

Convoyeur à doigts et lave-vaisselle à avancement
automatique de casiers

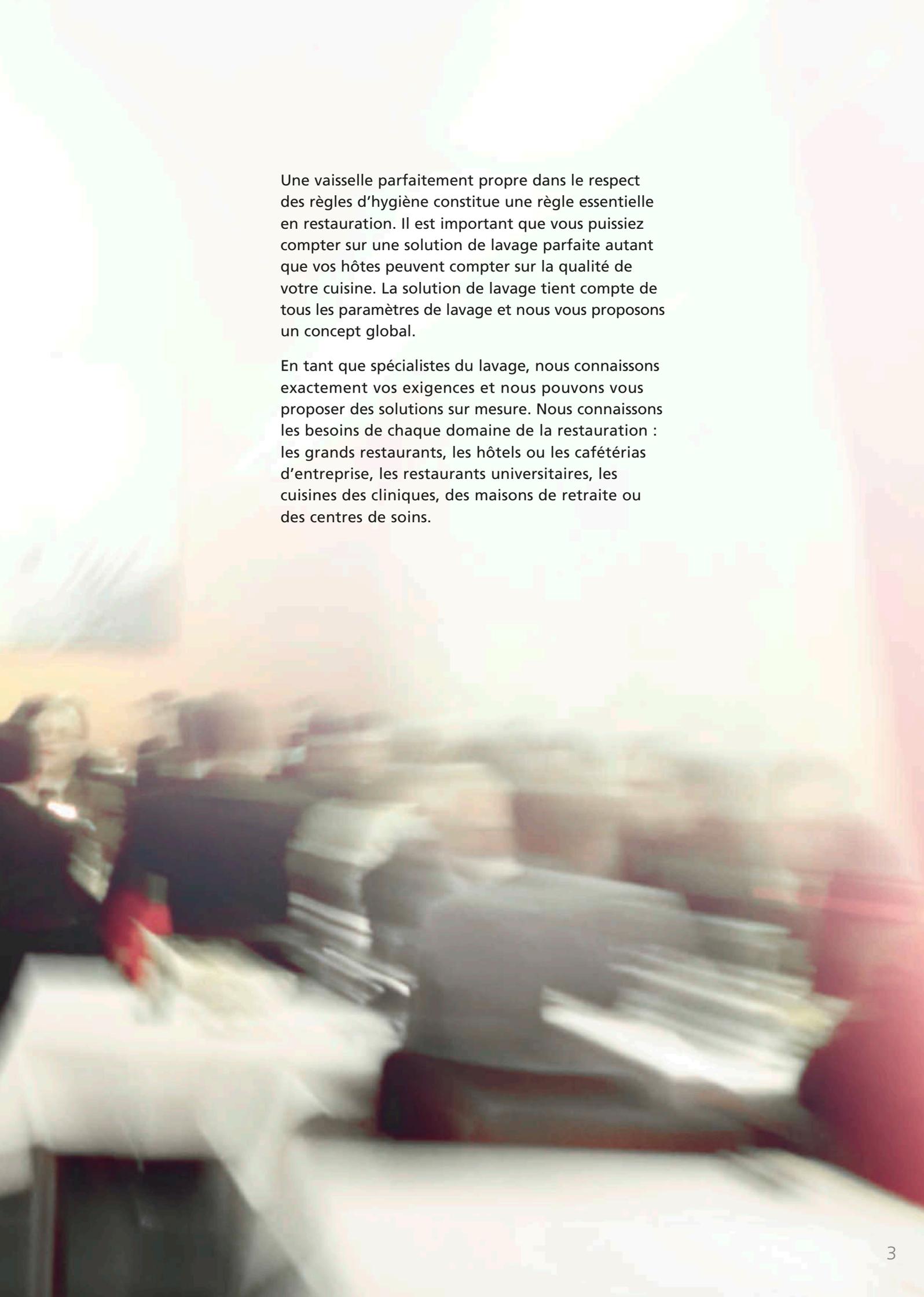
Gamme MT

Rentabilité et hygiène grand format



Des résultats de lavage éclatants pour hauts rendements





Une vaisselle parfaitement propre dans le respect des règles d'hygiène constitue une règle essentielle en restauration. Il est important que vous puissiez compter sur une solution de lavage parfaite autant que vos hôtes peuvent compter sur la qualité de votre cuisine. La solution de lavage tient compte de tous les paramètres de lavage et nous vous proposons un concept global.

En tant que spécialistes du lavage, nous connaissons exactement vos exigences et nous pouvons vous proposer des solutions sur mesure. Nous connaissons les besoins de chaque domaine de la restauration : les grands restaurants, les hôtels ou les cafétérias d'entreprise, les restaurants universitaires, les cuisines des cliniques, des maisons de retraite ou des centres de soins.

- Convoyeur à doigts ou lave-vaisselle à avancement automatique de casiers

Des solutions de lavage optimales grâce à une personnalisation maximale

Le type et le volume de vaisselle à affronter varient d'une cuisine professionnelle à l'autre. Avec la gamme MT, Winterhalter vous offre la solution de lavage qui vous correspond. Convoyeur à doigts ou avancement automatique de paniers ? Dans les deux cas, la gamme MT propose une configuration adaptée à vos exigences grâce à une structure modulaire et à des options variées.



Convoyeur à doigts MTF



Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers MTR

Quelle est pour vous la meilleure solution de lavage : convoyeur à doigts ou lave-vaisselle à avancement automatique de casiers ?

	Convoyeur à doigts MTF	Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers MTR
Domaine d'utilisation	Restaurants universitaires, hôpitaux, cantines et centres de soins de taille relativement importante	Hôtels, restaurants, restoroutes, cantines et centres de soins de taille relativement petites
Arrivée de vaisselle	Continue	Irrégulière
Durées de lavage	Prédéfinies	Variables
Vaisselle	Homogène	Disparate
Type d'acheminement	Sur le convoyeur : assiettes, plateaux, cloches, plateaux de chariot chauffant, récipients etc. Dans des paniers : verres, couverts, tasses et petite vaisselle	Tri de toute la vaisselle par casiers
Personnel	Au moins 2 personnes	Au moins 1 personne
Organisation	Zones de chargement et de déchargement linéaires	Planification personnalisée des tables d'entrée et de sortie (même avec courbes à 90° ou 180°)
Dérochage	En règle générale, élimination des restes alimentaires uniquement (pas de pré-lavage manuel)	Pré-lavage manuel supplémentaire à l'aide d'une douchette selon besoins
Entrée en angle à 90°	–	Possible
Courbe d'entrée à 90°	–	Possible
Courbe de sortie à 90°/180°	–	Possible

Certains équipements présentés dans cette brochure sont optionnels.



Une personnalisation maximale grâce à :

- la possibilité de choisir entre convoyeur à doigts et avancement des paniers selon les exigences
- une configuration machine « sur mesure », par structure modulaire
- une grande variété d'équipements possibles – tout type d'installation envisageable

Une technique innovante pour des résultats de lavage éclatants

Des résultats impeccables ? Une évidence pour Winterhalter – tout particulièrement pour le lavage de vaisselle en grande quantité. Derrière cela se cache la combinaison intelligente de technologies élaborées.



Système d'avancement standard des paniers :
pas de contact homogène avec l'eau de pré-lavage



Avec avancement continu des paniers Winterhalter :
contact homogène avec l'eau de pré-lavage

Système de lavage performant

Les bras de lavage, la conception des gicleurs et les performances de notre pompe de lavage garantissent une solution de lavage performante. En cas de besoin, l'angle de lavage peut être adapté à votre vaisselle. Les bras de lavage latéraux disponibles en option assurent une couverture maximale de la surface, en particulier pour les assiettes à soupe, les bols ou les plateaux moulés.

Filtration du bain lessiviel

Chaque cuve de pré-lavage et de lavage est équipée d'un tamis de surface associé à une crépine et au Mediamat, épurateur de bain lessiviel Winterhalter. Ce dernier élimine grâce à la force centrifuge les plus 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.

Programmes spéciaux

Les programmes spéciaux pour verres (en option) et petits ustensiles permettent d'adapter le procédé de lavage aux exigences particulières. Dans le programme spécial verres par exemple, le rinçage s'effectue automatiquement avec de l'eau osmosée (en option).

Avancement continu des paniers

Un système d'entraînement spécial a été développé pour un avancement continu de la vaisselle afin de garantir un contact homogène avec l'eau de lavage.

Zone de pré-lavage avec échangeur thermique

Grâce à l'échangeur thermique, la température exigée ne varie pas. Cela permet ainsi de garantir une performance de pré-lavage continue et parfaite (élimination de l'amidon et des protéines). De plus, la récupération d'énergie de la zone de pré-lavage est utilisée pour chauffer l'eau de rinçage.



Des résultats de lavage éclatants grâce à :

- une technique de lavage élaborée en combinaison avec une filtration efficace du bain lessiviel
- des programmes spéciaux pour verres et petits ustensiles
- un contact homogène avec l'eau de lavage grâce au système d'avancement spécial des casiers



Sécurité en matière d'hygiène grâce à :

- une hygiène totale à l'intérieur de la machine
- la filtration de l'air rejeté par la machine pour le confort de votre laverie
- un programme d'assistance au nettoyage

Un concept d'hygiène unique pour plus de sécurité

La sécurité en matière d'hygiène dans la restauration professionnelle est primordiale. La gamme MT est unique : le nouveau concept d'hygiène garantit une sécurité dans le processus de lavage.



MTF installée sur socle



Gicleur de nettoyage de la paroi supérieure

Portes « papillon » pivotantes

Les portes « papillon » embouties avec les parois intérieures lisses empêchent la saleté et les bactéries de se déposer. Elles présentent une ouverture à 180° pour un accès total à la zone concernée.

Système d'évacuation de l'air avec filtre à graisse

Le filtre à graisse élimine toutes les impuretés et maintient une propreté parfaite des conduits d'évacuation de l'air. Sa conception tubulaire assure une hygiène parfaite. L'air rejeté par la machine est donc plus sain et représente un avantage considérable de confort dans votre laverie.

Lavage HighTemp à des températures plus élevées

Pour des exigences spécifiques au-delà de la norme DIN 10510, les lave-vaisselle de la gamme MT sont également disponibles en variante HighTemp. Cette fonction peut être activée ou désactivée suivant les besoins.

Programme d'assistance au nettoyage

L'eau propre de la cuve de rinçage alimente les gicleurs rotatifs qui nettoient notamment les parois supérieures des cuves durant le service, sans consommation d'eau supplémentaire. A la fin de la journée de travail, l'intérieur de la machine est complètement rincé à l'eau chaude et la cuve est vidangée. Cela réduit ainsi au minimum l'effort que représente le nettoyage manuel.

Pour une hygiène maximale, la gamme MT a été conçue avec :

- des cuves embouties monobloc avec angles arrondis
- une paroi arrière lisse sans tuyauterie
- un système de nettoyage breveté protège l'échangeur thermique par un lavage supérieur et inférieur
- une installation sur socle (option)

Des solutions optimales pour une réduction maximale des coûts d'exploitation

La réduction des coûts et la maîtrise des ressources sont deux enjeux majeurs lorsqu'il s'agit de laver de grandes quantités de vaisselle. Avec la gamme MT, des innovations techniques vous permettent de réduire vos coûts d'exploitation jour après jour.



Consommation d'eau minimale

La consommation d'eau de rinçage est réduite (jusqu'à 30 % selon les modèles) grâce au système de rinçage optimisé de la gamme MT. Ceci correspond par exemple à une économie annuelle de 227.800* litres d'eau. C'est ce que consomme en moyenne un foyer de 5 personnes en 1 an.

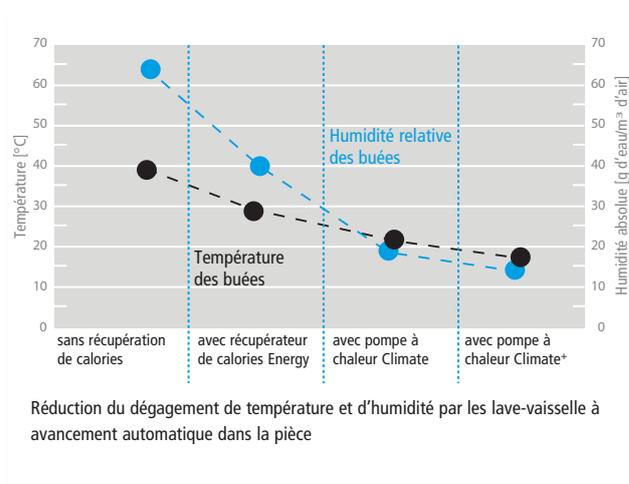
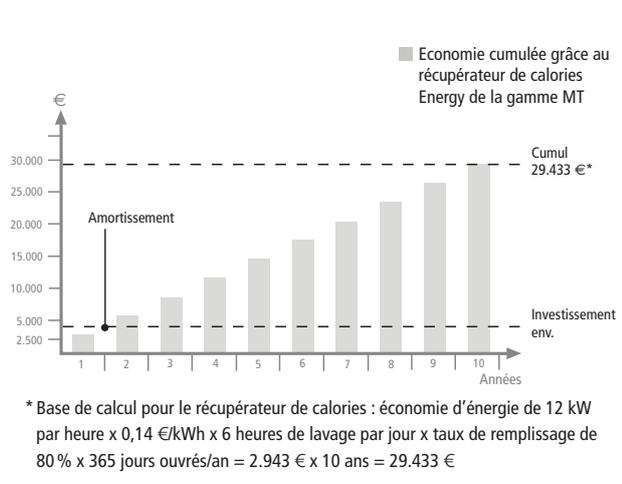
Activation des zones par détection de présence de vaisselle

L'activation de zone commandée par détection de présence vaisselle permet d'adapter le fonctionnement de la machine aux réels besoins du service : les pompes, l'alimentation d'eau et le séchage ne sont activés que lorsque la vaisselle se trouve dans la zone correspondante. Une utilisation ciblée et économe des ressources telles que l'eau, les produits lessiviels et l'énergie est ainsi garantie. En parallèle, l'émission sonore de la machine est maîtrisée et le dégagement de chaleur et de buées dans le local est restreint.

Pour plus de rentabilité, la gamme MT a été conçue avec :

- une conception à double paroi (isolation phonique et thermique)
- partie technique inférieure fermée
- une vidange individuelle de la cuve de la zone de prélavage
- un économiseur de détergent et d'énergie : jusqu'à 50 % de détergent en moins, jusqu'à 3 kW d'énergie en moins par heure

* Pour une économie d'eau de 130 l/h (MTR 5-430 LLLLM), 6 heures travaillées par jour, 365 jours ouvrés par an et taux de remplissage de 80 %.



Récupérateur de calories Energy

Le récupérateur de calories Energy utilise l'énergie des vapeurs rejetées par la machine pour réchauffer l'eau froide d'alimentation. L'humidité et la température de l'air rejeté sont alors réduites de manière très sensible. La diminution de la consommation énergétique peut aller jusqu'à 12 kWh par heure.*¹

Pompe à chaleur Climate

La pompe à chaleur Climate permet de récupérer encore plus d'énergie que le récupérateur de calories Energy. L'humidité et la température de l'air rejeté par la machine sont encore plus réduites. L'économie énergétique peut atteindre 14 kWh.*^{1*2}

Pompe à chaleur Climate⁺

La pompe à chaleur Climate⁺ permet de chauffer non seulement l'eau froide d'alimentation, mais aussi celle de la cuve de la dernière zone de lavage. De plus, l'humidité et la température de l'air rejeté par la machine sont encore une fois réduites. L'économie d'énergie peut ainsi atteindre 18 kWh. Le raccordement sur l'installation d'évacuation de l'air existant est inutile.*^{3*4}

Une réduction maximale des coûts d'exploitation grâce à :

- une consommation réduite des ressources
- une puissance de raccordement abaissée et maîtrisée grâce à la récupération de calories
- une amélioration de l'atmosphère de la laverie

*¹Nous recommandons le raccordement indirect vers l'installation d'évacuation de l'air sur site.

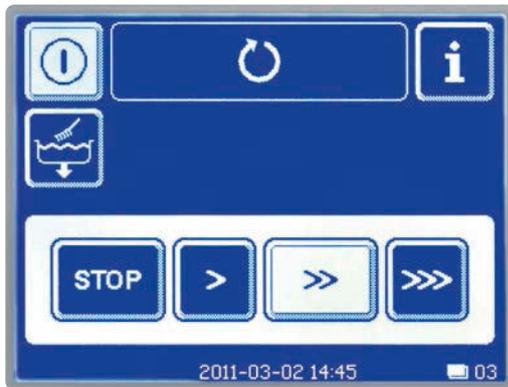
*²Gaz à effet de serre fluorés contenus dans des installations fermées hermétiquement ; réfrigérant R134a, 1,20 kg, 1,72 t d'équivalent CO₂ ; potentiel de réchauffement global 1430

*³Veillez tenir compte des directives en vigueur pour l'aération et l'évacuation de l'air dans les laveries.

*⁴Gaz à effet de serre fluorés contenus dans des installations fermées hermétiquement ; réfrigérant R134a, 2,60 kg, 3,72 t d'équivalent CO₂ ; potentiel de réchauffement global 1430

L'écran tactile – une commande intuitive, un contrôle total

L'écran tactile permet une consultation rapide et simple des informations relatives à l'hygiène et aux données d'exploitation. Grâce à un journal de données très étendu, le responsable de cuisine garde le contrôle de sa cuisine en permanence.



Niveau utilisateur : sélection de la vitesse d'avancement



Journal des données d'exploitation

Commande intuitive

Les pictogrammes et animations de l'écran tactile très facile d'accès permettent au personnel de la laverie – même inexpérimenté – de manipuler la machine en toute sécurité.

Un lave-vaisselle responsable

La gamme MT communique les informations concernant le fonctionnement de la machine et les erreurs par le biais de signaux optiques et acoustiques. Grâce à cela, il est possible par exemple de détecter immédiatement l'absence de produits lessiviels dans les réservoirs et d'y remédier. Les températures de la cuve et du surchauffeur peuvent également être affichées à tout moment, afin de s'assurer du bon fonctionnement de la machine.

Protection en matière d'hygiène

L'écran de la machine relaie les signaux d'erreurs émis par le doseur externe, ce qui accroît la sécurité en matière d'hygiène.

Un niveau chef de cuisine protégé par code PIN

Un niveau de menu protégé par un code PIN permet au responsable de cuisine de consulter

les données importantes telles que la consommation, la charge et les intervalles d'entretien. Le journal des données d'exploitation permet de détecter les habitudes de lavage et, le cas échéant, de les optimiser. Tous les résultats et les dysfonctionnements ayant trait à l'hygiène sont documentés dans le journal d'hygiène.

Contrôle des appareils de traitement d'eau externes

Les messages d'erreur d'appareils externes de traitement de l'eau (RoMatik 420 p. ex.) peuvent également être affichés à l'écran. Cela permet de réduire considérablement les risques liés à une longue immobilisation. Un résultat de rinçage parfait est assuré en continu.

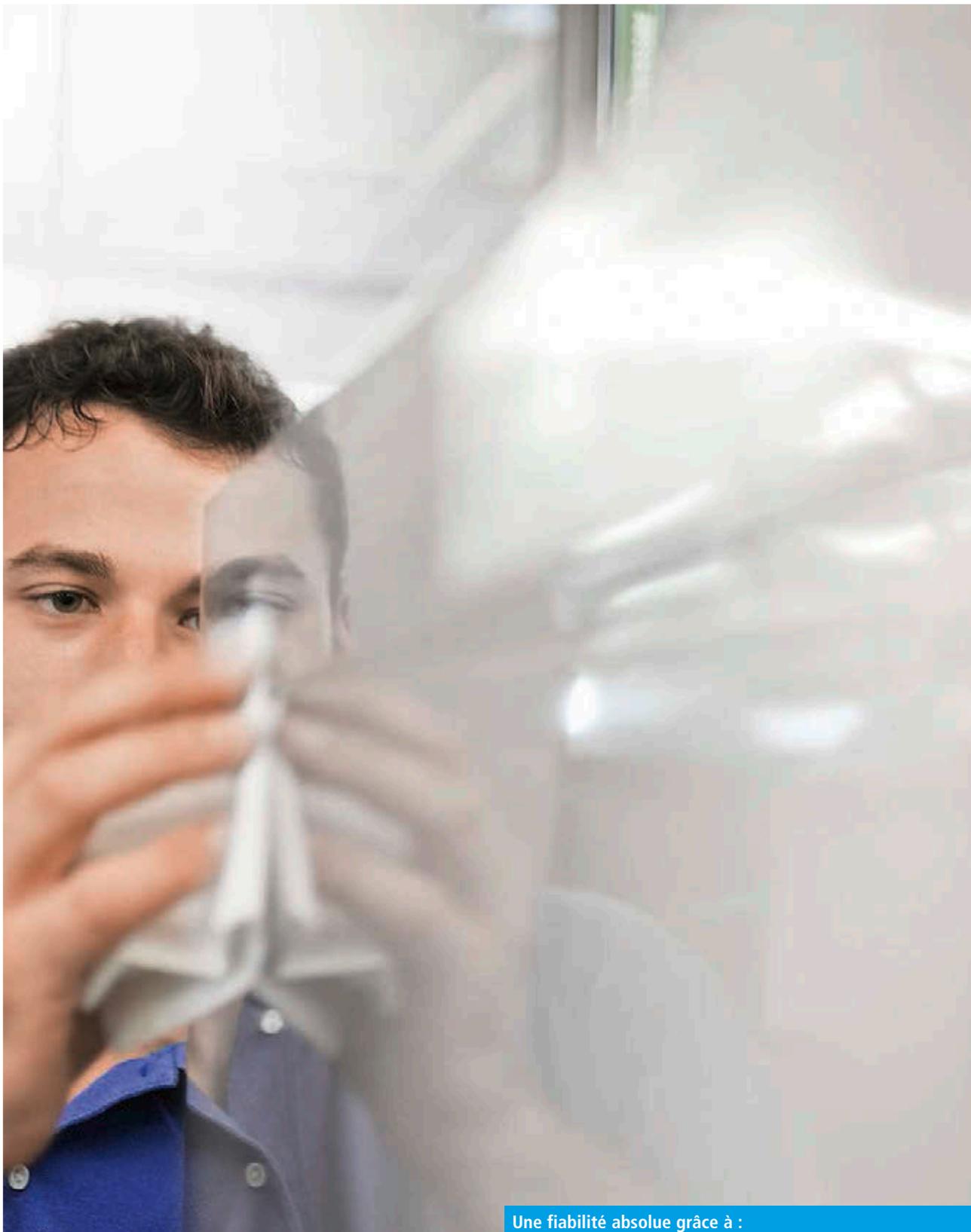
Pour un confort d'utilisation maximal, la gamme MT a été conçue avec :

- une mise en service programmable
- plus de 24 langues d'affichage au choix
- un module GSM pour la transmission des données à distance
- des interfaces de données



Un confort d'utilisation maximal grâce à :

- un écran tactile convivial
- une visualisation facile des données relatives à la sécurité de l'hygiène
- un journal d'information complet sur les données d'exploitation
- une détection rapide des erreurs – même en provenance d'appareils externes



Une fiabilité absolue grâce à :

- une durée de vie maximale de la machine
- interventions et frais de maintenance réduits au minimum
- des processus de fabrication certifiés

Une qualité sur laquelle vous pouvez compter

Grâce à ses exigences de qualité les plus strictes et à ses innovations techniques, Winterhalter établit sans cesse de nouveaux standards dans son secteur et vous permet ainsi de profiter d'un lavage fiable et sûr.



Jürgen et Ralph Winterhalter

Qualité made in Germany

Entreprise familiale de troisième génération, Winterhalter joue depuis toujours la carte de l'innovation. Les matériaux sont contrôlés et sélectionnés de façon minutieuse.

Grâce à des outils de fabrication des plus modernes et à des processus structurés, nous livrons des produits haut de gamme d'une qualité constante. Ainsi nos machines ont une durée de vie longue, vous garantissant un travail confortable et sûr.



Facilité d'entretien

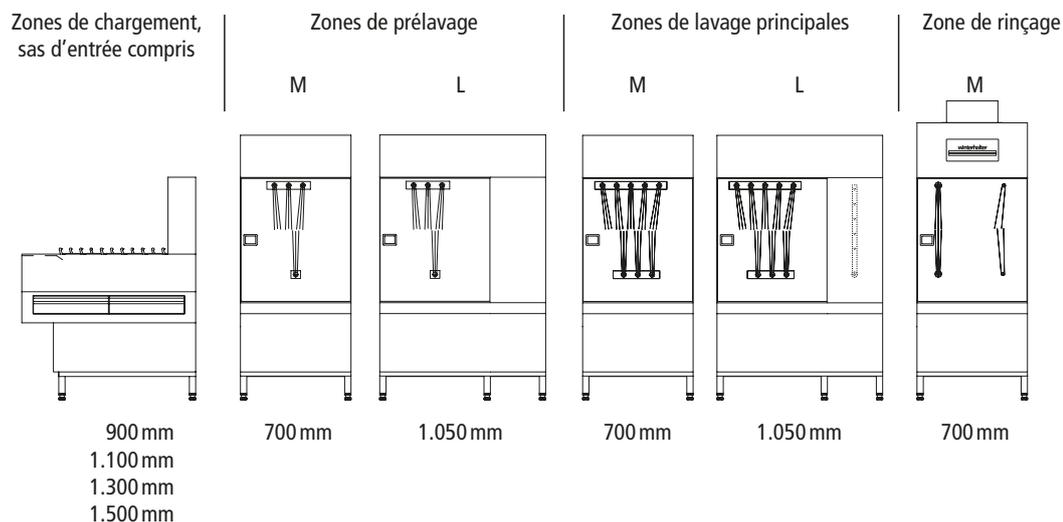
Toutes les pièces principales sont facilement accessibles, les interventions de maintenance sont ainsi réduites au minimum. Un écran tactile permet au technicien d'identifier rapidement les erreurs en accédant aux programmes de contrôle.

Gestion de la qualité et de l'environnement certifiée

Winterhalter est l'une des premières entreprises du secteur à avoir obtenu la certification pour la gestion de la qualité (EN ISO 9001), de l'environnement (EN ISO 14001) ainsi que pour la santé et la sécurité au travail (BS OHSAS 18001). Avec cette certification reconnue au niveau international, elle prouve qu'elle répond aux exigences les plus élevées.



• MTF : Caractéristiques techniques d'une sélection de modèles de convoyeurs à doigts



Convoyeurs à doigts MTF, convoyeur de 65		MTF 3-2800 MMM	MTF 3-3300 MLM	MTF 3-3700 LLM	MTF 4-4100 MMLM
Nombre de cuves de lavage selon la norme DIN 10510		3	3	3	4
Rendement théorique de la machine* ¹ [assiettes/h]					
– Programme intensif		1.200/1.600/1.800	1.400/1.900/2.100	1.600/2.100/2.400	1.700/2.300/2.600
– Programme standard* 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
– Programme rapide		2.400/2.600/2.800	2.800/3.000/3.300	3.200/3.500/3.700	3.500/3.800/4.100
Zone de prélavage		M	M	L	M
Zone(s) de lavage principale(s)		M	L	L	M + L
Zone de rinçage		M	M	M	M
Zone de soufflage (en option)* ³		M ou L	M ou L	M ou L	M ou L
Zone de séchage (en option)		M, L ou XL			
Dimensions					
Longueur de la machine sans sas d'entrée, zones de soufflage, de séchage, de chargement et de déchargement) [mm]		2.100	2.450	2.800	3.150
Profondeur de la machine [mm]		800	800	800	800
Hauteur de la machine (supports inclus) [mm]		1.910	1.910	1.910	1.910
– avec récupérateur de calories Energy [mm]		2.010	2.010	2.010	2.010
– avec pompe à chaleur Climate/Climate+ [mm]		2.180	2.180	2.180	2.180
Largeur de passage [mm]		610	610	610	610
Hauteur de passage max. [mm]		440	440	440	440
Consommation d'eau					
Volume total cuve [l]		240	240	240	325
Quantité d'eau de rinçage avec double rinçage (standard)* ⁴ [l/h]		200	200	220	220
Quantité d'eau de rinçage avec triple rinçage (en option)* ⁴ [l/h]		290	290	310	320

*¹ Le rendement assiettes correspond au convoyeur standard (65 mm), réglages usine marqués en caractères gras

*² Temps de contact de 2 min selon DIN 10510 pour lavage professionnel dans lave-vaisselle à avancement automatique

*³ Uniquement en combinaison avec zone de séchage M

Equipements possibles

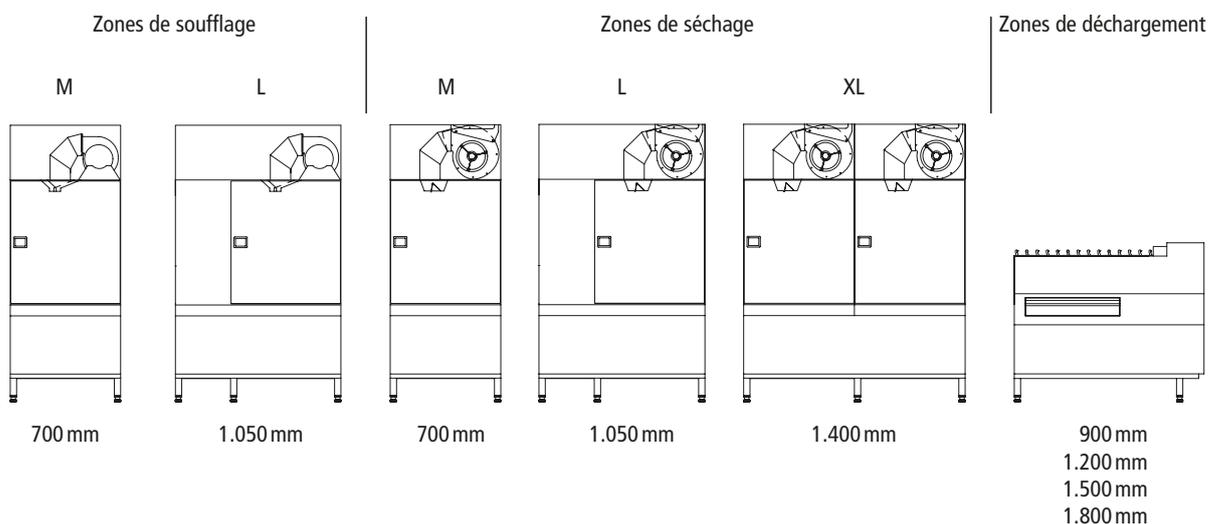
Résultat de lavage	Standard	Option
Mediamat dans toutes les zones de pré-lavage et de lavage principales	●	
Programme spécial pour verres		●
Programme de lavage des petits ustensiles	●	
Bras de lavage latéraux (uniquement pour les machines avec zone de lavage principale L)		●
Surpresseur de rinçage	●	
Echangeur thermique dans la zone de pré-lavage* ⁵	●	
Console avec douchette pour pré-lavage manuel		Accessoires

Hygiène	Standard	Option
Portes « papillon » à ouverture 180°	●	
Système d'évacuation de l'air avec filtre à graisse	●	
Programme d'assistance au nettoyage	●	
Système d'assistance au nettoyage des parties supérieures	●	
Système de nettoyage pour récupérateur de calories	Climate+	●
Cuves embouties	●	
Paroi arrière lisse sans tuyauterie	●	
Installation sur socle		●

*⁵ Uniquement avec température d'alimentation d'eau < 40 °C

*⁶ Incompatible avec pompe à chaleur Climate, économiseur d'eau osmosée, variantes HighTemp ou chauffage vapeur

*⁷ Incompatible avec zone de double rinçage, économiseur de détergent et d'énergie, économiseur d'eau osmosée, eau osmosée ou modèles de machines de taille supérieure à 3 cuves 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 ou L						
M, L ou 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

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

Sous réserve de modifications techniques

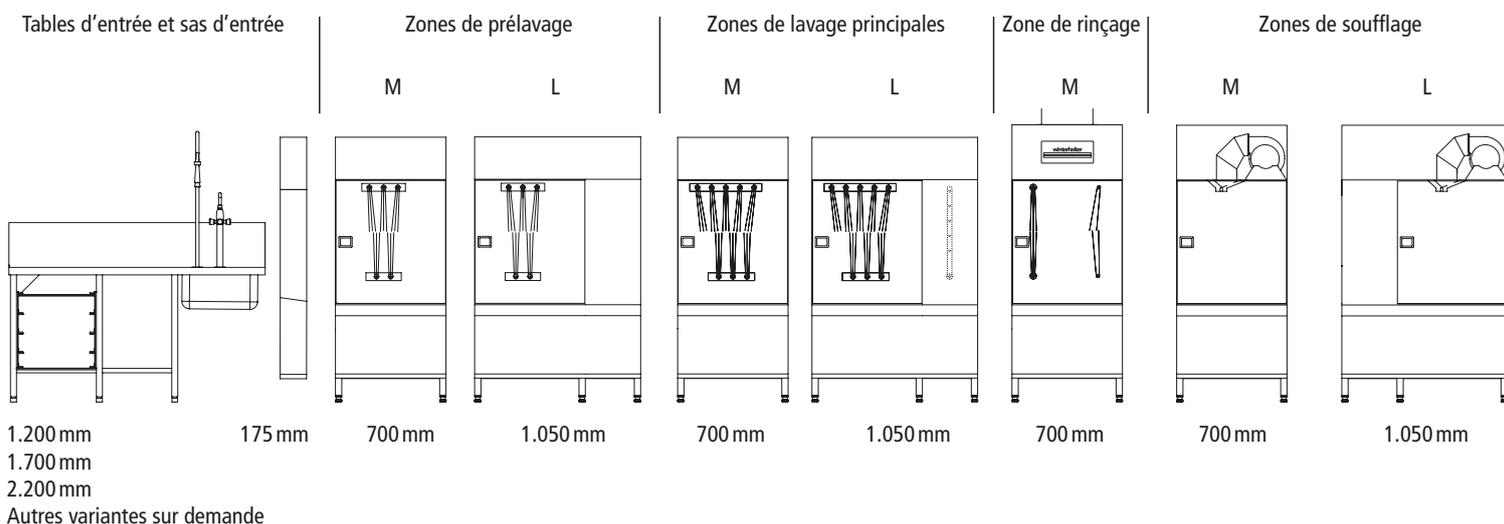
Rentabilité	Standard	Option	Confort d'utilisation	Standard	Option	Autres équipements	Option
Zone de double rinçage*6	●		Commande électronique avec écran tactile multifonctions	●		Interrupteur principal	●
Zone de triple rinçage avec température graduelle		●	3 vitesses d'avancement (réglage individualisé possible par technicien)	●		Habillage arrière*10	●
Activation des zones par détection de présence vaisselle	●		Mise en service programmable	●		Chauffage vapeur (surchauffeur unique-ment ou cuve et surchauffeur)	●
Récupérateur de calories Energy		●	Affichage de l'intervalle de maintenance	●			
Pompe à chaleur Climate (cuivre)*7		●	Inversion du sens du convoyeur	●			
Pompe à chaleur Climate+ (inox)*8		●	Journal d'hygiène avec mémoire de données	●			
Economiseur de détergent (déviation de l'eau de rinçage)		●	Interface de données RS 232 ou RS 422		●		
Economiseur de détergent et d'énergie*9 (déviation de l'eau de rinçage avec échangeur thermique)		●	Module GSM pour la transmission des données à distance		●		
Vidange individuelle de cuve zone de pré-lavage	●						
Structure à double paroi	●						
Partie technique inférieure fermée, en inox	●						

*8 Incompatible avec chauffage vapeur, économiseur d'eau osmosée, économiseur de détergent et d'énergie ainsi que variantes HighTemp

*9 Incompatible avec Climate ou Climate+ ainsi que température d'alimentation > 40 °C

*10 Nécessaire en cas d'installation libre dans une pièce (distance murale > 12,5 mm) afin de maintenir l'indice d'étanchéité IPX5 (standard)

• MTR : Caractéristiques techniques d'une sélection de modèles de lave-vaisselle à avancement automatique de



1.200 mm
1.700 mm
2.200 mm
Autres variantes sur demande

Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers MTR standard	MTR 2-120 MM	MTR 2-155 LM	MTR 3-185 MMM	MTR 3-215 MLM	MTR 3-250 LLM
Nombre de cuves de lavage selon la norme DIN 10510	2	2	3	3	3
Rendement théorique de la machine* ¹ [paniers/heure]					
– Programme intensif	50/70/75	65/85/100	80/105/120	90/120/135	105/140/160
– Programme standard* ²	75/85/105	100/110/130	120/135/160	135/155/185	160/180/215
– Programme rapide	105/110/120	130/140/155	160/175/185	185/200/215	215/230/250
Zone de prélavage	-	-	M	M	L
Zone(s) de lavage principale(s)	M	L	M	L	L
Zone de rinçage	M	M	M	M	M
Zone de soufflage (en option)* ³	M ou L	M ou L	M ou L	M ou L	M ou L
Zone de séchage (en option)	M, L ou XL	M, L ou XL	M, L ou XL	M, L ou XL	M, L ou XL
Dimensions					
Longueur de la machine (sans sas d'entrée, zones de soufflage et de séchage ni tables) [mm]	1.400	1.750	2.100	2.450	2.800
Longueur sas d'entrée MTR [mm]	175	175	175	175	175
Profondeur de la machine [mm]	800	800	800	800	800
Hauteur de la machine (supports inclus) [mm]	1.910	1.910	1.910	1.910	1.910
– avec récupérateur de calories Energy [mm]	2.010	2.010	2.010	2.010	2.010
– avec pompe à chaleur Climate/Climate+ [mm]	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180
Largeur de passage [mm]	500	500	500	500	500
Hauteur de passage max. [mm]	460	460	460	460	460
Consommation d'eau					
Volume total cuve [l]	155	155	240	240	240
Quantité d'eau de rinçage avec double rinçage (standard)* ⁴ [l/h]	190	190	190	190	190
Quantité d'eau de rinçage avec triple rinçage (en option)* ⁴ [l/h]	260	260	260	260	280

*¹Réglages usine marqués en caractères gras

*²Temps de contact de 2 min selon DIN 10510 pour lavage professionnel dans lave-vaisselle à avancement automatique

*³Uniquement en combinaison avec zone de séchage M

Equipements possibles

Résultat de lavage	Standard	Option
Mediamat dans toutes les zones de prélavage et de lavage principales	●	
Avancement continu des paniers	●	
Programme spécial pour verres		●
Programme de lavage des petits ustensiles	●	
Bras de lavage latéraux (uniquement pour machines avec zone de lavage principale L)		●
Surpresseur de rinçage	●	
Echangeur thermique dans la zone de prélavage* ⁵	à partir de 3 cuves	

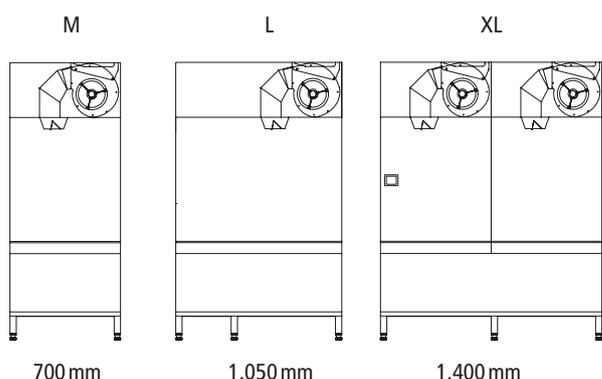
Hygiène	Standard	Option
Portes « papillon » à ouverture 180°	●	
Système d'évacuation de l'air avec filtre à graisse	●	
Programme d'assistance au nettoyage	●	
Système d'assistance au nettoyage des parties supérieures	●	
Système de nettoyage pour récupérateur de calories	Climate+	●
Cuves embouties	●	
Paroi arrière lisse sans tuyauterie	●	
Installation sur socle		●

*⁵Uniquement avec température d'alimentation d'eau < 40 °C

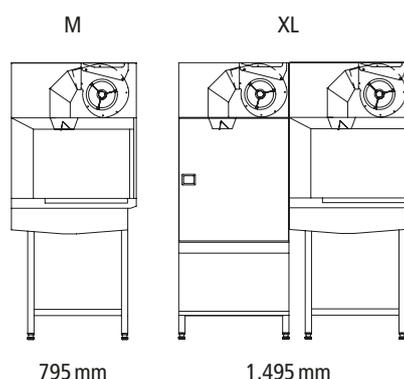
*⁶Incompatible avec pompe à chaleur Climate, économiseur d'eau osmosée, variantes HighTemp ou chauffage vapeur

*⁷Incompatible avec zone de double rinçage, économiseur de détergent et d'énergie, économiseur d'eau osmosée, fonctionnement avec de l'eau osmosée ou modèles de machines de taille supérieure à 3 cuves MMM

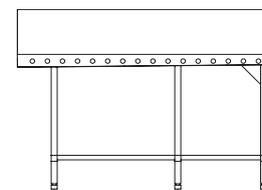
Zones de séchage



Zones de séchage en angle



Tables à rouleaux



1.200 mm
1.700 mm
2.200 mm

Autres dimensions sur demande

MTR 4-250 MMMM	MTR 4-285 MMLM	MTR 4-285 LMMM	MTR 4-285 MLMM	MTR 4-315 MLLM	MTR 4-315 LLMM	MTR 4-350 LLLM	MTR 5-430 LLLL
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 ou L							
M, L ou 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 Valeur indicative. Le besoin en eau de rinçage réel peut varier en fonction des conditions sur site.

Sous réserve de modifications techniques

Rentabilité	Standard	Option
Zone de double rinçage*6	●	
Zone de triple rinçage avec température graduelle		●
Activation des zones par détection de présence vaisselle	●	
Récupérateur de calories Energy		●
Pompe à chaleur Climate (cuivre)*7		●
Pompe à chaleur Climate+ (inox)*8		●
Economiseur de détergent (déviation de l'eau de rinçage)		à partir de 3 cuves
Economiseur de détergent et d'énergie*9 (déviation de l'eau de rinçage avec échangeur thermique)		à partir de 3 cuves
Vidange individuelle de cuve zone de pré-lavage	●	
Structure à double paroi	●	
Partie technique inférieure fermée, en inox	●	

*8 Incompatible avec chauffage vapeur, économiseur d'eau osmosée, économiseur de détergent et d'énergie, variante HighTemp ainsi que le modèle MTR 2-120 MM

Confort d'utilisation	Standard	Option
Commande électronique avec écran tactile multifonctions	●	
3 vitesses d'avancement (réglage individualisé possible par technicien)	●	
Mise en service programmable	●	
Affichage de l'intervalle de maintenance	●	
Journal d'hygiène avec mémoire de données	●	
Interface de données RS 232 ou RS 422		●
Module GSM pour la transmission des données à distance		●

*9 Incompatible avec Climate ou Climate+ ainsi que température d'alimentation > 40 °C

*10 Nécessaire en cas d'installation libre dans une pièce (distance murale > 12,5 mm) afin de maintenir l'indice d'étanchéité IPX5 (standard)

Autres équipements	Option
Interrupteur principal	●
Habillage arrière*10	●
Chauffage vapeur (surchauffeur uniquement ou cuve et surchauffeur)	●



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
infos@winterhalter.fr

Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers MTR

Table d'entrée avec bac
Implantation sur mesure possible

Table à rouleaux
Implantation sur mesure possible



MTR 3-215 MLM-MM
sens d'avancement : gauche-droite

	1	2	3	4	5
	Zone de prélavage	Zone de lavage principale	Zone de rinçage	Zone de soufflage	Zone de séchage avec renouvellement d'air
Fonctions de base	<ul style="list-style-type: none"> Température de la cuve comprise entre 40 et 50 °C (selon DIN 10510), empêche les résidus d'amidon de coaguler et coller Quadruple filtration du bain lessiviel avec deux filtres couvrant la surface de la cuve, filtre d'aspiration de pompe et Mediamat Tailles : M ou L 	<ul style="list-style-type: none"> Température de la cuve comprise entre 55 et 65 °C (selon DIN 10510) Système de lavage haute performance Triple filtration du bain lessiviel avec filtre couvrant la surface de la cuve, filtre d'aspiration de pompe et Mediamat En option : deuxième ou troisième zone de lavage principale Tailles : M ou L 	<ul style="list-style-type: none"> Zone de double rinçage à consommation réduite (selon DIN 10510) Niveau 1 : rinçage par pompe à 65 °C Niveau 2 : rinçage à l'eau claire à 85 °C En option : triple rinçage avec température graduelle (selon DIN 10510) Taille : M 	<ul style="list-style-type: none"> Élimination de l'eau accumulée dans les petits renforcements de la vaisselle grâce à un courant d'air chaud à haute pression venant du haut Uniquement en combinaison avec la zone de séchage linéaire avec renouvellement d'air M Tailles : M, L 	<ul style="list-style-type: none"> Réduction de l'humidité de l'air, excellents résultats de séchage grâce à un procédé très efficace de renouvellement d'air En option : zone de séchage avec renouvellement d'air en combinaison avec une zone de soufflage Tailles : M, L et XL En option pour MTR : zone de séchage en angle M sur courbe de sortie de 90° ou 180°
Résultat de lavage	<ul style="list-style-type: none"> Système de lavage optimal Mediamat Avancement continu des paniers (MTR) Échangeur thermique 	<ul style="list-style-type: none"> Système de lavage haute performance Mediamat En option : bras de lavage latéraux Avancement continu des paniers (MTR) 	<ul style="list-style-type: none"> Surpresseur de rinçage Température optimale de rinçage Utilisation ciblée d'eau osmosée pour les verres et les couverts Avancement continu des paniers (MTR) 		
Hygiène dans la machine	<ul style="list-style-type: none"> Porte « papillon » Cuve emboutie Paroi arrière à surface plane Gicleur de nettoyage de la paroi supérieure Programme d'assistance au nettoyage automatique Système d'évacuation de l'air avec filtre à graisse 	<ul style="list-style-type: none"> Porte « papillon » Cuve emboutie Paroi arrière à surface plane Gicleur de nettoyage de la paroi supérieure Programme d'assistance au nettoyage automatique 	<ul style="list-style-type: none"> Porte « papillon » Cuve emboutie Paroi arrière à surface plane Double système de nettoyage de l'échangeur thermique 	<ul style="list-style-type: none"> Porte « papillon » Paroi arrière à surface plane 	<ul style="list-style-type: none"> Porte « papillon » (uniquement sur MTF) Paroi arrière à surface plane
Rentabilité	<ul style="list-style-type: none"> Activation des zones par détection de présence vaisselle Structure à double paroi Habillage inférieur fermé Vidange individuelle de cuve de la zone de prélavage En option : économiseur de détergent et d'énergie 	<ul style="list-style-type: none"> Activation des zones par détection de présence vaisselle Structure à double paroi Habillage inférieur fermé 	<ul style="list-style-type: none"> Activation des zones par détection de présence vaisselle Structure à double paroi Habillage inférieur fermé Double rinçage Récupérateur de calories Energy Pompe à chaleur Climate/Climate+ Economiseur d'eau osmosée 	<ul style="list-style-type: none"> Activation des zones par détection de présence vaisselle Structure à double paroi Habillage inférieur fermé 	<ul style="list-style-type: none"> Activation des zones par détection de présence vaisselle Structure à double paroi Habillage inférieur fermé

Zone de chargement avec tiroirs de récupération
Différentes longueurs standard possibles

Zone de déchargement avec fin de course
Différentes longueurs standard possibles



Convoyeur à doigts MTF

MTF 3-3300 MLM-MM (Installation sur socle)
Sens d'avancement : gauche-droite

Des processus de travail optimaux réduisent les coûts de personnel

Les coûts de personnel représentent jusqu'à 80 % des dépenses courantes dans une laverie. Rendre les processus de travail efficaces grâce à une planification intelligente est donc primordial.

Une machine personnalisée

Grâce à la structure modulaire de la gamme MT, chaque machine est conçue de façon personnalisée. Toutes les exigences spécifiques sont prises en compte. Cette solution sur mesure permet de gérer sans problème le volume de vaisselle à affronter.

Une implantation personnalisée

Une implantation rationnelle permet d'obtenir d'excellents résultats de lavage. Winterhalter prend ainsi en considération les processus de travail, les spécificités de chaque local, le volume, le degré de saleté ainsi que le temps de séchage de la vaisselle avant lavage.

Winterhalter offre à sa clientèle une logistique de lavage optimale. Un gamme complète d'accessoires permet d'adapter le processus de lavage à vos besoins: aide au tri, moyen de transport, système de rangement, tous les facteurs de votre processus de lavage sont ainsi parfaitement harmonisés, ce qui réduit le temps de travail et les coûts de personnel.



Des solutions sur mesure grâce à :

- une structure modulaire
- une large gamme d'accessoires
- une organisation rationnelle des processus de lavage



Convoyeurs à doigts MTF – des solutions optimales

Exemple d'implantation MTF 3-2800 MMM-L

Cantine – Convoyeur à doigts à 3 cuves avec zone de séchage L, installation sur socle

Rendement : jusqu'à 2.800 assiettes/h
Longueur de la machine : 4.950 mm
Zone de chargement : convoyeur bi-corde et chariot à plateaux
Zone de déchargement : chariot à assiettes et à paniers

Exemple d'implantation MTF 5-6600 LLLL-L

Cantine – Convoyeur à doigts à 5 cuves avec zone de séchage L

Rendement : jusqu'à 6.600 assiettes/h
Longueur de la machine : 9.000 mm
Zone de chargement : convoyeur à plateaux avec chariot à plateaux à niveau constant
Zone de déchargement : chariot à assiettes et chariot pour paniers à verres

Convoyeurs

Idéal pour la vaisselle et les plateaux



Tapis à doigts universel, 65 mm

Idéal pour la vaisselle et les plateaux



Tapis à doigts complets, 65 mm

Idéal pour les plateaux chauffants



Tapis à doigts universel, 90 mm

Idéal pour les paniers à verres 600 x 400 mm



Tapis plat

Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers MTR – des solutions optimales

Exemple d'implantation MTR 3-215 MLM-L

Restaurant – Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers à 3 cuves avec zone de séchage L

Rendement : jusqu'à 215 paniers/heure
Longueur/ profondeur totale : 7.675 mm / 1.800 mm
Zone de chargement : station de dépose et de tri, table d'entrée avec bac et douchette
Zone de déchargement : table à rouleaux

Exemple d'implantation MTR 3-250 LLM-M

Maison de retraite ou centre de soins – Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers à 3 cuves avec zone de séchage en angle M

Rendement : jusqu'à 250 paniers/heure
Longueur/ profondeur totale : 4.520 mm / 3.600 mm
Zone de chargement : station de dépose et de tri, table d'entrée en angle avec bac et douchette
Zone de déchargement : courbe de sortie et table à rouleaux

Exemple d'implantation MTR 4-315 LLMM-XL

Hôtel (pension complète à la carte) – Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers à 4 cuves avec zone de séchage en angle XL

Rendement : jusqu'à 315 paniers/heure
Longueur/ profondeur totale : 7.970 mm / 3.085 mm
Zone de chargement : station de dépose et de tri, table d'entrée avec bac et douchette
Zone de déchargement : courbe de sortie et table à rouleaux

Gamme de paniers

Chez Winterhalter, vous avez le choix parmi une grande variété de paniers. L'utilisation du panier optimal est un facteur essentiel pour un bon résultat de lavage.

