

Prêts pour les tâches les plus difficiles.

Les lave-vaisselle à avancement automatique de casiers puissants de la gamme MTR traitent jusqu'à 355 paniers par heure.



Le tunnel de lavage des cuisines professionnelles

Jusqu'à 355 paniers par heure en cas de pics. Remplis avec des assiettes et des couverts, des tasses et des verres. Et des plateaux empilés. Et entretemps des gobelets réutilisables et des bols. Laver différents volumes d'articles répartis sur toute la journée est habituel pour les restaurants et les hôtels, les cantines de petite et moyenne taille, les cliniques et les établissements de soins. Ou encore les routiers et les traiteurs. Les lave-vaisselle à avancement automatique de casiers de la gamme MTR posent dans ce secteur de nouveaux jalons :

l'architecture de la machine se base sur un système modulaire très performant. Ce système permet à la machine de répondre comme jamais auparavant aux exigences actuelles. Sans oublier que la flexibilité de rééquipement permet également de répondre aux exigences de demain. La MTR s'adapte donc parfaitement à chaque nouvelle situation et fournit, en plus d'une capacité de lavage irréprochable, une sécurité maximale en termes d'investissement.



Système de lavage haute performance

Les bras de lavage de la MTR sont asymétriques et recouvrent donc parfaitement toutes les surfaces au cours du lavage. De cette manière, la pression de lavage est parfaitement équilibrée pour garantir à la fois une performance de lavage maximale et le maintien sûr du positionnement des articles à laver. Le résultat ? Un système de lavage aux performances et à l'efficacité irréprochables.

Multi-filtration

Le système efficace de filtration multiple se compose du dispositif d'élimination active de la saleté, de tamis de surface, de crépines et de plusieurs Médiamat. Les restes d'aliments sont éliminés avant qu'ils n'entrent dans l'eau de la cuve, les fines particules de saletés sont filtrées hors du processus et le risque d'une panne causée par la présence de corps étrangers dans le système est réduit au maximum. Le système de filtration multiple permet ainsi d'obtenir des résultats de lavage irréprochables.

Triple rinçage

Le triple rinçage performant comprend un gicleur de rinçage en amont, le rinçage par pompe et le rinçage à l'eau claire. Le gicleur de rinçage en amont élimine les particules de saletés et le détergent. Combiné au rinçage par pompe et à l'eau claire situé en aval, l'ensemble du système assure un résultat de rinçage irréprochable à des coûts d'exploitation minimaux.

Mode hygiène

Le mode hygiène est une caractéristique produit unique aux lave-vaisselle à avancement automatique de Winterhalter : si la température de la cuve ou du surchauffeur descend en dessous de la valeur de consigne, la MTR réduit automatiquement sa vitesse d'avancement. Cette procédure assure à tout instant une sécurité totale en matière d'hygiène.



Table d'entrée

Zone d'entrée

Zone de prélavage

Zone de lavage principale

Zone neutre

Concept d'hygiène

L'intérieur de la machine est conçu pour assurer une hygiène maximale. Grâce aux portes pivotantes à 180°, aux réservoirs emboutis, aux résistances réservoirs en acier inoxydable et à une paroi arrière de machine lisse, les restes de saletés ne peuvent pas se déposer dans l'intérieur de la machine. Cela permet de garantir un lavage hygiénique et de réduire le travail de nettoyage manuel.

Quantité d'eau de rinçage en fonction de la vitesse

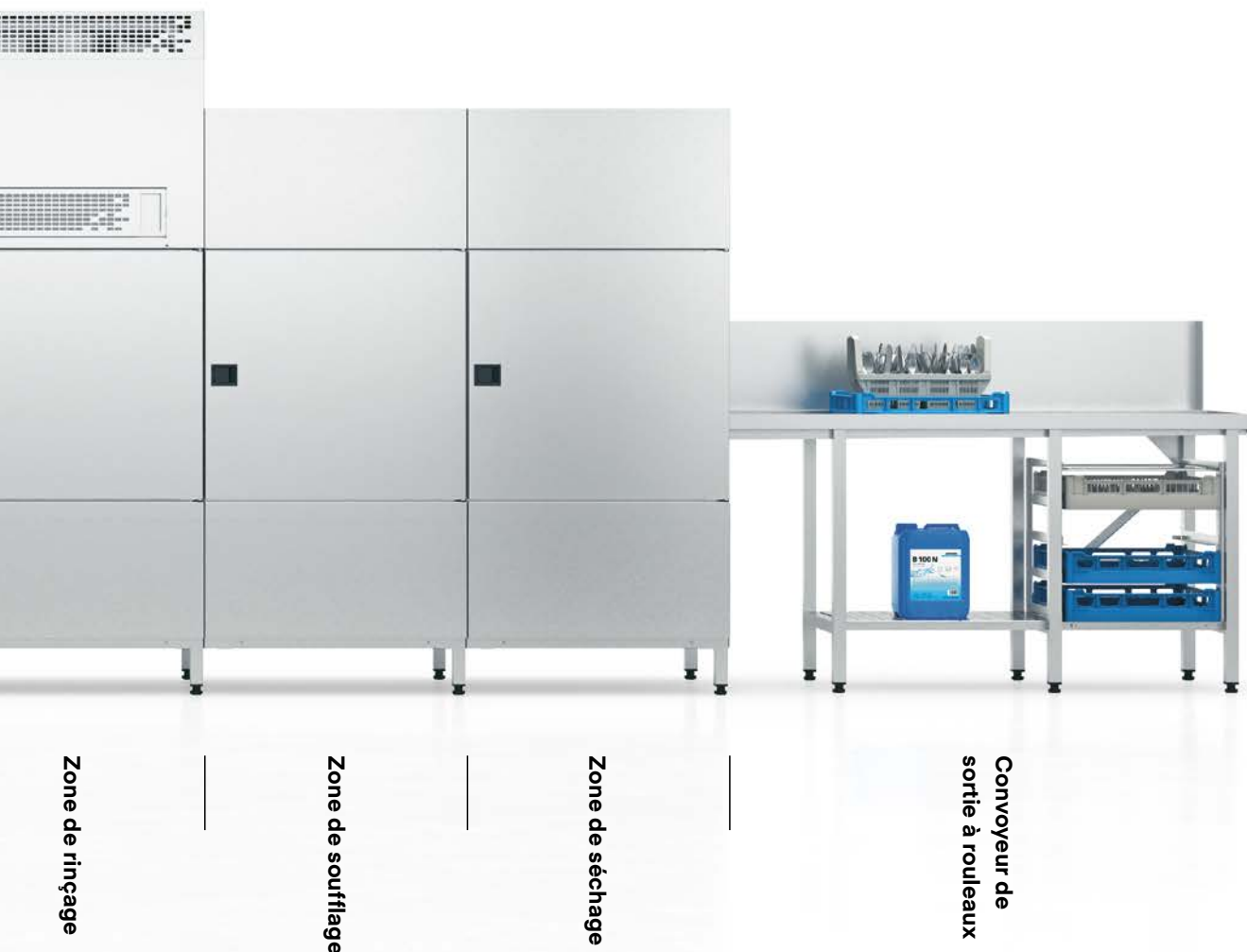
La MTR adapte automatiquement la quantité d'eau de rinçage à la vitesse d'avancement sélectionnée. Chaque étape n'utilise que l'eau de rinçage réellement nécessaire pour obtenir un résultat de lavage irréprochable. Résultat, le procédé de lavage est économique.

Récupération de calories

Laver avec la MTR permet d'exploiter au mieux l'énergie utilisée et de réchauffer l'eau froide. Divers systèmes de récupération de calories réduisent le besoin en énergie de la machine tout en diminuant la puissance de raccordement et les coûts d'exploitation.

CONNECTED WASH

CONNECTED WASH permet d'analyser, d'évaluer et de consulter de n'importe quel endroit toutes les données pertinentes de la MTR mis en réseau. Des avertissements apparaissent en cas de défaut grave et les recommandations concrètes données pour optimiser le procédé de lavage augmentent la sécurité en matière d'hygiène et le rendement.



Vous trouverez tous les détails et les options de configuration de la nouvelle gamme MTR sur :

➤ WINTERHALTER.FR/MTR





Des résultats de lavage excellents

Le système de lavage performant et la multi-filtration efficace de la MTR permettent d'obtenir des résultats de lavage constamment élevés : que vos articles à laver soient de grande ou de petite taille, même en cas de pics de travail et de niveau élevé de saleté.



Sécurité intégrale en matière d'hygiène

La MTR satisfait en série à toutes les directives de la norme DIN EN 17735 et vous offre une sécurité en matière d'hygiène certifiée. Pour ce faire, la machine se surveille elle-même et vous informe automatiquement en cas d'événement grave.



Une forte rentabilité

La MTR est conçue de manière à limiter au maximum le besoin en eau, en énergie et en produits lessiviels. Combiné à des systèmes novateurs de récupération de calories, ce lave-vaisselle permet un lavage rentable qui protège les ressources.



Une utilisation confortable

Le travail sur la machine est ergonomique, sûr et fait pour gagner du temps. L'utilisation et le nettoyage sont simples et intuitifs. La MTR garantit ainsi un procédé de lavage fluide tout en vous fournissant une fiabilité élevée.



Sécurité maximale d'investissement

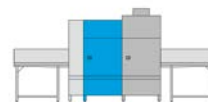
L'architecture modulaire du système franchit tous les obstacles : configurez, transformez et rééquipez à souhait la MTR.



Tailles de machines

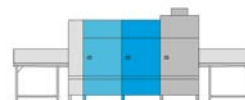
MTR S

- 2 cuves
- jusqu'à 190 paniers/h
- env. 200 couverts
- à partir de 2 000 mm de long



MTR M

- 3 cuves
- jusqu'à 275 paniers/h
- env. 300 couverts
- à partir de 2 840 mm de long



MTR L

- 4 cuves
- jusqu'à 355 paniers/h
- env. 400 couverts
- à partir de 3 680 mm de long



Hauteur de la machine

2 035 mm (avec pompe à chaleur : 2 195 mm)

Profondeur de la machine

830 mm

Hauteur d'entrée

450 mm

Largeur d'entrée

580 mm

Hauteur de travail

900 mm (en option 850 mm / 950 mm)

Dimensions de panier

500 x 500 (en installation droite : également 500 x 600)

Unités de séchage

jusqu'à trois zones de soufflage et/ou de séchage
droite / zone de séchage en angle de 90° / zone de séchage en angle de 180°

Options en angle

Côté entrée : entrée en angle de 90° / convoyeur angulaire de 90°
Côté sortie : convoyeur angulaire de 90° / convoyeur angulaire de 180°

Quantité d'eau de rinçage

1,2–1,5 l/panier