

CTR | SILNÝ VÝKON.

Kompaktní myčka s automatickým posuvem košů



Stroj pro dokonalou čistotu a hygienu.
Přesně přizpůsobené příslušenství.
Speciálně vyvinutá chemie. Poradenství
a osobní péče. Kompetence v oblasti
plánování a nabídky školení. Monitoro-
vání, podávání zpráv a servis. To vše se
skrývá za značkou Winterhalter.



VŠECHNO JE MOŽNÉ.

Musí být kompaktní, protože v umývárně je většinou málo místa. Musí být rychlá, protože se během špiček myje velké množství nádobí. Musí být modulární, aby mohla být přesně přizpůsobena individuálním nárokům a přáním. Samozřejmě má mít během provozu příznivé provozní náklady. Co zní jako nemožné, to se stává se strojem CTR značky Winterhalter skutečností: vysoký mycí výkon při kompaktních rozměrech. Až 195 košů za hodinu. Nízká spotřeba a nízké provozní náklady. Maximální hygienická bezpečnost – a enormní flexibilita. Protože díky modulovému systému je možné CTR jednoduše plánovat, individuálně konfigurovat a také později rozšířit.

VYSOKÁ FLEXIBILITA

Nabízí různé varianty strojů, je k dispozici až se třemi nádržemi a má moduly a funkce, které lze doplnit dodatečně. CTR je založena na modulárním systému a lze ji přesně přizpůsobit Vaším individuálním požadavkům. Je také vhodná při omezeném prostoru pro mytí.

CERTIFIKOVANÁ HYGIENICKÁ BEZPEČNOST

CTR je důsledně orientována na hygienu. Dveře otočné o 180° a hluboko tažené nádrže. Hygienické topné těleso nádrže. Sériově zabudovaný hygienický režim: Pokud klesne teplota nádrže nebo bojleru pod nastavenou hodnotu, stroj automaticky sníží rychlost transportu a tím zajistí hygienické mytí. To potvrzuje hygienický certifikát dle DIN SPEC 10534. S CTR jste v bezpečí.

PRVOTŘÍDNÍ MYCÍ VÝSLEDKY

Výkonný mycí systém. Nově koncipovaná a zjednodušená konstrukce stroje. Účinná řešení v oblasti hygienické bezpečnosti a filtrace. CTR Vám zaručuje prvotřídní mycí výsledky i při velkém množství mytého nádobí.

ÚSPORNÁ A HOSPODÁRNÁ

Velké plus stroje CTR. I přes vysoký výkon bylo možné snížit spotřebu vody při oplachování až o 50 % na minimum na pouhých 130 litrů za hodinu. To umožňuje řízené množství oplachové vody v závislosti na rychlosti. Myjete tak hospodárně a ekologicky, jak je to jen možné.



MODULÁRNÍ SYSTÉM

CTR se skládá ze systému kombinovatelných modulů: Je k dodání až se třemi nádržemi, dodatečnými předmycími a sušicími zónami, s nebo bez zpětného získávání tepla. Z toho vyplývá velký počet různých variant strojů. Možnost řešení vytvořeného na míru, přesně nakonfigurovaného pro Vaše individuální požadavky. A kdyby se tyto měly jednou změnit, tak není žádný problém. Díky modulární konstrukci se mohou moduly a funkce kdykoliv dovybavit. Přehled najdete na následujících stránkách.

KONCEPT OBSLUHY

S CTR je mytí opravdu jednoduché. Lze ji komfortně ovládat a snadno čistit. V kokpitu CTR pracuje chytrý dotykový displej. S ovládáním jedním tlačítkem, s jazykově neutrálním uživatelským rozhraním a s intuitivními piktogramy. Pro vypouštění nádrže lze zvolit různé programy. Každý program používá sériové odpadní čerpadlo, které chrání uživatele před kontaktem s mycím roztokem a tak zajišťuje větší bezpečnost práce. Všechna mycí ramena a záclonky se mohou jednotlivě vyjmout a v případě potřeby jednoduše a rychle vyčistit. Díky kódování se přitom nemohou zaměnit.

PLNĚNÍ A VYPRAZDŇOVÁNÍ

CTR má několik programů k plnění a vyprázdnění mycí nádrže. Rychlé spuštění: Stroj je již po cca osmi minutách napuštěn (v závislosti na místních podmínkách) a již krátce poté připraven k provozu. Individuální výměna mycí lázně v závislosti na znečištění a času, který je k dispozici, lze provést pomocí programu výměny částečnou nebo úplnou regeneraci vody v nádrži. Rychlé vypuštění. Vedle regulérního programu pro vypuštění existuje také program, který odčerpá z nádrže všechnu vodu za pouhých cca pět minut.

VÝKON

Vysoký výkon při kompaktních rozměrech. Za to ručí stroj CTR. S kapacitou až 195 košů za hodinu zvládne velké množství mytého nádobí ve vytižených hodinách. Přitom lze výkon stroje jednoduše a rychle přizpůsobit aktuální situaci: Výběrem jednoho ze tří stupňů rychlosti – rychle, standardně a intenzivně. Servisní technik může nastavit uložené hodnoty podle individuálních požadavků.

MYCÍ SYSTÉM

Vysoce výkonný mycí systém CTR se skládá z pěti mycích ramen nahoře a čtyř mycích ramen dole. Ty zajišťují díky svému tvaru a geometrii trysek celoplošné rozvedení vody. Systém byl tak vyvážen, aby vznikl optimální poměr tlaku mezi horním a dolním mycím systémem. Tímto způsobem se mytá nádobí drží bezpečně ve své poloze a je docílen maximální výkon.

HYGIENICKÁ KONCEPCE

Myčka CTR disponuje konceptem pro dokonalou hygienu. Inovativní funkci představuje hygienický režim: Pokud klesne teplota nádrže nebo bojleru pod nastavenou hodnotu, stroj automaticky sníží svoji rychlost transportu a tím zajistí hygienické mytí. V případě potřeby může uživatel kdykoliv přejít do režimu Speed. Tak udržuje Vaše CTR konstantní rychlost transportu a myje s vybraným výkonem.

Stroj je také zabezpečený proti přehřátí hygienického topného tělesa z důvodu zabezpečení nečistoty. V tomto případě se okamžitě vypne – na displeji se současně zobrazí upozornění. Po ochlazení samočinně nastavitelná tepelná pojistka zajistí, že se automaticky znovu zapne.

Další hygienické funkce: vnitřní prostor stroje v hygienickém designu a zpětné získávání tepla s integrovaným tukovým filtrem, který lze snadno čistit. O dodatečnou hygienickou bezpečnost se postará záznamník hygieny. Uloží všechny důležité provozní údaje a aktuální provozní stav včetně chybových hlášení a lze ho načíst také pomocí CONNECTED WASH. Vysoký hygienický standard CTR potvrzuje hygienický certifikát dle DIN SPEC 10534.

PŘEDMYCÍ ZÓNA S

Předmycí zóna S je rozšíření hlavní mycí zóny, které šetří místo a zvyšuje výkon košů CTR. Je široká 500 mm. Jedno mycí rameno nahoře a jedno dole odstraňují zbytky jídla před hlavní mycí zónou. Vlastní síťová kazeta zachycuje hrubé nečistoty a může se komfortně vyjmout a vyčistit. Předmycí zónou S lze myčku dovybavit i dodatečně.

TLAKOVÉ OPLACHOVÁNÍ

CTR L je sériově vybavena přídavným tlakovým oplachováním: Tím se z mytého nádobí před oplachem čerstvou vodou spolehlivě odstraní částice nečistot – a odfiltrují se z vody pomocí jemně perforovaného plochého síta a druhého Mediamatu. Výsledek: trvale čistá voda v nádrži na vodu. V závislosti na mytém nádobí lze tlakové oplachování také kdykoliv deaktivovat: například při mytí velkých podnosů.

SUŠÍCÍ ZÓNY

Pomocí volitelně dostupných a dovybavitelných sušících zón lze umyté nádobí rychle znovu použít. Doporučujeme je především pro umyté nádobí, které špatně schne. Abyste byli ve svém plánování prostoru maximálně flexibilní, je sušící zóna CTR k dispozici nejen v rovném provedení, ale také v rohové variantě. Ideální pro malé kuchyně pro mytí nádobí a při omezeném prostoru.

ZPĚTNÉ ZÍSKÁVÁNÍ TEPLA *1

Inteligentní využití vložené energie: CTR nabízí volitelně Energy provedení – zpětné získávání tepla. Cirkulaci vzduchu ze stroje se využívá energie teplé vodní páry k předehřátí studené přitékající vody. To zlepšuje klima v kuchyni, šetří životní prostředí, snižuje spotřebu energie a provozní náklady. Přímé připojení myčky k místnímu systému odpadního vzduchu není u CTR obecně vyžadováno – i bez zabudovaného zpětného získávání tepla.

ÚČINNÁ FILTRACE

Čím je voda čistší, tím méně je potřeba měnit vodu – o to lepší je mycí výsledek. Z tohoto důvodu je CTR vybavena osvědčeným a účinným systémem čtyřnásobné filtrace Winterhalter: V prvním a druhém kroku je v hlavní mycí zóně nejdříve zachycována hrubá nečistota do výjimečných plochých sít. V třetím kroku Mediamat odfiltruje nejjemnější částice, jako je například kávová sedlina, z mycí lázně. Ve čtvrtém kroku se postará sací síto čerpadla o to, aby bylo mycí čerpadlo chráněno před mechanickým poškozením. Je-li CTR vybavena předmycí zónou, jsou zbytky jídla zachycovány před hlavní mycí zónou do odděleného filtračního systému, který se snadno čistí.

PŘEDMYCÍ ZÓNA M

Lepší mycí výsledek a významné zvýšení výkonu. Předmycí zóna M má vlastní, hluboko taženou nádrž, dvojitý mycí systém nahoře a dole a vlastní čerpadlo. Má šířku 800 mm. Dvoudílný filtrační systém zachytí zbytky jídel a zamezí jejich zanášení do hlavní mycí zóny. Další výhoda: Použitím energie z hlavní mycí zóny předejde mytému nádobí bez dodatečných nákladů – a stabilizuje tak teplotní úroveň v celém mycím procesu. Vlastní hygienické dveře se postarají o komfortní obsluhu a ergonomické čištění. Předmycí zónou M lze myčku dodatečně dovybavit.

KOŠEM ŘÍZENÁ AKTIVACE ZÓN

Úsporná funkce stroje CTR. Zóny pro předmytí, hlavní mytí a oplachování se aktivují řízením stroje pouze tehdy, když jsou skutečně potřeba – to znamená, když se koš nachází v dané zóně. Při částečném vytižení stroje to šetří zdroje a snižuje provozní náklady. Protože jsou voda, elektřina, mycí a oplachové prostředky používány cíleně a maximálně úsporně.

MNOŽSTVÍ OPLACHOVÉ VODY ZÁVISLÉ NA RYCHLOSTI

Pro zřetelné snížení spotřeby vody a provozních nákladů. CTR automaticky přizpůsobuje množství oplachové vody aktuální rychlosti transportu. Podle potřeby lze nastavit spotřebu vody na jeden koš. Kromě toho můžete individuálním nastavením sami stanovit, zda se Váš mycí provoz orientuje na co možná nejvyšší úsporu energie nebo vysoký výkon.

CONNECTED WASH *2

Více bezpečnosti, více účinnosti. CTR lze propojit prostřednictvím CONNECTED WASH s počítačem nebo mobilními koncovými zařízeními. To vytváří předpoklady pro analýzu a vyhodnocení všech důležitých provozních údajů. Pro optimalizaci celého mycího procesu.



Přehled dalších charakteristik produktu CTR naleznete na naší webové stránce na:

>> www.winterhalter.cz/ctr

*1 Na místě instalace musí být zajištěno větrání a odvětrání místnosti v souladu s místně platnými směrnici, např. DIN EN 16282 / VDI 2052. Vždy je třeba zohlednit citlivé a latentní emise zbytkového tepla ze stroje.

*2V jakých zemích je CONNECTED WASH aktuálně k dispozici a jako funkce a možnosti nabízí, se dozvíte na stránkách www.connected-wash.com

MODULY CTR

Co se musí udělat pro vývoj myčky s automatickým posuvem, aby nabízela více možností? Tato otázka stála u zrodu CTR. Naši inženýři opustili cestu pevně daného modelu strojů a vymysleli CTR jako flexibilní systém s kompaktním a výkonným základem. A s různými moduly kolem něj, se kterými se může stroj přizpůsobit přesně podle požadavků zákazníka. Oblast použití myčky CTR je tak neobvykle široká a sahá od restaurací přes kantýny až po domovy seniory. Výsledek je vždy stejný – na míru vytvořená myčka s automatickým posuvem košů.

HLAVNÍ MYCÍ ZÓNA

CTR M jednoduchý oplach
Délka zóny: 1400 mm.
CTR L dvojitý oplach
Délka zóny: 1600 mm

PŘEDMYCÍ ZÓNA S

Délka zóny: 500 mm.
Prodluhuje hlavní mycí zónu.
Zvyšuje přednostně výkon.
Lze dovybavit.

PŘEDMYCÍ ZÓNA M

Délka zóny: 800 mm.
Zabraňuje zanášení nečistot do hlavní mycí zóny.
Zvyšuje výkon.
Zlepšuje mycí výsledek a snižuje spotřebu energie.
Lze dovybavit.

ROVNÁ SUŠICÍ ZÓNA

Délka zóny: 700 mm.
Sušicí zóna v rovném provedení.
Aby bylo myté nádobí zase rychle připraveno k použití.
Lze dovybavit.

ROHOVÁ SUŠICÍ ZÓNA

Délka zóny: 795 mm
Sušicí zóna na rohovém dopravníku (90° nebo 180°).
Pro malé umývárny a při omezeném prostoru pro mytí.
Lze dovybavit.

ZPĚTNÉ ZÍSKÁVÁNÍ TEPLA

Zpětné získávání tepla Energy pro optimální využití použité energie.
Zlepšuje klima v místnosti a snižuje provozní náklady.
Lze dovybavit.

JEDNODUCHÝ OPLACH



DVOJITÝ OPLACH



↔ = Lze dovybavit

PROFESIONÁLNĚ NAPLÁNOVÁNO. ČISTĚ VYŘEŠENO.

V gastronomickém zařízení nestojí mytí nádobí zrovna na 1. místě. Ačkoliv zaujímá klíčovou roli. Pouze pokud zde všechno běží, funguje celá kuchyně a gastronomie. O to důležitější je naplánovat mycí proces a mycí řešení od začátku profesionálně s kompetentními partnery.

ERGONOMIE

První vytřídění špinavého nádobí je problém. Řešení. Profesionálně naplánované a ergonomicky vytvořené pracoviště s krátkými pracovními cestami. Pro plynulou a rychlou práci.

KLIMA V MÍSTNOSTI

Příjemné teploty v místnosti a snížená vlhkost vzduchu: Moduly jako zpětné získávání tepla Energy vytváří vyvážené klima v místnosti. Díky možnosti dovybavení je proces plánování ještě flexibilnější.

KOMPAKTNOST

Kompaktní rozměry a koncept s různými moduly zjednodušuje plánování kuchyně. A umožňuje také při komplexních situacích v místnosti řešení vytvořené na míru.



HYGIENA

Oddělení čistých a špinavých prostor je často výzvou. Flexibilní systémy strojů jako CTR umožňují nejrozličnější varianty plánování a instalace a zajišťují potřebnou hygienu.

ÚČINNOST

Jedno z nejdůležitějších témat při plánování umývárny: účinnost a hospodárnost. Je dobré, když se stroj s inteligentní koncepcí postará o to, aby byly provozní náklady sníženy na minimum.

UŽIVATELSKÁ PŘÍVĚTIVOST

I to charakterizuje dobré plánování kuchyně: Když zaměstnanci rádi pracují se strojem. Protože je např. díky dveřím otočným o 180° jednoduchý a ergonomický přístup do vnitřního prostoru.

WORKFLOW

S CTR k účinnému mycímu procesu. Od vracení špinavého nádobí až po vydání čistého umytého nádobí. Navzájem perfektně přizpůsobené pracovní postupy nadchnou zaměstnance i hosty.



TYPICKÁ SITUACE WIN-WIN-WIN.

Perfektní umývárna s mycím řešením vytvořeným na míru a účinným mycím procesem. To je cíl profesionálního plánování umývárny. Proto uděláme všechno pro to, abychom co možná nejlépe podpořili naše zákazníky a partnery ve fázi plánování. S veškerým naším know-how jako celosvětový specialista na mytí. S kompetentním poradenstvím k technice, možným potencionálním úsporám a digitálním možnostem optimalizace procesu. S moderním a vysoce kvalitním mycím řešením jakým je CTR: kompaktní a výkonná myčka s automatickým posuvem košů, která může být přizpůsobena přesně podle individuálních požadavků zákazníků. A samozřejmě se vším, co usnadňuje expertům při odborném plánování práci: od BIM až po 3D nástroje. Tak je projekt zahájen od začátku s nejlepšími předpoklady. A to těší všechny: zákazníka, odborného projektanta a nás ve společnosti Winterhalter.

»V naší podnikové kantýně se stravuje denně 200 zaměstnanců. Naše umývárna je ovšem velmi malá. Byla to proto skutečná výzva, najít vhodnou myčku. S CTR jsme ji našli. Díky své modularitě dokonale zapadá do naší umývárny a zvládne i velké množství nádobí v krátkém čase.»

Falko Geis, DOMOVNÍ TECHNIK, AVIRA | TETTNANG



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

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

MYCÍ KOŠE

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

Mycí koše mají rozhodující vliv na kvalitu mycího výsledku a výši provozních nákladů. Poradíme Vám, které koše jsou optimální pro Vaše požadavky. Abychom nakonec pro Vás našli to nejlepší řešení.



CHEMIE

Při mytí jde především o dvě věci: dokonalou čistotu a maximální hygienu. Na obojí má chemie zcela rozhodující vliv. Z tohoto důvodu je v celkovém Winterhalter systému důležitým stavebním prvkem.

V naší centrále v Německu jsme proto už před lety vybudovali výzkumné a vývojové 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 spotřeby, a jsou navzájem dokonale sladěny v rámci sortimentu. Doplnují se navzájem a poskytují jako celek prvotřídní mycí výsledky.



ÚPRAVA VODY

Usazeniny. Šmouhy. Skvrny. Jsou to přirození nepřátelé každého gastronomů, protože představují špatnou kvalitu mytí. Vápenné usazeniny negativně ovlivňují účinek mycího a oplachového prostředku a trvale poškozuji stroj. Problémem je kvalita vody – řešením je profesionální úprava vody.

Speciálně pro výkonný stroj, jakým je CTR, vyvinula společnost Winterhalter změkčovač DuoMatik 3: externí zařízení nepotřebuje žádný elektrický proud a mechanicky zajišťuje kontinuálně kvalitní vodu – a to bez přestávky pro regeneraci, protože se střídají dvě patrony na iontovou výměnu. Pokud máte ještě vyšší nároky na kvalitu vody, pak kompaktní zařízení pro reverzní osmózu RoMatik 420 dosahuje téměř 100 % odsolování, a to i při vysoké spotřebě vody. Výsledkem jsou vynikající mycí výsledky bez leštění.



PŘÍSLUŠENSTVÍ A PLÁNOVÁNÍ

Produkt: prvotřídní. Mycí řešení značky Winterhalter ručí za mycí výsledky na nejvyšší úrovni. Náš požadavek jako celosvětového specialisty na mytí je ovšem vyšší. Chceme nabídnout našim zákazníkům nejen prvotřídní mycí výsledky, ale také udělat jejich celý proces tak účinným, jak je to jen možné. Originální příslušenství značky Winterhalter k tomu vytváří předpoklady.

Řešení: myčka vytvořená na míru. Mycí technika se stává perfektním řešením teprve tehdy, když je přizpůsobena přesně pro individuální požadavky. Pro prostorovou a personální situaci, kapacity, speciální požadavky a přání. K tomu vyvinul Winterhalter sortiment různých mycích zařízení. Stoly se vstupem a výstupem, v rovném nebo rohovém provedení, mechanické a elektrické rohové dopravníky v provedení 90° a 180°. Vstupní a třídící stanice, sušící zóny, válečkové stoly a regály pro koše. Z toho vyplývají různorodé možnosti instalace a kombinace pro flexibilní plánování prostoru. A pro optimální mycí proces.

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

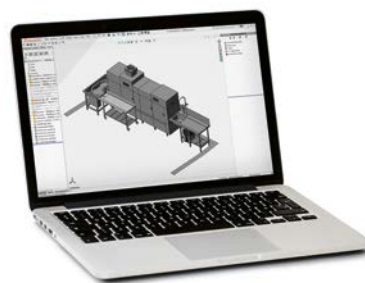
PRVNÍ WINTERHALTER

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 tomu-to 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.



2.000

VÍCE NEŽ

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 CHEMII

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.

NAŠE AKADEMIE MYČÍCH ZNALOSTÍ

Téměř 1000 účastníků ročně a 250 dnů školení po celém světě – v rámci našich školicích programů předáváme naše znalosti a zkušenosti ve vyučovacím předmětu »Mytí«. Naším vlastním zaměstnancům i našim specializovaným obchodním a servisním partnerům. Náš cíl: každý zákazník společnosti Winterhalter by měl získat ve své situaci kompetentní rady a odbornou péči. Ať se jedná o první informační rozhovor, při instalaci myčky nebo při termínu údržby a servisu.

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 konstruuje modularně 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.



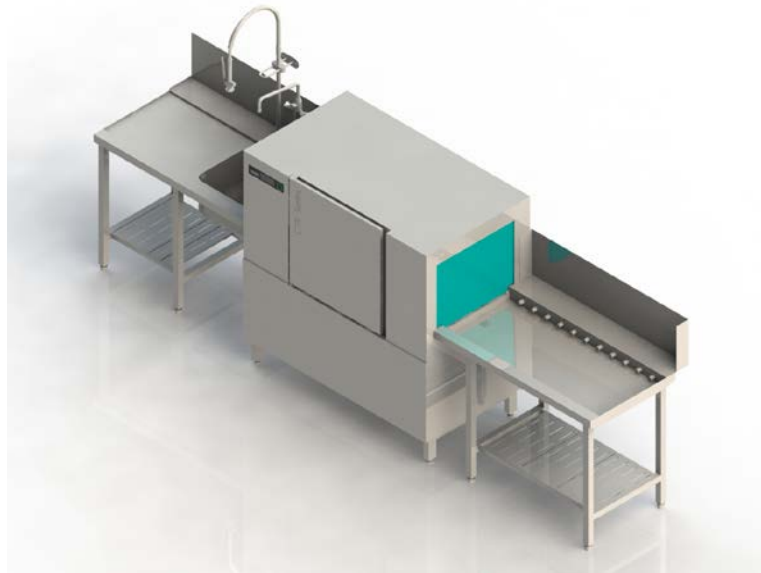
MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

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 Rüthi vyvíjíme a vyrábíme řešení pro prvotřídní čistotu a hygienu. S každou myčkou, která opouští náš závod, odevzdáváme tento závazek.

PŘÍKLADY KONFIGURACE

Šito na míru pro jakýkoliv prostor. Různorodé možnosti instalace a kombinace dělají z myčky CTR vhodné řešení pro každou umývárnu.

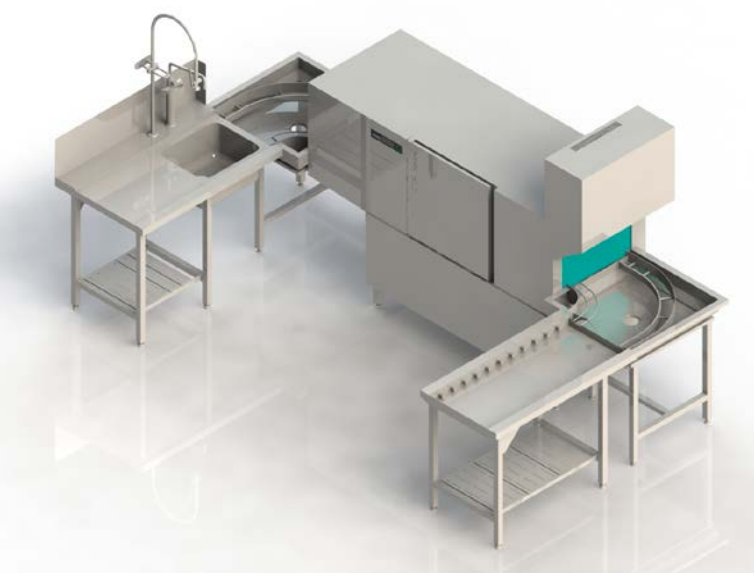
CTR M



**Hotely, restaurace, společné stravování
pro 100 až 200 strážníků**

- Výkon: až 120 košů za hodinu
- Celková délka/hloubka: 3800 mm / 815 mm
- Vstupní část: vstupní stůl s dřezem a pohyblivou sprchou, místo pro dva koše
- Výstupní část: výstupní válečkový stůl, místo pro dva koše

CTR SL S ENERGY



**Hotely, restaurace, společné stravování
pro 150 až 300 strážníků**

- Výkon: až 160 košů za hodinu
- Celková délka/hloubka: 3800 mm / 2100 mm
- Vstupní část: vstupní stůl s dřezem a pohyblivou sprchou, místo pro dva koše, mechanický 90° rohový vstupní dopravník
- Výstupní část: mechanický 90° rohový výstupní dopravník, výstupní válečkový stůl, místo pro dva koše

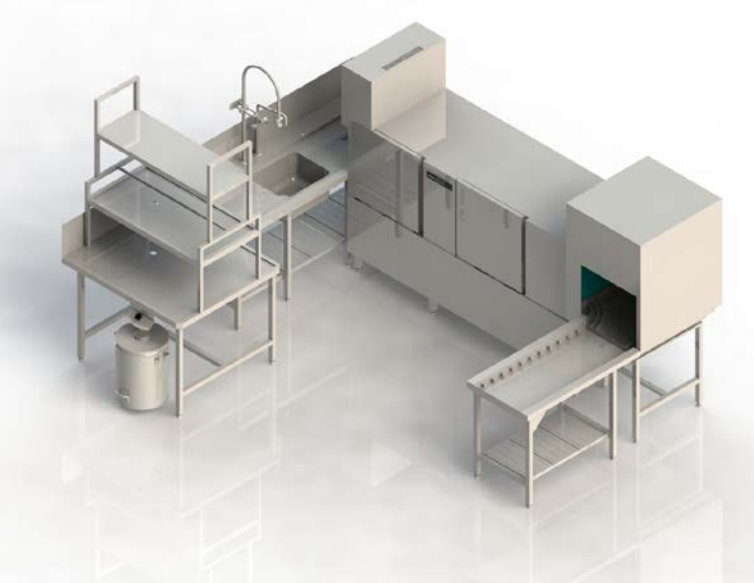
CTR M-M S ENERGY



**Hotely, restaurace, společné stravování
pro 100 až 200 strážníků**

- Výkon: až 120 košů za hodinu
- Celková délka/hloubka: 4100 mm / 1550 mm
- Vstupní část: vstupní stůl s dřezem a pohyblivou sprchou, místo pro dva koše
- Výstupní část: elektrický 180° rohový výstupní dopravník, mobilní výstupní válečkový stůl, místo pro dva koše

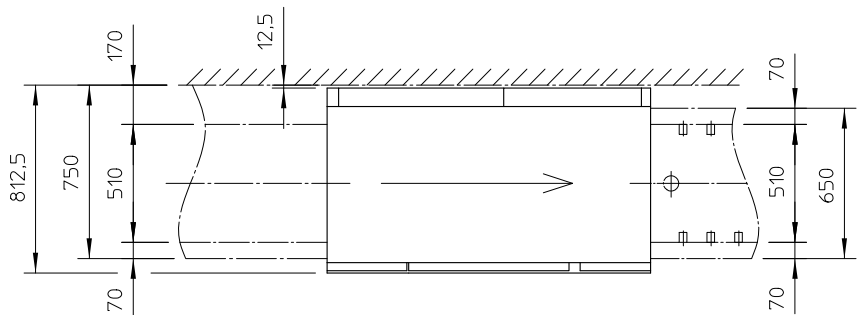
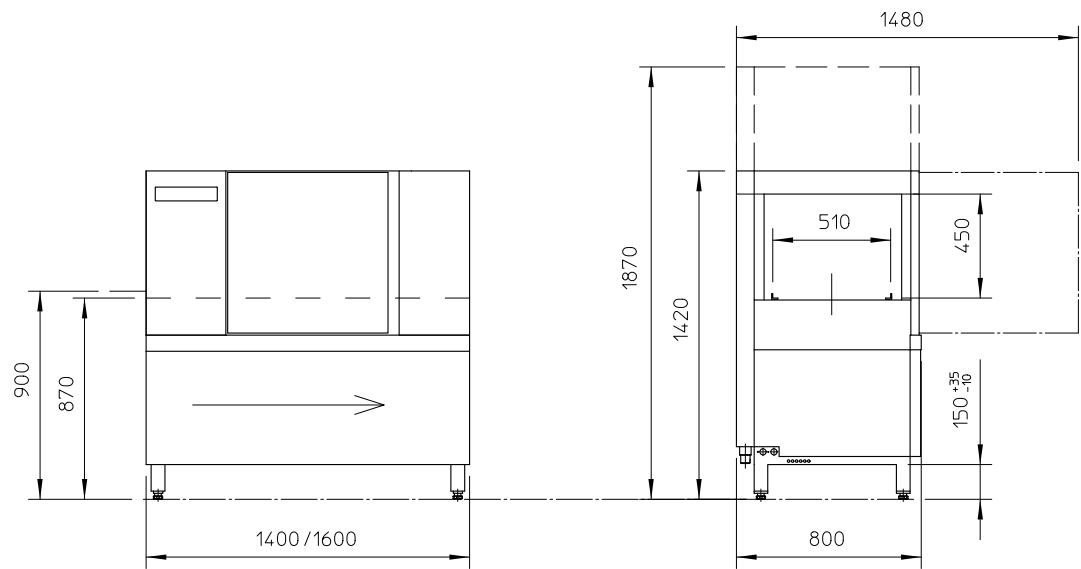
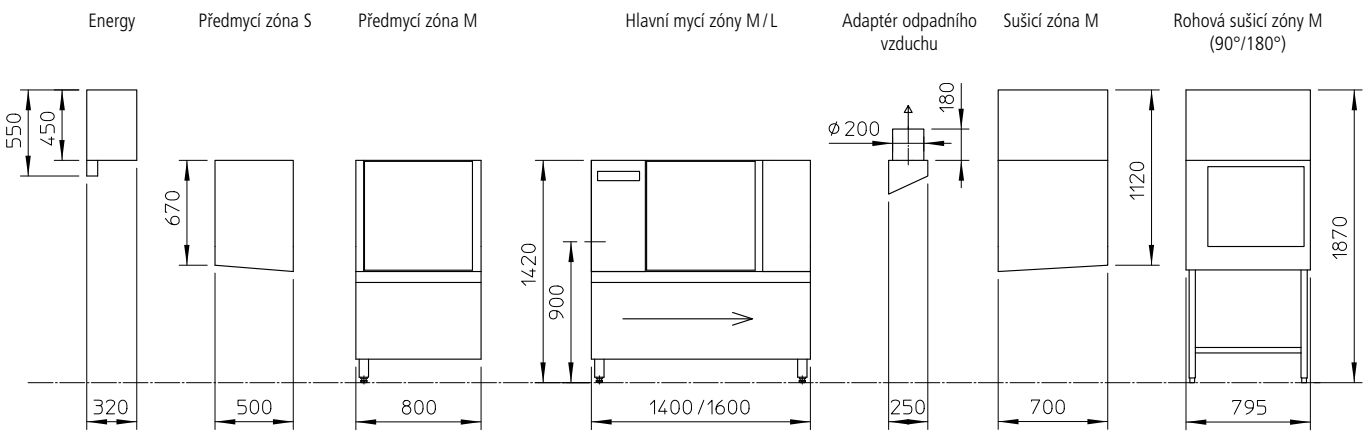
CTR ML-M S ENERGY



**Hotely, restaurace, společné stravování
pro 200 až 400 strážníků**

- Výkon až 195 košů za hodinu
- Celková délka/hloubka: 4000 mm / 3150 mm
- Vstupní část: Odkládací a třídící stanice, vstupní stůl s dřezem a pohyblivou sprchou, místo pro dva koše, 90° rohový vstup
- Výstupní část: mechanický 90° rohový výstupní dopravník pod rohovou sušicí zónou, výstupní válečkový stůl místo pro dva koše

TECHNICKÁ DATA CTR



Všeobecné údaje

		CTR M (Jednoduchý oplach)	CTR L (Dvojitý oplach)
Objem nádrže	l	75	83
Rozměry koše	mm	500 x 500 (u rovné instalace: 500x600)	
Světlná vstupní výška	mm	450	
Světlná šířka / průchozí šířka	mm	530 / 510	
Pracovní výška	mm	900	
Mycí čerpadlo	kW	2,2	
Hlukové emise	dB(A)	< 70	
Třída krytí		IPX5	
Max. teplota přívodní vody	°C	60 (Energy: 20)	
Potřebný průtočný tlak vody s tlakovým bojlerem na místě instalace	bar / kPa	1,5–6,0 / 150–600	
Teplota nádrže	°C	63	
Teplota bojleru	°C	85	

Hmotnosti netto/brutto

Rovná sušicí zóna	kg	76 / 121
Rohová sušicí zóna	kg	103 / 148
Energy	kg	41 / 44

Specifická data / příklady

		CTR M	CTR SM	CTR MM	CTR L	CTR SL	CTR ML
Teoretický výkon *1	košů / h	50 / 75 / 120	70 / 100 / 150	90 / 125 / 185	60 / 85 / 130	80 / 110 / 160	100 / 135 / 195
Maximální DIN-výkon	košů / h	100	140	125	116	156	135
Průměrná spotřeba oplachové vody *2	l / h	114	152	190	130	168	205
Průměrná spotřeba energie *3	kW	18,0	21,9	24,0	19,8	23,7	25,6
Hmotnost netto/brutto	kg	240 / 293	271 / 338	346 / 421	264 / 317	295 / 362	370 / 445

*1 Nastavení z výroby. Pro všechny rychlosti hygienický mycí výsledek dle DIN SPEC 10534.
*2 Nezávazný údaj. Skutečná spotřeba oplachové vody se může lišit v závislosti na místních podmínkách.
*3 Průměrné údaje včetně sušicí zóny se vzorovými podmínkami, provozním režimem a sadou nádobí. Možnost individuálních, odlišných hodnot.

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

- zpětné získávání tepla Energy *4
- směr posuvu volitelný: zleva doprava / zprava doleva
- pracovní výška: 850 mm, 950 mm *4
- instalace na podstavec
- předmycí zóna S *4
- předmycí zóna M *4
- rovná sušicí zóna *4
- rohová sušicí zóna *4
- adaptér odpadního vzduchu (pouze výstupní strana) *4
- spínač nouzového zastavení *4
- tlakové oplachování
- zesílený ohřev bojleru při přívodu studené vody *4

*4 Lze dovybavit

»V této brožuře jsme Vám představili naši myčku CTR. Její produktové funkce, možnosti její aplikace a to, čím se vyznačuje. Nejsilnější argument je ovšem osobní pozitivní zkušenost našich spokojených zákazníků. Jen se zeptejte, až někde příště uvidíte CTR. Neexistuje žádná lepší pomoc při rozhodování.«

Jürgen a Ralph Winterhalterovi

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

