

CTR | HOGE CAPACITEIT.

De compacte korventransportvaatwasmachine



Een machine voor een perfect en hygiënisch schoon wasresultaat. Exact afgestemde toebehoren. Speciaal ontwikkelde reinigingsmiddelen. Advies en persoonlijke begeleiding. Juiste planning en trainingsaanbod. Monitoring, rapportages en onderhoud. Dit alles vindt u bij Winterhalter.



ALLES MOGELIJK.

De machine moet compact zijn. Omdat spoelkeukens meestal niet al te groot zijn. De machine moet snel zijn. Omdat de aanvoer van vaatwerk met name op piektijden enorm is. De machine moet modulair zijn. Omdat deze moet voldoen aan uw individuele behoeften en eisen. En natuurlijk moet de machine efficiënt zijn. Het onmogelijke wordt mogelijk met de CTR van Winterhalter: hoge wascapaciteit op een kleine ruimte. Tot wel 195 korven per uur. Laag verbruik en lage bedrijfskosten. Maximale hygiënezekerheid – en een enorme flexibiliteit. Dankzij het modulaire systeem kan de CTR eenvoudig worden ontworpen, individueel worden geconfigureerd en zelfs achteraf worden uitgebreid. De perfecte oplossing voor tot wel 400 gasten per uur.

ZEER FLEXIBEL

Deze machine kent uiteenlopende varianten, is verkrijgbaar met maximaal drie tanks en beschikt over een modulaire opbouw en eigenschappen: de CTR is gebaseerd op een modulair systeem en kan aangepast worden aan uw individuele wensen en eisen. Ook in kleine ruimtes.

GECERTIFICEERDE HYGIËNEVEILIGHEID

De CTR is uitsluitend gericht op hygiëne. 180° draaibare deuren en diepgetrokken tanks. Hygiënisch tankelement. En een standaard ingebouwde hygiënemodus: wanneer de tank- of boilertemperatuur onder de ingestelde waarde zakt, schakelt de machine automatisch de transportbandsnelheid terug om de hygiëne te waarborgen tijdens het wassen. Daarvan getuigt het certificaat hygiënische veiligheid volgens DIN SPEC 10534. Met de CTR neemt u geen risico's.

SUPERIEURE WASRESULTATEN

Een krachtig wassysteem. Een nieuwe, vereenvoudigde opbouw van de machine. Voor effectieve oplossingen op het gebied van hygiënezekerheid en filtratie: de CTR garandeert u ook bij grote hoeveelheden vaatwerk een eerste klas wasresultaat.

ZUINIG EN VOORDELIG

Een groot pluspunt van de CTR: ondanks de hoge korvencapaciteit kon het waterverbruik tijdens het naspoelen met 50 % verminderd worden tot een minimum van slechts 130 liter per uur. De snelheidsafhankelijke besturing van de hoeveelheid naspoelwater maakt dit mogelijk. Hierdoor is wassen zo zuinig en milieuvriendelijk mogelijk.



MODULAIR SYSTEEM

De CTR is gebaseerd op een systeem dat bestaat uit combineerbare modules: er zijn machines met wel drie tanks, met extra voorwas- en droogzones en met of zonder warmteterugwinning. Hierdoor ontstaan talloze verschillende machinevarianten. Dat betekent dat er altijd een op maat gemaakte oplossing is: exact geconfigureerd voor de individuele eisen. Het is bovendien geen probleem wanneer deze eisen na een tijdje veranderen: door de modulaire opbouw kunnen modules en functies op elk gewenst moment aangepast worden. Op de volgende pagina's volgt een overzicht.

BEDIENCONCEPT

De CTR maakt van het wassen een koud kunstje: de machine is eenvoudig te bedienen en moeiteloos schoon te maken. In de cockpit van de CTR bevindt zich een intelligent touchscreen. Eénknopsbediening. Met taalafhankelijke gebruikersinterface. En met logische pictogrammen. Voor de tanklediging kunt u meerdere programma's gebruiken: elk programma maakt gebruik van de standaard afvoerpomp. Deze beschermt de gebruiker tegen contact met waswater en zorgt zo voor een veiligere werkomgeving. Alle wasarmen en panelen kunnen apart verwijderd en eenvoudig en snel gereinigd worden. Een codering voorkomt daarbij dat ze verwisseld worden.

VULLEN EN LEGEN

De CTR beschikt over meerdere programma's om de wastanks te vullen en te legen. Snelle start: de machine is al na ca. acht minuten gevuld (afhankelijk van de omstandigheden ter plaatse) en kort daarna klaar voor gebruik. Waterversing naar wens instelbaar: afhankelijk van de vervuiling en de beschikbare tijd kan het tankwater met een speciaal tankwaterwisselprogramma gedeeltelijk of volledig ververst worden. Snel legen: naast het normale afpompprogramma is er ook een programma dat al het tankwater in slechts ca. vijf minuten uit de tank pompt.

KORVENCAPACITEIT

Hoge korvencapaciteit bij compacte afmetingen: daar staat de CTR voor. Met een capaciteit van maximaal 195 korven per uur, is de machine uitstekend toegerust op een hoge hoeveelheid vaatwerk tijdens piektijden. Bovendien kan de machinecapaciteit eenvoudig en snel aan elke situatie worden aangepast: door een van de drie snelheidsniveaus te selecteren: snel, standaard en intensief. Eerder ingevoerde waarden kunnen door de servicemonteur naar wens worden aangepast.

VAATWASSYSTEEM

Het high performance wassysteem van de CTR bestaat uit vijf wasarmen aan de bovenzijde en vier wasarmen aan de onderzijde. Dankzij hun vorm en de geometrie van de sproeiërs zorgen ze ervoor dat het water over het hele interieur van de machine wordt verdeeld. Het systeem is afgesteld voor een optimale drukverhouding tussen het bovenste en onderste vaatwassysteem. Op deze manier wordt het vaatwerk stevig op zijn plaats gehouden voor een maximale wascapaciteit.

HYGIËNECONCEPT

Achter de CTR steekt een doordacht concept voor een perfecte hygiëne. De hygiënemodus is een innovatieve functie: wanneer de tank- of de boilertemperatuur onder de nominale waarde zakt, schakelt de machine automatisch de transportbandsnelheid terug om de hygiëne tijdens het wassen te waarborgen. De gebruiker kan naar wens altijd overschakelen op de »Speedmodus«. Zo houdt de CTR zijn transportbandsnelheid constant en wordt de wasfunctie met de geselecteerde korvencapaciteit uitgevoerd.

Hoe goed de veiligheid van de machine is, blijkt als een hygiënisch tankelement door aangebrande vervuiling oververhit raakt: in dat geval wordt het direct uitgeschakeld en verschijnt er tegelijkertijd een melding op het display. Na de afkoelfase zorgt de automatisch resettende thermobeveiliging ervoor, dat het element automatisch weer wordt ingeschakeld.

Overige hygiënische functies: een interieur van de machine met hygiënisch ontwerp en warmteterugwinning met geïntegreerde vetfilter, die eenvoudig gereinigd kan worden. Voor extra hygiënezekerheid zorgt het hygiënelogboek: daarin worden alle belangrijke gebruiksgegevens en de actuele bedrijfstoestand opgeslagen, inclusief foutmeldingen. Het logboek kan ook via CONNECTED WASH geraadpleegd worden. De hoge hygiënestandaard van de CTR wordt bevestigd door het hygiëncertificaat volgens DIN SPEC 10534.

VOORWASZONE S

De voorwaszone S is een plaatsbesparende uitbreiding van de hoofdwashzone en verhoogt de korvencapaciteit van de CTR. Deze zone beschikt niet over een eigen tank of waspomp en is 500 mm lang. Wasarmen aan de boven- en onderkant verwijderen grove voedselresten voor de hoofdwashbeurt. Een aparte zeefcassette vangt grove vuilresten op en kan gemakkelijk worden verwijderd en gereinigd. De voorwaszone S is een optie.

POMP VOOR DE NASPOELING

De CTR L is standaard uitgerust met een extra pomp voor de naspoeling: daarmee worden vuildeeltjes voor de naspoeling met vers water betrouwbaar van het vaatwerk verwijderd en met behulp van een vlakzeef met kleine gaatjes en een tweede mediamat uit het water gefilterd. Het resultaat: altijd schoon tankwater. Afhankelijk van het vaatwerk kan de pomp voor de naspoeling ook op elk moment worden uitgeschakeld: bijvoorbeeld bij het wassen van grote dienbladen.

DROOGZONE

Met behulp van de optioneel beschikbare en later te plaatsen droogzone kan het gereinigde vaatwerk snel weer worden gebruikt. Deze is met name geschikt voor vaatwerk dat langzaam droogt. Met het oog op zoveel mogelijk flexibiliteit in de planning van de ruimte is de droogzone van de CTR er niet alleen in een rechte uitvoering maar ook in een variant met hoekopstelling. Ideaal in kleine spoelkeukens en bij weinig ruimte.

WARMTETERUGWINNING *1

De gebruikte energie intelligent benutten: de CTR kan optioneel worden voorzien van de warmteterugwinning Energy. Via de circulatielucht van de machine wordt de energie van de hete waterdamp ervoor gebruikt om het koude toevoerwater voor te verwarmen. Dat verbetert het klimaat in de spoelkeuken, spaart het milieu, vermindert het energieverbruik en verlaagt de bedrijfskosten. De directe aansluiting van de vaatwasmachine op de afzuiginstallatie ter plaatse vervalt bij de CTR in het geheel, ook zonder ingebouwde warmteterugwinning.

EFFICIËNTE FILTRATIE

Hoe schoner het waswater is, des te minder water nodig is en des te beter het wasresultaat is. Daarom is de CTR voorzien van een beproefd en efficiënt viervoudig filtratiesysteem van Winterhalter: in trap 1 en 2 wordt in de hoofdwashzone eerst het grove vuil door uitneembare vlakzeven opgevangen. Daarna filtert in trap 3 de mediamat de fijne deeltjes zoals koffiedik uit het waswater. En in trap 4 beschermt de pompinlaatzeef de waspomp tegen mechanische beschadigingen. Wanneer de CTR is uitgerust met een voorwaszone, dan worden voedselresten voor de hoofdwashzone opgevangen in een apart en eenvoudig te reinigen zeefsysteem.

VOORWASZONE M

Voor een beter wasresultaat en een aanzienlijke verhoging van de korvencapaciteit: de voorwaszone M beschikt over een eigen diepgetrokken tank, een dubbel vaatwassysteem aan boven- en onderkant en een eigen pomp. Deze module is 800 mm lang. Een uit twee delen bestaand zeefsysteem vangt voedselresten uit het water op en zorgt dat deze niet in de hoofdwashzone terechtkomen. Een ander voordeel: door gebruik te maken van de energie uit de hoofdwashzone kan het vaatwerk zonder extra kosten voorverwarmd worden waardoor de temperatuur tijdens het volledige wasproces stabiel blijft. Een aparte hygiëneur zorgt voor een comfortabele bediening en ergonomische reiniging. De voorwaszone M is als optie beschikbaar.

KORFGESTUURDE ZONE-ACTIVERING

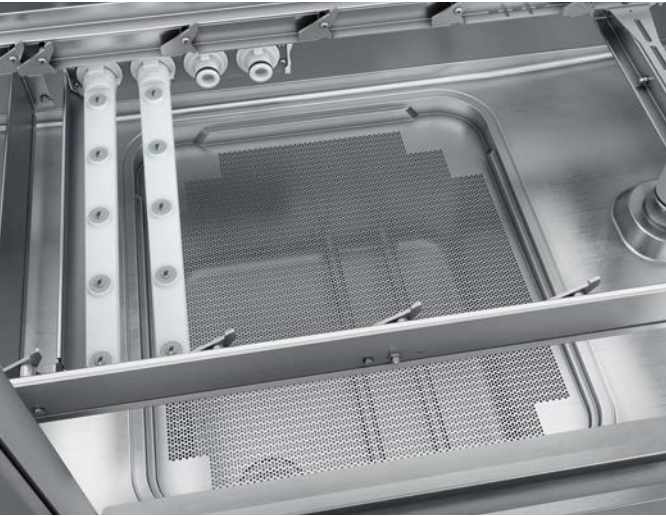
Een economische feature van de CTR: De zones voor de voorwas, hoofdwash en naspoeling worden alleen geactiveerd door de control unit van de machine als ze nodig zijn – de zones werken dus alleen als een korf de respectievelijke zone binnenkomt. Gedeeltelijke benutting van de machine bespaart bronnen en verlaagt exploitatiekosten. Doordat water, energie en reinigingsmiddelen zo efficiënt mogelijk gebruikt worden.

SNELHEIDAFHANKELIJKE HOEEVEELHEID NASPOELWATER

Om het waterverbruik te verlagen past de CTR de hoeveelheid naspoelwater automatisch aan de actuele transportbandsnelheid aan en zorgt daarmee voor lagere bedrijfskosten. 130 liter per uur in de zuinige modus tot maximaal 260 liter per uur in de normale modus. Bovendien kan via een individuele instelling zelf worden bepaald of er wordt ingezet op een zo hoog mogelijke energiebesparing of een hoge korvencapaciteit.

CONNECTED WASH *2

Meer zekerheid, meer efficiency: de CTR kan via CONNECTED WASH verbonden worden met een computer of mobiel apparaat. Hierdoor wordt het mogelijk alle belangrijke gebruiksgegevens te analyseren en te evalueren. Om het gehele wasproces te optimaliseren.



Een overzicht met alle overige productkenmerken van de CTR vindt u op onze website:

>> www.winterhalter.be/ctr

*1 Op de locatie dient een be- en ontluchtingssysteem van de ruimte overeenkomstig de lokaal geldende richtlijnen te worden aangelegd, bijv. DIN EN 16282 / VDI 2052. Er moet principieel rekening worden gehouden met gevoelige en latente restwarmteafgifte van de machine.

*2 Op www.connected-wash.com ziet u in welke landen CONNECTED WASH momenteel beschikbaar is en welke functies en mogelijkheden dit systeem u te bieden heeft

MODULES VAN DE CTR

Wat komt erbij kijken om een transportvaatwasmachine te ontwikkelen die over meer mogelijkheden beschikt? Deze vraag vormde het begin van de CTR. Onze ingenieurs hebben het vertrouwde ontwerp van het statische machinetype losgelaten en de CTR als een flexibel systeem ontworpen met een compacte en krachtige machine als basis. En verschillende modules eromheen, waarmee de machine exact op de eisen van de klant kan worden afgestemd. De toepassingsmogelijkheden van de CTR zijn daarom buitengewoon divers en maken de machine geschikt voor zowel restaurants, kantines als gezondheidsinstellingen. Met steeds hetzelfde resultaat: een op maat gemaakte korventransportvaatwasmachine.

HOOFDWASZONE

CTR M enkele naspoeling
Lengte zone: 1.400 mm.
CTR L tweevoudige naspoeling
Lengte zone: 1.600 mm.

VOORWASZONE S

Lengte zone: 500 mm.
Verlengt de hoofdwaszone.
Verhoogt op de eerste plaats de korvencapaciteit.
Modulair.

VOORWASZONE M

Lengte zone: 800 mm.
Voorkomt dat vuil in de hoofdwaszone terechtkomt.
Verhoogt de korvencapaciteit.
Verbeter het wasresultaat en verlaagt de energiebehoefte.
Modulair.

RECHTE DROOGZONE

Lengte zone: 700 mm.
Recht uitgevoerde droogzone.
Zodat het gereinigde vaatwerk snel weer klaar is voor gebruik.
Modulair.

HOEKDROOGZONE

Lengte zone: 795 mm.
Droogzone boven een keerbocht van 90° of 180°.
Voor kleine spoelkeukens en bij weinig ruimte.
Modulair.

WARMTETERUGWINNING

Warmteterugwinning Energy om de gebruikte energie optimaal te benutten.
Verbeter het binnenklimaat en verlaagt de bedrijfskosten.
Modulair.

ENKELE NASPOELING



TWEEVOUDIGE NASPOELING



↔ = Modulair

PROFESSIONELE PLANNING. SCHONE OPLOSSING.

In de horeca staat de spoelkeuken niet bepaald in de schijnwerpers. Toch is deze ruimte allesbepalend: alleen bij een goed functionerende spoelkeuken kan de gehele keuken en daarmee het hele bedrijf floreren. Des te belangrijk is het daarom, het wasproces en de bijbehorende techniek in een vroeg stadium samen met competente partners professioneel in te richten.

ERGONOMIE

Het voorsorteren van vies serviesgoed is vaak onbegonnen werk. De oplossing: een professioneel en ergonomisch uitgevoerde werkomgeving met korte routes. Voor een geolied en snel proces.

BINNENKLIMAAT

Aangename omgevingstemperatuur en een lagere luchtvochtigheid: modules als de warmteterugwinning Energy zorgen voor een gebalanceerd binnenklimaat in de spoelkeuken. Het planningsproces wordt nog flexibeler door de mogelijkheid de module in een later stadium alsnog toe te voegen.

COMPACTHEID

Compacte afmetingen en een concept met verschillende modules maken een goed ontwerp van de keuken eenvoudiger. En maken ook bij lastige ruimtes een oplossing op maat mogelijk.



HYGIËNE

Het scheiden van schone en niet-schone zones is vaak een hele uitdaging. Flexibele machinesystemen zoals de CTR bieden een grote verscheidenheid aan plannings- en installatiemogelijkheden en zorgen voor de nodige hygiëne.

EFFICIENCY

Een van de belangrijkste aspecten tijdens de ontwerpfase van een spoelkeuken: efficiency. Het is goed wanneer de machine met behulp van een intelligente opzet in staat is de bedrijfskosten tot een minimum te beperken.

GEBRUIKSVRIENDELIJKHEID

Ook belangrijk voor een goede spoelkeuken: medewerkers werken graag met de machine. Bijvoorbeeld omdat de 180° zwenkbare deuren de toegang tot het interieur van de machine eenvoudiger en ergonomischer maken.

WORKFLOW

De CTR als basis voor een efficiënt wasproces: van het afvoeren van vuil vaatwerk tot het terugbrengen van het schone serviesgoed. Zowel medewerkers als gasten raken enthousiast van perfect op elkaar afgestemde processen.



EEN TYPISCHE WIN-WINSITUATIE.

De perfecte spoelkeuken wordt gevormd door op maat gemaakte vaatwastechnologie en een efficiënt wasproces. Dat is het uiteindelijke doel van een professioneel ontwerp van een spoelkeuken. Daarom doen we alles om onze klanten en partners tijdens de ontwerpfase zo goed mogelijk te ondersteunen. Met onze knowhow als wereldwijde speler op het gebied van vaatwassystemen. Met vakkundig advies over technische mogelijkheden, besparingspotentieel en digitale ontwikkelingen op het gebied van procesoptimalisatie. Met moderne en hoogwaardige vaatwastechnologie als de CTR, de compacte en krachtige korventransportvaatwasmachine die aangepast kan worden aan de individuele behoeften en eisen van de klant. En natuurlijk met alle andere zaken die het werk van onze experts makkelijker maken: van BIM tot 3D-tools. Het project gaat dus vanaf het begin onder de beste voorwaarden van start. Dan zijn alle partijen tevreden: onze klanten, de ontwerpers en iedereen bij Winterhalter zelf.

»In ons bedrijfsrestaurant eten dagelijks 200 medewerkers. Maar onze spoelkeuken is aan de kleine kant. Het was daarom best een uitdaging om een geschikte vaatwasmachine te vinden. De CTR kwam als beste uit de bus. Dankzij de modulaire opbouw is het systeem uitermate geschikt voor onze spoelkeuken en werkt het binnen de kortste tijd enorme hoeveelheden serviesgoed weg.«

Falko Geis, TECHNISCH ONDERHOUD, AVIRA | TETTANG



Opmerking: de productafbeeldingen geven klantspecifieke configuraties weer en kunnen ook producten van andere producenten bevatten.

Reinheid en hygiëne: elk van onze afzonderlijke producten draagt zijn steentje daaraan bij. De combinatie bepaalt het wasresultaat. Welkom bij het totaalsysteem van Winterhalter!

VAATWASKORVEN

Ze zijn op maat gemaakt voor glazen, dienbladen, serviesgoed of bestek. Met hun functionele vormgeving zijn ze exact aan het betreffende vaatwerk aangepast, beschermen ze het en voorkomen ze beschadigingen. Ze zorgen voor een ideale water- en luchtcirculatie en een snelle droging. En natuurlijk vereenvoudigen ze het hanteren en transporteren van het vaatwerk.

Vaatwaskorven hebben een significante invloed op de kwaliteit van de wasresultaten en de hoogte van de operationele kosten. Wij adviseren u welke korf het beste past bij uw eisen. Zodat u uiteindelijk de voor u beste oplossing krijgt.



REINIGINGSMIDDELEN

Bij afwassen gaat het in wezen om twee dingen: perfecte reinheid en maximale hygiëne. Reinigingsmiddelen zijn van doorslaggevende invloed op beide. Daarom zijn ze een belangrijk onderdeel van het totale Winterhalter systeem.

Op onze hoofdvestiging in Meckenbeuren hebben wij daarom een afdeling Research & Development met een eigen laboratorium opgericht. Hier ontwikkelen en testen wij formules voor een eersteklas assortiment reinigingsmiddelen en hygiëneproducten. Deze zijn precies afgestemd op de verschillende soorten vaatwerk en verontreinigingen, zuinig in gebruik en ideaal te combineren met andere producten uit het assortiment. Ze werken perfect samen en leveren eersteklas wasresultaten.



WATERBEHANDELING

Afzettingen, strepen en vlekken vormen de ‘ongewenste groet vanuit de spoelkeuken’ en zijn de natuurlijke vijand van elke gastronom: ze getuigen van een slecht vaatwassysteem en omdat kalk een nadelig effect heeft op de werking van het reinigingsmiddel en naglansmiddel wordt de machine blijvend beschadigd. Het probleem is de kwaliteit van het water, de oplossing is professionele waterbehandeling.

Speciaal voor krachtige machines als de CTR heeft Winterhalter de ontharder DuoMatik 3 ontwikkeld: dit externe apparaat werkt zonder stroom en zorgt mechanisch en zonder regeneratie-onderbrekingen voortdurend voor onthard water, omdat het werkt met twee om beurten ionenuitwisselingspatronen. Wanneer u nog hogere eisen aan de waterkwaliteit stelt: het compacte omkeerosmoseapparaat RoMatik 420 zorgt ook bij een groot waterverbruik voor een ontzilting van nagenoeg 100 %. Dat resulteert in briljante wasresultaten, zonder te poleren.



TOEBEHOREN EN RUIMTE-INDELING

Het product: uitstekend. Vaatwastechnologie van Winterhalter staat voor een wasresultaat van het hoogste niveau. Als wereldwijde vaatwasspecialisten leggen wij de lat echter hoger: wij willen onze klanten niet alleen het beste wasresultaat bieden, graag richten we ook het hele vaatwasproces zo efficiënt mogelijk in. De originele toebehoren van Winterhalter zijn daarvoor een voorwaarde.

De oplossing: service op maat. Vaatwastechnologie vormt pas een perfecte oplossing als deze precies is afgestemd op de individuele eisen: de omstandigheden ter plaatse en de personele situatie, de capaciteit en speciale eisen en wensen. In dit kader heeft Winterhalter een reeks uiteenlopende vaatwasmeubels ontwikkeld: tafels voor de aan- en afvoer, in een rechte opstelling of in een hoek. Mechanische en elektrische keerbochten van 90° en 180°. Afruim- en sorteerstations, droogzones, rollenbanen en korvendragers. Dit resulteert in uitgebreide installatie- en combinatiemogelijkheden: voor een flexibele indeling van de beschikbare ruimte. En voor u een optimaal vaatwasproces.

Wat kunnen wij voor u doen? Laten we in gesprek gaan! Tel. +32 2 255 18 10 of info@winterhalter.be

»Wij zijn families mensen!«

Nuchter. Vooruitziend. Familiegericht. De cultuur en waarden van onze familie hebben meer dan drie generaties lang het bedrijf Winterhalter gevormd. Dicht bij onze medewerkers, klanten en partners. Langetermijndenken gericht op de volgende generaties. Persoonlijk verantwoordelijkheid nemen: dat is allemaal typisch Winterhalter. Wij zijn trots op ons familiebedrijf. En we zijn blij dat elke dag een stukje verder te ontwikkelen.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

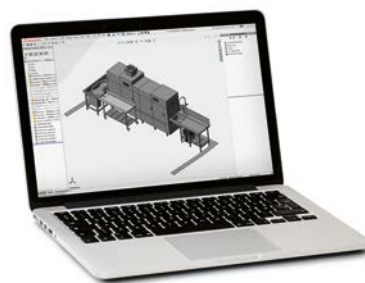
DE EERSTE MACHINES VAN WINTERHALTER

Het begon in 1947: Karl Winterhalter begint in Friedrichshafen zijn eigen bedrijf. Eerst verzamelt hij oorlogsschroot en ontwikkelt daarmee huishoudelijke voorwerpen. Zoals pannen en ovens. Korte tijd later specialiseert hij zich en presenteert in 1957 model GS 60: de eerste professionele vaatwasmachine van Winterhalter. Dat was het startschot, vanaf dat moment heeft het bedrijf slechts één doel voor ogen: perfecte wasresultaten binnen een efficiënt vaatwasproces. Met deze coherente visie is Winterhalter erin geslaagd zich van machineleverancier te ontwikkelen tot aanbieder van een totaalsysteem voor vaatwastechniek.

*»Producten, advies, service –
bij Winterhalter drie grootheden
die naadloos op elkaar aansluiten
en onze klanten de zekerheid geven
dat ze bij elke vraag over het
vaatwasproces de juiste partner
hebben.«*

VAN VAATWASMACHINE NAAR VAATWASOPLOSSING

Er waren tijden dat het voldoende was om met een steekwagen de nieuwe vaatwasmachine in de keuken te plaatsen. Tegenwoordig ontwikkelen wij echter individuele vaatwastechniek voor onze klanten; perfect afgestemd op de situatie ter plaatse en de specifieke eisen en wensen van de klant. Een dergelijke oplossing is gebaseerd op een heldere analyse en dito ontwerp. Daarvoor visualiseren wij de ruimtebenutting met behulp van de modernste CAD-software in zowel 2D als 3D. Voor een op maat gemaakt en efficiënt vaatwasproces.



ONZE ACADEMIE VOOR VAATWASWETENSCHAP

Bijna 1.000 deelnemers per jaar en 250 trainingsdagen wereldwijd: in onze trainingsprogramma's delen wij onze kennis en ervaring op het gebied van »vaatwassen«. Niet alleen met onze eigen medewerkers maar ook met onze dealers en servicepartners. Ons doel: elke klant in diens eigen situatie deskundig en professioneel adviseren bij het eerste informatieve gesprek, bij het installeren van een vaatwasmachine en bij de onderhouds- en servicebezoeken.

EIGEN LABORATORIUM VOOR BETERE REINIGINGSMIDDELEN

Willen wij, als specialist in vaatwasmachines, vertrouwen op de producten van andere fabrikanten? Het antwoord op deze vraag was een onmiddellijk en volmondig »Nee!«. Dit was het moment waarop ons eigen onderzoeks- en ontwikkelingslaboratorium werd geboren: wij ontwikkelen al vele jaren eigen formules voor originele Winterhalter reinigingsmiddelen, van reinigings- en naglansmiddelen tot hygiëneproducten.

Goed om te weten

Als vaatwasspecialist leggen wij bij Winterhalter de lat voor onszelf hoog: wij willen onze klanten niet alleen in hun huidige situatie tevredenstellen, wij willen ze proactief begeleiden en een langdurige relatie met hen aangaan. Service speelt hierbij een belangrijke rol: ons netwerk staat garant voor een snelle en professionele ondersteuning bij de klant op locatie. Wereldwijd.

Wij en onze servicepartners zijn daar waar u ons nodig heeft. Daar kunt u bij Winterhalter altijd op vertrouwen!



Welke mogelijkheden bieden onze nieuwe technologieën? Hoe veranderen onze maatschappij en werkomgeving? Welke trends en ontwikkelingen bepalen de toekomst van het professioneel vaatwassen? Al deze vragen hebben onze buitengewone belangstelling. Daarom zijn wij nu al intensief bezig met datgene wat morgen en overmorgen op ons en op onze klanten zal afkomen. Enkele oplossingen daarvoor laten we zien met onze NEXT LEVEL SOLUTIONS. Actuele voorbeelden zijn CONNECTED WASH en PAY PER WASH.

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

»Tot ziens!«

Een vaatwasmachine van Winterhalter werkt vaak 15 tot 20 jaar lang, onze klanten hoeven daarom slechts zelden na te denken over het afgedankte apparaat. Wij doen dat daarentegen des te meer. Wij construeren onze machines met modules, zodat we ze op een later tijdstip eenvoudig kunnen ontmantelen. Wij reduceren het aantal verschillende materialen, kiezen voor gestandaardiseerde materialen en markeren onze kunststof componenten zodat ze eenvoudig kunnen worden gerecycled. Door deze en nog veel meer andere maatregelen zijn de vaatwasmachines van Winterhalter in bijzonder hoge mate recyclebaar.



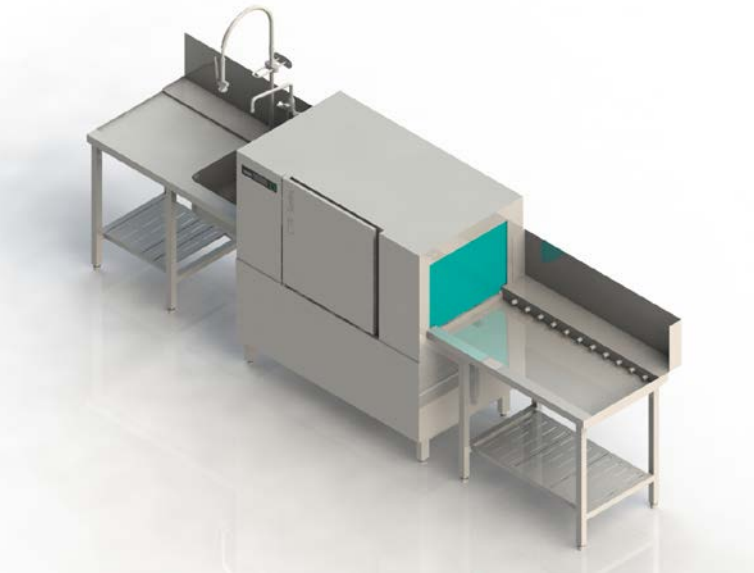
MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

Zoals altijd is het niet louter een herkomstaanduiding, maar een kwaliteitsaanduiding: in Duitsland en Zwitserland vervaardigde producten worden wereldwijd erkend voor hun topkwaliteit en betrouwbaarheid. Voor techniek, vindingrijkheid en precisie. Winterhalter is daar het beste bewijs van: in Meckenbeuren, Edingen en Rüthi ontwikkelen en produceren wij oplossingen voor eersteklas reinheid en hygiëne. Dat is onze belofte voor elke vaatwasmachine die onze fabriek verlaat.

OPSTELLINGSVOORBEELDEN

Precies afgestemd op elke ruimte: de vele opstellings- en combinatiemogelijkheden van de CTR bieden een passende oplossing voor elke spoelkeuken.

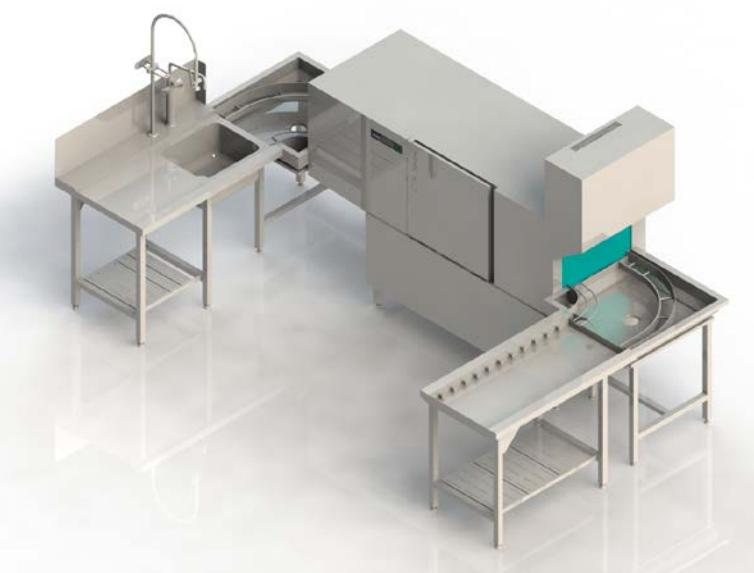
CTR M



**Hotel, restaurant, catering
voor 100 – 200 gasten**

- Capaciteit: tot wel 120 korven per uur
- Totale lengte/diepte: 3.800 mm / 815 mm
- Aanvoergedeelte: aanvoertafel met spoelbak en voorspoeldouche, ruimte voor twee korven
- Afvoergedeelte: afvoerrollenbaan, ruimte voor twee korven

CTR SL MET ENERGY



**Hotel, restaurant, catering
voor 150 – 300 gasten**

- Capaciteit: maximaal 160 korven per uur
- Totale lengte/diepte: 3.800 mm / 2.100 mm
- Aanvoergedeelte: aanvoertafel met spoelbak en voorspoeldouche, ruimte voor twee korven, door machine aangedreven keerbocht van 90°
- Afvoergedeelte: door machine aangedreven keerbocht van 90°, afvoerrollenbaan, ruimte voor twee korven

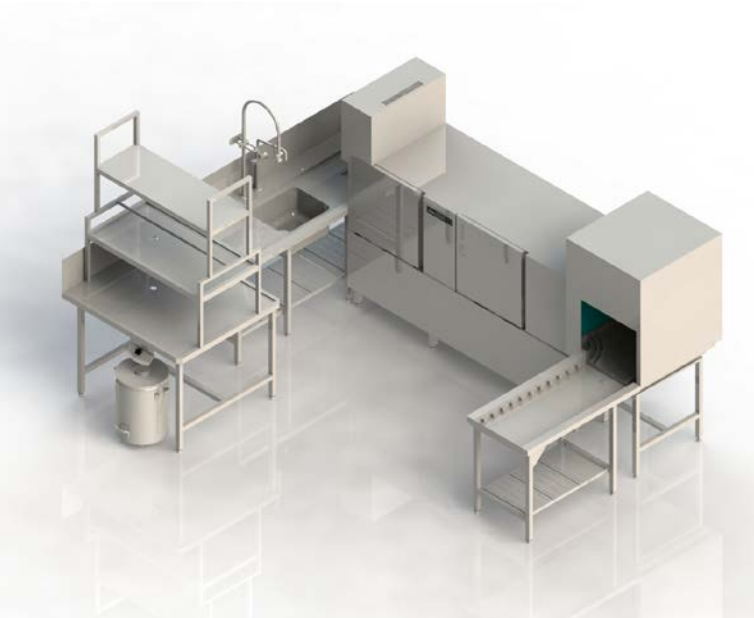
CTR M-M MET ENERGY



**Hotel, restaurant, catering
voor 100 – 200 gasten**

- Capaciteit: tot wel 120 korven per uur
- Totale lengte/diepte: 4.100 mm / 1.550 mm
- Aanvoergedeelte: aanvoertafel met spoelbak en voorspoeldouche, ruimte voor twee korven
- Afvoergedeelte: aangedreven keerbocht van 180°, zwenkbare afvoerrollenbaan, ruimte voor twee korven

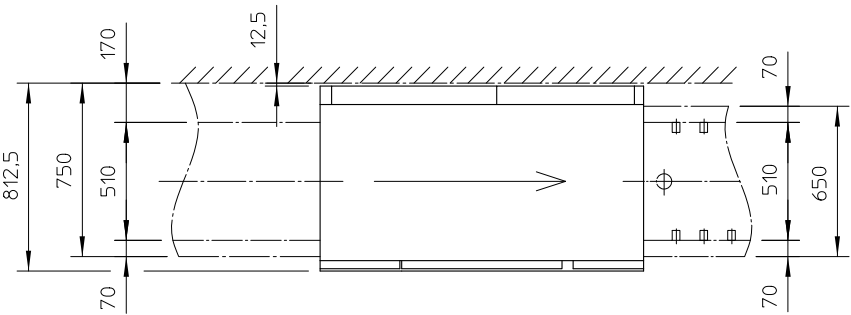
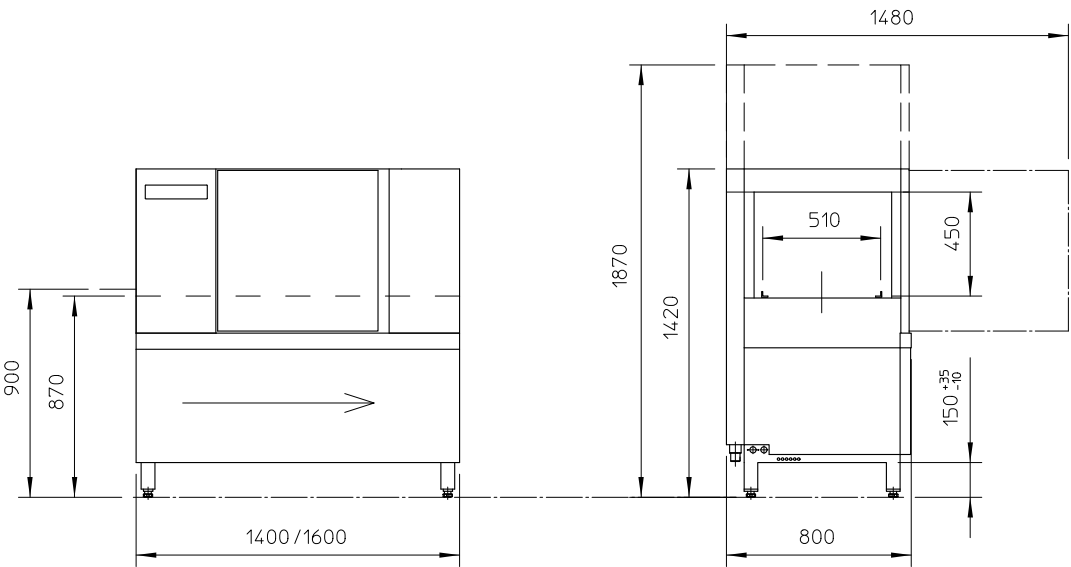
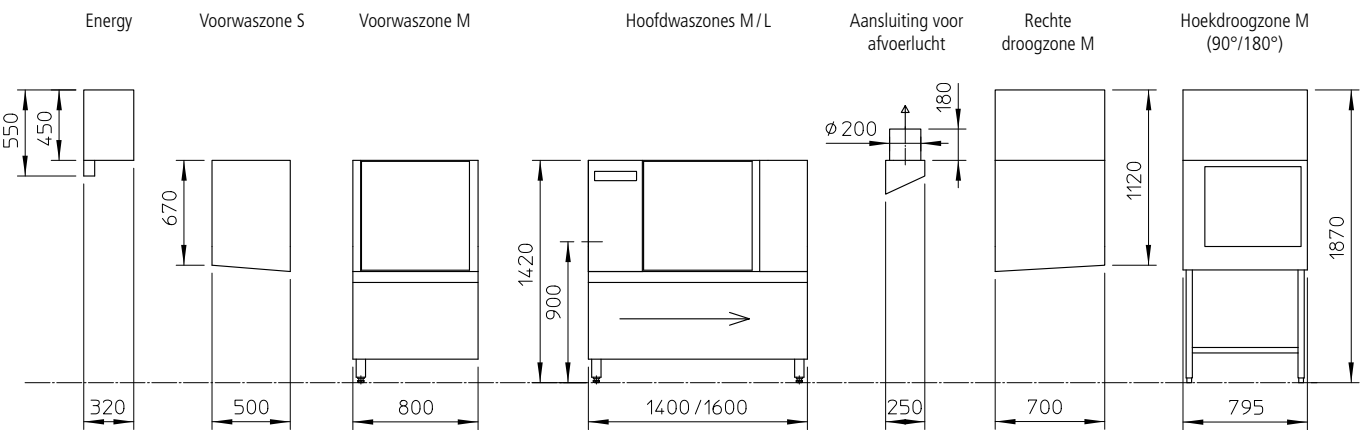
CTR ML-M MET ENERGY



**Hotel, restaurant, catering
voor 200 – 400 gasten**

- Capaciteit: maximaal 195 korven per uur
- Totale lengte/diepte: 4.000 mm / 3.150 mm
- Aanvoergedeelte: aanvoertafel met spoelbak en voorspoeldouche, ruimte voor twee korven, hoekinvoersectie van 90°
- Afvoergedeelte: door machine aangedreven keerbocht van 90°, afvoerrollenbaan, ruimte voor twee korven

TECHNISCHE GEGEVENS VAN DE CTR



Algemene gegevens

		CTR M	CTR L
		Enkele naspoeling	Tweevoudige naspoeling
Tankinhoud	l	75	83
Korfafmetingen	mm	500x500 (bij rechte installatie: 500x600)	
Invoerhoogte	mm	450	
Vrije doorloopbreedte / doorloopbreedte	mm	530 / 510	
Werkhoogte	mm	900	
Waspomp	kW	2,2	
Geluidsemissie	dB(A)	< 70	
IP-waarde		IPX5	
Max. watertoevoertemperatuur	°C	60 (Energy: 20)	
Vereiste waterdruk	bar / kPa	1,5 – 10,0 / 150 – 1.000	
Tanktemperatuur	°C	63	
Boilertemperatuur	°C	85	

Gewichten opties (netto / bruto)

Rechte droogzone	kg	76 / 121
Hoekdroogzone	kg	103 / 148
Energy	kg	41 / 44

Specifieke gegevens

		CTR M	CTR SM	CTR MM	CTR L	CTR SL	CTR ML
Theoretische capaciteit *1	korven / uur	50 / 75 / 120	70 / 100 / 150	90 / 125 / 185	60 / 85 / 130	80 / 110 / 160	100 / 135 / 195
Maximale capaciteit volgens DIN	korven / uur	100	140	125	116	156	135
Gemiddelde hoeveelheid naspoelwater *2	l / h	114	152	190	130	168	205
Gemiddeld energieverbruik *3	kW	18,0	21,9	24,0	19,8	23,7	25,6
Gewicht netto / bruto	kg	240 / 293	271 / 338	346 / 421	264 / 317	295 / 362	370 / 445

*1 Fabriekinstelling. Hygiënisch wasresultaat bij alle snelheden conform DIN SPEC 10534.

*2 Niet-bindende verklaring. De werkelijke hoeveelheid naspoelwater kan variëren, afhankelijk van de bouwzijdige omstandigheden.

*3 Gemiddelde gegevens incl. droogzone met ideale voorwaarden, bedrijfsmodus en couverts. Individuele, afwijkende waarden mogelijk.

OPTIONELE UITRUSTING

- Warmteterugwinning Energy *4
- Werkrichting selecteerbaar: links – rechts / rechts – links
- Werkhoogte: 850 mm, 950 mm *4
- Sokkelopstelling
- Voorwaszone S *4
- Voorwaszone M *4
- Rechte droogzone *4
- Hoekdroogzone *4 *5
- Aansluiting voor afvoerlucht (alleen uitloopzijde) *4
- Noodstopshakelaar *4
- Tweevoudige naspoeling
- Verzwaarde boilerverwarming met koudwateraansluiting *4

*4 Retrofit mogelijk.

*5 Alleen in combinatie met korven met de afmeting 500 x 500.

*»In deze brochure hebben wij u onze CTR
gepresenteerd: de producteigenschappen, de
toepassingsmogelijkheden en datgene wat de
machines onderscheidend maakt. Het krachtigste
argument kunnen we u hier echter niet leveren:
de positieve ervaringen van onze tevreden klanten.
Vraag het hen zelf als u daar de gelegenheid voor
hebt. Betere hulp bij een beslissing is er niet.«*

Jürgen en Ralph Winterhalter

