

MT | Y TODO MARCHA.

Versátil. De alto rendimiento. El lavavajillas de cinta transportadora y de arrastre de cestas personalizado. Para un número elevado de productos de lavado. Económico y fiable.



Una máquina para la limpieza e higiene perfectas. Accesorios perfectamente coordinados. Productos químicos especialmente desarrollados. Asesoramiento y asistencia personalizadas. Experiencia en planificación y cursos de formación. Monitoreo, elaboración de informes y servicio. Todo eso y mucho más, desde Winterhalter.



NADA DE EXPERIMENTOS.

Horas de gran afluencia. Gran cantidad de comensales. Número elevado de productos de lavado. En las grandes cocinas se aplican leyes propias. Todo un caso 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 y pensado para usted. Máquinas en las que confiar y que ofrecen seguridad.

SISTEMA FLEXIBLE

Lavavajillas de cinta transportadora y de arrastre de cestas. Con montaje modular. Con los equipamientos más diversos y diversas opciones de montaje. La serie MT es un sistema flexible.

MTF | MÁQUINA DE TRANSPORTE DE CINTA

Para un mismo tipo de pieza en horarios predefinidos. En comedores, hospitales, grandes restaurantes y asilos.

MTR | MÁQUINA DE TRANSPORTE DE CESTAS

Para diferentes objetos de lavado distribuidos a lo largo del día en hoteles, restaurantes, áreas de servicio y residencias.



SEGURIDAD HIGIÉNICA CERTIFICADA

Diseñada para los máximos estándares de higiene: la serie MT cuenta con un certificado de higiene según la norma DIN SPEC 10534 el cual cumple con todos los requisitos en ella recomendados. En caso de condiciones especiales, con la función HighTemp opcional puede enjuagarse a temperaturas incluso superiores. Es decir: con la serie MT estará siempre confiado y seguro en lo que a higiene se refiere.

RESULTADOS DE LAVADO DE PRIMERA CLASE

Una loza perfectamente limpia. Incluso en horas pico. Incluso con suciedad reseca. Sea cual sea el objeto a lavar. El potente sistema de lavado y filtrado de la serie MT le garantiza una limpieza del máximo nivel. En cualquier situación.

MANEJO ERGONÓMICO

Puertas abatibles 180 grados. Pueden abrirse y cerrarse fácilmente con solo un dedo. Display táctil inteligente en la mejor posición: en la entrada de la máquina y a la altura de los ojos. Interior de acceso a la máquina cómodo para una limpieza que protege la espalda. La serie MT permite trabajar de manera sencilla y ergonómica. ¡Su personal de lavado lo agradecerá!

EFICIENTE Y ECONÓMICO

Con 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. El resultado: 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.com.mx/mtr
>> www.winterhalter.com.mx/mtf

CONCEPTO HIGIÉNICO

Detrás de la serie MT se encuentra el 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 incluye de serie un sistema de extracción de aire con filtro de grasa desmontable, un sistema de limpieza del intercambiador de calor y de los 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 norma 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 que sale de la máquina para precalentar el agua fría de entrada. 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 MEDIANTE EL PRODUCTO 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 objeto 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.

FILTRADO EFICAZ

Se utiliza en todos nuestros lavavajillas industriales y mantiene el agua del tanque limpia: El filtrado de calidad 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 lavado natural y garantiza una autolimpieza continua de la superficie del agua del tanque. En resumen: un resultado del 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 incluye la parte trasera en acero inoxidable de serie. De este modo, las pérdidas por disipación del calor se reducen al mínimo, disminuyendo 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 objetos 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 industrial 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 el MT está equipado con ósmosis inversa, esta se activará automáticamente después del aclarado.

*1 El lugar de instalación deberá disponer de ventilación de acuerdo a las directivas locales aplicables, p. ej., DIN EN 16282 / VDI 2052. Deberán tenerse siempre 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 clasificación previa de los platos sucios a veces puede ser un obstáculo. La solución: una zona de trabajo planificada profesionalmente y de diseño ergonómico con rutas de trabajo cortas. Para un trabajo fluido y rápido.

AMBIENTE

Una temperatura ambiente más agradable y con menor 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

Garantice un proceso de lavado eficiente con el MT: desde la devolución de productos de lavado sucios a la reposición con platos limpios. Procesos de trabajo perfectamente coordinados que benefician a empleados y comensales.



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.

EFICIENCIA

Uno de los temas más importantes a la hora de planificar una zona de lavado: eficiencia y rentabilidad. Es importante que la máquina con un diseño inteligente garantice que los costos operativos se reduzcan al mínimo.

FACILIDAD DE USO

La buena planificación de una zona de lavado puede llegar a ser excepcional cuando los empleados disfrutan trabajando con una máquina. Por ejemplo, las puertas que giran a 180° facilitan el acceso al interior y, por lo tanto, la limpieza. Haciendo la vida un poco más fácil.



UNA SITUACIÓN EN LA QUE TODOS GANAN.

La zona de lavado perfecta. Ese es el objetivo de una planificación de las cocinas profesionales. Por lo tanto, haremos todo lo posible por ayudar, no solo a nuestros clientes, sino también a nuestros socios, en la fase de planificación. Con 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.

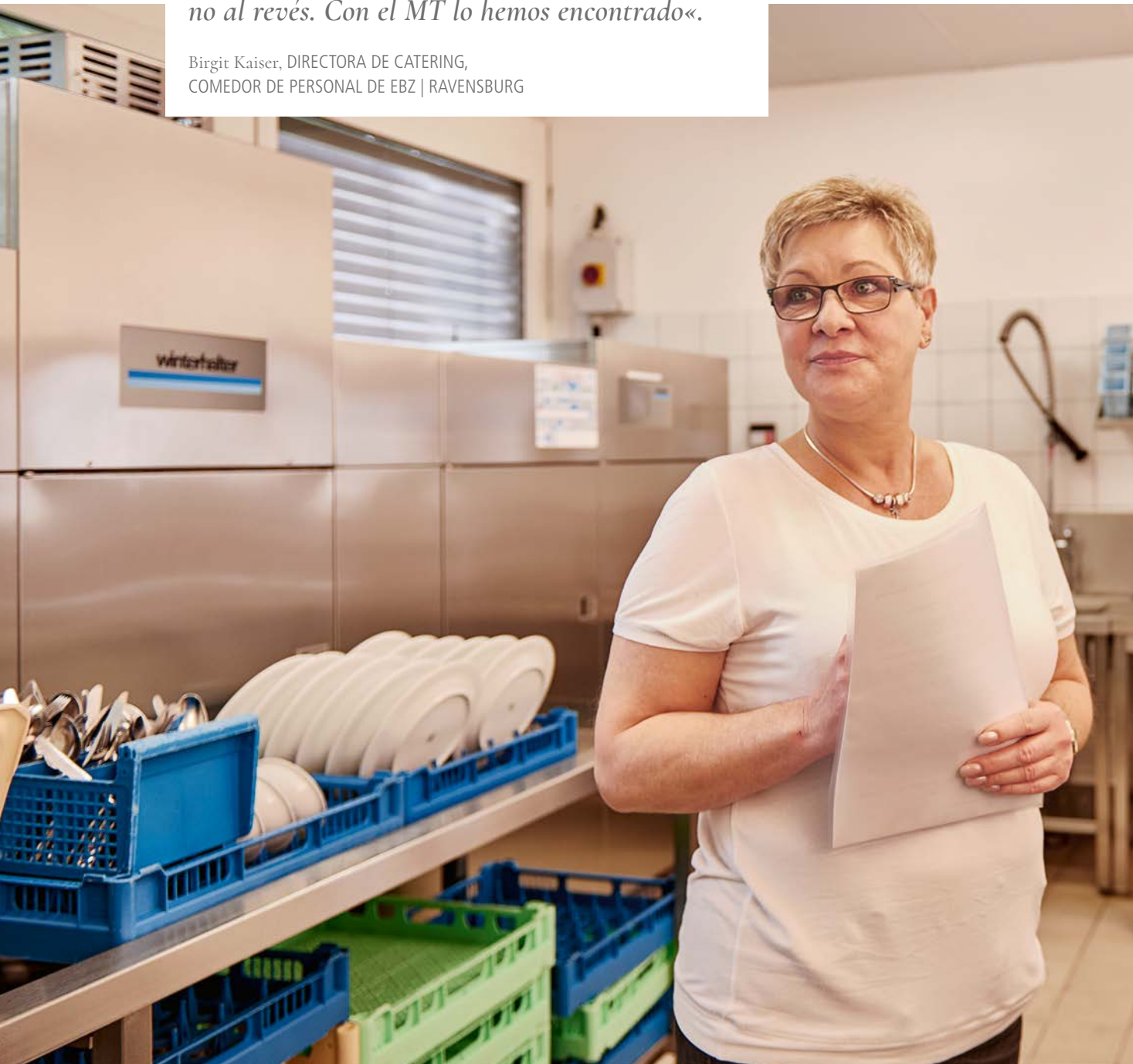
Es aquí donde se utiliza la serie MT; en las grandes cocinas. Y, en este caso, la situación es especialmente compleja. De cinta o de arrastre de cestas: ¿cuál es el modelo óptimo? ¿Colocarlo libremente en la habitación o en la pared? ¿Colocación en esquina o recta? ¿Y qué le ofrecería una bomba de calor? 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, los procesos. Planificamos sus requisitos previsible y calculamos el equipamiento necesario para ellos. Le asesoramos en cuestiones relacionadas con la técnica de lavado, trataremos posibles potenciales de ahorro y le informaremos sobre nuestras opciones digitales de 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 capacitación 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: Teléfono +52 222 5825678 o info@winterhalter.com.mx

»Nuestras estancias y planos de planta son fijos y los procesos de trabajo se mantienen. Lo que necesitamos es un lavavajillas industrial que se adapte perfectamente a nuestras condiciones y no al revés. Con el MT lo hemos encontrado«.

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



Aviso: las imágenes del producto muestran configuraciones específicas de clientes que también pueden incluir productos de otros fabricantes.

Limpieza e higiene. Cada uno de nuestros productos aporta su granito de arena. Cuando interactúan, el resultado del lavado es perfecto. ¡Bienvenido al Sistema Winterhalter!

CINTAS Y CESTAS

A la medida para vasos, platos o cubiertos. Con su diseño funcional, se adaptan perfectamente al objeto a lavar en cuestión, protegiéndolo y evitando 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 del lavado. Le ayudaremos a encontrar la solución óptima para sus necesidades.



PRODUCTOS QUÍMICOS DE LAVADO

Lavar supone dos principios esenciales: limpieza perfecta y máxima higiene. En ambos aspectos, los productos químicos de lavado ejercen una gran influencia. Winterhalter le ofrece una gama de detergentes y productos de higiene de gran calidad adaptados perfectamente a las diferentes piezas por lavar y tipos de suciedad, de uso económico y que se complementan perfectamente 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 enemigo natural. 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 del lavado.



»¡Somos gente de familia!«

Arraigada. Con amplitud de miras. Familiar. La cultura y valores de nuestra familia se han transmitido a la empresa Winterhalter a través de tres generaciones. Cerca de empleados, clientes y socios. Pensamiento a largo plazo teniendo en cuenta las siguientes generaciones. Responsabilidad personal: todo esto es típico de Winterhalter. Estamos orgullosos de nuestra empresa familiar. Y estamos encantados de seguir desarrollándola día a día.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

LA PRIMER WINTERHALTER

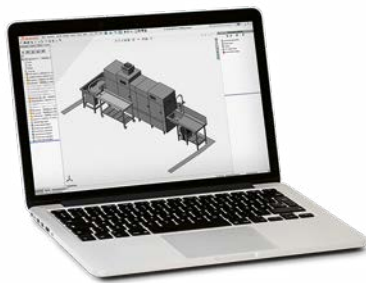


Todo comienza en el año 1947: Karl Winterhalter funda en Friedrichshafen su propia compañía. En primer lugar, recoge chatarra de la guerra y, a partir de ella, desarrolla artículos para el hogar. Por ejemplo, ollas y hornos. Poco tiempo después, se especializa. En el año 1957, presenta el modelo GS 60: el primer lavavajillas profesional de Winterhalter. Este fue el pistoletazo de salida. Desde entonces, la empresa solo ha perseguido un objetivo: resultados del lavado perfectos en el marco 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 ámbitos 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 colocar el nuevo lavavajillas industrial en la cocina de nuestros clientes con una carretilla. Hoy, se trata de desarrollar una solución de lavado individual, perfectamente adaptada a una situación particular y a las necesidades y deseos específicos del cliente. Este tipo de solución se basa en el análisis y la planificación completas. Para ello, visualizamos la planificación del 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. Curiosidad y ambición. Estos son los genes presentes en los empleados de Winterhalter. Y, con ellos, hemos desarrollado esta pequeña empresa familiar de Suabia 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 nos sentimos orgullosos de cada uno de nuestros empleados, los cuales han aportado su granito de arena. Por ello, queremos aprovechar la ocasión para decirles oficialmente: »¡Gracias!«.



LABORATORIO PROPIO PARA EL DESARROLLO DE LOS MEJORES PRODUCTOS QUÍMICOS DE LAVADO

Como especialistas en lavado, ¿confiamos en los productos de otros fabricantes? La respuesta a esta pregunta es un rápido y contundente »¡NO!«. Ese fue el momento en que nació nuestro propio laboratorio de investigación y desarrollo: desde hace varios años, desarrollamos fórmulas propias para productos químicos de lavado Winterhalter: desde detergentes, pasando por abrillantadores hasta productos complementarios de higiene.

NUESTRA ACADEMIA DE CIENCIAS DEL LAVADO

Aprox. 1000 participantes al año y 250 días formativos 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 socios de distribución especializados y socios 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 y servicio.

La importancia del servicio

Como especialistas en lavado, en Winterhalter esperamos mucho de nosotros mismos: no solo queremos satisfacer a nuestros clientes en su situación actual. 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, ya hoy nos encargamos de lo que nos depare a nosotros y a nuestros clientes el día de mañana. Con nuestras NEXT LEVEL SOLUTIONS mostramos el aspecto que tendrán esas soluciones. Ejemplos actuales para ello son CONNECTED WASH y PAY PER WASH.

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

»¡Hasta pronto!«

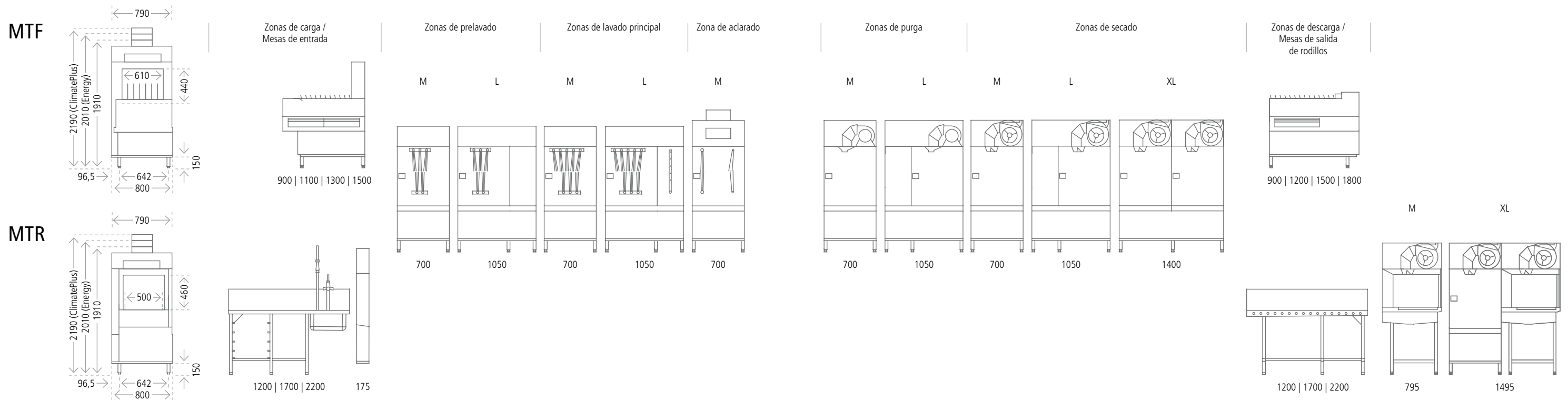
Normalmente, un lavavajillas industrial de Winterhalter funciona durante 15 o 20 años. Nuestros clientes no deben preocuparse de electrodomésticos viejos. Nosotros mismos lo hacemos. Construimos nuestras máquinas de forma modular para que puedan desmontarse fácilmente en cualquier momento. Reducimos la diversidad de materiales, confiamos en materiales estandarizados y distinguimos las 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 indicación 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 fiabilidad. Sinónimo de ingeniería, espíritu innovador y precisión. Winterhalter es la mejor evidencia de ello: en Meckenbeuren, Eendingen y Rüthi desarrollamos y fabricamos soluciones para una limpieza e higiene de primera clase. Hacemos esa promesa con cada lavavajillas que sale de nuestras instalaciones.

DATOS TÉCNICOS DE LA SERIE MT GENERAL



Disponibilidad de medidas especiales para las mesas.

MTF Standard									
Modelo		MTF 3-2800 MMM	MTF 3-3300 LMM	MTF 3-3300 MLM	MTF 3-3700 LLM	MTF 4-4100 MLMM	MTF 4-4800 LLMM	MTF 4-5400 LLLM	MTF 5-6600 LLLL
Capacidad teórica (cinta de 65mm)	Platos/h								
– Intensa		1200	1400	1400	1600	1700	2100	2300	2800
– Estándar		1800	2100	2100	2400	2600	3100	3500	4200
– Rápida		2800	3300	3300	3700	4100	4800	5400	6600
Longitud (sin zonas de purga, secado, carga y descarga)	mm	2100	2450	2450	2800	3150	3500	3850	4900
Cantidad de agua de llenado de todo el tanque	l	240	240	240	240	325	325	325	410
Volumen del agua de aclarado promedio con aclarado doble (serie) *	l/h	140	140	140	140	140	140	160	180
Volumen del agua de aclarado promedio con aclarado triple (opcional) *	l/h	190	190	190	210	220	220	220	250
MTR Standard									
Modelo		MTR 2-120 MM	MTR 2-155 SMM	MTR 2-155 LM	MTR 3-185 MMM	MTR 3-215 LMM	MTR 3-215 MLM	MTR 3-250 LLM	MTR 4-250 MMMM
Capacidad teórica	cestas/h								
– Intensa		50	65	65	80	90	90	105	105
– Estándar		75	100	100	120	135	135	160	160
– Rápida		120	155	155	185	215	215	250	250
Longitud (sin protección contra salpicaduras, zonas de purga, secado, y dotación de mesas)	mm	1400	1750	1750	2100	2450	2450	2800	2800
Cantidad de agua de llenado de todo el tanque	l	155	155	155	240	240	240	240	325
Volumen del agua de aclarado promedio con aclarado doble (serie) *	l/h	130	130	130	130	130	130	130	130
Volumen del agua de aclarado promedio con aclarado triple (opcional) *	l/h	180	180	180	180	180	180	190	190

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

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 argu-
mento 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

