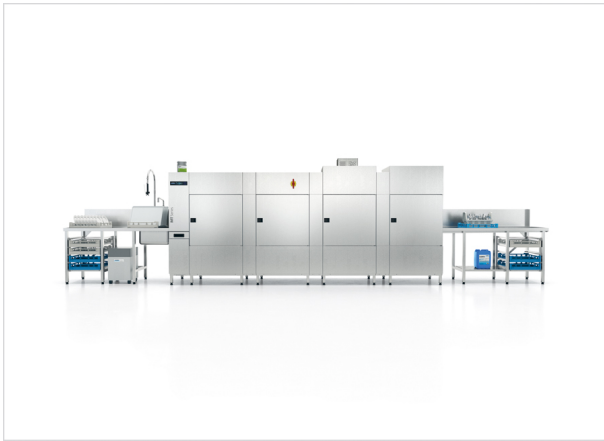


Neue Transportspülmaschinen der MT-Serie



Die MTR - Mehrtank-Korbtransportspülmaschine aus der MT-Serie
von Winterhalter / Foto: Winterhalter

Winterhalter stellt die neuen Transportspülmaschinen der MT-Serie vor. Die leistungsstarken Band- und Korbtransportspülmaschinen zeichnen sich durch eine modulare Systemarchitektur aus. Damit kann die Maschine nicht nur exakt auf die Anforderungen von heute zugeschnitten werden, sondern auch auf die von morgen.

Durch die Möglichkeit der flexiblen Um- und Nachrüstung passt sich der 'Gamechanger' jeder neuen Situation perfekt an und garantiert Investitionssicherheit. Die Herausforderungen, denen sich die Gastronomie- und GV-Branche aktuell stellen muss, waren Grundlage für die Neuentwicklung, so der Spülspezialist aus Meckenbeuren. Winterhalter garantiert höhere Wirtschaftlichkeit, Hygienesicherheit, ein optimiertes Spülergebnis und bessere Arbeitsbedingungen.

Ralph Winterhalter, CEO und Inhaber von Winterhalter Gastronom: 'Unsere Branche ist stets auf der Suche nach innovativen Lösungen, um den hohen Anforderungen an Flexibilität, Effizienz und Hygiene gerecht zu werden. Wir sind überzeugt, dass die neue MT-Serie die richtige Entscheidung für zukunftsorientierte Betriebe ist, die sich eine leistungsstarke und anpassungsfähige Lösung für ihren Spülprozess wünschen.'

Die Mehrtank-Bandtransportspülmaschine (MTF) meistert bis zu 8.000 Teller pro Stunde. Das überwiegend einheitliche Spülgut wird auf einem Transportband gespült und fällt kontinuierlich an. Die Spülzeiten sind fest definiert. Die

Mehrtank-Korbtransportspülmaschine (MTR) bewältigt effizient ein hohes Spülgutaufkommen von bis zu 355 Körben pro Stunde, bestückt mit Tellern, Tassen,

Gläsern, Besteck und Tablett. Dabei verteilt sich das unterschiedliche Spülgut aufkommen über den gesamten Tag.

Modulare Architektur für höhere Flexibilität

Die Investition in eine Spülmaschine sollte nicht nur die richtige Entscheidung für heute sein, sondern auch für morgen. Aber was ist, wenn in Zukunft das Geschäft expandiert, sich die Rahmenbedingungen ändern oder innovative Features auf den Markt kommen? Hier schafft die MT-Serie neue Möglichkeiten: Durch die modulare Systemarchitektur lassen sich einzelne Zonen und Komponenten flexibel miteinander kombinieren. Dadurch kann die Maschine exakt auf die individuellen Anforderungen und Ausstattungswünsche zugeschnitten werden. Und auch zu einem späteren Zeitpunkt ist eine Um- oder Nachrüstung problemlos möglich. Auf diese Weise bietet die MT-Serie Planungs- und Investitionssicherheit.

Effizienz für höhere Wirtschaftlichkeit

Beim Spülen in Großküchen wird viel Wasser und Energie verbraucht. Deshalb lohnt es sich gerade hier, angesichts explodierender Energiekosten, in moderne Spültechnik zu investieren, denn diese verbraucht erheblich weniger Ressourcen. Beim Spülen mit der MT-Serie wird die eingesetzte Energie optimal verwertet. Die Abluftwärmerückgewinnung EnergyPlus nutzt zusätzlich zur serienmäßigen Wärmerückgewinnung EnergyLight die Energie der warmen Abluft, um kaltes Zulaufwasser vorzuwärmen. Dadurch reduziert sich der Energiebedarf der Maschine um bis zu sechs Kilowatt pro Stunde, was sowohl den Anschlusswert als auch die Betriebskosten senkt. Die optionale Wärmepumpe ClimatePlus nutzt neben der thermischen Energie des ausgetretenen Wasserdampfes zusätzlich die Energie aus der Raumluft, um das Tank- und Nachspülwasser aufzuheizen. Sie reduziert den Energieverbrauch um bis zu 20 Kilowatt pro Stunde. Dadurch werden die Betriebskosten deutlich reduziert, der Anschlusswert sinkt und das Raumklima wird positiv beeinflusst. Die MT-Serie ist so konzipiert, dass der Bedarf an Wasser, Energie und Spülchemie so gering wie möglich ist. So setzt die spülgutgesteuerte Zonenaktivierung Wasser, Energie und Spülchemie gezielt und sparsam ein. Jede Spülzone ist nur dann aktiv, wenn sich tatsächlich Spülgut darin befindet. Zusätzlich wird die Nachspülwassermenge automatisch der gewählten Transportgeschwindigkeit angepasst. In jeder Stufe wird exakt so viel Nachspülwasser eingesetzt, wie für ein hygienisches Spülergebnis tatsächlich erforderlich ist.

Hygiene für mehr Sicherheit

Die Maschinenarchitektur und das Hygiene- und Reinigungskonzept der MT-Serie garantieren hohe Hygienestandards. Dabei sind der Hygienemodus und die um 180 Grad schwenkbaren Hygienetüren Produktmerkmale, die nur die Transportspülmaschinen von Winterhalter bieten. Mit dem Hygienemodus ist ein DIN-konformes Spülen zu jeder Zeit garantiert: Denn sinkt die Tank- oder Boiler-Temperatur unter den Sollwert, reduziert die Transportspülmaschine automatisch ihre Geschwindigkeit.

Mit Hilfe von Connected Wash können alle wichtigen Maschinendaten der vernetzten Transportspülmaschine analysiert, ausgewertet und von überall aus abgerufen werden. Das ermöglicht eine lückenlose Dokumentation der Einhaltung aller Hygienestandards nach HACCP. Die Maschinen überwachen sich selbst und benachrichtigen den Anwender automatisch bei einem kritischen Ereignis. Wenn Connected Wash nicht genutzt werden

kann, ermöglicht die USB-Schnittstelle das Auslesen sämtlicher Betriebsdaten und das Speichern eines Hygienereport.

Technik für ein besseres Spülergebnis

Für ein optimales Spülergebnis ist sowohl ein leistungsfähiges Spülsystem als auch eine effektive Filtration des Tankwassers wichtig. Alle Funktionen der einzelnen Spülzonen sind darauf ausgelegt, dass das Spülgut optimal sauber und getrocknet aus der Maschine kommt. Ergänzend zum Multi-Filtrationssystem ist die MT-Serie deshalb mit einem aktiven Schmutzaustrag ausgestattet. Er sorgt dafür, dass grober Schmutz erst gar nicht ins Tankwasser gelangt und bereits vor dem Hauptspülgang herausgefiltert wird. Der Schmutz wird in die Zulaufzone geleitet und in einer Siebschublade gesammelt. Neutralzonen garantieren auch bei großem Spülgut keine Laugenverschleppung und sichern ein perfektes Spülergebnis.

Bedienkomfort für angenehmere Arbeitsbedingungen

Der Personalmangel ist eine der größten Herausforderungen der Gastronomie- und GV-Branche, so Ralph Winterhalter. Umso wichtiger war es uns, das Arbeiten an der neuen MT-Serie so ergonomisch, sicher und zeitsparend wie möglich zu machen. Das smarte Touch-Display ist auf optimaler Höhe positioniert, mit Ein-Knopf-Bedienung, sprachneutraler Benutzeroberfläche und selbsterklärenden Piktogrammen. Es sorgt für eine ergonomische, einfache und sichere Bedienung der Maschine. Der FlexSpeed-Modus sorgt dafür, dass die Transportgeschwindigkeit automatisch reduziert wird, wenn diese für den momentanen Arbeitsrhythmus zu hoch ist. Auf diese Weise ist ein flüssiger Workflow und ein effizienter Spülprozess gesichert. Die optional erhältliche, eingebaute Feststoffdosierung ist komfortabel, ergonomisch und sicher, da die Reinigerkartuschen ohne jeglichen Kontakt zur Spülchemie gewechselt werden. Der Reiniger ist hochkonzentriert und um rund zwei Drittel ergiebiger als ein Flüssigreiniger.