

CTR | ПРОСТО. МОЩЬ.

Компактная конвейерная машина



Машина для идеальной чистоты и гигиены. Специальные аксессуары, предназначенные именно для этих целей. Специально разработанная химия. Консультации и индивидуальное сопровождение. Компетентное планирование и услуги обучения. Мониторинг, составление отчетов и обслуживание. Все это – Winterhalter.



ВЫСОКАЯ ГИБКОСТЬ

Самые разные варианты исполнения, от одного до трех, баков, дооснащаемые модули и опции: машина CTR основана на модульной системе, которая позволяет адаптировать её к любым индивидуальным требованиям. Даже в условиях ограниченного пространства.

СЕРТИФИЦИРОВАННАЯ ГИГИЕНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

CTR неизменно ориентированы на обеспечение гигиены. Распашные на 180° дверцы и цельнотянутые баки. Гигиеничный ТЭН бака. А также стандартный режим гигиены: если температура бака или бойлера снизится, машина автоматически снижает скорость конвейера для соблюдения гигиены. Это подтверждает сертификат гигиенической безопасности согласно DIN SPEC 10534.

ИДЕАЛЬНАЯ ЧИСТОТА ПОСУДЫ

Производительная посудомоечная система. Новая, упрощенная концепция машины. Эффективные решения в области гигиенической безопасности и фильтрации: CTR гарантирует Вам идеальные результаты мойки даже для больших объемов посуды.



ВСЁ ВОЗМОЖНО.

Она должна быть компактной. Ведь в моечном помещении, как правило, мало места. Она должна работать быстро. Ведь объем грязной посуды в часы пик крайне высок. Она должна быть модульной. Чтобы её можно было адаптировать согласно индивидуальным требованиям и пожеланиям. И, разумеется, она должна быть недорогой в эксплуатации. Невозможное становится возможным в машине CTR от Winterhalter: высокая производительность при компактных габаритах. До 195 корзин в час. Низкие показатели потребления и небольшие эксплуатационные расходы. Максимальная гигиеническая безопасность – и огромная гибкость. Модульная система позволяет без труда планировать конструкцию машины CTR, настраивать индивидуальную конфигурацию и доукомплектовать машину в дальнейшем. Идеальное решение для заведений, обслуживающих до 400 посетителей в час.

ПРАКТИЧНОСТЬ И ЭКОНОМИЧНОСТЬ

Большой плюс машины CTR: несмотря на большое количество обрабатываемых корзин нам удалось снизить расход воды на 50% – до минимального уровня в 130 литров в час. Это стало возможным благодаря управлению расходом воды в зависимости от скорости. Таким образом мы обеспечиваем максимально экономичную и экологически безопасную мойку.





МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА

Машина CTR основана на системе, состоящей из комбинируемых друг с другом модулей: она может иметь до трёх баков, зону предварительной мойки и зону сушки с системой рекуперации или без неё. Это позволит реализовать большое количество вариантов. А значит, с машиной CTR Вы всегда получите индивидуальное решение: с нужной именно Вам конфигурацией. А если Вам понадобится изменить её, то это не проблема: модульная конструкция позволяет в любое время устанавливать новые модули и подключать новые функции. Смотрите обзор, приведенный на следующих страницах.

ЛЁГКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Машина CTR делает процесс мойки простым и понятным: она удобна в управлении и беспрепятственна в очистке. Панель управления CTR оснащена интеллектуальным сенсорным дисплеем. С однокнопочным управлением. С интерфейсом пользователя на пиктограммах. С интуитивно понятными символами. Для слива бака можно выбирать разные программы: каждая из них использует сливной насос. Все моющие рукава и шторки можно снимать по отдельности и при необходимости быстро и просто очищать. А механическая кодировка обеспечивает их однозначную идентификацию.

НАПОЛНЕНИЕ И СЛИВ

Машина CTR имеет несколько программ наполнения и слива. Быстрый запуск: машина наполняется приблизительно за восемь минут (в зависимости от местных условий). Индивидуальная смена воды: в зависимости от степени загрязнения и доступного времени программа смены воды в баке может выполнять полную или частичную регенерацию воды. Быстрый слив: помимо обычной программы слива также предусмотрена программа полной откачки воды в баке всего примерно за пять минут.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Большое количество обрабатываемых корзин при компактных габаритах: это машина CTR. Благодаря производительности до 195 корзин в час она справляется даже с большими объемами посуды в «часы пик». При этом производительность машины легко и быстро адаптируется к текущей ситуации путем выбора одной из трёх скоростей: «Быстрая», «Стандартная» и «Интенсивная». Для изменения сохраненных значений и их корректировки согласно индивидуальным пожеланиям обратитесь к специалисту по обслуживанию.

МОЕЧНАЯ СИСТЕМА

Высокомощная моечная система CTR состоит из пяти верхних и четырех нижних моющих рукавов. Благодаря своей форме и геометрии форсунок они обеспечивают распределение воды по всей площади. Балансировка системы обеспечивает оптимальное соотношение давления между верхними и нижними рукавами.

КОНЦЕПЦИЯ ГИГИЕНЫ

Конструкция CTR основана на концепции обеспечения идеальной гигиены. Инновационной функцией является режим гигиены: если температура бака или бойлера упадет ниже заданного значения, машина автоматически снижает скорость конвейера и таким образом обеспечивает мойку с соблюдением стандартов гигиены. При необходимости оператор может в любое время изменить скорость. Таким образом машина CTR поддерживает постоянную скорость и выполняет мойку с выбранным количеством обрабатываемых корзин.

Машина обеспечивает безопасность в случае перегрева гигиеничного ТЭНа бака из-за сильных загрязнений: в этом случае она моментально отключает его – с одновременным выводом на дисплей соответствующего сообщения. После охлаждения ТЭН бака вновь включается благодаря термopредохранителю с автоматическим сбросом.

Другие функции гигиены: моечная камера машины в гигиеническом исполнении и система рекуперации со встроенным легко очищаемым жировым фильтром. Дополнительную гигиеническую безопасность обеспечивает журнал гигиены: в нём сохраняются все важные операционные данные, а также актуальный режим эксплуатации с сообщениями об ошибках. Его также можно открыть с помощью CONNECTED WASH. Высокий стандарт гигиены, обеспечиваемый машиной CTR, подтвержден сертификатом гигиенической безопасности согласно DIN SPEC 10534.

ЗОНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОЧИСТКИ S

Зона предварительной очистки S представляет собой компактное расширение зоны основной мойки и повышает производительность CTR. Она не оборудована отдельным баком и собственным моющим насосом имеет ширину 500 мм. Вверху и внизу установлено по одному моющему рукаву, которые удаляют крупные остатки пищи перед основным процессом мойки. Собственный сетчатый фильтр улавливает крупный мусор и легко извлекается для очистки. Зона предварительной очистки S может быть доукомплектована на действующем объекте.

ОПОЛАСКИВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ НАСОСА

Машины серии CTR L стандартно оснащаются функцией дополнительного ополаскивания с помощью насоса для надежной очистки посуды от загрязнений перед ее ополаскиванием водопроводной водой – загрязнения отфильтровываются из воды при помощи перфорированной крышки бака и Mediamat. Результат – постоянно чистая вода в баке. В зависимости от типа посуды – например, для мойки крупных подносов – функцию ополаскивания с помощью насоса можно в любой момент отключить.

ЗОНА СУШКИ

Опциональные дооснащаемые зоны сушки способны быстро привести вымытую посуду в состояние готовности. Они прежде всего рекомендованы для плохо сохнущей посуды. Зона сушки CTR может быть как прямая, так и угловая – для максимальной гибкости в планировке. Идеальный вариант для использования в небольших помещениях для мытья посуды и в условиях ограниченного пространства.

СИСТЕМА РЕКУПЕРАЦИИ *1

Интеллектуальное использование энергии: по желанию машины CTR можно опционально оборудовать системой рекуперации пара Energy. Она использует энергию горячего водяного пара для предварительного нагрева холодной поступающей воды. Это улучшает микроклимат кухни, защищает окружающую среду, снижает энергопотребление и сокращает эксплуатационные расходы.

ЭФФЕКТИВНАЯ СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ

Чем чище моющий раствор, тем реже требуется смена воды – и тем лучше результат мойки. Именно поэтому машины CTR оснащены проверенной и эффективной четырехступенчатой системой фильтрации Winterhalter: во время фаз 1 и 2 в зоне основной мойки крышка бака задерживает крупные загрязнения. Далее во время фазы 3 фильтр Mediamat отфильтровывает из моющего раствора мельчайшие частицы загрязнений, такие как кофейная гуща. А на фазе 4 входной фильтр насоса защищает моющий насос от механических повреждений.

Если машина CTR оборудована зоной предварительной мойки, то перед входом в зону основной мойки остатки еды улавливаются отдельной легко очищаемой фильтровальной системой.

ЗОНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ M

Для улучшения результата мойки: зона предварительной мойки M имеет собственный цельнотянутый бак, двойную систему мойки и собственный насос. Её ширина составляет 800 мм. Двухступенчатая система фильтрации улавливает остатки еды и предотвращает попадание их в зону основной мойки. Еще одно преимущество: энергия зоны основной мойки используется для нагревания посуды без дополнительных расходов – и тем самым стабилизирует уровень температуры на протяжении всей мойки. Собственная гигиеническая дверца обеспечивает удобное управление и эргономичную очистку. Зона предварительной мойки M может быть доукомплектована на действующем объекте.

ПОЗОННАЯ АКТИВАЦИЯ

Экономическая особенность машины CTR: зоны предварительной, основной и последующей мойки активируются только в том случае, если они действительно необходимы, – то есть когда в данной зоне находится посуда. При частичной загрузке машины это экономит ресурсы и снижает эксплуатационные расходы. Поскольку вода, электричество, моющее средство и ополаскиватель используются целенаправленно и экономно.

РЕГУЛИРУЕМЫЙ РАСХОД ВОДЫ

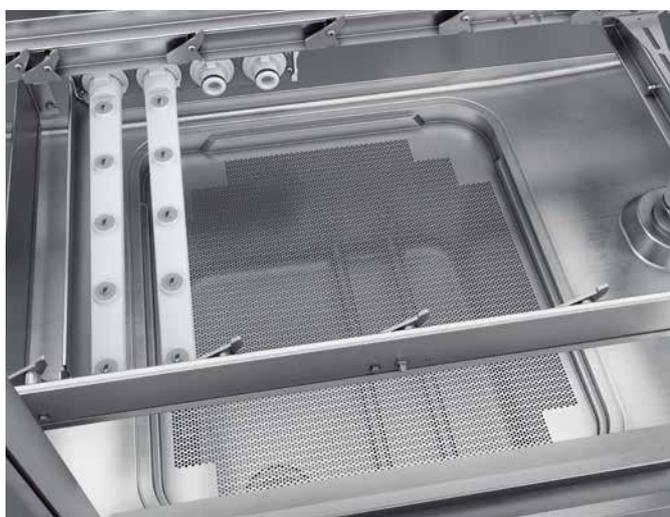
Для значительного снижения расхода воды и эксплуатационных расходов: машина CTR автоматически регулирует расход воды для ополаскивания в соответствии с текущей скоростью конвейера. Регулировка выполняется по мере необходимости от экономного расхода 130 л/ч до максимального расхода 260 л/ч. Кроме того, Вы можете самостоятельно определять индивидуальные настройки, выбирая максимальную экономию, или максимальное количество обрабатываемых корзин.

CONNECTED WASH *2

Выше надежность, выше эффективность: при помощи функции CONNECTED WASH машины серии CTR можно подключать к компьютерам или мобильным устройствам. Это позволяет анализировать и оценивать все важные операционные данные. Для оптимизации всей фазы мойки.

*1 На месте эксплуатации должна быть установлена приточно-вытяжная вентиляция помещения в соответствии с региональными стандартами, например, DIN EN 16282 / VDI 2052. Необходимо обязательно учитывать переменные и скрытые значения остаточного тепловыделения машины.

*2 Информацию о том, в каких странах доступно решение CONNECTED WASH и какие функции и возможности оно предлагает, см. на сайте www.connected-wash.com



Обзор дополнительных характеристик
серии CTR Вы найдете на нашем сайте:

>> www.winterhalter.ru/ctr

ЗОНЫ СТР

ЗОНА ОСНОВНОЙ МОЙКИ

CTR M с одинарным ополаскиванием
Длина зоны: 1400 мм.
CTR L с двойным ополаскиванием
Длина зоны: 1600 мм.

ЗОНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОЧИСТКИ S

Длина зоны: 500 мм
Удлиняет зону основной мойки.
Существенно увеличивает производительность.
Может устанавливаться как дополнительный элемент.

ЗОНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ M

Длина зоны: 800 мм
Предотвращает попадание остатков пищи в зону основной мойки.
Увеличивает производительность.
Улучшает результат мойки и снижает энергопотребление.
Может устанавливаться как дополнительный элемент.

ОДИНАРНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ



ДВОЙНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ



↔ = возможно дооснащение на действующем объекте

Как разработать конвейерную машину с более широким спектром возможностей? Ответом на этот вопрос стало появление машины CTR. Наши инженеры отказались от привычной практики создания моделей машин со статическим исполнением и разработали модель CTR как гибкую систему, в центре которой находится компактная и высокопроизводительная машина. Она дополняется разными модулями, которые позволяют адаптировать машину в точном соответствии с требованиями Заказчика. Поэтому CTR имеет необычно широкий спектр потенциальных областей применения: от ресторанов и столовых до домов престарелых и придорожных кафе. Результат всегда один и тот же: конвейерная машина для корзин с индивидуальным исполнением.

ЗОНА СУШКИ ПРЯМАЯ

Длина зоны: 700 мм
Прямая зона сушки. Чтобы Вы могли быстро использовать вымытую посуду повторно. Может устанавливаться как дополнительный элемент.



ЗОНА СУШКИ УГЛОВАЯ

Длина зоны: 795 мм
Угловая зона сушки (угол 90° или 180°).
Для небольших помещений и ограниченного пространства. Может устанавливаться как дополнительный элемент.



СИСТЕМА РЕКУПЕРАЦИИ

Система рекуперации Energy для оптимального использования энергии. Улучшает микроклимат в помещении и сокращает эксплуатационные расходы. Может устанавливаться как дополнительный элемент.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ. ЧИСТОЕ РЕШЕНИЕ.

В предприятиях общественного питания моечное помещение никогда не находится в центре внимания. Хотя именно оно играет ключевую роль: если здесь всё идеально отлажено, в главной кухне и в предприятии в целом тоже не будет проблем. Вот почему крайне важно с самого начала обращаться к компетентным партнёрам за помощью в проектировании и выборе моющей системы.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Предварительная сортировка грязной посуды часто является слабым местом. Решение: профессионально спроектированное и эргономично выполненное рабочее место для быстрой, хорошо отлаженной работы.

МИКРОКЛИМАТ В ПОМЕЩЕНИИ

Приятная температура в помещении и снижение влажности воздуха: система рекуперации Energy, обеспечивающая сбалансированный микроклимат. А возможность дооборудования системы делает процесс проектирования ещё более гибким.

КОМПАКТНОСТЬ

Компактные габариты и возможность сочетания разных модулей упрощают проектирование кухни. И позволяют найти индивидуальное решение даже в условиях ограниченного пространства.



ГИГИЕНА

Всегда предъявляются требования к разделению «чистой» и «грязной» зон. Гибкие системы, такие как CTR, предоставляют множество вариантов проектирования и установки и обеспечивают необходимый уровень гигиены.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Наиболее важно при планировании моечного помещения – это сочетание эффективности и экономичности. Хорошо, если интеллектуальная машина обеспечивает снижение эксплуатационных расходов.

УДОБСТВО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Это ещё один аспект, который отличает хорошую планировку кухни: удовольствие сотрудников от работы на машине. Распашные на 180° дверцы обеспечивают простой доступ к интерьеру.



СИТУАЦИЯ, В КОТОРОЙ ВЫИГРЫВАЮТ ВСЕ.

Идеальное моечное помещение: с идеальным посудомоечным оборудованием и эффективной мойкой. Это цель профессионального проектирования. Поэтому мы делаем всё, чтобы наилучшим образом поддерживать своих клиентов и партнеров на фазе проектирования. Всем нашим опытом мирового специалиста по мойке посуды. Компетентными консультациями по технике, по возможностям экономии и по цифровым возможностям оптимизации процесса. Современным высококачественным посудомоечным оборудованием, таким как машина CTR: компактная и высокопроизводительная конвейерная машина для корзин, которую можно смоделировать в точном соответствии с требованиями клиента. И, разумеется, всем, что облегчает работу специалистов по проектированию: от BIM до 3D-инструментов. Это с самого начала создаст оптимальные условия для реализации Вашего проекта. И от этого выиграют все: Заказчик, Проектировщик и Winterhalter.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС

CTR обеспечивает эффективную мойку: от удаления загрязнений с посуды до подачи чистой посуды. Идеально согласованные друг с другом рабочие процессы воспитают и сотрудников, и гостей.

»В столовой нашего предприятия ежедневно обедают 200 человек. Тем не менее у нас очень маленькое моечное помещение. Найти подходящую посудомоечную машину было непростой задачей. С машиной CTR мы получили то, что хотели. Благодаря своей модульности она идеально вписывается в наше помещение и справляется с большими объемами посуды за короткое время.»

Фалько Гейс (Falko Geis), ИНЖЕНЕР, AVIRA | ТЕТНАНГ





Чистота и гигиена. Каждый из наших продуктов играет свою роль. Все вместе они создают идеальный результат мойки. Добро пожаловать в комплексную систему Winterhalter!

КОРЗИНЫ

Они разрабатываются индивидуально для мойки стаканов, подносов, посуды или столовых приборов. Благодаря функциональной конструкции они точно соответствуют типу посуды, обеспечивают её защиту и предотвращают повреждения. Они обеспечивают идеальную циркуляцию воды и воздуха, а также быстрое высыхание. И, разумеется, они упрощают загрузку, выгрузку и транспортировку посуды.

Корзины для посудомоечных машин имеют решающее значение для качества мойки и размера эксплуатационных расходов. Мы проконсультируем Вас касательно выбора оптимальной корзины согласно Вашим требованиям. Чтобы в итоге Вы получили наилучшее решение.



МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

О них думают реже, чем о самой машине. И нередко их роль недооценивают. Однако моющие средства имеют решающее значение для результата мойки. Следовательно, они представляют собой незаменимый элемент комплексной системы от Winterhalter.

Именно поэтому в штаб-квартире в Меккенбойрене мы открыли отдел исследования и разработок с собственной лабораторией. Здесь мы разрабатываем и тестируем рецептуру высокоэффективных моющих средств и средств санитарной обработки. Они разрабатываются специально для разных видов посуды и загрязнений, экономно расходуются и идеально сочетаются друг с другом в рамках ассортимента. Они дополняют друг друга и в комплексе обеспечивают идеальный результат мойки.



ВОДОПОДГОТОВКА

Отложения. Подтеки. Пятна. Это «небольшие приветы из помещения для мытья посуды» и естественные враги каждого ресторатора. Поскольку они свидетельствуют о неудовлетворительном результате мойки. Дело в том, что жесткость снижает эффективность моющего средства и ополаскивателя и вызывает существенные повреждения машины. Проблема заключается в свойствах воды – а решением является профессиональная водоподготовка.

Специально для таких высокопроизводительных машин, как CTR, компания Winterhalter разработала водоумягчитель DuoMatik-3: это внешнее устройство не требует электричества и обеспечивает непрерывную подготовку воды – без перерывов на регенерацию, поскольку в нем используются два ионообменных фильтр-патрона. Для ещё более высоких требований к качеству воды – компактное устройство обратного осмоса RoMatik-420 обеспечивает удаление солей почти до 100% даже при большом расходе воды. Благодаря этому Вы получите превосходный результат мойки без полировки.



ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Изделие: первоклассное. Посудомоечное оборудование Winterhalter обеспечивает наилучший результат мойки. Но мы, как мировой специалист по мойке, имеем гораздо более высокие амбиции: мы хотим предложить Вам не просто первоклассный результат мойки. А максимально эффективно организовать всю мойку. Оригинальные аксессуары производства Winterhalter создают необходимые для этого условия.

Решение: индивидуальное. Посудомоечное оборудование становится идеальным решением лишь тогда, когда оно точно отвечает индивидуальным требованиям: доступное для установки место и частная ситуация, мощности, специальные требования и пожелания. Поэтому компания Winterhalter разработала широкий ассортимент разнообразной мебели для мойки: столы на входе и на выходе, в прямом или угловом исполнении. Механические и электрические угловые конвейеры, с углом 90° и 180°. Сортировочные столы, зоны сушки, роликовые столы и полки для корзин. Все это обеспечивает множество возможностей монтажа и комбинирования для гибкого проектирования помещения. И для оптимальной мойки.

Что мы можем для Вас сделать? Поговорим об этом: +7 917 502 1717 или напишите на info@winterhalter.ru

»Мы – семейные люди!«

Реалистичность. Дальновидность. Семейные ценности. В основу деятельности Winterhalter легли культура и ценности более трёх поколений семьи. Близость к сотрудникам, клиентам и партнерам. Мышление на перспективу с учетом грядущих поколений. Принятие личной ответственности – все это характерно для Winterhalter. Мы гордимся нашей семейной компанией. И мы рады каждый день развивать её.



ПЕРВЫЙ WINTERHALTER

В 1947 году Карл Винтерхальтер основывает компанию во Фридрихсхафене. Сначала он собирает оставшийся после войны лом и изготавливает из него предметы домашнего обихода. В частности, печи для хлеба. Вскоре после этого он выбирает свою специализацию и в 1957 году представляет модель GS 60 – первую профессиональную машину Winterhalter. С тех пор у компании была только одна цель: достижение идеального результата мойки. Благодаря комплексному подходу удалось пройти путь от поставщика машин до поставщика комплексных систем для мойки посуды.

»Производство, консультации, обслуживание – в Winterhalter все эти три направления неразрывно связаны. И это дает нашим Клиентам уверенность в том, что они обрели правильного партнера во всех аспектах, связанных с мойкой«.

ОТ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ К КОМПЛЕКСНОМУ РЕШЕНИЮ ДЛЯ МОЙКИ

Раньше нам было достаточно доставить на тележке новую машину клиенту. Сегодня речь идет о разработке индивидуального решения для мойки, идеально соответствующего условиям на месте, а также особым пожеланиям клиента. Такое решение основывается исключительно на анализе и планировании. Для этого мы осуществляем визуализацию в 2D- и 3D-форматах. Для разработки индивидуальной и эффективной мойки.



БОЛЕЕ ЧЕМ **2.000**
СОТРУДНИКОВ ПО ВСЕМУ МИРУ

Высокие требования к качеству. Усердие. Пытливость и амбициозность. Эти качества присущи любому сотруднику Winterhalter. Благодаря им мы прошли путь развития от небольшого семейного предприятия в Швабии до глобального игрока на рынке: более 40 филиалов по всему миру и партнеры в более чем 70 странах. Мы гордимся тем, что смогли этого добиться. Мы гордимся каждым нашим сотрудником, который внес свою лепту. Поэтому, пользуясь возможностью, мы официально выражаем им свою благодарность.



СОБСТВЕННАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ДЛЯ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ХИМИЧЕСКИХ СРЕДСТВ

Хотим ли мы как специалисты в области мойки полагаться на продукты других производителей? Ответ на этот вопрос пришел очень быстро, и это ответ «нет». Это стало для нас толчком к открытию собственной исследовательской лаборатории: уже много лет мы разрабатываем особые рецептуры оригинальных химикатов для мойки производства компании Winterhalter – от моющих и ополаскивающих средств до средств санитарной обработки.

НАША АКАДЕМИЯ

Около 1000 участников ежегодно и 250 семинаров по всему миру: в рамках наших программ обучения мы передаем свои знания и опыт в области мойки другим людям. Нашим собственным сотрудникам и нашим партнерам по продажам и сервису. Наша цель состоит в том, чтобы предоставить компетентную консультацию и профессиональную адресную поддержку каждому клиенту Winterhalter. Будь то первичная информационная консультация, установка посудомоечной машины или выезд на техническое обслуживание.

Полезно знать

Winterhalter как специалист в области мойки ставит перед собой высокие требования. Мы хотим не просто обеспечить ситуативное удовлетворение требований наших новых клиентов. Мы хотим сделать их нашими постоянными клиентами. Важная роль в этом принадлежит сервису: наша всеобъемлющая сеть гарантирует быструю и профессиональную поддержку на месте. По всему миру. Мы всегда готовы предложить помощь, когда это необходимо. Вы всегда можете рассчитывать на нашу поддержку!



Какие возможности предлагают нам новые технологии? Какие изменения происходят в нашем обществе и рабочей среде? Какие тенденции и пути развития определяют будущее процессов профессиональной мойки? Мы считаем, что все эти вопросы крайне важны. И поэтому мы уже сегодня работаем над тем, что ждет нас и наших клиентов завтра и послезавтра. Результаты этой работы мы демонстрируем в своих решениях NEXT LEVEL SOLUTIONS. Среди актуальных примеров можно назвать CONNECTED WASH и PAY PER WASH.

>> www.connected-wash.com

>> www.pay-per-wash.com

»До свидания!«

Машины Winterhalter часто служат более 20 лет. Поэтому нашим клиентам редко приходится задумываться о проблеме старых машин. Мы же задумываемся об этом гораздо чаще. Мы производим свои машины в модульном исполнении, чтобы их можно было легко демонтировать в любой момент. Мы сокращаем спектр используемых материалов, используем стандартизированные материалы и маркируем пластиковые детали для простой вторичной переработки.



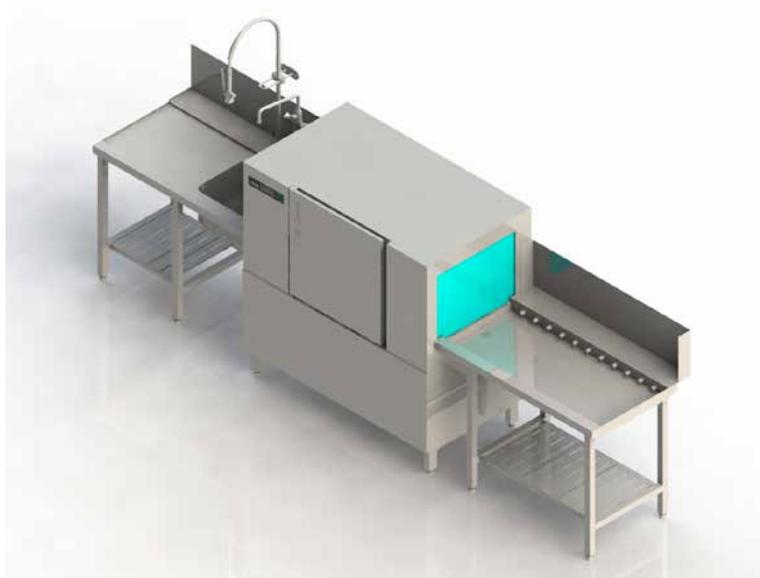
СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ И ШВЕЙЦАРИИ

Как и прежде, это не только указание стран производства, но и знак качества: изделия, произведенные в Германии и Швейцарии, известны во всем мире своим высочайшим качеством и абсолютной надежностью. А также инженерным мастерством, духом новаторства и высокой прецизионностью. Winterhalter – лучший тому пример: в Меккенбойрене, Эндингене и Рюти мы разрабатываем и производим решения, обеспечивающие высококлассную чистоту и гигиену. Мы держим это обещание для каждой машины, которая покидает наши стены.

ПРИМЕРЫ КОНФИГУРАЦИИ

Подходит для любых помещений. Благодаря разнообразию возможностей установки и вариантов комбинирования машина CTR идеально впишется в любое помещение для мытья посуды.

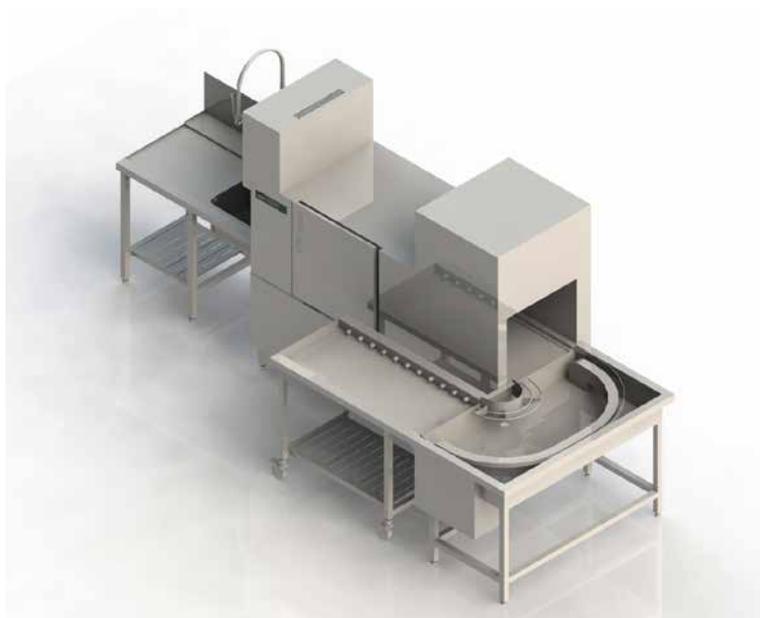
CTR M



Отель, ресторан, предприятие общественного питания с численностью посетителей 100 – 200 человек

- Производительность: до 120 корзин в час
- Общая длина/глубина: 3800 мм / 815 мм
- Зона загрузки: входной стол с раковиной и душем, место для двух корзин
- Зона выгрузки: выходной роликовый стол, место для двух корзин

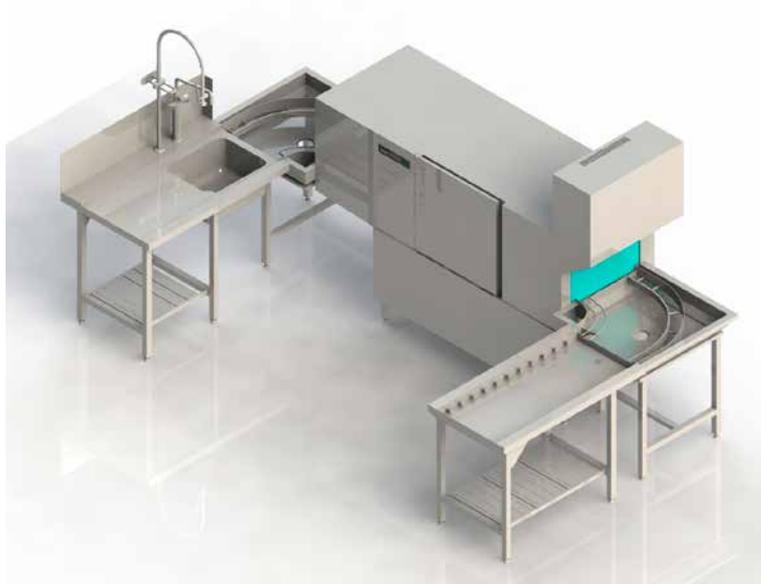
CTR M-M C ENERGY



Отель, ресторан, предприятие общественного питания с численностью посетителей 100 – 200 человек

- Производительность: до 120 корзин в час
- Общая длина/глубина: 4100 мм / 1550 мм
- Зона загрузки: входной стол с раковиной и душем, место для двух корзин
- Зона выгрузки: угловой конвейер 180°, роликовый стол, место для двух корзин

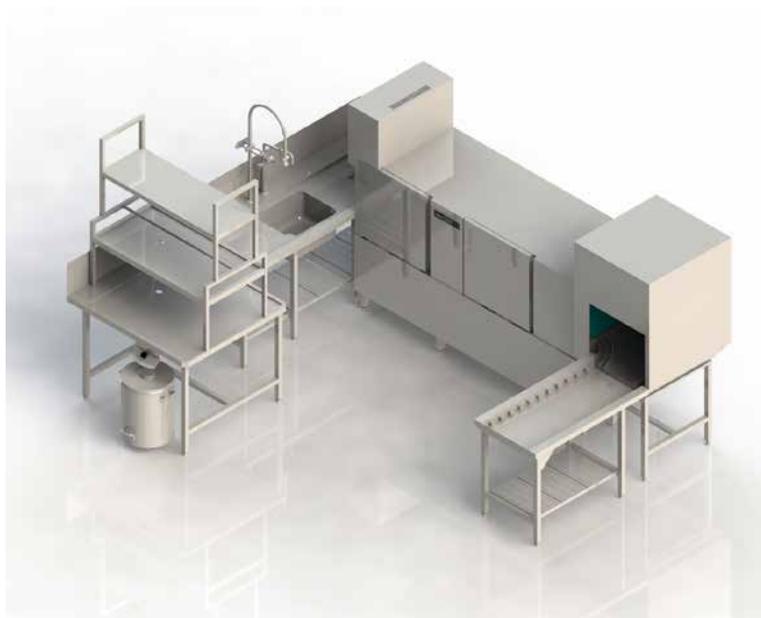
CTR SL C ENERGY



Отель, ресторан, предприятие общественного питания с численностью посетителей 150 – 300 человек

- Производительность: до 160 корзин в час
- Общая длина/глубина: 3800 мм / 2100 мм
- Зона загрузки: входной стол с раковиной и душем, место для двух корзин, угловой конвейер 90°
- Зона выгрузки: угловой конвейер 90°, роликовый стол, место для двух корзин

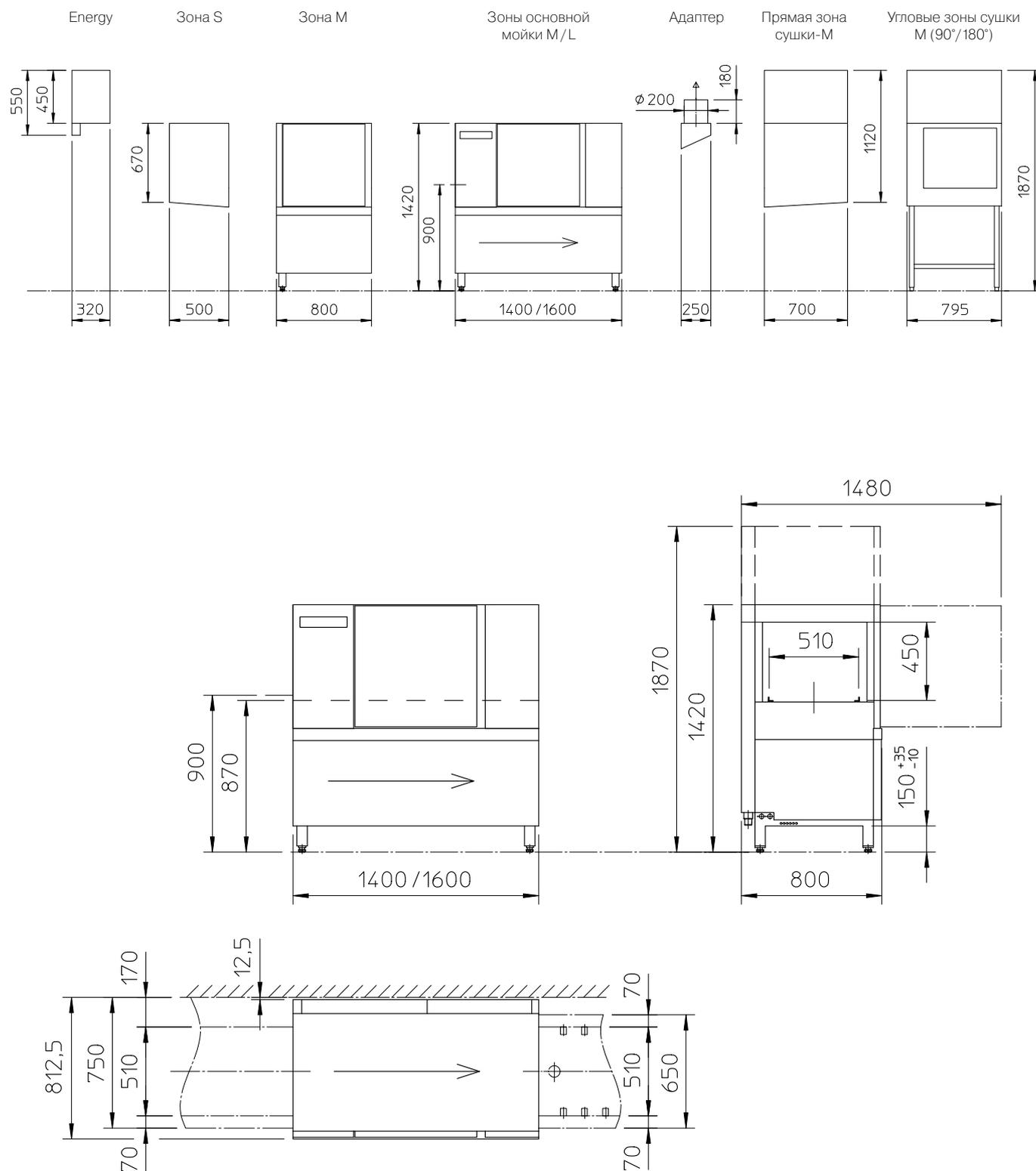
CTR ML-M C ENERGY



Отель, ресторан, предприятие общественного питания с численностью посетителей 200 – 400 человек

- Производительность: до 195 корзин в час
- Общая длина/глубина: 4000 мм / 3150 мм
- Зона загрузки: сортировочный стол, входной стол с раковиной и душем, место для двух корзин, угловой вход 90°
- Зона выгрузки: угловая зона сушки, выходной роликовый стол, место для двух корзин

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Общие данные		CTR M	CTR L
		Одинарное ополаскивание	Двойное ополаскивание
Объем бака	л	75	83
Корзина	мм	500x500 (прямая установка: 500x600)	
Высота камеры	мм	450	
Ширина камеры для загрузки / ширина внутреннего прохода	мм	530/510	
Рабочая высота	мм	900	
Моющий насос	кВт	2,2	
Уровень шума	дБ(А)	< 70	
Влагозащита		IPX5	
Мак температура вх воды	°С	60 (Energy: 20)	
Требуемый напор воды на месте эксплуатации	бар/кПа	1,5–6,0/ 150–600	
Температура бака	°С	63	
Температура бойлера	°С	85	

Масса нетто/брутто

Прямая зона сушки	кг	61 / 109
Угловая зона сушки	кг	110 / 158
Energy	кг	38 / 40

Особые характеристики		CTR M	CTR SM	CTR MM	CTR L	CTR SL	CTR ML
Теоретическая пр-ть *1	корзин/ч	50/75/120	70/100/150	90/125/185	60/85/130	80/110/160	100/135/195
Производительность по DIN	корзин/ч	100	140	125	116	156	135
Расход воды *2	л/ч	114	152	190	130	168	205
Средний уровень энергопотребления *3	kW	18,0	21,9	24,0	19,8	23,7	25,6
Масса нетто/брутто	кг	212/264	249/315	340/418	244/296	281/347	372/450

*1 Заводская настройка

*2 Характеристики не являются обязывающими. Расход воды для ополаскивания зависит от условий на месте установки.

*3 Указаны средние значения, в т. ч. для зоны сушки, с примерными условиями, режимом работы и настройками. Возможны индивидуальные отклонения от указанных значений.

ОПЦИИ

- Система рекуперации Energy *4
- Рабочее направление варианты: слева направо/справа налево
- Рабочая высота: 850 мм, 950 мм *4
- Установка на цоколе (без ножек)
- Зона предварительной очистки S *4
- Зона предварительной мойки M *4
- Прямая зона сушки *4
- Угловая зона сушки *4
- Адаптер отводимого воздуха (только на стороне выхода) *4
- Аварийный выключатель *4
- Насосное ополаскивание
- Подключение к холодной воде *4

*4 Может устанавливаться как дополнительный элемент



«В этой брошюре мы представили свою машину CTR: её характеристики, возможности применения и отличительные черты. Однако мы не можем представить Вам здесь самый убедительный аргумент: положительный опыт наших довольных Клиентов. Просто спросите их, если Вы в следующий раз где-либо увидите машину CTR. Лучшей помощи в выборе не существует».

Юрген и Ральф Винтерхальтер

