

PT UTENSIL

Běžné i kuchyňské nádobí. V jednom stroji.



Stroj pro dokonalou čistotu a hygienu.
Přesně přizpůsobené příslušenství.
Speciálně vyvinutá chemie. Poradenství
a osobní podpora. Kompetentní pláno-
vání a nabídky školení. Monitorování,
podávání zpráv a servis. To vše se
skrývá za značkou Winterhalter.



OBOJÍ POD KONTROLOU.

»Myjete běžné nádobí nebo kuchyňské nádobí?« V některých případech zní odpověď na tuto otázku: »Obojí!« Například, když se v restauraci musí mýt kromě talířů také hrnce, pánve a kuchyňské pomůcky. Aby nebylo nutné kupovat dva stroje, vyvinula společnost Winterhalter PT Utensil. Jedná se o první myčku, která poskytuje trvale prvotřídní mycí výsledky jak při mytí kuchyňského nádobí, tak i běžného nádobí. Nezáleží na tom, zda střídáte nebo myjete celý den jeden druh nádobí. Nezáleží na tom, zda se jedná o hrnce, pánve nebo pracovní náčiní. O výkladní plechy, gastronádoby a bedny podle euronormy. Nebo o běžné nádobí. PT Utensil splňuje nejvyšší nároky na čistotu, hygienu a ergonomii.

»S PT Utensil Winterhalter dokazuje, že mytí běžného nádobí a kuchyňského nádobí v jediném stroji nemusí být kompromisem. Podařilo se nám splnit nejvyšší nároky na čistotu a hygienu v obou oblastech použití – také v nepřetržitém provozu!«

Leonie Hengeler, MEZINÁRODNÍ PRODUKTOVÁ MANAŽERKA

FLEXIBILNÍ POUŽITÍ

Kuchyňské nádobí, běžné nádobí nebo obojí na střídačku. PT Utensil spojuje dvě možnosti použití v jednom stroji a splňuje přitom nejpřísnější požadavky na čistotu a hygienu. To znamená: Vy jste flexibilní a ušetříte si koupi druhé myčky.

ERGONOMICKÁ OBSLUHA

PT Utensil dělá mytí snadnějším s chytrým dotykovým displejem pro intuitivní obsluhu a ergonomickým komfortem průchozí myčky. Pro jednoduché a plynulé pracovní postupy – také při mytí kuchyňského nádobí.

PRVOTŘÍDNÍ MYCÍ VÝSLEDKY

I když je znečištění tak úporné, PT Utensil je zárukou certifikované čistoty a hygieny. S výkonným mycím systémem a účinnou čtyřnásobnou filtrací jste ideálně vybaveni pro každou situaci.

ABSOLUTNÍ SPOLEHLIVOST

PT Utensil přináší přesně to, co stroj potřebuje v náročném každodenní mycí rutině: inovativní technologii, vysoce kvalitní zpracování a nízkou poruchovost. Stroj, na který se můžete sto procentně spolehnout.

VARIANTY STROJŮ A MOŽNOSTI:

MYTÍ S PT UTENSIL.

Jedná se o hybridní model společnosti Winterhalter a byl vyvinut pro všechny, kteří kladou na stroj při mytí běžného nádobí a kuchyňského nádobí speciální požadavky. PT Utensil kombinuje výkonný mycí systém včetně variabilního přizpůsobení mycího tlaku s ergonomií a jednoduchou obsluhou průchozí myčky.

VELIKOSTI STROJŮ

PT-L UTENSIL

- Světla vstupní výška: 440 mm
- Rozměry (š x h x v mm): 735 x 750 x 1 535
- Výška (otevřený kryt): 2 010 mm
- Pracovní výška: 850 mm (volitelná možnost: 900 mm)
- Rozměry koše: 500 x 600 mm / 500 x 500 mm
- Zvláštnosti: k dostání s automatickým krytem



PT-XL UTENSIL

- Světla vstupní výška: 560 mm
- Rozměry (š x h x v mm): 735 x 750 x 1 655
- Výška (otevřený kryt): 2 250 mm
- Pracovní výška: 850 mm (volitelná možnost: 900 mm)
- Rozměry koše: 500 x 600 mm / 500 x 500 mm
- Zvláštnosti: také pro gastronádoby 2/1



PŘÍKLADY POUŽITÍ



V případě vyobrazení produktů se jedná o konfigurace specifické podle potřeb zákazníků, které mohou zahrnovat i produkty jiných výrobců.

MIX Z MYTÍ BĚŽNÉHO NÁDOBÍ A KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ

POUŽITÍ

Kromě běžného nádobí myje také kuchyňské nádobí

POŽADAVEK

Z důvodu omezeného místa a rentability je nutné se vyhnout nákupu druhé myčky

MYTÍ KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ PODLE DRUHU

POUŽITÍ

Myje se kuchyňské nádobí, které je většinou středně až silně znečištěné

POŽADAVEK

S ohledem na ergonomickou obsluhu a účinný pracovní postup vzniká poptávka po průchozí myčce

MYCÍ PROGRAMY



NÁDOBÍ

Program 1: pro talíře a šálky nebo příbory.
Čas mytí cca 2 minuty.



KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ PLUS

Program 3: pro velmi špinavé kuchyňské nádobí.
Čas mytí cca 6 minut.



KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ

Program 2: pro normálně znečištěné kuchyňské a pracovní pomůcky.
Doba mytí cca 4 minuty.



INTELEKTUÁLNÍ DOTYKOVÝ DISPLEJ

Připraveni na budoucnost. V kokpitu PT Utensil pracuje chytrý dotykový displej. S ovládáním jedním tlačítkem, jazykově neutrálním uživatelským rozhraním a vysvětlujícími piktogramy. Barevný displej reaguje citlivě a lze jej spolehlivě ovládat i v rukavicích – povrch je vyroben ze skla a je obzvláště robustní. Všechny funkce lze vyvolat na třech jednoduchých úrovních ovládání: jedna pro uživatele a dvě chráněné PINem pro šéfkuchaře a servisního technika.

SYSTÉM FILTRACE

Mytí nádobí je špinavá, náročná práce. Přesně na to je PT Utensil optimálně připravena s účinným systémem čtyřnásobné filtrace. Ve stupni 1 je voda v nádrži vedena plochým sítem, které nečistoty dopravuje do síťového válce. Tam jsou ve stupni 2 z vody spolehlivě odfiltrovány částice nečistot. Poté ve stupni 3 zajistí spodní část síta, aby menší předměty, jako jsou párátko, neblokovaly čerpadlo. A ve stupni 4 filtruje Mediamat z vody ty nejmenší částice nečistot, jako je kávová sedlina. Dodatečné ochranné síto čerpadla zabraňuje mechanickému poškození čerpadla. Výsledek: průběžně čistý mycí roztok v nádrži. A čím čistší je roztok v nádrži, tím lepší je mycí výsledek.

MYCÍ SYSTÉM

Srdce PT Utensil. Uvnitř stroje pracují dvě mycí pole ve tvaru S. Díky důsledné optimalizaci proudění a speciální geometrii trysek zajišťují celoplošné rozvážení vody. A tím prvotřídní mycí výsledky – při množství oplachové vody od 2,4 litru na mycí cyklus. Přitom byla až do posledního detailu věnována pozornost kvalitě. Robustní osy z ušlechtilé oceli zaručují nejlepší vlastnosti při otáčení a přispívají k vysoké spolehlivosti PT Utensil.

HYGIENICKÁ KONCEPCE

Za průchozí myčkou PT Utensil stojí koncepce pro dokonalou hygienu a jednoduché čištění. Stroj je vybaven speciálním hygienickým vedením koše. Nádrž je hluboce tažená a má hygienické topné těleso. To znamená, že ve vnitřním prostoru nejsou žádné zákoutí ani skryté rohy, kde by se mohly hromadit nečistoty a vytvářet usazeniny. Další bezpečnost zajišťují senzor mycího prostředku, záznamník hygieny, funkce termostopu a CONNECTED WASH*. Jinými slovy: PT Utensil nabízí extrémně vysoký hygienický standard. Potvrzeno hygienickým certifikátem podle DIN SPEC 10534.

VARIABILNÍ PŘÍZPŮSOBNÍ MYCÍHO TLAKU

Každá PT Utensil má sériově variabilní regulaci tlaku vody. VarioPower upravuje mycí tlak přesně podle příslušného mycího nádobí a stupně znečištění. Normálně znečištěné talíře a šálky se myjí nižším tlakem vody a kuchyňské nádobí zanesené krustou vyšším tlakem vody. Tak se na jedné straně spolehlivě uvolní nečistoty. Na druhé straně je lehké mytí nádobí šetrně ošetřeno a bezpečně udrženo v poloze.

ZPĚTNÉ ZÍSKÁVÁNÍ TEPLA Z ODPADNÍ VODY

Jasný plusový bod pro PT Utensil. Sériově je integrováno zpětné získávání tepla z odpadní vody EnergyLight. Výměník tepla využívá energii odpadní vody k ohřevu studené přitékající vody. Výhody: Stroj mezi mycími cykly rychleji ohřívá, šetří zdroje a uspoří náklady na energii až o 10 %.

ZPĚTNÉ ZÍSKÁVÁNÍ TEPLA Z ODPADNÍCH PAR

Zpětné získávání tepla z odpadních par EnergyPlus je pro PT Utensil k dispozici jako volitelná výbava. Na rozdíl od sériového zpětného získávání tepla z odpadní vody se používá také tepelný výměník odpadního vzduchu. Ten využívá energii teplé vodní páry uvnitř stroje k předehřevu studené přitékající vody. Při otevření stroje do místnosti neunikne téměř žádná teplá vlhká vodní pára. A náklady na energii se snižují až o 15 % na jeden mycí cyklus.

AUTOMATICKÝ KRYT

Nejen komfortní, ale také praktické. PT Utensil je volitelně k dispozici s automatickým krytem. To znamená, že stroj lze provozovat bez jakéhokoliv úsilí – skutečná úleva pro obsluhu. Kryt se zavře jednoduše stisknutím tlačítka, a to buď prostřednictvím displeje nebo ergonomicky umístěného tlačítka. Mycí cyklus se poté spustí automaticky. A na konci programu se kryt automaticky zvedne, což signalizuje ukončení mycího cyklu.

CONNECTED WASH *

Větší bezpečnost a efektivita. S CONNECTED WASH lze stroj PT Utensil integrovat do sítě a vyhodnotit všechny důležité provozní údaje. Z toho lze odvodit konkrétní doporučení pro opatření k optimalizaci mycího procesu. Kromě toho lze stav stroje monitorovat 24 hodin denně a z jakéhokoliv místa na světě.

KOŠE

Základní sada košů je již součástí PT Utensil. Do sériového rozsahu dodávky patří nerezový koš pro kuchyňské nádobí a plastový koš pro nádobí a podnosy. K dispozici jsou jako příslušenství další koše a vložky do košů pro různé mytí nádobí.

Přehled dalších charakteristik PT Utensil naleznete na naší webové stránce na:

>> www.winterhalter.cz/pt-utensil

* Ve kterých zemích je CONNECTED WASH aktuálně k dispozici a které funkce a možnosti nabízí, se dozvíte na www.connected-wash.com

Čistota a hygiena. Každý z našich produktů k tomu přispívá svým dílem. Když je mezi nimi souhra, je mycí výsledek dokonalý. Vítejte v kompletním systému společnosti Winterhalter!

MYCÍ KOŠE

Jsou vyrobeny na míru pro běžné nádobí nebo kuchyňské nádobí. Svým funkčním designem přesně odpovídají příslušnému mytému nádobí, chrání ho a zabraňují poškození. Zajišťují ideální cirkulaci vody a vzduchu a rychlé schnutí. A samozřejmě zjednodušují manipulaci a přepravu mytého nádobí.

Mycí koše jsou základním dílem skládačky v celkovém systému společnosti Winterhalter. Poradíme Vám, který koš je optimální pro Vaše požadavky. Abychom nakonec pro Vás našli to nejlepší řešení.



CHEMIE

Většinou je ve stínu stroje. Často se podceňuje. Ale má rozhodující vliv na mycí výsledek: chemie. Z tohoto důvodu je v kompletním systému Winterhalter velmi důležitým stavebním prvkem.

V našem ústředí v Meckenbeurenu jsme proto už před lety vybudovali výzkumné oddělení s vlastní laboratoří. Zde vyvíjíme a testujeme receptury pro vysoce účinný sortiment mycích a hygienických produktů. Jsou přesně přizpůsobeny různému mytému nádobí a typům znečištění, jsou úsporné, co se týká použití a jsou navzájem dokonale sladěny v rámci sortimentu. Doplňují se navzájem a poskytují jako celek brilantní mycí výsledek.



ÚPRAVA VODY

Usazeniny. Šmouhy. Skvrny. Jsou to »malé pozdravy z umývárny nádobí« a přirození nepřátelé každého gastronomo. Stojí za špatnou kvalitou mytí. Vápenné usazeniny negativně ovlivňují účinek mycího a oplachového prostředku a trvale poškozují stroj. Problémem je kvalita vody – řešením je profesionální úprava vody.

Například externí změkčovací zařízení DuoMatik 3. Redukuje minerály rozpuštěné v tvrdé vodě a poskytuje kontinuálně měkkou vodu. To zlepšuje mycí výsledky a hygienu, zabraňuje usazování vodního kamene a dlouhodobě chrání stroj před poškozením. Zajišťuje také, že je potřeba méně mycího a oplachového prostředku a že oba mohou vyvinout optimální účinek.



PORADENSTVÍ A PLÁNOVÁNÍ

Winterhalter je specialistou pro profesionální mycí systémy. Známe nejrůznější kuchyně po celém světě. Víme, co je důležité při mytí a co při tom musíte zvážit. A: S potěšením sdílíme tyto znalosti a zkušenosti s našimi zákazníky.

Cíl: perfektní mycí proces. Velkou výhodou PT Utensil je její flexibilita. Stroj se dokonale přizpůsobuje Vaším prostorovým možnostem na místě a Vaším pracovním procesům. Která varianta instalace Vám nabízí nejlepší logistiku? Stojí vstupní a výstupní stoly v jedné linii nebo přes roh? Na které straně se má odebírat čisté mytí nádobí, tedy jaký je směr posuvu? Má systém pro zpětné získávání tepla smysl? Pomůžeme Vám odpovědět na každou jednotlivou otázku. Abyste u této investice udělali správná rozhodnutí.

Váš partner Winterhalter. S týmem konzultantů a projektantů analyzujeme individuální situaci u Vás na místě: půdorysy, uspořádání místnosti a pracovní postupy. Zohledníme Vaše očekávané potřeby a vypočítáme k tomu potřebné vybavení. Podpoříme Vás při organizaci Vašeho mycího provozu, zoptimalizujeme mycí logistiku a provedeme instruktáž a školení pro Vaše zaměstnance. Stručně řečeno: Jsme tu pro Vás v oblasti mytí. Od začátku. A podporujeme Vás při tom, aby byl Váš mycí proces navrhnut co nejprofesionálněji a nejúčinněji.

Co pro Vás můžeme udělat? Promluvme si o tom: Tel. +420-323 604 536; info@winterhalter.cz nebo www.winterhalter.cz

»Jsme rodinná firma!«

Pevně na zemi. Prozíraví. Rodinní. Kultura a hodnoty naší rodiny se formovaly během tří generací podnikání společnosti Winterhalter. Blízkost k zaměstnancům, zákazníkům a partnerům. Dlouhodobé myšlení s ohledem na další generace. Osobní převzetí odpovědnosti – to vše je typické pro Winterhalter. Jsme hrdí na náš rodinný podnik. A těšíme se z toho, že ho každý den o něco dále rozvíjíme.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

PRVNÍ WINTERHALTER

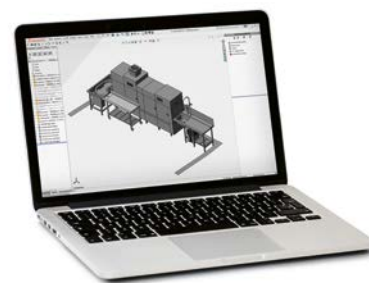
Všechno začíná v roce 1947: Karl Winterhalter zakládá svou vlastní společnost ve Friedrichshafenu. Nejdříve shromažďuje válečný kovový šrot a vyvíjí z něj věci pro domácnost. Např. hrnce na vaření a trouby. Krátce poté se specializuje a v roce 1957 představuje model GS 60: první profesionální myčku od společnosti Winterhalter. To byl startovní výstřel. Od té doby má společnost neustále pouze jeden cíl: Perfektní mycí výsledek v rámci účinného mycího procesu. Díky tomuto komplexnímu přístupu se společnosti Winterhalter podařilo proměnit se z dodavatele strojů na současného poskytovatele celkového systému pro mycí řešení.



»Poradenství a služby zákazníkům není pouze prodej a instalace stroje. Týká se všech oblastí mycího procesu a je pro nás vždy znovu příležitostí pro inspirování našich zákazníků.«

OD MYČKY K MYCÍMU ŘEŠENÍ

Dříve našim zákazníkům stačilo, když jsme novou myčku postavili do kuchyně pomocí ručního vozíku. Dnes se jedná o vývoj individuálního mycího řešení, které je dokonale přizpůsobeno situaci na místě a speciálním požadavkům a přáním zákazníka. Takové řešení je založeno na řádné analýze a plánování. K tomu vizualizujeme prostorové plánování pomocí nejmodernějšího CAD softwaru v 2D a 3D. Pro efektivní a na míru šitý mycí proces.



VÍCE NEŽ 2.000

ZAMĚSTNANCŮ PO CELÉM SVĚTĚ

Vysoký nárok na kvalitu. Píle. Zvědavost a ambice. Toto jsou vlastnosti typické pro zaměstnance společnosti Winterhalter, s kterými jsme se rozvinuli z malého švábského rodinného podniku do podoby globálního hráče: s více než 40 pobočkami po celém světě a prodejními partnery ve více než 70 zemích světa. Jsme hrdí na to, co jsme dosáhli. A jsme hrdí na každého z našich zaměstnanců, kteří k tomu přispěli svým dílem. Takže využíváme této příležitosti a říkáme zde zcela oficiálně »Děkujeme!«.



VLASTNÍ LABORATOŘ PRO LEPŠÍ CHEMIÍ

Chceme se jako specialista na mytí spoléhat na produkty jiných výrobců? Odpověď na tuto otázku přišla rychle a zněla »Ne!«. Tak vznikla naše vlastní výzkumná a vývojová laboratoř. Již řadu let v ní vyvíjíme speciální receptury pro originální chemii společnosti Winterhalter, od mycích prostředků přes oplachové prostředky až po hygienické produkty.

Je dobré vědět

Jako specialisté na komplexní mytí klademe ve společnosti Winterhalter vysoké požadavky na sebe samé. Chceme naše zákazníky udělat spokojenými nejen momentálním řešením, ale chceme je i dlouhodobě získat pro sebe. Servis přitom hraje důležitou roli. Naše plošná síť zaručuje rychlou a profesionální podporu na místě. Celosvětově.

My a naši servisní partneři jsme zde, když nás potřebujete. Na to se můžete u společnosti Winterhalter kdykoli spolehnout!



Jaké možnosti nám nabízejí nové technologie? Jak se mění naše společnost a pracovní svět? Jaké trendy a vývoj budou v budoucnu ovlivňovat profesionální mytí? Všechny tyto otázky jsou pro nás mimořádně vzrušující. A proto se již dnes zabýváme tím, s čím se setkají naši zákazníci a také my zítra a pozítří. A to, jak vypadají příslušná řešení, ukazujeme v podobě našich NEXT LEVEL SOLUTIONS. Aktuálními příklady toho jsou CONNECTED WASH a PAY PER WASH.

>> www.connected-wash.com >> www.pay-per-wash.com

»Na shledanou!«

Myčka od společnosti Winterhalter často doprovází svého majitele po dobu 15 nebo 20 let. Proto se naši zákazníci jen zřídkakdy musí znepokojovat otázkou starých zařízení. My sami to uděláme o to intenzivněji. Naše stroje konstruujeme modulárně tak, aby byly kdykoliv snadno demontovatelné. Snižujeme materiálovou rozmanitost, spoléháme na standardizované materiály a označujeme plastové části pro snadnou recyklaci. S těmito a mnoha dalšími opatřeními dosahují myčky Winterhalter obzvlášť vysoké míry recyklace.

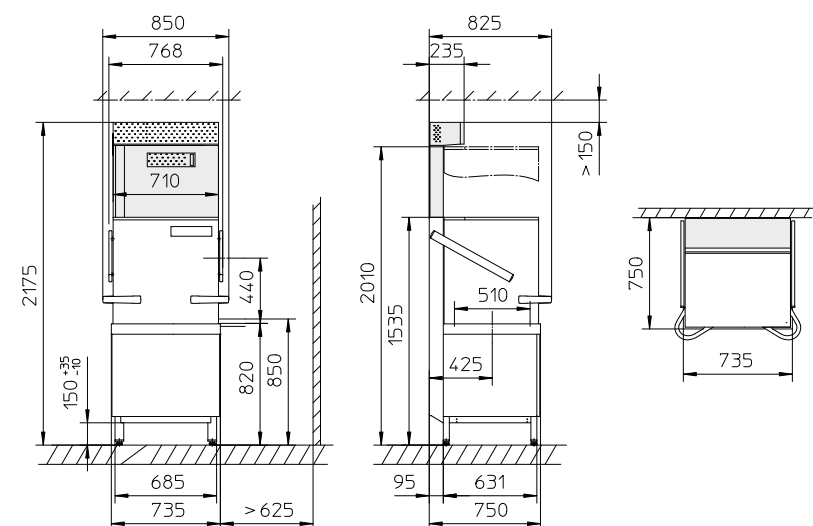


MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

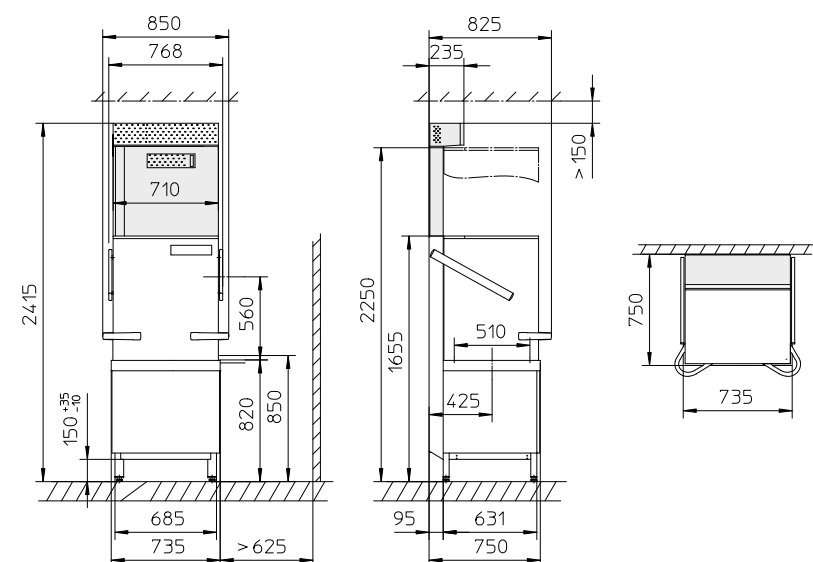
Je to nejen označení původu, ale také pečeť kvality. Produkty vyráběné v Německu a ve Švýcarsku jsou po celém světě proslulé nejvyšší kvalitou a spolehlivostí. Pro inženýrské umění, vynalézavost a přesnost. Winterhalter je toho nejlepším důkazem. V Meckenbeurenu, Endingenu a Rütli vyvíjíme a vyrábíme řešení pro prvotřídní čistotu a hygienu. S každou myčkou, která opouští náš závod, odevzdáváme tento závazek.

TECHNICKÁ DATA PT UTENSIL

PT-L/PT-L EnergyPlus



PT-XL/PT-XL EnergyPlus



Všeobecné údaje		PT-L UTENSIL	PT-XL UTENSIL
Objem nádrže	l	36	36
Rozměry koše	mm	500 x 500 / 500 x 600	500 x 500 / 500 x 600
Světlá vstupní výška	mm	440	560
Pracovní výška *1	mm	850	850
Mycí čerpadlo	kW	1,5	1,5
Emise hluku	dB(A)	max. 62	max. 62
Třída krytí		IPX5	IPX5
Hmotnost netto / brutto	kg	142 / 158	148 / 167
– s EnergyPlus	kg	163 / 187	172 / 202
Max. teplota přívodní vody	°C		60 (EnergyPlus: 20)
Potřebný průtočný tlak vody	bar / kPa		1,0–6,0 / 100–600
Potřebný průtočný tlak vody EnergyPlus	bar / kPa		1,5 / 150
Topení nádrže	kW	2x2,5	2x2,5

Specifické údaje

Teoretický výkon standardní P1/P2/P3 *2	košů / h	32 / 13 / 9
Teoretický výkon krátký program *2	košů / h	54
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus nádobí *3	l	2,4
Spotřeba oplachové vody na mycí cyklus kuchyňského nádobí *3	l	4,0
Teplota nádrže	°C	62
Oplachová teplota	°C	85

*1 Pracovní výška je volitelně také 900 mm místo 850 mm. Svislé rozměry se tak zvětší o 50 mm.

*2 V závislosti na místních podmínkách (teplota přívodní vody / elektrický přípoj) se uvedené hodnoty mohou snížit.

*3 Nezávazný údaj. Skutečná spotřeba oplachové vody se může lišit v závislosti na místních podmínkách.

*»V této brožuře jsme Vám představili naši myčku
PT Utensil: její produktové vlastnosti, možnosti
její aplikace a to, čím se vyznačuje. Nejsilnější
argument Vám zde ovšem nemůžeme poskytnout:
pozitivní zkušenosti našich spokojených zákazníků.
Jednoduše se zeptejte, až příště někde uvidíte
PT Utensil. Neexistuje žádná lepší pomoc při
rozhodování.«*

Jürgen a Ralph Winterhalter

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

MONTYCON gastro, s.r.o.

Rudná 907/37

700 30 Ostrava-Zábřeh

tel: +420 596 624 907

mobil: +420 602 725 999

mail: info@montycon.cz