

# CTR | EXCELENTE DESEMPEÑO.

El lavavajillas compacto de arrastre de racks



Una máquina para la limpieza e higiene perfectas. Accesorios adaptados específicamente. Productos químicos especialmente desarrollados. Asesoramiento y apoyo técnico personalizados. Experiencia en la planificación y cursos de capacitación. Monitoreo, informes y servicio. Winterhalter le ofrece todo esto y más.



## TODO ES POSIBLE.

Debe ser compacto ya que normalmente hay poco espacio disponible en la zona de lavado. Debe ser rápido, puesto que el volumen de lavado es muy alto en las horas punta. Debe ser modular para que pueda adaptarse con precisión a las necesidades y deseos individuales. Y, por supuesto, su funcionamiento debe ser rentable. Lo que suena imposible se hace realidad con la CTR de Winterhalter. Ofrece una elevada capacidad de lavado en dimensiones compactas, hasta 195 racks por hora, bajos valores de consumo y bajos costes operativos. Garantiza la máxima seguridad higiénica y una gran flexibilidad gracias al sistema modular. La CTR puede configurarse individualmente y reequiparse fácilmente. Es la solución perfecta para hasta 400 comensales.

### ALTA FLEXIBILIDAD

Ofrece una amplia gama de variantes de máquinas, está disponible con un máximo de tres tanques y dispone de diferentes módulos que se pueden añadir al modelo base: La CTR parte de un sistema modular y se puede adaptar a sus necesidades individuales. Incluso en espacios reducidos.

### SEGURIDAD HIGIÉNICA CERTIFICADA

La CTR está diseñada para ofrecer la mayor higiene, equipada con puertas abatibles de 180°, tanques embutidos y resistencia higiénica de cuba. Además lleva incorporado un modo higiene de serie: si la temperatura del tanque o del boiler desciende por debajo del valor nominal establecido, la máquina reduce automáticamente su velocidad de transporte y garantiza así un lavado higiénico. El alto estándar de higiene de la CTR está avalado por el certificado de higiene según la normativa DIN SPEC 10534.

### RESULTADOS DE LAVADO PERFECTOS

Dispone de un potente sistema de lavado, un diseño nuevo y simplificado de la máquina. Aporta soluciones eficaces en el campo de la seguridad higiénica y la filtración. La CTR le garantiza resultados de primera clase incluso con grandes cantidades de material a lavar.

### ECONÓMICA Y DE CONSUMO REDUCIDO

Una gran ventaja de la CTR es que a pesar de su alto rendimiento, el consumo de agua de aclarado se reduce hasta un 50 %, llegando a consumir un mínimo de 130 litros por hora. Esto es posible gracias al control del volumen del agua de aclarado según la velocidad. De esta forma, el lavado es lo más económico y ecológico posible.



### CAPACIDAD DE RACKS

La CTR es sinónimo de un gran rendimiento en dimensiones compactas: con una capacidad de hasta 195 racks por hora, es capaz de afrontar grandes volúmenes de material a lavar en las horas punta. El rendimiento de la máquina se puede adaptar de manera fácil y rápida a la situación actual, seleccionando una de las tres velocidades de transporte: Rápida, Estándar e Intensiva. Los valores almacenados pueden ser ajustados por el personal técnico según las necesidades individuales.

### SISTEMA DE LAVADO

El sistema de lavado de alto rendimiento de la CTR consta de cinco brazos de lavado en la parte superior y cuatro brazos de lavado en la parte inferior. Gracias a la forma y geometría de los difusores, se garantiza la distribución del agua en toda la zona. El sistema ha sido equilibrado para lograr una relación de presión óptima entre los sistemas de lavado superior e inferior. De esta manera, el material a lavar se mantiene en su posición de forma segura y se consigue el máximo rendimiento de lavado.

### CONCEPTO HIGIÉNICO

La CTR es sinónimo de higiene perfecta. Una característica innovadora es el modo de higiene: si la temperatura del tanque o del boiler desciende por debajo del valor nominal establecido, la máquina reduce automáticamente su velocidad de transporte y garantiza así un lavado higiénico. Si es necesario, el usuario puede cambiar al «Modo Speed» en cualquier momento. De esta forma, la CTR mantiene constante su velocidad de transporte y aclara con la capacidad de racks seleccionada.

La máquina va también sobre seguro en caso de que una resistencia higiénica de cuba se sobrecaliente a causa de suciedad adherida. En este caso, se apagará automáticamente y, al mismo tiempo, se mostrará un mensaje en el display. Tras la fase de enfriamiento, el fusible térmico autorreseteable se encarga de que se vuelva a encender automáticamente.

Otras características higiénicas son: interior de la máquina de diseño higiénico y recuperación de calor con filtro de grasa integrado, fácil de limpiar. El diario de higiene proporciona seguridad adicional: almacena todos los datos de funcionamiento importantes, así como el estado actual y los mensajes de error. También se puede acceder a través de CONNECTED WASH. El alto estándar de higiene de la CTR está avalado por el certificado de higiene según la normativa DIN SPEC 10534.

### SISTEMA MODULAR

La CTR se basa en un sistema modular: puede disponer de hasta tres tanques incluyendo zonas adicionales de prelavado y de secado, con o sin recuperación de calor. Esto ofrece como resultado diferentes variantes de máquina y posibilita crear una solución personalizada y configurada exactamente según las exigencias individuales. Gracias a su gran adaptabilidad podemos añadir módulos adicionales si sus necesidades cambian una vez instalada la máquina. En las páginas siguientes podrá verlo en detalle.

### CONCEPTO DE USABILIDAD

La CTR ofrece un manejo cómodo e intuitivo además de ser fácil de limpiar. El panel de mando de la CTR cuenta con una pantalla táctil inteligente, dirigida con un solo botón y una interfaz de usuario independiente del idioma, con pictogramas intuitivos. Dispone de diferentes programas de vaciado automático del tanque: cada uno emplea la bomba de desagüe de serie, protegiendo así al usuario del contacto con el agua de lavado y proporcionando mayor seguridad en el trabajo. Todos los brazos de lavado y las cortinas pueden desmontarse individualmente y limpiarse de forma rápida y sencilla según sea necesario. Una codificación evita la confusión al desmontarlos.

### LLENADO Y VACIADO

La CTR dispone de varios programas para el llenado y vaciado de la cuba de lavado. Comienzo rápido: la máquina ya está llena después de aprox. 8 minutos (dependiendo de las condiciones en el lugar de instalación) y lista para funcionar poco después. Cambio de agua individual: dependiendo de la suciedad y del tiempo disponible, se puede llevar a cabo una regeneración parcial o total del agua del tanque con el programa de cambio del agua del tanque. Vaciado rápido: además del programa de vaciado regular, también hay un programa que bombea toda el agua del tanque en solo cinco minutos aproximadamente.

**ZONA DE PRELAVADO S**

La zona de prelavado S es una extensión de la zona de lavado principal que ahorra espacio y aumenta la capacidad de racks de la CTR. No requiere un tanque separado, tiene su propia bomba de lavado y un ancho de 500 mm. Un brazo de lavado en la parte superior e inferior elimina los restos grandes de alimentos antes de entrar en la zona de lavado principal. Un filtro de cassette separado atrapa la suciedad de mayor tamaño y puede extraerse y limpiarse cómodamente. La zona de prelavado S se puede reequipar.

**ACLARADO CON BOMBA**

La CTR L está equipada de serie con un aclarado con bomba adicional. De este modo, las partículas de suciedad se eliminan del producto de lavado con agua limpia antes del aclarado y, con ayuda de un filtro de superficie de malla fina y un segundo Mediamat, se filtra el agua. El resultado: agua del tanque siempre limpia. En función del producto de lavado, el aclarado con bomba puede desactivarse en cualquier momento, por ejemplo, al lavar bandejas grandes.

**ZONAS DE SECADO**

Con ayuda de las zonas de secado disponibles opcionalmente e instalables a posteriori, los objetos ya lavados pueden volver a utilizarse rápidamente. Se recomienda especialmente para el producto de lavado que no se seca bien. Para ofrecer la máxima flexibilidad posible a la hora de planificar el espacio, la zona de secado de la CRT no solo está disponible en una versión recta, sino también en una versión en esquina, ideal para zonas de lavado pequeñas y en caso de poca disponibilidad de espacio.

**RECUPERACIÓN DE CALOR \*1**

Aprovecha de forma inteligente la energía utilizada: la CTR puede equiparse opcionalmente con la recuperación de calor Energy. A través del aire de recirculación de la máquina, la energía del vapor de agua caliente se utiliza para precalentar el agua de entrada fría. Esto mejora el ambiente en la cocina, protege el medio ambiente, reduce el consumo de energía y los costes operativos. Por lo general, con la CTR no es necesario conectar directamente el lavavajillas al equipo de ventilación del lugar de instalación, incluso sin recuperación de calor.

**FILTRACIÓN EFICAZ**

Cuanto más limpia esté el agua de lavado, menos cambios de agua se necesitarán y mejor será el resultado del lavado. Por este motivo, la CTR está equipada con el sistema de filtración cuádruple de calidad probada de Winterhalter: en las etapas 1 y 2, en la zona de lavado principal, los filtros de superficie desmontables recogen la suciedad de mayor tamaño. A continuación, en la etapa 3, el Mediamat filtra las partículas más finas del agua de lavado, por ejemplo, el poso del café.

Por último, en la etapa 4, el filtro de aspiración de la bomba protege la bomba de lavado frente a daños mecánicos. Si la CTR está equipada con una zona de prelavado, los residuos de alimentos se recogen en un sistema de filtros separado y fácil de limpiar antes de la zona de lavado principal.

**ZONA DE PRELAVADO M**

Para un mejor resultado de lavado y un aumento significativo de la capacidad de los racks, la zona de prelavado M tiene su propio tanque embutido, un sistema de lavado superior e inferior doble y su propia bomba. Tiene una anchura de 800 mm. Un sistema de filtros de dos partes recoge los residuos de alimentos y evita que entren en la zona de lavado principal. Otra ventaja: utilizando la energía de la zona de lavado principal, precalienta los productos de lavado sin coste adicional, estabilizando así el nivel de temperatura durante todo el proceso de lavado. Una puerta de apertura separada asegura una operación cómoda y una limpieza ergonómica. La zona de prelavado M se puede reequipar posteriormente.

**ACTIVACIÓN DE ZONAS CONTROLADA POR EL RACK**

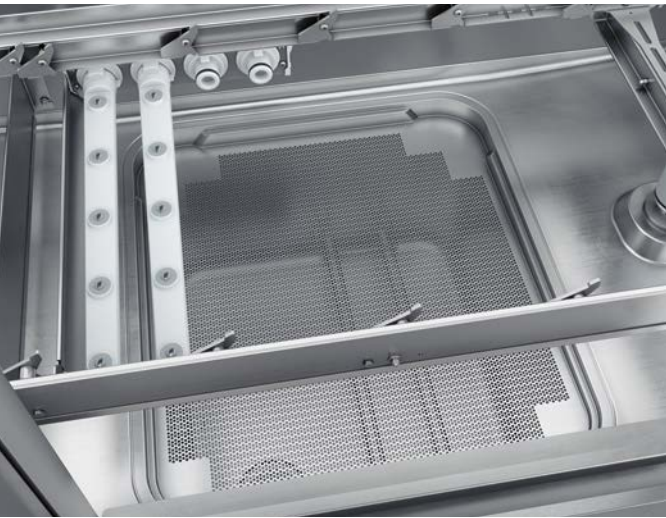
Una característica que hace eficiente a la CTR: el sistema de control de la máquina activa las zonas de prelavado, lavado principal y aclarado solo si es realmente necesario, es decir, cuando un rack de lavado se encuentra en la zona correspondiente. Esto ahorra recursos y reduce los costes operativos cuando la máquina se utiliza solo parcialmente. Y es que el agua, la electricidad, el detergente y el abrillantador se utilizan de forma selectiva y eficiente.

**CONSUMO DE AGUA DEPENDIENDO DE LA VELOCIDAD**

Para una reducción significativa del consumo de agua y de los costes operativos, la CTR ajusta automáticamente el volumen del agua de aclarado a la velocidad de transporte actual. Según la demanda, consumirá desde 130 litros por hora hasta un máximo de 260 litros. Además, puede determinar mediante un ajuste individual si su proceso de lavado está diseñado para obtener el mayor ahorro de energía posible o el máximo rendimiento.

**CONNECTED WASH \*2**

Más seguridad, más eficiencia: la CTR puede conectarse en red con un ordenador o un dispositivo móvil a través de CONNECTED WASH. Esto facilita el análisis y la evaluación de todos los datos importantes de funcionamiento para la optimización de todo el proceso de lavado.



Podrá encontrar una vista general con otras características del producto de la serie CTR en nuestra página web:

>> [www.winterhalter.cl/ctr](http://www.winterhalter.cl/ctr)

\*1 El lugar de instalación deberá disponer de ventilación y extracción de aire según las directivas locales aplicables, p. ej., DIN EN 16282 / VDI 2052. Deben tenerse en cuenta las emisiones de calor residual sensible y latente de la máquina.

\*2 Podrá informarse sobre los países en los que CONNECTED WASH está disponible y sobre las funciones y opciones que ofrece en [www.connected-wash.com](http://www.connected-wash.com)

# MÓDULOS DE LA CTR

¿Qué hay que hacer para desarrollar un tren de lavado que ofrezca más posibilidades? Esa pregunta supuso el nacimiento de la CTR. Nuestros ingenieros han abandonado el conocido camino del modelo de máquina estática y han diseñado la CTR como un sistema flexible: con una máquina compacta y potente en el centro y diferentes módulos a su alrededor con los que la máquina se puede adaptar exactamente a las necesidades del cliente. El campo de aplicación de la CTR es, por lo tanto, extraordinariamente amplio y abarca desde restaurantes hasta comedores y residencias de ancianos, pasando por zonas de servicio de autopistas. El resultado es siempre el mismo: un lavavajillas de arrastre de racks a medida.

## ZONA DE LAVADO PRINCIPAL

Aclarado sencillo CTR M  
Longitud de la zona: 1400 mm.  
Aclarado doble CTR L  
Longitud de la zona: 1600 mm.

## ZONA DE PRELAVADO S

Longitud de la zona: 500 mm.  
Extiende la zona de lavado principal.  
Principalmente aumenta la capacidad de racks.  
Adaptable posteriormente.

## ZONA DE PRELAVADO M

Longitud de la zona: 800 mm.  
Evita que la suciedad entre en la zona de lavado principal.  
Aumenta la capacidad de racks.  
Mejora el resultado del lavado y reduce el consumo de energía.  
Adaptable posteriormente.

## ZONA DE SECADO RECTA

Longitud de la zona: 700 mm.  
Zona de secado en diseño recto.  
Para que el producto de lavado vuelva a estar listo rápidamente.  
Adaptable posteriormente.

## ZONA DE SECADO EN ESQUINA

Longitud de la zona: 795 mm.  
Zona de secado angular (ángulo de 90° o 180°).  
Para espacios reducidos.  
Adaptable posteriormente.

## RECUPERACIÓN DE CALOR

Recuperación de calor Energy para un aprovechamiento óptimo de la energía utilizada.  
Mejora el ambiente y reduce los costes operativos.  
Equipable posteriormente.

### ACLARADO SENCILLO



### ACLARADO DOBLE



↔ = Adaptable posteriormente

# 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 preclasificación de los platos sucios se convierte a menudo en un cuello de botella. La solución: Un lugar de trabajo profesionalmente planificado y ergonómicamente diseñado. Para un trabajo fluido y rápido.

## AMBIENTE

Temperatura ambiente agradable y humedad reducida: módulos como la recuperación de calor Energy crean un ambiente equilibrado. La posibilidad de reequipamiento hace que el proceso de planificación sea aún más flexible.

## COMPACTO

Las dimensiones compactas y un concepto con diferentes módulos simplifican la planificación de la cocina. Esto permite una solución a medida incluso para situaciones de espacio complejas.



## HIGIENE

La separación de las zonas limpias y sucias es a menudo un reto. Los sistemas de máquinas flexibles, como la CTR, permiten una gran variedad de posibilidades de planificación e instalación y garantizan la higiene necesaria.

## EFICACIA

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 costes operativos se reduzcan al mínimo.

## SENCILLEZ DE MANEJO

Esto distingue a una buena planificación en la cocina. Las puertas giratorias de 180°, por ejemplo, hacen que el acceso al interior de la máquina sea sencillo y ergonómico.

## FLUJO DE TRABAJO

Con la CTR hacia un proceso de lavado eficiente: desde la devolución del material sucio a lavar hasta la preparación de los platos limpios. Cuando los procesos de trabajo están perfectamente coordinados los empleados y los invitados quedarán satisfechos.



## LA TÍPICA SITUACIÓN EN LA QUE TODOS GANAN.

El objetivo de la planificación de la zona de lavado perfecta requiere una tecnología de lavado hecha a medida y un proceso eficaz. Por eso hacemos todo lo necesario para ayudar de la mejor manera posible a nuestros clientes y socios en la fase de planificación. Con todos nuestros conocimientos técnicos como especialistas en lavado a nivel mundial. Ofrecemos un asesoramiento competente en cuanto a la técnica, un potencial ahorro y las posibilidades digitales de optimización de los procesos, con una tecnología de lavavajillas moderna y de alta calidad, como la CTR. El lavavajillas de arrastre de racks es compacto y potente, adaptable exactamente a las necesidades individuales del cliente y facilita el trabajo de los expertos en planificación especializada: desde BIM hasta herramientas 3D. De este modo, el proyecto comienza desde el principio en las mejores condiciones. Con ello, todos quedan satisfechos: el cliente, el planificador especializado y nosotros en Winterhalter.

»200 empleados comen en el comedor de nuestra compañía todos los días. Pero nuestra zona de lavado es muy pequeña. Por lo tanto, fue un verdadero desafío encontrar el lavavajillas adecuado. Con la CTR, lo hemos encontrado. Gracias a su modularidad, encaja perfectamente en nuestra zona de lavado y se ocupa incluso de grandes cantidades de platos en poco tiempo.«

Falko Geis, TÉCNICO INTERNO, AVIRA | TETTNANG



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 juntos, el resultado del lavado es perfecto.  
¡Bienvenido al Sistema Winterhalter!

RACKS DE LAVADO

Desarrollados a la medida para vasos, vajilla o cubiertos. Gracias a su diseño funcional, se adaptan perfectamente a los productos de lavado, los protegen y evitan daños. Aseguran una circulación ideal de agua y aire, y un secado rápido. Y, por supuesto, simplifican la manipulación y el transporte de los productos de lavado.

Los racks de lavado son un componente básico del sistema completo de Winterhalter. Le aconsejamos qué rack es el más adecuado según sus necesidades. Para que finalmente obtenga la mejor solución.



PRODUCTOS QUÍMICOS DE LAVADO

Lavar supone dos principios esenciales: limpieza perfecta y máxima higiene. En ambos aspectos, los productos químicos de lavado juegan un rol decisivo. Por este motivo, son un componente esencial del sistema completo de lavado de Winterhalter.

Por eso, desde hace varios años, en nuestra sede central en Alemania creamos un departamento de investigación y desarrollo con laboratorio propio. Allí creamos y probamos fórmulas para desarrollar una gama altamente efectiva de detergentes y productos de higiene. Nuestros químicos se adaptan con precisión a los diferentes materiales de lavado y a los tipos de suciedad, son de bajo consumo y están perfectamente coordinados dentro de la gama. De esta forma, se complementan entre sí y ofrecen un resultado de lavado totalmente resplandeciente e impecable.



TRATAMIENTO DEL AGUA

Sedimentos. Marcas. Manchas. Son »la bienvenida« que recibe un profesional en la zona de lavado y los enemigos naturales de todo gastrónomo. Porque son sinónimo de una mala calidad del lavado. Porque la cal merma la efectividad de los detergentes y los abrillantadores, dañando incluso de forma permanente la máquina. El problema es la naturaleza del agua. La solución es un tratamiento profesional del agua.

Winterhalter ha desarrollado el descalcificador DuoMatik 3 especialmente para máquinas potentes como la CTR. Este equipo externo no requiere electricidad y garantiza mecánicamente un suministro continuo de agua de buena calidad, sin pausas de regeneración, ya que dos cartuchos de intercambio de iones se van alternando. Si sus exigencias en cuanto a la calidad de agua son aún mayores, el equipo compacto de ósmosis inversa RoMatik 420 alcanza una desmineralización de casi el 100 %, incluso con un consumo de agua elevado. Con esto se consiguen resultados de lavado resplandecientes y sin necesidad de abrillantador.



ACCESORIOS Y PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO

**Un producto de primera clase.** La técnica de lavado de Winterhalter es sinónimo de resultados de lavado al más alto nivel. Sin embargo, nuestra ambición como especialista mundial en lavavajillas va más allá: No solo queremos ofrecer a nuestros clientes resultados de lavado perfectos, sino también diseñar todo el proceso de lavado de la manera más eficiente posible. Los accesorios originales de Winterhalter establecen las bases para ello.

**Una solución a medida.** La tecnología de lavado solo se convierte en una solución perfecta cuando se adapta con precisión a las necesidades individuales: la situación espacial y de personal, las capacidades, los requisitos y deseos especiales. Para ello, Winterhalter ha desarrollado una serie de muebles para el lavado: Mesas para entrada y salida, rectas o de esquina. Curva motorizada mecánica y eléctrica, en ángulos de 90° y 180°. Mesas de desbarace, zonas de secado, mesas de rodillos y estanterías para racks. Esto da como resultado una amplia gama de opciones de instalación y combinación: para una planificación flexible del espacio y el proceso de lavado óptimo para usted.

¿Qué podemos hacer por usted? Hablemos de ello: al teléfono +56232103107 o por internet: [info@winterhalter.cl](mailto:info@winterhalter.cl)

## »¡Somos una compañía familiar!«

Sólida, con visión de futuro, familiar: la cultura y valores de nuestra familia se han transmitido a la compañía Winterhalter a lo largo de tres generaciones. Siempre cerca de empleados, clientes y colaboradores, aportamos visión a largo plazo teniendo en cuenta las siguientes generaciones, con altas dosis de responsabilidad personal y social; todo esto es Winterhalter. Estamos orgullosos de nuestra compañía y de seguir desarrollándola día a día.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

### EL PRIMER WINTERHALTER

Todo comienza en el año 1947: Karl Winterhalter funda en Friedrichshafen su propia compañía. En sus inicios, recoge chatarra de la guerra y, a partir de ella, desarrolla artículos para el hogar, por ejemplo, ollas y hornos. Comenzó a especializarse en 1957 y presenta el modelo GS 60: el primer lavavajillas profesional de Winterhalter. Este fue el punto de partida. Desde entonces, la empresa solo ha perseguido un objetivo: resultados de lavado perfectos como parte 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 factores 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 llegar a la cocina de un restaurante y colocarle un lavavajillas industrial. Hoy, se trata de desarrollar una solución de lavado individual, perfectamente adaptada a cada situación particular, a las necesidades y deseos específicos del cliente. Este tipo de solución se basa en el análisis y una completa planificación. Para ello, diseñamos el espacio con ayuda del software CAD más moderno en 2D y 3D. Para un proceso de lavado individualizado y eficiente.



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

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

### NUESTRA ACADEMIA DE CIENCIAS DEL LAVADO

Aproximadamente 1.000 participantes al año y 250 jornadas formativas 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 distribuidores y empresas 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 o servicio.

### La importancia del servicio

Como especialistas en lavado, en Winterhalter nos exigimos mucho. No solo queremos satisfacer a nuestros clientes, 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, trabajamos para responder a estas cuestiones aprovechando las últimas tecnologías disponibles en mercado y acercándolas a nuestros clientes. Con nuestras NEXT LEVEL SOLUTIONS nos esforzamos para desarrollar constantes novedades tecnológicas. Ejemplos actuales para ello son CONNECTED WASH y PAY PER WASH.

>> [www.connected-wash.com](http://www.connected-wash.com) >> [www.pay-per-wash.com](http://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 equipos antiguos. Nosotros lo hacemos por ellos. Construimos nuestras máquinas de forma modular para que puedan desmontarse fácilmente en cualquier momento, reducimos la diversidad de materiales, confiamos en materiales estandarizados y equipamos 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.



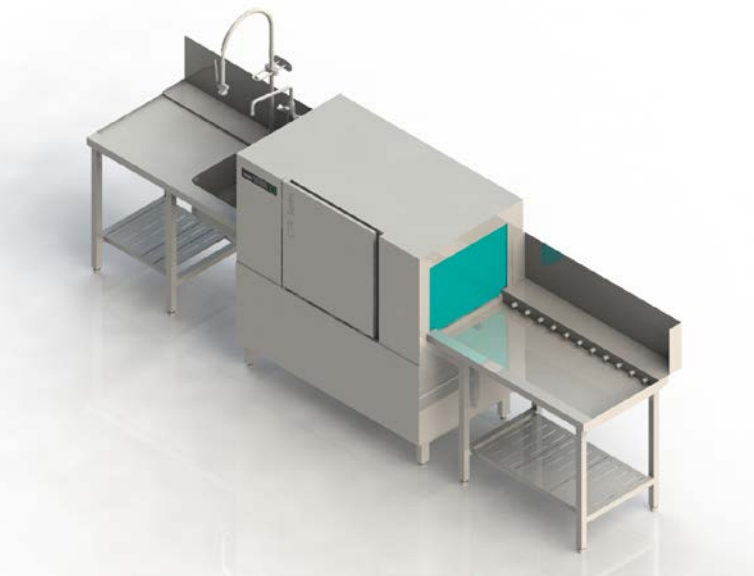
### MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

No es solo una frase sobre su origen, es un sello de calidad: En todo el mundo, los productos fabricados en Alemania o en Suiza son garantía de la máxima calidad y fiabilidad. Sinónimo de ingeniería, espíritu innovador y precisión. Winterhalter es la mejor evidencia de ello: En Meckenbeuren, Eningen 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.

# EJEMPLOS DE CONFIGURACIÓN

Se adapta perfectamente a cada espacio: Las múltiples posibilidades de montaje y combinación de la CTR ofrecen una solución adecuada para cada office.

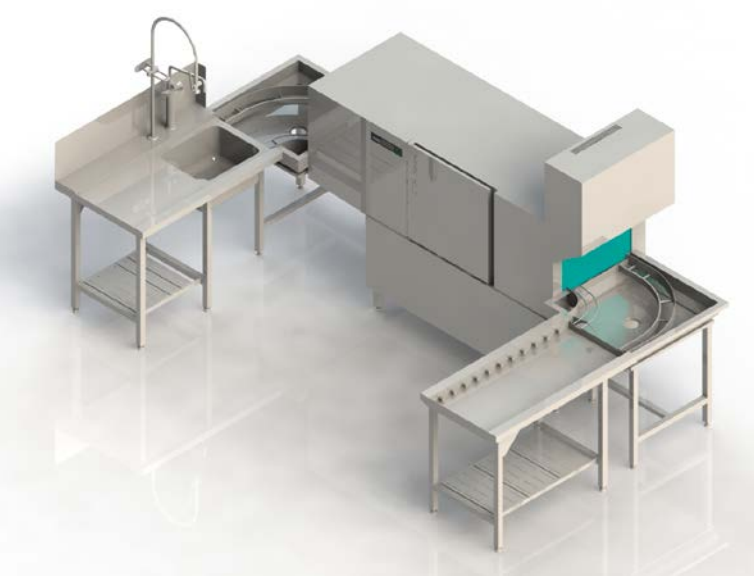
## CTR M



**Hotel, restaurante, colectividades  
con 100 – 200 comensales**

- Capacidad: hasta 120 racks por hora
- Longitud/profundidad total: 3800 mm / 815 mm
- Zona de carga: Mesa de entrada con seno y grifo ducha giratorio, espacio para dos racks
- Zona de descarga: mesa de salida de rodillos, espacio para dos racks

## CTR SL CON ENERGY



**Hotel, restaurante, colectividades  
con 150 – 300 comensales**

- Capacidad: hasta 160 racks por hora
- Longitud/profundidad total: 3800 mm / 2100 mm
- Zona de carga: Mesa de entrada con seno y grifo ducha giratorio, espacio para dos racks, curva mecánica motorizada de entrada de 90°
- Zona de descarga: curva mecánica motorizada de salida de 90°, mesa de salida de rodillos, espacio para dos racks

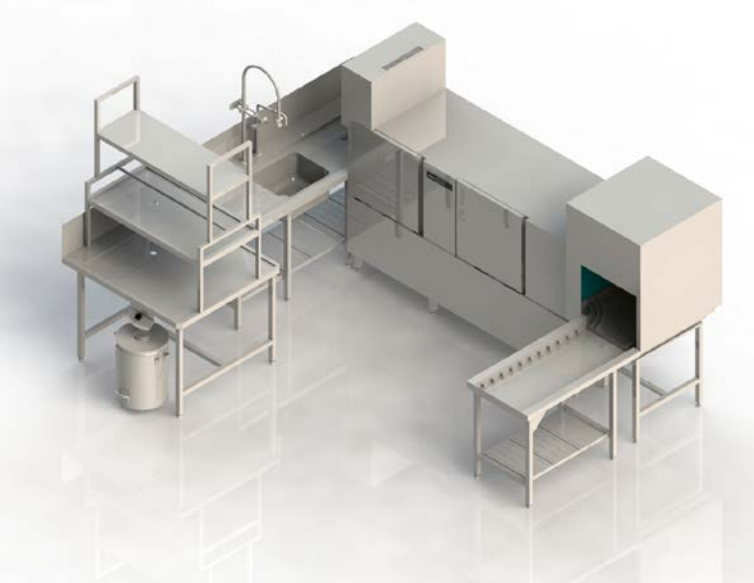
## CTR M-M CON ENERGY



**Hotel, restaurante, colectividades  
con 100 – 200 comensales**

- Capacidad: hasta 120 racks por hora
- Longitud/profundidad total: 4100 mm / 1550 mm
- Zona de carga: Mesa de entrada con seno y grifo ducha giratorio, espacio para dos racks
- Zona de descarga: curva eléctrica motorizada de salida de 180°, mesa de salida de rodillos abatible, espacio para dos racks

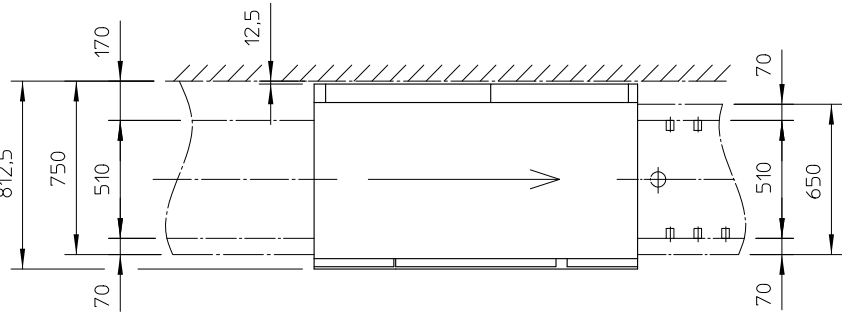
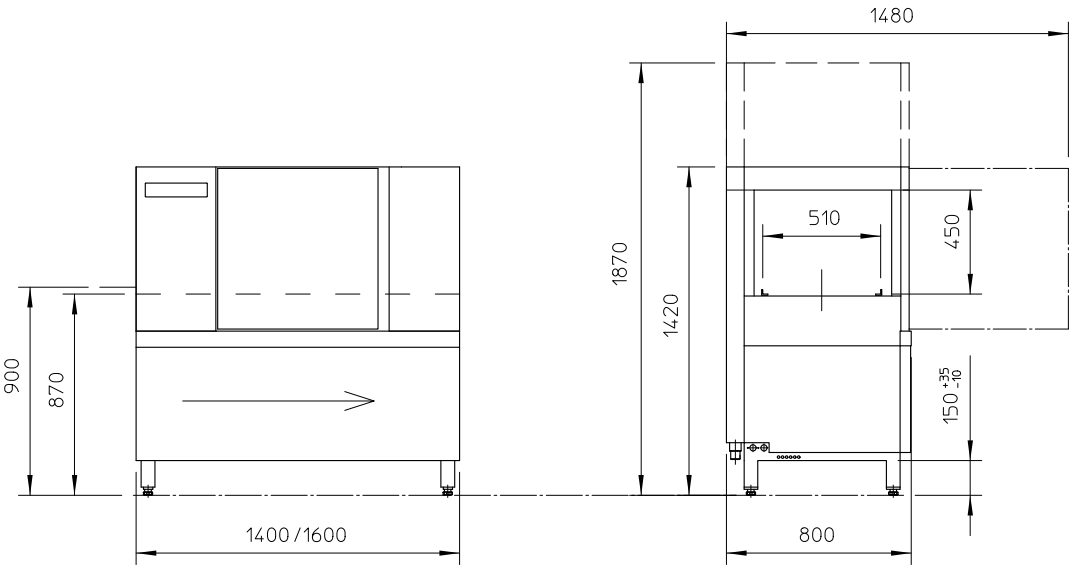
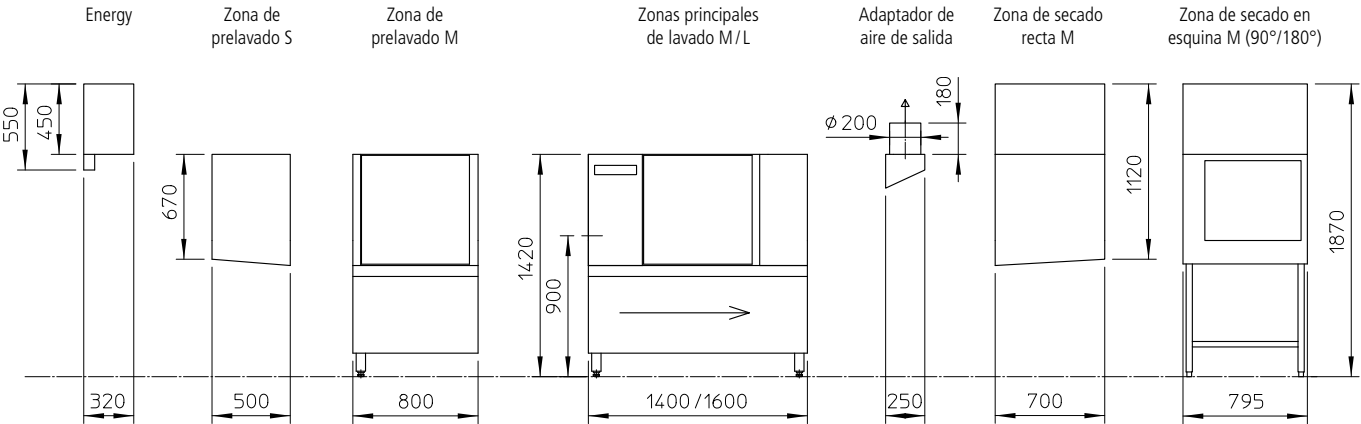
## CTR ML-M CON ENERGY



**Hotel, restaurante, colectividades  
con 200 – 400 comensales**

- Capacidad: hasta 195 racks por hora
- Longitud/profundidad total: 4000 mm / 3150 mm
- Zona de carga: Mesa de recepción de sucio clasificadora, mesa de entrada con seno y grifo ducha giratorio, espacio para dos racks, entrada en esquina 90°
- Área de descarga: curva mecánica motorizada de salida de 90° bajo zona de secado en ángulo, mesa de salida de rodillos, espacio para dos racks

DATOS TÉCNICOS DE LA CTR



| Datos técnicos                                        |         | CTR M                               | CTR L            |
|-------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------|------------------|
|                                                       |         | (Aclarado sencillo)                 | (Aclarado doble) |
| Capacidad del tanque                                  | l       | 75                                  | 83               |
| Medidas de los racks                                  | mm      | 500x500 (colocación recta: 500x600) |                  |
| Altura útil de entrada                                | mm      | 450                                 |                  |
| Anchura útil/anchura de paso                          | mm      | 530/510                             |                  |
| Altura de trabajo                                     | mm      | 900                                 |                  |
| Bomba de lavado                                       | kW      | 2,2                                 |                  |
| Emisión de ruidos                                     | dB(A)   | < 70                                |                  |
| Grado de protección IP                                |         | IPX5                                |                  |
| Temperatura máxima del agua de entrada                | °C      | 60 (Energy: 20)                     |                  |
| Presión dinámica requerida en el lugar de instalación | bar/kPA | 1,5–10,0/150–1.000                  |                  |
| Temperatura del tanque                                | °C      | 63                                  |                  |
| Temperatura del boiler                                | °C      | 85                                  |                  |

Pesos neto/bruto

|                           |    |         |
|---------------------------|----|---------|
| Zona de secado recta      | kg | 76/121  |
| Zona de secado en esquina | kg | 103/148 |
| Energy                    | kg | 41/44   |

| Datos específicos                        |            | CTR M     | CTR SM     | CTR MM     | CTR L     | CTR SL     | CTR ML      |
|------------------------------------------|------------|-----------|------------|------------|-----------|------------|-------------|
| Capacidad teórica *1                     | racks/hora | 50/75/120 | 70/100/150 | 90/125/185 | 60/85/130 | 80/110/160 | 100/135/195 |
| Máxima capacidad según normativa DIN     | racks/hora | 100       | 140        | 125        | 116       | 156        | 135         |
| Volumen del agua de aclarado promedio *2 | l/h        | 114       | 152        | 190        | 130       | 168        | 205         |
| Consumo de energía promedio *3           | kW         | 18,0      | 21,9       | 24,0       | 19,8      | 23,7       | 25,6        |
| Peso neto/bruto                          | kg         | 240/293   | 271/338    | 346/421    | 264/317   | 295/362    | 370/445     |

\*1 Ajuste de fábrica. Resultado de lavado higiénico a cualquier velocidad según la normativa DIN SPEC 10534.

\*2 Datos sujetos a variaciones. El volumen del agua de aclarado real depende de las condiciones del lugar de instalación.

\*3 Valores promedio, incl. zona de secado con juego de cubiertos, condiciones y modo de funcionamiento a modo de ejemplo. Es posible que los valores difieran.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Recuperación de calor Energy \*4
- Dirección de trabajo seleccionable: izquierda–derecha/derecha–izquierda
- Altura de trabajo: 850 mm, 950 mm \*4
- Instalación en una base
- Zona de prelavado S \*4
- Zona de prelavado M \*4
- Zona de secado recta \*4
- Zona de secado en esquina \*4 \*5
- Adaptador de aire de salida (solo en el lado de salida) \*4
- Interruptor de emergencia \*4
- Aclarado con bomba
- Calentamiento reforzado del boiler para conexión a agua fría \*4

\*4 Equipable posteriormente.

\*5 Solo si se utiliza con racks de dimensiones 500x500.

*»En este folleto hemos presentado nuestra CTR:  
sus características, sus posibilidades de aplicación  
y lo que la distingue. Sin embargo, aún no le  
hemos ofrecido el argumento más importante:  
las experiencias positivas de nuestros clientes  
satisfechos; simplemente pregunte la próxima vez  
que vea una CTR, porque no hay mejor ayuda a  
la hora de tomar una decisión«.*

*Jürgen y Ralph Winterhalter*

