

CTR | STARKE LEISTUNG.

Die kompakte Korbtransportspülmaschine



Eine Maschine für perfekte Sauberkeit
und Hygiene. Exakt darauf abgestimmtes
Zubehör. Speziell entwickelte Chemie.
Beratung und persönliche Betreuung.
Planungskompetenz und Schulungsange-
bote. Monitoring, Reporting und Service.
All das steckt in Winterhalter.



HOHE FLEXIBILITÄT

Sie bietet unterschiedlichste Maschinenvarianten, ist mit bis zu drei Tanks erhältlich und verfügt über nachrüstbare Module und Features: Die CTR basiert auf einem modularen System und kann exakt auf Ihre individuellen Anforderungen zugeschnitten werden. Auch bei beengten Platzverhältnissen.

ZERTIFIZIERTE HYGIENE-SICHERHEIT

Die CTR ist konsequent auf Hygiene ausgerichtet. 180° schwenkbare Türen und tiefgezogene Tanks. Hygiene-Tankheizkörper. Und ein serienmäßig eingebauter Hygiene-Modus: Sollte die Tank- oder Boilertemperatur unter den Sollwert sinken, reduziert die Maschine automatisch die Transportgeschwindigkeit und garantiert somit ein hygienisches Spülen. Das bestätigt das Hygiene-Zertifikat nach DIN SPEC 10534. Mit der CTR sind Sie auf der sicheren Seite.

ERSTKLASSIGE SPÜLERGEBNISSE

Ein leistungsfähiges Spülsystem. Ein neu konzipierter und vereinfachter Aufbau der Maschine. Und wirkungsvolle Lösungen im Bereich Hygiene-Sicherheit und Filtration: Die CTR garantiert Ihnen auch bei hohem Spülgutaufkommen erstklassige Spülergebnisse.



ALLES MÖGLICH.

Kompakt muss sie sein. Weil in der Spülküche meist nur wenig Platz zur Verfügung steht. Schnell muss sie sein. Weil das Spülgutkommen in Spitzenzeiten sehr hoch ist. Modular muss sie sein. Damit sie exakt auf die individuellen Ansprüche und Wünsche zugeschnitten werden kann. Und natürlich soll sie kostengünstig im Betrieb sein. Was unmöglich klingt, wird mit der CTR von Winterhalter wahr: hohe Spüleistung bei kompakten Abmessungen. Bis zu 195 Körbe pro Stunde. Niedrige Verbrauchswerte und geringe Betriebskosten. Maximale Hygiene-Sicherheit – und enorme Flexibilität. Denn dank des modularen Systems lässt sich die CTR einfach planen, individuell konfigurieren und auch im Nachhinein erweitern. Die perfekte Lösung für bis zu 400 Essensteilnehmer.

SPARSAM UND WIRTSCHAFTLICH

Ein großes Plus der CTR: Trotz ihrer hohen Korbleistung konnte der Wasserverbrauch beim Nachspülen um bis zu 50 % reduziert werden – auf ein Minimum von nur 130 Liter pro Stunde. Die geschwindigkeitsabhängige Steuerung der Nachspülwassermenge macht's möglich. Damit spülen Sie so wirtschaftlich und umweltfreundlich wie möglich.





MODULARES SYSTEM

Die CTR basiert auf einem System aus kombinierbaren Modulen: Es gibt sie mit bis zu drei Tanks, mit zusätzlichen Vorspül- und Trockenzonen, mit oder ohne Wärmerückgewinnung. Daraus ergibt sich eine Vielzahl unterschiedlicher Maschinenvarianten. Und die Möglichkeit zu einer maßgeschneiderten Lösung: exakt konfiguriert für die individuellen Anforderungen. Und wenn sich diese mal ändern sollten – kein Problem: Durch den modularen Aufbau können Module und Features jederzeit nachgerüstet werden. Eine Übersicht folgt auf den nächsten Seiten.

BEDIENKONZEPT

Die CTR macht das Spülen denkbar einfach: Sie ist komfortabel zu bedienen und mühelos zu reinigen. Im Cockpit der CTR arbeitet ein smartes Touch-Display. Mit Ein-Knopf-Bedienung. Mit sprachneutraler Benutzeroberfläche. Und mit selbsterklärenden Piktogrammen. Zur Tankentleerung können unterschiedliche Programme gewählt werden: Jedes nutzt die serienmäßige Ablaufpumpe, welche den Anwender vor Kontakt mit Spülwasser schützt und so für mehr Arbeitssicherheit sorgt. Alle Spülarme und Vorhänge können einzeln entnommen und bei Bedarf einfach und schnell gereinigt werden. Eine Kodierung verhindert dabei Verwechslungen.

BEFÜLLUNG UND ENTLERUNG

Die CTR besitzt mehrere Programme zum Befüllen und Entleeren der Spültanks. Schneller Start: Die Maschine ist bereits nach ca. acht Minuten befüllt (in Abhängigkeit der bauseitigen Gegebenheiten) und schon kurz darauf betriebsbereit. Individueller Wasserwechsel: Je nach Verschmutzung und verfügbarer Zeit kann mit dem Tankwasserwechselprogramm eine Teil- oder Vollregeneration des Tankwassers durchgeführt werden. Schnell-Entleerung: Neben dem regulären Entleerungsprogramm gibt es auch ein Programm, das das gesamte Tankwasser in nur ca. fünf Minuten abpumpt.

KORBLEISTUNG

Hohe Korbleistung bei kompakten Abmessungen: Dafür steht die CTR. Mit einer Kapazität von bis zu 195 Körben pro Stunde meistert sie auch hohes Spülgutaufkommen in Spitzenzeiten. Dabei kann die Maschinenleistung einfach und schnell an die aktuelle Situation angepasst werden: durch Auswahl einer der drei Geschwindigkeitsstufen Schnell, Standard und Intensiv. Die hinterlegten Werte können vom Servicetechniker nach individuellen Wünschen eingestellt werden.

SPÜLSYSTEM

Das Hochleistungsspülsystem der CTR besteht aus fünf Spülarmen oben und vier Spülarmen unten. Diese sorgen dank ihrer Form und Düsengeometrie für eine flächendeckende Verteilung des Wassers. Das System wurde so ausbalanciert, dass ein optimales Druckverhältnis zwischen dem oberen und unteren Spülsystem entsteht. Auf diese Weise wird das Spülgut sicher in seiner Position gehalten und eine maximale Spüleistung erzielt.

HYGIENE-KONZEPT

Hinter der CTR steht ein Konzept für perfekte Hygiene. Ein innovatives Feature ist der Hygiene-Modus: Sollte die Tank- oder Boilertemperatur unter den Sollwert sinken, reduziert die Maschine automatisch ihre Transportgeschwindigkeit und sichert somit ein hygienisches Spülen. Bei Bedarf kann der Anwender jederzeit in den Speed-Modus wechseln. Damit hält die CTR ihre Transportgeschwindigkeit konstant und spült mit der gewählten Korbleistung.

Auf Nummer Sicher geht die Maschine auch dann, wenn ein Hygiene-Tankheizkörper aufgrund angebackener Verschmutzungen überhitzen sollte: In diesem Fall wird er sofort abgeschaltet – gleichzeitig erscheint ein Hinweis im Display. Nach der Abkühlungsphase sorgt die selbstrückstellende Thermo-Sicherung dafür, dass er automatisch wieder eingeschaltet wird.

Weitere Hygiene-Features: ein Maschineninnenraum im Hygiene-Design und eine Wärmerückgewinnung mit integriertem Fettfilter, welcher einfach gereinigt werden kann. Für zusätzliche Hygiene-Sicherheit sorgt das Hygiene-Tagebuch: Es speichert alle wichtigen Betriebsdaten sowie den aktuellen Betriebszustand inklusive Fehlermeldungen und ist auch über CONNECTED WASH abrufbar. Den hohen Hygiene-Standard der CTR bestätigt das Hygiene-Zertifikat nach DIN SPEC 10534.

VORSPÜLZONE S

Die Vorspülzone S ist eine platzsparende Erweiterung der Hauptspülzone und erhöht die Korbleistung der CTR. Sie kommt ohne separaten Tank und eigene Spülpumpe aus und ist 500 mm lang. Je ein Spülarm oben und unten entfernen grobe Speisereste vor dem Hauptspülgang. Eine eigene Siebkassette fängt groben Schmutz auf und kann komfortabel entnommen und gereinigt werden. Die Vorspülzone S ist nachrüstbar.

PUMPENNACHSPÜLUNG

Die CTR L ist serienmäßig mit einer zusätzlichen Pumpennachspülung ausgestattet: Damit werden Schmutzpartikel vor der Nachspülung mit Frischwasser zuverlässig vom Spülgut entfernt – und mit Hilfe eines feingelochten Flächensiebs und eines zweiten Mediamaten aus dem Wasser gefiltert. Das Ergebnis: permanent sauberes Tankwasser. Je nach Spülgut kann die Pumpennachspülung auch jederzeit temporär deaktiviert werden: zum Beispiel beim Spülen großer Tablett.

TROCKENZONEN

Mit Hilfe der optional erhältlichen und nachrüstbaren Trockenzone kann das gereinigte Spülgut schnell wieder eingesetzt werden. Diese empfehlen sich insbesondere bei schlecht trocknendem Spülgut. Im Hinblick auf möglichst viel Flexibilität in der Raumplanung ist die Trockenzone der CTR nicht nur in einer geraden Ausführung, sondern auch in einer Variante über Eck erhältlich. Ideal in kleinen Spülküchen und bei beengten Platzverhältnissen.

WÄRMERÜCKGEWINNUNG *1

Die eingesetzte Energie intelligent nutzen: Die CTR kann optional mit der Wärmerückgewinnung Energy ausgestattet werden. Über die Maschinenumluft wird die Energie des heißen Wasserdampfes dazu genutzt, um kaltes Zulaufwasser vorzuwärmen. Das verbessert das Küchenklima, schont die Umwelt, reduziert den Energieverbrauch und senkt die Betriebskosten. Der direkte Anschluss der Spülmaschine an die bauseitige Abluftanlage entfällt bei der CTR generell – auch ohne eingebaute Wärmerückgewinnung.

EFFIZIENTE FILTRATION

Je sauberer das Spülwasser, desto weniger Wasserwechsel sind nötig – und umso besser ist das Spülergebnis. Aus diesem Grund ist die CTR mit dem bewährten und effizienten Vierfach-Filtrationssystem von Winterhalter ausgestattet: In Stufe 1 und 2 wird in der Hauptspülzone zunächst grober Schmutz von entnehmbaren Flächensieben aufgefangen. Danach filtert in Stufe 3 der Mediamat feinste Partikel wie zum Beispiel Kaffeesatz aus dem Spülwasser. Und in Stufe 4 schützt das Pumpensaugsieb die Spülpumpe vor mechanischen Beschädigungen. Sollte die CTR mit einer Vorspülzone ausgestattet sein, werden Speisereste vor der Hauptspülzone in einem separaten und leicht zu reinigenden Siebssystem aufgefangen.

VORSPÜLZONE M

Für ein verbessertes Spülergebnis und eine signifikante Erhöhung der Korbleistung: Die Vorspülzone M verfügt über einen eigenen, tiefgezogenen Tank, ein doppeltes Spülsystem oben und unten und eine eigene Pumpe. Sie hat eine Länge von 800 mm. Durch ein zweiteiliges Siebssystem werden Speisereste aufgefangen und deren Eintrag in die Hauptspülzone verhindert. Ein weiterer Vorteil: Durch die Nutzung der Energie aus der Hauptspülzone heizt sie Spülgut ohne zusätzliche Kosten vor – und stabilisiert so das Temperaturniveau im gesamten Spülprozess. Eine eigene Hygiene-Tür sorgt für eine komfortable Bedienung und eine ergonomische Reinigung. Die Vorspülzone M ist nachrüstbar.

SPÜLGUTGESTEUERTE ZONENAKTIVIERUNG

Ein wirtschaftliches Feature der CTR: Die Zonen für das Vor-, Haupt- und Nachspülen werden durch die Maschinensteuerung nur dann aktiviert, wenn sie auch tatsächlich benötigt werden – sprich, wenn sich Spülgut in der jeweiligen Zone befindet. Bei Teilauslastung der Maschine schont das Ressourcen und senkt die Betriebskosten. Weil Wasser, Strom, Reiniger und Klarspüler gezielt und sparsam eingesetzt werden.

GESCHWINDIGKEITSABHÄNGIGE NACHSPÜLWASSERMENGE

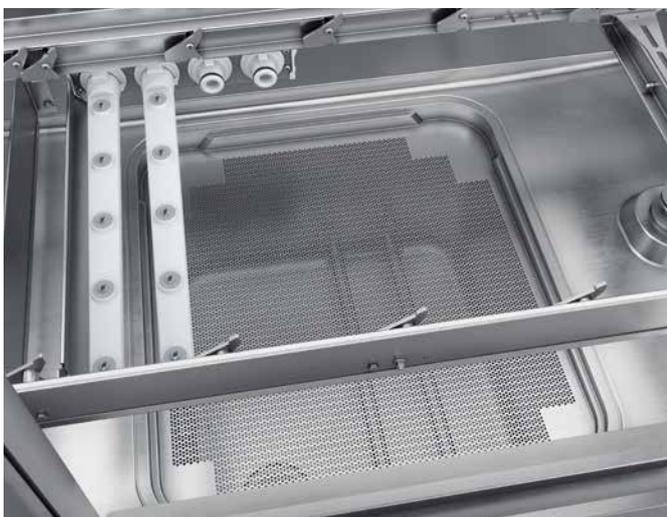
Für eine deutliche Senkung des Wasserverbrauchs und der Betriebskosten: Die CTR passt die Nachspülwassermenge automatisch an die aktuelle Transportgeschwindigkeit an. Bedarfsgerecht von sparsamen 130 Litern pro Stunde bis maximal 260 Litern pro Stunde. Darüber hinaus kann über eine individuelle Einstellung selbst bestimmt werden, ob der Spülbetrieb auf eine möglichst hohe Energieeinsparung oder eine hohe Korbleistung ausgelegt ist.

CONNECTED WASH *2

Mehr Sicherheit, mehr Effizienz: Die CTR kann über CONNECTED WASH mit einem Computer oder mobilen Endgeräten vernetzt werden. Das schafft die Voraussetzung für die Analyse und Auswertung aller wichtigen Betriebsdaten. Zur Optimierung des gesamten Spülprozesses.

*1 Eine Be- und Entlüftung des Raumes ist bauseits nach örtlich geltenden Richtlinien vorzusehen, z. B. DIN EN 16282 / VDI 2052. Sensible und latente Restwärmeabgaben der Maschine sind grundsätzlich zu berücksichtigen.

*2 In welchen Ländern CONNECTED WASH aktuell verfügbar ist und welche Funktionen und Möglichkeiten es bietet, erfahren Sie unter www.connected-wash.com



Eine Übersicht mit weiteren Produktmerkmalen der CTR finden Sie auf unserer Website unter:

>> www.winterhalter.de/ctr

MODULE DER CTR

HAUPTSPÜLZONE

CTR M Einfach-Nachspülung
Zonenlänge: 1.400 mm.
CTR L Zweifach-Nachspülung
Zonenlänge: 1.600 mm.

VORSPÜLZONE S

Zonenlänge: 500 mm.
Verlängert die Hauptspülzone.
Erhöht vorrangig die Korbleistung.
Nachrüstbar.

VORSPÜLZONE M

Zonenlänge: 800 mm.
Verhindert den Eintrag von
Schmutz in die Hauptspülzone.
Erhöht die Korbleistung.
Verbessert das Spülergebnis und
reduziert den Energiebedarf.
Nachrüstbar.

EINFACH- NACHSPÜLUNG



ZWEIFACH- NACHSPÜLUNG



↔ = Nachrüstbar

Was muss man tun, um eine Transportspülmaschine zu entwickeln, die mehr Möglichkeiten bietet? Diese Frage war die Geburtsstunde der CTR. Unsere Ingenieure haben den gewohnten Weg des statischen Maschinenmodells verlassen und die CTR als flexibles System angelegt: mit einer kompakten und leistungsstarken Maschine im Zentrum. Und unterschiedlichen Modulen um sie herum, mit denen die Maschine exakt auf die Anforderungen des Kunden zugeschnitten werden kann. Der Einsatzbereich der CTR ist damit ungewöhnlich breit und reicht von Restaurants über Kantinen und Seniorenheime bis hin zu Autobahnraststätten. Das Ergebnis ist stets dasselbe: eine maßgeschneiderte Korbtransportspülmaschine.

GERADE TROCKENZONE

Zonenlänge: 700 mm.
Trockenzone in gerader Ausführung.
Damit das gereinigte Spülgut schnell wieder einsatzbereit ist.
Nachrüstbar.



ECKTROCKENZONE

Zonenlänge: 795 mm.
Trockenzone über Eck
(90°- oder 180°-Winkel).
Für kleine Spülküchen und bei
beengten Platzverhältnissen.
Nachrüstbar.



WÄRMERÜCKGEWINNUNG

Wärmerückgewinnung Energy
zur optimalen Ausnutzung der
eingesetzten Energie.
Verbessert das Raumklima
und senkt die Betriebskosten.
Nachrüstbar.



PROFESSIONELL GEPLANT. SAUBER GELÖST.

In einer gastronomischen Einrichtung steht die Spülküche nicht gerade im Rampenlicht. Obwohl sie eine Schlüsselrolle einnimmt: Nur wenn hier alles perfekt läuft, funktioniert auch die gesamte Küche und Gastronomie. Umso wichtiger ist es, den Spülprozess und die Spültechnik von Anfang an mit kompetenten Partnern professionell zu planen.

ERGONOMIE

Die Vorsortierung des schmutzigen Geschirrs wird oft zum Nadelöhr. Die Lösung: Ein professionell geplanter und ergonomisch gestalteter Arbeitsplatz mit kurzen Arbeitswegen. Für flüssiges und schnelles Arbeiten.

RAUMKLIMA

Angenehme Raumtemperaturen und reduzierte Luftfeuchtigkeit: Module wie die Wärmerückgewinnung Energy schaffen ein ausgewogenes Raumklima. Durch die Möglichkeit der Nachrüstung wird der Planungsprozess noch flexibler.

KOMPAKTHEIT

Kompakte Abmessungen und ein Konzept mit unterschiedlichen Modulen vereinfachen die Küchenplanung. Und ermöglichen auch bei komplexen Raumsituationen eine maßgeschneiderte Lösung.



HYGIENE

Die Trennung des reinen und unreinen Bereichs ist oft eine Herausforderung. Flexible Maschinensysteme wie die CTR ermöglichen unterschiedlichste Planungs- und Aufstellungsvarianten und stellen die erforderliche Hygiene sicher.

EFFIZIENZ

Eines der wichtigsten Themen bei der Planung einer Spülküche: Effizienz und Wirtschaftlichkeit. Gut, wenn die Maschine mit einer intelligenten Konzeption dafür sorgt, dass die Betriebskosten auf ein Minimum reduziert werden.

ANWENDERFREUNDLICHKEIT

Auch das zeichnet eine gute Küchenplanung aus: Wenn Mitarbeiter gerne an einer Spülmaschine arbeiten. Weil z. B. durch die 180° schwenkbaren Türen der Innenraum leicht und ergonomisch zugänglich ist.



EINE TYPISCHE WIN-WIN-WIN-SITUATION.

Die perfekte Spülküche: mit maßgeschneiderter Spültechnik und einem effizienten Spülprozess. Das ist das Ziel einer professionellen Spülküchenplanung. Deshalb tun wir alles, um unsere Kunden und Partner in der Planungsphase bestmöglich zu unterstützen. Mit all unserem Know-how als weltweiter Spülspezialist. Mit kompetenter Beratung zu Technik, möglichen Einsparpotenzialen und den digitalen Möglichkeiten der Prozessoptimierung. Mit moderner und hochwertiger Spültechnik wie der CTR: der kompakten und leistungsstarken Korbtransportspülmaschine, die exakt auf die individuellen Kundenanforderungen zugeschnitten werden kann. Und natürlich mit allem, was den Experten in der Fachplanung die Arbeit erleichtert: von BIM bis hin zu 3D-Tools. So startet das Projekt von Anfang an unter besten Voraussetzungen. Und das freut alle: den Kunden, den Fachplaner und uns bei Winterhalter.

WORKFLOW

Mit der CTR zu einem effizienten Spülprozess: von der Rückführung des schmutzigen Spülguts bis zur Wiederbereitstellung des sauberen Geschirrs. Perfekt aufeinander abgestimmte Arbeitsabläufe begeistern Mitarbeiter und Gäste.

»In unserer Betriebskantine essen täglich 200 Mitarbeiter. Unsere Spülküche ist jedoch sehr klein. Es war daher eine echte Herausforderung, die passende Spülmaschine zu finden. Mit der CTR haben wir sie gefunden. Dank ihrer Modularität passt sie perfekt in unsere Spülküche und meistert auch große Geschirrmengen in kurzer Zeit.«

Falko Geis, FACILITY MANAGER, AVIRA | TETTANANG





Sauberkeit und Hygiene. Jedes einzelne unserer Produkte trägt seinen Teil dazu bei. Wenn sie zusammenspielen, wird das Spülergebnis perfekt. Willkommen im Gesamtsystem von Winterhalter!

SPÜLKÖRBE

Sie sind maßgeschneidert für Gläser, Tablett, Geschirr oder Besteck. Mit ihrem funktionellen Design passen sie sich dem jeweiligen Spülgut exakt an, schützen es und verhindern Beschädigungen. Sie sorgen für eine ideale Wasser- und Luftzirkulation und eine schnelle Trocknung. Und natürlich vereinfachen sie die Handhabung und den Transport des Spülguts.

Spülkörbe haben einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität des Spülergebnisses und die Höhe der Betriebskosten. Wir beraten Sie, welche Körbe für Ihre Anforderungen optimal sind. Damit am Ende die beste Lösung für Sie herauskommt.



SPÜLCHEMIE

Meist steht sie im Schatten der Maschine. Oft wird sie unterschätzt. Aber sie hat entscheidenden Einfluss auf das Spülergebnis: die Spülchemie. Aus diesem Grund ist sie ein wichtiger Baustein im Gesamtsystem von Winterhalter.

An unserem Hauptsitz in Meckenbeuren haben wir deshalb schon vor vielen Jahren eine Forschungsabteilung mit eigenem Labor aufgebaut. Hier entwickeln und testen wir Rezepturen für ein hochwirksames Sortiment an Reiniger- und Hygiene-Produkten. Sie sind exakt zugeschnitten auf die unterschiedlichen Spülgüter und Verschmutzungsarten, sparsam in der Anwendung und innerhalb des Sortiments perfekt aufeinander abgestimmt. So ergänzen sie sich gegenseitig und liefern in der Gesamtwirkung ein brillantes Spülergebnis mit besten Trocknungsergebnissen.



WASSERAUFBEREITUNG

Ablagerungen. Schlieren. Flecken. Sie sind der »kleine Gruß aus der Spülküche« und die natürlichen Feinde eines jeden Gastronomen. Weil sie für ein schlechtes Spülergebnis stehen. Weil Kalk die Wirkung von Reiniger und Klarspüler beeinträchtigt und der Maschine dauerhaft schadet. Das Problem ist die Beschaffenheit des Wassers – die Lösung ist eine professionelle Wasseraufbereitung.

Speziell für leistungsstarke Maschinen wie die CTR hat Winterhalter den Enthärter DuoMatik 3 entwickelt: Das externe Gerät benötigt keinen Strom und sorgt mechanisch für kontinuierlich gutes Wasser – ganz ohne Regenerationspause, da sich zwei Ionenaustauschpatronen abwechseln. Wenn Sie noch höhere Ansprüche an die Wasserqualität haben: Das kompakte Umkehrosmosegerät RoMatik 420 erzielt auch bei großem Wasserbedarf eine Entsalzung von nahezu 100 %. Das Ergebnis sind brillante, polierfreie Spülergebnisse.



ZUBEHÖR UND RAUMPLANUNG

Das Produkt: erstklassig. Spültechnik von Winterhalter steht für Spülergebnisse auf höchstem Niveau. Unser Anspruch als weltweiter Spülspezialist ist allerdings höher: Wir wollen unseren Kunden nicht nur erstklassige Spülergebnisse bieten. Sondern ihren gesamten Spülprozess so effizient wie möglich gestalten. Das Original-Zubehör von Winterhalter schafft dafür die Voraussetzungen.

Die Lösung: maßgeschneidert. Spültechnik wird erst dann zu einer perfekten Lösung, wenn sie exakt auf die individuellen Anforderungen zugeschnitten ist: die räumliche und personelle Situation, die Kapazitäten, die speziellen Anforderungen und Wünsche. Dafür hat Winterhalter ein Sortiment mit unterschiedlichen Spülmöbeln entwickelt: Tische für den Zulauf und Auslauf, in gerader Ausführung oder über Eck. Mechanische und elektrische Eckförderer, in Winkeln von 90° und 180°. Abräum- und Sortierstationen, Trockenzonen, Rollenbahnen und Korbregale. Daraus ergeben sich vielfältige Aufstell- und Kombinationsmöglichkeiten: für eine flexible Raumplanung. Und den für Sie optimalen Spülprozess.

Was können wir für Sie tun? Reden wir darüber: Tel. + 49 7542 402-5396 oder www.winterhalter.de/kontakt

»Wir sind Familienmenschen!«

Bodenständig. Weitsichtig. Familiär. Die Kultur und Werte unserer Familie haben über drei Generationen hinweg das Unternehmen Winterhalter geprägt. Nähe zu Mitarbeitern, Kunden und Partnern. Langfristiges Denken mit Blick auf die nachfolgenden Generationen. Persönlich Verantwortung übernehmen – all das ist typisch Winterhalter. Wir sind stolz auf unser Familienunternehmen. Und wir freuen uns, es jeden Tag ein Stück weiterzuentwickeln.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

DIE ERSTE WINTERHALTER



Alles beginnt im Jahr 1947: Karl Winterhalter gründet in Friedrichshafen seine eigene Firma. Zunächst sammelt er Kriegsschrott und entwickelt daraus Haushaltsgegenstände. Kochtöpfe und Backöfen, zum Beispiel. Kurze Zeit später spezialisiert er sich und stellt im Jahr 1957 das Modell GS 60 vor: die erste gewerbliche Spülmaschine von Winterhalter. Das war der Startschuss. Seit damals hat das Unternehmen stets nur ein Ziel verfolgt: perfekte Spülergebnisse im Rahmen eines effizienten Spülprozesses. Mit dieser ganzheitlichen Sichtweise hat Winterhalter es geschafft, sich vom Maschinenlieferanten zum heutigen Gesamtsystemanbieter für Spültechnik zu entwickeln.

»Produkte, Beratung, Service – bei Winterhalter drei Größen, die nahtlos ineinander greifen. Und unseren Kunden die Sicherheit geben, bei jeder Frage rund um den Spülprozess den richtigen Partner zu haben.«

VON DER SPÜLMASCHINE ZUR SPÜLLÖSUNG

Früher genügte es, unseren Kunden mit einer Sackkarre die neue Spülmaschine in die Küche zu stellen. Heute geht es um die Entwicklung einer individuellen Spüllösung – die perfekt abgestimmt ist auf die Situation vor Ort und die speziellen Anforderungen und Wünsche des Kunden. Solch eine Lösung basiert auf einer sauberen Analyse und Planung. Dazu visualisieren wir die Raumplanung mit Hilfe modernster CAD-Software in 2D und 3D. Für einen maßgeschneiderten und effizienten Spülprozess.



ÜBER **2.000**

MITARBEITER WELTWEIT

Ein hoher Qualitätsanspruch. Fleiß. Neugier und Ehrgeiz. Das sind die Gene, die typisch für einen Mitarbeiter von Winterhalter sind. Und mit denen wir uns vom kleinen schwäbischen Familienunternehmen zum Global Player entwickelt haben: mit über 40 Niederlassungen weltweit und Vertriebspartnern in über 70 Ländern. Wir sind stolz auf das, was wir geschafft haben. Und wir sind stolz auf jeden einzelnen unserer Mitarbeiter, der seinen Teil dazu beigetragen hat. Also nutzen wir einfach die Gelegenheit und sagen hier ganz offiziell »Danke!«



UNSERE AKADEMIE DER SPÜLWISSENSCHAFT

Knapp 1.000 Teilnehmer pro Jahr und 250 Schulungstage weltweit: Im Rahmen unserer Schulungsprogramme geben wir unser Wissen und unsere Erfahrung im Unterrichtsfach »Spülen« weiter. An unsere eigenen Mitarbeiter und an unsere Fachhandels- und Servicepartner. Unser Ziel: Jeder Kunde von Winterhalter soll in seiner Situation kompetent beraten und professionell betreut werden. Ob beim ersten Informationsgespräch, bei der Installation einer Spülmaschine oder beim Wartungs- und Servicetermin.

EIGENES LABOR FÜR BESSERE SPÜLCHEMIE

Wollen wir uns als Spülspezialist auf die Produkte anderer Hersteller verlassen? Die Antwort auf diese Frage kam prompt und lautete »Nein!«. Das war die Geburtsstunde unseres eigenen Forschungslabors: Seit vielen Jahren entwickeln wir hier spezielle Rezepturen für Original-Spülmittel von Winterhalter: vom Reiniger über Klarspüler bis hin zu Hygieneprodukten.

Gut zu wissen

Als Spülspezialist stellen wir bei Winterhalter einen hohen Anspruch an uns selbst: Wir wollen unsere Kunden nicht nur in ihrer aktuellen Situation zufriedenstellen. Wir wollen sie proaktiv begleiten und langfristig für uns gewinnen. Service spielt hierbei eine wichtige Rolle: Unser flächendeckendes Netzwerk garantiert eine schnelle und professionelle Unterstützung vor Ort. Weltweit.

Wir und unsere Servicepartner sind da, wenn Sie uns brauchen. Darauf können Sie sich bei Winterhalter jederzeit verlassen!



Welche Möglichkeiten bieten uns neue Technologien? Wie verändert sich unsere Gesellschaft und Arbeitswelt? Welche Trends und Entwicklungen werden das gewerbliche Spülen in Zukunft prägen? All diese Fragen finden wir extrem spannend. Und deshalb beschäftigen wir uns schon heute damit, was morgen und übermorgen auf uns und unsere Kunden zukommen wird. Wie die Lösungen dafür aussehen, zeigen wir mit unseren NEXT LEVEL SOLUTIONS. Aktuelle Beispiele dafür sind CONNECTED WASH und PAY PER WASH.

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

»Auf Wiedersehen!«

Eine Spülmaschine von Winterhalter begleitet ihren Besitzer oft 15 oder 20 Jahre lang. Unsere Kunden müssen sich daher nur selten Gedanken über das Thema Altgeräte machen. Wir selbst tun das umso intensiver. Wir bauen unsere Maschinen modular auf, damit sie irgendwann leicht zu demontieren sind. Wir reduzieren die Materialvielfalt, setzen auf standardisierte Werkstoffe und kennzeichnen die Kunststoffteile für eine einfache Wiederverwertung. Mit diesen und vielen weiteren Maßnahmen erreichen Spülmaschinen von Winterhalter eine besonders hohe Recyclingquote.



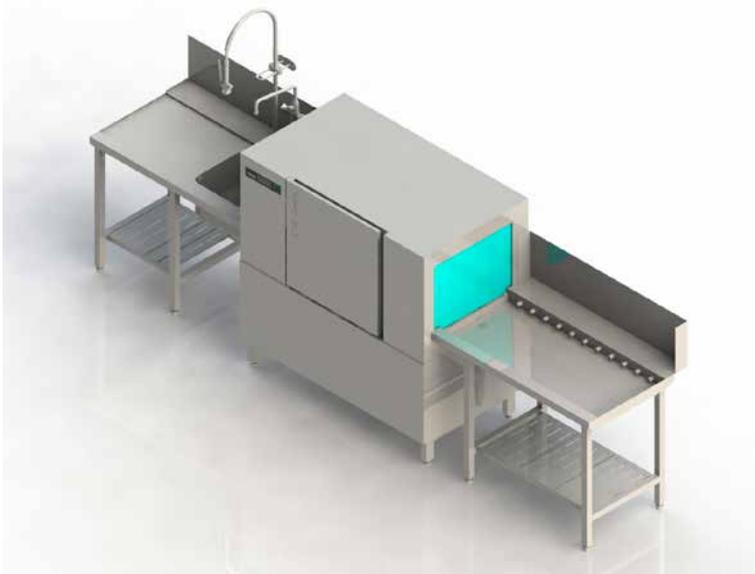
MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

Es ist nach wie vor nicht nur eine Herkunftsangabe, sondern ein Gütesiegel: Produkte, die in Deutschland und in der Schweiz produziert werden, stehen in aller Welt für höchste Qualität und absolute Zuverlässigkeit. Für Ingenieurskunst, Erfindergeist und Präzision. Winterhalter ist der beste Beweis dafür: In Meckenbeuren, Edingen und Rüthi entwickeln und produzieren wir Lösungen für erstklassige Sauberkeit und Hygiene. Mit jeder einzelnen Spülmaschine, die unser Haus verlässt, geben wir dieses Versprechen ab.

KONFIGURATIONSBEISPIELE

Passgenau für jeden Raum: Die vielfältigen Aufstell- und Kombinationsmöglichkeiten der CTR bieten die passende Lösung für jede Spülküche.

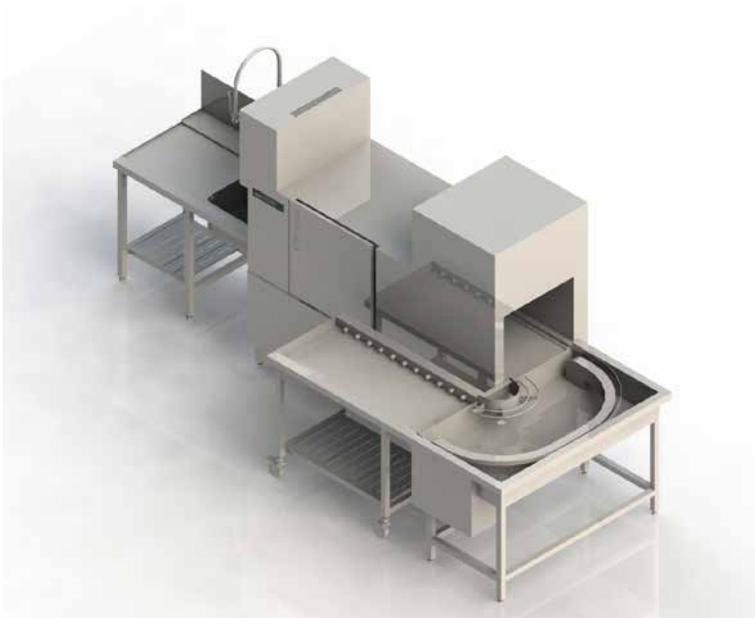
CTR M



Hotel, Restaurant, Gemeinschaftsverpflegung mit 100 – 200 Essensteilnehmern

- Leistung: bis zu 120 Körbe pro Stunde
- Gesamtlänge/-tiefe: 3.800 mm / 815 mm
- Beladebereich: Zulauf Tisch mit Becken und Schlauchpendelbrause, Platz für zwei Körbe
- Entnahbereich: Auslaufrollenbahn, Platz für zwei Körbe

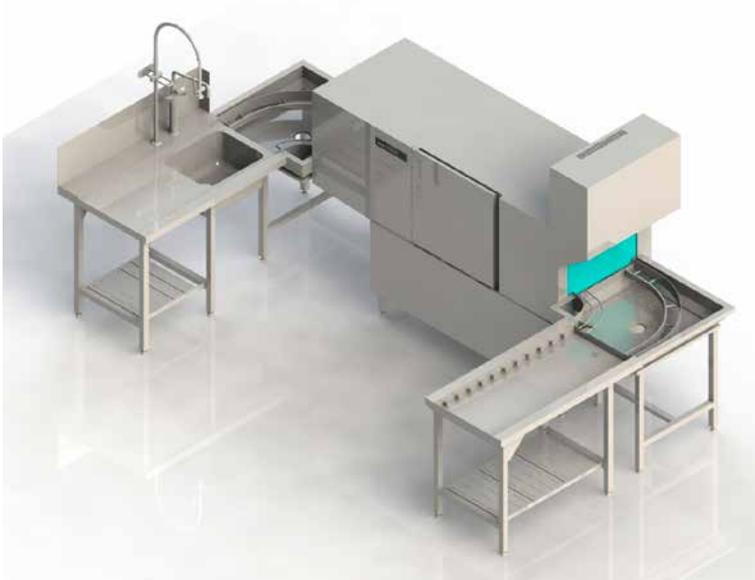
CTR M-M MIT ENERGY



Hotel, Restaurant, Gemeinschaftsverpflegung mit 100 – 200 Essensteilnehmern

- Leistung: bis zu 120 Körbe pro Stunde
- Gesamtlänge/-tiefe: 4.100 mm / 1.550 mm
- Beladebereich: Zulauf Tisch mit Becken und Schlauchpendelbrause, Platz für zwei Körbe
- Entnahbereich: elektrischer 180°-Auslaufförderer, schwenkbare Auslaufrollenbahn, Platz für zwei Körbe

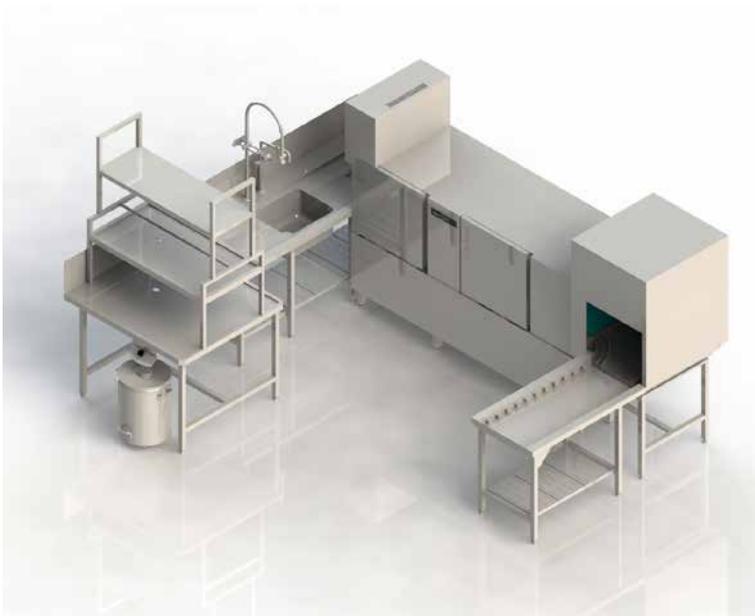
CTR SL MIT ENERGY



Hotel, Restaurant, Gemeinschaftsverpflegung mit 150 – 300 Essensteilnehmern

- Leistung: bis zu 160 Körbe pro Stunde
- Gesamtlänge/-tiefe: 3.800 mm / 2.100 mm
- Beladebereich: Zulauf Tisch mit Becken und Schlauchpendelbrause, Platz für zwei Körbe, mechanischer 90°-Zulaufdeckförderer
- Entnahmebereich: mechanischer 90°-Auslaufdeckförderer, Auslaufrollenbahn, Platz für zwei Körbe

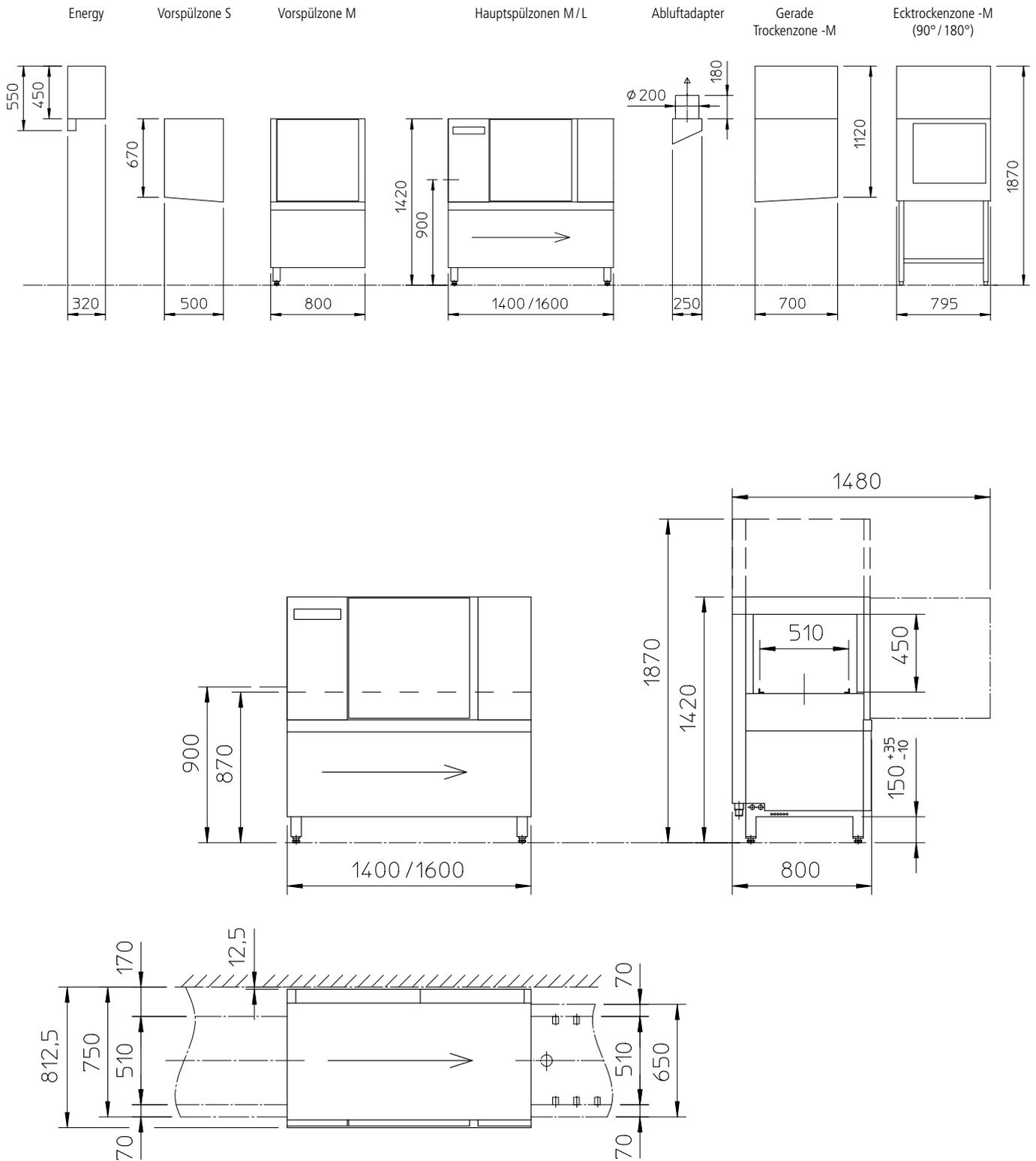
CTR ML-M MIT ENERGY



Hotel, Restaurant, Gemeinschaftsverpflegung mit 200 – 400 Essensteilnehmern

- Leistung: bis 195 Körbe pro Stunde
- Gesamtlänge/-tiefe: 4.000 mm / 3.150 mm
- Beladebereich: Abräum- und Sortierstation, Zulauf Tisch mit Becken und Schlauchpendelbrause, Platz für zwei Körbe, 90°-Eckenzug
- Entnahmebereich: mechanischer 90°-Auslaufdeckförderer unter Ecktrockenzone, Auslaufrollenbahn, Platz für zwei Körbe

TECHNISCHE DATEN DER CTR



Allgemeine Daten

		CTR M Einfach-Nachspülung	CTR L Zweifach-Nachspülung
Tankinhalt	l	75	83
Korbmaße	mm	500 x 500 (bei gerader Aufstellung auch: 500 x 600)	
Lichte Einfahrhöhe	mm	450	
Lichte Breite/Durchlaufbreite	mm	530/510	
Arbeitshöhe	mm	900	
Spülpumpe	kW	2,2	
Geräuschemission	dB(A)	< 70	
Spritzschutz		IPX5	
Max. Zulaufwassertemperatur	°C	60 (Energy: 20)	
Erforderlicher Wasserfließdruck bauseitig	bar / kPA	1,5–6,0 / 150–600	
Tanktemperatur	°C	63	
Boilertemperatur	°C	85	

Gewichte netto/brutto

Gerade Trockenzone	kg	61 / 109
Ecktrockenzone	kg	110 / 158
Energy	kg	38 / 40

Spezifische Daten

		CTR M	CTR SM	CTR MM	CTR L	CTR SL	CTR ML
Theoretische Korbleistung *1	Körbe/h	50/75/120	70/100/150	90/125/185	60/85/130	80/110/160	100/135/195
Maximale DIN-Korbleistung	Körbe/h	100	140	125	116	156	135
Durchschnittlicher Nachspülwasserbedarf *2	l/h	114	152	190	130	168	205
Durchschnittlicher Energieverbrauch *3	kW	18,0	21,9	24,0	19,8	23,7	25,6
Gewicht netto/brutto	kg	212/264	249/315	340/418	244/296	281/347	372/450

*1 Werkeinstellung

*2 Unverbindliche Angabe. Der tatsächliche Nachspülwasserbedarf kann abhängig von den bauseitigen Gegebenheiten variieren.

*3 Durchschnittliche Angabe inkl. Trockenzone mit exemplarischen Bedingungen, Betriebsart und Gedecksatz. Individuelle, abweichende Werte möglich.

OPTIONALE AUSSTATTUNG

- Wärmerückgewinnung Energy *4
- Arbeitsrichtung wählbar: links–rechts / rechts–links
- Arbeitshöhe: 850 mm, 950 mm *4
- Sockelaufstellung
- Vorspülzone S *4
- Vorspülzone M *4
- gerade Trockenzone *4
- Ecktrockenzone *4
- Abluftadapter (nur Auslaufseite) *4
- Not-Halt-Schalter *4
- Pumpennachspülung
- Verstärkte Boilerheizung bei Kaltwasseranschluss *4

*4 Nachrüstbar



»In dieser Broschüre haben wir Ihnen unsere CTR vorgestellt: ihre Produkteigenschaften, ihre Anwendungsmöglichkeiten und das, was sie auszeichnet. Das stärkste Argument bleiben wir Ihnen an dieser Stelle jedoch schuldig: die positiven Erfahrungen unserer zufriedenen Kunden. Fragen Sie doch einfach mal nach, wenn Sie das nächste Mal irgendwo eine CTR sehen. Eine bessere Entscheidungshilfe gibt es nicht.«

Jürgen und Ralph Winterhalter

