicími příčkami, si Winterhalter poradí se všemi typy sklenic a znečištění. Myčky sklenic se dodávají ve velikostech S, M, L a XL.



### Myčky sklenic

- Díky systému **VarioPower** jsou křehké sklenice na víno při nízkém tlaku stejně čisté jako robustní pивní půllitry při vysokém tlaku.
- Přiměřené mycí a oplachové teploty v závislosti na programu, různé tlaky vody a přesné dávkování mycího prostředku zaručují dlouhou životnost Vašich sklenic.

### Cool

- Oplach za studena zajišťuje rychlý přísun studených sklenic.
- Čerstvě umyté a přesto studené. To šetří čas při čekání a zaručuje stabilitu pивní pěny.

### ReTemp

- Snížené teploty nádrže a bojleru garantují rychlou dostupnost sklenic.
- Nízké teploty snižují spotřebu energie a tedy také provozní náklady.

### Energy

- Modely Energy z řady UC přeměňují energii pomocí nového patentovaného výměníku tepla odpadních par na skutečnou přidanou hodnotu.
- Další výhoda: Zlepšuje se klima v místnosti a šetří životní prostředí.

		Standard	Cool	ReTemp	Energy****
Teoretický výkon					
mycí programy 1/2/3	[košů/h]	22/32/48	22/32/48	22/32/48	22/32/48
Krátký program	[košů/h]	77	77	77	77
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus*	[l]	2,4	3,4	2,4	2,4
Oplachová teplota	[°C]	65	** / ***	40 / ***	65
Teplota nádrže	[°C]	62	55	40	62

\* Při ideálních podmínkách. Spotřeba vody je závislá na místních podmínkách. Přesné nastavení se provede při uvedení do provozu.

\*\* V závislosti na přírodní teplotě.

\*\*\* S možností přepnutí na 65 °C.

\*\*\*\* Při ideálních podmínkách: Teplota přírodní vody < 20 °C.



## Myčky nádobí

Nejrůznějším požadavkům moderních kuchyní vycházejí vstříc nové myčky nádobí se speciálně definovanými programy. Faktory mající vliv na výsledek mycího procesu, především tlak, čas, množství mycího prostředku a teploty, se současně automaticky vzájemně doplňují na základě definovaných programů podle mytého nádobí a stupně jeho zašpinění. Mycí výsledek je tak vždy dokonalý – ať se jedná o křehké japonské polévkové misky nebo veliké, robustní talíře na pizzu.

Volba programu se provádí intuitivně přiřazením vhodného symbolu mytého nádobí, který zároveň symbolizuje také stupeň jeho znečištění. Tím se minimalizují chyby obsluhy.

Myčky nádobí se dodávají ve velikostech S, M, L a XL.



### Myčky nádobí

- Díky systému VarioPower je možné regulovat mycí tlak. Při volbě vhodného standardního programu zůstává i obzvláště lehké nádobí bezpečně ve správné poloze a je dokonale umyto.
- Unikátní eliptická mycí pole se speciálně vyvinutými tryskami dosahují maximálního plošného pokrytí a mycí síly shora a zespoda.

### Myčky nádobí UC-XL

- Hospodárné a hygienické mytí plechů a táčů: Nyní přichází ke slovu UC-XL s mimořádně hlubokým vnitřním prostorem.
- Šetří čas, vodu a energii.

### Energy

- Dvojitá úspora díky zpětnému získávání tepla a snížené oplachové teplotě: při 80 mycích cyklech za den se tak ušetří 2920 kWh – až 467 € ročně!
- Zlepší se klima v místnosti, protože při otevření dvířek myčky již neuniká téměř žádná horká pára.

		Standard	Energy**
Teoretický výkon			
mycí programy 1/2/3	[košů/h]	40/28/24	40/28/24
Krátký program	[košů/h]	66	66
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus*	[l]	2,4	2,4
Oplachová teplota	[°C]	85	65
Teplota nádrže	[°C]	62	62

\* Při ideálních podmínkách. Spotřeba vody je závislá na místních podmínkách. Přesné nastavení se provede při uvedení do provozu.

\*\* Při ideálních podmínkách: Teplota přívodní vody < 20 °C.

Pro naše myčky řady UC doporučujeme mycí a oplachové prostředky Winterhalter od strany 24 dále. Informace o dostupných koších najdete na straně 30 a dále.



## Myčky bistro

V bistro je nutné mýt na minimálním prostoru hygienicky čistě různé nádobí, od sklenic přes příbory až po talíře. U myčky bistro máte na výběr mezi programy pro smíšené nebo roztříděné myté nádobí.

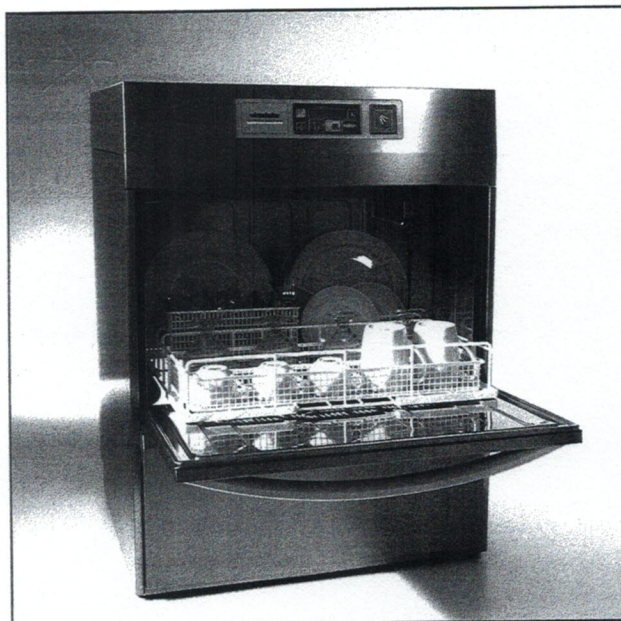
Podle prostoru, který je k dispozici, resp. podle potřeb mytého nádobí, si můžete zvolit jednu ze **čtyř velikostí S, M, L a XL**.



K tomu dostanete od firmy Winterhalter vhodné mycí prostředky a koše.

Mycí stroj UC-L se systémem Double Rack je ideální pro penziony a restaurace, které používají velké množství menších talířků, šálků a jiného stejného nádobí.

Obsluha je jednoduchá a nekomplikovaná: volbu ze **tří definovaných standardních programů** je možné provádět pomocí symbolů, které znázorňují příslušné myté nádobí.



### Myčky bistro

- Právě **při tomto kombinovaném způsobu mytí** vznikají nejružnější nečistoty. Díky nově vyvinutému 4-násobnému filtračnímu systému se senzorem zakalení lze odstranit částečky, jako je dužina z ovoce a kávová sedlina. Mycí roztok přitom zůstává trvale čistý.

### Tříděné mytí

- Tříděné mytí sklenic a nádobí: naprosto jednoduché s volbou programů pomocí dotykové obrazovky.
- Nádobí se myje s vyšším tlakem a vyšší oplachovou teplotou, sklenice se sníženým tlakem vody a nižší oplachovou teplotou.

### Energy

- Dvojitá úspora díky zpětnému získávání tepla a snížené oplachové teplotě: při 80 mycích cyklech za den se tak ušetří 2920 kWh – až 467 € ročně!
- Zlepší se klima v místnosti, protože při otevření dvířek myčky již neuniká téměř žádná horká pára.

		Standard	Energy**
Teoretický výkon			
mycí programy 1/2/3	[košů/h]	40/32/28	40/32/28
Krátký program	[košů/h]	66	66
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus*	[l]	2,4	2,4
Oplachová teplota	[°C]	65-85	65
Teplota nádrže	[°C]	62	62

\* Při ideálních podmínkách. Spotřeba vody je závislá na místních podmínkách. Přesné nastavení se provede při uvedení do provozu.

\*\* Při ideálních podmínkách: Teplota přírodní vody < 20 °C.

Pro naše myčky řady UC doporučujeme mycí a oplachové prostředky Winterhalter od strany 24 dále. Informace o dostupných koších najdete na straně 30 a dále.



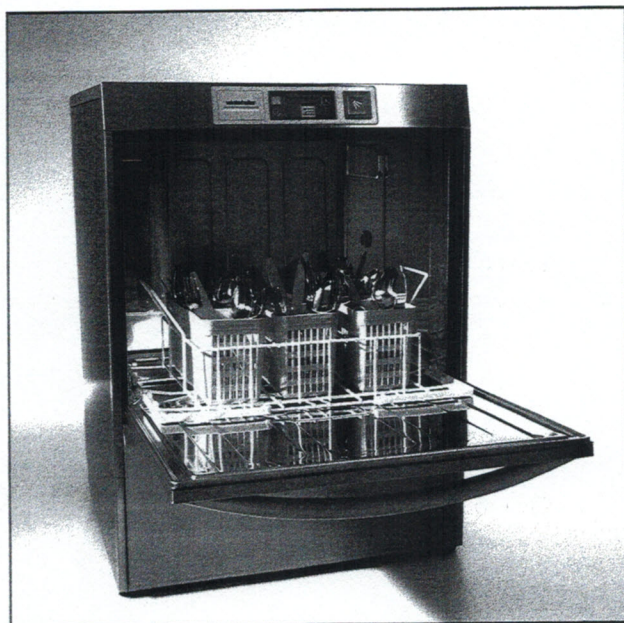
## Myčky příborů

**Absolutní novinkou jsou myčky příborů Winterhalter.** Garantují hygienicky čisté mytí a opticky bezvadné příbory společně s podstatnou úsporou času a výdajů.

**Nehygienické a časově náročné přelešťování** je při používání demineralizované vody zbytečné – zářivý příbor je obratem ruky znovu připravený k použití.

Tyto myčky jsou k dispozici ve **čtyřech různých velikostech**, které vyhovují nejrůznějším prostorovým požadavkům.

S kompletním řešením Winterhalter zaručují všechny komponenty dokonalý mycí výsledek. Winterhalter doporučuje umístit příbory v namáčecí lázni. Speciální koše také zaručují, že budou příbory správně umyté. Tak je možné garantovat bezvadný výsledek mytí a sušení.



### Myčky příborů

- Ušetřete čas a peníze: neohospodárné ruční leštění patří minulosti.
- Hygienicky čisté a dokonalé příbory dává myčka příborů – nepřekonatelná co do čistoty a vzhledu.

### Energy

- Také myčky příborů jsou k dostání ve všech čtyřech velikostech v provedení Energy. To šetří peníze a chrání životní prostředí a klima v místnosti.

		Standard	Energy**
Teoretický výkon			
mycí program 1	[košů/h]	11	11
Krátký program	[košů/h]	21	21
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus*	[l]	3,4	3,4
Oplachová teplota	[°C]	86	65
Teplota nádrže	[°C]	69	69

\* Při ideálních podmínkách. Spotřeba vody je závislá na místních podmínkách. Přesné nastavení se provede při uvedení do provozu.

\*\* Při ideálních podmínkách: Teplota přívodní vody < 20 °C.

Pro naše myčky řady UC doporučujeme mycí a oplachové prostředky Winterhalter od strany 24 dále. Informace o dostupných koších najdete na straně 30 a dále.



## Kvalita ve všech provedeních

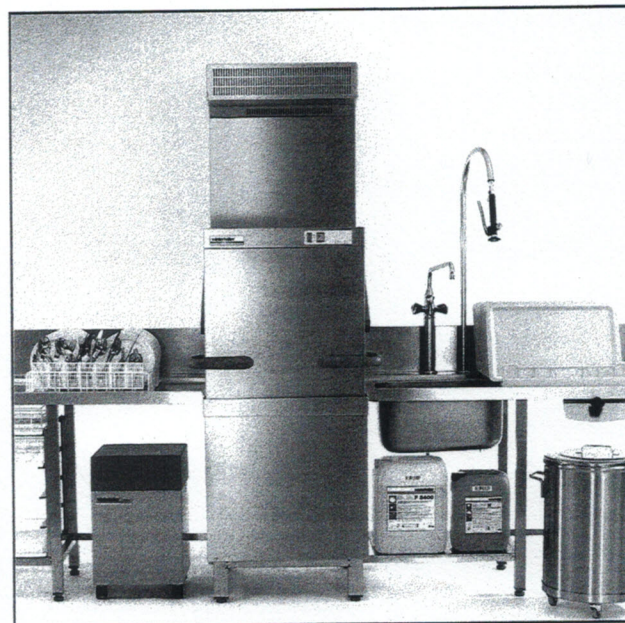
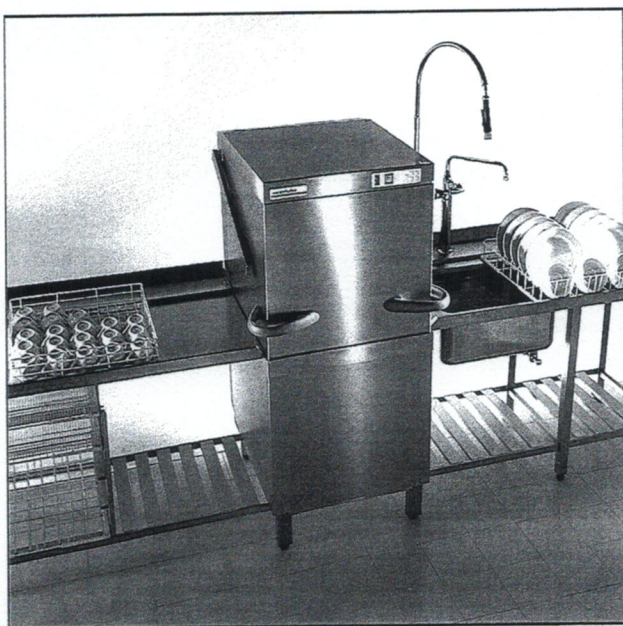
Požadavky týkající se myček jsou v provozech hotelů a restaurací zcela odlišné. Z tohoto důvodu nabízí Winterhalter široký výběr průchozích košových myček nádobí vybavených inovativní technikou.

- Myčky GS 502 / GS 515 myjí důkladně pomocí vysoce výkonného systému kombinovaného s krátkými programovými časy. Výrazně vyšší kapacitu má myčka GS 515 díky svému rozšířenému mycímu prostoru XXL s reverzujícími mycími rameny.

- Myčky GS 502 Energy / GS 515 Energy snižují náklady na energii. Odsávají vlhkou teplou páru přímo z vnitřního prostoru a využívají její energii na ohřátí studené přiváděné vody.

- Myčky GS 502 Energy<sup>+</sup> / GS 515 Energy<sup>+</sup> navíc ještě dodatečně využívají energii odpadní vody pomocí tepelného výměníku odpadní vody.

- Informace týkající se vhodných mycích prostředků najdete od strany 24.



### GS 502

- Nižší provozní náklady díky redukci množství oplachové vody z 3,2 na 2,4 litrů\*
- Vstupní výška 420 mm

### GS 502 Energy

- Významně nižší náklady na energii díky zpětnému získávání tepla z odpadních par
- Celkový příkon redukován o 3 kW
- Lepší klima v místnosti
- Odpadá investice do pří-  
davného krytu odtahu\*\*

### GS 502 Energy<sup>+</sup>

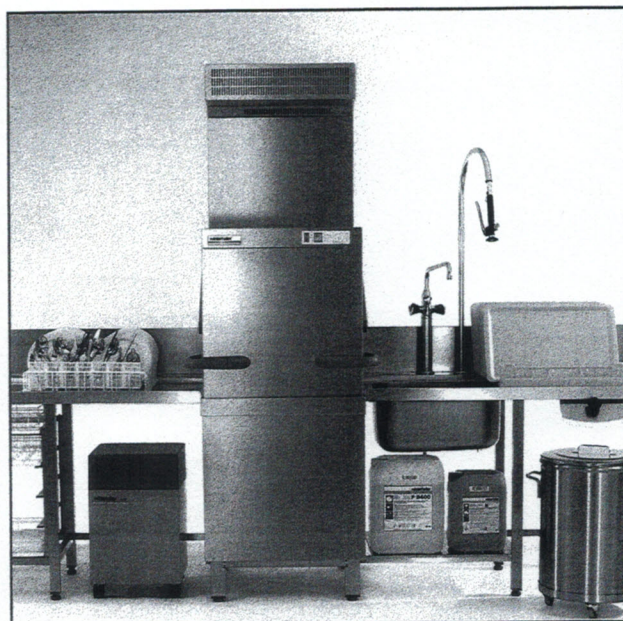
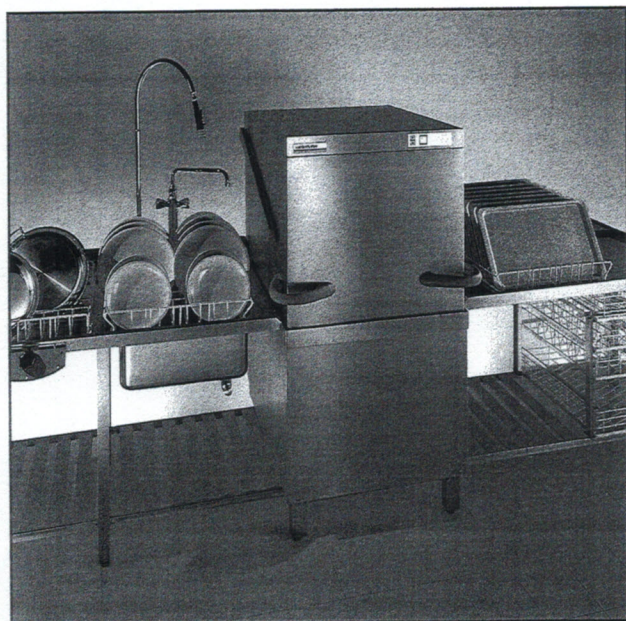
- Extrémně nízké náklady na energii díky zpětnému získávání tepla z odpadních par a z odpadní vody
- Celkový příkon redukován o 6 kW
- Lepší klima v místnosti
- Odpadá investice do pří-  
davného krytu odtahu\*\*

		GS 502	GS 502 Energy	GS 502 Energy <sup>+</sup>
Teoretický výkon	[košů/h]	60/30/15	60/30/15	60/30/15
Vstupní výška	[mm]	420 ± 5	420 ± 5	420 ± 5
Šířka	[mm]	635	635	635
Hloubka	[mm]	749	749	749
Výška				
– s uzavřeným krytem	[mm]	1469	–	–
– s otevřeným krytem / celková výška	[mm]	1932	2145	2145
Celkový příkon				
– přípoj teplé vody 40–60 °C	[kW]	9,5	–	–
– přívod studené vody do 20 °C	[kW]	15,5	12,5	9,5

\* Všechny údaje za ideálních podmínek. Spotřeba čerstvé vody závisí na místních podmínkách. Přesné nastavení se provádí při uvedení do provozu.

\*\* Předpokladem je větrání a odvětrávání kuchyně dle VDI 2052.





### GS 515

- Nižší provozní náklady díky redukci množství oplachové vody z 3,2 na 2,4 litrů\*
- Výkonný mycí systém zvládne i silnější znečištění
- Vstupní výška 440 mm umožňuje mnoho možností využití

### GS 515 Energy

- Značně nižší náklady na energii díky zpětnému získávání tepla z odpadních par
- Celkový příkon redukován o 3 kW
- Lepší klima v místnosti
- Odpadá investice do přídavného krytu odtahu\*\*

### GS 515 Energy+

- Extrémně nízké náklady na energii díky zpětnému získávání tepla z odpadních par a z odpadní vody
- Celkový příkon redukován o 6 kW
- Lepší klima v místnosti
- Odpadá investice do přídavného krytu odtahu\*\*

		GS 515	GS 515 Energy	GS 515 Energy+
Teoretický výkon	[košů/h]	70/30/15	70/30/15	70/30/15
Vstupní výška	[mm]	440	440	440
Šířka	[mm]	735	735	735
Hloubka	[mm]	749	749	749
Výška				
– s uzavřeným krytem	[mm]	1530	–	–
– s otevřeným krytem / celková výška	[mm]	2050	2235	2235
Celkový příkon				
– přípoj teplé vody 40–60 °C	[kW]	9,6	–	–
– přívod studené vody do 20 °C	[kW]	15,6	12,6	9,6

\* Všechny údaje za ideálních podmínek. Spotřeba čerstvé vody závisí na místních podmínkách. Přesné nastavení se provádí při uvedení do provozu.

\*\* Předpokladem je větrání a odvětrávání kuchyně dle VDI 2052.



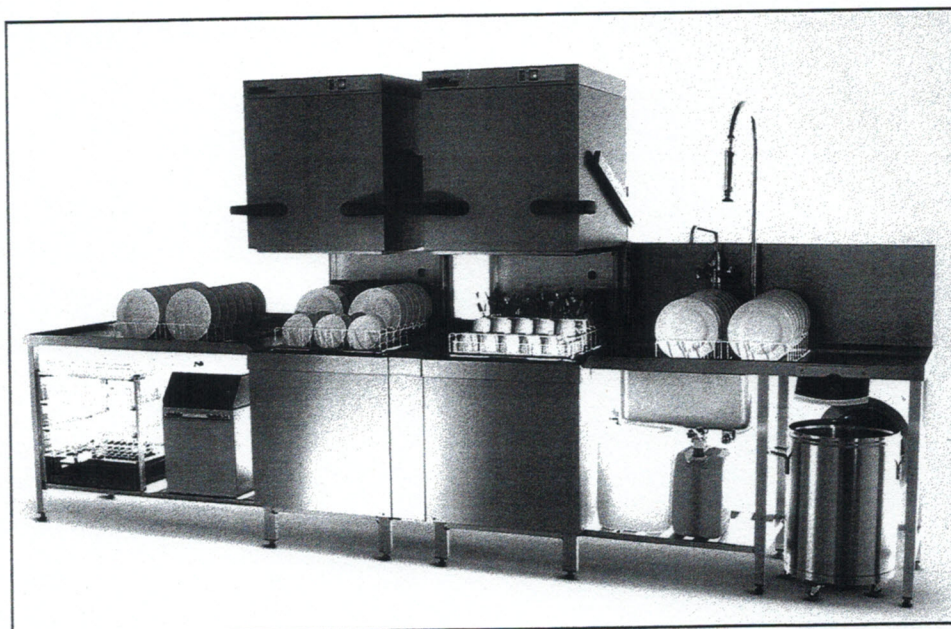
## Zvláštní modely pro specifické požadavky

Maximální flexibilita je základním principem série GS 500, navíc je možné její sílu pomocí provedení TwinSet rázem zdvojnásobit.

- Myčka GS 502 TwinSet / GS 515 TwinSet byla speciálně koncipována pro provozy, které se vyrovnávají s nepravidelnými kapacitními výkyvy spojenými s extrémním vytížením. Dva stavebně stejné standardní stroje série GS 500, které jsou u krytu spojené, vykazují ve špičkách dvojitou produktivitu. Po odeznění špičky může mytí pokračovat již jen v jednom stroji.

To zabraňuje chodu naprázdno a šetří vodu, mycí prostředek a elektrickou energii.

- Myčka GS 501 je průchozí myčka nádobí se základním vybavením. Jako cenově výhodný model nabízí tento stroj základní funkce série GS 500.
- Informace týkající se vhodných mycích prostředků najdete od strany 24.



### GS 502 TwinSet\*

- Maximální výkon, flexibilita a hospodárnost – to vše díky variabilnímu provedení

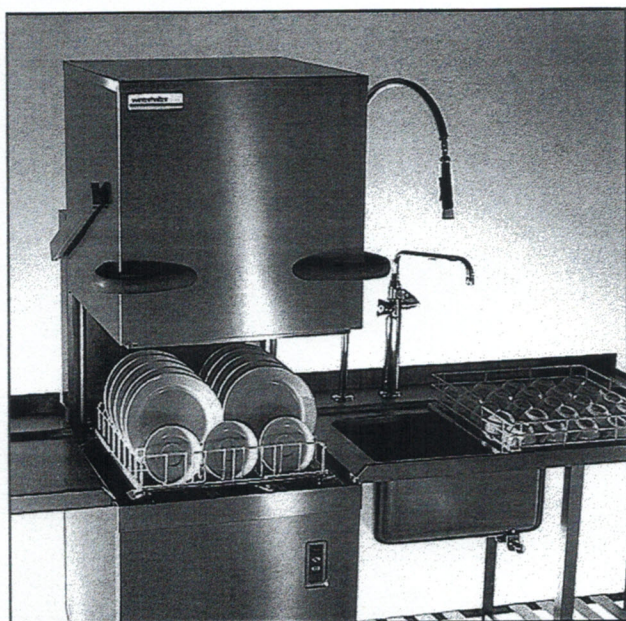
### GS 515 TwinSet\*

- Maximální výkon, flexibilita a hospodárnost – to vše díky variabilnímu provedení
- Díky rozšířenému vnitřnímu prostoru a vstupní výšce XXL 440 mm ideální také při vysokém výkonu

		GS 502 TwinSet*	GS 515 TwinSet*
Vstupní výška	[mm]	420 ±5	440
Šířka systému/stroje	[mm]	1410 / 635	1610 / 735
Výška			
– s uzavřeným krytem	[mm]	1469	1530
– s otevřeným krytem	[mm]	1932	2050

\* Provedení TwinSet není vhodné pro stroje se zabudovaným změkčovačem.





### GS 501

- Vstupní model s mechanickým programátorem
- Variabilní oblast použití díky jednoduché přestavbě z přímého na rohové provedení

		GS 501
Teoretický výkon	[košů/h]	30
Vstupní výška	[mm]	420 ±5
Šířka	[mm]	635
Hloubka	[mm]	749
Výška		
– s uzavřeným krytem	[mm]	1420
– s otevřeným krytem	[mm]	1886
Celkový příkon		
– připoj teplé vody 40–60 °C	[kW]	8,9
– přívod studené vody do 20 °C	[kW]	14,9



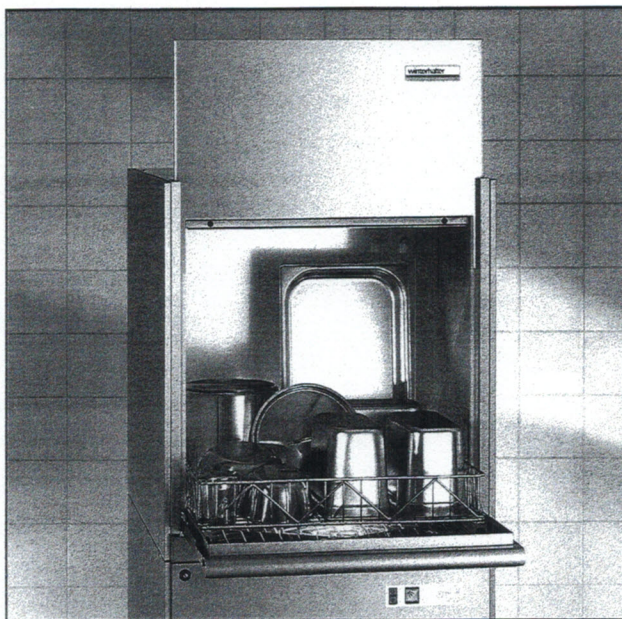
## Ty nejvhodnější myčky na náročnou práci

Silně usazené nečistoty, těžké nástroje a velké rozměry: pomocí myček hrnců, plechů a černého nádobí Winterhalter jsou kuchyňské pracovní pomůcky v řadě hotelů, řeznictví a pekáren znovu hygienicky čisté. Velký výběr modelů odpovídá individuálním požadavkům.

- Myčky **GS 640 / GS 660** jsou dva správní pomocníci, pokud se jedná o čištění hrnců a kuchyňského nádobí – odlišují se pouze výkonem, kapacitou a tomu odpovídající spotřebou. Myčka **GS 640** je ideální pro mytí nádobí do GN 2/1 (650 x 530 mm).

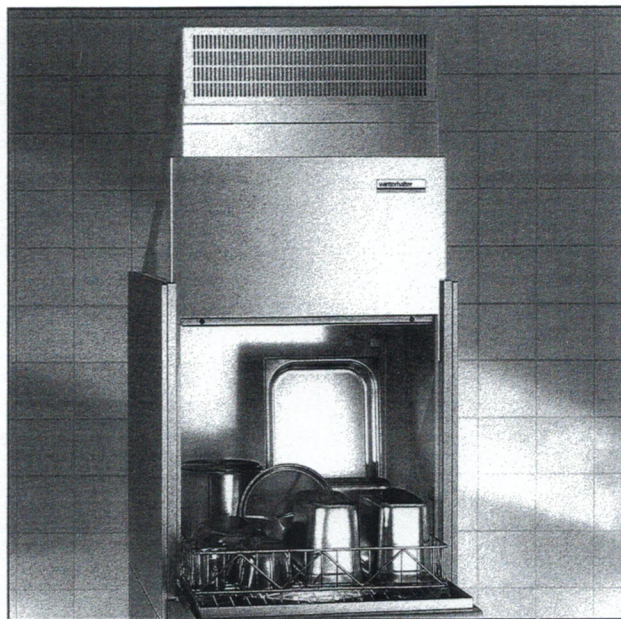
Myčka **GS 660** je díky svým nadstandardním rozměrům vhodná pro mytí nádobí o rozměrech až 1000 x 600 mm.

- Myčky **GS 640 Energy / GS 660 Energy** odsávají vlhkou teplou páru při uzavřených dveřích přímo z vnitřního prostoru a využívají tuto energii na ohřátí studené přiváděné vody.
- Informace týkající se vhodných mycích prostředků najdete od strany 24.



### GS 640

- Vstupní výška 670 mm – i pro vysoké nádobí
- Vhodná pro nádobí až GN 2/1 (650 x 530 mm)
- Prostorově nenáročné zvedací sklopné dveře
- Robustní a jednoduché ovládání



### GS 640 Energy

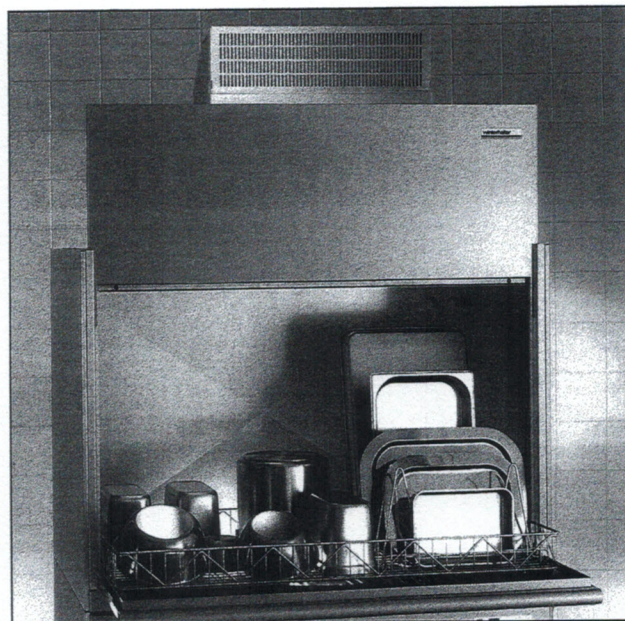
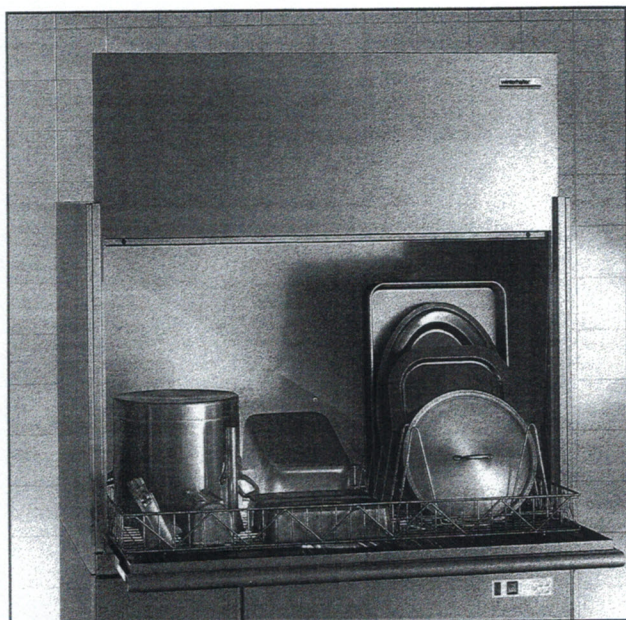
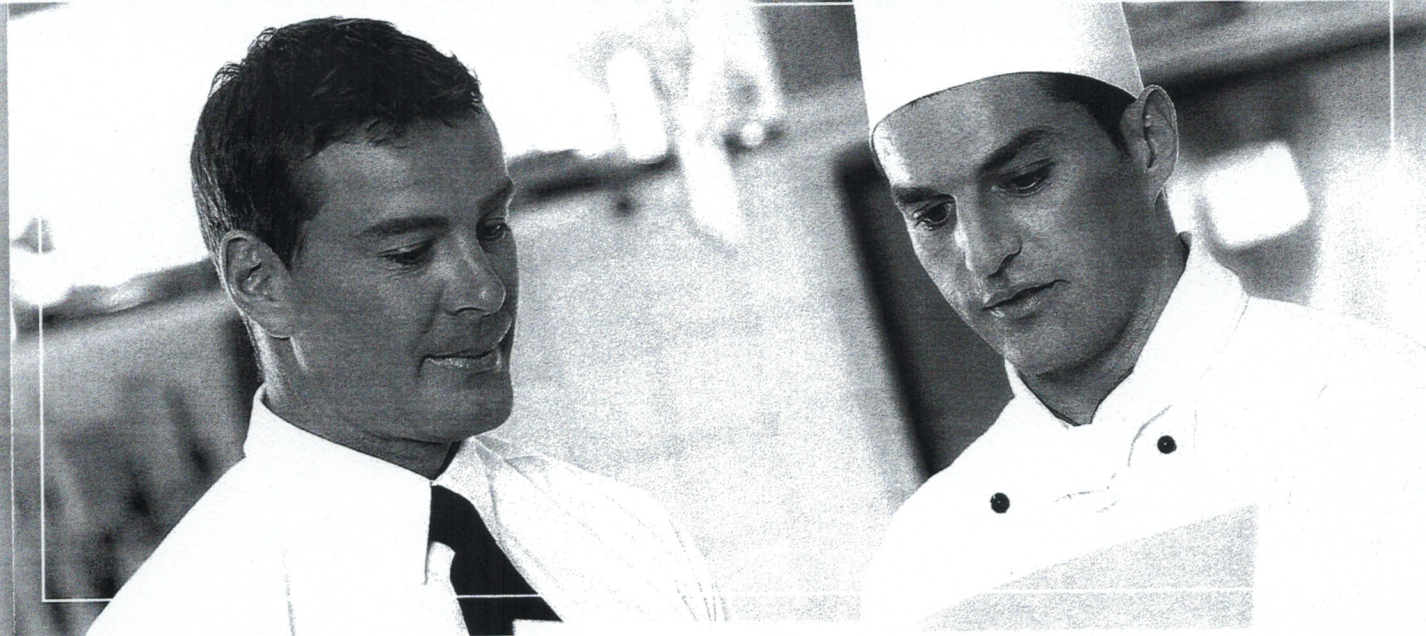
- Značně nižší náklady na energii díky zpětnému získávání tepla z odpadních par
- Celkový příkon redukovaný o 6 kW na jen 8,4 kW
- Lepší klima v místnosti
- Odpadá investice do přídavného krytu odtahu par\*\*

		GS 640	GS 640 Energy
Teoretický výkon	[košů/h]	40/24/12	40/24/12
Šířka	[mm]	750	750
Hloubka			
– s uzavřenými dveřmi	[mm]	870	870
– s otevřenými dveřmi	[mm]	1245	1245
Výška			
– s uzavřenými dveřmi	[mm]	1617 ±20	2201 ±20
– s otevřenými dveřmi	[mm]	1933 ±20	2201 ±20
Celkový příkon	[kW]	8,4–14,4*	8,4

\* Závislý na teplotě přivodní vody

\*\* Předpokladem je větrání a odvětrávání mrcí kuchyně dle VDI 2052.





### GS 660

- Vstupní výška 830 mm
- Velký objem
- Díky nadstandardním rozměrům vhodná pro myté nádoby o velikosti až 1000 x 600 mm
- Prostorově nenáročné zvedací sklopné dveře
- Robustní a jednoduché ovládání

### GS 660 Energy



- Značně nižší náklady na energii díky zpětnému získávání tepla z odpadních par
- Celkový příkon redukovaný o 6 kW na jen 9,8 kW
- Lepší klima v místnosti
- Odpadá investice do přídatného krytu odtahu par\*\*

		GS 660	GS 660 Energy
Teoretický výkon	[košů/h]	40/24/12	40/24/12
Šířka	[mm]	1380	1380
Hloubka			
– s uzavřenými dveřmi	[mm]	870	870
– s otevřenými dveřmi	[mm]	1305	1305
Výška			
– se zavřenými dveřmi	[mm]	1787 ± 20	2371 ± 20
– s otevřenými dveřmi	[mm]	2205 ± 20	2371 ± 20
Celkový příkon	[kW]	9,8–15,8*	9,8

\* Závislá na teplotě přívodní vody

\*\* Předpokladem je větrání a odvětrávání mycí kuchyně dle VDI 2052.

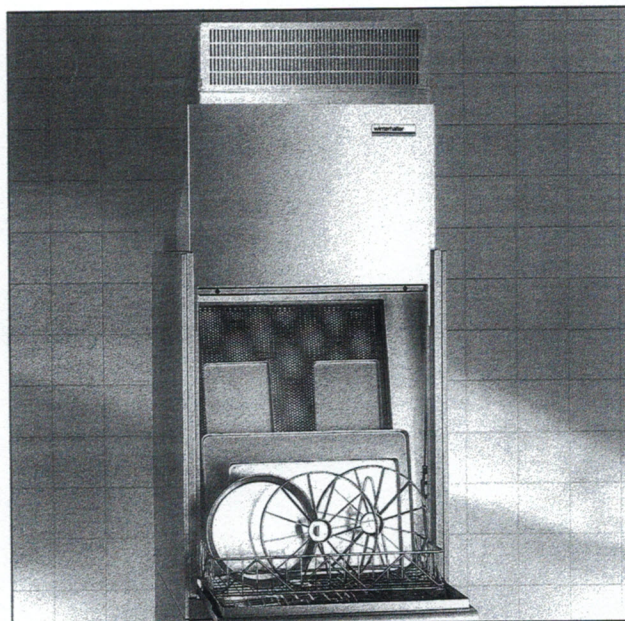
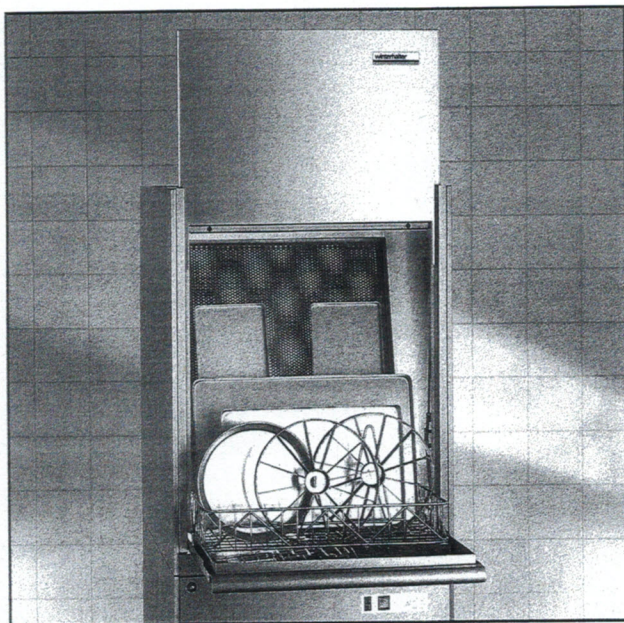


## Specialisté pro plnění zvláštních požadavků

Nestandardní požadavky ale také často stísněné podmínky vedly k vývoji níže uvedených profesionálních strojů:

- Myčka **GS 650** je speciálně koncipována pro použití v pekárnách, protože i přes své úzké rozměry pojme transportní koše o výšce až 800 mm odpovídající euronormě.
- Myčka **GS 650 Energy** pro zákazníka šetřícího energií a náklady odsává vlhkou teplou páru při uzavřených dveřích přímo z vnitřního prostoru a využívá tuto energii na ohřátí studené přiváděné vody.

- Podstolová myčka **GS 630** myje nádobí, tácy a kuchyňské nádobí na nejmenším prostoru. Je multifunkčním řešením pro malé gastronomické podniky, pekárny a řeznictví.
- Informace týkající se vhodných mycích prostředků najdete od strany 24.



### GS 650

- Vstupní výška 830 mm pro kuchyňské nádobí a plechy o velikosti až 600 x 800 mm
- Prostorově nenáročné zvedací sklopné dveře
- Robustní a jednoduché ovládání
- Speciálně přizpůsobena potřebám pekárství

### GS 650 Energy



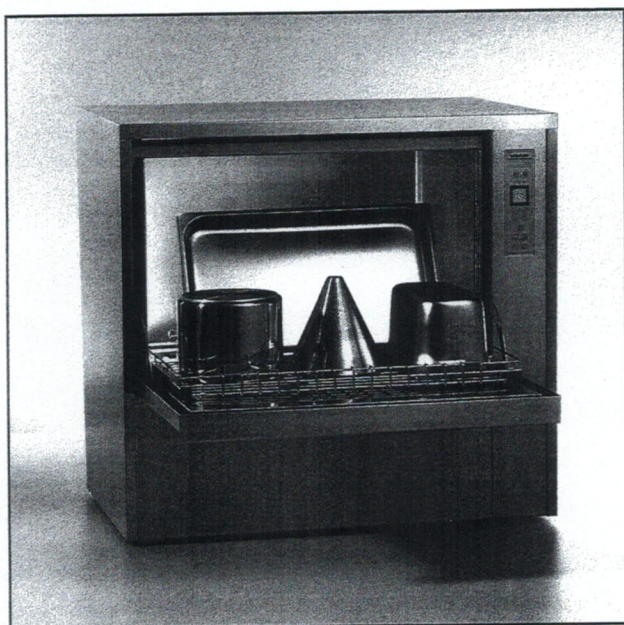
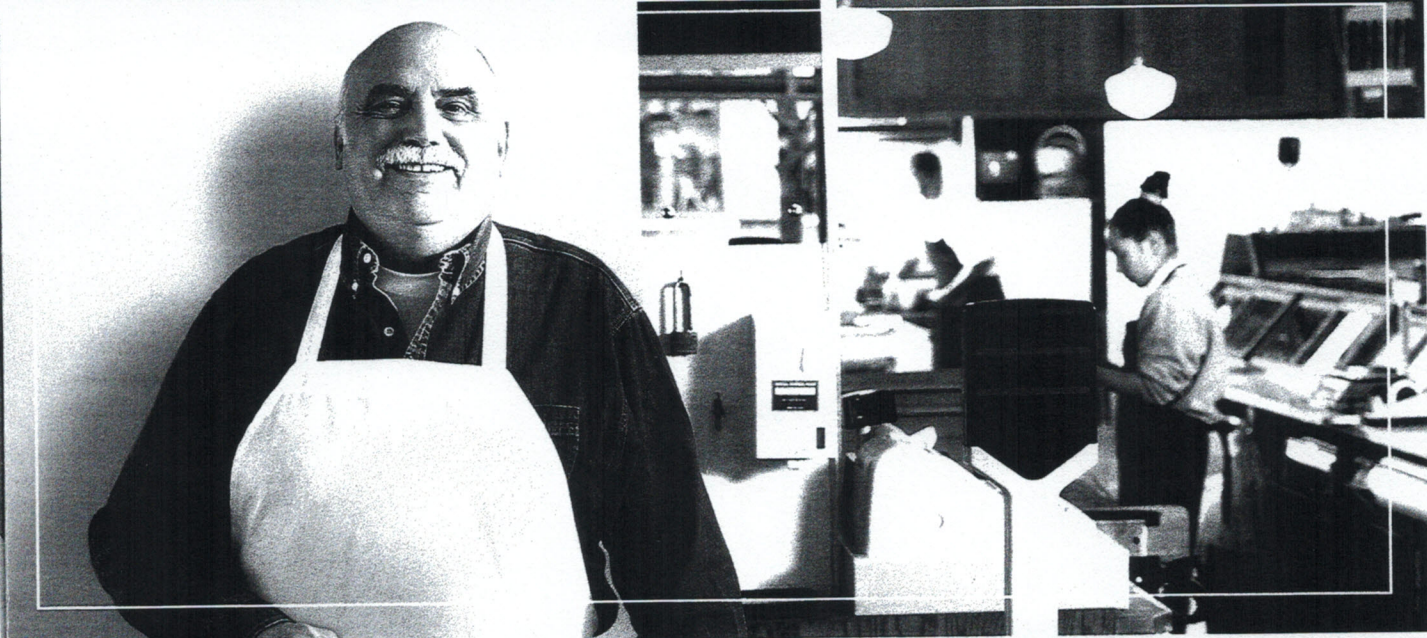
- Významně nižší náklady na energii díky zpětnému získávání tepla z odpadních par
- Celkový příkon redukovaný o 6 kW na jen 8,4 kW
- Lepší klima v místnosti
- Odpadá investice do přídavného krytu odtahu par\*\*

		GS 650	GS 650 Energy
Teoretický výkon	[košů/h]	40/24/12	40/24/12
Šířka	[mm]	750	750
Hloubka			
– s uzavřenými dveřmi	[mm]	870	870
– s otevřenými dveřmi	[mm]	1305	1305
Výška			
– s uzavřenými dveřmi	[mm]	1787 ±20	2371 ±20
– s otevřenými dveřmi	[mm]	2205 ±20	2371 ±20
Celkový příkon		8,4–14,4*	8,4

\* Závislý na teplotě přivodní vody

\*\* Předpokladem je větrání a odvětrávání mycí kuchyně dle VDI 2052.





### GS 630

- Ideální myčka pracovních nástrojů na nejmenším prostoru
- Pojme i rozměrné myté nádobí (až 600 x 400 mm)
- Možnost umístění na podstavec a jednoduché ovládání
- Pro silnější znečištění reverzující výkonný mycí systém

		GS 630
Teoretický výkon	[košů/h]	12/29/38
Šířka	[mm]	870
Hloubka		
– s uzavřenými dveřmi	[mm]	600
– s otevřenými dveřmi	[mm]	1070
Výška	[mm]	820–835
Spotřeba oplachové vody*	[l]	4,4
Celkový příkon	[kW]	7,1

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

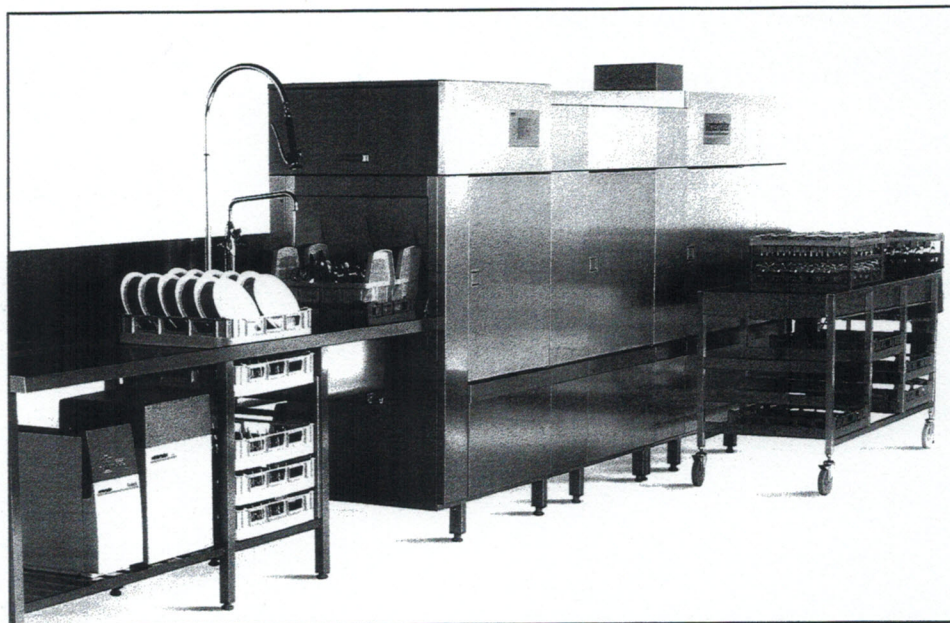


## Winterhalter ve velkém formátu

Sérií MT dokazuje Winterhalter svou kompetenci v oblasti mytí ve velkém formátu. Pásová myčka a také myčka s automatickým posuvem košů jsou důsledně orientovány na hygienu a hospodárnost. Díky modulární konstrukci a v praxi testovanému příslušenství je možné individuální sestavení obou modelů podle potřeb konkrétního provozu.

- Myčka **MTR** s posuvem košů nalezne své uplatnění zejména v hotelech, restauracích, motorestech, kantýnách a pečovatelských zařízeních střední velikosti. Pro tyto podniky je charakteristický nepravidelný přísun špinavého nádobí, jeho variabilita a různě dlouhé požadavky na délku mytí.

- Pásová myčka **MTF** se používá ve velkých menzách, nemocnicích, kantýnách a pečovatelských zařízeních. Zde je plánování mytí v pravidelnějších cyklech, každodenní špičky jsou pevněji dány, špinavé nádobí přichází v stanovených intervalech.
- Informace týkající se vhodných mycích prostředků najdete od strany 24.



### MTR (s posuvem košů)

- **Perfektní organizace času:** šetří čas pro ovládání myčky a její údržbu a tím snižuje požadavky na obsluhu
- **Promyšlený CostManagement** – minimalizuje provozní náklady: díky

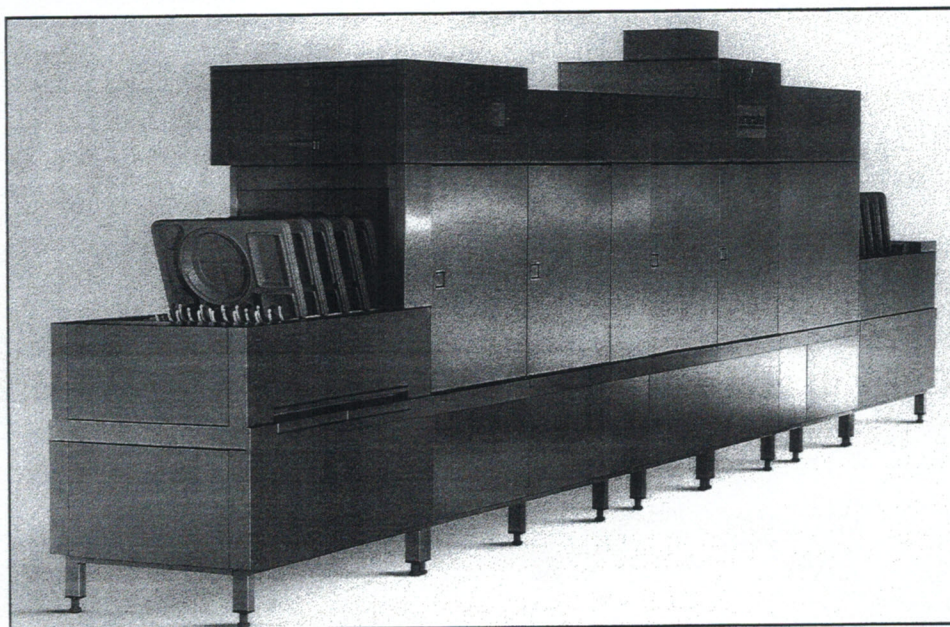
šetrné spotřebě mycího a oplachového prostředku, elektřiny a vody

- **Sušicí zóna s čerstvým vzduchem optimalizuje výsledek sušení** – provozní náklady klesnou až o 33 %
- **irt-oplach (volitelně)** snižuje spotřebu vody o 25-30 %. Současně klesají nároky na energii i mycí a oplachové prostředky



		MTR
Rychlosti	[počet]	3 (intenzivní, standardní, rychlé)
Průchozí šířka	[mm]	500
Hloubka stroje	[mm]	800
Max. průchozí výška	[mm]	460





### MTF (pásová myčka)

- **OptiWash** – vždy zaručuje perfektní hygienické výsledky
- **SelfControl** – pro maximální kontrolu se záznamníkem hygieny
- **AutoClean** – samočisticí program pro čistotu ve vnitřním prostoru stroje
- **HygieneDesign** – s hygienickým vnitřním prostorem mycího stroje
- **Sušicí zóna s čerstvým vzduchem optimalizuje výsledek sušení** – provozní náklady klesnou až o 33 %



- **irt-oplach (volitelně)** snižuje spotřebu vody o 25-30 %. Současně klesají nároky na energii i mycí a oplachové prostředky



		MTF
Rychlosti	[počet]	3 (intenzivní, standardní, rychlé)
Průchozí šířka	[mm]	610
Hloubka stroje	[mm]	800
Max. průchozí výška	[mm]	440

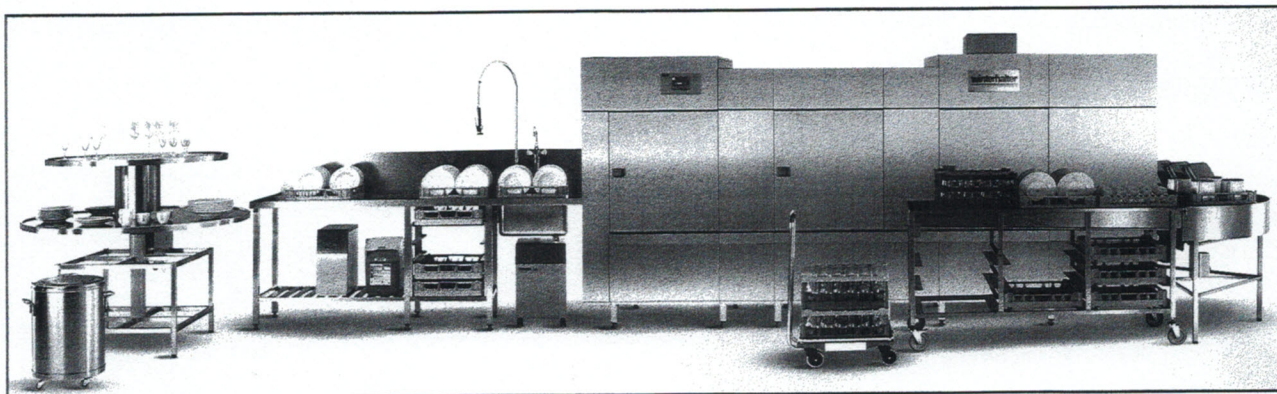


## Dobré plánování – plynulý provoz

Na začátku perfektního mycího provozu je správné plánování. V této otázce najdete u firmy Winterhalter kompetentní podporu. Naším vytyčeným cílem je trvalé zvyšování účinnosti procesu mytí.

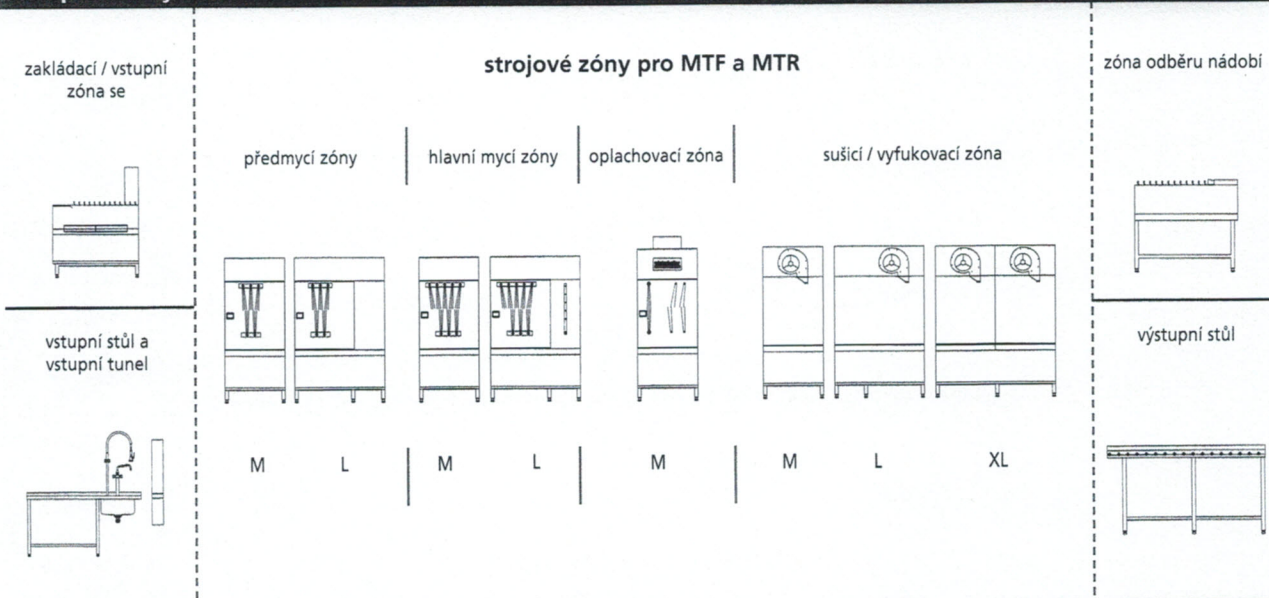
- Firma Winterhalter Vám v rámci školení a instruktáží nabízí také potřebné know-how a podporuje Vás ve všech otázkách týkajících se kuchyně pro mytí nádobí.

- Pouze tehdy, když společně s Vámi zkonzultujeme veškeré podmínky a procesy, splní myčky Winterhalter všechna Vaše očekávání.
- Jednoduché prostředky pro efektivní práci a příslušenství na míru optimalizují Vaši logistiku.



Přesně konfigurovatelné – konstrukční prvky pro Vaši bezchybně pracující vícenádržovou myčku

### MTF-pásová myčka



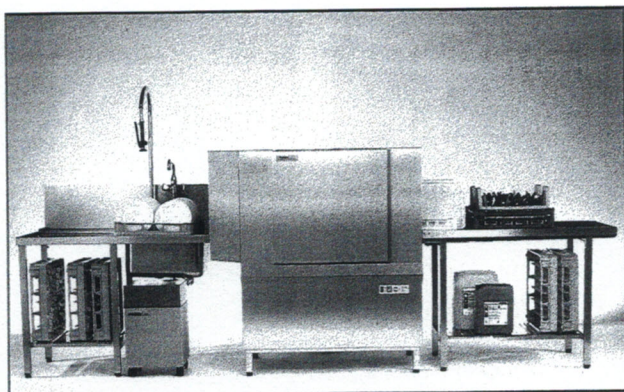
### MTR-myčka s automatickým posuvem košů



## Velká síla na nejmenším prostoru

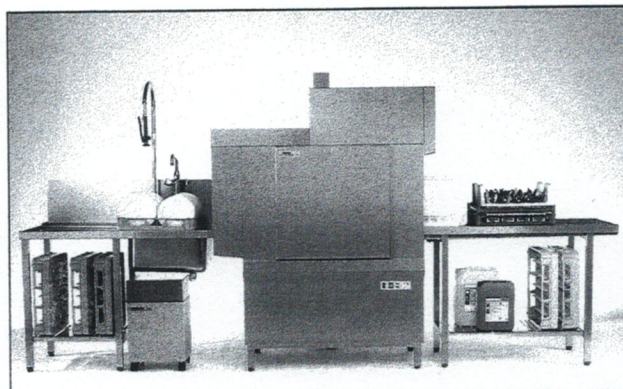
Myčka STR 110 spojuje v jednom stroji sílu výkonu a flexibilitu. Ve špičkách vše zvládá s velkou silou a v klidných fázích šetří energii. Díky tomu se perfektně hodí do hotelových a gastronomických podniků, stejně jako do provozů hromadného stravování s extrémními špičkami vytížení. Hygiena a hospodárnost – to jsou kritéria, jež hrála významnou roli při konstruování jednonádržové myčky s posuvem košů STR 110.

- Od automatické aktivace zón až po volitelné rychlosti posuvu: **STR 110** se přizpůsobí příslušnému množství nádobí.
- Díky svým kompaktním rozměrům a variantám možností umístění nabízí myčka **STR 110** maximální flexibilitu již při plánování a najde své místo i v nejmenších kuchyních pro mytí nádobí.
- Volitelně je myčka **STR 110** k dostání také se sušicí zónou.



### STR 110

- Minimální množství oplachové vody
- Průběžná filtrace mycí vody v nádrži pomocí systému Mediamat
- Jednoduchá obsluha
- Hladké povrchy beze spár v hlubokotažené hygienické nádrži
- Optimální přístupnost
- Kontrolovaná hygiena díky indikaci teploty, managementu chyb, atd.



### STR 110 Energy

- Významné snížení spotřeby energie díky zpětnému získávání tepla z odpadních par
- Celkový příkon redukovaný o 6 kW
- Lepší klima v místnosti

		STR 110	STR 110 Energy
Teoretický výkon	[košů/h]	70/110	70/110
Délka	[mm]	1300	1300
Hloubka	[mm]	800	800
Hloubka s otevřenými dveřmi	[mm]	1472	1472
Výška	[mm]	1420	1890
Průchozí šířka	[mm]	500	500
Průchozí výška max.	[mm]	460	460
Celkový příkon			
při teplotě přívodu vody 51–60 °C	[kW]	24,7	–
při teplotě přívodu vody 21–50 °C	[kW]	30,7	–
při teplotě přívodu vody 10–20 °C	[kW]	36,7	30,9

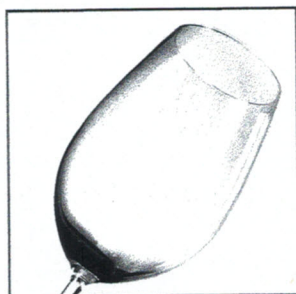


## Vhodný mycí prostředek pro každou příležitost

Již skoro 60 let má Winterhalter před očima velký cíl: **perfektní výsledek mytí**. Na základě tohoto požadavku zdokonaluje Winterhalter nejen technologii mytí, ale stará se také o celkové požadavky v oblasti profesionálního mytí. Tento výsledek lze skutečně trvale realizovat jen za předpokladu, že jsou stroj, mycí i oplachové prostředky, úprava vody, dávkovací zařízení a příslušenství navzájem přesně přizpůsobeny.

Vše je dokonale sladěno – od profesionální myčky, přes bezchybný servis, spolehlivý provoz, snadnou údržbu, zajištění školení až po rozsáhlou nabídku příslušenství – tím vším dosahujeme perfektních výsledků mytí.

Mimoto Vám firma Winterhalter pomůže s optimálním plánováním průběhů mytí, vytvoří požadované hygienické koncepty a podpoří Vás formou dokumentace a vhodnými školicími programy.



**Určitě chcete pro Vaše zákazníky a hosty jen to nejlepší.**

Zvolte si proto sortiment mycích prostředků, který optimálně splňuje Vaše požadavky: z hlediska mytého nádobí, stupně znečištění, hygienických norem a Vaší myčky.

### Prostředek na mytí skla

**Aby Vaše sklenice zanechaly zářivý dojem.**

Prostředky na mytí skla Winterhalter se postarají o odstranění

- šmouh,
- pruhů a
- tuků (např. rtěnka)

beze zbytku. Jsou zcela bez zápachu a ve spolupráci se správnou úpravou vody a nastavením teploty dosahují nejlepších hygienických výsledků. Dokonce i citlivé dekory se myjí tak šetrně, že Vám a Vašim hostům budou dlouho dělat radost.



### Bistro mycí prostředek

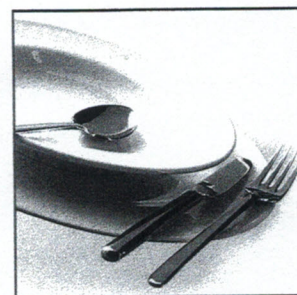
**Mnohostranné talenty pro sklenice a nádobí.**

To, co má správné bistro nabízet, je velká paleta chutí a pokrmů a také velký výběr nápojů.

Aby byly talíře, šálky, sklenice nebo příbory zase bezvadně čisté, je zapotřebí všestrannost nejen u myčky. Bistro mycí prostředek tyto požadavky také splňuje.

Poradí si se všemi typickými druhy znečištění, např.:

- zbytky nápojů,
- lehce zaschlé pokrmy,
- zbytky kávy a čaje,
- tuky (např. rtěnka) – a to i při vysoké tvrdosti vody.



### Univerzální mycí prostředek

**Nejlepší výsledky mytí od hrnců po talíře.**

Naše mycí prostředky na nádobí, příbory a kuchyňské nádobí si poradí s každým znečištěním jako jsou např. vrstvy tuku, připáleniny nebo zbytky škrobu.

Při jakékoli tvrdosti vody pracují důkladně a nanejdříve účinně a veškeré požadavky zvládají na jedničku:

- zbytky kávy a čaje
- škrob, tuk a bílkoviny
- zabarvení a třísloviny
- zbytky těsta, i po pečení





### Intenzivní mycí prostředek

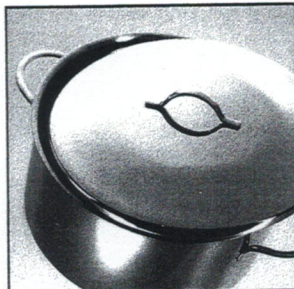
**Maximální mycí výkon při absolutní hygienické bezpečnosti.**

Především ve velkých kuchyních a v hromadném stravování s vícenádržovými myčkami, ale také při použití u průchozích myček a myček na sklo a nádobí odstraní tyto silné koncentráty bez zápachu

- zaschlé zbytky pokrmů všeho druhu,
- zbytky kávy a čaje,
- jiná barviva

zcela důkladně a účinně.

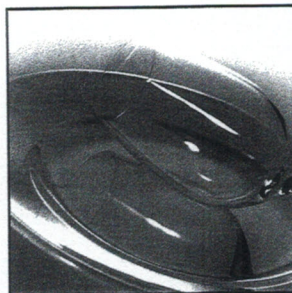
Ten, kdo používá vysoce výkonné mycí prostředky, se na svém mytém nádobí nesetká s tvorbou škrobu nebo zbarvením a je jedno, zda se jedná o porcelánové nádobí, umělou hmotu, sklo, ušlechtilou ocel nebo přístroje.



### Speciální mycí prostředek i na hliník

**Lehce si poradí s těžkým nádobím a kuchyňskými pomůckami.**

Tyto speciální mycí prostředky Winterhalter odstraňují tuky, škroby a zbytky proteinů z veškerého kuchyňského nádobí, které je potřebné při přípravě pokrmů. Díky svým výborným schopnostem chránit materiál se zvláště dobře hodí pro všechny druhy mytého nádobí z hliníku, ale také z ušlechtilé oceli, plastu a porcelánu. Mytý nádobí, které se používá převážně v pekárnách a řeznictví, je díky vynikajícímu protipěnicímu působení těchto mycích prostředků a současně garantovanému stoprocentnímu působení mycí mechaniky optimálně vyčištěno.



### Oplachový prostředek

**Konec časově náročného dolešťování!**

Ve spojení s vhodnou úpravou vody naše oplachové prostředky zajistí

- dokonalý průběh mytí,
- odstranění zbytků mycího prostředku,
- rychlé sušení,
- výbornou stálost pivní pěny.

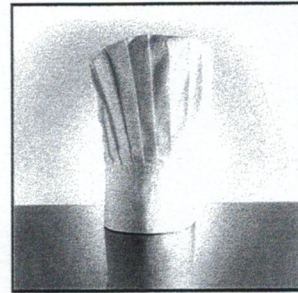
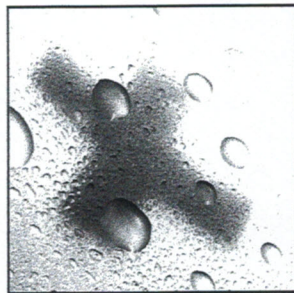
Mimoto získá mytý nádobí vyjímečný lesk. Je dobré vědět, že sklenice a nádobí lze po mytí ihned znovu použít – a to bez utírání a leštění!



## **Podpora během celého provozu**

Předpokladem pro dosažení mycích výsledků odpovídajícím nejvyšším hygienickým požadavkům je dokonalé sladění celého procesu. Odpovídat musí každý detail. Proto firma Winterhalter nabízí svým zákazníkům různé doplňkové služby.

Již před prvním uvedením do provozu začínáme s podrobným plánováním a analýzou požadavků a doprovázíme Vás po celou dobu životnosti myčky Winterhalter.



### **Počáteční sady**

**Perfektní vstup do světa myček Winterhalter.**

Winterhalter Vám od počátku zaručuje perfektní výsledky mytí. Chcete-li tedy začít hned po uvedení do provozu, nebo chcete-li se přesvědčit o výkonnosti mycích a oplachových prostředků Winterhalter, pak je počáteční sada Winterhalter tou nejlepší volbou. To platí především v níže uvedených oblastech použití:

- mytí sklenic,
- systém ReTemp,
- koncept Bistro,
- univerzální použití.

Počáteční sada Winterhalter se skládá z jednoho litru mycího a oplachového prostředku s dalšími užitečnými výrobky určenými k péči o stroje.

### **Doplňkový sortiment**

**Potřebuje-li mycí prostředek posilu.**

Pro zvláště náročné mytí nabízí Winterhalter účinný doplňkový sortiment:

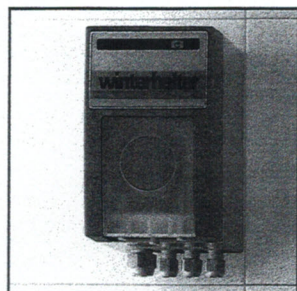
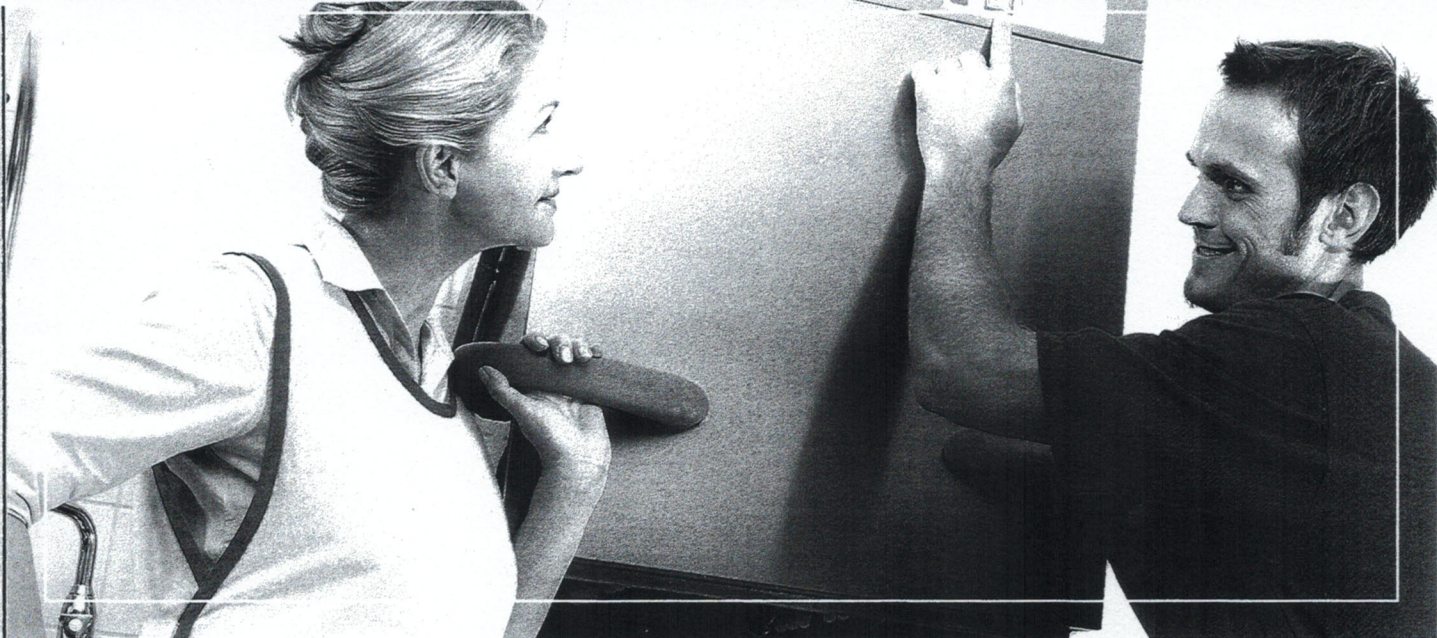
- prostředek na předmytí,
- odstranění nežádoucího pění,
- odvápnění myček.

### **Kuchyňská hygiena**

Program kuchyňské hygieny Winterhalter je zcela přizpůsoben používaným materiálům, odstranění silného znečištění a péči o kuchyňské nádobí. Zahrnuje mimo jiné i:

- ruční mytí nádobí,
- péči o povrchové materiály – např. ušlechtilá ocel,
- údržbu konvektomatů a kombinovaných sporáků.





### Dávkovače

**Hospodárnost začíná správným dávkováním.**

Pro správné dávkování našich mycích prostředků Vám nabízíme dávkovače s univerzálním použitím. Tak Vám pomůžeme optimalizovat spotřebu mycího prostředku a tím dosáhnout úspory nákladů – při automatickém dávkování a stejně tak při použití našich manuálních dávkovacích pomůcek jako jsou dávkovače, odměrky a dávkovací uzávěry.



### Servis

**Jsmě zde pro Vás kdekoli a kdykoli!**

Winterhalter Vám od samého počátku nabízí pečlivé zaškolení, aby nedošlo k chybám při použití. Pomocí nejmodernějších školicích programů seznámíme Vaše spolupracovníky zodpovídající za mytí a hygienu se všemi relevantními tématy. Naše celoplošná síť kvalifikovaných partnerů Winterhalter Vám zaručuje rychlou a profesionální podporu přímo na místě. Tak se můžete v oblasti čistoty a hygieny u firmy Winterhalter vždy a kdykoli spolehnout na kompetentní kontaktní osobu.



### Dokumentace

**Vše co je třeba vědět pro odborné použití.**

Z důvodu dodržení přísných hygienických předpisů nového evropského práva o chemických látkách (REACH) na zajištění lepší ochrany lidského zdraví a životního prostředí je nezbytná pečlivá písemná dokumentace. To se týká především použití našich mycích prostředků. Podpoříme Vaše spolupracovníky detailním zaškolením v oblasti správného používání našich výrobků. Mimoto Vám díky neustále aktualizované podrobné dokumentaci sestávající z

- bezpečnostních listů,
- podkladů pro skladování a přepravu,
- technických dat, atd.

zaručíme splnění zákonem požadované informační povinnosti.



## Zaostřeno na kvalitu vody

Winterhalter přebírá zodpovědnost za bezvadné a hygienicky čisté mycí výsledky. To je možné jen díky sladěnému výrobnímu programu, sestávajícímu z kvalitních strojů, mycích prostředků, oplachových prostředků, úpravy vody, dávkovačů a příslušenství.



### Změkčování: MonoMatik 1 x 4

V závislosti na kvalitě vstupní vody je předpokladem dosažení dobrého mycího výsledku profesionální změkčení. MonoMatik 1 x 4 zajistí optimální působení mycích a oplachových prostředků. Současně chrání Vaši myčku před vápennými usazeninami a s nimi souvisejícími následnými škodami.



### Změkčování: DuoMatik II

DuoMatik II řídí změkčování přiváděné vody bez proudu. Tento přístroj je řízen pomocí průtoku vody. Je vybaven dvěma patronami ke změkčování vody. Jedna patrona dodává upravenou vodu, zatímco se druhá patrona regeneruje. Tím je zaručena nepřerušovaná úprava vody.



### Demineralizace: Částečná demineralizace TE

Částečná demineralizace zaručuje optimalizované mycí výsledky, speciálně u myček sklenic. Při této formě úpravy vody totiž dochází k efektivnímu snížení obsahu soli ve vodě, a tím je zaručen kvalitní výsledek mytí skla.

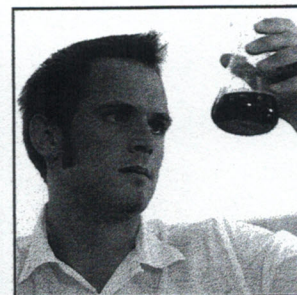
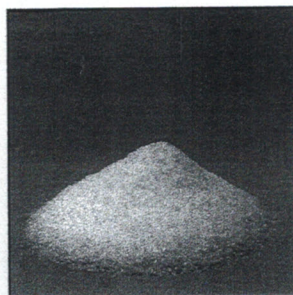
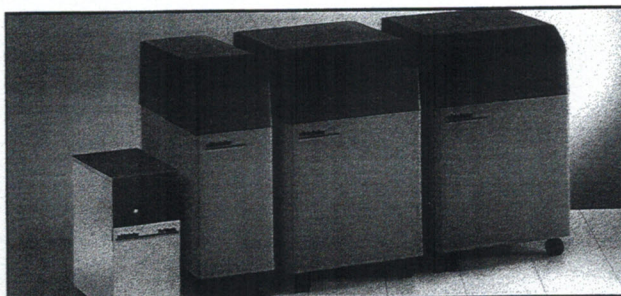
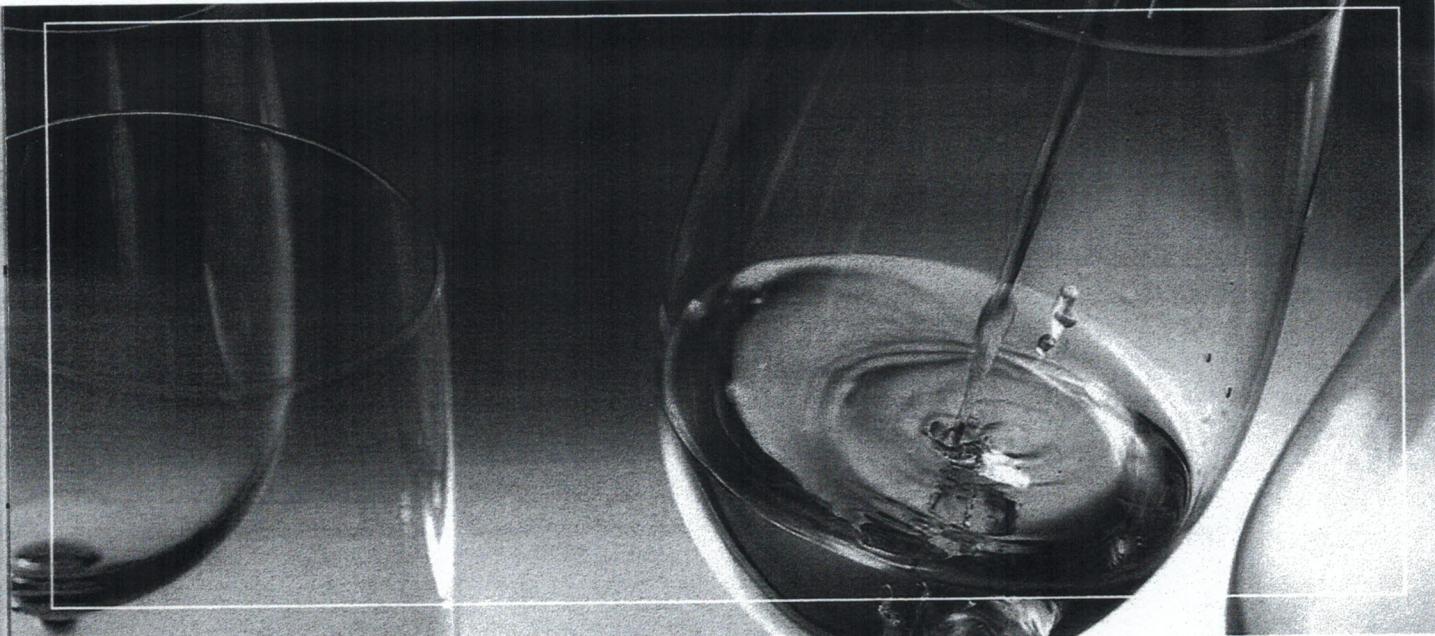


### Demineralizace: Úplná demineralizace VE

Pomocí úplné demineralizace je možné zabránit veškerým usazeninám na nádobí, příborech a sklenicím i při extrémně tvrdé vodě. Bez časově náročného leštění je tak zaručen zářivý lesk bez usazenin.

	MonoMatik 1 x 4	DuoMatik II	TE 15 / TE 20	VE 15 / VE 20
<b>Způsob práce</b>	iontová výměna	iontová výměna	iontová výměna	iontová výměna
<b>Kapacita</b> [l-l/min]	kapacita při celkové tvrdosti 10 °dH: 800 l každá patrona průtok 15 l/min kontinuálně	kapacita při celkové tvrdosti 10 °dH: 800 l každá patrona průtok 22 l/min kontinuálně	kapacita při karbonátové tvrdosti 10 °dH: TE 15: 14.000 l TE 20: 18.000 l	kapacita při vodivosti 30 µS/cm VE 15: 4.000 l VE 20: 5.500 l
<b>Vodivost</b> [µS/cm]	max. 2000	max. 2000	max. 2000	max. 2000
<b>Max. tvrdost vstupní vody</b> [°dH]	záv. na potřebě vody	max. 40	–	–
<b>Prívodní teplota</b> [°C]	max. 50	max. 60	max. 60	max. 60
<b>Způsob provozu</b>	napájení ze sítě 230 V, 50 Hz, 10 A regenerační program řízený automaticky	automatický regenerační program řízený pomocí kotoučů tvrdosti vody a průtokem	Měřicí a indikační jednotka napájením ze sítě 230 V, 50 Hz, 10 A jen stroje bez WPS	Měřicí a indikační jednotka napájením ze sítě 230 V, 50 Hz, 10 A jen stroje bez WPS
<b>Rozměry</b>				
Výška [mm]	650	790	TE 15: výška 475	VE 15: výška 475
Šířka [mm]	260	360	TE 20: výška 590	VE 20: výška 590
Montážní hloubka [mm]	500	500	Ø vždy: 250	Ø vždy: 250





#### Reverzní osmóza:

##### RoMatik

RoMatik nabízí optimální řešení úpravy vody při nedostačující kvalitě vody, vysokých nárocích na kvalitu a zajištění nízkých provozních nákladů. Z hlediska kvality je výsledek rovnocenný úplné demineralizaci, avšak při výrazně nižších průběžných provozních nákladech. Tento

aspekt hospodárnosti se projeví především u přístrojů v trvalém provozu nebo při připojení několika myček.

#### Regenerace

Úpravy vody se musí pravidelně regenerovat a udržovat. Proto nabízíme regenerační soli a pryskyřice pro iontovou výměnu, které jsou speciálně přizpůsobeny potřebám zákazníků a našim úpravnám vody. Tyto regenerační prostředky jsou díky své vysoké kapacitě obzvláště hospodárné. Díky servisu Winterhalter, který pro Vás výměnu rád zajistí, jsou perfektní mycí výsledky zaručeny.

#### Rozbor vody

Pro výběr správné úpravy vody je rozhodující místní tvrdost vody. Proto nabízí Winterhalter svým technikům zákaznického servisu a odborným obchodním partnerům výrobky určené k individuální analýze vody na místě, jakož i výrobky k určení ideální koncentrace mycího prostředku ve vodě z nádrže. Jen tak je zaručeno optimální vzájemné sladění všech součástí celého systému, který se skládá ze strojní techniky, mycího prostředku a úpravy vody.

	RoMatik 150	RoMatik 160	RoMatik 210	RoMatik 420
<b>Způsob práce</b>	reverzní osmóza	reverzní osmóza	reverzní osmóza	reverzní osmóza
<b>výkon permeatu*</b> [l/h]	150–180	100–250	133–330	280–580
<b>Vodivost</b> [μS/cm]	max. 1500	max. 2000	max. 2000	max. 2000
<b>Max. tvrdost vstupní vody</b> [°dH]	max. 25	max. 25	max. 10	max. 10
<b>Přívodní teplota</b> [°C]	max. 25	max. 25	max. 25	max. 25
<b>Způsob provozu</b>	230 V, 50 Hz, 10 A	230 V, 50 Hz, 10 A	230 V, 50 Hz, 10 A	230 V, 50 Hz, 10 A
<b>Celkový příkon</b> [kW]	0,55	1,4	1,4	1,9
<b>Rozměry</b>				
Výška [mm]	465	760	760	760
Šířka [mm]	225	250	450	450
Montážní hloubka [mm]	460	630	630	630

\* v závislosti na přívodní teplotě

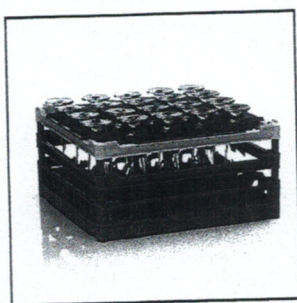


## **Pro koše Winterhalter mluví řada dobrých důvodů**

Winterhalter nabídne vždy vhodný stroj a k tomu odpovídající koš. Rozmanitý sortiment košů splňuje všechny nároky a vyznačuje se vynikající kvalitou, počínaje funkčním designem, přes kvalitní materiál, až k pečlivému provedení. V závislosti na mytém nádobí musí mít koše různé vlastnosti, neboť se výrazně podílejí na optimálním výsledku mytí. Existují například robustní nerezové koše na těžké kuchyňské nádobí nebo speciální koše na příbory, které mají dno s velmi malými otvory.

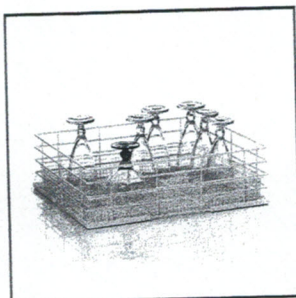
Košé Winterhalter přesvědčí svým důsledným systémem a vysokou kvalitou – od modulární konstrukce přes otevřený design košů až k možnému využití pro skladování a transport.

Navíc koše nabízejí možnost optimálního plnění, čímž lze dosáhnout viditelných úspor a hospodárnosti.



### **Košé na sklenice**

Pro optimální mycí výsledek a maximální bezpečnost doporučuje Winterhalter pro sklenice drátěné koše potažené plastem. Ty zaručují nejlepší výsledky mytí a sušení. Plastové koše jsou ideální především pro uspořádání velkého množství nádobí. Jsou lehké, dají se skládat na sebe a mají dlouhou životnost. Hodí se také jako třídící a úložný systém.



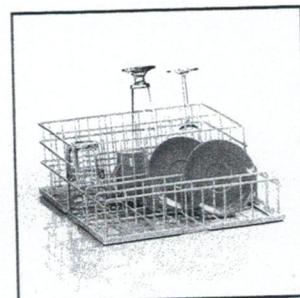
### **Košé na příbory a poháry**

Košé na příbory a poháry Winterhalter mají dno s malými otvory. Pro tyto koše je typické, že nejsou uvnitř nijak rozdělené, a proto je možné je volně plnit. Winterhalter doporučuje: umývejte příbory nastojato v košíčcích, abyste dosáhli skvělého výsledku mytí.



### **Košé na talíře**

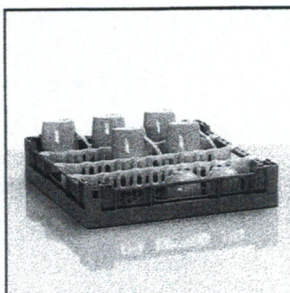
Otevřený design košů na talíře zajišťuje maximální propustnost vody. Řady resp. prsty upevňují talíře v optimální poloze. Abyste zabránili stínům ostřikování a překrývání talířů, měly by se uvnitř jedné řady nakombinovat talíře větších průměrů s menšími talíři.



### **Kombinované bistro koše**

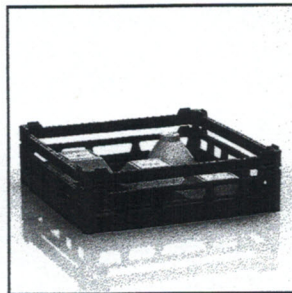
Kombinované bistro koše Winterhalter jsou vhodné především pro kombinované mytí sklenic, šálků, talířů a příborů. Příbory a malé části se myjí v přední části, sklenice, talíře a šálky v zadních řadách. Pro příbory doporučuje Winterhalter používat v těchto koších košíčky na příbory.





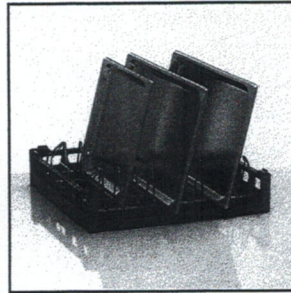
### Koše na šálky

Koše na šálky Winterhalter se vyznačují kromě své otevřené konstrukce šikmou polohou dna košů. Proto oplachová voda optimálně odtéká a neshromažďuje se na dně hlubokých šálek. To zajišťuje optimální výsledek mytí a sušení. Souvislé řady bez rozdělení příhrádek dovolují individuální plnění.



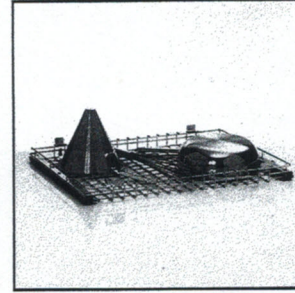
### Základní koše

Základní koše Winterhalter se vyznačují dnem s velkými otvory a svou propustností pro vodu zaručují optimální mycí výsledek. V závislosti na mytém nádobí se základní koše mohou kombinovat s vložkami, které jsou k tomu speciálně vyvinuty. Jsou flexibilně použitelné a díky různé výšce odpovídají koše přesně Vaším potřebám.



### Koše na plechy a podnosy

Koše na plechy a podnosy Winterhalter se dodávají v různých provedeních. Winterhalter nabízí optimální řešení, ať už jsou umývány podnosy nebo GN nádoby. Jak prsty, tak i kovové příčky v těchto koších, usnadňují optimální nastavení polohy mytého nádobí. Takto dosažená šikmá poloha zabraňuje hromadění vody a přispívá tak podstatně k dokonalému výsledku mytí a sušení.



### Koše na kuchyňské nádoby

Koše na kuchyňské nádoby Winterhalter se vyrábějí individuálně pro sérii myček na kuchyňské nádoby Winterhalter. Díky otevřené a robustní nerezové konstrukci je možné hygienicky umývat těžké kuchyňské nádoby (hrnce i jiné neskladné kuchyňské potřeby a náčiní). Speciální kluzáky usnadňují zajištění a vyjždění košů, zvláště v případě těžkého nádobí.



**Winterhalter Gastronom s.r.o.**  
Profesionální mycí systémy

Modletice 103  
251 01 Říčany  
Telefon +420 323 604 536-7  
Fax +420 323 637 326

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





2x  
GN 1/1

290 L

**RT 2D****Stůl chladicí dvoudvřevý****30 590,-**

- celonerezové provedení – zadní stěna pozinkovaná
- pro uložení GN 1/1
- regulátor vysoké kvality s digitálním displejem pro zobrazení teploty dle HACCP
- nucená cirkulace vzduchu
- izolace stěn o síle 60 mm a hustotě 40 kg/m<sup>3</sup>
- samozavíratelné dveře
- teplota chlazeného prostoru -2 °C až +8 °C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska se zadním lemem
- 2x vodící lišta a 1 rošt pro každé dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003805	RT 2D	1342 x 700 x 850	92	0,247

R134a

HACCP

DIGITAL

°C  
-2 - +8

230/1N

3x  
GN 1/1

452 L

**RT 3D****Stůl chladicí třídvřevý****35 190,-**

- celonerezové provedení – zadní stěna pozinkovaná
- pro uložení GN 1/1
- regulátor vysoké kvality s digitálním displejem pro zobrazení teploty dle HACCP
- nucená cirkulace vzduchu
- izolace stěn o síle 60 mm a hustotě 40 kg/m<sup>3</sup>
- samozavíratelné dveře
- teplota chlazeného prostoru -2 °C až +8 °C
- chladicí agregát vpravo
- horní deska se zadním lemem
- 2x vodící lišta a 1 rošt pro každé dveře

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00003809	RT 3D	1792 x 700 x 850	112	0,287

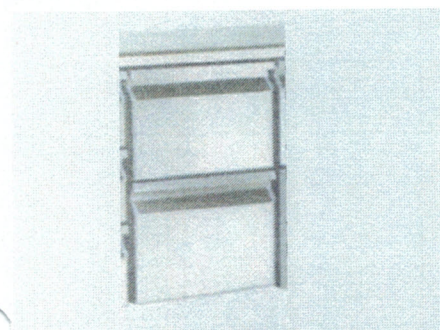
R134a

HACCP

DIGITAL

°C  
-2 - +8

230/1N

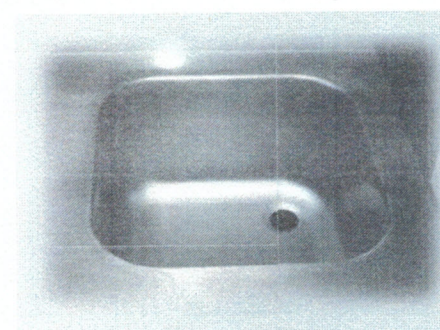
**RT Z2****Zásuvkový mix****9 990,-**

- 2x zásuvka (1/2 + 1/2)
- nelze použít u agregátu
- výška vnitřního prostoru zásuvky 190 mm

**RT ZA****Zásuvkový mix****9 990,-**

- 2x zásuvka
- lze použít jen u agregátu

Index	Model	Cena bez DPH
00003817	RT Z2	9 990,-
00005647	RT ZA	9 990,-

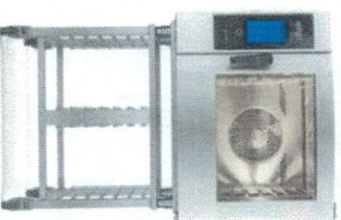
**RT S****Deska s dřezem pro chladicí stůl****6 990,-**

- dřez

Index	Model
00000000	RT S



# MOŽNÉ VARIANTY SESTAV A PŘÍSLUŠENSTVÍ



**KONVEKTOMAT  
RETIGO VISION  
+ PODSTAVEC**

Pro umístění konvektomatu 623, 611 a 1011 do kuchyně můžete použít různé podstavce – klasické s 16 vsadý (ST623, ST1116) nebo podstavce na kolečkách pro snadnou manipulaci se strojem (ST 1116 C5, ST623 C5). U modelu 611 a 1011 je k dispozici skládací postavec s osmi vsadý.

Sestavy:

- 623 + ST623 nebo ST623 C5
- 611 + ST 1116 nebo ST 1116 C5 nebo ST 1116 H nebo ST 1108 FP
- 1011 + ST 1116 nebo ST 1116 C5 nebo ST 1116 H nebo ST 1108 FP



**KONVEKTOMAT  
RETIGO VISION  
NA KONZOLI**

Nevěste se Vám do kuchyně ani náš nejmenší konvektomat Retigo Vision 623 na podstavci? Máme pro Vás řešení. Předěle si konvektomat na konzoli na zed. Uspora místa jz nemůže být větší.

Sestavy:

- 623 + konzole pro instalaci na zed KN 623



**SESTAVY ELEKTRICKÝCH  
KONVEKTOMATŮ  
RETIGO VISION**

Sestavy konvektomatů Vám mohou naš nejmenší konvektomat Retigo Vision 623 na podstavci? Máme pro Vás řešení. Předěle si konvektomat na konzoli na zed. Uspora místa jz nemůže být větší.

Sestavy (spodní stroj/horní stroj):

- 623/623 + sada pro sestavy
- 611, b/611, b + sada pro sestavy
- 1011, b/ 611, b + sada pro sestavy

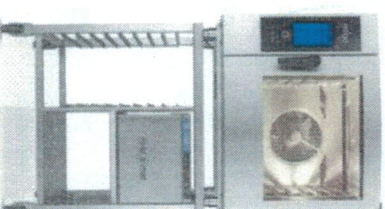


**SESTAVY PLYNOVÝCH  
KONVEKTOMATŮ  
RETIGO VISION**

Do sestav lze poslat i plynové konvektomaty, ale s omezenými možnostmi.

Sestavy (spodní stroj/horní stroj):

- 611lg/611lg + sada pro sestavy
- 611, b/611, b + sada pro sestavy
- 611lg/611g + sada pro sestavy
- 1011, b/611g + sada pro sestavy
- 1011lg/611g + sada pro sestavy



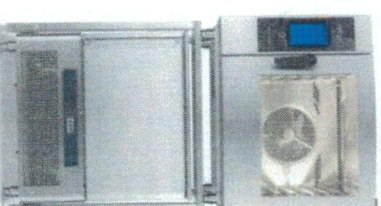
**KONVEKTOMAT  
RETIGO VISION  
+ HOLDOMAT**

Umístěte si Holdomat přímo pod konvektomat, abyste měli všechno pěkně po ruce. Pro tento účel Vám poslouží podstavec, který je speciálně upraven pro Holdomat.

- 611 + Holdomat Standard
- 1011 + Holdomat Standard

Holdomat 411:

- 611 + Holdomat 411
- 1011 + Holdomat 411



**KONVEKTOMAT  
RETIGO VISION + ŠOKOVÝ  
ZCHLAZOVAČ/ZMRAZOVAČ**

Poprvé časté využívat šokového mražení či chlazení a je pro Vás nezbytné mít šokový zchlazovač nebo při ruce. Můžete postavit konvektomat na speciálně upravený podstavec, do kterého lze zasunout šokový zchlazovač velikosti 411 nebo 511.

Sestavy (spodní stroj/horní stroj):

- BC 511/611 + podstavec
- BC 411/611 + podstavec
- BC 511/1011 + podstavec
- BC 411/1011 + podstavec



## Šokový chlazač a zmrazovač BE 103 L

### Technická data:

**Kapacita GN 1/1- 40mm (65mm) ..... 3 ks**  
**Rozteč vsunů ..... 70 mm**  
 Zchlazování +90°C/+3°C ..... 12 kg/cyklus  
 Zmrazování +90°C/-18°C ..... 8 kg/cyklus  
 Elektronický ovládací panel ..... PRIMAX BE  
 Sonda pro teplotu jádra ..... ano  
 Rozměr (šxhvx) ..... 620 x 650 x 650 mm  
 Vnitřní rozměr (šxhvx) ..... 355 x 550 x 280 mm  
 Příkon / Napětí ..... 628 W / 230V  
 Chladivo ..... R 404 A  
 Hmotnost ..... 75 kg

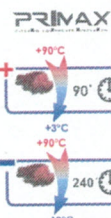


BE-103L-HSO



Provedení nerezové AISI 304 18/10.  
 Automatický systém **HARD / SOFT**.  
 Zchlazovací výkon je udáván  
 při použití GN s hloubkou 40 mm  
 (intenzivní proudění vzduchu  
 s rovnoměrným rozložením  
 teploty v komoře).

L- zásuvy na hloubku



č. artiklu	název	Cena bez DPH
6180114 A	BE 103L-HSO (3xGN1/1)	56,900,- Kč

## Šokový chlazač a zmrazovač BE 105 T

### Technická data:

**Kapacita GN 1/1- 40mm (65mm) ..... 5 ks**  
**Rozteč vsunů ..... 70 mm**  
 Zchlazování +90°C/+3°C ..... 14 kg/cyklus  
 Zmrazování +90°C/-18°C ..... 9 kg/cyklus  
 Elektronický ovládací panel ..... PRIMAX BE  
 Sonda pro teplotu jádra ..... ano  
 Rozměr (šxhvx) ..... 750 x 700 x 810 (\*850) mm  
 Vnitřní rozměr (šxhvx) ..... 630 x 365 x 380 mm  
 Příkon / Napětí ..... 646 W / 230V  
 Chladivo ..... R 404 A  
 Hmotnost ..... 105 (\*117) kg



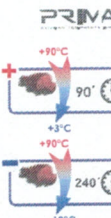
BE-105T-LDP



Provedení nerezové AISI 304 18/10.  
 Automatický systém **HARD / SOFT**.

**LDO** - provedení bez pracovní desky  
**LDP** - provedení s vrchní pracovní  
 deskou 40 mm\* - bez lemu  
**LDK\*** - pracovní deska pro umístění  
 konvektometru PDE na chlazač

T- zásuvy na šířku



č. artiklu	název	Cena bez DPH
6180115 A	BE 105T-LDO (5xGN1/1)	65,900,- Kč
6180116 A	BE 105T-LDP (5xGN1/1)	69,900,- Kč

## Šokový chlazač a zmrazovač BE 905 T

### Technická data:

**Kapacita GN 1/1- 40mm (65mm) ..... 5 ks**  
**Kapacita plechů 600x400 mm ..... 5 ks**  
**Rozteč vsunů ..... 70 mm**  
 Zchlazování +90°C/+3°C ..... 14 kg/cyklus  
 Zmrazování +90°C/-18°C ..... 9 kg/cyklus  
 Elektronický ovládací panel ..... PRIMAX BE  
 Sonda pro teplotu jádra ..... ano  
 Rozměr (šxhvx) ..... 820 x 785 x 810 (\*850) mm  
 Vnitřní rozměr (šxhvx) ..... 700 x 450 x 380 mm  
 Příkon / Napětí ..... 646 W / 230V  
 Chladivo ..... R 404 A  
 Hmotnost ..... 111 (\*124) kg



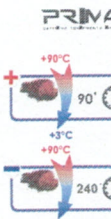
BE-905T-LDP



komora vhodná pro  
 plechy GN 1/1 a 600x400

Provedení nerezové AISI 304 18/10.  
 Automatický systém **HARD / SOFT**.  
**LDO** - provedení bez pracovní desky  
**LDP** - provedení s vrchní pracovní  
 deskou 40 mm\* - bez lemu  
**LDK\*** - pracovní deska pro umístění  
 konvektometru, nebo pece PRIMAX

T- zásuvy na šířku



č. artiklu	název	Cena bez DPH
6180117 A	BE 905T-LDO (5xGN1/1)	68,900,- Kč
6180118 A	BE 905T-LDP (5xGN1/1)	71,900,- Kč

## Šokový chlazač a zmrazovač BE 906 T

### Technická data:

**Kapacita GN 1/1- 40mm (65mm) ..... 6 ks**  
**Kapacita plechů 600x400 mm ..... 6 ks**  
**Rozteč vsunů ..... 70 mm**  
 Zchlazování +90°C/+3°C ..... 18 kg/cyklus  
 Zmrazování +90°C/-18°C ..... 12 kg/cyklus  
 Elektronický ovládací panel ..... PRIMAX BE  
 Sonda pro teplotu jádra ..... ano  
 Rozměr (šxhvx) ..... 820 x 825 x 1400 mm  
 Vnitřní rozměr (šxhvx) ..... 700 x 470 x 490 mm  
 Příkon / Napětí ..... 1194 W / 230V  
 Chladivo ..... R 404 A  
 Hmotnost ..... 190 kg



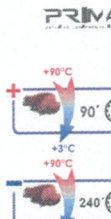
BE-906T-LDO



komora vhodná pro  
 plechy GN 1/1 a 600x400

Provedení nerezové AISI 304 18/10.  
 Automatický systém chlazení **HARD**  
**SOFT**. Zchlazovací výkon je udáván  
 při použití GN s hloubkou 40 mm  
 (intenzivní proudění vzduchu  
 s rovnoměrným rozložením  
 teploty v komoře).

T- zásuvy na šířku



č. artiklu	název	Cena bez DPH
6180119 A	BE 906T-LDO (6xGN1/1)	99,900,- Kč

## Šokový chlazač a zmrazovač BE 910 T

### Technická data:

**Kapacita GN 1/1- 40mm (65mm) ..... 10 ks**  
**Kapacita plechů 600x400 mm ..... 10 ks**  
**Rozteč vsunů ..... 70 mm**  
 Zchlazování +90°C/+3°C ..... 28 kg/cyklus  
 Zmrazování +90°C/-18°C ..... 18 kg/cyklus  
 Elektronický ovládací panel ..... PRIMAX BE  
 Sonda pro teplotu jádra ..... ano  
 Rozměr (šxhvx) ..... 820 x 825 x 1680 mm  
 Vnitřní rozměr (šxhvx) ..... 700 x 470 x 770 mm  
 Příkon / Napětí ..... 1559 W / 230V  
 Chladivo ..... R 404 A  
 Hmotnost ..... 250 kg



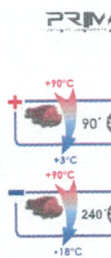
BE-910T-LDO



komora vhodná pro  
 plechy GN 1/1 a 600x400

Provedení nerezové AISI 304 18/10.  
 Automatický systém chlazení **HARD**  
**SOFT**. Zchlazovací výkon je udáván  
 při použití GN s hloubkou 40 mm  
 (intenzivní proudění vzduchu  
 s rovnoměrným rozložením  
 teploty v komoře).

T- zásuvy na šířku



č. artiklu	název	Cena bez DPH
6180120 A	BE 910T-LDO (10xGN1/1)	116,900,- Kč

Provedení (vnitřní/vnější) : nerez AISI 304 18/10. Vzduchem chlazený agregát (garantovaný výkon při max. okolní teplotě +38°C), izolace 60mm, zaoblené rohy komory, vyjímatelné zásuvy a vypustný otvor. Snadné dotykové **Touch elektronické ovládání BE** (přehledný displej, volby nastavení chlazení/zmrazování systému HARD/SOFT) a teplotní vřchové sonda. Na objednávku možnost opaného otevírání dveří "levé" (příplatkově). Zchlazovací výkon je udáván při použití GN s hloubkou 40mm (intenzivní proudění vzduchu s rovnoměrným rozložením teploty v komoře).



## Filtr hrubých nečistot W

vhodný jako předřazení před přívod vody pro:

- změkčovače vody
- myčky
- konvektomaty
- kávovary
- výrobníky ledu
- apod.

Obsahuje vnitřní jednoduše vyjímatelné a omyvatelné nerezové sítko, které zachycuje hrubé nečistoty



Výrobce: Winterhalter Gastronom s.r.o.



## Položky 7, 11,16,17,23,25,30-37

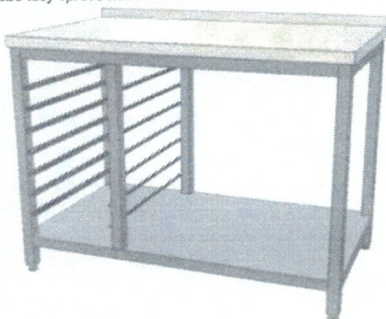
Jedná se o zakázkový nerez nábytek na míru, kde není možné dodat originál prospekt k jednotlivým položkám dle přesně udaných rozměrů a specifikace.

Výrobní dokumentace k těmto výrobkům se zhotovuje těsně před výrobou, po jejich objednání. Uvádíme orientační typová vyobrazení podobných typů nerezových výrobků z katalogu. Některé položky mohou být i kombinací několika druhů dle typových vyobrazení:

### KSPNO

#### Pracovní stůl se vsuny na GN nebo tácy a police

Celonerezové provedení, výšková stavitelnost o 30 mm. Provedení bez lemů, zadní nebo boční lemy výšky 40 mm. Tl. pracovní desky a police 40 mm. Světlost police s podélnými výztuhami 105 mm. Držák se vsuny na GN nebo tácy vpravo nebo vlevo.



### KSPT

#### Pracovní stůl s trnoží

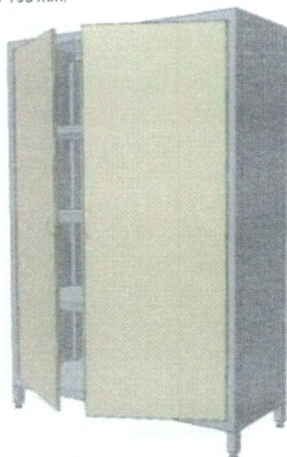
Celonerezové provedení, výšková stavitelnost o 30 mm. Provedení bez lemů, zadní nebo boční lemy výšky 40 mm. Tl. pracovní desky 40 mm. Světlost dolních trnoží 115 mm. Při výšce 900 mm i varianta nad lednici.



### KSKPD

#### Skrín s křídlovými dvířky

Celonerezové provedení. Nosná konstrukce z jeklu 40x40 mm, police tl. 40 mm vyztužené podélnými výztuhami. Zadní a boční zakrytování, 2x křídlové dvířko. Světlost spodní police 105 mm.



### KSVO

#### Mycí stůl s lisovaným dřezem

Pracovní desku tvoří nerez plech tl. 1,2 mm podlepený dřevotřískou, která je chráněna zdravotně nezávadným nátěrem. Provedení bez lemů, zadní nebo boční lemy výšky 40 mm. Tl. pracovní desky 40 mm. Maximální délka stolu 2850 mm (6 nohou). Při výšce 900 mm i varianta nad lednici. Umístění dřezu dle požadavků zákazníka. V tabulce je započítán vevážený lisovaný dřez 400x400x250 mm. Další velikosti dřezů dle nabídky na str. 17.

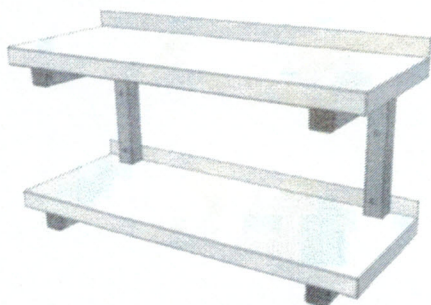


### KSKPJ

### KPOZD

#### Nástěnná police dvoupatrová

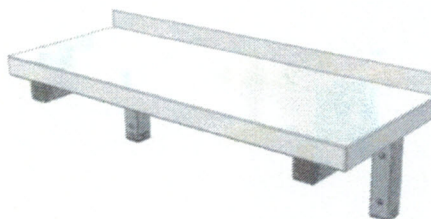
Celonerezové provedení. Police tl. 40 mm vyztužené podélnými výztuhami. Od délky 1500 mm 3x konzola. Světlost mezi policemi 300 mm. Nosnost police 30 kg/na polici.



### KPOZJ

#### Nástěnná police jednopatrová

Celonerezové provedení. Police tl. 40 mm vyztužená podélnou výztuhou. Od délky 1500 mm 3x konzola. Nosnost police 30 kg.



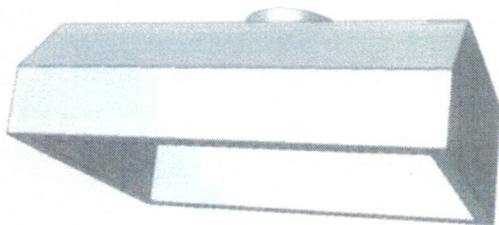


U odsávání digestoří pol. 38 a 39. se jedná o usazení a napojení digestoří k odsávání pomocí spiro a flexo potrubí, spojovacích dílů, úchytů a dalšího montážního materiálu.

#### **KDZHB**

##### **Nástěnná digestoř – bez filtrů**

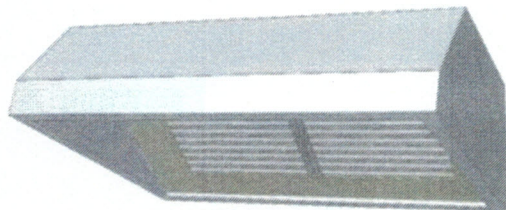
*Celonerezové provedení. Včetně vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem. Ventilátor není součástí dodávky.*



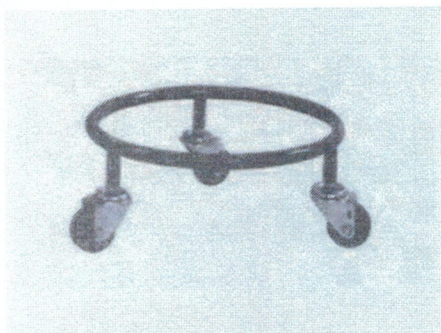
#### **KDVZ 1**

##### **Závěsná digestoř s jednou řadou tukových filtrů**

*Celonerezové provedení. Včetně tukových lamelových filtrů, vyústění a odtokového žlábků s výpustným ventilem. Ventilátor není součástí dodávky.*

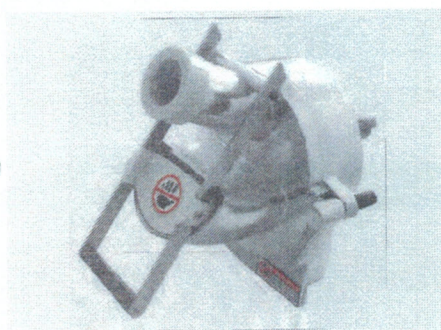




**WKK****Vozík manipulační pro kotlíky 40/50/60l****4 090,-****WKK 80****Vozík manipulační pro kotlíky 80l****5 090,-**

- pro kotlíky 40/50/60/80 l

Index	Model	mm š x h x v	kg	Cena bez DPH
00005126	WKK		10	4 090,-
00005127	WKK 80		10	5 090,-

**V 99 S****Nástavec krouhač zeleniny****25 790,-**

- sada struhadel v ceně:
- plátkovače (řezací koutouče o síle 2, 3 a 8 mm)
- struhadla (strouhací plechy o Ø otvoru 2, 3, 4, 7 a 12 mm)

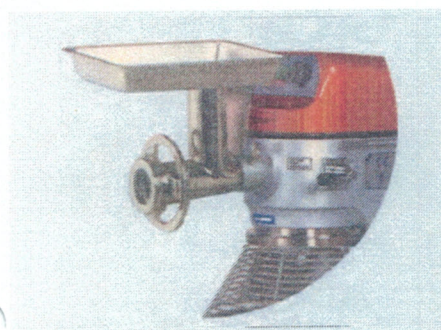
plátkovače (řezací koutouče o síle 2, 3 a 8 mm)



struhadla (strouhací plechy o Ø otvoru 2, 3, 4, 7 a 12 mm)



Index	Model	mm š x h x v	kg
00003731	V 99 S		13

**PMM 1****RM-Mlýnek na maso nástavec****11 990,-**

- jednosložení
- matrice Ø 6 mm
- jehla na plnění klobás

Index	Model	mm š x h x v	kg
00003734	PMM 1	205 x 300 x 290	6

**Matrice a nože do mlýnku jednosložení**

Model mlýnku PMM-1		
Ø otvoru [mm]	Index	Cena bez DPH
2	00002330	1 190,-
3	00002340	890,-
4,5	00002353	799,-
6	00002354	790,-
8	00002361	730,-
nůž	00002728	739,-



3x  
rošt

120 L

**HF 200****Mraznice malá bílá****11 790,-****HF 200/S****Mraznice malá nerezová****12 890,-****HF 200/G****Mraznice bílá - prosklené dveře****18 590,-**

- bílé/nerez provedení
- statické chlazení
- digitální termostat
- teplotní rozsah od -18 °C do -22 °C
- 2 výparниковé rošty
- zabudovaný zámek
- snadno vyměnitelné těsnění
- možnost zleva/zprava otvírání dveří

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00007357	HF 200	600 x 585 x 855	44	0,15	11 790,-
00007360	HF 200/S	600 x 585 x 855	44	0,15	12 890,-
00009368	HF 200/G	600 x 585 x 855	44	0,15	18 590,-

R134a



DIGITAL

°C  
-18 - -22⚡  
230/1N7x  
rošt

340 L

**HF 400****Mraznice bílá****19 290,-****HF 400/S****Mraznice nerezová****21 290,-****HF 400/G****Mraznice bílá - prosklené dveře****24 890,-**

- bílé/nerez provedení
- statické chlazení
- digitální termostat
- teplotní rozsah od -18 °C do -22 °C
- 6 výparниковých roštů
- zabudovaný zámek
- snadno vyměnitelné těsnění
- možnost zleva/zprava otvírání dveří

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00007358	HF 400	600 x 585 x 1855	74	0,21	19 290,-
00007361	HF 400/S	600 x 585 x 1855	74	0,21	21 290,-
00009369	HF 400/G	600 x 585 x 1855	74	0,21	24 890,-

R134a



DIGITAL

°C  
-18 - -22⚡  
230/1N7x  
rošt  
GN 2/1

555 L

**HF 600****Mraznice bílá****24 590,-****HF 600/S****Mraznice nerezová****26 390,-****HF 600/G****Mraznice bílá - prosklené dveře****29 990,-**

- bílé/nerez provedení
- ventilované chlazení
- digitální termostat
- teplotní rozsah od -18 °C do -22 °C
- 6 výparниковých roštů
- zabudovaný zámek
- možnost zleva/zprava otvírání dveří
- přední nastavitelné nožičky
- zadní kolečka
- snadno vyměnitelné těsnění
- lze vložit GN 2/1 nebo přepravku

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00007359	HF 600	777 x 695 x 1895	94	0,35	24 590,-
00007362	HF 600/S	777 x 695 x 1895	94	0,35	26 390,-
00009370	HF 600/G	777 x 695 x 1895	94	0,35	29 990,-

R134a



DIGITAL

°C  
-18 - -22⚡  
230/1N

REDFOX 600

REDFOX 700

REDFOX 900

Nerez

Stolní

Příprava

Pizza

Konvektomaty

Šokery

Chlazení

Mytí

Distribuce

Kávovary

Vysvětlivky



## Sprcha tlaková na nádobí STAR 100

provedení stolní bez napouštěcího ramínka

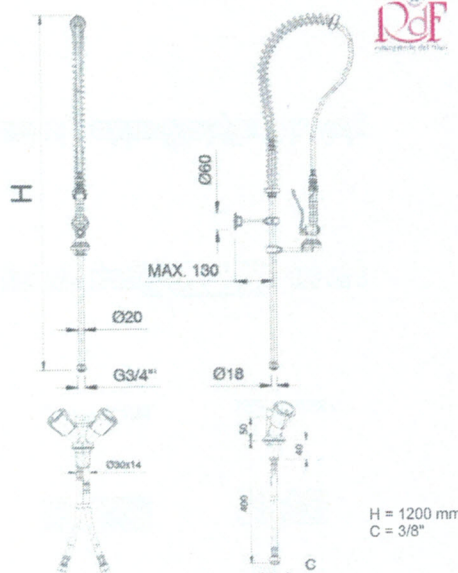
### Popis:

Model se směšovací baterií s kohouty pro studenou a teplou vodu.

- tlakovou sprchu STAR
- tlakovou hadici a vyvažovací pružinou
- úchytem na zeď a háčkem na sprchu
- max. průtok (3 bar): 17 l/min.
- max. tlak: 5 bar
- upevňovací otvor pro baterii :  
min. ø30 mm, - max. ø32 mm

5120021

Model pro montáž do desky pracovního stolu.



H = 1200 mm  
C = 3/8"

č. artiklu	název	Cena bez DPH
5120021 A	Provedení stolní STAR 100	3.800,- Kč
5120049 A	Náhradní hadice ke sprše	<u>Příslušenství:</u> 290,- Kč
9790978 A	Náhradní hadice bovdenová(nerez, 1000 mm)	990,- Kč

## Sprcha tlaková na nádobí STAR 120

provedení stolní s napouštěcím ramínkem

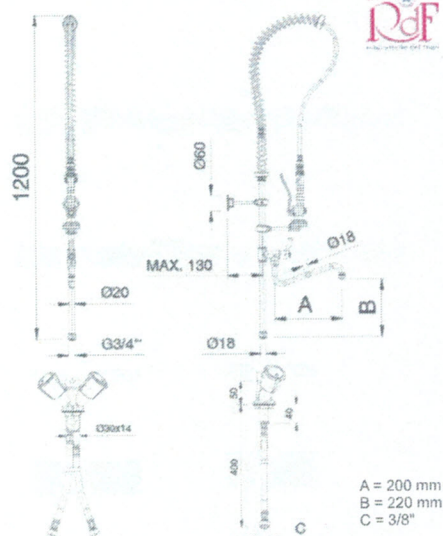
### Popis:

Model se směšovací baterií s kohouty pro studenou, teplou vodu a napouštěcím ramínkem ze sprchy

- tlakovou sprchu STAR
- tlakovou hadici a vyvažovací pružinou
- úchytem na zeď a háčkem na sprchu
- max. průtok (3 bar): 17 l/min.
- max. tlak: 5 bar
- upevňovací otvor pro baterii :  
min. ø30 mm, - max. ø32 mm

5120022

Model pro montáž do desky pracovního stolu.



A = 200 mm  
B = 220 mm  
C = 3/8"

č. artiklu	název	Cena bez DPH
5120022 A	Provedení stolní STAR 120	4.600,- Kč
5120049 A	Náhradní hadice ke sprše	<u>Příslušenství:</u> 290,- Kč
9790978 A	Náhradní hadice bovdenová(nerez, 1000 mm)	990,- Kč

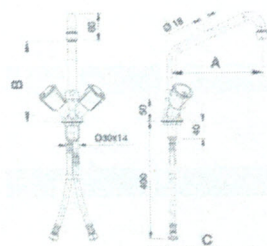
## Baterie stolní profi eco

Provedení kohoutové 00101252

### Popis:

Model stolní s kohoutovým ovládáním a otočným ramínkem d = 250mm  
Model je v robustním provedení, včetně přírodních hadic 3/8"(d = 400mm)

- max. průtok (3 bar): 20 l/min.
- upevňovací otvor pro baterii :  
min. ø30 mm, - max. ø32 mm
- hmotnost 1,6 kg



A = 300 mm  
B = 295 mm  
C = 3/8"

č. artiklu	název	Cena bez DPH
9790935 A	Baterie stolní kohoutová 00101252	1.300,- Kč



## Nerezové umyvadlo výlisek 01

nerez

### Popis:

Umyvadlo je připevněno dvěma šrouby ke stěně (upevňovací otvory prům. 7 mm)  
V ceně nerezového umyvadla není baterie (dle výběru), kotvící šrouby a sifon.

Šířka ..... 380 mm  
Hloubka (linie) ..... 290 mm  
Výška ..... 130 mm

Spouštění vody je prováděno vychýlením kolenné páky.  
- přívod pro jednu vodu 1x vnitřní závit 1/2"  
- připojení pro dvě vody 2x hadice 550 mm s převlečnou maticí 3/4"



č. artiklu	název	Cena bez DPH
8710620 A1	Nerezové umyvadlo výlisek 01	1,650,- Kč
<b>Volitelné kolenné ovládání:</b>		
9790948 A1	Páka - 1 voda + výstup. raménko	1,500,- Kč
9790950 A1	Baterie kolenná 2x voda kompl.	2,290,- Kč

## Nerezové umyvadlo výlisek 02

nerez

### Popis:

Umyvadlo je připevněno dvěma šrouby ke stěně (upevňovací otvory prům. 7 mm)  
V ceně nerezového umyvadla není baterie (dle výběru), kotvící šrouby a sifon.

Šířka ..... 480 mm  
Hloubka (linie) ..... 325 mm  
Výška ..... 130 mm

Spouštění vody je prováděno vychýlením kolenné páky.  
- přívod pro jednu vodu 1x vnitřní závit 1/2"  
- připojení pro dvě vody 2x hadice 550 mm s převlečnou maticí 3/4"



č. artiklu	název	Cena bez DPH
8710621 A1	Nerezové umyvadlo výlisek 02	2,100,- Kč
<b>Volitelné kolenné ovládání (1.):</b>		
9790948 A1	Baterie 1x voda	1,500,- Kč
<b>Volitelné kolenné ovládání (2.):</b>		
9790950 A1	Baterie 2x voda	2,290,- Kč
9790990 A1	Baterie 2x voda (se zpožděním)	2,990,- Kč

## Nerezové umyvadlo výlisek 03

nerez

### Popis:

Umyvadlo je připevněno čtyřmi šrouby ke stěně (upevňovací otvory prům. 7 mm)  
V ceně nerezového umyvadla není baterie, kotvící šrouby a sifon.

Šířka ..... 400 mm  
Hloubka (linie) ..... 320 mm  
Výška ..... 130/\*190 mm

Spouštění vody je prováděno vychýlením kolenné páky.  
Kolenná páka je připevněna k šikmé nerezové ploše ve spodní části umyvadla třemi šrouby M5.  
- přívod pro jednu vodu 1x vnitřní závit 1/2"  
- připojení pro dvě vody 2x hadice 550 mm s převlečnou maticí 3/4"

\* výška zadní strany bez lemu



č. artiklu	název	Cena bez DPH
8710622 A1	Nerezové umyvadlo výlisek 03	2,690,- Kč
<b>Volitelné kolenné ovládání:</b>		
9790948 A1	Páka - 1 voda + výstup. raménko	1,500,- Kč
9790950 A1	Baterie kolenná 2x voda kompl.	2,290,- Kč

## Nerezové umyvadlo 07

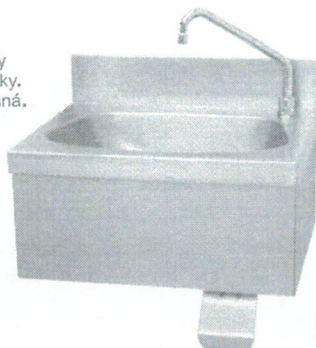
kolenné ovládání

### Popis:

Model 07 je připevněn čtyřmi šrouby ke stěně (upevňovací otvory Ø7 mm). Spouštění vody je prováděno stlačením kolenné páky.  
Po částečném stlačení teče 1 voda a po jejím dotlačení namíchaná.

Šířka ..... 500 mm  
Hloubka (linie) ..... 400 mm  
Výška ..... 240 mm  
Výška s nohou ..... 750 mm

Součástí dodávky nejsou kotvící šrouby a sifon.  
Kolenná páka může být nainstalována také na levé straně umyvadla.  
- připojení pro dvě vody 2x hadice s převlečnou maticí 3/8" nebo trubky Ø10 mm.



č. artiklu	název	Cena bez DPH
8710626 A1	Nerezové umyvadlo model 07	5,990,- Kč









AKCE

## Dřezová baterie TITANIA Neon s otočným výtokem

Objednací číslo: 93091.0

Dostupnost: [na dotaz \(zaslat dotaz\)](#)

Značka: [TITANIA](#)

Série: [TITANIA](#)

**713 Kč/ks** (s DPH)

589 Kč (bez DPH)

-

1

+

DO VÝBĚRU

Doporučit 0 Sdílet G+

*Titania*