

Bereit für Schwerstarbeit.

Die leistungsstarken Korbtransportspülmaschinen der MTR-Serie meistern bis zu 355 Körbe pro Stunde.



Die Spülstrasse für Grossküchen

Spitzenzeiten mit bis zu 355 Körben pro Stunde. Gefüllt mit Tellern und Besteck, Tassen und Gläsern. Dazu stapelweise Tablettts. Und zwischendurch immer wieder Mehrwegbecher und -bowls. Unterschiedliches Spülgutaukommen verteilt über den ganzen Tag – typisch für Restaurants und Hotels, kleinere und mittelgrosse Kantinen, Kliniken und Pflegeeinrichtungen. Oder Raststätten und Caterer. In diesem Bereich setzen die Korbtransportspülmaschinen der MTR-Serie neue Massstäbe:

Die Maschinenarchitektur basiert auf einem konsequent durchdachten modularen System. Dadurch kann die Maschine so exakt wie nie zuvor auf die Anforderungen von heute zugeschnitten werden. Und: durch die Möglichkeit der flexiblen Nachrüstung auch auf die Anforderungen von morgen. Damit passt sich die MTR jeder neuen Situation perfekt an und bietet neben erstklassiger 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

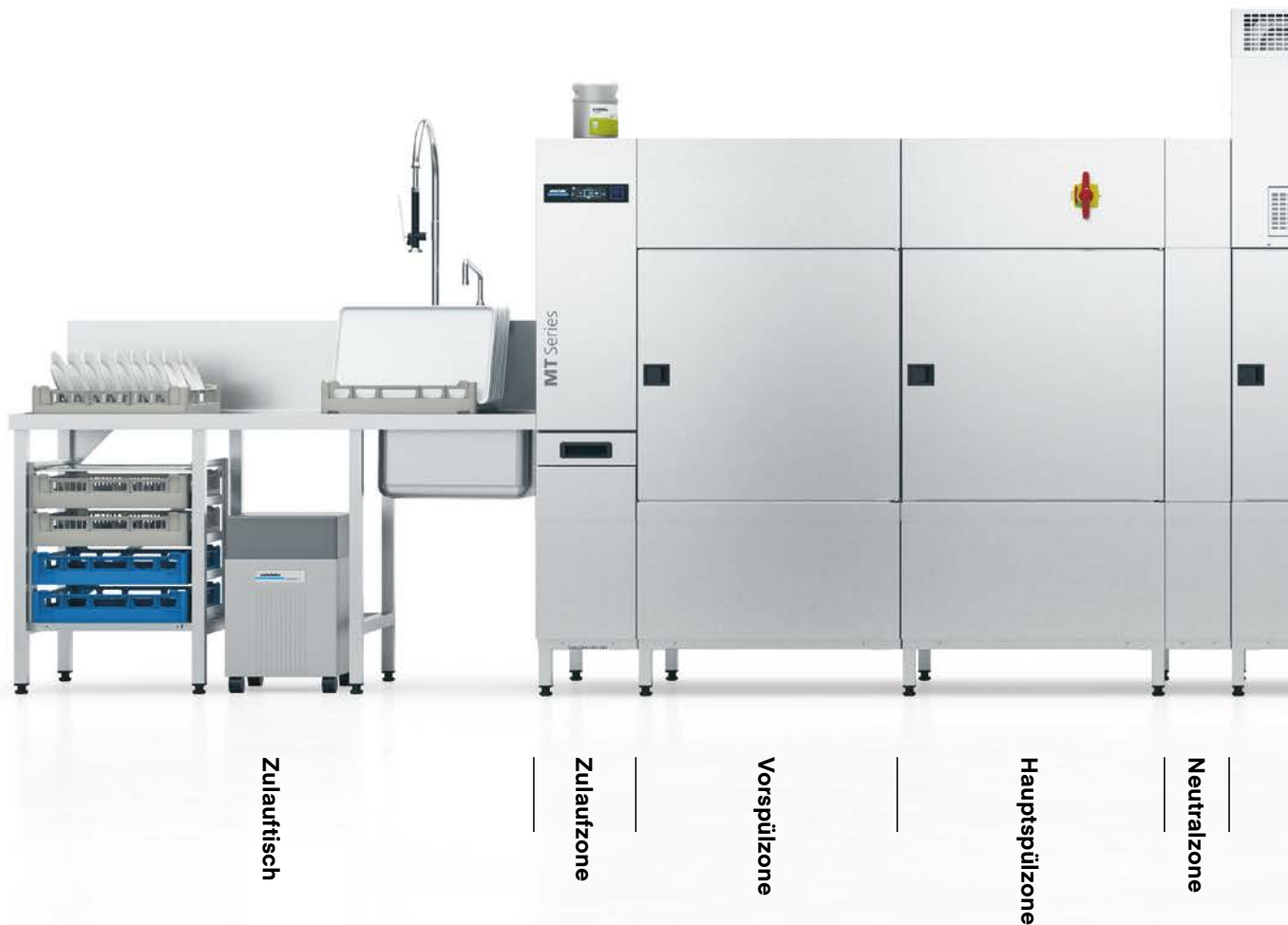
Das effektive Multi-Filtrationssystem besteht aus dem aktiven Schmutzaustrag, Flächensieben, Pumpenansaugsieben und Mediamaten. Speisereste werden entfernt, bevor sie ins Tankwasser gelangen, feine Schmutzpartikel werden aus dem Prozess gefiltert und das Ausfallrisiko durch Fremdkörper im System wird 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 MTR 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

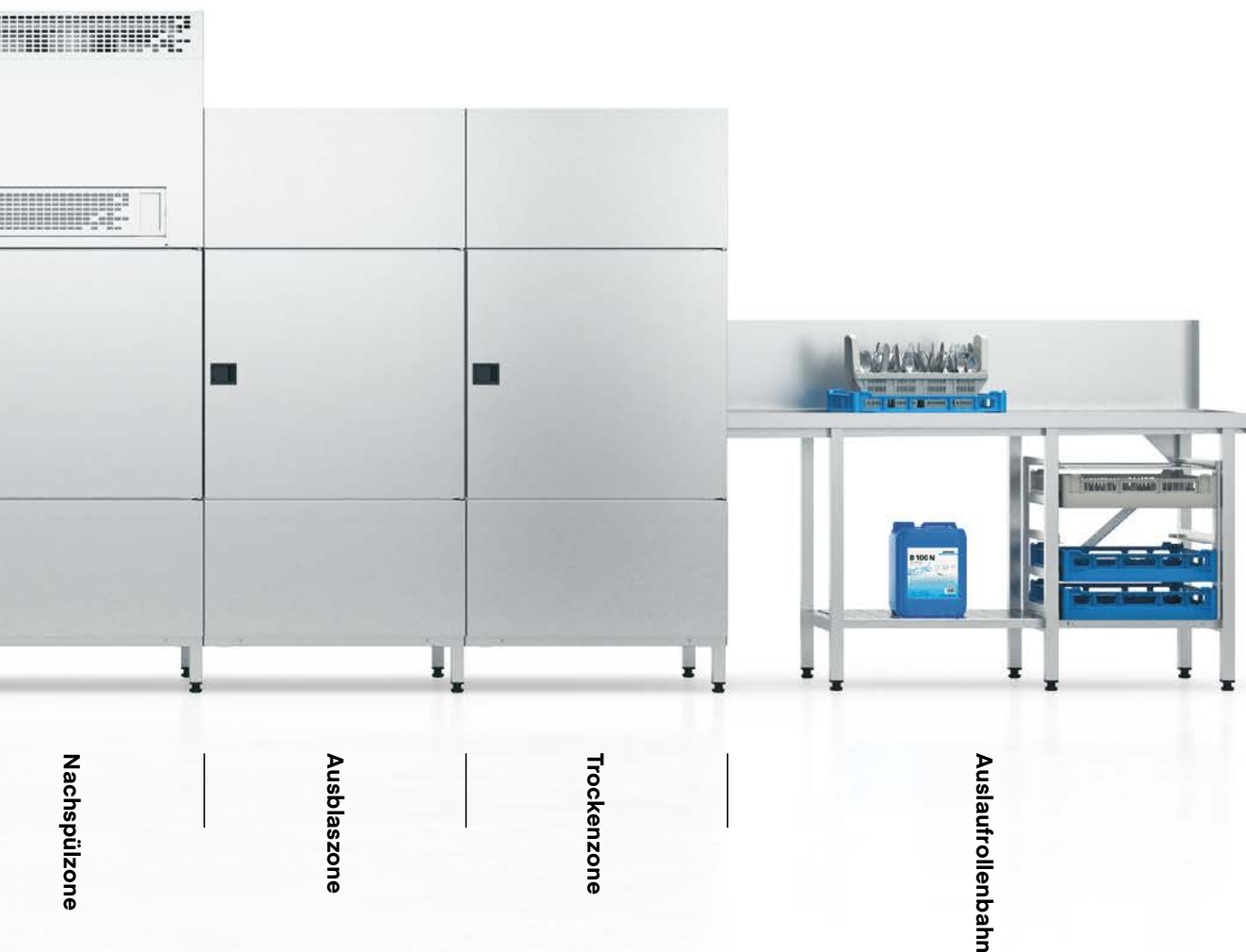
Die MTR passt die Nachspülwassermenge automatisch der gewählten Transportgeschwindigkeit an. In jeder Stufe wird nur so viel Nachspülwasser eingesetzt, wie für ein erstklassiges Spülergebnis tatsächlich erforderlich ist. Das sorgt für einen wirtschaftlichen Spülprozess.

Wärmerückgewinnung

Beim Spülen mit der MTR 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 MTR 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 MTR-Serie finden Sie unter:

➤ WINTERHALTER.CH/MTR





Erstklassige Spülergebnisse

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



Volle Hygiene-Sicherheit

Die MTR 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.



Hohe Wirtschaftlichkeit

Die MTR 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.



Komfortable Bedienung

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



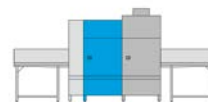
Maximale Investitionssicherheit

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

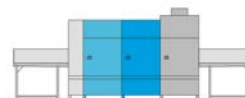


Maschinengrößen**MTR S**

- 2-Tank
- bis zu 190 Körbe/h
- ca. 200 Essensteilnehmer
- ab 2.000 mm Länge

**MTR M**

- 3-Tank
- bis zu 275 Körbe/h
- ca. 300 Essensteilnehmer
- ab 2.840 mm Länge

**MTR L**

- 4-Tank
- bis zu 355 Körbe/h
- ca. 400 Essensteilnehmer
- ab 3.680 mm Länge

**Maschinenhöhe**

2.035 mm (mit Wärmepumpe 2.195 mm)

Maschinentiefe

830 mm

Einfahrhöhe

450 mm

Einfahrbreite

580 mm

Arbeitshöhe

900 mm

Korbmasse

500x500 (bei gerader Aufstellung auch 500x600)

Trocknungseinheiten

bis zu drei Ausblas- und / oder Trockenzonen
 gerade / 90° Ecktrockenzonen / 180° Ecktrockenzonen

Eckoptionen

Zulaufseite: 90° Eckeinzug / 90° Eckförderer
 Auslaufseite: 90° Eckförderer / 180° Eckförderer

Nachspülwassermenge

1,2–1,5 l/Korb