

Bereit für Schwerstarbeit.

Die leistungsstarken Bandtransportspülmaschinen
der MTF-Serie meistern bis zu 8.000 Teller pro Stunde.



Die Spülstraße für Großküchen

Hohes Spülgutaukommen mit bis zu 8.000 Tellern pro Stunde. Auch Tassen, Gläser, Besteck. Oder Tablett, GN-Behälter und Euronormkisten. Immer dasselbe Spülgut, immer zu denselben Zeiten – typisch für Kantinen, Kliniken und Pflegeeinrichtungen, große Restaurants und Hotels, Raststätten und Caterer. In diesem Segment setzen die Bandspülmaschinen der MTF-Serie neue Standards:

Die modulare Systemarchitektur macht es möglich, dass die Maschine nicht nur exakt auf die Anforderungen von heute zugeschnitten werden kann, sondern auch auf die von morgen. Durch die Möglichkeit der flexiblen Um- und Nachrüstung passt sich die MTF jeder neuen Situation perfekt an. Und bietet damit neben bester Spülperformance auch maximale Investitionssicherheit.



Hochleistungsspülsystem

Die Spülarme der MTF sind asymmetrisch angeordnet und sorgen für eine optimale Flächendeckung beim Spülen. Dabei ist der Spüldruck exakt ausbalanciert, damit einerseits eine maximale Spülperformance erzielt wird und andererseits das Spülgut sicher in seiner Position gehalten wird. Das Ergebnis ist ein Spülsystem mit hoher Leistungsfähigkeit und Effizienz.

Multi-Filtration

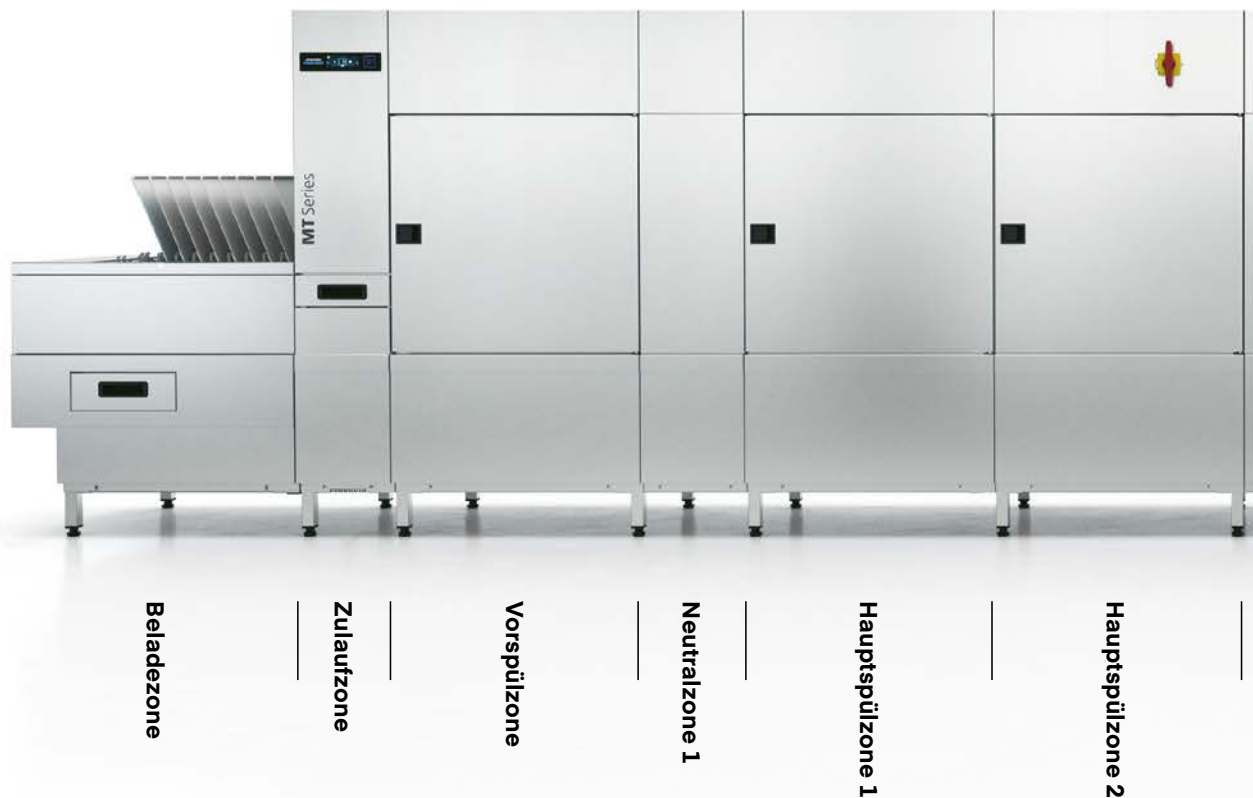
Das effektive Multi-Filtrationssystem besteht aus dem aktiven Schmutzaustrag, Flächensieben, Pumpenansaugsieben und Mediamaten. Speisereste werden entfernt, bevor sie ins Tankwasser gelangen, feine Schmutzpartikel werden aus dem Prozess gefiltert und das Ausfallrisiko durch Fremdkörper im System wird auf ein Minimum reduziert. Das Multi-Filtrationssystem sorgt so für erstklassige Spülergebnisse.

Dreifach-Nachspülung

Die leistungsfähige Dreifach-Nachspülung besteht aus einer vorgelagerten Nachspüldüse, der Pumpennachspülung und der Frischwassernachspülung. Die vorgelagerte Nachspüldüse entfernt Schmutzpartikel und Reiniger. In Kombination mit der nachgelagerten Pumpen- und Frischwassernachspülung sorgt das komplette System für ein optimales Nachspülergebnis und minimale Betriebskosten.

Hygiene-Modus

Der Hygiene-Modus ist ein Produktmerkmal, das nur die Transportspülmaschinen von Winterhalter bieten: Sollte die Tank- oder Boilertemperatur unter den Sollwert sinken, reduziert die MTF automatisch ihre Transportgeschwindigkeit. Damit ist zu jeder Zeit DIN-Konformität und volle Hygiene-Sicherheit garantiert.



Hygiene-Konzept

Der Maschineninnenraum ist auf maximale Hygiene ausgerichtet. 180° schwenkbare Türen, tiefgezogene Tanks, Tankheizkörper aus Edelstahl und eine glatte Maschinenrückwand sorgen dafür, dass sich im Innenraum der Maschine keine Schmutzreste ablagern können. Das sorgt für einen hygienischen Spülbetrieb und reduziert den manuellen Reinigungsaufwand.

Geschwindigkeitsabhängige Nachspülwassermenge

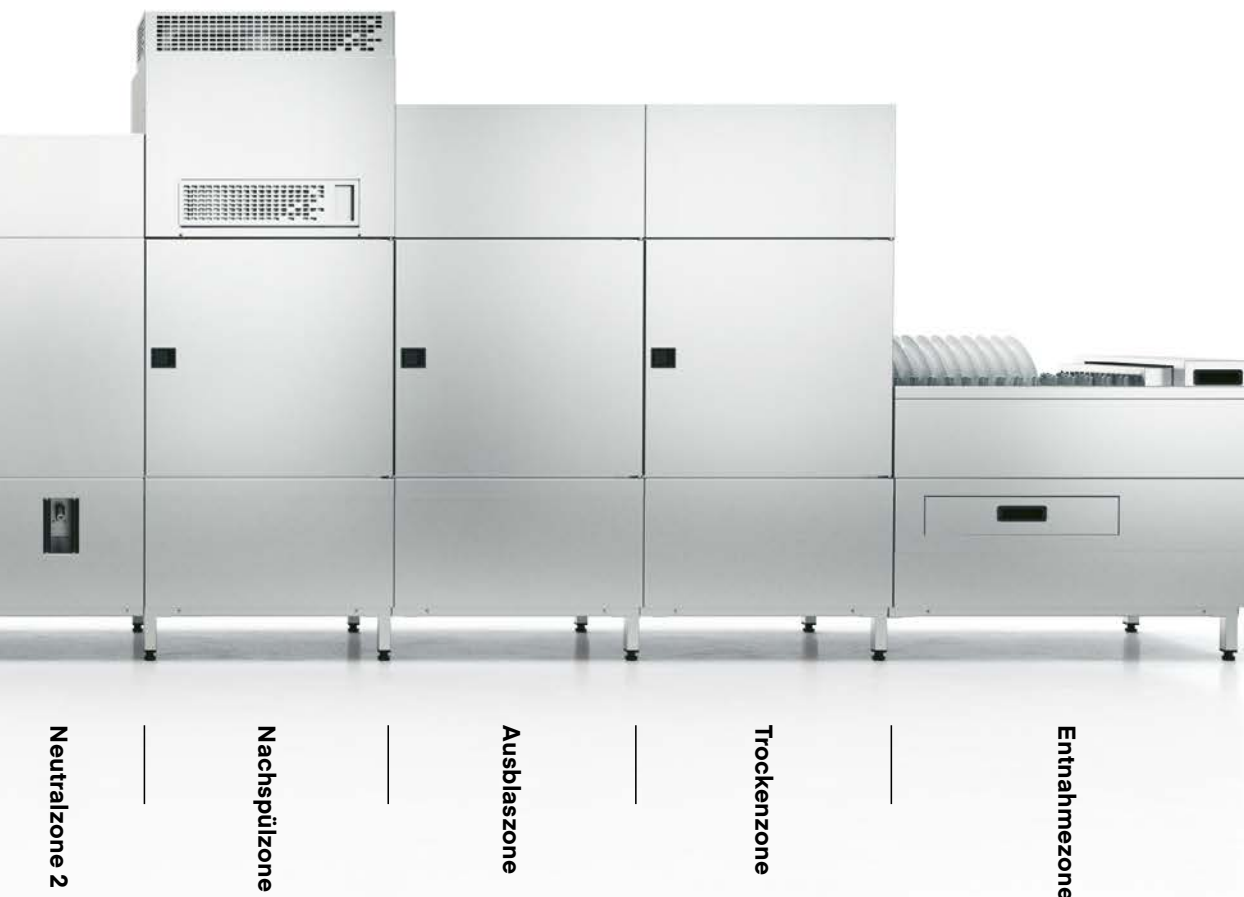
Die MTF passt die Nachspülwassermenge automatisch der gewählten Transportgeschwindigkeit an. In jeder Stufe wird nur so viel Nachspülwasser eingesetzt, wie für ein erstklassiges Spülergebnis tatsächlich erforderlich ist. Das sorgt für einen wirtschaftlichen Spülprozess.

Wärmerückgewinnung

Beim Spülen mit der MTF wird die eingesetzte Energie optimal verwertet und zur Erwärmung des kalten Wassers genutzt. Unterschiedliche Systeme zur Wärmerückgewinnung reduzieren den Energiebedarf der Maschine und senken sowohl den Anschlusswert als auch die Betriebskosten.

CONNECTED WASH

Mit Hilfe von CONNECTED WASH können alle wichtigen Maschinendaten der vernetzten MTF analysiert, ausgewertet und von überall aus abgerufen werden. Warnhinweise bei kritischen Fehlern und konkrete Handlungsempfehlungen zur Optimierung des Spülprozesses erhöhen die Hygiene-Sicherheit und Wirtschaftlichkeit.



Alle Details und Konfigurationsmöglichkeiten der neuen MTF-Serie finden Sie unter:

➤ [WINTERHALTER.DE/MTF](https://winterhalter.de/MTF)





Erstklassige Spülergebnisse

Das leistungsfähige Spülsystem und die effektive Multi-Filtration der MTF sorgen für Spülergebnisse auf konstant hohem Niveau: bei kleinem und großem Spülgut, auch in Spitzenzeiten und bei hohem Schmutzeintrag.



Hohe Wirtschaftlichkeit

Die MTF ist so konzipiert, dass der Bedarf an Wasser, Energie und Spülchemie so gering wie möglich ist. Zusammen mit innovativen Systemen zur Wärmerückgewinnung ermöglicht das einen wirtschaftlichen und ressourcenschonenden Spülbetrieb.



Maximale Investitionssicherheit

Die modulare Systemarchitektur macht's möglich: Die MTF kann exakt konfiguriert, flexibel um- und nachgerüstet werden.



Volle Hygiene-Sicherheit

Die MTF erfüllt serienmäßig alle Vorgaben der Norm DIN EN 17735 und bietet eine zertifizierte Hygiene-Sicherheit. Dabei überwacht sich die Maschine selbst und benachrichtigt Sie automatisch bei einem kritischen Ereignis.



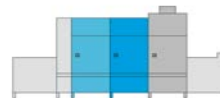
Komfortable Bedienung

Das Arbeiten an der Maschine ist ergonomisch, sicher und zeitsparend. Die Bedienung und Reinigung sind einfach und intuitiv. Damit sorgt die MTF für einen flüssigen Spülprozess und bietet eine hohe Zuverlässigkeit.



Maschinengrößen**MTF M**

- 3-Tank
- bis zu 4.500 Teller/h*
- ca. 350 Essensteilnehmer
- ab 4.490 mm Länge

**MTF L**

- 4-Tank
- bis zu 5.900 Teller/h*
- ca. 450 Essensteilnehmer
- ab 5.330 mm Länge

**MTF XL**

- 5-Tank
- bis zu 8.000 Teller/h*
- ca. 550 Essensteilnehmer
- ab 6.170 mm Länge

**Maschinenhöhe**

2.035 mm (mit Wärmepumpe 2.195 mm)

Maschinentiefe

830 mm

Einfahrhöhe

440 mm

Einfahrbreite

620 mm

Arbeitshöhe

930 mm (optional 880 mm / 980 mm)

Beladezone

750 mm / 950 mm / 1.150 mm / 1.350 mm

Entnahmezone

900 mm / 1.200 mm / 1.500 mm / 1.800 mm

Trocknungseinheiten

bis zu drei Ausblas- und Trockenzonen

Nachspülwassermenge

1,2–1,5 l / ½ m Band

* Mit Fingerband 60 mm