

Pásové myčky a myčky s automatickým posuvem košů

MT série

winterhalter®

Hospodárnost a hygiena ve velkém formátu

moderní úsporné
MONTYCON®
gastronomické technologie



Skvělé mycí výsledky na běžícím pásu

Perfektně čisté a hygienicky umyté nádobí je základním požadavkem – obzvláště pak tam, kde se stravují lidé. Je dobré, když se na výkon mycí techniky můžete spolehnout zrovna tak jako hosté na kvalitu Vaší kuchyně. Protože jen v případě, kdy různé procesy do sebe hladce zapadají, se můžete zcela soustředit na Vaše hosty.

Jako mycí specialisté známe podrobně Vaše nároky a nabízíme Vám řešení navržená na míru. Víme na čem záleží – ve velkých restauracích, hotelech či kantýnách pro zaměstnance, v menzách, nemocničních kuchyních a kuchyních domovů důchodců a ústavů sociální péče.

- Pásové myčky nebo myčky s automatickým posuvem košů

Optimální mycí řešení díky maximální individualitě

V každé velké kuchyni se druh a množství umývaného nádobí liší. Společnost Winterhalter Vám prostřednictvím série MT nabízí vhodné mycí řešení. Bez ohledu na to, zda zvolíte pásovou přepravu či posuv košů, lze sérii MT konfigurovat díky modulární konstrukci a rozmanitým možnostem dle Vašich požadavků.



Pásová myčka MTF



Myčka s automatickým posuvem košů MTR

Pomůcka pro Vaše rozhodování: Pásová myčka nebo myčka s automatickým posuvem košů?

	Pásová myčka MTF	Myčka s automatickým posuvem košů MTR
Převažující oblast použití	Menzy, nemocnice, velké kantýny či pečovatelská zařízení	Hotely, restaurace, motoresty, menší kantýny a pečovatelská zařízení
Přísun umývaného nádobí	Nepřetržitý	Nepravidelný
Doby mytí	Pevně definované	Proměnlivé
Typ nádobí	Jednotné	Různé
Transport umývaného nádobí	Na transportním pásu: talíře, tácy, skleněné poklopy na potraviny, systémy pro udržování tepla, nádoby atd. V koších: sklenice, příbory, šálky a drobné nádobí	Veškeré nádobí je rozřazeno do příslušných košů
Obslužný personál	Alespoň 2 osoby	Alespoň 1 osoba
Organizace	Zóny pro přímé zakládání a odebírání	Individuální plánování přívodních a výstupních stolů (také se zatáčkami 90° resp. 180°)
Předběžné odklizení	Zpravidla pouze odklizení zbytků jídla (žádné ruční předměty)	Zpravidla dodatečně ruční předměty pomocí hadicové výkyvné sprchy
90° rohový vstup	–	Možné
90° vstupní rohový dopravník	–	Možné
90°-/180° výstupní rohový dopravník	–	Možné

Některé prvky uvedené v prospektu jsou speciální výbavou.

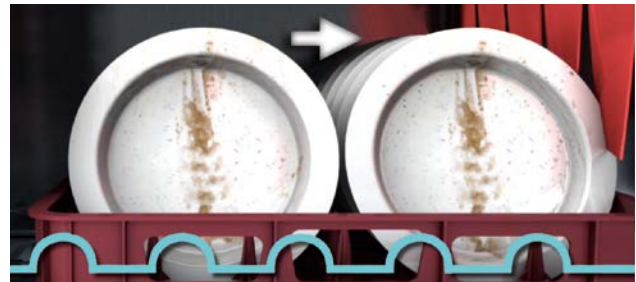


Maximální individualita díky:

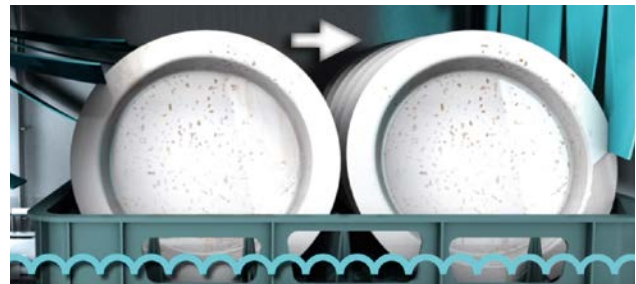
- Výběru mezi pásovou přepravou a posuvem košů dle požadavků
- Přesné konfiguraci dle potřeby prostřednictvím modulární konstrukce
- Rozmanitým možnostem výbavy a sestav

Inovativní technika pro skvělé mycí výsledky

Prvotřídní výsledky jsou pro společnost Winterhalter samozřejmostí – a to i v případě velkých objemů umývaného nádobí. Zatím se skrývá inteligentní souhra vyzrálé techniky.



Bez nepřetržitého posuvu košů: nedochází k rovnoměrnému kontaktu s oplachovací vodou*



S nepřetržitým posuvem košů: rovnoměrný kontakt s oplachovací vodou*

Výkonný mycí systém

Mycí ramena, tvar trysek a tlak čerpadla jsou optimálně navzájem sladěny. V případě potřeby lze dokonce individuálně nastavit úhel mycích ramen. Obzvláště v případě umývaného nádobí s prohlubněmi (např. tácy udržující teplo) se volitelná postranní mycí ramena postarají o maximální pokrytí plochy.

Filtrace mycího roztoku

Jednotlivé nádrže pro předmytí a hlavní mytí jsou vybaveny celoplošným systémem sít spolu se sacím sítím čerpadla a osvědčenou filtrací Mediamat. Pomocí odstředivé síly zbavuje toto zařízení oplachovací vodu těch nejjemnějších částic plouvoucích ve vodě, jako je například kávová sedlina. Tím je trvale zaručen bezvadný výsledek mytí.

Speciální programy

Pomocí speciálních programů pro sklenice (volitelné) a nádob se mycí proces přizpůsobí zvláštním požadavkům. V programu na mytí sklenic se tak například při oplachu aktivuje osmotická voda – je-li k dispozici – automaticky.

Nepřetržitý posuv košů

Pro nepřetržitý posuv umývaného nádobí byl vyvinut speciální pohonný systém, který zaručuje rovnoměrný kontakt s oplachovací vodou.

Předmycí zóna s tepelným výměníkem

Tepelný výměník se stará o konstantně nízké hodnoty teplotní bilance. Tím lze spolehlivě předjet usazování škrobu a bílkovin, a výrazně tak zlepšit výsledky předmycího procesu. Energie získaná z předmycí zóny se navíc využije k ohřátí oplachovací vody.

* Zobrazení v předmycí zóně



Skvělé výsledky mytí díky:

- Optimálnímu mycímu systému v kombinaci s účinnou filtrací mycího roztoku
- Speciálním programům pro sklenice a nádoby
- Rovnoměrnému kontaktu s oplachovací vodou – i v zařízeních s automatickým posuvem košů



Hygienická nezávadnost se zajišťuje díky uvedeným opatřením:

- Hygienicky čistý prostor myčky
- Filtrovaný odpadní vzduch pro lepší kuchyňské klima
- Samočisticí program

Důsledná hygienická koncepce pro vyšší bezpečnost

Právě ve velkých kuchyních je hygienická nezávadnost nezbytná. Nezávadnost procesů je zaručena na základě obsáhlé hygienické koncepce včetně speciální konstrukce zařízení, díky níž je série MT jedinečná.



MTF s instalací na sokl

Hygienická otočná dvířka

Hlubokotažená hygienická dvířka s hladkými vnitřními stranami zamezují tvorbě nánosů špíny a bakterií. Otáčejí se o 180° a přístup k vnitřním stranám dvířek je proto snadný.

Systém odpadního vzduchu s tukovým filtrem

Tukový filtr chrání odvětrávací kanál před nečistotami. Zároveň se díky kulatému tvaru systému snižuje množství usazenin. Odvětrávání vyvedené do prostoru kuchyně je čistší – velká výhoda pro kuchyňské klima.

HighTemp – mytí při vyšších teplotách

Pro zvláštní požadavky dle normy DIN 10510 jsou myčky série MT k dispozici také ve variantě HighTemp (vysoká teplota). Tuto funkci lze dle potřeby zapnout či vypnout.



Čistící tryska stropu

Automatické samočištění

Rotující trysky vyčistí pomocí čisté vody z nádrže oplachovací zóny obzvláště stropní prostor myčky a to během běžného provozu a bez dodatečné spotřeby vody. Na konci provozního dne se celý prostor myčky automaticky vymyje horkou čerstvou vodou a z nádrže se vypustí voda. Tím se výrazně snižuje objem ručního čištění myčky.

Série MT kromě toho nabízí pro maximální hygienu tyto výhody:

- Hlubokotažené hygienické nádrže bez rohů a hran
- Hladká zadní stěna bez stoupacích vedení
- Čistící systém tepelných výměníků se dvěma otáčejícími se mycími rameny (horní a spodní)
- Instalace na sokl

Promyšlená řešení pro co nejnižší provozní náklady

Důležitými tématy jsou při mytí velkého objemu nádobí snižování nákladů a úspora zdrojů. Díky vyzrálým technickým řešením snižujete pomocí série MT Vaše provozní náklady den co den.



Minimální spotřeba vody

Optimalizovaný oplachovací systém série MT snižuje spotřebu čerstvé vody až o 30 %. To odpovídá například roční úspoře 227.800* litrů vody. Tolik spotřebuje například pětičlenná domácnost průměrně za rok.

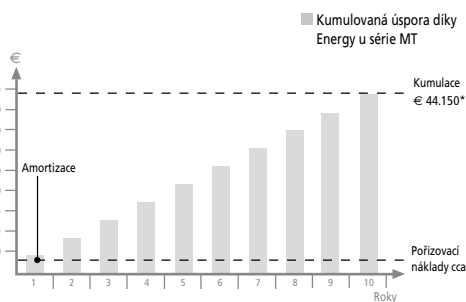
Aktivace zón řízená nádobím

Díky aktivaci zón řízené nádobím reaguje série MT na vytížení dle aktuální situace automaticky: čerpadla, přívod čerstvé vody a sušení se aktivují pouze tehdy, nachází-li se umývané nádobí v příslušné zóně. Tak se cíleně a úsporně využívají zdroje, jako jsou voda, mycí a oplachovací prostředek a energie. Kromě toho se snižují emise hluku, tepla a par.

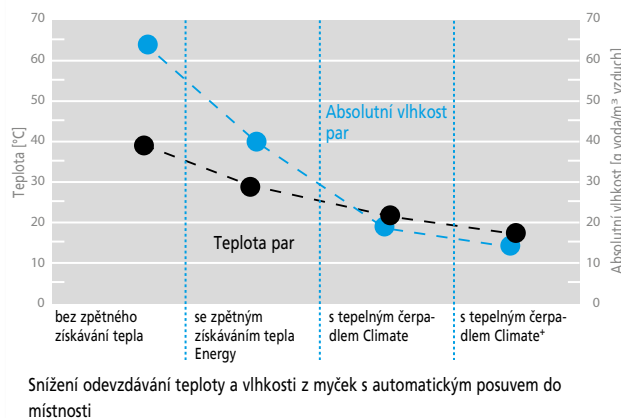
Pro ještě větší úspornost nabízí série MT tyto výhody:

- Konstrukce s dvojitou stěnou
- Uzavřená spodní deska
- Předmycí zóna s regenerací jednotlivé nádrže
- Zařízení na úsporu čisticích prostředků a energie: až o 50 % méně mycího prostředku, až o 3 kWh za hodinu nižší spotřeba energie

* Při úspoře vody 130 l/h (MTR 5-430 LLLLM), 6 provozních hodin za den, 365 provozních dnů za rok a 80 % vytížení.



* Základ výpočtu zpětného získávání tepla z odpadních par: 12 kWh úspory energie za hodinu x 0,21 €/kWh x 6 hodin mytí za den x 80 % vytižení x 365 provozních dnů/rok = € 4.415 x 10 letch = € 44.150



Snížení odevzdávání teploty a vlhkosti z myček s automatickým posuvem do místnosti

Zpětné získávání tepla z odpadních par Energy

Zpětné získávání tepla z odpadních par Energy využívá energii horkého odpadního vzduchu k ohřevu studené vody na přítoku. Tím se citelně snižuje vlhkost a teplota odpadního vzduchu. Hodinová spotřeba energie se snižuje až o 12 kWh.*¹

Tepelné čerpadlo Climate

Pomocí tepelného čerpadla Climate lze ve srovnání se zpětným získáváním tepla z odpadních par Energy zpětně získat ještě více energie. Tím se dále snižuje vlhkost a teplota odpadního vzduchu. Úspora energie dosahuje až 14 kWh za hodinu. Připojení hrdla odvodu par na odvětrávací zařízení ze strany stavby není nutné.*¹

Tepelné čerpadlo Climate+

V případě tepelného čerpadla Climate+ se kromě studené vody na přítoku navíc ohřívá i voda v poslední nádrži pro hlavní mytí. Úspora energie dosahuje až 18 kWh za hodinu. Zároveň se dále snižuje vlhkost a teplota odpadního vzduchu. Připojení hrdla odvodu par na odvětrávací zařízení ze strany stavby není nutné.*²

Nejnižší provozní náklady díky těmto přednostem:

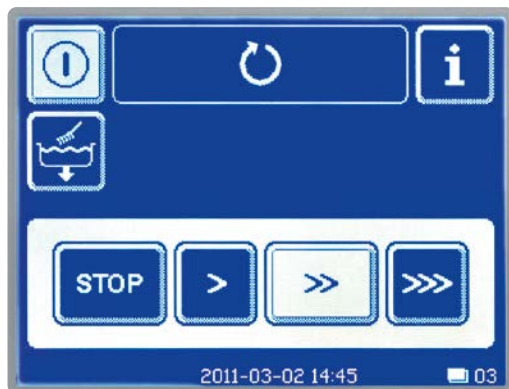
- Snížená spotřeba zdrojů
- Snížení příkonu při použití systémů pro zpětné získání tepla
- Lepší klima v místnosti

*¹ Doporučujeme nepřímé připojení hrdla odvodu par na odvětrávací zařízení ze strany stavby.

*² Zohledněte, prosím, všechny příslušné platné předpisy a směrnice pro větrání a odvětrávání kuchyňských prostorů.

Dotyková obrazovka – intuitivní obsluha, obsáhlá kontrola

Pomocí dotykové obrazovky lze rychle a jednoduše zobrazit informace související s hygienou a provozem. Vedení kuchyně má díky obsáhlé datové dokumentaci v každém okamžiku vše pod kontrolou.



Obslužná úroveň s výběrem rychlosti transportu



Deník provozních dat – jazykové nastavení: angličtina

Intuitivní obsluha

Díky jazykově neutrálním symbolům a animacím na dotykové obrazovce je obsluha bezpečná – i pro nezaškolený personál.

Myčka přebírá zodpovědnost

Série MT komunikuje informace o myčce a chyby prostřednictvím optických a akustických signálů. Tak lze například ihned rozpoznat a nahradit prázdné nádoby na mycí a oplachovací prostředek. Pro kontrolu bezpečného provozu lze kdykoliv také zobrazit teplotu nádrží a bojleru.

Pasivní hygienická ochrana

Chybový signál, který odesílá externí dávkovací jednotka mycího prostředku na obrazovku myčky, dodatečně zvyšuje hygienickou nezávadnost.

Ochrana kódem PIN na úrovni šéfkuchaře

Díky ochraně kódem PIN na úrovni vedoucího kuchyně lze zobrazit důležité údaje týkající se například spotřeby, vytížení a servisních intervalů. Pomocí deníku provozních dat lze rozpoznat a případně optimalizovat často prováděné mycí procesy. Deník hygieny dokumentuje veškeré události a chybné funkce související s hygienou.

Kontrola externí úpravy vody

Na displeji série MT lze rovněž zobrazit chybová hlášení z externích zařízení pro úpravu vody (např. RoMatik 420). Doby výpadku lze proto výrazně omezit – trvale je tak zajištěn perfektní výsledek oplachu.

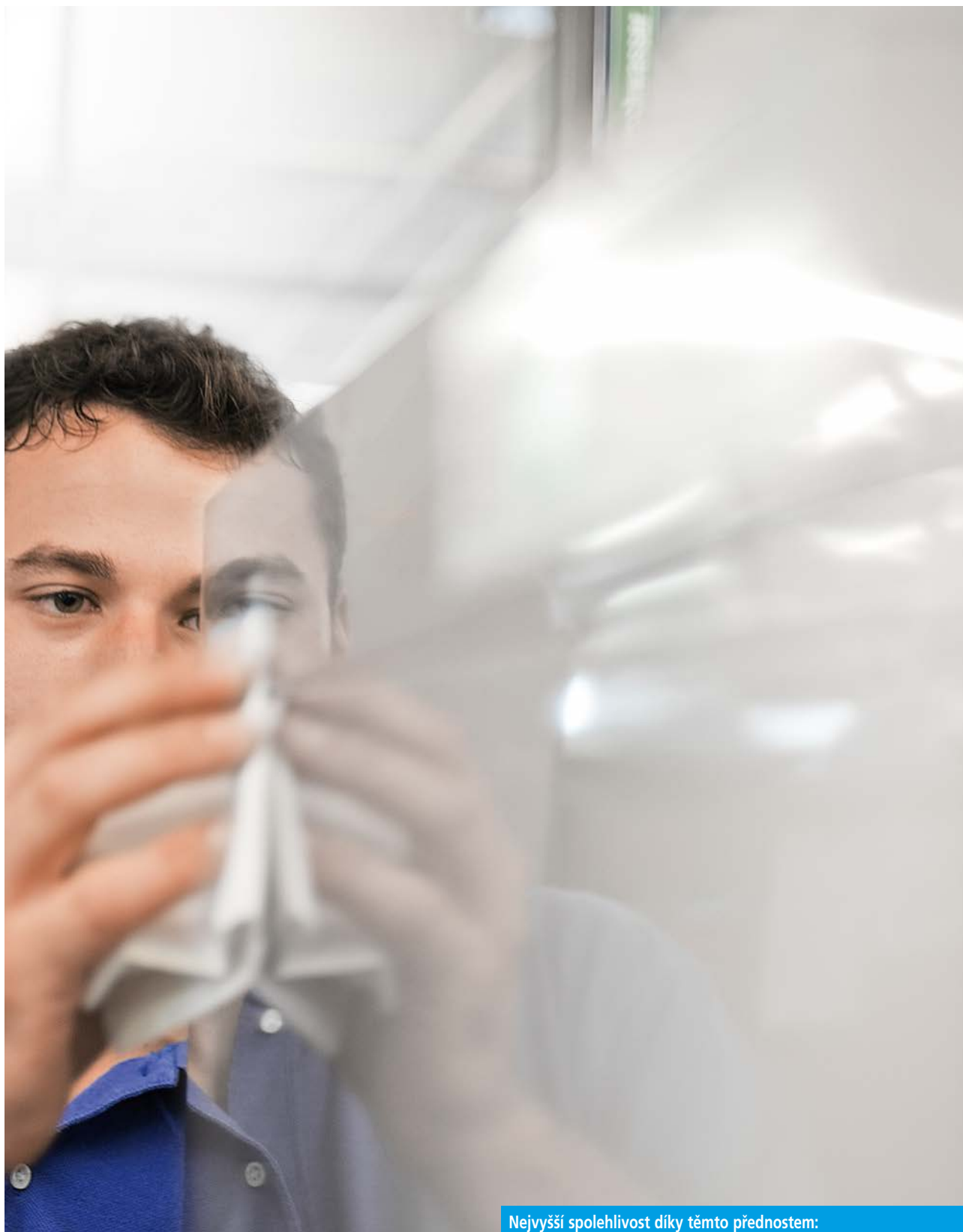
Kromě toho nabízí série MT pro maximální pohodlí obsluhy tyto výhody:

- Časově řízené, automatické uvedení do provozu
- Výběr z více než 24 zobrazovaných jazyků
- Modul GSM pro přenos dat na dálku
- Datová rozhraní



Nejvyšší komfort obsluhy díky těmto výhodám:

- Minimalizace možných chyb obsluhy
- Jednoduchá kontrola dat týkajících se hygieny
- Obsáhlá informační hlášení a kontrola nad myčkou
- Rychlé rozpoznání chyb – včetně chyb v externích zařízeních



Nejvyšší spolehlivost díky těmto přednostem:

- Maximální životnost stroje
- Minimalizace servisních zásahů a nákladů
- Certifikované výrobní procesy

Kvalita, na kterou se můžete zcela spolehnout

Díky vysokým nárokům na kvalitu a technickým inovacím vytváří společnost Winterhalter vždy nové standardy odvětví. Můžete tak profitovat ze spolehlivého a bezpečného mycího provozu.



Jürgen a Ralph Winterhalter

Kvalita vyrobená v Německu

Jako rodinný podnik klade společnost Winterhalter již ve třetí generaci důraz na inovace. Rozsáhlé materiálové testy v laboratoři i praxi vedou k výběru ideálních materiálů.

Díky nejmodernějším výrobním zařízením a strukturovaným procesům dosahuje společnost trvale vysoké kvality výrobků. Výsledkem je dlouhá životnost strojů, která Vám zaručí pohodlnou a bezpečnou práci.



Snadná údržba

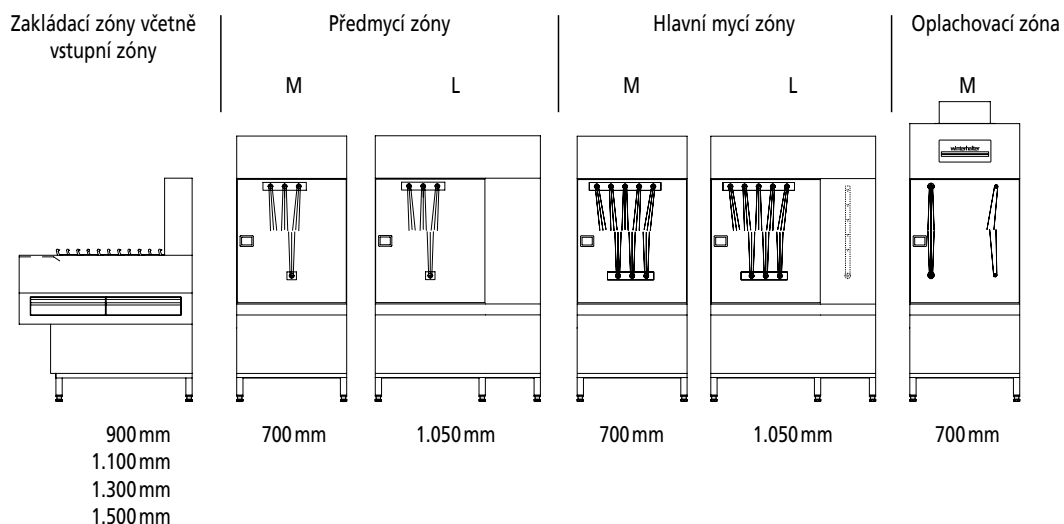
Pro co nejkratší servisní zásahy jsou veškeré relevantní montážní prvky snadno přístupné. Servisní technik může rychle identifikovat závady prostřednictvím dotykové obrazovky a testovacích programů.

Certifikované řízení kvality a péče o životní prostředí

Jako jeden z prvních podniků tohoto odvětví získala společnost Winterhalter certifikaci řízení kvality (EN ISO 9001), ochrany životního prostředí (EN ISO 14001) a ochrany zdraví při práci (BS OHSAS 18001). Společnost Winterhalter dokazuje pomocí této mezinárodně uznávané certifikace splnění těch nejnáročnějších požadavků.



• MTF: Technická data pro vybrané pásové mycí stroje



Pásové myčky MTF, vzdálenost prstů pásu 65 mm	MTF 3-2800 MMM	MTF 3-3300 MLM	MTF 3-3700 LLM	MTF 4-4100 MMLM
Počet mycích nádrží podle normy DIN 10510	3	3	3	4
Teoretický výkon stroje*1 [talířů/h]				
– Intenzivní program	1.200/1.600/1.800	1.400/1.900/2.100	1.600/2.100/2.400	1.700/2.300/2.600
– Standardní program*2	1.800/2.000/2.400	2.100/2.300/2.800	2.400/2.700/3.200	2.600/2.900/3.500
– Rychlý program	2.400/2.600/2.800	2.800/3.000/3.300	3.200/3.500/3.700	3.500/3.800/4.100
Předmycí zóna	M	M	L	M
Hlavní mycí zóna (zóny)	M	L	L	M + L
Oplachovací zóna	M	M	M	M
Vyfukovací zóna (možnost)*3	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L
Sušicí zóna (možnost)	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL
Rozměry				
Délka stroje (bez vstupních, vyfukovacích, sušících, nakladacích a odebíracích zón) [mm]	2.100	2.450	2.800	3.150
Hloubka stroje [mm]	800	800	800	800
Výška stroje (vč. hrdel) [mm]	1.910	1.910	1.910	1.910
– se zpětným získáváním tepla z odpadních par Energy [mm]	2.010	2.010	2.010	2.010
– s tepelným čerpadlem Climate/Climate+ [mm]	2.180	2.180	2.180	2.180
Průchozí šířka [mm]	610	610	610	610
Průchozí výška max. [mm]	440	440	440	440
Spotřeba vody				
Celkové množství vody naplněné nádrže [l]	240	240	240	325
Množství oplachové vody při dvojnásobné oplachovací zóně (série)*4 [l/h]	200	200	220	220
Množství oplachové vody při trojnásobné oplachovací zóně (možnost)*4 [l/h]	290	290	310	320

*1 Talířový výkon platí pro standardní transportní pás (65 mm), nastavení z výroby jsou vyznačena tučně

*2 2 min. kontaktní doba dle normy DIN 10510 pro profesionální mytí v myčkách s automatickým posuvem

*3 K dispozici pouze v kombinaci se sušicí zónou M

Varianty vybavení

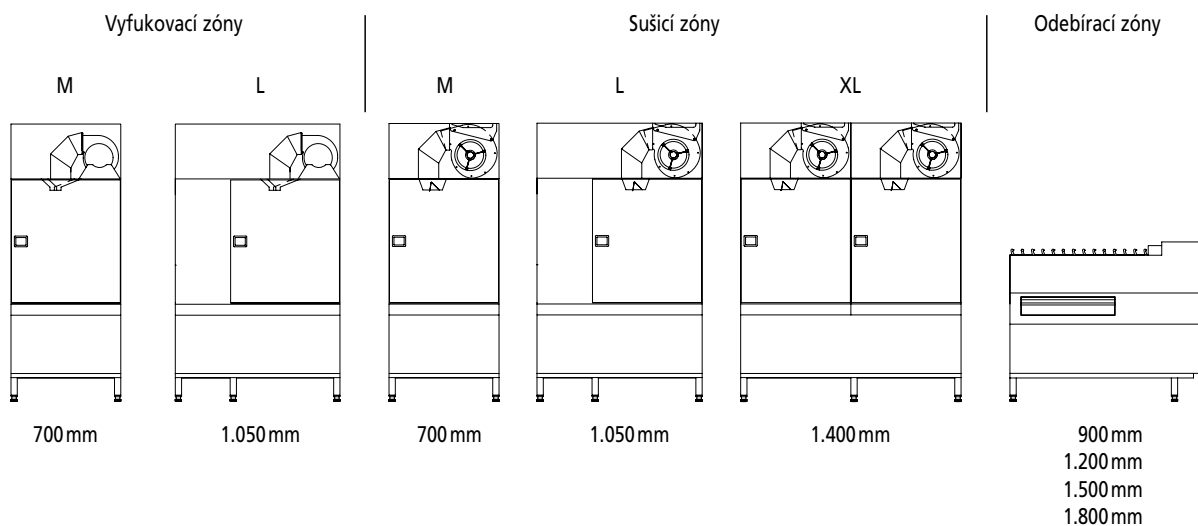
Mycí výkon	Standard	Možnost
Mediamat ve všech předmycích a hlavních mycích zónách	●	
Speciální program pro sklenice		●
Program sanitace GN nádob	●	
Postranní mycí ramena (jen u strojů s hlavní mycí zónou L)		●
Čerpadlo pro zvýšení tlaku oplachu čerstvou vodou	●	
Tepelné výměníky v předmycí zóně*5	●	
Konzola s pohyblivou sprchou pro ruční předmytí		Príslušenství

Hygiena	Standard	Možnost
Hygienická otočná dvířka	●	
Hygienický systém odpadního vzduchu s tukovým filtrem a ventilátorem odpadového vzduchu	●	
Automatický samočisticí program	●	
Stropní čisticí systém	●	
Dvojitý čisticí systém pro zpětné získávání tepla	Climate+	●
Hlubokotažená hygienická nádrže	●	
Hladká zadní stěna	●	
Instalace na sokl		●

*5 Možné pouze při teplotě přiváděné vody < 40°C

*6 Není možné v kombinaci s tepelným čerpadlem Climate, zařízením na úsporu osmotické vody, variantami High-Temp nebo ohřevem parou

*7 Není možné v kombinaci s dvojnásobnou oplachovací zónou, zařízením na úsporu čistícího prostředku a energie, zařízením na úsporu osmotické vody, provozem s osmotickou vodou či s modely stroje o více než 3 nádržích MMM



MTF 4-4100 MLMM	MTF 4-4800 MLLM	MTF 4-4800 LLMM	MTF 4-4800 LMLM	MTF 4-5400 LLLM	MTF 5-6300 LLMLM	MTF 5-6600 LLLLM
4	4	4	4	4	5	5
1.700/2.300/2.600	2.100/2.800/3.100	2.100/2.800/3.100	2.100/2.800/3.100	2.300/3.100/3.500	2.700/3.600/4.100	2.800/3.700/4.200
2.600/2.900/3.500	3.100/3.500/4.100	3.100/3.500/4.100	3.100/3.500/4.100	3.500/3.900/4.600	4.100/4.500/5.400	4.200/4.700/5.600
3.500/3.800/4.100	4.100/4.500/4.800	4.100/4.500/4.800	4.100/4.500/4.800	4.600/5.000/5.400	5.400/5.900/6.300	5.600/6.100/6.600
M	M	L	L	L	L	L
L + M	L + L	L + M	M + L	L + L	L + M + L	L + L + L
M	M	M	M	M	M	M
M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L
M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL
3.150	3.500	3.500	3.500	3.850	4.550	4.900
800	800	800	800	800	800	800
1.910	1.910	1.910	1.910	1.910	1.910	1.910
2.010	2.010	2.010	2.010	2.010	2.010	2.010
2.180	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180
610	610	610	610	610	610	610
440	440	440	440	440	440	440
325	325	325	325	325	410	410
220	220	220	220	240	270	270
320	320	320	320	340	380	380

**Za ideálních podmínek. Spotřeba čerstvé vody závisí na místních podmínkách a vytížení. Přesné nastavení se provádí při uvedení do provozu

Technické změny vyhrazeny

Hospodárnost	Standard	Možnost
Dvojnásobná oplachovací zóna* ⁶	●	
Trojnásobná oplachovací zóna s teplotními stupni		●
Aktivace zón řízená nádobím	●	
Zpětné získávání tepla z odpadních par Energy		●
Tepelné čerpadlo Climate (měď)* ⁷		●
Tepelné čerpadlo Climate+ (nerez)* ⁸		●
Zařízení na úsporu mycího prostředku (bypass oplachové vody)		●
Zařízení na úsporu čistících prostředků a energie* ⁹ (bypass oplachové vody s tepelným výměníkem)		●
Předmycí zóna s regenerací jednotlivé nádrže	●	
Konstrukce s dvojitou stěnou	●	
Uzavřená spodní deska z nerez	●	

*⁶Není možné v kombinaci s ohřevem parou, zařízením na úsporu osmotické vody, zařízením na úsporu čistícího prostředku a energie a variantami High-Temp

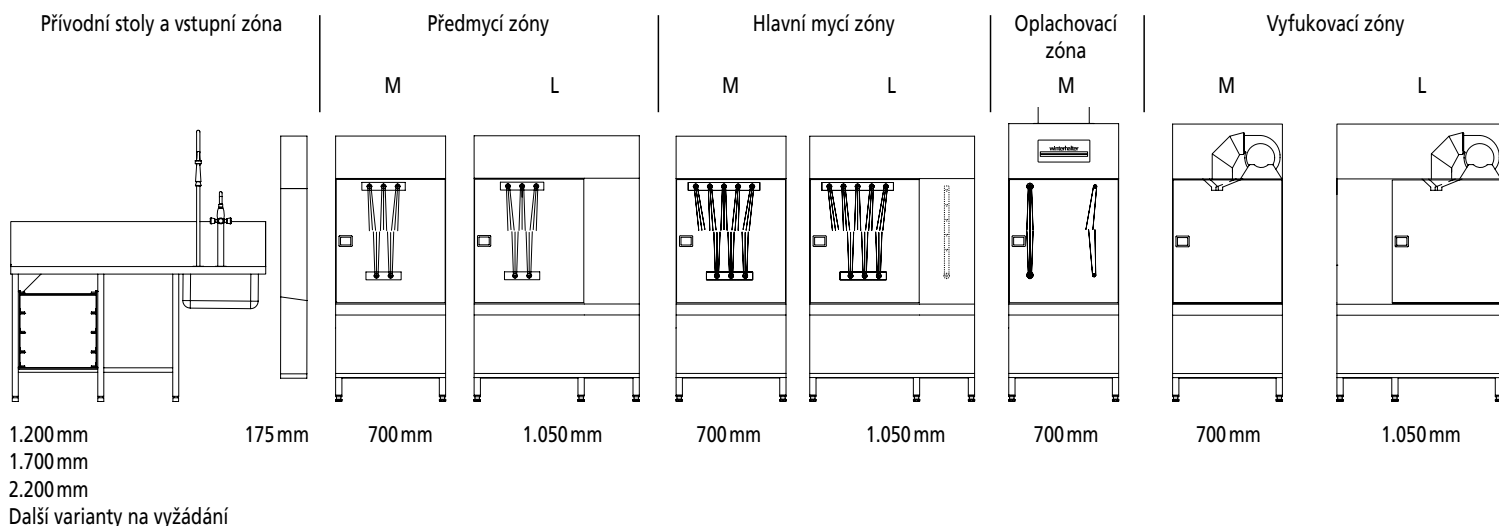
Pohodlná obsluha	Standard	Možnost
Elektronické řízení s multifunkční dotykovou obrazovkou	●	
3 rychlosti transportu (lze servisně individuálně nastavit)	●	
Časově řízené uvedení do provozu	●	
Zobrazení intervalů údržby	●	
Funkce zpětného chodu pásu	●	
Deník hygieny s datovou pamětí	●	
Rozhraní pro přenos dat RS 232, resp. RS 422		●
Modul GSM pro přenos dat na dálku		●

*⁹Není možné v kombinaci s tepelným čerpadlem Climate nebo Climate+ a teplotou vody na přítoku > 40°C

Další vybavení	Možnost
Hlavní vypínač	●
Zadní stěna* ¹⁰	●
Ohřev parou (bojler nebo nádrž a bojler)	●

*¹⁰Při montáži volně v místnosti (vzdálenost od stěny > 12,5mm) je vyžadována zadní stěna, aby se zachovala ochrana před tryskající vodou IPX5 (standard)

• MTR: Technická data pro vybrané myčky s automatickým posuvem košů



Myčky s automatickým posuvem košů MTR Standard	MTR 2-120 MM	MTR 2-155 LM	MTR 3-185 MMM	MTR 3-215 MLM	MTR 3-250 LLM
Počet mycích nádrží podle normy DIN 10510	2	2	3	3	3
Teoretický výkon stroje* ¹ [košů/h]					
– Intenzivní program	50/70/75	65/85/100	80/105/120	90/120/135	105/140/160
– Standardní program* ²	75/85/105	100/110/130	120/135/160	135/155/185	160/180/215
– Rychlý program	105/110/120	130/140/155	160/175/185	185/200/215	215/230/250
Předmycí zóna	-	-	M	M	L
Hlavní mycí zóna (zóny)	M	L	M	L	L
Oplachovací zóna	M	M	M	M	M
Vyfukovací zóna (možnost)* ³	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L
Sušicí zóna (možnost)	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL
Rozměry					
Délka stroje (bez vstupních, vyfukovacích, sušících zón a stolních zařízení) [mm]	1.400	1.750	2.100	2.450	2.800
Délka vstupní zóny MTR [mm]	175	175	175	175	175
Hloubka stroje [mm]	800	800	800	800	800
Výška stroje (vč. hrdel) [mm]	1.910	1.910	1.910	1.910	1.910
– se zpětným získáváním tepla z odpadních par Energy [mm]	2.010	2.010	2.010	2.010	2.010
– s tepelným čerpadlem Climate/Climate* [mm]	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180
Průchozí šířka [mm]	500	500	500	500	500
Průchozí výška max. [mm]	460	460	460	460	460
Spotřeba vody					
Celkové množství vody náplně nádrže [l]	155	155	240	240	240
Množství oplachové vody s dvojnásobnou oplachovací zónou (série)* ⁴ [l/h]	190	190	190	190	190
Množství oplachové vody s trojnásobnou oplachovací zónou (možnost)* ⁴ [l/h]	260	260	260	260	280

*¹Nastavení z výroby je vyznačeno tučně

*²2 min. kontaktní doba dle normy DIN 10510 pro profesionální mytí v myčkách s automatickým posuvem

*³K dispozici pouze v kombinaci se sušicí zónou M

Varianty vybavení

Mycí výkon	Standard	Možnost
Mediamat ve všech předmycích a hlavních mycích zónách	●	
Nepřetržitý posuv košů	●	
Speciální program pro sklenice		●
Program sanitace GN nádob	●	
Postranní mycí ramena (jen u strojů s hlavní mycí zónou L)		●
Čerpadlo pro zvýšení tlaku oplachu čerstvou vodou	●	
Tepelné výměníky v předmycí zóně* ⁵	od 3 nádrží	

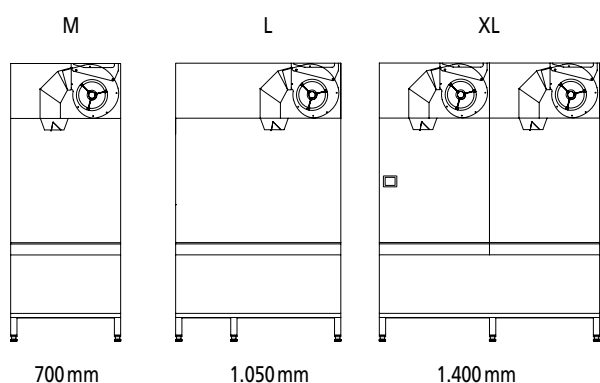
Hygiena	Standard	Možnost
Hygienická otočná dvířka	●	
Hygienický systém odpadního vzduchu s tukovým filtrem a ventilátorem odpadového vzduchu	●	
Automatický samočisticí program	●	
Stropní čisticí systém	●	
Dvojitý čisticí systém pro zpětné získávání tepla	Climate+	●
Hlubokotažené hygienické nádrže	●	
Hladká zadní stěna	●	
Instalace na sokl		●

*⁵Možné pouze při teplotě přiváděné vody < 40C

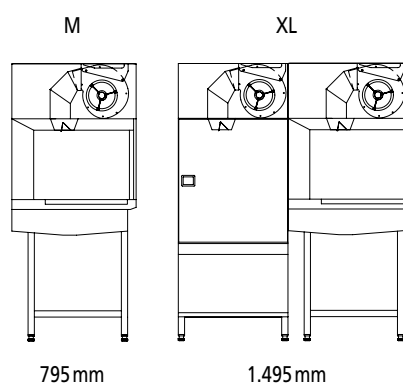
*⁶Není možné v kombinaci s tepelným čerpadlem Climate, zařízením na úsporu osmotické vody, variantami High-Temp nebo ohřevem parou

*⁷Není možné v kombinaci s dvojnásobnou oplachovací zónou, zařízením na úsporu čistícího prostředku a energie, zařízením na úsporu osmotické vody, provozem s osmotickou vodou či s modely stroje o více než 3 nádržích MMM

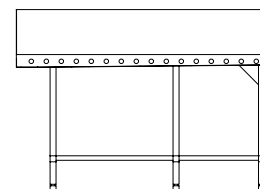
Sušicí zóny



Rohové sušicí zóny



Výstupní válečkové dráhy



1.200 mm
1.700 mm
2.200 mm

Další rozměry na vyžádání

MTR 4-250 MMMM	MTR 4-285 MMLM	MTR 4-285 LM MM	MTR 4-285 ML MM	MTR 4-315 MLLM	MTR 4-315 LL MM	MTR 4-350 LLLM	MTR 5-430 LLLM
4	4	4	4	4	4	4	5
105/140/160	120/165/185	120/165/185	120/165/185	135/180/200	135/180/200	150/200/225	185/245/275
160/180/215	185/205/245	185/205/245	185/205/245	200/225/270	200/225/270	225/250/300	275/305/365
215/230/250	245/265/285	245/265/285	245/265/285	270/295/315	270/295/315	300/325/350	365/395/430
M	M	L	M	M	L	L	L
M + M	M + L	M + M	L + M	L + L	L + M	L + L	L + L + L
M	M	M	M	M	M	M	M
M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L
M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL
2.800	3.150	3.150	3.150	3.500	3.500	3.850	4.900
175	175	175	175	175	175	175	175
800	800	800	800	800	800	800	800
1.910	1.910	1.910	1.910	1.910	1.910	1.910	1.910
2.010	2.010	2.010	2.010	2.010	2.010	2.010	2.010
2.180	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180
500	500	500	500	500	500	500	500
460	460	460	460	460	460	460	460
325	325	325	325	325	325	325	410
190	210	210	210	220	220	250	270
280	300	300	300	320	320	360	380

*4 Za ideálních podmínek. Spotřeba čerstvé vody závisí na místních podmínkách. Přesné nastavení se provádí při uvedení do provozu

Technické změny vyhrazeny

Hospodárnost	Standard	Možnost
Dvojnásobná oplachovací zóna*6	●	
Trojnásobná oplachovací zóna s teplotními stupni		●
Aktivace zón řízená nádobím	●	
Zpětné získávání tepla z odpadních par Energy		●
Tepelné čerpadlo Climate (měď)*7		●
Tepelné čerpadlo Climate+ (nerez)*8		●
Zařízení na úsporu mycího prostředku (bypass oplachové vody)		od 3 nádrží
Zařízení na úsporu čistících prostředků a energie*9 (bypass oplachové vody s tepelným výměníkem)		od 3 nádrží
Předmycí zóna s regenerací jednotlivé nádrže	●	
Konstrukce s dvojitou stěnou	●	
Uzavřená spodní deska z nerez	●	

*8 Není možné v kombinaci s ohřevem parou, zařízením na úsporu osmotické vody, zařízením na úsporu čistícího prostředku a energie a variantami High-Temp a modelem MTR 2-120 MM

Pohodlná obsluha	Standard	Možnost
Elektronické řízení s multifunkční dotykovou obrazovkou	●	
3 rychlosti transportu (lze servisně individuálně nastavit)	●	
Časově řízené uvedení do provozu	●	
Zobrazení intervalů údržby	●	
Deník hygieny s datovou pamětí	●	
Rozhraní pro přenos dat RS 232, resp. RS 422		●
Modul GSM pro přenos dat na dálku		●

*9 Není možné v kombinaci s tepelným čerpadlem Climate nebo Climate+ a teplotou vody na přítoku > 40 °C

Další vybavení	Možnost
Hlavní vypínač	●
Zadní stěna*10	●
Ohřev parou (bojler nebo nádrž a bojler)	●

*10 Při montáži volně v místnosti (vzdálenost od stěny > 12,5 mm) je vyžadována zadní stěna, aby se zachovala ochrana před tryskající vodou IPX5 (standard)



moderní úsporné
MONTYCON®
gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.
907/37 Rudná
700 30 Ostrava

T: +420 596 624 904
M: +420 602 725 999
W: www.montycon.cz

Winterhalter Gastronom s.r.o.

Profesionální myčky nádobí

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

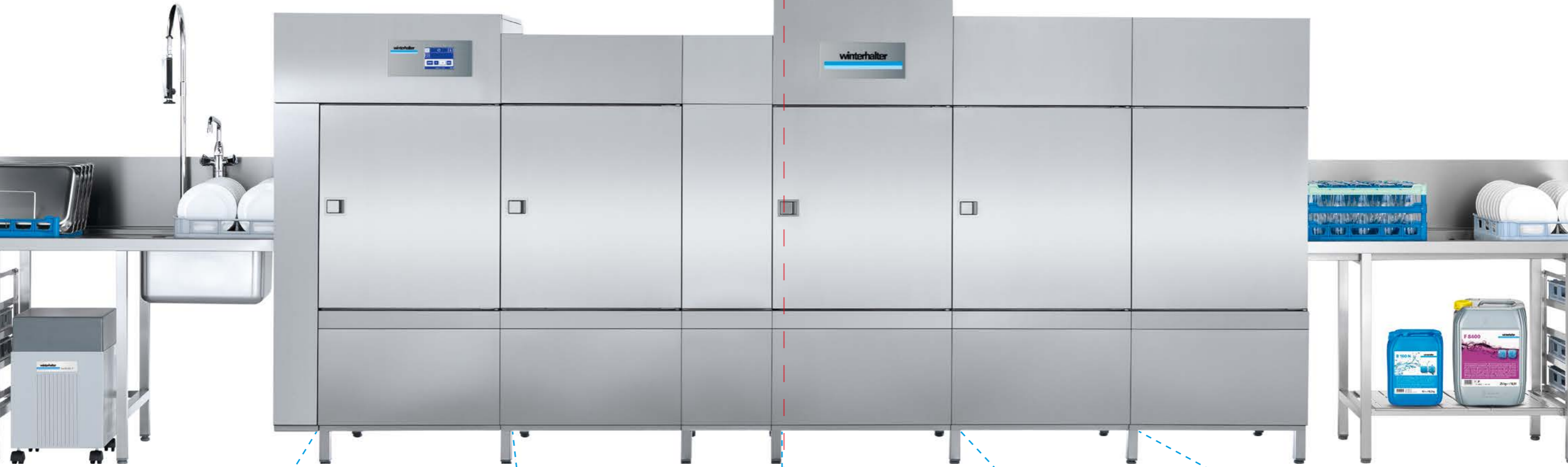
www.winterhalter.cz
www.winterhalter.biz
info@winterhalter.cz

Myčka s automatickým posuvem košů MTR

winterhalter®

Přívodní stůl s dřezem
Je možné individuální plánování

Výstupní válečková dráha
Je možné individuální plánování



MTR 3-215 MLM-MM
Směr průchodu: vlevo-vpravo

	1	2	3	4	5
	Předmycí zóna	Hlavní mycí zóna	Oplachovací zóna	Vyfukovací zóna	Sušicí zóna s čerstvým vzduchem
Základní funkce	<ul style="list-style-type: none"> Teplota nádrže mezi 40 °C a 50 °C (dle normy DIN 10510) zabraňuje usazování zbytků škrobu Čtyřnásobná filtrace mycího roztoku se dvěma krycími sítí nádrže, sacím sítím čerpadla a filtrací Mediamat Velikosti: M nebo L 	<ul style="list-style-type: none"> Teplota nádrže mezi 55 °C a 65 °C (dle normy DIN 10510) Vysoce výkonný mycí systém Trojnásobná filtrace mycího roztoku s plošnými krycími sítí nádrže, sacím sítím čerpadla a filtrací Mediamat Volitelné vybavení: Druhá a třetí hlavní mycí zóna Velikosti: M nebo L 	<ul style="list-style-type: none"> Dvojitá oplachovací zóna se sníženou spotřebou (dle normy DIN 10510) Stupeň č. 1: tlakové oplachování s teplotou 65 °C Stupeň č. 2: oplachování čerstvou vodou s teplotou 85 °C Volitelné vybavení: Trojnásobné oplachování s teplotními stupni (dle normy DIN 10510) Velikosti: M 	<ul style="list-style-type: none"> Vyfoukání zbytků vody v menších prohlubních umývaného nádobí pomocí horkého, soustředěného proudu vzduchu shora Jen ve spojení s přímou sušicí zónou s čerstvým vzduchem M Velikosti: M, L 	<ul style="list-style-type: none"> Přímísení okolního vzduchu pro snížení vlhkosti a zvýšení účinnosti Volitelné vybavení: Sušicí zóna s čerstvým vzduchem v kombinaci s vyfukovací zónou Velikosti: M, L nebo XL Volitelné vybavení pro MTR: Rohová sušicí zóna M na výstupní dopravník 90° resp. 180°
Mycí výkon	<ul style="list-style-type: none"> Promyšlený mycí systém Mediamat Nepřetržitý posuv košů (MTR) Výměník tepla 	<ul style="list-style-type: none"> Vysoce výkonný mycí systém Mediamat Volitelné vybavení: Postranní mycí ramena Nepřetržitý posuv košů (MTR) 	<ul style="list-style-type: none"> Čerpadlo pro zvyšování tlaku Optimální oplachovací teplota Cílené využití osmotické vody na sklenice a příbory Kontinuální posuv košů (MTR) 		
Hygiena myčky	<ul style="list-style-type: none"> Hygienická dvířka Hygienická nádrž Hygienická zadní stěna Čistící tryska stropu Automatické samočištění Tukový filtr před odvětrávacím kanálem 	<ul style="list-style-type: none"> Hygienická dvířka Hygienická nádrž Hygienická zadní stěna Čistící tryska stropu Automatické samočištění 	<ul style="list-style-type: none"> Hygienická dvířka Hygienická nádrž Hygienická zadní stěna Volitelné vybavení: Dvojitý čistící systém pro zpětné získávání tepla 	<ul style="list-style-type: none"> Hygienická dvířka Hygienická zadní stěna 	<ul style="list-style-type: none"> Hygienická dvířka (pouze u MTF) Hygienická zadní stěna
Hospodárnost	<ul style="list-style-type: none"> Aktivace zón řízená nádobím Konstrukce s dvojitou stěnou Uzavřená spodní deska Předmycí zóna s regenerací jednotlivé nádrže Volitelné vybavení: Zařízení na úsporu čistících prostředků a energie 	<ul style="list-style-type: none"> Aktivace zón řízená nádobím Konstrukce s dvojitou stěnou Uzavřená spodní deska 	<ul style="list-style-type: none"> Aktivace zón řízená nádobím Konstrukce s dvojitou stěnou Uzavřená spodní deska Dvojnásobné oplachování Zpětné získávání tepla z odpadního vzduchu Energy Tepelné čerpadlo Climate / Climate+ Zařízení na úsporu osmotické vody 	<ul style="list-style-type: none"> Aktivace zón řízená nádobím Konstrukce s dvojitou stěnou Uzavřená spodní deska 	<ul style="list-style-type: none"> Aktivace zón řízená nádobím Konstrukce s dvojitou stěnou Uzavřená spodní deska

Nakládací zóna s integrovanými síťovými zásuvkami
Různé volitelné standardní délky

Odebírací zóna s koncovým vypínačem pásu
Různé volitelné standardní délky



Pásová myčka MTF

MTF 3-3300 MLM-MM (instalace na sokl)
Směr průchodu: vlevo-vpravo

Optimální pracovní procesy minimalizují personální náklady

Až 80 procent běžných nákladů v umýárně nádobí tvoří osobní náklady. Je proto důležité pomoci inteligentního plánování zefektivnit pracovní procesy.

Individuální myčka

Díky modulární konstrukci série MT je každá myčka koncipována individuálně. V široké míře se zohledňují zvláštní požadavky. Díky tomuto na míru vytvořenému řešení lze bez potíží zvládnout aktuální množství umývaného nádobí.

Individuální plánování

Správným plánováním docílíte perfektního mycího provozu. Společnost Winterhalter přitom zohledňuje pracovní procesy, individuální charakteristiku místnosti, přísun umývaného nádobí, míru znečištění a dobu vysoušení.

Ve spojení s vhodným příslušenstvím (od rozřazovací pomůcky přes přepravní prostředky až po odkládací systém) nabízí společnost Winterhalter optimální organizaci mytí. Veškeré faktory mycího procesu jsou tak skvěle navzájem sladěné. Tím se snižuje pracovní doba a osobní náklady.



Řešení střížená na míru jsou možná díky:

- Modulární konstrukci
- Obsáhlému sortimentu příslušenství
- Promyšlené organizaci mycích procesů



Pásové myčky MTF – promyšlená řešení

Myčka s automatickým posuvem košů MTR – promyšlená řešení

Příklad plánování MTF 3-2800 MMM-L

Kantýna – pásové myčka se 3 nádržemi se sušicí zónou L, s instalací na sokl

Výkon: až 2.800 talířů/h
Délka stroje: 4.950 mm
Nakládací oblast: Přívodní pás s kulatým řemenem vč. stohovače táců
Odebírací oblast: Stohovač košů a stohovač talířů

Příklad plánování MTF 5-6600 LLLL-L

Kantýna až do 500 strážníků – pásové myčka s 5 nádržemi se sušicí zónou L

Výkon: až 6.600 talířů/h
Délka stroje: 9.000 mm
Nakládací oblast: Přívodní pás s kulatým řemenem vč. stohovače táců
Odebírací oblast: Stohovač košů a vozík na koše pro sklenice

Příklad plánování MTR 3-215 MLM-L

Restaurace – myčka s automatickým posuvem košů a 3 nádržemi se sušicí zónou L

Výkon: až 215 košů/h
Celková délka/hloubka: 7.675 mm/1.800 mm
Nakládací oblast: Odklizecí a třídící stanice, rohový přívodní stůl se dřezem a hadicovou výkyvnou sprchou
Odebírací oblast: Výstupní válečková dráha

Příklad plánování MTR 3-250 LLM-M

Domov důchodců nebo ústav sociální péče do cca 400 zaopatřených osob – myčka s automatickým posuvem košů a 3 nádržemi s rohovou sušicí zónou M

Výkon: až 250 košů/h
Celková délka/hloubka: 4.520 mm/3.600 mm
Nakládací oblast: Odklizecí a třídící stanice, rohový přívodní stůl se dřezem a hadicovou výkyvnou sprchou
Odebírací oblast: Výstupní rohový dopravník a výstupní válečková dráha

Přepravní pásy

Ideální pro nádobí a tácy



Univerzální prstový pás, 65 mm

Ideální pro nádobí a tácy



Celoprstový pás, 65 mm

Ideální pro tácy udržující teplo



Univerzální prstový pás, 90 mm

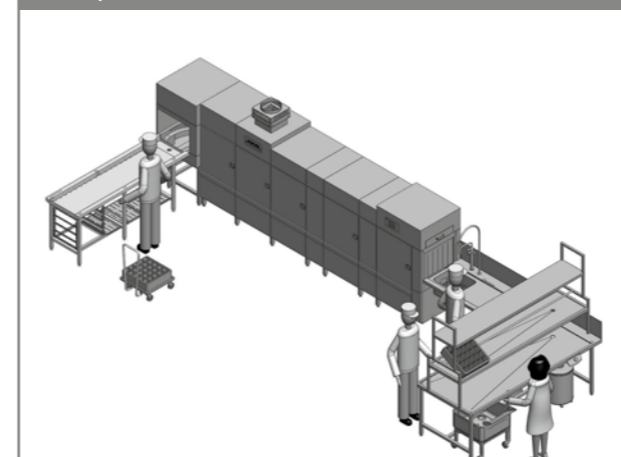
Ideální pro koše na sklenice 600 x 400 mm



Plochý pás

Příklad plánování

MTR 4-315 LLMM-XL



Hotel (plná penze dle jídelního lístku) až do cca 1 000 strážníků – myčka s automatickým posuvem košů a 4 nádržemi s rohovou sušicí zónou XL

Výkon: až 315 košů/h
Celková délka/hloubka: 7.970 mm/3.085 mm
Nakládací oblast: Odklizecí a třídící stanice, rohový přívodní stůl se dřezem a hadicovou výkyvnou sprchou
Odebírací oblast: Výstupní rohový dopravník a výstupní válečková dráha

Sortiment košů

Z rozmanitého sortimentu košů si u společnosti Winterhalter můžete vybrat ten správný koš. Použití optimálního koše má značný vliv na dobrý výsledek mytí.

