



Topf-, Bleche- und Gerätespülmaschinen von 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 besten Spülküchen zu Hause
- + Professionelle Spültechnik von Fronttür- bis Bandtransportspülmaschinen
- + 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 kompakten GS 640 über die schlanke GS 650 bis zum XXL-Modell GS 660. Alle Maschinenmodelle der GS 600-Serie erhalten Sie auch als Energy-Version.

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.



Ralph, Karl und Jürgen  
Winterhalter (v.l.n.r.)





Für Gastronomie, 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

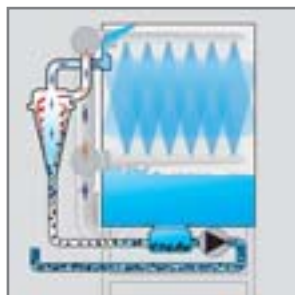
Durch die platzsparende Hub-Klapptür kann selbst bei geöffneter Maschine in nächster Umgebung bequem gearbeitet werden.



## Hygiene-Konzept



**4-fach Laugenfiltration**  
Ein flächendeckendes Sieb-System schützt den Maschineninnenraum vor grobem Schmutz. Weitere Sicherheit bietet das Pumpenansaugsieb und der Mediamat Cyclo. Er befreit die Spüllauge permanent von feinsten Verunreinigungen. Durch



diese 4-fach Laugenfiltration bleibt die Spüllauge so sauber, dass sie in der Regel den gesamten Arbeitstag hindurch verwendet werden kann. Der Wasser-, Energie-, Reiniger- und Klarspülerverbrauch 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 IPX 5). Dadurch ist eine Aussenreinigung der Maschine problemlos möglich.



GS 640 / GS 650



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



## 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.



## 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 bis 600 mm x 1000 mm finden hier Platz.

In einem Spülgang meistert die GS 660 drei Euronorm-Kisten. 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.

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



Schematische Darstellung  
des Wärmerückgewinnungs-  
prozesses GS 640 Energy  
(nur bei Kaltwasseranschluss  
möglich)

## GS 600 Energy-Serie – Sparen im grossen Rahmen

Hohe Verbrauchswerte können eine Spülmaschine über die Jahre hinweg zu einer teuren Anschaffung machen. Mit innovativen Produkten und neuen Verfahren von Winterhalter können Sie Ihre Betriebskosten erheblich senken. Die konsequente Ausrichtung des gesamten Produktprogramms auf intelligente, ressourcenschonende Technologien (irt) zeigt, dass Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit für Winterhalter höchste Priorität haben.

Mit den Energy-Modellen der GS 600-Serie wurde das irt-Konzept durch die Integration eines Abluftwärmetauschers erfolgreich umgesetzt: Feucht-warmer 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 % und verbessert noch dazu nachhaltig das Raumklima.



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

### Ihre Vorteile auf einen Blick:

#### + **Reduzierte Energiekosten:**

Mit der GS 640 Energy und der GS 650 Energy sparen Sie ca. CHF 416.– pro Jahr, mit der GS 660 Energy sogar rund CHF 448.–.

#### + **Prima Raumklima:**

Durch den Wärmetauscher reduziert sich die Ablufttemperatur um mehr als die Hälfte. Die absolute Feuchtigkeit beträgt nur noch ca. 20 % des Werts ohne Abluftwärmerückgewinnung. Dies verbessert das Raumklima nachhaltig.

#### + **Reduzierter Gesamtanschlusswert:**

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.



## Technische Daten / Informationen

Technische Daten	GS 640	GS 640 Energy	GS 650	GS 650 Energy	GS 660	GS 660 Energy
Theoretische Leistung [Körbe/h]	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12
Breite [mm]	750	750	750	750	1380	1380
Tiefe mit geschlossener Tür [mm]	870	870	870	870	870	870
Tiefe mit geöffneter Tür [mm]	1245	1245	1305	1305	1305	1305
Höhe mit geschlossener Tür [mm]	1617 ± 20	2201 ± 20	1787 ± 20	2371 ± 20	1787 ± 20	2371 ± 20
Höhe mit geöffneter Tür [mm]	1933 ± 20	2201 ± 20	2205 ± 20	2371 ± 20	2205 ± 20	2371 ± 20
Arbeitshöhe [mm]	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20
Lichte Einfahrtshöhe (ohne Korb) [mm]	670	670	830	830	830	830
Korbmasse [mm]	608 x 672	608 x 672	608 x 672	608 x 672	1260 x 695	1260 x 695
Tankinhalt [l]	82	82	82	82	125	125
Nachspülwasserbedarf je Spülgang [l]	5,2	5,2	5,2	5,2	7,5	7,5
Tanktemperatur [°C]	60	60	60	60	60	60
Boilertemperatur [°C]	85	85	85	85	85	85
Tankheizung [kW]	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	6,0	–	6,0	–	6,0	–
bei Wasserzulauftemperatur 40-55 °C	9,0	–	9,0	–	9,0	–
bei Wasserzulauftemperatur 10-40 °C	12,0	–	12,0	–	12,0	–
bei Kaltwasseranschluss bis max. 20 °C in Verbind. mit Abluftwärmerückgewinnung	–	6,0 (opt. 12,0)	–	6,0 (opt. 12,0)	–	6,0 (opt. 12,0)
Erforderlicher Wasserfließdruck [bar/kPa]	0,8/80	0,8/80	0,8/80	0,8/80	0,8/80	0,8/80
Umwälzpumpe, P1 [kW]	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
Gesamtanschlusswert [kW]						
bei Wasserzulauftemperatur 55-60 °C	8,4	–	8,4	–	9,8	–
bei Wasserzulauftemperatur 40-55 °C	11,4	–	11,4	–	12,8	–
bei Wasserzulauftemperatur 10-40 °C	11,4	–	14,4	–	15,8	–
bei Kaltwasseranschluss bis max. 20 °C in Verbind. mit Abluftwärmerückgewinnung	–	8,4 (14,4)	–	8,4 (14,4)	–	9,8 (15,8)

Spülgut-Übersicht	GS 640 / GS 640 Energy	GS 650 / GS 650 Energy	GS 660 / GS 660 Energy
<b>Spülgutgröße</b>	Für Gerätschaften bis GN 2/1	Für Gerätschaften und Backbleche bis 600 mm x 800 mm	Für Gerätschaften, Töpfe und Bleche bis 600 mm x 1000 mm
<b>Spülgut in der Gastronomie</b>	Töpfe, Platten, Schüsseln etc.	–	Euronorm-Transportkörbe (bis zu 3 Stück nebeneinander), Töpfe, Platten, Schüsseln etc.
<b>Spülgut in Metzgereien</b>	Euronorm-Transportkörbe, Auslagebleche, Messer-Hygiene-Boxen etc.	–	Euronorm-Transportkörbe (bis zu 3 Stück nebeneinander), Auslagebleche, Messer-Hygiene-Boxen etc.
<b>Spülgut in Bäckereien und Konditoreien</b>	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
- + Druckabhängiger Boiler für die Nachspülung
- + IPX 5
- + Hygiene-Ausstattung
  - 4-fach 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 640



GS 640 Energy



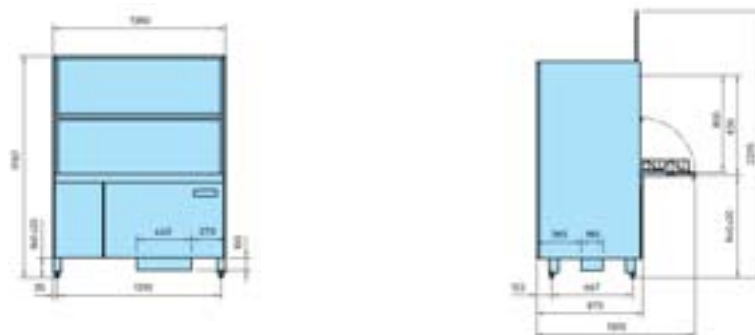
GS 650



GS 650 Energy



GS 660



GS 660 Energy



**Winterhalter** Gastronom AG  
Gewerbliche Spülsysteme

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

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

