

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 30/11/2023

WINTERHALTER innove avec les nouveaux lave-vaisselle à convoyeurs de la gamme MT.

Face aux défis auxquels est actuellement confrontée l'industrie de la restauration, le spécialiste du lavage de vaisselle Winterhalter lance une innovation : **GAMECHANGER**, les nouveaux lave-vaisselle à convoyeurs de la gamme MT. Rapides et efficaces, ils améliorent considérablement les conditions de travail. Modulables, ils s'adaptent aux besoins des professionnels, à tout moment. Enfin, ils diminuent les consommations d'eau et d'électricité tout en garantissant un niveau de sécurité élevé en matière d'hygiène.

Ralph Winterhalter, PDG et propriétaire de Winterhalter Gastronom GmbH explique : *“Nous sommes toujours à la recherche de solutions innovantes pour répondre aux exigences élevées de flexibilité, d'efficacité et d'hygiène de notre industrie. Nous sommes convaincus que la nouvelle gamme MT est le bon choix pour les entreprises tournées vers l'avenir, qui veulent une solution puissante et adaptable pour leur processus de lavage.”*

Une machine modulaire qui s'adapte à tous les besoins

La MTF (lave-vaisselle multi-zones à doigts) gère jusqu'à 8000 assiettes par heure. Ces articles de lavage en grande partie uniformes sont lavés et rincés sur une bande coulissante avec un flux de travail continu. Les temps de lavage sont fixes. La MTR (lave-vaisselle à avancement automatique) gère efficacement un volume élevé, jusqu'à 355 paniers par heure, chargés avec des assiettes, des tasses, des verres, des couverts et des plateaux. Les différents volumes d'articles de lavage sont répartis sur toute la journée.

La gamme MT prouve son innovation grâce à l'architecture du système modulaire qui permet de combiner de manière flexible des zones et des composants individuels. Cela signifie que la machine peut être personnalisée en fonction des besoins individuels et des exigences de l'équipement. C'est ainsi que la gamme MT répond exactement aux besoins de tous professionnels : **elle peut évoluer en même temps que son entreprise.**

Technicité et performance pour une véritable économie d'énergie

Laver la vaisselle dans des cuisines professionnelles consomme beaucoup d'eau et d'énergie. Compte tenu des coûts énergétiques actuels, il est nécessaire d'innover pour permettre aux professionnels de limiter leurs consommations.

Le système de récupération de chaleur de l'air “EnergyPlus” utilise l'énergie de l'air pour préchauffer l'eau d'entrée froide en plus du système de récupération de chaleur standard

“EnergyLight”. Cela réduit la consommation d’énergie de la machine jusqu’à 6 kWh, ce qui réduit à la fois la charge connectée et les coûts d’exploitation. La pompe à chaleur optionnelle « ClimatePlus » utilise non seulement l’énergie thermique de la vapeur qui s’échappe, mais aussi l’énergie de l’air ambiant pour chauffer le réservoir et rincer l’eau. Cela réduit la consommation d’énergie jusqu’à 20 kWh. Les coûts d’exploitation sont donc plus faibles et la charge connectée est réduite.

L’activation de la zone contrôlée par panier utilise l’eau, l’énergie et les produits chimiques de rinçage de manière ciblée et économique. Chaque zone de lavage n’est active que lorsqu’il y a réellement des articles à laver. De plus, le volume d’eau de rinçage est automatiquement ajusté à la vitesse de transport sélectionnée. À chaque étape, seule la quantité exacte d’eau de rinçage est utilisée pour obtenir un résultat de lavage hygiénique.

Une sécurité optimale pour répondre aux enjeux d’hygiène

La Gamme MT sécurise les professionnels. Avec le mode hygiène, le lavage est conforme aux normes DIN à tout moment : si la température du réservoir ou de la chaudière tombe en dessous du point de consigne, le lave-vaisselle convoyeur réduit automatiquement sa vitesse.

CONNECTED WASH peut être utilisé pour analyser et évaluer toutes les données importantes de la machine à partir du lave-vaisselle à convoyeur en réseau et est accessible de n’importe où. Cela permet de rester en conformité avec toutes les normes d’hygiène de l’HACCP. Les machines se surveillent elles-mêmes et informent automatiquement l’opérateur de tout événement critique. Si CONNECTED WASH ne peut pas être utilisé, l’interface USB peut être utilisée pour accéder à toutes les données d’exploitation afin de produire des rapports d’hygiène.

De plus, toutes les fonctions des zones de lavage individuelles sont conçues pour garantir que les articles de lavage sortent de la machine propres et parfaitement secs. En plus du système multi-filtration, la gamme MT est également équipée d’un système actif d’élimination de saletés. Il empêche les impuretés d’entrer dans l’eau du réservoir en premier lieu et les filtre avant le cycle de lavage principal. La saleté est introduite dans la zone d’entrée et collectée dans le tiroir filtrant. Les zones neutres garantissent qu’il n’y a pas de solutions alcalines de transfert, même avec de grands articles de lavage, et assurent un résultat de lavage parfait.

L’écran tactile intelligent est facile d’utilisation : avec un seul bouton, une interface neutre et des pictogrammes explicites. Cela rend la machine ergonomique.

Le système de dosage solide intégré en option est pratique, ergonomique et sûr, car les cartouches de nettoyage peuvent être remplacées sans aucun contact avec des produits

chimiques. Le détergent est très concentré et environ deux tiers plus productif qu'un détergent liquide.

“Les pénuries de personnel sont l'un des plus grands défis auxquels est confrontée l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie”, explique Ralph Winterhalter. “C'est pourquoi il était d'autant plus important pour nous de rendre le travail sur la nouvelle gamme MT aussi ergonomique, sûr et rapide que possible”.

WINTERHALTER, LE SPECIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

Depuis 1947, Winterhalter est le spécialiste des lave-vaisselle professionnels, offrant des résultats de lavage garantis grâce à la complémentarité entre techniques de lavage, produits lessiviels, traitement de l'eau et accessoires.

Les produits Winterhalter se démarquent aujourd'hui grâce à leurs innovations, leur efficacité, leur facilité d'utilisation et les résultats offerts aux cuisines professionnelles depuis des décennies.

Et ce sont les raisons pour lesquelles l'univers de la restauration a confiance en Winterhalter partout dans le monde.



Membre Fondateur de la
Fondation Paul Bocuse

■ Winterhalter France SAS
Concepts de lave-vaisselle professionnels
46 route de Brignais – 69630 CHAPONOST
Standard : 04 81 76 76 00 - SAV : 04 81 76 76 07
www.winterhalter.fr - infos@winterhalter.fr

■ SAS au capital de 1 000 000 €
Siret 343 147 906 00048 - APE : 4669 C
N° TVA intracommunautaire FR 93 343 147 906
BIC / Swift : CRLYFRPPXXX
IBAN : FR14 3000 2022 3800 0046 6271 Q52