

MT | FIABILIDAD Y EFICIENCIA.

El tren de lavado de cinta transportadora y de arrastre de cestas configurable es versátil y de alto rendimiento. Es eficiente y fiable, perfecto para un gran número de material de lavado.



Una máquina para una higiene y limpieza perfectas, con accesorios totalmente adaptados y químicos especialmente desarrollados. Asesoramiento, formación, planificación y servicio. Todo esto es Winterhalter.



SEGURIDAD HIGIÉNICA CERTIFICADA

Diseñada para los máximos estándares de higiene: la serie MT cuenta con un certificado de higiene según la normativa DIN SPEC 10534 y cumple con todos los requisitos recomendados en ella. En caso de condiciones especiales, con la función HighTemp opcional puede lavarse a temperaturas incluso superiores. Es decir: con la serie MT estará siempre del lado seguro en cuanto a higiene se refiere.

RESULTADOS DE LAVADO DE PRIMERA CLASE

Un producto de lavado perfectamente limpio, incluso en hora punta o con suciedad reseca y sea cual sea el producto de lavado. El potente sistema de lavado y filtración de la serie MT le garantiza una limpieza del máximo nivel. En cualquier situación.

MANEJO ERGONÓMICO

Las puertas son abatibles 180 grados y pueden abrirse y cerrarse fácilmente con solo un dedo. El display táctil inteligente está situado en la mejor posición: en la entrada de la máquina y a la altura de los ojos. El interior de la máquina tiene un acceso cómodo para permitir su limpieza fácilmente. La serie MT permite trabajar de manera sencilla y ergonómica. ¡Su personal de lavado lo agradecerá!



NADA DE EXPERIMENTOS.

Horas de gran afluencia, gran cantidad de comensales, número elevado de productos de lavado; en las grandes cocinas tienen sus normas particulares. Un trabajo para la serie MT: los potentes trenes de lavado realizan su trabajo con confianza. Pase lo que pase, todo marcha. Son fáciles de utilizar y económicos en cuanto al consumo. Montaje modular y configurable de forma individual. Fabricado solo para usted. Máquinas en las que confiar y que ofrecen seguridad.

SISTEMA VERSÁTIL

Son lavavajillas de cinta transportadora o de arrastre de cestas. Con montaje modular. Con los equipamientos más diversos y múltiples opciones de montaje. La serie MT es un sistema flexible.

MTF | MÁQUINA DE TRANSPORTE DE CINTA

Para un producto de lavado homogéneo en turnos definidos. En comedores, hospitales, grandes restaurantes y asilos.



MTR | MÁQUINA DE TRANSPORTE DE CESTAS

Para un producto de lavado diferente repartido a lo largo de todo el día en hoteles, restaurantes, áreas de servicio, comedores más pequeños y residencias.



EFICIENTE Y ECONÓMICO

Tiene funciones de ahorro integradas: gracias al desarrollo y a la optimización de la zona de aclarado, el consumo de agua de la serie MT es muy bajo, por lo que el consumo de energía y productos químicos también se reducen. Esto quiere decir que con la serie MT minimizará sus costes operativos.



Podrá encontrar una vista general con otras características del producto de la serie MT en nuestra página web:

>> www.winterhalter.es/mtr
>> www.winterhalter.es/mtf

CONCEPTO HIGIÉNICO

Detrás de la serie MT se esconde un concepto de higiene perfecta. Con puertas de pared doble y fáciles de limpiar, paredes traseras e interiores lisas, así como tanques embutidos, sin esquinas ni bordes en los que podrían acumularse la suciedad y las bacterias. Para ello, se dispone de serie de un sistema de extracción de aire con filtro de grasa desmontable, un sistema de limpieza con intercambiador de calor y de difusores de limpieza del techo que limpian el interior de la máquina continuamente durante el llenado, lavado y vaciado. Además, el programa de autolimpieza automático contribuye a la limpieza higiénica de la máquina. Sin duda, la serie MT está diseñada hasta el mínimo detalle para la máxima higiene, algo que queda confirmado con el certificado de higiene según la normativa DIN SPEC 10534.

RECUPERADOR DEL CALOR DEL AIRE DE SALIDA *¹

Aprovechamiento inteligente de la energía utilizada: la serie MT está disponible opcionalmente con el recuperador del calor del aire de salida Energy, el cual utiliza la energía del aire de salida caliente de la máquina para precalentar el agua de entrada fría. De este modo, se reducen el valor de conexión y el consumo de energía de la máquina, disminuyendo también los costes operativos. Para conservar la eficiencia del recuperador del calor del aire de salida, el intercambiador de calor dispone de un complejo sistema de limpieza doble que garantiza una higiene perfecta automática también en esta zona de la máquina.

ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA DE LAS ZONAS POR EL MATERIAL A LAVAR

Una característica de calidad probada de la serie MT: cada una de las zonas de prelavado, lavado y aclarado solo se activa cuando sea necesario, es decir, cuando el producto de lavado se encuentre en la zona correspondiente. En consecuencia se ahorran recursos y se reducen los costes operativos. Y es que el agua, la electricidad, el detergente y el abrillantador se utilizan de forma selectiva y de la forma más eficiente posible.

FILTRACIÓN EFICAZ

Se utiliza en todos nuestros lavavajillas y mantiene el agua del tanque limpia: la filtración de calidad probada de Winterhalter. Con un sistema de filtros integral en cada tanque, un filtro adicional para la suciedad de mayor tamaño en la zona de prelavado y un filtro de superficie de malla fina en la zona de aclarado, completado con una filtración del flujo completo para el aclarado con bomba. El sistema en cascada utiliza el efecto de escorrentía natural y garantiza una autolimpieza continua del agua del tanque. En resumen: un resultado de lavado de primera clase.

CONSTRUCCIÓN DE PARED DOBLE

La serie MT es sinónimo de diseño y fabricación de gran calidad: la máquina está completamente aislada con doble pared. Este concepto precisa de incluir la placa de fondo en acero inoxidable cerrada de serie. De este modo, las pérdidas por disipación del calor se minimizan, reduciendo así el consumo energético al máximo y el nivel sonoro del equipo de forma significativa.

BOMBA DE CALOR *¹

Otro equipamiento opcional es la bomba de calor ClimatePlus *², la cual no solo aprovecha la energía del exceso de aire de salida de la máquina para calentar el agua de aclarado, sino también el agua del tanque de lavado principal. De este modo, el valor de conexión, el consumo de energía y los costes operativos pueden reducirse de manera eficaz, con un ahorro de hasta 16 kWh por hora de funcionamiento. Además, gracias al efecto climatizador de la bomba de calor, la humedad absoluta del aire de salida se reduce mucho más de lo que sería posible con un intercambiador de calor convencional. Para un ambiente mucho más agradable en la zona de lavado.

ZONA DE SOPLADO

Debido a su material o a su forma, algunos productos de lavado se secan peor que otros. Por ejemplo, las bandejas de plástico o los objetos huecos con hendiduras y bordes. En estos casos, las zonas de secado con aire fresco pueden combinarse con una zona de soplado para lograr un secado óptimo. Con el doble de velocidad del aire, se eliminan también las acumulaciones de agua en las cavidades. Esto aumenta la seguridad higiénica, acelera los pasos de trabajo y elimina la necesidad de un secado posterior a mano y poco higiénico.

PROGRAMA PARA LAVADO DE CRISTAL

Brillantes y resplandecientes: las exigencias de un lavavajillas son especialmente altas cuando se trata de lavar vasos. Por lo tanto, la serie MT dispone de un programa especial opcional: con solo pulsar un botón, todos los parámetros relevantes del proceso de lavado se adaptarán al lavado de vasos. Y, si la MT está equipada con ósmosis inversa, ésta se activará automáticamente después del aclarado.

*¹ El lugar de instalación deberá disponer de ventilación y extracción de aire según las directivas locales aplicables, p. ej., DIN EN 16282 / VDI 2052. Deben tenerse en cuenta las emisiones de calor residual sensibles y latentes de la máquina.

*² Gases fluorados de efecto invernadero contenidos en el dispositivo cerrado herméticamente; refrigerante R134a, 2,19 kg, equivalente a 3,1 t CO₂; potencial del gas de efecto invernadero 1430.

PLANIFICADO Y SOLUCIONADO PROFESIONALMENTE.

En un establecimiento gastronómico, la zona de lavado no es precisamente el centro de atención, aunque juega un papel clave: La perfección en la cocina y la sala dependen de su buen funcionamiento. Esto hace que sea aún más importante planificar el proceso y la tecnología de forma profesional con socios competentes desde el principio.

ERGONOMÍA

La preclasificación de los platos sucios se convierte a menudo en un cuello de botella. La solución: Un lugar de trabajo profesionalmente planificado y ergonómicamente diseñado para un trabajo fluido y rápido.

AMBIENTE

Una temperatura ambiente más agradable y menos humedad: equipos opcionales como el recuperador del calor del aire de salida Energy o la bomba de calor ClimatePlus ofrecen un ambiente mejorado y hacen que la planificación sea más flexible. Estaremos encantados de asesorarle y de encontrar la solución óptima para usted.

FLUJO DE TRABAJO

La MT permite un proceso de lavado eficiente: desde la devolución del material sucio a lavar hasta la preparación de los platos limpios. Cuando los procesos de trabajo están perfectamente coordinados los empleados y los invitados quedarán satisfechos.



HIGIENE

La separación de las zonas limpias y sucias es a menudo un reto. Los sistemas de máquinas flexibles, como la MT, permiten una gran variedad de posibilidades de planificación e instalación y garantizan la higiene necesaria sin esfuerzo.

EFICACIA

A la hora de planificar una zona de lavado, unos de los temas más importantes son: la eficiencia y la rentabilidad. Es importante que la máquina, con un diseño inteligente, garantice que los costes operativos se reduzcan al mínimo.

SENCILLEZ DE MANEJO

Esto distingue a una buena planificación en la cocina. Las puertas giratorias de 180° facilitan el acceso al interior de la máquina y la limpieza.



LA TÍPICA SITUACIÓN EN LA QUE TODOS GANAN.

La zona de lavado perfecta es el objetivo de una planificación de cocinas profesional. Por lo tanto, haremos todo lo posible por ayudar, no solo a nuestros clientes, sino también a nuestros socios, en la fase de planificación gracias a nuestros amplios conocimientos técnicos como especialistas en el lavado a nivel mundial, a una técnica de lavado moderna y de calidad como la serie MT y, por supuesto, con todo aquello que facilita el trabajo a los expertos de la planificación técnica: desde BIM hasta herramientas 3D. De este modo, el proyecto comienza en las mejores condiciones desde el primer momento. Y esto beneficia a todos: al cliente, al planificador y a nosotros, Winterhalter.

EL DESAFÍO DE LAS GRANDES COCINAS.

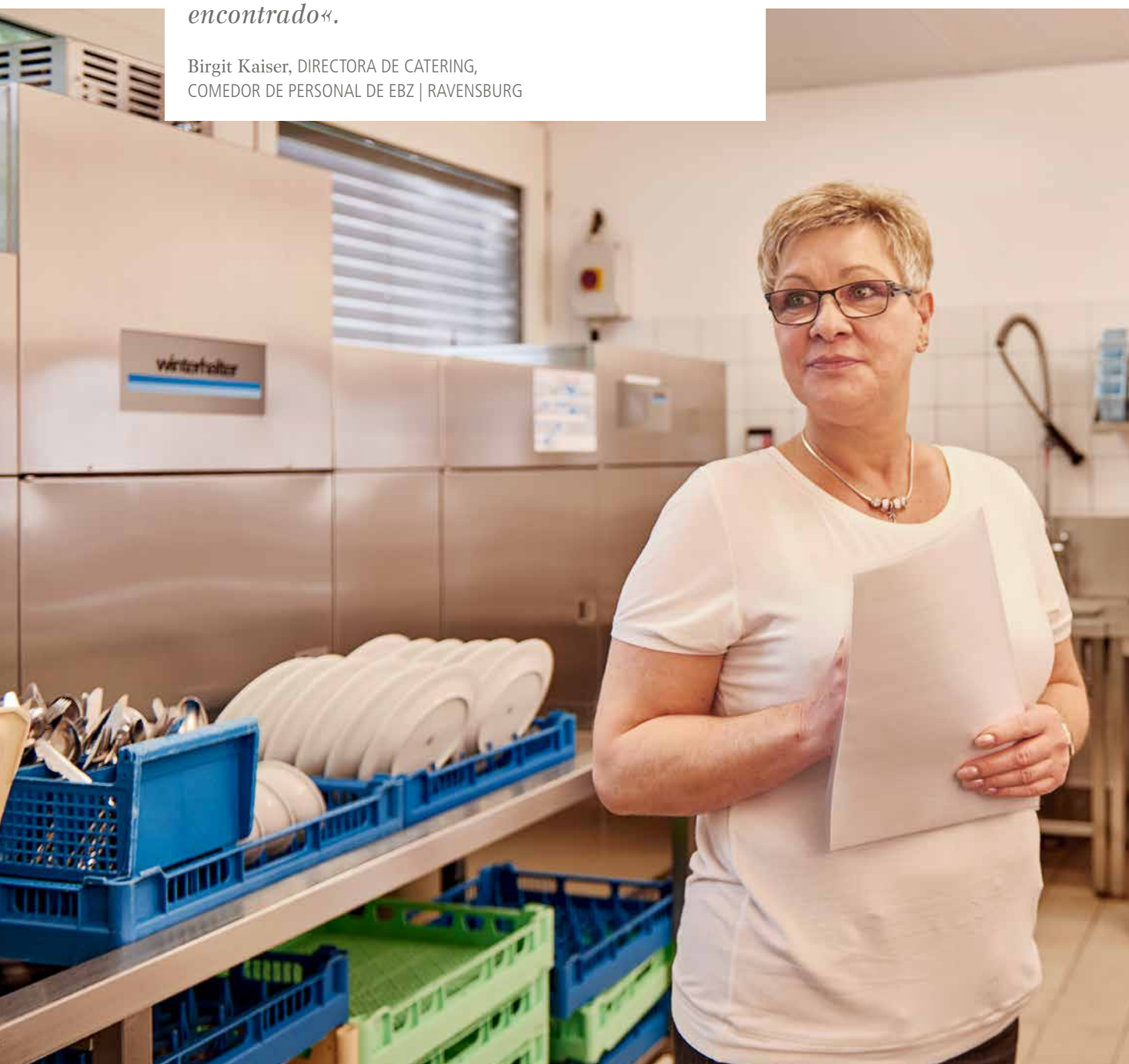
Es aquí donde se utiliza la serie MT, en las grandes cocinas. Y, en este caso, la situación es especialmente compleja. De cinta o de arrastre de cestas: ¿cuál es el modelo óptimo? ¿Colocararlo libremente en la sala o en la pared? ¿Colocación en esquina o recta? ¿Y qué le ofrecería una bomba de calor? Le ayudamos a responder cualquier pregunta para tomar la decisión correcta al hacer esta inversión.

Winterhalter es su socio. Con un equipo de asesores y planificadores, analizamos su situación individual in situ: los planos, la distribución y los procesos. Planificamos sus requisitos previsibles y calculamos el equipamiento necesario para satisfacerlos. Le asesoramos en cuestiones relacionadas con la técnica de lavado, trataremos posibles potenciales de ahorro y le informaremos sobre nuestras opciones para la optimización de procesos. Le brindamos apoyo durante la organización de su operación de lavado, optimizamos la logística de lavado y llevamos a cabo instrucciones y cursos de formación para sus empleados. Estamos a su disposición para todo aquello relacionado con el lavado. Desde el principio, y de este modo, le ayudamos a diseñar su proceso de lavado de manera profesional y eficiente.

¿Cómo podemos ayudarle? Hablemos: Tel. +34 952 247 600 o info@winterhalter.es

«Nuestros comensales y horarios de comedor son siempre fijos y los procesos de trabajo se mantienen. Lo que necesitamos es un lavavajillas que se adapte perfectamente a nuestras condiciones y no al revés. Con la MT lo hemos encontrado».

Birgit Kaiser, DIRECTORA DE CATERING,
COMEDOR DE PERSONAL DE EBZ | RAVENSBURG



LIMPIEZA E HIGIENE

*Cada uno de nuestros productos aportan su granito de arena.
Al interactuar, se obtiene un resultado de lavado perfecto.
¡Bienvenido al sistema completo de Winterhalter!*

CINTAS Y CESTAS

Personalizadas para vasos, platos o cubiertos. Tienen un diseño funcional, se adaptan perfectamente al material a lavar, lo protege y evita su deterioro. Además, ofrecen una circulación ideal del agua y del aire, así como un secado rápido. Las cintas y cestas de lavado influyen de manera fundamental en la calidad del resultado de lavado. Le ayudaremos a encontrar la solución óptima para sus necesidades.



PRODUCTOS QUÍMICOS

Suelen estar a la sombra de la máquina. A menudo se infravaloran. Sin embargo, tienen un efecto fundamental sobre el resultado del lavado, son los productos químicos. Winterhalter le ofrece una gama de gran calidad de detergentes y productos de higiene adaptados perfectamente a diferentes objetos a lavar y tipos de suciedad, de uso económico y que se complementan a la perfección con el resto de productos de la gama.

TRATAMIENTO DE AGUA

Restos de cal, minerales, marcas: son la bienvenida que se encuentra un profesional en la zona de lavado y su principal quebradero de cabeza. Y es que la cal perjudica al buen funcionamiento del detergente y el abrillantador, además de producir daños permanentes en la máquina. La solución es un tratamiento de agua profesional: descalcificación, desmineralización y ósmosis inversa optimizan la calidad de agua, protegen al lavavajillas y mejoran el resultado de lavado.



»¡Somos una compañía familiar!«

Sólida, con visión de futuro, familiar: la cultura y valores de nuestra familia se han transmitido a la compañía Winterhalter a lo largo de tres generaciones. Siempre cerca de empleados, clientes y colaboradores, aportamos visión a largo plazo teniendo en cuenta las siguientes generaciones, con altas dosis de responsabilidad personal y social; todo esto es Winterhalter. Estamos orgullosos de nuestra compañía y de seguir desarrollándola día a día.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

EL PRIMER WINTERHALTER



Todo comienza en el año 1947: Karl Winterhalter funda en Friedrichshafen su propia compañía. En sus inicios, recoge chatarra de la guerra y, a partir de ella, desarrolla artículos para el hogar, por ejemplo, ollas y hornos. Comenzó a especializarse en 1957 y presenta el modelo GS 60: el primer lavavajillas profesional de Winterhalter. Este fue el pistoletazo de salida. Desde entonces, la empresa solo ha perseguido un objetivo: resultados de lavado perfectos como parte de un proceso de lavado eficiente. Con este enfoque global, Winterhalter ha logrado pasar de ser un proveedor de maquinaria a un proveedor de sistemas completos para soluciones de lavado.

»Productos, asesoramiento y servicio: en Winterhalter, tres factores que encajan a la perfección. Y dar a nuestros clientes la seguridad de contar con el socio adecuado para cualquier cuestión relacionada con el proceso de lavado«.

DESDE EL LAVAVAJILLAS HASTA LA SOLUCIÓN DE LAVADO

Anteriormente, era suficiente con llegar a la cocina de un restaurante y colocarle un lavavajillas. Hoy, se trata de desarrollar una solución de lavado individual, perfectamente adaptada a cada situación particular, a las necesidades y deseos específicos del cliente. Este tipo de solución se basa en el análisis y una completa planificación. Para ello, diseñamos el espacio con ayuda del software CAD más moderno en 2D y 3D. Para un proceso de lavado individualizado y eficiente.



MÁS DE **2.000**
EMPLEADOS EN TODO EL MUNDO

Elevados estándares de calidad, dedicación, innovación y ambición: estos son los genes presentes en los empleados de Winterhalter. Y, con ellos, hemos desarrollado esta pequeña empresa familiar de Alemania hasta convertirnos en un actor global: con más de 40 sucursales en todo el mundo y socios comerciales en más de 70 países. Estamos orgullosos de lo que hemos conseguido y de cada uno de nuestros empleados, quienes han aportado su granito de arena. Por ello, queremos aprovechar la ocasión para decirles públicamente: »¡Gracias!«.



LABORATORIO PROPIO PARA EL DESARROLLO DE MEJORES PRODUCTOS QUÍMICOS DE LAVADO

¿Confiamos nosotros, como especialistas en lavado, en los productos de otros fabricantes? La respuesta a esta pregunta es un contundente: »¡NO!«. Ese fue el germen de nuestro propio laboratorio de investigación. Desde hace años, desarrollamos fórmulas específicas para los productos químicos de lavado originales de Winterhalter: detergentes, abrillantadores, desincrustantes, etc.

NUESTRA ACADEMIA DE CIENCIAS DEL LAVADO

Aproximadamente 1.000 participantes al año y 250 jornadas formativas en todo el mundo. En el marco de nuestro programa de formación, transmitimos nuestros conocimientos y experiencias en el campo del »lavado« a nuestros propios empleados y a nuestros distribuidores y empresas de servicio. Nuestro objetivo: asesorar a cada uno de los clientes de Winterhalter de forma competente y profesional. Ya sea en una primera consulta informativa, durante la instalación de un lavavajillas o en una visita de mantenimiento o servicio.

La importancia del servicio

Como especialistas en lavado, en Winterhalter nos exigimos mucho. No solo queremos satisfacer a nuestros clientes, queremos acompañarles de forma proactiva y contar con ellos a largo plazo. Para ello, el servicio desempeña un papel fundamental: nuestra red integral garantiza una asistencia rápida y profesional a nivel local en todo el mundo.

Nosotros y nuestros socios de servicio estaremos donde nos necesite. ¡Siempre podrá confiar en Winterhalter!



¿Qué posibilidades nos ofrecen las nuevas tecnologías? ¿Cómo cambian nuestra sociedad y el mundo laboral? ¿Qué tendencias y desarrollos afectarán en el futuro al lavado industrial? Para nosotros, todas estas preguntas son emocionantes. Y, por lo tanto, trabajamos para responder a estas cuestiones aprovechando las últimas tecnologías disponibles en el mercado y acercándolas a nuestros clientes. Con nuestras NEXT LEVEL SOLUTIONS nos esforzamos para desarrollar constantes novedades tecnológicas. Ejemplos actuales de ello son CONNECTED WASH y PAY PER WASH.

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

»¡Hasta pronto!«

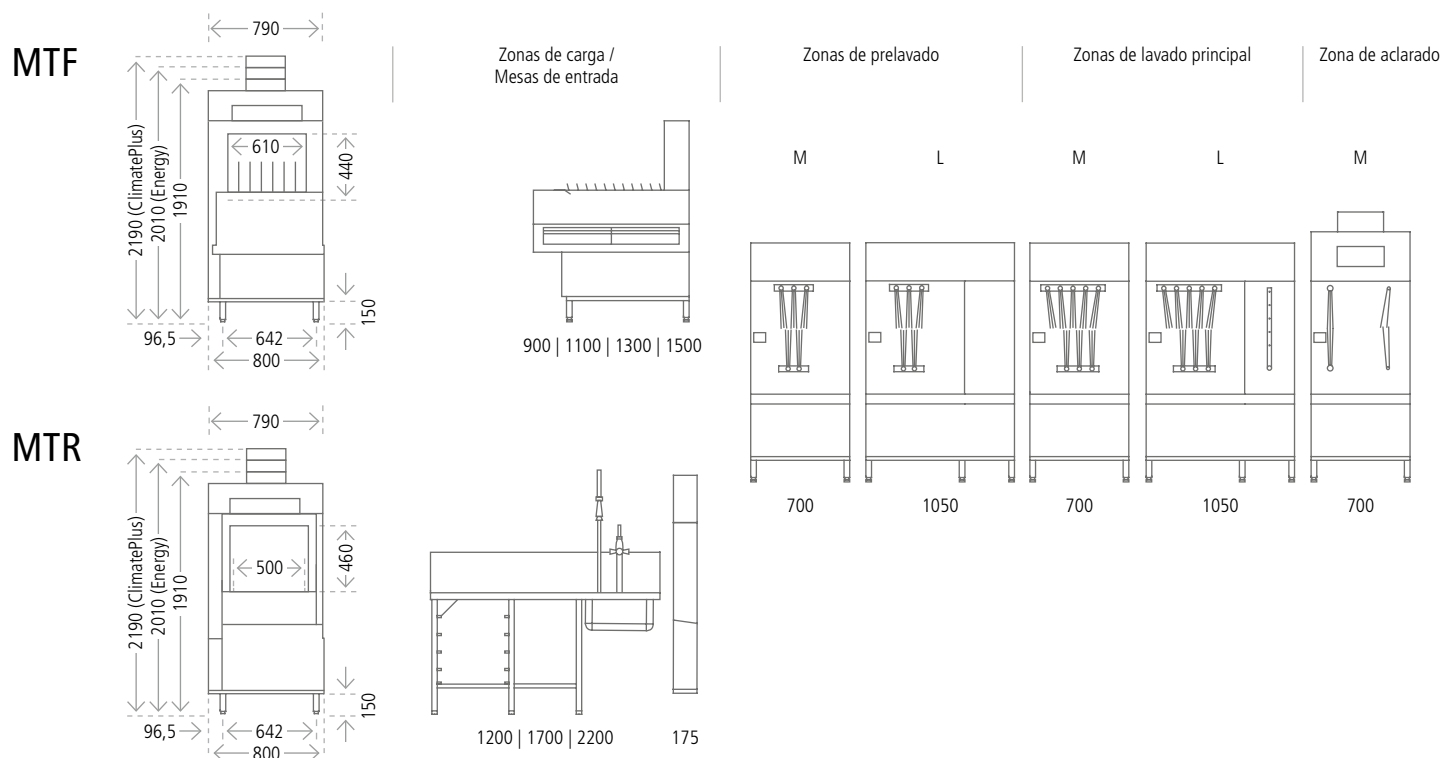
Normalmente, un lavavajillas de Winterhalter funciona durante 15 o 20 años. Nuestros clientes no deben preocuparse de equipos antiguos, nosotros lo hacemos por ellos. Construimos nuestras máquinas de forma modular para que puedan desmontarse fácilmente en cualquier momento, reducimos la diversidad de materiales, confiamos en materiales estandarizados y equipamos piezas de plástico para que su reutilización sea más sencilla. Con estas y otras muchas medidas, los lavavajillas de Winterhalter presentan una elevada tasa de reciclaje.



MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

No es solo una frase sobre su origen, sino un sello de calidad: en todo el mundo, los productos fabricados en Alemania o en Suiza son sinónimo de la máxima calidad y de una fiabilidad absoluta. Sinónimo de ingeniería, espíritu innovador y precisión. Winterhalter es la mejor evidencia de ello: en Meckenbeuren, Endingen y Rüthi desarrollamos y fabricamos soluciones para una limpieza e higiene perfectas. Hacemos esa promesa con cada lavavajillas que sale de nuestras instalaciones.

DATOS TÉCNICOS DE LA SERIE MT GENERAL



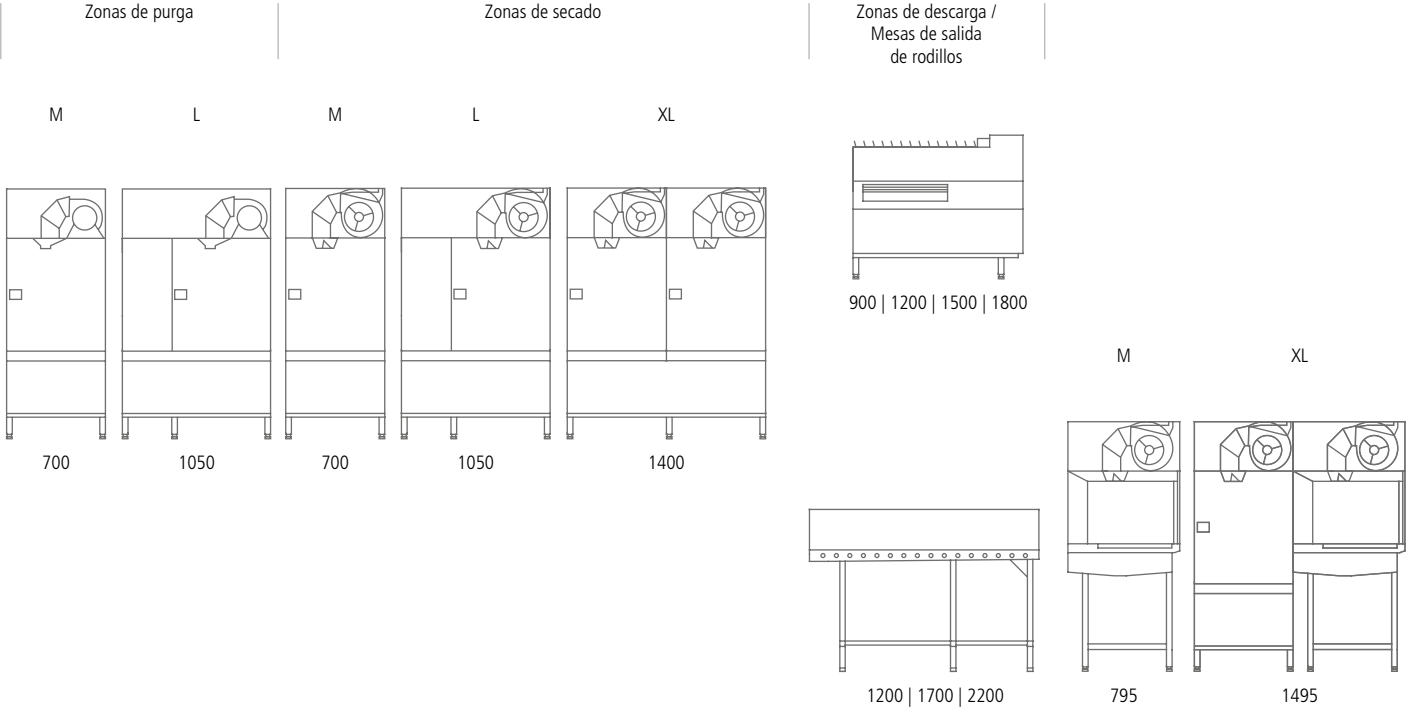
MTF Standard

Modelo		MTF 3-2800 MMM	MTF 3-3300 LMM	MTF 3-3300 MLM
Rendimiento teórico de la máquina (cinta de 65 mm)	Platos/h			
– Programa intensivo		1200	1400	1400
– Programa estándar		1800	2100	2100
– Programa rápido		2800	3300	3300
Longitud (sin zonas de purga, secado, carga y descarga)	mm	2100	2450	2450
Cantidad de agua de llenado de todo el tanque	l	240	240	240
Volumen del agua de aclarado promedio con aclarado doble (de serie) *	l/h	140	140	140
Volumen del agua de aclarado promedio con aclarado triple (opcional) *	l/h	190	190	190

MTR Standard

Modelo		MTR 2-120 MM	MTR 2-155 SMM	MTR 2-155 LM
Rendimiento teórico de la máquina	cestas/h			
– Programa intensivo		50	65	65
– Programa estándar		75	100	100
– Programa rápido		120	155	155
Longitud (sin protección contra salpicaduras, zonas de purga, secado, y dotación de mesas)	mm	1400	1750	1750
Cantidad de agua de llenado de todo el tanque	l	155	155	155
Volumen del agua de aclarado promedio con aclarado doble (de serie) *	l/h	130	130	130
Volumen del agua de aclarado promedio con aclarado triple (opcional) *	l/h	180	180	180

* Datos sujetos a variaciones. El consumo real de agua de aclarado depende de las condiciones del lugar de instalación.



MTF 3-3700 LLM	MTF 4-4100 MLMM	MTF 4-4800 LLMM	MTF 4-5400 LLLM	MTF 5-6600 LLLLM
1600	1700	2100	2300	2800
2400	2600	3100	3500	4200
3700	4100	4800	5400	6600
2800	3150	3500	3850	4900
240	325	325	325	410
140	140	140	160	180
210	220	220	220	250
MTR 3-185 MMM	MTR 3-215 LMM	MTR 3-215 MLM	MTR 3-250 LLM	MTR 4-250 MMMM
80	90	90	105	105
120	135	135	160	160
185	215	215	250	250
2100	2450	2450	2800	2800
240	240	240	240	325
130	130	130	130	130
180	180	180	190	190

Los modelos impresos son una selección.

»En este folleto le presentamos nuestra MT: sus características de producto, sus posibilidades de aplicación y lo que le hace sobresalir. Sin embargo, aún no hemos proporcionado el argumento más poderoso: las positivas experiencias de nuestros clientes satisfechos. Simplemente pregunte la próxima vez que vea una MT en alguna parte. No existe mejor ayuda para tomar una decisión«.

Jürgen y Ralph Winterhalter

