

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.winterhalter.nt-rt.ru | | wen@nt-rt.ru

Технические характеристики на туннельные машины СТР компании Winterhalter

Туннельные машины Winterhalter серии CTR

В моечном помещении, как правило, всегда очень мало места, поэтому фабрика Winterhalter разработала линейку компактных посудомоечных машин CTR. Среди основных требований к машине были выбраны: возможность модульной комплектации, высокая производительность, а также низкие показатели потребления и небольшие эксплуатационные расходы. Посудомоечные машины CTR — идеальное решение для заведений, обслуживающих до 400 посетителей в час.

Основные преимущества конструкции посудомоечных машин CTR		
<p>МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА</p> <p>Серия CTR основана на системе, состоящей из комбинируемых друг с другом модулей: она может иметь до трёх моечных баков, зону предварительной мойки и зону сушки с системой рекуперации или без неё. Сборная конструкция позволяет в любое время устанавливать дополнительные модули и подключать новые опции.</p>	<p>МОЕЧНАЯ СИСТЕМА</p> <p>Высокомощная моечная система состоит из пяти верхних и четырех нижних моющих рукавов. Благодаря своей форме и геометрии форсунок они обеспечивают распределение воды по всей площади. Балансировка системы обеспечивает оптимальное соотношение давления между верхними и нижними рукавами.</p>	<p>РЕГУЛИРУЕМЫЙ РАСХОД ВОДЫ</p> <p>Для значительного снижения расхода воды и эксплуатационных расходов: автоматически регулируется расход воды для ополаскивания в соответствии с текущей скоростью конвейера. Регулировка выполняется по мере необходимости и варьируется от экономного расхода от 130 л/ч до максимального - 260 л/ч.</p>
<p>КОНЦЕПЦИЯ ГИГИЕНЫ</p> <p>Инновационной функцией является режим гигиены: если температура бака или бойлера упадет ниже заданного значения, машина автоматически снижает скорость конвейера и, таким образом, обеспечивает мойку с соблюдением стандартов гигиены. При необходимости, оператор может в любое время изменить скорость, в зависимости от загрузки зоны.</p>		<p>ЭФФЕКТИВНАЯ СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ</p> <p>Проверенная и эффективная четырехступенчатая система фильтрации: во время фаз 1 и 2 в зоне основной мойки крышка бака задерживает крупные загрязнения, во время фазы 3 фильтр Mediamat отфильтровывает из моющего раствора мельчайшие частицы загрязнений, на фазе 4 входной фильтр насоса защищает мощный насос от механических повреждений.</p>
<p>ПОЗОННАЯ АКТИВАЦИЯ</p> <p>Зоны предварительной, основной и последующей мойки активируются только в том случае, если они действительно необходимы - то есть когда в данной зоне находится посуда. При частичной загрузке машины это экономит ресурсы и снижает эксплуатационные расходы.</p>	<p>НАПОЛНЕНИЕ И СЛИВ</p> <p>Машина CTR имеет несколько программ наполнения и слива: быстрый запуск (примерно за восемь минут), индивидуальная смена воды (возможность выполнить полную или частичную регенерацию воды), быстрый слив (быстрая откачка воды примерно за пять минут).</p>	<p>ОПОЛАСКИВАНИЕ</p> <p>Машины серии CTR L стандартно оснащаются функцией дополнительного ополаскивания с помощью насоса для надежной очистки посуды от загрязнений перед ее ополаскиванием водопроводной водой – загрязнения отфильтровываются из воды при помощи перфорированной крышки бака и Mediamat.</p>

Возможные конфигурации посудомоечных машин CTR					
Зона основной мойки	Зона предварительной	Зона предварительной	Зона сушки	Угловая зона сушки	Система рекуперации
					
* Возможно одинарное или двойное ополаскивание. В зависимости от этого, товар может отличаться от представленных фото.					

Технические характеристики

Модель		CTR SM	CTR MM	CTR L	CTR SL	CTR ML
Теоретическая производительность	кассет/час	70/100/150	90/125/185	60/85/130	80/110/160	100/135/195
Производительность по норме DIN	кассет/час	140	125	116	156	135
Расход воды	л/ч	152	190	130	168	205
Средний уровень энергопотребления	кВт	21,9	24	19,8	23,7	25,6

Дополнительные опции

- Зона предварительной мойки - модуль S или модуль M.
 - Зона предварительной очистки S представляет собой компактное расширение зоны основной мойки и повышает производительность машины. Она не оборудована отдельным баком и собственным моющим насосом, имеет ширину 500 мм.
 - Зона предварительной очистки M имеет собственный цельнотянутый бак, двойную систему мойки и собственный насос. Её ширина составляет 800 мм.
 - Прямая или угловая зона сушки.
 - Прямая зона сушки — модуль 700 мм. Угловая зона сушки — 795 мм, на 90 градусов или 180 градусов.
 - Система рекуперации Energy.
- Она использует энергию горячего водяного пара для предварительного нагрева поступающей холодной воды. Это улучшает микроклимат кухни, защищает окружающую среду, снижает энергопотребление и сокращает эксплуатационные расходы.
- Возможность изменения рабочей высоты загрузки: 850 мм (стандартная) или 950 мм (опция).
- Установка на цоколе (без ножек).
- Адаптер отводимого воздуха.
- Аварийный выключатель.
- Насосное ополаскивание.
- Подключение к холодной воде.

ЗОНЫ CTR

ЗОНА ОСНОВНОЙ МОЙКИ

CTR M с одинарным ополаскиванием
Длина зоны: 1400 мм.
CTR L с двойным ополаскиванием
Длина зоны: 1600 мм.

ЗОНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОЧИСТКИ S

Длина зоны: 500 мм
Удлиняет зону основной мойки.
Существенно увеличивает производительность.
Может устанавливаться как дополнительный элемент.

ЗОНА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ M

Длина зоны: 800 мм
Предотвращает попадание остатков пищи в зону основной мойки.
Увеличивает производительность.
Улучшает результат мойки и снижает энергопотребление.
Может устанавливаться как дополнительный элемент.

ОДИНАРНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ



ДВОЙНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ



↔ = возможно дооснащение на действующем объекте

Как разработать конвейерную машину с более широким спектром возможностей? Ответом на этот вопрос стало появление машины CTR. Наши инженеры отказались от привычной практики создания моделей машин со статическим исполнением и разработали модель CTR как гибкую систему, в центре которой находится компактная и высокопроизводительная машина. Она дополняется разными модулями, которые позволяют адаптировать машину в точном соответствии с требованиями Заказчика. Поэтому CTR имеет необычно широкий спектр потенциальных областей применения: от ресторанов и столовых до домов престарелых и придорожных кафе. Результат всегда один и тот же: конвейерная машина для корзин с индивидуальным исполнением.

ЗОНА СУШКИ ПРЯМАЯ

Длина зоны: 700 мм
Прямая зона сушки. Чтобы Вы могли быстро использовать вымытую посуду повторно. Может устанавливаться как дополнительный элемент.



ЗОНА СУШКИ УГЛОВАЯ

Длина зоны: 795 мм
Угловая зона сушки (угол 90° или 180°).
Для небольших помещений и ограниченного пространства. Может устанавливаться как дополнительный элемент.



СИСТЕМА РЕКУПЕРАЦИИ

Система рекуперации Energy для оптимального использования энергии. Улучшает микроклимат в помещении и сокращает эксплуатационные расходы. Может устанавливаться как дополнительный элемент.



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ. ЧИСТОЕ РЕШЕНИЕ.

В предприятиях общественного питания моечное помещение никогда не находится в центре внимания. Хотя именно оно играет ключевую роль: если здесь всё идеально отлажено, в главной кухне и в предприятии в целом тоже не будет проблем. Вот почему крайне важно с самого начала обращаться к компетентным партнёрам за помощью в проектировании и выборе мойшей системы.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

Предварительная сортировка грязной посуды часто является слабым местом. Решение: профессионально спроектированное и эргономично выполненное рабочее место для быстрой, хорошо отлаженной работы.

МИКРОКЛИМАТ В ПОМЕЩЕНИИ

Приятная температура в помещении и снижение влажности воздуха: система рекуперации Energy, обеспечивающая сбалансированный микроклимат. А возможность дооборудования системы делает процесс проектирования ещё более гибким.

КОМПАКТНОСТЬ

Компактные габариты и возможность сочетания разных модулей упрощают проектирование кухни. И позволяют найти индивидуальное решение даже в условиях ограниченного пространства.



ГИГИЕНА

Всегда предъявляются требования к разделению «чистой» и «грязной» зон. Гибкие системы, такие как CTR, предоставляют множество вариантов проектирования и установки и обеспечивают необходимый уровень гигиены.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Наиболее важно при планировании моечного помещения – это сочетание эффективности и экономичности. Хорошо, если интеллектуальная машина обеспечивает снижение эксплуатационных расходов.

УДОБСТВО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Это ещё один аспект, который отличает хорошую планировку кухни: удовольствие сотрудников от работы на машине. Распашные на 180° дверцы обеспечивают простой доступ к интерьеру.

Чистота и гигиена. Каждый из наших продуктов играет свою роль. Все вместе они создают идеальный результат мойки. Добро пожаловать в комплексную систему Winterhalter!

КОРЗИНЫ

Они разрабатываются индивидуально для мойки стаканов, подносов, посуды или столовых приборов. Благодаря функциональной конструкции они точно соответствуют типу посуды, обеспечивают её защиту и предотвращают повреждения. Они обеспечивают идеальную циркуляцию воды и воздуха, а также быстрое высыхание. И, разумеется, они упрощают загрузку, выгрузку и транспортировку посуды.

Корзины для посудомоечных машин имеют решающее значение для качества мойки и размера эксплуатационных расходов. Мы проконсультируем Вас касательно выбора оптимальной корзины согласно Вашим требованиям. Чтобы в итоге Вы получили наилучшее решение.



МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

О них думают реже, чем о самой машине. И нередко их роль недооценивают. Однако моющие средства имеют решающее значение для результата мойки. Следовательно, они представляют собой незаменимый элемент комплексной системы от Winterhalter.

Именно поэтому в штаб-квартире в Меккенбойрене мы открыли отдел исследования и разработок с собственной лабораторией. Здесь мы разрабатываем и тестируем рецептуру высокоэффективных моющих средств и средств санитарной обработки. Они разрабатываются специально для разных видов посуды и загрязнений, экономно расходуются и идеально сочетаются друг с другом в рамках ассортимента. Они дополняют друг друга и в комплексе обеспечивают идеальный результат мойки.



ВОДОПОДГОТОВКА

Отложения. Подтеки. Пятна. Это «небольшие приветы из помещения для мытья посуды» и естественные враги каждого ресторатора. Поскольку они свидетельствуют о неудовлетворительном результате мойки. Дело в том, что жесткость снижает эффективность моющего средства и ополаскивателя и вызывает существенные повреждения машины. Проблема заключается в свойствах воды – а решением является профессиональная водоподготовка.

Специально для таких высокопроизводительных машин, как CTR, компания Winterhalter разработала водоумягчитель DuoMatik-3: это внешнее устройство не требует электричества и обеспечивает непрерывную подготовку воды – без перерывов на регенерацию, поскольку в нем используются два ионообменных фильтр-патрона. Для ещё более высоких требований к качеству воды – компактное устройство обратного осмоса RoMatik-420 обеспечивает удаление солей почти до 100% даже при большом расходе воды. Благодаря этому Вы получите превосходный результат мойки без полировки.



ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Изделие: первоклассное. Посудомоечное оборудование Winterhalter обеспечивает наилучший результат мойки. Но мы, как мировой специалист по мойке, имеем гораздо более высокие амбиции: мы хотим предложить Вам не просто первоклассный результат мойки. А максимально эффективно организовать всю мойку. Оригинальные аксессуары производства Winterhalter создают необходимые для этого условия.

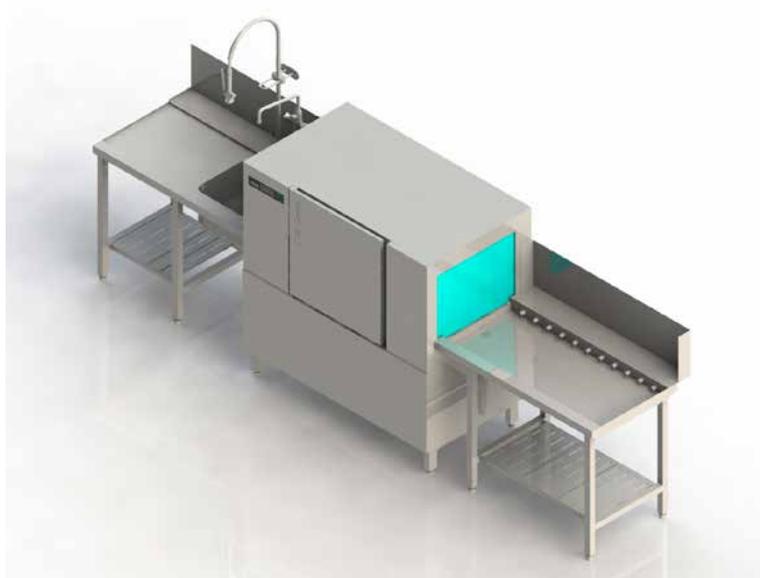
Решение: индивидуальное. Посудомоечное оборудование становится идеальным решением лишь тогда, когда оно точно отвечает индивидуальным требованиям: доступное для установки место и частная ситуация, мощности, специальные требования и пожелания. Поэтому компания Winterhalter разработала широкий ассортимент разнообразной мебели для мойки: столы на входе и на выходе, в прямом или угловом исполнении. Механические и электрические угловые конвейеры, с углом 90° и 180°. Сортировочные столы, зоны сушки, роликовые столы и полки для корзин. Все это обеспечивает множество возможностей монтажа и комбинирования для гибкого проектирования помещения. И для оптимальной мойки.

Что мы можем для Вас сделать? Поговорим об этом: +7 917 502 1717 или напишите на info@winterhalter.ru

ПРИМЕРЫ КОНФИГУРАЦИИ

Подходит для любых помещений. Благодаря разнообразию возможностей установки и вариантов комбинирования машина CTR идеально впишется в любое помещение для мытья посуды.

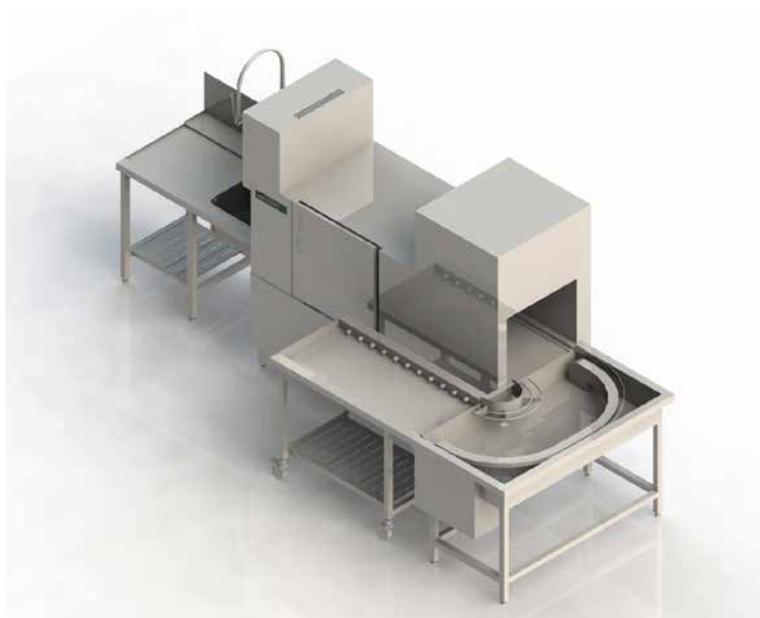
CTR M



Отель, ресторан, предприятие общественного питания с численностью посетителей 100 – 200 человек

- Производительность: до 120 корзин в час
- Общая длина/глубина: 3800 мм / 815 мм
- Зона загрузки: входной стол с раковиной и душем, место для двух корзин
- Зона выгрузки: выходной роликовый стол, место для двух корзин

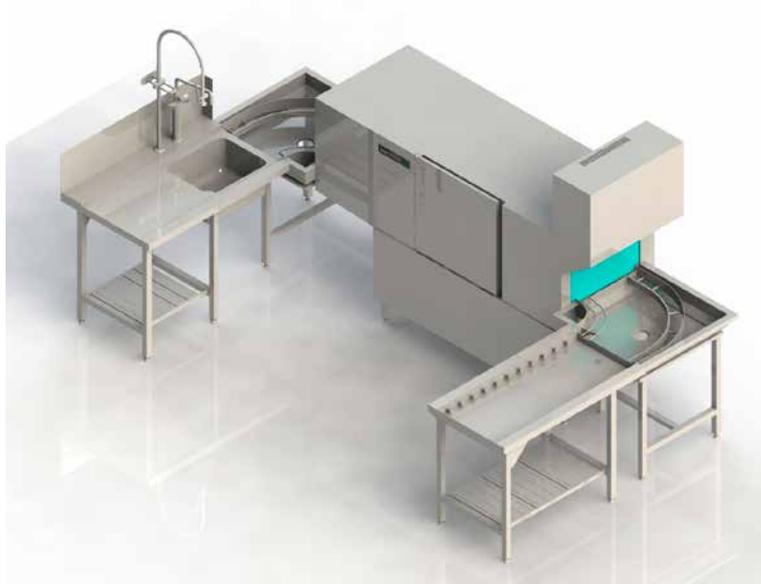
CTR M-M C ENERGY



Отель, ресторан, предприятие общественного питания с численностью посетителей 100 – 200 человек

- Производительность: до 120 корзин в час
- Общая длина/глубина: 4100 мм / 1550 мм
- Зона загрузки: входной стол с раковиной и душем, место для двух корзин
- Зона выгрузки: угловой конвейер 180°, роликовый стол, место для двух корзин

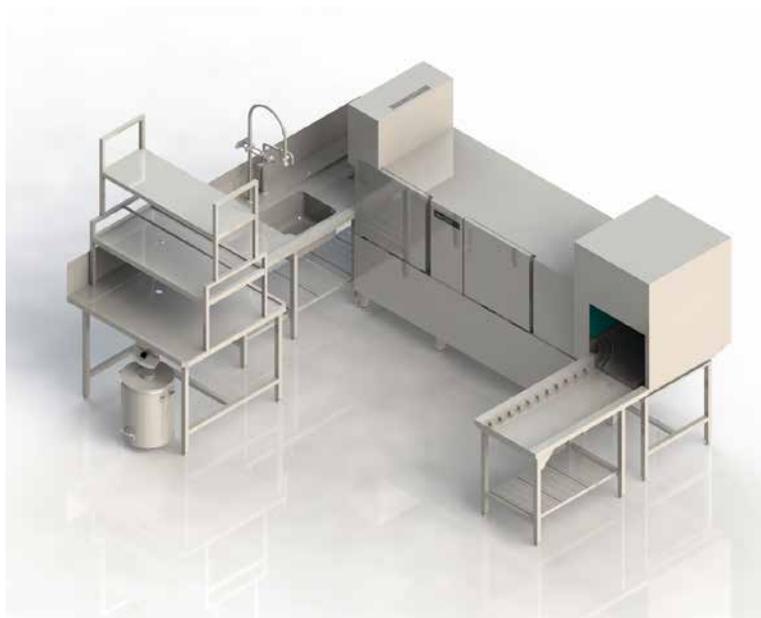
CTR SL C ENERGY



Отель, ресторан, предприятие общественного питания с численностью посетителей 150 – 300 человек

- Производительность: до 160 корзин в час
- Общая длина/глубина: 3800 мм / 2100 мм
- Зона загрузки: входной стол с раковиной и душем, место для двух корзин, угловой конвейер 90°
- Зона выгрузки: угловой конвейер 90°, роликовый стол, место для двух корзин

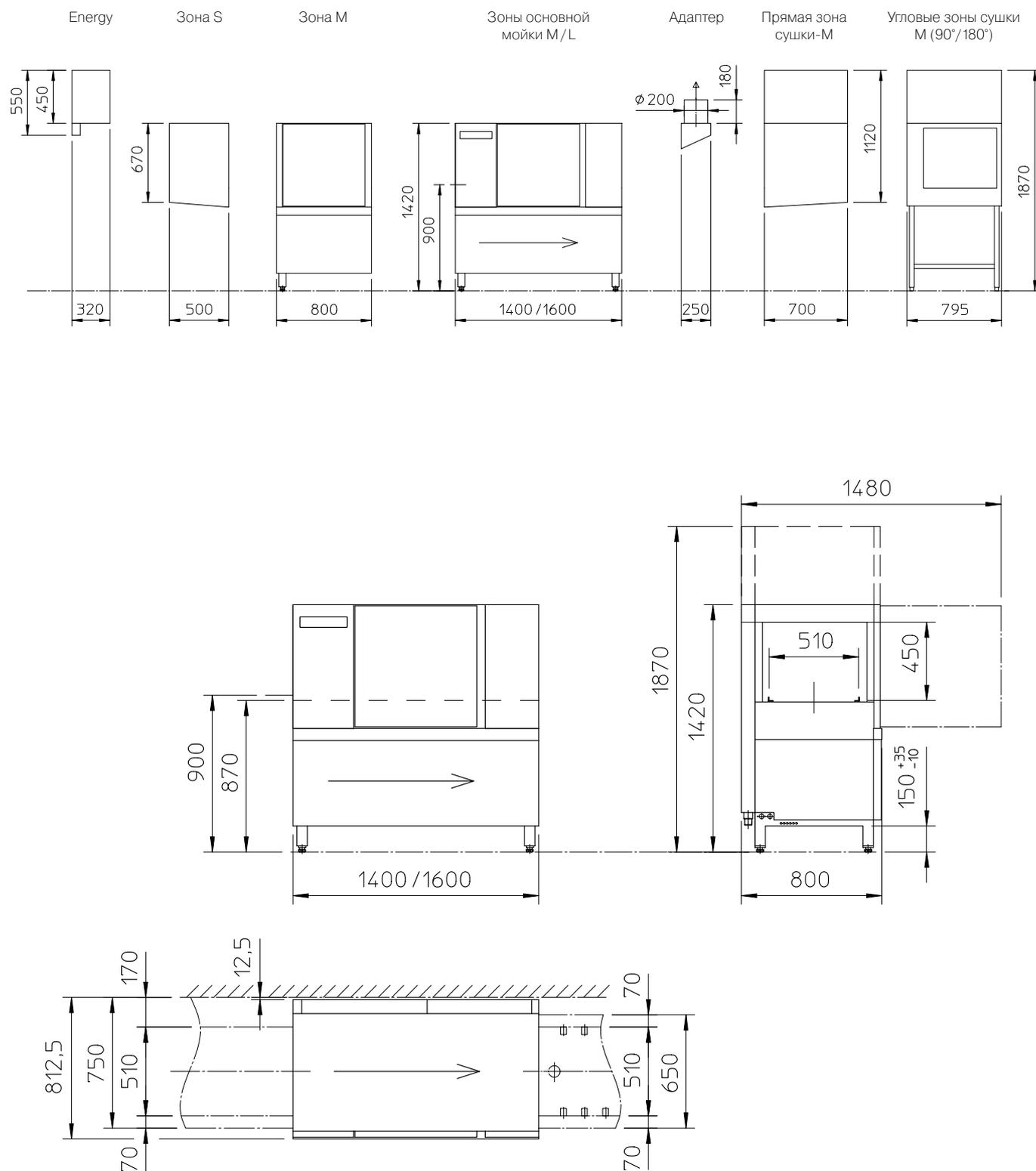
CTR ML-M C ENERGY



Отель, ресторан, предприятие общественного питания с численностью посетителей 200 – 400 человек

- Производительность: до 195 корзин в час
- Общая длина/глубина: 4000 мм / 3150 мм
- Зона загрузки: сортировочный стол, входной стол с раковиной и душем, место для двух корзин, угловой вход 90°
- Зона выгрузки: угловая зона сушки, выходной роликовый стол, место для двух корзин

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Общие данные		CTR M	CTR L
		Одинарное ополаскивание	Двойное ополаскивание
Объем бака	л	75	83
Корзина	мм	500x500 (прямая установка: 500x600)	
Высота камеры	мм	450	
Ширина камеры для загрузки / ширина внутреннего прохода	мм	530/510	
Рабочая высота	мм	900	
Моющий насос	кВт	2,2	
Уровень шума	дБ(А)	< 70	
Влагозащита		IPX5	
Мак температура вх воды	°С	60 (Energy: 20)	
Требуемый напор воды на месте эксплуатации	бар/кПа	1,5–6,0/ 150–600	
Температура бака	°С	63	
Температура бойлера	°С	85	

Масса нетто/брутто

Прямая зона сушки	кг	61 / 109
Угловая зона сушки	кг	110 / 158
Energy	кг	38 / 40

Особые характеристики		CTR M	CTR SM	CTR MM	CTR L	CTR SL	CTR ML
Теоретическая пр-ть *1	корзин/ч	50/75/120	70/100/150	90/125/185	60/85/130	80/110/160	100/135/195
Производительность по DIN	корзин/ч	100	140	125	116	156	135
Расход воды *2	л/ч	114	152	190	130	168	205
Средний уровень энергопотребления *3	kW	18,0	21,9	24,0	19,8	23,7	25,6
Масса нетто/брутто	кг	212/264	249/315	340/418	244/296	281/347	372/450

*1 Заводская настройка

*2 Характеристики не являются обязывающими. Расход воды для ополаскивания зависит от условий на месте установки.

*3 Указаны средние значения, в т. ч. для зоны сушки, с примерными условиями, режимом работы и настройками. Возможны индивидуальные отклонения от указанных значений.

ОПЦИИ

- Система рекуперации Energy *4
- Рабочее направление варианты: слева направо/справа налево
- Рабочая высота: 850 мм, 950 мм *4
- Установка на цоколе (без ножек)
- Зона предварительной очистки S *4
- Зона предварительной мойки M *4
- Прямая зона сушки *4
- Угловая зона сушки *4
- Адаптер отводимого воздуха (только на стороне выхода) *4
- Аварийный выключатель *4
- Насосное ополаскивание
- Подключение к холодной воде *4

*4 Может устанавливаться как дополнительный элемент

Серия CTR

Туннельная конвейерная машина CTR является идеальным партнером на Вашей кухне, когда речь идет о высокой производительности и ограниченном пространстве. Потому что Серия CTR сочетает в себе множество вариантов комплектации, максимальную гибкость и индивидуальные решения по мойке до 195 корзин в час. Таким образом CTR - реальная альтернатива многотанковой машине.

Проверенная десятилетиями концепция гигиенической конструкции Winterhalter была оптимизирована во многих деталях: повышена эффективность мойки благодаря более мощному моющему насосу, оптимизированным моющим рукавам и переконфигурированным форсункам. Пересмотренные расстояния между отдельными процессами в машине и усиленный ТЭН бака означают отличный результат мойки.

Благодарю трём стандартным (и индивидуально настраиваемым) скоростям – CTR легко адаптируется к разному количеству корзин для мойки и степени загрязнения посуды. Кроме того, можно выбрать гигиенический режим: когда температура в баке или бойлере снижается ниже установленного значения – машина автоматически снижает скорость конвейера, гарантируя гигиенический результат мойки

Позонная активация автоматически регулирует работу зон машины в зависимости от степени их использования. Зона ополаскивания активируется только тогда, когда в ней действительно есть корзина с посудой. Это позволяет снизить экстракцию пара, шума и значительно снижает операционные расходы. Ещё большая экономия достигается за счет автоматически регулируемого расхода воды на ополаскивание.

Сервисная дружелюбность, эргономичная философия управления и очистки машины, множество модификаций и опций делают CTR идеальным партнером.

Стандартное оснащение:

- Сливной насос
- WLAN подключение (CONNECTED WASH)
- Расход воды от 114 л/ч (зависимый от скорости конвейера -130 л/ч при 100% загрузке)
- Бойлер, независимый от давления воды на месте установки
- Концепция гигиены
 - ✓ Режим «Гигиена»
 - ✓ Журнал данных
 - ✓ Гигиеничная задняя стенка
 - ✓ Гигиеничный цельнотянутый бак
 - ✓ Распашная на 180° гигиеничная дверца
 - ✓ Гигиеничный ТЭН бака
 - ✓ Четырехкратная система фильтрации и Mediamat
- Двухслойный корпус и закрытое основание
- Цветной сенсорный дисплей на эргономичной высоте со стороны загрузки
- Цветовая индикация процесса, индикация температур, интерфейс на пиктограммах, 29 языков, включая русский



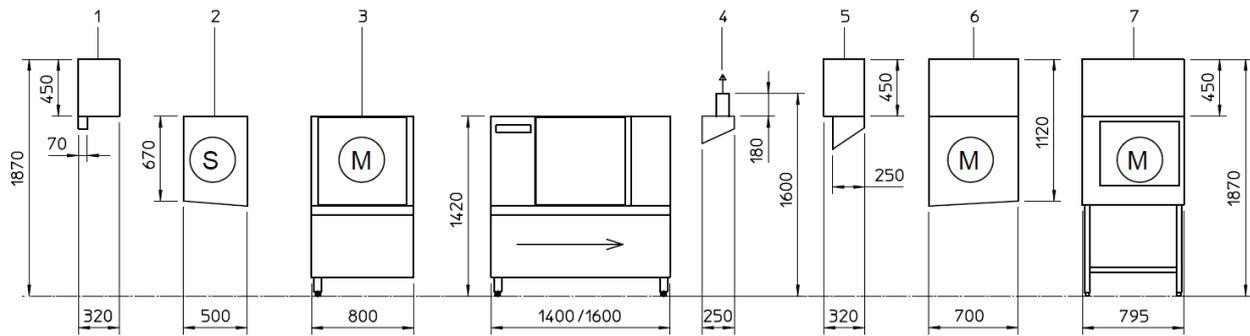
Ваши преимущества:

- Современный дизайн и инженерные решения
- Наименьшие операционные расходы
- Постоянный превосходный результат мойки
- Гибкая и индивидуальная конфигурация
- Превосходное удобство сервиса и минимальные усилия по очистке
- Независимое от языка оператора и эргономичное управление
- Возможность модернизации зон и опционального оборудования в случае изменения условия на месте эксплуатации

Опции

- Вентиляционный адаптер
- Зона предмойки S или M
- Прямая или угловая Зона сушки
- Система рекуперации Energy
- Двухступенчатое ополаскивание (CTR L)
- Дозаторы моющего средства и ополаскивателя PPX
- Усиленный ТЭН бойлера при подключении к холодной воде
- Альтернативная рабочая высота (850 мм, 950 мм) или установка на постамент (без ножек)
- 90° угловой вход с системой зацепа корзин
- 90° механический угловой конвейер
- 90° / 180° выходной конвейер (механический или с электроприводом)

Серия CTR



- 1 Energy (в комбинации с Зоной сушки)
2 Зона предмойки S
3 Зона предмойки M

- 4 Вент. адаптер (только со стороны выхода, без зоны сушки / Energy)
5 Energy (в комбинации без Зоны сушки)
6 Прямая зона сушки M
7. Угловая зона сушки M (795*795 мм)

CTR M / L

Габариты [mm]

Глубина	800
Глубина с открытой дверцей (90°)	1,480
Высота камеры	450
Ширина камеры / входа	510 / 530
Корзины	500 x 500
Подключение к вх воде	G ¾"
Подключение к сливу	ø 40/50
Регулировка ножками	+35 / -10

Вес [прим. ккг]

CTR M	212 / 264
CTR L	244 / 296
Зона предмойки S	37 / 84
Зона предмойки M	128 / 177
Прямая Зона сушки M	61 / 109
Угловая Зона сушки M	110 / 158
Energy	38 / 40

net/gross

Теорет-ая пр-ть [корзин/час]

CTR M	50 / 75 / 120
CTR SM	70 / 100 / 150
CTR MM	90 / 125 / 185
CTR L	60 / 85 / 130
CTR SL	80 / 110 / 160
CTR ML	100 / 135 / 195

Подключение к воде

Вх давление (150 – 600 kPa)	1.5 – 6.0 bar
расход	8.0 – 15.0 l/min.
Температура вх воды	10 – 60 °C
Температура вх воды Energy	10 – 20 °C
Объем бака (утр. наполнение) CTR M / L	75 l / 83 l
Объем бака (утр. наполнение) CTR MM / ML	128 l / 136 l
Циркуляционный насос CTR M / L	630 l/min
Циркуляционный насос CTR SM / SL	680 l/min
Циркуляционный насос зона предмойки M	250 l/min
Циркуляционный насос ополаскивание	24 l/min
Расход воды (оп 100 % загрузка машины) ¹	130 – 260 л/ч

Основное

Уровень шума	< 70 dB(A)
Сертификация	EAC, CB, SVGW, WRAS

Остаточное тепловыделение

	³ fin kWl	
	чувствительное	скрытое
CTR M (-M)	3,8 (4,5)	1,9 (2,2)
CTR M Energy (-M)	4,5 (5,4)	1,1 (1,3)
CTR SM (-M)	3,8 (4,5)	1,9 (2,2)
CTR SM Energy (-M)	4,5 (5,4)	1,1 (1,3)
CTR MM (-M)	3,8 (4,5)	1,9 (2,3)
CTR MM Energy (-M)	4,6 (5,4)	1,1 (1,4)
CTR L (-M)	3,8 (4,5)	1,9 (2,2)
CTR L Energy (-M)	4,5 (5,4)	1,1 (1,3)
CTR SL (-M)	3,8 (4,5)	1,9 (2,2)
CTR SL Energy (-M)	4,5 (5,4)	1,1 (1,3)
CTR ML (-M)	3,8 (4,5)	1,9 (2,3)
CTR ML Energy (-M)	4,6 (5,4)	1,1 (1,4)

Нагрузка на пол под ножкой

CTR M (-M)	81 (97)
CTR SM (-M)	91 (106)
CTR MM (-M)	90 (100)
CTR L (-M)	89 (105)
CTR SL (-M)	99 (114)
CTR ML (-M)	95 (105)

Данные по электричеству кратко (подробно в Технических страницах)

Машина	Общее потребление [kW] ²	Зона сушки [kW]
CTR M / L	27.4 / 27.7	4.55
CTR SM / SL	27.4 / 27.7	4.55
CTR MM / ML	28.0 / 28.3	4.55

¹Расход воды зависит от условий на месте, выбранной скорости конвейера и индивидуальных настроек.

²Общее потребление зависит от условий на месте, дополнительного оборудования и индивидуально рассчитывается после завершения конфигурации машины.

CTR Компактная конвейерная машина

ЗОНА ОСН. МОЙКИ M, L

ОДНОСТУПЕНЧАТОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ - M

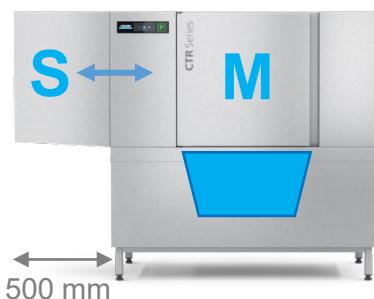


1400 mm

CTR M
(50 / 75 / 120 к / ч)

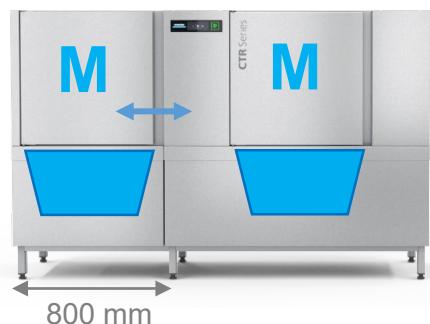
Электроподключение от 27,4 kW
Энергопотребление от 18,3 kWh

ЗОНА S ИЛИ M



CTR SM
(70 / 100 / 150 к / ч)

Электроподключение от 27,4 kW
Энергопотребление от 18,9 kWh



CTR MM
(90 / 125 / 185 к / ч)

Электроподключение от 28 kW
Энергопотребление от 17,9 kWh

ПРЯМАЯ (УГЛОВАЯ) ЗОНА СУШКИ M



CTR M-M
Электроподключение зона сушки
4,55 kW



CTR M-M
Электроподключение зона сушки
4,55 kW

ДВУХСТУПЕНЧАТОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ - L



1600 mm

CTR L
(60 / 85 / 130 к / ч)

Электроподключение от 27,7 kW
Энергопотребление от 18,3 kWh



CTR SL
(80 / 110 / 160 к / ч)

Электроподключение от 27,7 kW
Энергопотребление от 18,9 kWh



CTR ML
(100 / 135 / 195 к / ч)

Электроподключение от 28,3 kW
Энергопотребление от 17,9 kWh



CTR L-M
Электроподключение зона сушки
4,55 kW



CTR L-M
Электроподключение зона сушки
4,55 kW

↔ = дооснащаемый

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.winterhalter.nt-rt.ru | | wen@nt-rt.ru