



Lave-ustensiles Winterhalter

**Offrez-vous une machine à la hauteur**



# Une puissance de lavage optimale – la gamme GS 600 a du répondant

### Winterhalter – le spécialiste des systèmes de lavage

- + Entreprise familiale, troisième génération
- + Présence dans plus de 70 pays
- + La référence en laverie professionnelle
- + Technique de lavage professionnelle - des lave-vaisselle frontaux aux convoyeurs à doigts
- + Des solutions complètes regroupant technique, produits lessiviels, traitement de l'eau et accessoires d'un seul et même fournisseur

Les lave-vaisselle Winterhalter sont des partenaires indispensables au quotidien. Qu'il s'agisse de verres, de couverts ou de toute autre vaisselle, Winterhalter a dans sa gamme la machine qui répond à vos besoins. **La gamme GS 600 a été spécialement conçue pour le lavage des casseroles, plaques et ustensiles.**

En fonction de la taille de votre laverie et de vos besoins, Winterhalter vous propose le modèle de machine adapté : du lave-ustensiles **compact GS 640** au **modèle XXL GS 660**, en passant par la machine « **spéciale panier à pain** » **GS 650**. Tous les modèles de la gamme GS 600 sont aussi disponibles en **version Energy**.

Winterhalter a la solution de lavage qu'il vous faut. Pour la machine dont la capacité et le rendement sont adaptés à vos besoins, vous pourrez choisir les paniers, les accessoires, le traitement de l'eau et les produits lessiviels qu'il vous faut. **Faites confiance au spécialiste des concepts de lave-vaisselle professionnels.**



Ralph, Karl et Jürgen  
Winterhalter (de gauche  
à droite)





Pour la gastronomie, l'hôtellerie, la petite restauration, la boulangerie, la boucherie, la charcuterie et le traiteur – la gamme GS 600 est performante dans le lavage des ustensiles.



## Une technologie intelligente, une utilisation simple – Facilitez votre travail au quotidien

La gamme GS 600 est synonyme de solution de lavage intelligente et de confort d'utilisation significatif. Un **concept "Hygiène Totale" élaboré, un fort rendement et une puissance de lavage élevée** sont quelques-unes des excellentes caractéristiques qui distinguent la gamme de lave-ustensiles.

**Les faibles coûts d'exploitation des lave-ustensiles de la gamme GS 600 et leur durée de vie en font un investissement rentable pour vous.** En effet, leur fiabilité et leur faible consommation en ressources vous permettront de travailler de manière efficace tout en réalisant des économies !

Au lieu de laver vos ustensiles à la main, utilisez un lave-ustensiles de la gamme GS 600 et réduisez ainsi nettement vos coûts en eau, énergie et personnel. Vos coûts d'exploitation diminueront sur le long terme.

### Rentabilité



#### Consommation d'eau de rinçage

Proportionnellement à la faible consommation d'eau de rinçage, les besoins en autres ressources (énergie et produits lessiviels) sont eux aussi réduits au minimum. Vous préservez l'environnement et réduisez vos coûts d'exploitation.

### Puissance



#### Puissance de lavage élevée

Le système de lavage oscillant à gicleurs haute performance (en haut et en bas) garantit d'excellents résultats de lavage, y compris en présence de saletés tenaces. La gamme GS 600 est disponible en option avec le pré-lavage à l'eau froide, elle est ainsi particulièrement adaptée au lavage de la vaisselle souillée par l'amidon et les protéines.

### Utilisation



#### Sécurité d'utilisation

Grâce à la commande à bouton unique avec code-couleurs, l'utilisateur est maître de la situation – un gros avantage, surtout quand le personnel change souvent et n'est pas expérimenté.



#### Conditions de travail ergonomiques

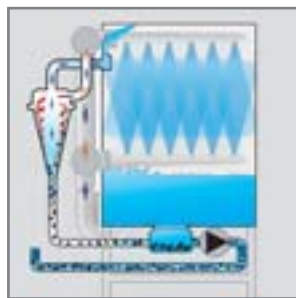
Grâce à la porte mi-guillotine/mi-abattante qui fait gagner de la place, il est possible de travailler confortablement tout près de la machine, même quand elle est ouverte.



## Concept "Hygiène Totale"



**Quadruple système de filtration du bain lessiviel**  
Le filtre de surface, avec son panier à déchets amovible, protège l'intérieur de la machine des grosses salissures. Le panier à déchets peut être enlevé entre deux cycles sans vider la cuve. La crépine et le Mediamat Cyclo viennent



compléter ce système de filtration. Le Mediamat Cyclo libère en permanence le bain lessiviel des saletés les plus fines. Grâce à ce système de quadruple filtration, le bain lessiviel reste si propre qu'il peut être utilisé durant toute la journée de travail. Ainsi, la consommation d'eau, d'énergie et de produits lessiviels est durablement réduite.



**Programme d'assistance au nettoyage**  
Après le service, l'intérieur de la machine est automatiquement nettoyé puis elle s'éteint. Grâce à la pompe de vidange intégrée, le bain lessiviel souillé est vidangé. Adieu, dépôts et odeurs !



**Indice d'étanchéité**  
L'habillage arrière de série protège complètement la machine de toute salissure et projection d'eau (classe de protection IPX 5). Il est ainsi possible de nettoyer l'extérieur de la machine sans problème.



GS 640 / GS 650



Idéal pour les boulangeries – le GS 650, avec une hauteur de passage de 830 mm, accepte les paniers à pain.



## GS 640 / GS 650 – Performance maximale - encombrement minimal

**Même dans des laveries exigües, le lavage en machine des ustensiles est possible – les modèles GS 640 et GS 650 le prouvent avec leur largeur de 750 mm.** Malgré leurs dimensions, ils peuvent traiter les quantités de vaisselle rencontrées dans les restaurants de taille moyenne, la petite restauration, les boulangeries/pâtisseries et les boucheries/charcuteries/traiteurs. Les plaques, casseroles et ustensiles sont nettoyés sans souci.

**Le GS 650 est idéal pour les boulangeries.** Ce modèle a une hauteur de passage de 830 mm. Cette hauteur particulièrement adaptée permet le lavage en machine des plaques de grande dimension ou des paniers à pain.

**Ces deux modèles de la gamme GS 600 permettent en outre de laver deux caisses euronorme d'une hauteur maximale de 220 mm.** Un panier spécial permet de positionner les caisses en biais pour exploiter au mieux la profondeur de la machine et pour permettre l'écoulement intégral de l'eau résiduelle.



## GS 660 – la puissance XXL

Le **GS 660** offre beaucoup d'espace aussi bien à l'horizontale qu'à la verticale. Le modèle XXL de la gamme GS 600 impressionne par ses dimensions généreuses : la hauteur de passage est de **830 mm** avec une largeur totale de **1380 mm**. Le GS 660 est idéal partout où beaucoup de vaisselle ou de la vaisselle de très grande taille doit être lavée. Il accepte même les ustensiles et plaques de dimensions maximales 600 mm x 1000 mm.

En un seul lavage, le **GS 660** se charge de trois caisses euronorme. Doté d'un support intérieur 2 niveaux en option, il est même possible de laver jusqu'à six caisses euronorme ajourées, comme c'est habituellement le cas dans les boulangeries.

### Particularité du GS 660 :

Les bidons de produits lessiviels peuvent être rangés dans le châssis inférieur pour un gain de place.

Le lavage des caisses euro-norme ajourées sur deux niveaux est possible



Représentation schématique du procédé de récupération de chaleur sur le GS 640 Energy (possible uniquement avec un raccordement eau froide)

## Gamme GS 600 Energy – des économies significatives

Au cours des années, les consommations élevées peuvent faire d'un lave-vaisselle un investissement coûteux. **Grâce aux innovations et aux nouveaux procédés conçus par Winterhalter, vous pouvez réduire considérablement vos coûts d'exploitation.** L'orientation permanente de toute la gamme des produits sur des **technologies intelligentes et préservant les ressources (IRT)** montre que la rentabilité et la durabilité ont la priorité absolue pour Winterhalter.

**Le concept IRT concerne aussi les lave-ustensiles, les modèles Energy sont ainsi équipés d'un récupérateur / condenseur de buées :** la vapeur d'eau humide et chaude est directement aspirée hors de la machine lorsque la porte est encore fermée et est utilisée pour préchauffer l'eau froide d'alimentation. Ceci engendre une baisse de vos frais énergétiques annuels de près de 10 % et contribue à l'amélioration durable de l'atmosphère.



Les modèles économiques et innovants IRT de Winterhalter réduisent la consommation des ressources essentielles. Cela ménage ainsi l'environnement autant que votre portefeuille.

### Récapitulatif de vos avantages :

**+ Réduction des frais énergétiques :**

Grâce à la gamme GS 600, vous réalisez des économies significatives.

**+ Amélioration de l'atmosphère :**

Grâce à l'échangeur thermique, la température de l'air rejeté par la machine est réduite de plus de la moitié. L'humidité absolue ne représente plus que 20 % environ de la valeur émise sans récupérateur de calories. Ceci améliore durablement la qualité de l'atmosphère.

**+ Réduction de la puissance totale de raccordement :**

Avec le GS 640 Energy et le GS 650 Energy, la puissance totale de raccordement peut être réduite de 6 kW pour atteindre seulement 8,4 kW, avec le GS 660 Energy seulement 9,8 kW.



## Caractéristiques techniques / Informations

Caractéristique techniques	GS 640	GS 640 Energy	GS 650	GS 650 Energy	GS 660	GS 660 Energy
Rendement théorique [paniers/h]	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12
Largeur [mm]	750	750	750	750	1380	1380
Profondeur avec la porte fermée [mm]	870	870	870	870	870	870
Profondeur avec la porte ouverte [mm]	1245	1245	1305	1305	1305	1305
Hauteur avec la porte fermée [mm]	1617 ± 20	2201 ± 20	1787 ± 20	2371 ± 20	1787 ± 20	2371 ± 20
Hauteur avec la porte ouverte [mm]	1933 ± 20	2201 ± 20	2205 ± 20	2371 ± 20	2205 ± 20	2371 ± 20
Hauteur de travail [mm]	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20	840 ± 20
Hauteur de passage (sans panier) [mm]	670	670	830	830	830	830
Dimensions de panier [mm]	608 x 672	608 x 672	608 x 672	608 x 672	1260 x 695	1260 x 695
Volume cuve [l]	82	82	82	82	125	125
Consommation eau de rinçage/cycle [l]	5,2	5,2	5,2	5,2	7,5	7,5
Température de la cuve [°C]	60	60	60	60	60	60
Température du surchauffeur [°C]	85	85	85	85	85	85
Chauffage de cuve [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
Résistance surchauffeur [kW]						
alimentation 55-60 °C	6,0	–	6,0	–	6,0	–
alimentation 40-55 °C	9,0	–	9,0	–	9,0	–
alimentation 10-40 °C	12,0	–	12,0	–	12,0	–
eau froide jusqu'à 20 °C						
avec le récupérateur de calories	–	6,0 (opt. 12,0)	–	6,0 (opt. 12,0)	–	6,0 (opt. 12,0)
Pression d'écoulement d'eau nécessaire [bars/kPa]	0,8/80	0,8/80	0,8/80	0,8/80	0,8/80	0,8/80
Pompe de lavage, P1 [kW]	2,3	2,3	2,3	2,3	3,7	3,7
Moteur d'oscillation des rampes, P1 [kW]	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Puissance totale raccordée [kW]						
alimentation 55-60 °C	8,4	–	8,4	–	9,8	–
alimentation 40-55 °C	11,4	–	11,4	–	12,8	–
alimentation 10-40 °C	14,4	–	14,4	–	15,8	–
eau froide jusqu'à 20 °C						
avec le récupérateur de calories	–	8,4 (14,4)	–	8,4 (14,4)	–	9,8 (15,8)

Vaisselle à laver	GS 640 / GS 640 Energy	GS 650 / GS 650 Energy	GS 660 / GS 660 Energy
Dimension de la vaisselle	Pour les ustensiles jusqu'à GN 2/1	Pour les ustensiles et plaques jusqu'à 600 mm x 800 mm	Pour les ustensiles, casseroles et plaques jusqu'à 600 mm x 1000 mm
Vaisselle en restauration	Casseroles, plateaux, saladiers, etc.	–	Caisses euronorme (3 maximum côte à côte), casseroles, plateaux, saladiers, etc.
Vaisselle en boucherie/charcuterie/traiteur	Caisses euronorme, plateaux, compartiments à objets tranchants, etc.	–	Caisses euronorme (3 maximum côte à côte), plateaux, compartiments à objets tranchants, etc.
Vaisselle en boulangerie/pâtisserie	Caisses euronorme, plateaux, etc.	Caisses euronorme jusqu'à 800 mm de hauteur (p. ex. panières à pain), plaques de four, plateaux, etc.	Caisses euronorme (3 maximum côte à côte ou 6 ajourées sur 2 niveaux en option), plaques, plateaux, etc.

### Équipement de série pour tous les modèles de la gamme GS 600 :

- + Commande à bouton unique avec code-couleurs
- + Champs d'affichage (p. ex. pour le dosage, le traitement de l'eau, etc.)
- + Système de lavage oscillant
- + Doseur de produit de rinçage intégré
- + Surchauffeur ouvert pour le rinçage
- + IPX 5
- + Équipement pour l'hygiène
- Quadruple système de filtration du bain lessiviel (système de filtration couvrant toute la surface avec panier à déchets, crépine, Mediamat Cyclo)
- Programme d'assistance au nettoyage intégré
- Thermostop sur le surchauffeur garantissant la bonne température de rinçage

### Caractéristiques particulières de la gamme GS 600 Energy :

- + Récupérateur de calories intégré

GS 640



GS 640 Energy



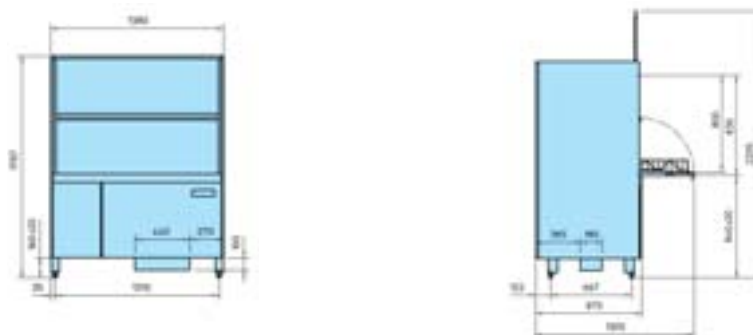
GS 650



GS 650 Energy



GS 660



GS 660 Energy



**Winterhalter Gastronom S.A.**  
Concept de lave-vaisselle professionnels

Hirschensprungstrasse 4  
CH-9464 Rüthi / SG  
T 071 767 80 00  
F 071 767 80 60

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

