

# MT | A VŠE BĚŽÍ.

Univerzální. Výkonná. Na míru vytvořená pásová myčka nebo myčka s automatickým posuvem košů. Pro vysokou kapacitu mytého nádobí. Úsporná a spolehlivá.



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



## ŽÁDNÉ EXPERIMENTY.

Špičky. Hodně hostů. Velké množství nádobí na umytí. V profesionální kuchyni panují vlastní zákony. Příklad pro MT sérii: Výkonné myčky s automatickým posuvem dělají svou práci suverénně. Bez ohledu na to, co přichází. Vše běží. Lze je snadno obsluhovat a jsou úsporné. Modulárně konstruované a individuálně konfigurovatelné. Vytvořeno jen pro Vás. Stroje, na které je spolehnouti a poskytují jistotu.

### FLEXIBILNÍ SYSTÉM

Jako pásová myčka nebo myčka s automatickým posuvem košů. S modulární konstrukcí. V nejrůznějších variantách vybavení a se širokou škálou možností instalace. MT série je flexibilní systém.

### MTF | PÁSOVÝ MYCÍ STROJ

Pro jednotné myté nádobí v pevně stanovených časech. V menzách, klinikách, velkých jídelnách a pečovatelských zařízeních.

### MTR | STROJ S AUTOMATICKÝM POSUVEM KOŠŮ

Pro nejrůznější myté nádobí během celého dne. V hotelech, restauracích, motorestech, malých jídelnách a pečovatelských zařízeních.



### CERTIFIKOVANÁ HYGIENICKÁ BEZPEČNOST

Dimenzováno pro nejvyšší hygienické standardy: MT série obdržela hygienický certifikát podle DIN SPEC 10534 a splňuje všechny v něm doporučené specifikace. Při speciálních požadavcích lze pomocí volitelné funkce HighTemp mýt s ještě vyššími teplotami. To znamená: S MT sérií jste na absolutně bezpečné straně, pokud jde o hygienu.

### PRVOTŘÍDNÍ MYCÍ VÝSLEDKY

Perfektně umyté nádobí. Dokonce i ve špičkách, i když je znečištění tak enormní. Pro každý druh mytého nádobí. Výkonný systém mytí a filtrace MT série Vám zaručuje čistotu na nejvyšší úrovni. V každé situaci.

### ERGONOMICKÁ OBSLUHA

Dveře otočné o 180 stupňů: Otevírání a zavírání bez námahy pouze jedním prstem. Chytrý dotykový displej v ideální poloze na vstupu do stroje a ve výšce očí. Komfortně přístupný vnitřní prostor pro čištění šetrné k zádům. MT umožňuje jednoduchou a ergonomickou práci. Vaše obsluha bude potěšena!

### ÚSPORNÁ A HOSPODÁRNÁ

Se zabudovanou funkcí úspory. Díky vývoji a optimalizaci oplachové zóny je spotřeba vody MT série velmi malá. Tím je nízká spotřeba energie i chemie. To znamená: S MT sérií snížíte Vaše provozní náklady na minimum.



Přehled dalších charakteristik série MT naleznete na naší webové stránce na:

>> [www.winterhalter.cz/mtr](http://www.winterhalter.cz/mtr)  
>> [www.winterhalter.cz/mtf](http://www.winterhalter.cz/mtf)

#### HYGIENICKÁ KONCEPCE

MT série je založena na konceptu pro perfektní hygienu. S dvoustěnnými a snadno čistitelnými dveřmi, hladkými vnitřními a zadními stěnami a hluboce taženými nádržemi – bez rohů a hran, ve kterých by se mohly hromadit nečistoty a bakterie. Sériově je k dispozici systém odvodu par s odnímatelným tukovým filtrem, systém čištění výměníku tepla a čistící trysky stropu, které průběžně čistí vnitřní prostor stroje během plnění, mytí a vyprazdňování. Také automatický samočisticí program přispívá k hygienické čistotě stroje. O tom není pochyb: MT je důsledně a do nejmenších detailů navržena pro maximální hygienu. Potvrzeno hygienickým certifikátem podle DIN SPEC 10534.

#### ZPĚTNÉ ZÍSKÁVÁNÍ TEPLA Z ODPADNÍCH PAR \*1

Inteligentní využití vložené energie: MT série volitelně nabízí Energy provedení – zpětné získávání tepla z odpadních par. Využívá energii teplého odpadního vzduchu k předehřátí studené přitékající vody. To výrazně snižuje spotřebu energie stroje a provozní náklady. Aby zůstala trvale zachována účinnost zpětného získávání tepla z odpadních par, má výměník tepla propracovaný systém dvojitého čištění: I v této oblasti stroje je automaticky zajištěna spolehlivá hygiena.

#### NÁDOBÍM ŘÍZENÁ AKTIVACE ZÓN

Osvědčená funkce MT série: Jednotlivé zóny pro předmytí, hlavní mytí a oplachování se aktivují pouze tehdy, když jsou skutečně požadovány – tj. pokud se myté nádoby nachází v příslušné zóně. To šetří zdroje a snižuje provozní náklady, protože jsou voda, elektřina, mycí a oplachové prostředky používány cíleně a maximálně úsporně.

\*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 citelné a latentní emise zbytkového tepla ze stroje.

\*2 Fluorizované skleníkové plyny obsažené v hermeticky uzavřeném zařízení; chladivo R134a, 2,19 kg, ekvivalentní 3,1 t CO<sub>2</sub>; GWP 1430.

#### ÚČINNÁ FILTRACE

Používá se ve všech našich myčkách a udržuje vodu v nádrži čistou: osvědčená filtrace Winterhalter. S plošným filtračním systémem ve všech nádržích, dodatečným sítem na hrubé nečistoty v předmycí zóně a jemně perforovaným plochým sítem v oplachové zóně. Kaskádový systém využívá přirozený odplavovací účinek a spolehlivě zajišťuje průběžné samočištění povrchu vody v nádrži. Celkově to znamená: prvotřídní mycí výsledky.

#### DVOUSTĚNNÁ TECHNOLOGIE

MT znamená vysoce kvalitní technologii a zpracování: Stroj je zcela izolován dvojitou stěnou. Svou plnou účinnost však tato koncepce dosáhne až ve spojení se sériově uzavřenou spodní deskou. Tak se efekt snižování nákladů při tepelné izolaci projevuje maximálně a hluk stroje je výrazně redukován.

#### TEPELNÉ ČERPADLO \*1

Další volitelnou možností vybavení je tepelné čerpadlo ClimatePlus \*2: Využívá energii z přebytečného odpadního vzduchu ze stroje nejen k ohřevu oplachové vody, ale také vody v nádrži hlavního mytí. To znamená, že lze efektivně snížit přípojovací příkon, spotřebu energie a provozní náklady – s úsporou až 16 kWh elektřiny za hodinu provozu. A díky klimatizačnímu účinku tepelného čerpadla je snížena absolutní vlhkost odpadního vzduchu víc, než by to bylo možné u běžného výměníku tepla. Pro mnohem příjemnější klima v kuchyni.

#### VYFUKOVACÍ ZÓNA

Některé myté nádoby schne vzhledem ke svému materiálu nebo tvaru hůř než ostatní: například plastové podnosy nebo duté předměty s prohlubněmi a okraji. V těchto případech lze sušicí zónu čerstvého vzduchu kombinovat s vyfukovací zónou pro docílení optimálního sušení. Při dvojnásobné rychlosti vzduchu je voda z dutin spolehlivě odstraněna. Tím se zvyšuje hygienická bezpečnost, zrychlují se pracovní kroky a následně ruční, nehygienické sušení se stává zbytečností.

#### PROGRAM NA SKLENICE

Lesk a záře: Při mytí sklenic jsou nároky na myčku obzvláště vysoké. Proto má MT série volitelný speciální program: Stačí jedno stisknutí tlačítka a všechny důležité faktory mycího procesu se přizpůsobí mytí sklenic. A pokud je MT vybavena reverzní osmózou, ta se automaticky aktivuje na oplachování.



# PROFESIONÁLNĚ NAPLÁNOVÁNO. ČISTĚ VYŘEŠENO.

V gastronomickém zařízení nestojí mytí nádobí zrovna na 1. místě. Ačkoliv zaujímá klíčovou roli. Pouze pokud zde všechno perfektně běží, funguje také celá kuchyně a gastronomie. O to důležitější je naplánovat 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: Volitelné možnosti, jako je zpětné získávání tepla z odpadních par Energy nebo tepelné čerpadlo ClimatePlus vytvářejí lepší klima v místnosti – a činí plánování flexibilnějším. Rádi Vám poradíme a najdeme pro Vás optimální řešení.

## WORKFLOW

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



## TYPICKÁ SITUACE WIN-WIN-WIN.

Perfektní kuchyně pro mytí nádobí. To je cíl profesionálního plánování kuchyně. Proto uděláme všechno pro to, abychom co možná nejlépe podpořili nejen naše zákazníky, ale také naše partnery ve fázi plánování. S veškerým naším know-how jako celosvětový specialista na mytí. S moderní a vysoce kvalitní technologií mytí nádobí jakou je MT série. 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.



## HYGIENA

Oddělení čistých a špinavých prostor je často výzvou. Flexibilní systémy strojů jako MT umožňují nejrůznější varianty plánování a instalace a zajišťují bez námahy potřebnou hygienu.

## ÚČINNOST

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

## UŽIVATELSKÁ PŘÍVĚTIVOST

l to charakterizuje dobré plánování kuchyně. Když zaměstnanci rádi pracují se strojem. Protože je např. díky dveřím otočným o 180° jednoduchý přístup do vnitřního prostoru a to umožňuje komfortní čištění.

## VÝZVA VELKÁ KUCHYŇ.

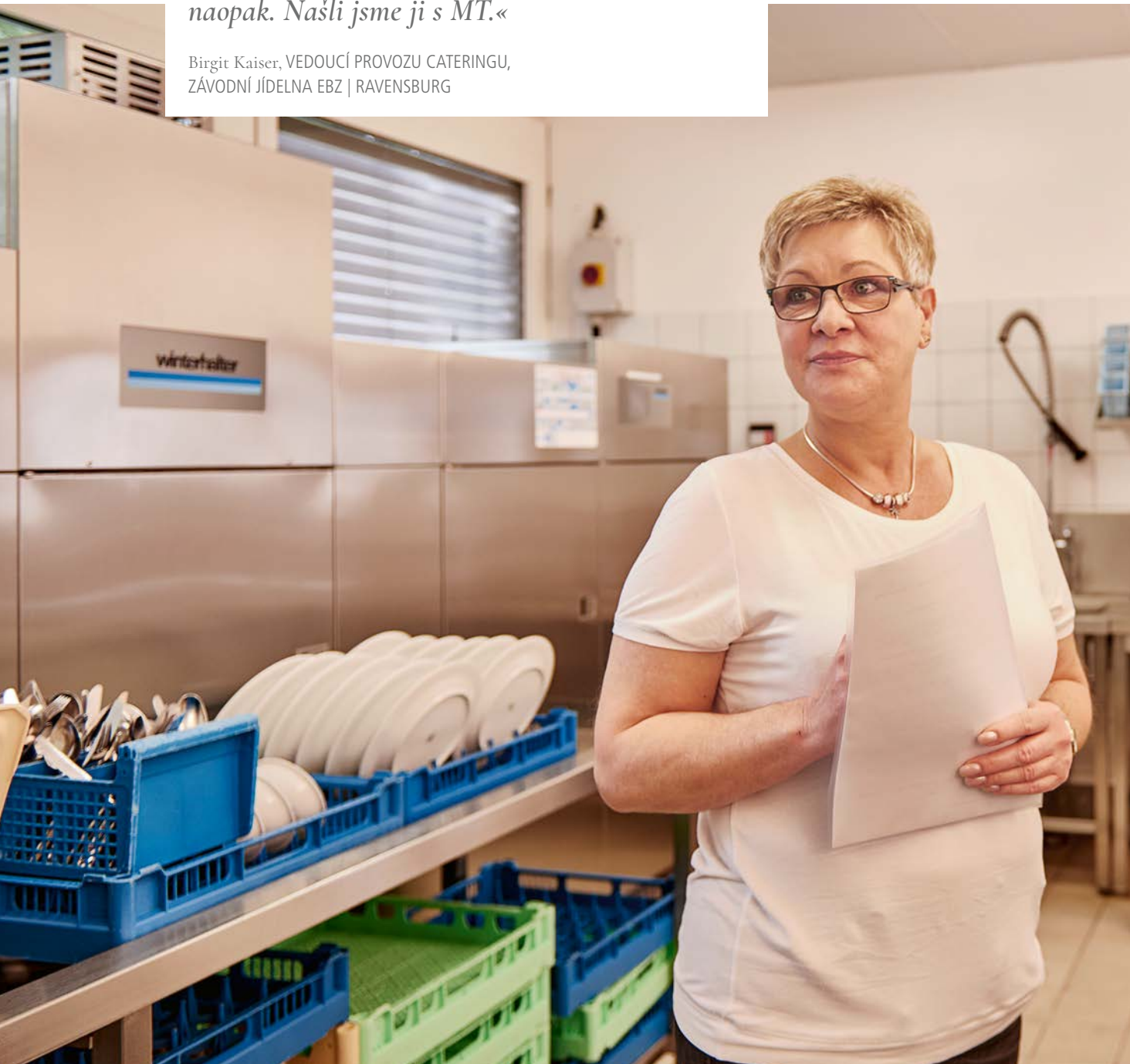
Zde se používá MT série: ve velké kuchyni. A právě zde je situace obzvlášť komplexní. Pásový mycí stroj nebo stroje s automatickým posuvem košů – co je optimální variantou? Umístění volně v místnosti nebo u stěny? Instalace do rohu nebo rovně? A co by Vám přineslo tepelné čerpadlo? Pomůžeme Vám odpovědět 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 prostoru, pracovní postupy. Zohledníme Vaše očekávané potřeby a vypočítáme k tomu potřebné vybavení. Poradíme Vám v otázkách technologie mytí nádobí, prodiskutujeme možné potenciální úspory a informujeme Vás o našich digitálních možnostech optimalizace procesů. 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 tím Vám pomáháme učinit Váš mycí proces profesionálním a efektivním.

Co pro Vás můžeme udělat? Promluvme si o tom: Tel. +420 323 604 536; [info@winterhalter.cz](mailto:info@winterhalter.cz) nebo [www.winterhalter.cz](http://www.winterhalter.cz)

»Naše prostory a půdorysy jsou fixně dané, pracovní procesy jsou nastaveny. To, co zde potřebujeme, je myčka, která se dokonale přizpůsobí našim podmínkám – a nikoliv naopak. Našli jsme ji s MT.«

Birgit Kaiser, VEDOUCÍ PROVOZU CATERINGU,  
ZÁVODNÍ JÍDELNA EBZ | RAVENSBURG



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!

#### PÁSY A KOŠE

Jsou vyrobeny na míru pro sklenice, nádobí nebo příbory. Svým funkčním designem přesně odpovídají příslušnému mytému nádobí, chrání ho a zabraňují poškození. Zajišťují ideální cirkulaci vody a vzduchu a rychlé usušení. Mycí pásy a mycí koše mají rozhodující vliv na kvalitu mycího výsledku. Poradíme Vám, které řešení je optimální pro Vaše požadavky.



#### CHEMIE

Při mytí jde především o dvě věci: dokonalou čistotu a maximální hygienu. Na obojí má chemie zcela rozhodující vliv. Winterhalter Vám nabízí vysoce účinný sortiment mycích a hygienických produktů: přesně přizpůsobené různému mytému nádobí a druhům znečištění, úsporné v použití a dokonale sladěné v rámci sortimentu.



#### ÚPRAVA VODY

Usazeniny. Šmouhy. Skvrvny. Jsou to přirození nepřítelé každého gastronomů, protože představují špatnou kvalitu mytí. Protože vápenné usazeniny negativně ovlivňují účinek mycího a oplachového prostředku a trvale poškozují stroj. Řešením je profesionální úprava vody: změkčení vody, odsolování a reverzní osmóza optimalizují kvalitu vody, chrání myčku a zlepšují mycí výsledky.



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



## »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!«.

moderní úsporné  
**MONTYCON**<sup>®</sup>  
gastronomické technologie



### 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](http://www.connected-wash.com) >> [www.pay-per-wash.com](http://www.pay-per-wash.com)

### »Na shledanou!«

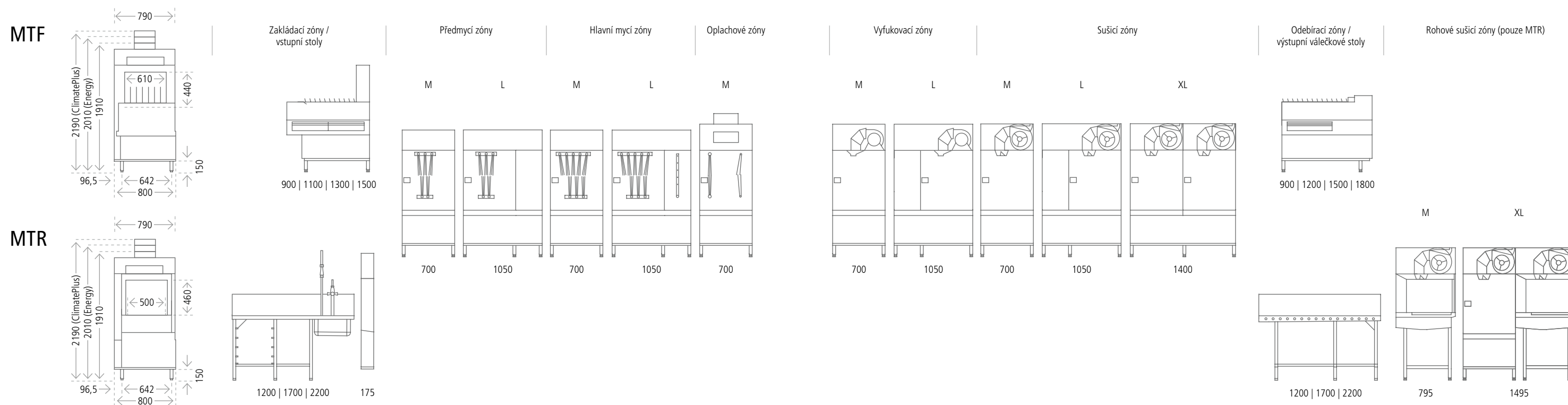
Myčka od společnosti Winterhalter často doprovází svého majitele po dobu 15 nebo 20 let. Proto se naši zákazníci jen zřídkakdy musí znepokojovat otázkou starých zařízení. My sami to uděláme o to intenzivněji. Naše stroje konstruujeme modulárně tak, aby byly kdykoliv snadno demontovatelné. Snižujeme materiálovou 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 MT SÉRIE VŠEOBECNĚ



Lze objednat speciální rozměry pro stoly.

## MTF Standard (příklady)

Model	MTF 3-2800 MMM	MTF 3-3300 LMM	MTF 3-3300 MLM	MTF 3-3700 LLM	MTF 4-4100 MLMM	MTF 4-4800 LLMM	MTF 4-5400 LLLM	MTF 5-6600 LLLLM
Teoretický výkon (65mm-pás)	talíře/h							
– Intenzivně	1200	1400	1400	1600	1700	2100	2300	2800
– Standardně	1800	2100	2100	2400	2600	3100	3500	4200
– Rychle	2800	3300	3300	3700	4100	4800	5400	6600
Délka stroje (bez vyfukovací, sušicí, zakládací a odebírací zóny)	mm							
	2100	2450	2450	2800	3150	3500	3850	4900
Množství vody Náplň nádrže celkově	l							
	240	240	240	240	325	325	325	410
Průměrné množství oplachové vody s dvojitým oplachem (Série)*	l/h							
	140	140	140	140	140	140	160	180
Průměrné množství oplachové vody s trojitým oplachem (Volitelná možnost)*	l/h							
	190	190	190	210	220	220	220	250

## MTR Standard (příklady)

Model	MTR 2-120 MM	MTR 2-155 SMM	MTR 2-155 LM	MTR 3-185 MMM	MTR 3-215 LMM	MTR 3-215 MLM	MTR 3-250 LLM	MTR 4-250 MMMM
Teoretický výkon	košů/h							
– Intenzivně	50	65	65	80	90	90	105	105
– Standardně	75	100	100	120	135	135	160	160
– Rychle	120	155	155	185	215	215	250	250
Délka stroje (bez vstupního tunelu, vyfukovací, sušicí zóny a stolů)	mm							
	1400	1750	1750	2100	2450	2450	2800	2800
Množství vody Náplň nádrže celkově	l							
	155	155	155	240	240	240	240	325
Průměrné množství oplachové vody s dvojitým oplachem (Série)*	l/h							
	130	130	130	130	130	130	130	130
Průměrné množství oplachové vody s trojitým oplachem (Volitelná možnost)*	l/h							
	180	180	180	180	180	180	190	190

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

Tištěné modely jsou pouze příklady možných konfigurací.



»V této brožuře jsme Vám představili naši myčku série MT: její produktové vlastnosti, možnosti její aplikace a to, čím se vyznačuje. Nejsilnější argument Vám zde ovšem nemůžeme poskytnout: pozitivní zkušenosti našich spokojených zákazníků. Zeptejte se tedy jednoduše tam, kde příště uvidíte stát myčku MT. Neexistuje žádná lepší pomoc při rozhodování.«

Jürgen a Ralph Winterhalterovi

moderní úsporné  
**MONTYCON**<sup>®</sup>  
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

