

Topf-, Bleche-
und Gerätespülmaschinen
GS 600-Serie

winterhalter

Erlauben Sie sich wahre Grösse





Grosses Spülgut, grosse Leistung – die GS 600-Serie hat Format

Winterhalter – der Spezialist für Spülsysteme

- + Familienunternehmen
in dritter Generation
- + Weltweite Präsenz in
mehr als 70 Ländern
- + In den grössten und bes-
ten Spülküchen zu Hause
- + Professionelle Spül-
technik von Untertisch-
bis Bandtransportspül-
maschinen
- + Komplettlösungen
mit Maschinenteknik,
Reinigerprodukten,
Wasseraufbereitung und
Zubehör aus einer Hand

Winterhalter Spülmaschinen sind im täglichen Einsatz ein unersetzlicher Partner. Ob Gläser, Geschirr, Besteck oder anderes Spülgut – Winterhalter bietet Ihnen die passende Maschine. **Speziell für grossformatiges Spülgut wie Töpfe, Bleche und Gerätschaften ist die GS 600-Serie konzipiert.**

Je nach Grösse Ihrer Spülküche und Bedarf Ihres Betriebs bietet Winterhalter das ideale Maschinenmodell: von der GS 630, der kleinsten Gerätespülmaschine der Welt, der kompakten GS 640 über die schlanke GS 650 bis zum XXL-Modell GS 660. Die Maschinenmodelle der GS 600-Serie erhalten Sie auch als Energy-Version (ausser GS 630).

Winterhalter hat die richtige Spüllösung für Sie. Zur Maschine mit entsprechender Kapazität und Leistung finden Sie die passende Korb- und Zubehörauswahl wie auch Wasseraufbereitungssysteme und die richtigen Reinigerprodukte. **Vertrauen Sie dem Spezialisten für professionelle Spülsysteme.**



Jürgen und Ralph
Winterhalter





Für Gastronomie und Systemgastronomie, Hotellerie, Imbiss, Bäckerei und Metzgerei – die GS 600-Serie ist gross im Spülen von Gerätschaften.



Intelligente Technik, einfache Bedienung – Vorteile, die sich täglich bewähren

Die GS 600-Serie steht für intelligente Spültechnik bei hoher Bedienfreundlichkeit. Ein **durchdachtes Hygiene-Konzept, wirtschaftliche Effizienz und Leistungsstärke** sind nur einige von vielen hervorragenden Eigenschaften, die die Gerätespülmaschinen-Serie auszeichnen.

Durch ihre Langlebigkeit und die geringen Betriebskosten rechnet sich ein Modell der GS 600-Serie für Sie auf jeden Fall. Ein störungsfreier, zuverlässiger Betrieb und ein geringer Einsatz an Ressourcen sorgen für effiziente Arbeitsabläufe und sparen gleichzeitig Kosten.

Im Vergleich zum Gerätespülen von Hand können Sie durch den Einsatz einer Gerätespülmaschine der GS 600-Serie den Wasser- und Energieverbrauch sowie den Personalaufwand deutlich reduzieren. Das senkt Ihre Betriebskosten nachhaltig.

Wirtschaftlichkeit



Geringe Nachspülwassermenge

Parallel zum niedrigen Verbrauch von Nachspülwasser ist auch der Einsatz aller weiteren Ressourcen wie Energie, Reiniger und Klarspüler minimal. Sie schonen die Umwelt und sparen Betriebskosten.

Leistung



Starke Spülkraft

Das reversierende Spülsystem mit Hochleistungsdüsen (oben und unten) garantiert auch bei hartnäckigsten Verschmutzungen beste Spülergebnisse. Die GS 600-Serie ist optional mit Kaltwasservorspülung erhältlich und ist daher besonders für die Reinigung von Spülgut mit Stärke- und Eiweissverschmutzung geeignet.

Maschinenbedienung



Bediensicherheit

Mit der farbcodierten, selbsterklärenden Ein-Knopf-Bedienung hat der Spüler alles unter Kontrolle – ein grosser Vorteil, gerade bei ungeübtem, häufig wechselndem Personal.



Ergonomisches Arbeiten

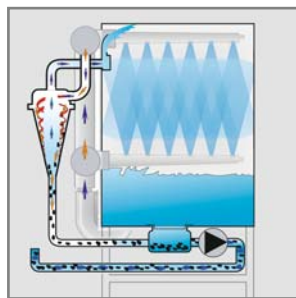
Durch die platzsparende Hub-Klapptür kann selbst bei geöffneter Maschine in nächster Umgebung bequem gearbeitet werden (ausser GS 630).



Hygiene-Konzept



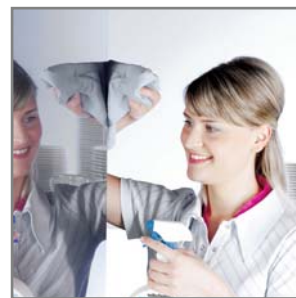
Vierfach-Laugenfiltration
Grober Schmutz wird über ein flächendeckendes Siebssystem mit herausnehmbarer Siebkassette aufgefangen. Diese kann auch ohne Ablassen des Tankwassers problemlos entnommen werden. Weitere Sicherheit bietet das Pumpenansaugsieb. Die Mediamat Laugenfiltration befreit die Spüllauge permanent von



feinsten Verunreinigungen – der Reinigerbedarf wird deutlich reduziert. Durch die Vierfach-Laugenfiltration bleibt die Spüllauge so sauber, dass sie den gesamten Arbeitstag hindurch verwendet werden kann; der Wasser und Energieverbrauch wird nachhaltig gesenkt.



Selbstreinigungsprogramm
Nach dem Betrieb wird die Maschine automatisch innen gereinigt, danach schaltet sie sich ab. Durch die integrierte Ablaufpumpe bleibt kein verschmutztes Restwasser in der Maschine – Ablagerungen und Gerüche werden vermieden.



Strahlwasserschutz
Die serienmäßige Rückwandverkleidung schützt die Maschine komplett gegen Eindringen von Schmutz und Wasser (Schutzklasse IPX5). Dadurch ist eine Aussenreinigung der Maschine problemlos möglich.



Ob Gastronomie, Bäckerei, Metzgerei oder Systemgastronomie – passend zur Art des Spülguts und der Verschmutzung gibt es bei Winterhalter auch Körbe, Wasseraufbereitung und Reinigerprodukte.

GS 630 – das kompakte Kraftpaket

Winterhalter bietet Ihnen die ideale Lösung für das Spülen von Gerätschaften **in kleinen Spülküchen oder bei beengten Platzverhältnissen**. Die GS 630 ist die kleinste Gerätespülmaschine der Welt.

Als kompakte Untertischversion liefert sie hervorragende Spülergebnisse bei Euronormkisten, Auslageblechen, GN-Behältern, Tablets und Fettfiltern. Bei Bedarf können in der GS 630 ebenso Geschirr und Besteck gespült werden.

Die GS 630 erfüllt mit zahlreichen innovativen Lösungen höchste Ansprüche und setzt Maßstäbe in puncto Qualität. Sie lässt sich einfach bedienen, bietet Hygiene-Sicherheit und garantiert selbst bei hartnäckigen Verschmutzungen perfekte Spülergebnisse. Das einfache Handling im Service rundet das Leistungspaket der GS 630 ab.



GS 640 / GS 650



GS 640 / GS 650 – schlanker Aufbau, grosse Kraft

Selbst bei wenig Platz in der Spülküche ist maschinelles Gerätespülen möglich – die GS 640 und GS 650 mit einer Breite von jeweils 750 mm beweisen es. Mit ihren Massen bewältigen sie Spülgutmengen, wie sie in mittelgrossen Gastronomiebetrieben, Imbissen, Bäckereien und Konditoreien oder Metzgereien anfallen. Bleche, Töpfe und Gerätschaften werden problemlos gereinigt.

Die GS 650 ist ideal für Bäckereien. Dieses Modell erreicht eine lichte Einfahrhöhe von ganzen 830 mm. Mit diesem Extra an zusätzlicher Höhe wird sogar das Spülen von hohen Auslageblechen oder Baguettekörben in der Maschine möglich.

In diesen beiden Modellen der GS 600-Serie können ausserdem pro Spülgang zwei Euronorm-Kisten bis zu einer Höhe von max. 220 mm gespült werden. Ein speziell entwickelter Korbeinsatz sorgt für eine Schrägstellung der Kisten, so dass die Maschinentiefe optimal ausgenutzt wird und das Restwasser vollständig abläuft.

Ideal für Bäckereien –
die GS 650 ist hoch genug
für Baguettekörbe



Spülen von offenen Euro-
norm-Transportkörben
auf zwei Etagen möglich



GS 660 – Leistung im Grossformat

Viel Platz in jede Richtung bietet die GS 660. Das XXL-Modell der GS 600-Serie beeindruckt mit stattlichen Massen: **Die lichte Einfahrtshöhe beträgt 830 mm bei einer Gesamtbreite von 1380 mm.** Die GS 660 ist überall dort ideal, wo viel oder sehr grosses Spülgut anfällt. Sogar Gerätschaften und Bleche von 1000 mm x 600 mm finden hier Platz.

In einem Spülgang meistert die GS 660 drei Euronorm-Transportbehälter. Ausgestattet mit optionalem Zwischenboden können sogar bis zu sechs offene Euronorm-Transportkörbe, wie sie in Bäckereien üblich sind, gespült werden.

Eine Besonderheit der GS 660:

Reiniger- und Klarspülbehälter können im Untergestell platzsparend aufbewahrt werden.



GS 600 Energy



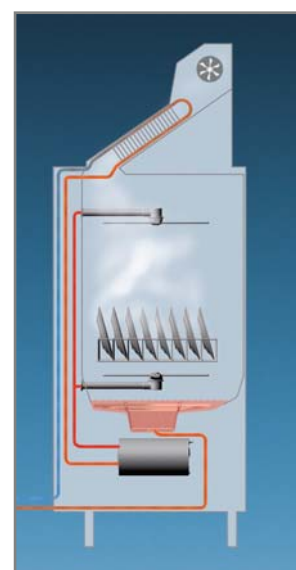
Die innovativen irt-Sparmodelle von Winterhalter reduzieren den Verbrauch von wichtigen Ressourcen. Das schont die Umwelt und Ihren Geldbeutel.

GS 600 Energy-Serie – Sparen im grossen Rahmen

Hohe Verbrauchswerte können eine Spülmaschine über die Jahre hinweg zu einer teuren Anschaffung machen.

Mit den Energy-Modellen der GS 600-Serie (GS 640 Energy, GS 650 Energy und GS 660 Energy) können Sie, durch die Integration eines Abluftwärmetauschers, Ihre Betriebskosten erheblich senken. Feuchtwarmer Wasserdampf wird bei geschlossener Tür direkt aus der Maschine abgesaugt und für die Erwärmung des kalten Zulaufwassers genutzt. Das senkt die Energiekosten jedes Jahr um bis zu 10 %. Durch den Wärmetauscher reduziert sich die Ablufttemperatur um mehr als die Hälfte. Dies verbessert das Raumklima nachhaltig.

Sparen Sie bares Geld: Mit der GS 640 Energy und der GS 650 Energy sparen Sie ca. 260 Euro pro Jahr, mit der GS 660 Energy sogar rund 280 Euro. Bei der GS 640 Energy und der GS 650 Energy kann der Gesamtanschlusswert um 6 kW auf nur 8,4 kW gesenkt werden, bei der GS 660 Energy auf 9,8 kW.



Schematische Darstellung des Wärmerückgewinnungsprozesses GS 640 Energy (nur bei Kaltwasseranschluss möglich)



Technische Daten / Informationen

| Technische Daten | GS 630 | GS 640 | GS 640 Energy | GS 650 | GS 650 Energy | GS 660 | GS 660 Energy |
|---|-----------|-----------|---------------|-----------|---------------|------------|---------------|
| Theoretische Leistung [Körbe/h] | 38/29/12 | 40/24/12 | 40/24/12 | 40/24/12 | 40/24/12 | 40/24/12 | 40/24/12 |
| Breite [mm] | 870 | 750 | 750 | 750 | 750 | 1380 | 1380 |
| Tiefe mit geschlossener Tür [mm] | 600 | 870 | 870 | 870 | 870 | 870 | 870 |
| Tiefe mit geöffneter Tür [mm] | 1070 | 1245 | 1245 | 1305 | 1305 | 1305 | 1305 |
| Höhe mit geschlossener Tür [mm] | 820–835 | 1617 ± 20 | 2201 ± 20 | 1787 ± 20 | 2371 ± 20 | 1787 ± 20 | 2371 ± 20 |
| Höhe mit geöffneter Tür [mm] | 820–835 | 1933 ± 20 | 2201 ± 20 | 2205 ± 20 | 2371 ± 20 | 2205 ± 20 | 2371 ± 20 |
| Arbeitshöhe [mm] | 325 | 840 ± 20 | 840 ± 20 | 840 ± 20 | 840 ± 20 | 840 ± 20 | 840 ± 20 |
| Lichte Einfahrhöhe (ohne Korb) [mm] | 410 | 670 | 670 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| Korbmasse (Breite x Tiefe) [mm] | 650 x 508 | 608 x 672 | 608 x 672 | 608 x 672 | 608 x 672 | 1260 x 695 | 1260 x 695 |
| Tankinhalt [l] | 25 | 82 | 82 | 82 | 82 | 125 | 125 |
| Nachspülwasserbedarf je Spülgang [l] | 4,4 | 5,2 | 5,2 | 5,2 | 5,2 | 7,5 | 7,5 |
| Tanktemperatur [°C] | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Boilertemperatur [°C] | 85 (65)* | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 |
| Tankheizung [kW] | 5,3 | 6,0/9,0 | 6,0/9,0 | 6,0/9,0 | 6,0/9,0 | 6,0/9,0 | 6,0/9,0 |
| Boilerheizung [kW] | | | | | | | |
| bei Wasserzulauftemperatur 55-60 °C | 5,3 | 6,0 | – | 6,0 | – | 6,0 | – |
| bei Wasserzulauftemperatur 40-55 °C | 5,3 | 9,0 | – | 9,0 | – | 9,0 | – |
| bei Wasserzulauftemperatur 10-40 °C | 5,3 | 12,0 | – | 12,0 | – | 12,0 | – |
| bei Kaltwasseranschluss bis max. 20 °C in Verbind. mit Abluftwärmerückgewinnung | – | – | 6,0 | – | 6,0 | – | 6,0 |
| Erforderlicher Wasserfließdruck [bar/kPa] | 1,0/100 | 1,0/100 | 1,0/100 | 1,0/100 | 1,0/100 | 1,0/100 | 1,0/100 |
| Umwälzpumpe, P1 [kW] | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 3,7 | 3,7 |
| Reversierantrieb, P1 [kW] | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| Gesamtanschlusswert [kW] | | | | | | | |
| bei Wasserzulauftemperatur 55-60 °C | 7,1 | 8,4 | – | 8,4 | – | 9,8 | – |
| bei Wasserzulauftemperatur 40-55 °C | 7,1 | 11,4 | – | 11,4 | – | 12,8 | – |
| bei Wasserzulauftemperatur 10-40 °C | 7,1 | 14,4 | – | 14,4 | – | 15,8 | – |
| bei Kaltwasseranschluss bis max. 20 °C in Verbind. mit Abluftwärmerückgewinnung | – | – | 8,4 | – | 8,4 | – | 9,8 |

* Optionale Temperaturschaltung

| Spülgut-Übersicht | GS 630 | GS 640 / GS 640 Energy | GS 650 / GS 650 Energy | GS 660 / GS 660 Energy |
|---|--|--|--|---|
| Spülgutgröße | Für Gerätschaften bis GN 1/1 und Bleche bis 600 x 400 mm | Für Gerätschaften bis GN 2/1 | Für Gerätschaften und Backbleche bis 600 mm x 800 mm | Für Gerätschaften, Töpfe und Bleche bis 1000 mm x 600 mm |
| Spülgut in der Gastronomie | Gläser, Geschirr, Besteck, Tablett, Töpfe, Platten, Schüsseln, Euronorm-Transportkisten (1 Stück) etc. | Töpfe, Platten, Schüsseln etc. | – | Euronorm-Transportkisten (bis zu 3 Stück nebeneinander), Töpfe, Platten, Schüsseln etc. |
| Spülgut in Metzgereien | Euronorm-Transportkisten (1 Stück), Auslagebleche, Messer-Hygiene-Boxen etc. | Euronorm-Transportkisten, Auslagebleche, Messer-Hygiene-Boxen etc. | – | Euronorm-Transportkisten (bis zu 3 Stück nebeneinander), Auslagebleche, Messer-Hygiene-Boxen etc. |
| Spülgut in Bäckereien und Konditoreien | Euronorm-Transportkörbe, Auslagebleche etc. | Euronorm-Transportkörbe, Auslagebleche etc. | Euronorm-Transportkörbe bis zu 800 mm Höhe (z. B. Baguettekörbe), Backbleche, Auslagebleche etc. | Euronorm-Transportkörbe (bis zu 3 Stück nebeneinander oder 6 offene Körbe mit optionalem Zwischenboden), Backbleche, Auslagebleche etc. |

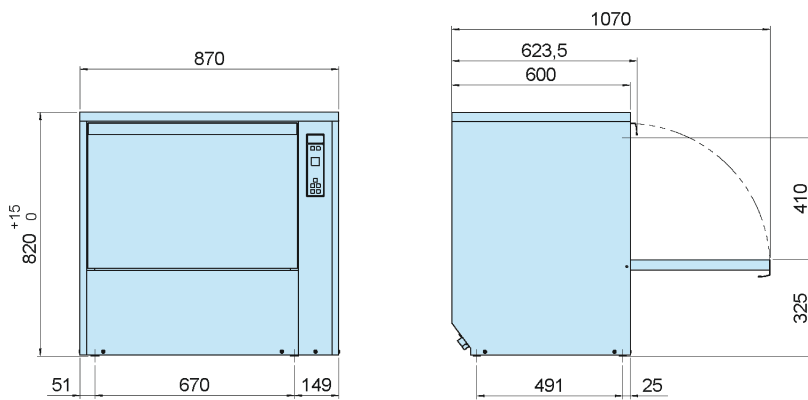
Serienausstattung für alle Modelle der GS 600-Serie:

- + Ein-Knopf-Bedienung mit Farbcodierung
- + Anzeigefelder (z.B. für Dosierung, Wasseraufbereitung etc.)
- + Spülsystem oben und unten reversierend
- + Integriertes Klarspüldosiergerät
- + Druckunabhängiger Boiler für die Nachspülung
- + Strahlwasserschutz IPX5
- + Hygiene-Ausstattung
 - Vierfach-Laugenfiltration (flächendeckendes Siebssystem mit Siebkassette, Pumpenansaugsieb, Mediamat Cyclo)
 - Integriertes Selbstreinigungsprogramm
 - Thermostopp auf Boiler zur Sicherstellung der erforderlichen Nachspültemperatur

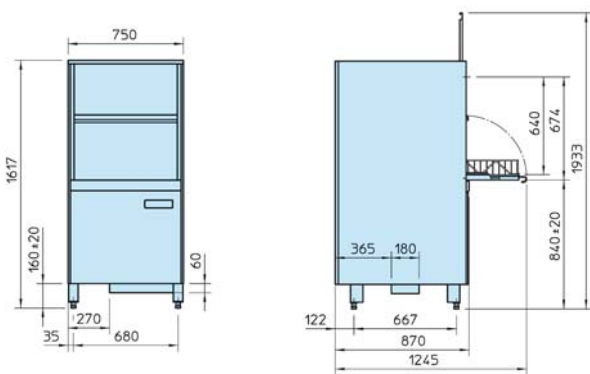
Besondere Merkmale der GS 600 Energy-Serie:

- + Integrierte Abluftwärmerückgewinnung

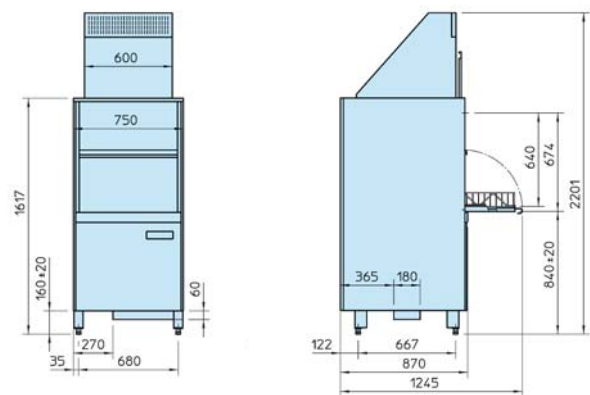
GS 630



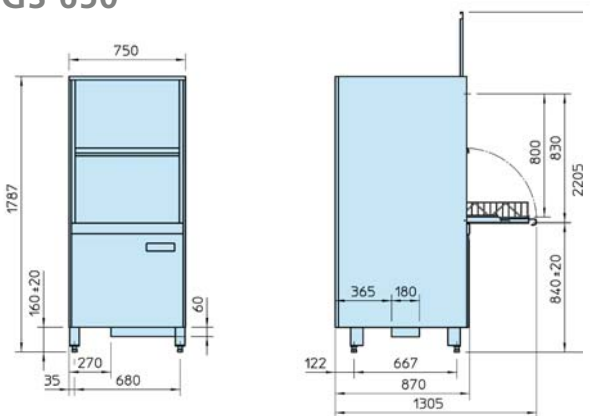
GS 640



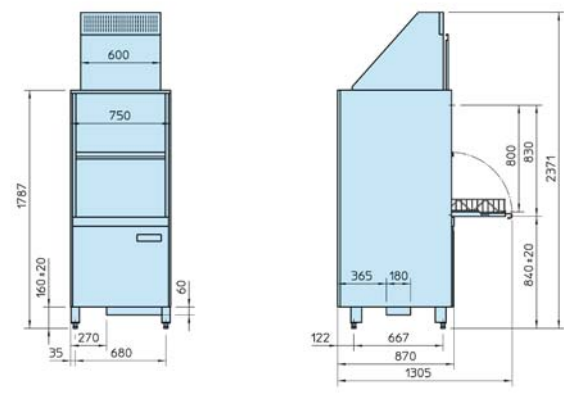
GS 640 Energy



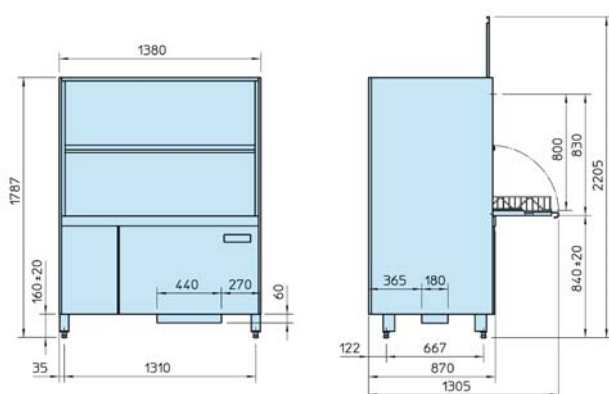
GS 650



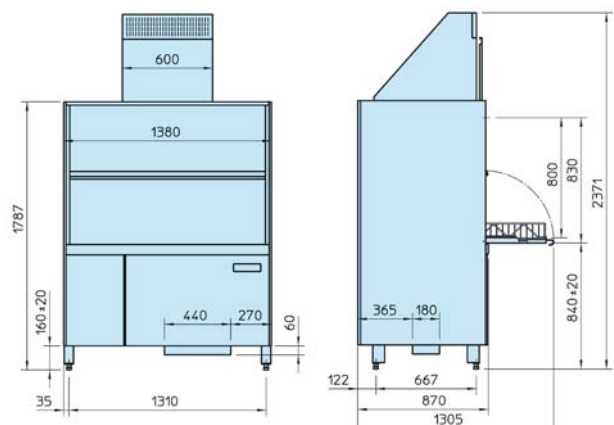
GS 650 Energy



GS 660



GS 660 Energy



Winterhalter Gastronom AG
Gewerbliche Spülsysteme

Hirschensprungstrasse 4
9464 Rüthi/SG
Schweiz
T +41 (0) 71 767 80 00
F +41 (0) 71 767 80 60

www.winterhalter.ch
info@winterhalter.ch

