

CTR | UN RENDEMENT EXCEPTIONNEL.

Le lave-vaisselle à avancement automatique de casiers compact



Une machine développée pour une
propreté et une hygiène parfaites.
Des accessoires parfaitement adaptés.
Une chimie spécialement pensée.
Conseil. Formation. Service. Tout est
inclus avec Winterhalter.



FLEXIBILITÉ MAXIMALE

Différentes variantes, jusqu'à trois cuves possibles, modules et fonctionnalités évolutifs : la gamme CTR est basée sur un système modulable et peut être entièrement adaptée selon vos besoins. Même pour les laveries les plus exigeuses.

L'HYGIÈNE AVANT TOUT

Portes pivotantes à 180° et cuves embouties. Élément thermique hygiénique de la cuve. Mode hygiène pré-réglable : la vitesse d'avancement de la machine est automatiquement adaptée en cas de baisse anormale de la température de la cuve, pour une hygiène optimale garantie. Attestée par la certification d'hygiène, conformément à la norme DIN SPEC 10534.



TOUT EST POSSIBLE.

Elle doit être compacte. Parce que la laverie offre, la plupart du temps, trop peu d'espace. Elle doit être rapide. Parce que l'afflux de vaisselle est très élevé aux heures de pointe. Elle doit être modulable. Parce que chaque cuisine a des exigences spécifiques. Et elle doit bien sûr avoir un fonctionnement économique. L'impossible devient possible avec la gamme CTR : des capacités de lavage élevées pour des dimensions compactes. Jusqu'à 195 paniers par heure. Une consommation de ressources réduite et de faibles coûts d'exploitation. Une hygiène et une flexibilité maximales. Grâce à sa modularité, la CTR se programme facilement, peut être configurée individuellement et peut être équipée de nouvelles fonctionnalités ultérieurement. La solution parfaite pour un rendement exceptionnel.

DES RÉSULTATS DE LAVAGE PARFAITS

Un système de lavage performant. Une structure repensée et simplifiée de la machine. Et des solutions efficaces dans le domaine de l'hygiène et de la filtration : la gamme CTR garantit également des résultats irréprochables pour les grands volumes de vaisselle.

ÉCONOMIQUE ET RENTABLE

Enfin et surtout : si la capacité du lave-vaisselle a été augmentée, sa consommation d'eau a pu être réduite de 50 % pour atteindre un minimum de 130 litres par heure. Lavage économique et écologique assuré.





SYSTÈME MODULABLE

La CTR est basée sur un système permettant de combiner différents modules : elle peut être équipée de trois cuves maximum, de zones de prélavage et de séchage supplémentaires, avec ou sans récupération des calories dans l'air. Ce qui permet d'obtenir de nombreuses variantes de machine différentes. Ainsi, avec la CTR, vous obtiendrez toujours une solution taillée sur mesure. Elle sera parfaitement configurée selon vos besoins spécifiques. Et si ceux-ci viennent à évoluer, ce n'est pas un problème : grâce à sa structure modulaire, la machine peut être équipée ultérieurement de nouveaux modules et fonctionnalités. Vous en trouverez la vue d'ensemble dans les pages suivantes.

CONCEPT D'UTILISATION

La CTR simplifie considérablement le lavage : elle offre un grand confort d'utilisation et se nettoie facilement. La CTR est dotée d'un écran tactile intelligent. Avec une commande à bouton unique, une interface utilisateur indépendant de la langue utilisée et des pictogrammes intuitifs. Pour la vidange de la cuve, différents programmes peuvent être sélectionnés : chacun d'entre eux utilise la pompe de vidange de série, qui protège l'utilisateur de tout contact avec l'eau de lavage et garantit ainsi une plus grande sécurité au travail. Tous les bras de lavage et rideaux peuvent être retirés séparément et nettoyés simplement. Grâce à leur numérotation, ceux-ci ne peuvent être confondus.

RENDEMENT OPTIMAL

Performance panier élevée pour des dimensions compactes : la CTR a été conçue pour cela. Avec une vitesse d'avancement pouvant atteindre 195 paniers par heure, elle est à la hauteur des grands volumes de vaisselle durant les heures de pointe. En effet, il vous est possible d'adapter très facilement et rapidement la performance de la machine en sélectionnant l'un des trois niveaux de vitesse : rapide, standard ou intensif. Les valeurs préétablies peuvent être paramétrées individuellement selon vos souhaits par le technicien.

SYSTÈME DE LAVAGE

Le système de lavage haute performance de la CTR est constitué de cinq bras de lavage en haut et de quatre bras de lavage en bas. Grâce à leur forme et à la géométrie de leurs buses, ceux-ci garantissent une répartition homogène de l'eau. Le système a été équilibré de façon à obtenir un rapport de pression optimal entre les systèmes de lavage supérieur et inférieur. De cette manière, la vaisselle peut rester en place en toute sécurité tout en étant parfaitement lavée.

CONCEPT D'HYGIÈNE

Derrière la gamme CTR se cache une fonctionnalité innovante qui assure une sécurité parfaite : son mode hygiène. La vitesse d'avancement de la machine est automatiquement adaptée en cas de baisse anormale de la température de la cuve, pour une hygiène optimale garantie. Si nécessaire, l'utilisateur peut à tout moment retourner au « Mode Speed ». La CTR peut ainsi maintenir sa vitesse d'avancement à un niveau constant et effectuer le lavage selon la cadence sélectionnée.

Autres fonctionnalités : une conception hygiénique de l'intérieur de la machine, un système de récupération des calories « Energy » avec filtre à graisse intégré et journal d'hygiène qui enregistre toutes les données d'exploitation importantes ainsi que l'état actuel d'exploitation avec les messages d'erreur. Il peut être consulté par le biais de l'application CONNECTED WASH*. Le haut niveau d'hygiène de la CTR est attesté par sa certification conforme la norme DIN SPEC 10534.

CONNECTED WASH*

Plus sécurisé, plus efficace : la gamme CTR peut être connectée à un ordinateur ou à un smartphone via l'application CONNECTED WASH. Cela permet d'analyser et d'évaluer toutes les données d'exploitation importantes. Et ainsi d'optimiser l'ensemble du procédé de lavage.

* Sur www.connected-wash.com, vous trouverez dans quels pays CONNECTED WASH est actuellement disponible et quelles sont les fonctions et possibilités qu'il propose

ZONE DE PRÉLAVAGE S

La zone de pré-lavage S est une extension peu encombrante de la zone de lavage principale qui permet d'augmenter le rendement de la CTR. Elle fonctionne sans cuve séparée ni pompe de lavage indépendante et mesure 500 mm de largeur. Deux bras de lavage situés respectivement en haut et en bas permettent d'éliminer les résidus alimentaires les plus gros avant le lavage principal. Son panier à déchets amovible récupère les plus gros déchets et peut être retiré et nettoyé très facilement. La zone de pré-lavage S peut être installée ultérieurement.

ZONE DE SÉCHAGE

Vous souhaitez réutiliser le plus vite possible la vaisselle lavée par votre CTR ? Les zones de séchage optionnelles, qui peuvent être installées ultérieurement, sont faites pour ça. Pour un maximum de flexibilité, la zone de séchage de la CTR existe non seulement dans une version linéaire, mais aussi dans une variante en angle. Pour les petites laveries et en cas d'espaces confinés.

RÉCUPÉRATEUR DE CALORIES

Exploiter intelligemment l'énergie utilisée : la CTR est disponible en option avec le système de récupération des calories dans l'air « Energy ». Il utilise l'énergie des vapeurs pour préchauffer l'eau froide d'alimentation. Ceci vous permet de préserver l'environnement, de réduire votre consommation d'énergie, de diminuer vos coûts d'exploitation et d'améliorer l'air ambiant de votre laverie.

SYSTÈME DE FILTRATION

Plus l'eau de lavage est propre, moins il est nécessaire de la renouveler, et meilleur est le résultat de lavage. C'est pourquoi la CTR est équipée d'un système de filtration efficace : durant la première étape, les déchets les plus gros sont récupérés dans la zone de lavage principale par les tamis de surface amovibles de cuve. Ensuite, le « Mediamat » filtre de manière cyclonique les particules les plus fines de l'eau de lavage, comme le marc de café. Une crépine va garantir, en outre, que la pompe soit protégée de tout dommage mécanique. Si la CTR est équipée d'une zone de pré-lavage, les résidus alimentaires seront récupérés par un système de filtration séparé et facile à nettoyer avant la zone de lavage principale.

REPLISSAGE ET VIDANGE

La CTR dispose de plusieurs programmes de remplissage et de vidange de cuve. Démarrage rapide : la machine est déjà remplie après env. 8 minutes (en fonction des conditions de raccordement sur le site) pour être opérationnelle dans les secondes qui suivent. Renouvellement de l'eau réglable individuellement : en fonction du degré de salubrité de l'eau et du temps disponible, il est possible d'effectuer un renouvellement partiel ou complet de l'eau de la cuve via le programme dédié. Vidange rapide : en plus de la vidange standard, il existe aussi un programme permettant de vidanger toute l'eau de la cuve en seulement 5 minutes.

ZONE DE PRÉLAVAGE M

Pour un meilleur résultat de lavage et une amélioration significative du rendement : La zone de pré-lavage M dispose de sa propre cuve emboutie, d'un double système de lavage en haut et en bas et d'une pompe indépendante. Elle mesure 800 mm de largeur. Grâce à un système de filtration en deux parties, les résidus alimentaires sont filtrés puis éliminés afin d'empêcher leur passage dans la zone de lavage principale. Autre avantage : grâce à l'utilisation de l'énergie issue de la zone de lavage principale, la vaisselle est préchauffée sans coût supplémentaire, ce qui stabilise le niveau de la température durant l'ensemble du procédé de lavage. Une porte indépendante assure un confort d'utilisation et un nettoyage ergonomique. La zone de pré-lavage M peut être installée ultérieurement.

ACTIVATION DES ZONES PAR DÉTECTION DE PRÉSENCE DE VAISSELLE

Une fonctionnalité économique de la CTR : les zones dédiées au pré-lavage, au lavage principal et au rinçage ne sont activées qu'en cas de réel besoin – à savoir, quand la vaisselle se trouve dans la zone concernée. En cas de charge partielle de la machine, les ressources sont préservées et les coûts d'exploitation réduits. En effet, l'eau, l'électricité et les produits lessiviels sont utilisés de manière ciblée et économique.

QUANTITÉ D'EAU DE RINÇAGE ADAPTABLE

Pour une réduction significative de la consommation d'eau et des coûts d'exploitation : la CTR adapte automatiquement la quantité d'eau de rinçage à la vitesse d'avancement. En fonction des besoins, la quantité d'eau utilisée peut être de 130 litres par heure en mode économique et jusqu'à 260 litres par heure maximum. Vous pouvez, en outre, déterminer vous-même par un réglage individuel si votre fonctionnement de lavage doit être le plus économique possible en termes d'énergie ou s'il doit être réglé sur le rendement le plus élevé.



Retrouvez un aperçu détaillé de toutes les caractéristiques des produits de la gamme CTR sur notre site Internet. Rendez-vous sur :

>> www.winterhalter.fr/ctr



MODULES DE LA GAMME CTR

ZONE DE LAVAGE PRINCIPALE

CTR M Rinçage simple
Longueur de la zone : 1 400 mm.
CTR L Double rinçage
Longueur de la zone : 1 600 mm.

ZONE DE PRÉLAVAGE S

Longueur de la zone : 500 mm.
Prolonge la zone de lavage principale.
Augmente en priorité le rendement.
Peut être installée ultérieurement.

ZONE DE PRÉLAVAGE M

Longueur de la zone : 800 mm.
Empêche l'entrée des résidus dans la zone de lavage principale.
Augmente le rendement.
Améliore le résultat de lavage et réduit les besoins énergétiques.
Peut être installée ultérieurement.

RINÇAGE SIMPLE



DOUBLE RINÇAGE



↔ = Peut être installée ultérieurement

Comment développer un lave-vaisselle à avancement automatique qui offre davantage de possibilités ? De cette question est née la gamme CTR. Nos ingénieurs ont abandonné le modèle de machine traditionnelle et ont créé la CTR en tant que système flexible : au centre, une machine compacte et performante, autour de laquelle s'articulent différents modules. Le lave-vaisselle peut ainsi être entièrement adapté sur mesure aux besoins du client. La CTR conviendra donc aux restaurants et aux aires d'auto-route, comme aux cantines et aux maisons de retraite : son domaine d'action est considérable. Le résultat, lui, reste le même : un lave-vaisselle à avancement automatique de casiers taillé sur mesure.

ZONE DE SÉCHAGE

Longueur de la zone : 700 mm.
 Zone de séchage linéaire.
 Pour que la vaisselle propre puisse être rapidement réutilisée.
 Peut être installée ultérieurement.



ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE

Longueur de la zone : 795 mm.
 Zone de séchage en angle
 (angle de 90° ou 180°).
 Pour les petites laveries et en cas
 d'espaces confinés.
 Peut être installée ultérieurement.



RÉCUPÉRATEUR DE CALORIES

Récupération des calories dans l'air
 « Energy » pour une exploitation
 optimale de l'énergie utilisée.
 Améliore l'air ambiant et réduit les
 coûts d'exploitation.
 Peut être installée ultérieurement.



SOIGNEUSEMENT CONÇUE PAR DES PROFESSIONNELLS.

Dans une cuisine la laverie est rarement la vedette, bien qu'elle y joue un rôle-clé. En effet, tout se déroulera sans accroc dans un restaurant uniquement si la laverie fonctionne parfaitement. Il est donc d'autant plus important que son organisation soit conçue dès le début de façon professionnelle par des partenaires compétents.

ERGONOMIE

Le tri préalable de la vaisselle sale est souvent le point noir.

La solution : un poste de travail organisé de façon professionnelle et ergonomique avec des déplacements réduits. Pour un déroulement fluide et rapide des tâches.

AIR AMBIANT

Les modules comme le récupérateur de calories « Energy » permettent d'améliorer l'air ambiant. Les modules pouvant être installés ultérieurement, le processus d'organisation en devient encore plus flexible.

COMPACTITÉ

Des dimensions compactes et un concept intégrant différents modules facilitent l'organisation de la laverie. Et permettent, même dans des espaces complexes, d'obtenir une solution taillée sur mesure.



HYGIÈNE

La séparation des zones propres et sales constitue souvent un véritable défi. Des systèmes de machine modulaires comme la CTR permettent les variantes d'organisation et d'installation les plus diverses et garantissent le niveau d'hygiène nécessaire.

EFFICIENCE

L'une des questions les plus cruciales lors de l'organisation d'une laverie : l'efficacité et la rentabilité. Bonne nouvelle : la CTR est dotée d'une commande intelligente qui garantit des coûts d'exploitation réduits au minimum.

CONFORT D'UTILISATION

Autre caractéristique de la bonne organisation d'une laverie : lorsque les employés travaillent volontiers avec la machine. Par exemple, les portes qui s'ouvrent à 180° facilitent l'accès à l'intérieur du lave-vaisselle et son entretien.



UNE SOLUTION GAGNANT-GAGNANT-GAGNANT.

La laverie parfaite est dotée de techniques et de procédés efficaces et taillés sur-mesure. Tel est l'objectif de la planification professionnelle d'une laverie. En tant que spécialiste international des concepts de lave-vaisselle, nous nous appliquons à ce que nos clients et partenaires reçoivent le meilleur conseil possible durant toute cette phase. Le projet débute sous les meilleurs auspices : grâce à notre compétence en matière de conseil technique. Grâce à un potentiel d'économies réalisable. Grâce aux possibilités numériques d'optimisation. Grâce à la technique de lavage moderne et de très grande qualité de la gamme CTR. Et bien sûr, grâce à tout ce qui va faciliter le travail de planification des experts : du BIM jusqu'aux outils de conception 3D. Cela réjouit tout le monde : le client, le concepteur, et nous-mêmes, chez Winterhalter.

FLUX DE TRAVAIL

Choisir la CTR pour un procédé de lavage efficace, de la récupération de la vaisselle sale jusqu'à la restitution de la vaisselle propre. Des processus de travail parfaitement coordonnés qui ravissent les employés et les convives.

« Dans notre restaurant d'entreprise viennent manger 200 employés par jour. Notre laverie est néanmoins trop petite. C'était donc un véritable défi pour trouver le lave-vaisselle adapté. Avec la CTR, nous l'avons relevé. Grâce à sa modularité, elle est parfaitement adaptée à notre espace et parvient même à laver des volumes conséquents de vaisselle en un temps très court. »

Falko Geis, TECHNICIEN INTERNE, AVIRA | TETTANG





Propreté et hygiène. Chacun de nos produits a son rôle à jouer pour y contribuer. Combinés tous ensemble, le résultat de lavage est parfait. Bienvenue dans le système global de Winterhalter !

PANIER DE LAVAGE

Ils sont conçus sur mesure pour les verres, les plateaux, la vaisselle ou les couverts. Avec leur design fonctionnel, ils s'adaptent précisément à chaque type de vaisselle, la protègent et évitent les dégâts. Ils garantissent une circulation idéale de l'eau et de l'air et un séchage rapide. Ils facilitent également la manipulation et l'avancement de la vaisselle.

Les paniers ont une influence décisive sur la qualité du résultat de lavage et le montant des coûts d'exploitation. Nous vous conseillons le type de panier optimal en fonction de vos besoins. Afin de trouver la meilleure solution pour vous.



PRODUITS LESSIVIELS

Ils passent la plupart du temps au second plan. On les sous-estime souvent. Mais ils jouent un rôle crucial pour le résultat de lavage : ce sont les produits lessiviels. Chez Winterhalter, ils constituent une composante essentielle du concept global Winterhalter.

Nous avons donc développé, au sein de notre siège situé à Meckenbeuren en Allemagne, un département de recherche avec notre propre laboratoire. C'est là que nous développons et testons des compositions pour créer une gamme efficace de produits lessiviels et d'hygiène. Ils sont adaptés avec précision aux différents types de vaisselle et de salissures, sont économes et se complètent parfaitement entre eux. Ils se combinent et leur efficacité globale garantit un résultat de lavage brillant.



TRAITEMENT DE L'EAU

Dépôts. Stries. Tâches. Ces petits « souvenirs » de lavage sont évidemment la bête noire de tout restaurateur. Parce qu'ils reflètent une mauvaise qualité de lavage. Parce que le tartre altère l'efficacité des produits lessiviels et endommage la machine à long terme. Le problème : la qualité de l'eau. La solution : un traitement de l'eau professionnel.

Pour les machines puissantes comme la gamme CTR, Winterhalter a développé un adoucisseur adapté : le DuoMatik 3. L'appareil externe fonctionne sans électricité et garantit en continu une eau de bonne qualité, et ceci sans aucune phase de régénération, puisque deux cartouches d'échange d'ions se relaient.

Si vos exigences en termes de qualité de l'eau sont encore plus élevées : l'appareil à osmose inverse compact RoMatik 420 vous permettra d'atteindre une déminéralisation de presque 100%. Vous obtiendrez ainsi un résultat de lavage brillant, sans essuyage.



ACCESSOIRES ET PLANIFICATION DE L'ESPACE

Le produit : du haut de gamme. La technique de lavage de Winterhalter est synonyme de résultats parfaits. Mais nos exigences, en tant que spécialiste des concepts de lavage, ne s'arrêtent pas là : plus que d'offrir à nos clients un résultat de première classe, nous tenons à rendre l'ensemble de leur procédé de lavage aussi efficace que possible. Et nos produits et nos accessoires sont à la hauteur.

La solution : du sur-mesure. La technique de lavage touche à sa perfection seulement lorsque celle-ci est totalement adaptée aux exigences spécifiques de chacun, en termes d'espace, de personnel, de capacités, d'exigences et souhaits spécifiques. C'est dans cette optique que Winterhalter a développé une gamme de tables et accessoires. Tables d'entrée et de sortie, en version linéaire angulaire. Convoyeurs angulaires mécaniques et électriques avec des courbes de 90° et 180°. Stations de débarrassage et de tri, zones de séchage, tables à rouleaux et étagères pour paniers. Ces éléments offrent des possibilités d'agencement très variées, pour une organisation flexible de l'espace. Et un procédé de lavage optimal.

Comment pouvons-nous vous aider ? Discutons-en ensemble : Tél. : +33 (0) 4 81 76 76 00 ou www.winterhalter.fr/contact

« Nous avons le sens de la famille ! »

Pragmatisme. Bienveillance. Convivialité. La culture et les valeurs de notre famille marquent l'entreprise Winterhalter depuis trois générations. Proche de nos employés, de nos clients et partenaires. Une vision à long terme en gardant toujours les futures générations à l'esprit. Être responsable : c'est ce qui caractérise Winterhalter. Nous sommes fiers de notre entreprise familiale. Et nous sommes heureux de continuer à la développer jour après jour.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

LA PREMIÈRE WINTERHALTER

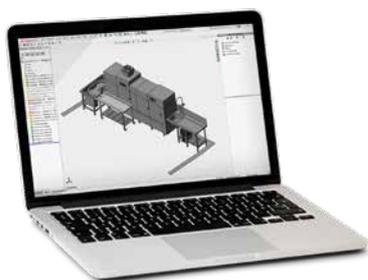


Tout commence en 1947 : Karl Winterhalter fonde son entreprise à Friedrichshafen. Grâce à des débris de guerre, il crée des appareils ménagers : casseroles, fours...etc. Quelques années plus tard, il se spécialise et présente le modèle GS 60 : le premier lave-vaisselle professionnel de la marque. L'histoire a ainsi commencé. Dès lors, l'entreprise a poursuivi un seul objectif : un résultat de lavage parfait grâce à un procédé de lavage efficace. Avec cette vision, Winterhalter a réussi à faire évoluer son activité de fournisseur de machines à celle, actuelle, de spécialiste des solutions de lavage.

« Chez Winterhalter, le conseil et le service client ne se limitent pas à la vente et l'installation d'une machine. Ces deux points s'appliquent bien en amont, concernant tous les aspects du processus de lavage et constituent pour nous une occasion de tous les instants de satisfaire nos clients. »

DU LAVE-VAISSELLE À LA SOLUTION DE LAVAGE

Avant, l'installation d'un nouveau lave-vaisselle dans la cuisine du client avec un simple diable suffisait. Aujourd'hui, il s'agit davantage de développer une solution de lavage personnalisée, parfaitement adaptée à la situation sur place et aux exigences spécifiques du client. Cela nécessite une analyse et une planification soignées. Pour ce faire, nous visualisons l'aménagement de l'espace à l'aide des logiciels les plus récents de CAO en 2D et en 3D. Pour que vous ayez un espace de lavage sur mesure et efficace.



PLUS DE **2.000**
EMPLOYÉS DANS LE MONDE

De hautes exigences de qualité. De la précision. De la curiosité et de l'ambition. Voici ce qui caractérise les employés Winterhalter. Et, avec eux, nous avons fait évoluer notre petite entreprise familiale Souabe en leader mondial : avec 40 filiales dans le monde entier et des partenaires commerciaux dans plus de 70 pays. Nous sommes fiers de ce que nous avons accompli. Et nous sommes également fiers de nos employés, qui y ont tous contribué. Nous profitons donc de cette occasion pour leur dire officiellement un grand « Merci ! ».



NOTRE ACADEMIE EN SCIENCES DU LAVAGE

Près de 1 000 participants chaque année et 250 journées de formation dans le monde entier : avec nos programmes de formation, nous transmettons nos connaissances et expériences en matière de « lavage ». À nos propres employés, à nos distributeurs et à nos partenaires techniques. Notre objectif : que chaque client Winterhalter puisse bénéficier de conseils d'experts et d'un soutien professionnel, quelle que soit sa situation. Qu'il s'agisse d'un premier entretien pour obtenir des informations, de l'installation d'un lave-vaisselle ou lors d'une visite de service et de maintenance.

UN LABORATOIRE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES DÉTERGENTS

Un spécialiste du lavage voudrait-il dépendre des détergents d'autres fabricants ? La réponse à cette question est évidente, c'est « Non ! ». C'est ainsi qu'est né notre laboratoire de recherche : depuis de nombreuses années, nous y développons nos compositions pour créer notre propre gamme de produits Winterhalter : du produit de lavage au produit de rinçage, en passant par les produits d'hygiène.

Bon à savoir

En tant que spécialiste du lavage, chez Winterhalter, nous sommes très exigeants avec nous-mêmes : nous ne voulons pas seulement satisfaire nos clients à un moment donné, mais les soutenir à long terme et les fidéliser. La qualité du service apporté est donc primordiale : pour cela, notre large réseau garantit un support rapide et professionnel. Dans le monde entier.

Nos partenaires de services et nous, sommes là quand vous avez besoin de nous. Vous pouvez compter sur nous à tout moment !



Quelles possibilités nous offrent les nouvelles technologies ? Comment évoluent notre société et le monde du travail ? Quelles tendances et développements marqueront le lavage professionnel à l'avenir ? Nous trouvons toutes ces questions absolument passionnantes. C'est pourquoi nous nous occupons dès aujourd'hui de préparer ce qui se passera demain pour nos clients et pour nous. Voici un aperçu des solutions que nous avons mises au point répondant à ces enjeux : NEXT LEVEL SOLUTIONS. Comme CONNECTED WASH et PAY PER WASH, par exemple.

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

« Au revoir ! »

En général, un lave-vaisselle Winterhalter accompagne son propriétaire pendant 15 ou 20 ans. Nos clients n'ont donc pas souvent à se soucier de leurs équipements usés. Nous en faisons notre affaire ! Nous construisons nos machines de manière modulaire afin qu'elles soient faciles à démonter au moment venu. Nous réduisons la diversité des matériaux, utilisons des matières premières standardisées et marquons les composants pour faciliter leur recyclage. Grâce à ces dispositions, les lave-vaisselle Winterhalter atteignent un taux de recyclage élevé.



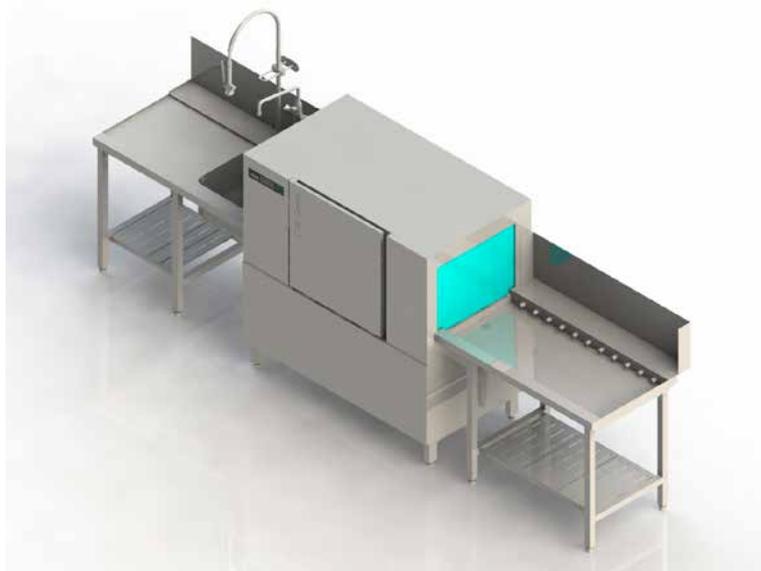
MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

Aujourd'hui encore, il ne s'agit pas que d'une indication de provenance, mais plutôt d'un label de qualité : les produits conçus en Allemagne et en Suisse sont renommés dans le monde entier pour leur haute qualité et leur fiabilité à toute épreuve. Pour l'ingénierie, la créativité et la précision. Winterhalter en est le meilleur exemple : à Meckenbeuren, Endingen et Rüthi, nous développons et produisons des solutions pour une propreté et une hygiène irréprochables. Chaque lave-vaisselle que nous concevons porte en lui cette promesse.

EXEMPLES DE CONFIGURATION DE LA CTR

Sur mesure pour chaque situation : les nombreuses possibilités d'installation et de combinaisons de la CTR offrent la solution adaptée à chaque laverie.

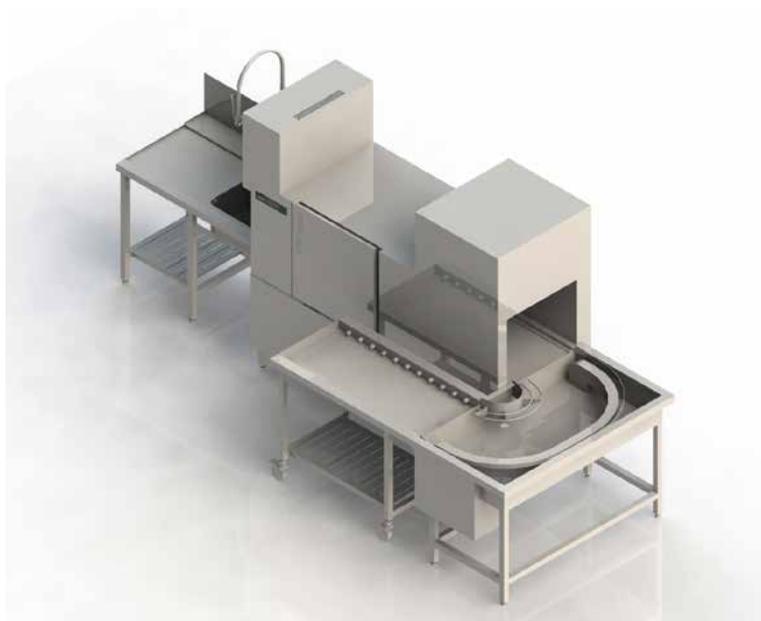
EXEMPLE DE CONFIGURATION CTR M



Hôtel, restaurant, collectivité
100 à 200 couverts

- Performance : jusqu'à 120 paniers par heure
- Longueur/profondeur totale : 3 800 mm / 815 mm
- Zone de chargement : Table d'entrée avec bac et douchette, place pour deux paniers
- Zone de déchargement : Convoyeur de sortie à rouleaux, place pour deux paniers

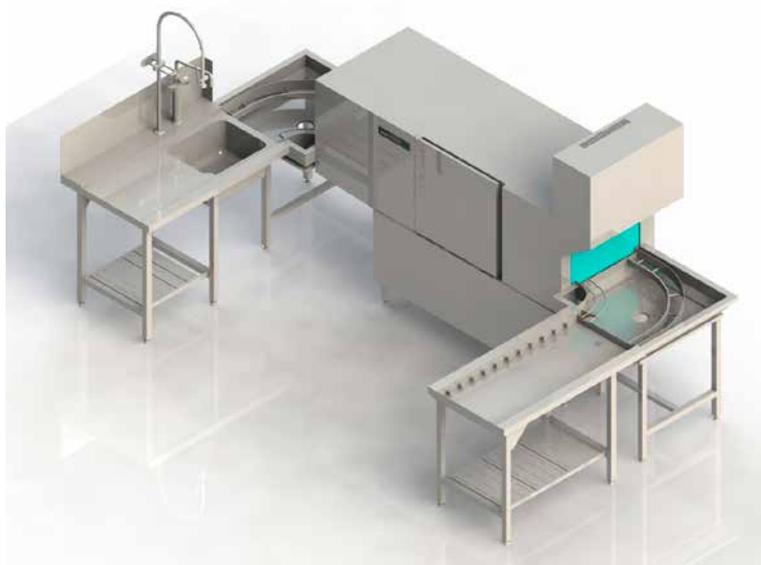
EXEMPLE DE CONFIGURATION CTR ML-M AVEC ENERGY



Hôtel, restaurant, collectivité
100 à 200 couverts

- Performance : jusqu'à 120 paniers par heure
- Longueur/profondeur totale : 4 100 mm / 1 550 mm
- Zone de chargement : Table d'entrée avec bac et douchette, place pour deux paniers
- Zone de déchargement : convoyeur électrique avec courbe de sortie à 180°, convoyeur de sortie à rouleaux, place pour deux paniers

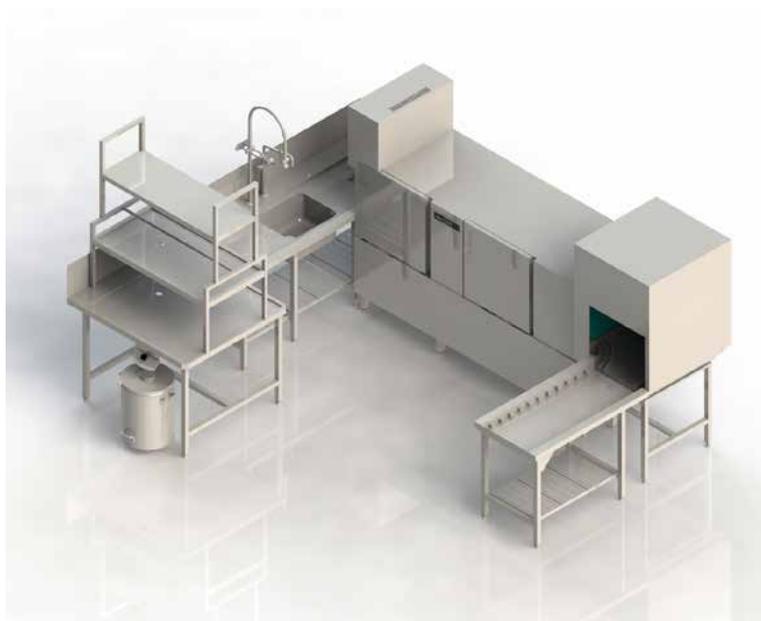
EXEMPLE DE CONFIGURATION CTR SL AVEC ENERGY



Hôtel, restaurant, collectivité 150 à 300 couverts

- Performance : jusqu'à 160 paniers par heure
- Longueur/profondeur totale : 3 800 mm / 2 100 mm
- Zone de chargement : Table d'entrée avec bac et douchette, place pour deux paniers, convoyeur mécanique avec courbe d'entrée à 90°
- Zone de déchargement : courbe de sortie à 90°, convoyeur de sortie à rouleaux, place pour deux paniers

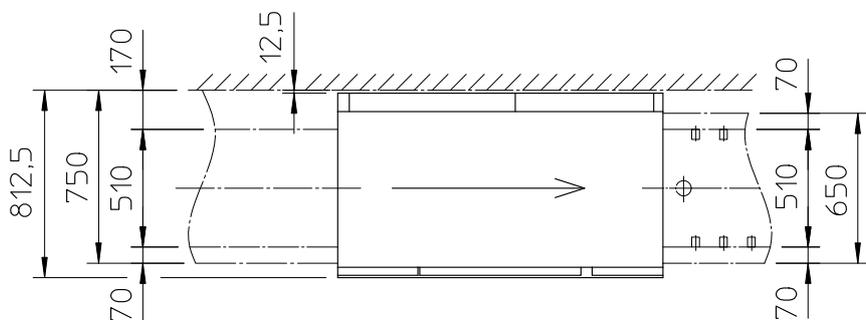
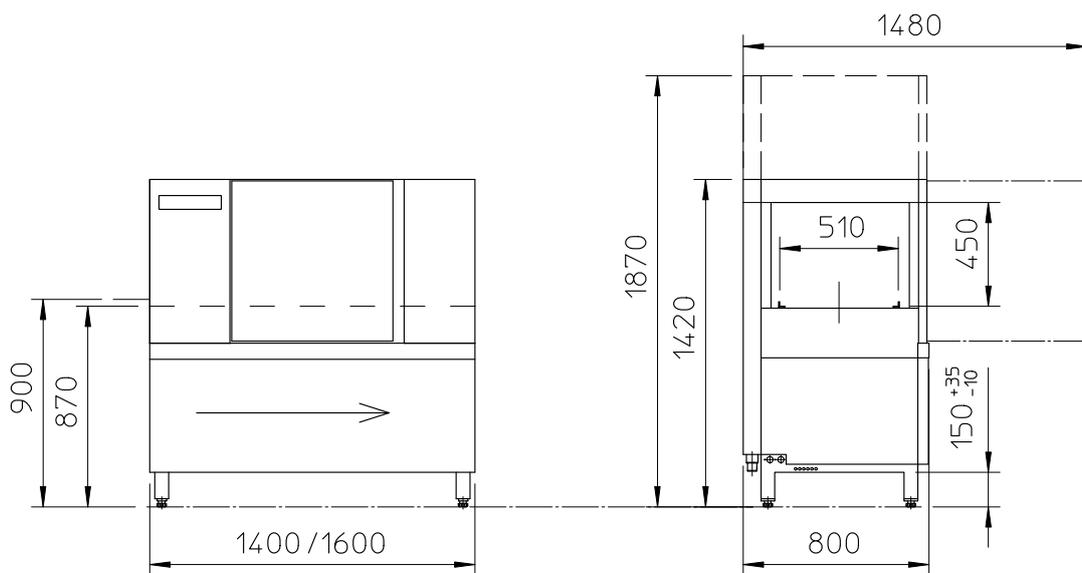
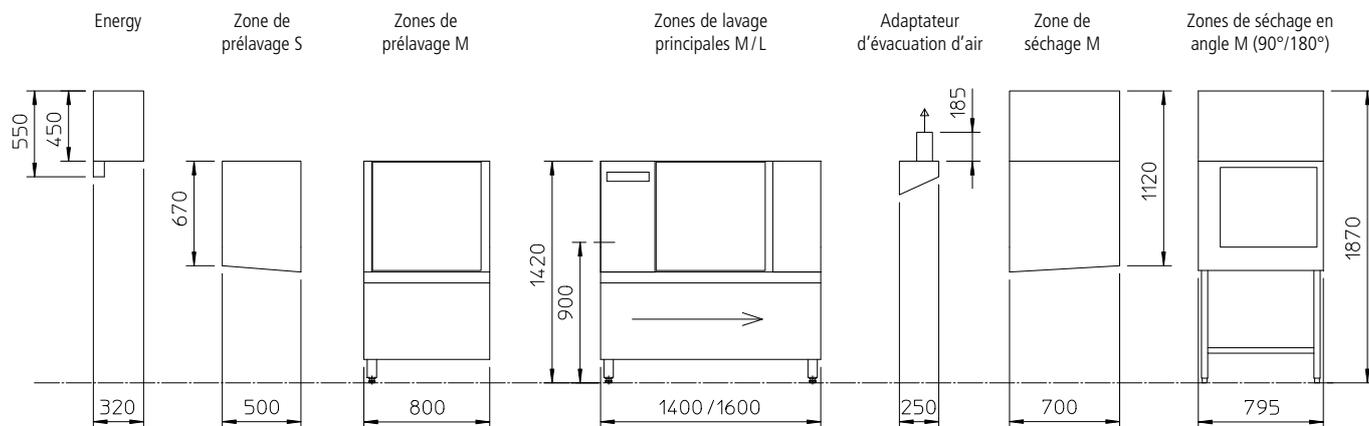
EXEMPLE DE CONFIGURATION CTR ML-M AVEC ENERGY



Hôtel, restaurant, collectivité 200 à 400 couverts

- Performance : jusqu'à 195 paniers par heure
- Longueur/profondeur totale : 4 000 mm / 3 150 mm
- Zone de chargement : Station de débarrassage et de tri, table d'entrée avec bac et douchette, place pour deux paniers, courbe d'entrée en angle à 90°
- Zone de déchargement : convoyeur mécanique avec courbe de sortie à 90° sous zone de séchage en angle, convoyeur de sortie à rouleaux, place pour deux paniers

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA GAMME CTR



Données générales		CTR M		CTR L	
		Rinçage simple		Double rinçage	
Capacité de la cuve	l	75		83	
Dimensions de panier	mm	500x500			
Hauteur d'entrée intérieure	mm	450			
Largeur de passage	mm	510			
Hauteur de travail	mm	900			
Pompe de lavage	kW	2,2			
Niveau sonore	dB(A)	< 70			
Protection anti-projections		IPX5			
Température max. de l'eau d'alimentation	°C	60 (Energy : 20)			
Pression d'écoulement d'eau requise avec surchauffeur fermé	bar / kPA	1,5–6,0 / 150–600			
Température de la cuve	°C	55–65			
Température eau de rinçage		85			

Poids Options (nets / bruts)		CTR M		CTR L	
		Rinçage simple		Double rinçage	
Zone de séchage linéaire	kg	61 / 109			
Zones de séchage en angle	kg	110 / 158			
Energy	kg	38 / 40			

Caractéristiques spécifiques		CTR M	CTR SM	CTR MM	CTR L	CTR SL	CTR ML
Performance panier théorique	Paniers/h	50/75/120	70/100/150	90/125/185	60/85/130	80/110/160	100/135/195
Besoin en eau de rinçage moyen *1	l/h	114	152	190	130	168	205
Poids net/brut	kg	212/264	249/315	340/418	244/296	281/347	372/450

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

ÉQUIPEMENT EN OPTION

- Récupérateur de calories Energy *2
- Sens de la marche au choix : gauche–droite / droite–gauche
- Hauteur de travail : 850 mm, 950 mm *2
- Sur socle
- Zone de prélavage S *2
- Zone de prélavage M *2
- Zone de séchage linéaire *2
- Zone de séchage en angle *2
- Adaptateur d'évacuation d'air (seulement côté de sortie) *2
- Interrupteur d'arrêt d'urgence *2
- Rinçage par pompe
- Chauffage de surchauffeur renforcé pour raccordement d'eau froide *2

*2 Ces modules peuvent être installés ultérieurement.



« Vous avez découvert notre gamme CTR : ses caractéristiques, ses utilisations possibles et ce qui la rend unique. Mais la plus belle des garanties reste les expériences de nos clients satisfaits. Si vous en avez l'occasion, n'hésitez pas à leur demander leur avis. Il n'y a rien de mieux pour vous aider à prendre une décision. »

Jürgen et Ralph Winterhalter

