

Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers  
mono-cuve STR

Un concentré de puissance dans un minimum d'espace



# Propreté et hygiène, panier après panier



Dans le secteur de l'hôtellerie, la gastronomie ainsi que la restauration collective, la flexibilité et le rendement sont des atouts essentiels – ceci vaut non seulement pour le personnel de cuisine, mais également pour l'équipement technique. Avec les lave-vaisselle à avancement automatique de casiers mono-cuve de la gamme STR, Winterhalter a tenu compte de ces exigences. Le résultat : une machine très flexible s'adaptant au volume de lavage à affronter et aux conditions les plus diverses en termes d'espace.

Tous les modèles garantissent des résultats de lavage parfaits et la sécurité d'une hygiène parfaite pour une rentabilité maximale.





## Des solutions optimales répondant à chaque besoin

Grâce à de multiples combinaisons possibles, la gamme STR offre une flexibilité maximale pour s'adapter aux besoins spécifiques, aussi divers soient-ils.



### Une planification sur mesure

Grâce à ses dimensions compactes, le lave-vaisselle à avancement automatique de casiers mono-cuve STR est disponible en version linéaire ou en angle – idéal pour une planification sur mesure, en particulier dans des espaces réduits ou compliqués.



### Une flexibilité à toute épreuve

En fonction du degré de salissure et du volume de lavage à affronter, il est possible de choisir entre deux vitesses d'avancement durant le service. La zone de prélavage en option accroît le rendement de la machine, assurant ainsi la maîtrise d'une grande quantité de vaisselle à laver. La zone de séchage en option est recommandée pour la vaisselle à réutiliser immédiatement. La machine est également disponible en version en angle pour une implantation dans des laveries réduites. Grâce à la courbe à 90°, les dimensions de la machine restent très compactes et permettent ainsi une planification plus simple et flexible.

Exemples de planification, voir page 10.



**Une flexibilité maximale grâce à :**

- de multiples combinaisons possibles pour un encombrement minimal
- un rendement flexible, en fonction du degré de salissure et de la quantité vaisselle à laver

# Un rendement élevé pour des résultats éclatants

**En ce qui concerne le résultat de lavage, la gamme STR fait preuve d'une productivité maximale. Derrière cela se cache la combinaison intelligente de technologies élaborées.**



## Un système de lavage performant

La combinaison optimale réunissant une pompe performante, cinq bras de lavage supérieurs et trois bras de lavage inférieurs, une dispersion optimale de l'eau ainsi qu'un positionnement des gicleurs permettant de couvrir toute la surface garantit les meilleurs résultats de lavage. Avec le programme standard, la gamme STR satisfait aux exigences de la norme DIN 10512 en matière d'hygiène.

## Filtration du bain lessiviel

Les saletés importantes sont recueillies grâce à des tamis de surface amovibles associés à la crépine. L'épurateur de bain lessiviel Mediamat élimine grâce à la force centrifuge les fines particules d'impureté de l'eau de lavage comme le marc de café. Un résultat de lavage parfait est ainsi garanti de façon durable.

## Zone de prélavage – plus de puissance de lavage

Toutes les grosses salissures sont éliminées de la vaisselle avant d'être récupérées dans un panier à déchet qui pourra être retiré d'un simple geste et vidé facilement. Il y a ainsi moins de saleté dans la zone de lavage principale.

## Un nettoyage des verres en douceur

La commutation de température en option permet de réduire la température de rinçage à 65°C. Ceci garantit un nettoyage des verres en douceur.

### Des résultats éclatants grâce à :

- un concept de lavage élaboré
- une filtration efficace du bain lessiviel
- une zone de prélavage pour les salissures importantes
- une commutation de température pour un nettoyage des verres en douceur

# La sécurité d'une hygiène parfaite

Le concept « Hygiène totale » du lave-vaisselle STR 110 ne laisse aucune chance aux salissures et aux bactéries. De plus, le tableau de commande vous assiste pour contrôler les données relatives à l'hygiène.



## Des surfaces lisses

La porte lisse, la cuve monobloc emboutie sans soudure, les angles arrondis, l'habillage arrière ainsi que les gaines spécialement conçues, empêchent le dépôt de calcaire et de saleté.

## Une accessibilité optimale

La porte « papillon » pivotante à 180° de la gamme STR présente des avantages indéniables par rapport aux portes mi-guillotine/mi-abattante traditionnelles : elle est très résistante à l'usure et offre un accès ergonomique pour nettoyer l'intérieur de la machine et la face intérieure de la porte.

## Une hygiène contrôlée

Le contrôle de l'hygiène est assuré via le tableau de commande indiquant la température du surchauffeur et de la cuve. Combiné à des cannes d'aspiration en option, le lave-vaisselle affiche le manque de produits lessiviels. Il contribue ainsi de manière significative à garantir une sécurité constante en matière d'hygiène.

## Programme d'assistance au nettoyage et vidange automatique

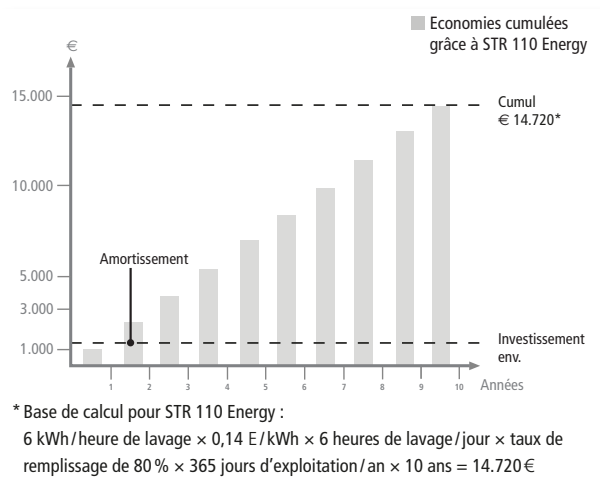
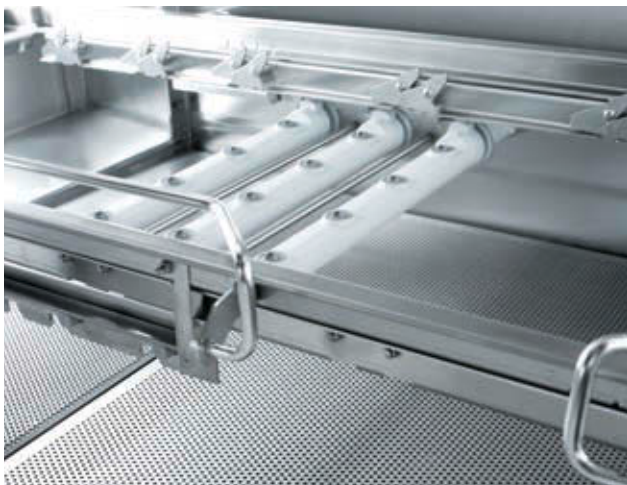
A la fin de la journée de travail, l'intérieur de la machine est automatiquement rincé. De plus, la pompe de vidange intégrée assure la vidange complète de la cuve, réduisant ainsi au minimum l'effort que représente le nettoyage manuel.

### Sécurité en matière d'hygiène grâce à :

- un concept « Hygiène totale »
- une facilité d'accès à l'intérieur de la machine
- un contrôle constant de l'hygiène

# Une efficacité synonyme d'économie

La conception de la gamme STR est axée sur la rentabilité. Des innovations techniques réduisent la consommation d'énergie et minimisent les coûts d'exploitation.



## Une consommation économique

Grâce à l'activation de zones commandée par panier, la gamme STR s'adapte automatiquement aux différentes quantités de vaisselle à laver. En effet, le process (pompe/eau claire) est uniquement activé lorsqu'un panier se trouve dans la zone correspondante. Grâce à l'épurateur de bain lessiviel, il n'est pas nécessaire de vidanger et remplir à nouveau la cuve en cours de service. De plus, la gamme STR ne consomme qu'une quantité très faible d'eau de rinçage (2l par panier). Cela entraîne donc une baisse de la consommation de détergent, de liquide de rinçage et d'énergie. Les coûts d'exploitation sont sensiblement réduits.

## Récupérateur de calories Energy

Durant le lavage, de la vapeur d'eau chaude et humide s'échappe en entrée et sortie des lave-vaisselle à avancement automatique – une énergie on ne peut plus précieuse qui s'évapore, inutilisée. Les variantes Energy de la gamme STR mettent à profit cette énergie pour réchauffer l'eau froide d'alimentation. Les buées sont ainsi aspirées de manière ciblée et acheminées via un échangeur thermique. La puissance de raccordement s'en trouve réduite – l'économie d'énergie s'élève à près de 6 kWh par heure de lavage, ce qui entraîne une économie annuelle d'env. 1.472 €. De plus, la température et l'humidité de l'air rejeté par la machine sont réduites – l'atmosphère de la laverie s'améliore nettement.

\*Valeur indicative. Le besoin en eau de rinçage réel peut varier en fonction des conditions sur site.





**De faibles coûts d'exploitation grâce à :**

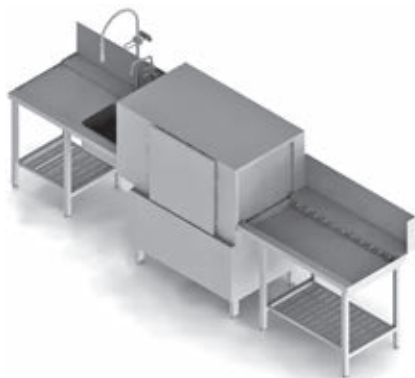
- une consommation énergétique réduite
- une puissance de raccordement abaissée et maîtrisée grâce à la récupération de calories

- Implantation personnalisée

## A chaque pièce son modèle STR

Grâce à leurs multiples installations et combinaisons possibles, les modèles STR constituent la solution adaptée à chaque laverie. Forte de sa longue expérience et de sa compétence en matière de planification, la société Winterhalter vous aide à planifier votre projet.

Exemple d'implantation STR 110



**Hôtel, restaurant, restauration collective**

Rendement : jusqu'à 110 paniers/heure

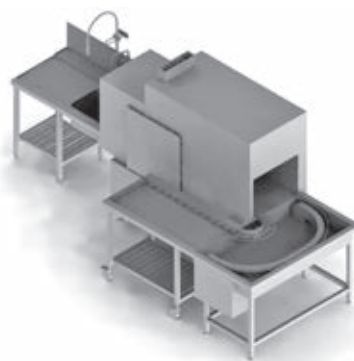
Longueur/

profondeur totale : 3.700 mm / 815 mm

Zone de chargement : table d'entrée avec bac et douchette, espace suffisant pour deux paniers

Zone de déchargement : table à rouleaux, espace suffisant pour deux paniers

Exemple d'implantation STR 110 Energy avec zone de séchage



**Hôtel, restaurant, restauration collective**

Rendement : jusqu'à 110 paniers/heure

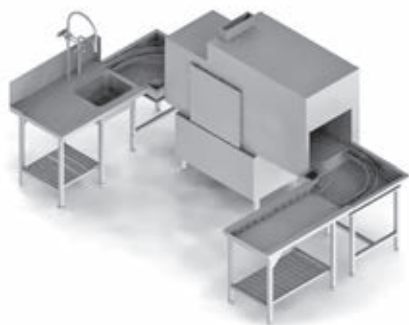
Longueur/

profondeur totale : 4.000 mm / 1.550 mm

Zone de chargement : table d'entrée avec bac et douchette, espace suffisant pour deux paniers

Zone de déchargement : courbe de sortie de 180°, table à rouleaux pivotante, espace suffisant pour deux paniers

Exemple d'implantation STR 110 Energy avec zone de séchage



**Hôtel, restaurant, restauration collective**

Rendement : jusqu'à 110 paniers/heure

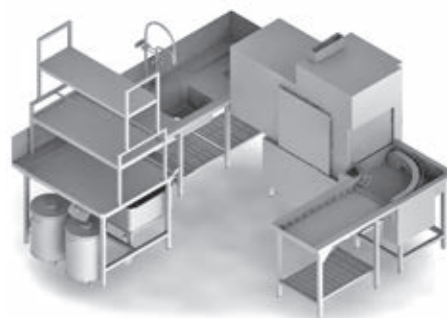
Longueur/

profondeur totale : 3.680 mm / 2.100 mm

Zone de chargement : table d'entrée avec bac et douchette, espace suffisant pour deux paniers, courbe d'entrée de 90°

Zone de déchargement : courbe de sortie de 90°, table à rouleaux, espace suffisant pour deux paniers

Exemple d'implantation STR 130 Energy



**Hôtel, restaurant, restauration collective**

Rendement : jusqu'à 130 paniers/heure

Longueur/

profondeur totale : 3.150 mm / 3.000 mm

Zone de chargement : station de dépose et de tri, table d'entrée avec bac et douchette, espace suffisant pour deux paniers, entrée en angle de 90°

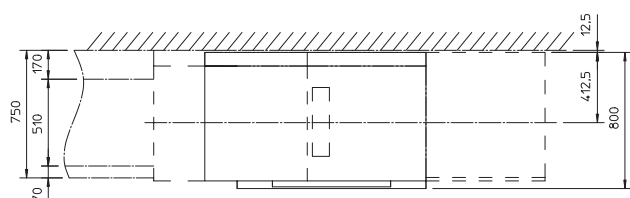
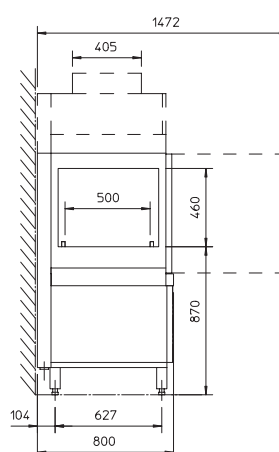
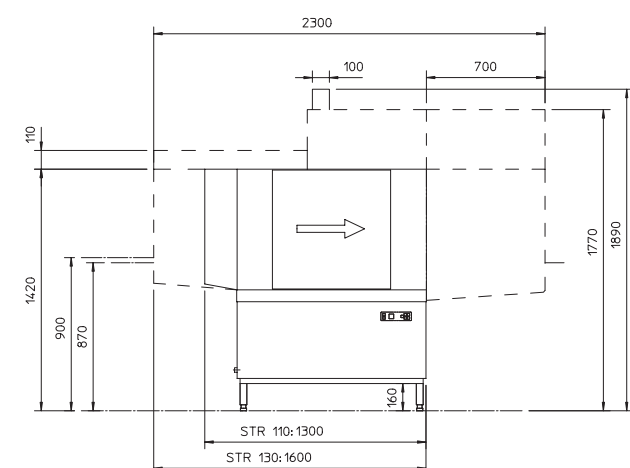
Zone de déchargement : courbe de sortie de 90°, table à rouleaux, espace suffisant pour deux paniers

		STR 110	STR 130
Rendement théorique	[paniers/heure]	70/110	90/130
Longueur	[mm]	1.300	1.600
Profondeur avec porte fermée	[mm]	800	800
Profondeur avec porte ouverte	[mm]	1.472	1.472
Hauteur sans conduit d'évacuation	[mm]	1.420	1.420
Hauteur avec conduit d'évacuation (zone de sortie)	[mm]	1.600	1.600
Hauteur variante Energy	[mm]	1.890	1.890
Hauteur de travail	[mm]	900	900
Hauteur de passage	[mm]	460	460
Largeur de passage	[mm]	500	500
Pompe de lavage	[kW]	1,7	2,0
Température de la cuve	[°C]	55–65	55–65
Température du surchauffeur	[°C]	85	85
Consommation en eau de rinçage (charge pleine)*	[l/h]	260	260

**Equipement disponible en option**

- Récupérateur de calories Energy
- Choix du sens d'avancement : gauche–droite / droite–gauche
- Hauteur de travail : 850 mm
- Installation sur socle
- Surpresseur de rinçage permettant de compenser les variations de la pression d'eau sur site
- Commutation de température pour le lavage des verres 85 °C / 65 °C
- Zone de séchage (longueur : 700 mm) / zone de séchage en angle (longueur : 795 mm)
- Tunnel d'entrée avec conduit d'évacuation intégré (uniquement avec zone de séchage)
- Tunnel de sortie avec conduit d'évacuation (pas en combinaison avec une zone de séchage)
- Arrêt coup-de-poing
- Chauffage vapeur (0,3–4,0 bar)

\* Valeur indicative. Le besoin en eau de rinçage réel peut varier en fonction des conditions sur site.



Remarque concernant les machines STR disposant d'une zone de séchage en angle : les schémas cotés sont mis à disposition à la demande.



**Winterhalter France SAS**  
Concepts de lave-vaisselle professionnels

38/40 route de Brignais  
69630 Chaponost  
France  
Tél. +33 (0) 4 81 76 76 00  
Fax +33 (0) 4 81 76 76 01

[www.winterhalter.fr](http://www.winterhalter.fr)  
[infos@winterhalter.fr](mailto:infos@winterhalter.fr)