

# Mycí stroj s posuvem košů WKT 1200



Winterhalter je osvědčený expert pro dosažení nejlepšího řešení mytí nádobí ve stoprocentní kvalitě. Od úpravy vody přes mycí technologii se správným použitím mycích a oplachovacích prostředků – Winterhalter nabízí kompletní systém.

# Mycí stroj s posuvem košů WKT 1200 – rychle a spolehlivě pro perfektní mycí výsledky

Mycí stroje s automatickým posuvem košů Winterhalter Gastronom jsou optimálním řešením všude tam, kde je požadováno velké množství perfektně umytého nádobí. Více jak padesátiletá tradice a neustálé inovace s perfektním servisem jsou zárukou, že firma Winterhalter Gastronom je partner, na kterého se můžete spolehnout.

## Nejdůležitější výhody v přehledu:

### Perfektní mycí výsledek

- celoplošný mycí systém Winterhalter
- vysoce výkonné mycí čerpadlo 1,7 kW
- velkokapacitní bojler pro oplachování s integrovaným oplachovým čerpadlem pro perfektní mycí výsledky nezávisle na tlaku přívodní vody
- závěrečné oplachování čerstvou vodou v garantované teplotě 85°C pro optimální sušení a zajištění hygieny.

### Vysoký výkon na minimálním prostoru

- až do 120 košů/hod.
- kompaktní rozměry – délka pouze 1300 mm
- rohový vstup nebo rohové dopravníky pro úsporu místa

- integrovaný bojler jako standard dokonce i pro připojení na studenou vodu.

### Úspora energie

- mycí čerpadlo pracuje jen pokud je koš s nádobím v mycí zóně
- nízká spotřeba vody díky kontaktně řízenému sprchovacímu procesu
- čistič mycího roztoku Mediamat pro úsporu energie, mycích prostředků, vody a zlepšení hygieny.

### Jednoduchá obsluha

- jednoznačné a jednoduché programové řízení s vizuální kontrolou a kontrolou teploty
- bezpečnostní dveřní spínač
- mycí nádrž ve tvaru „V“
- bezproblémové čištění sít na hrubé nečistoty, síta čerpadla, mycího systému i trysek
- snadno dosažitelné nouzové vypínače.

### Robustní provedení

- vyrobeno z nerezové oceli a vysoce odolného recyklovatelného plastu
- perfektní zpracování dle tradice Winterhalter
- vyrobeno z dílů dostupných ihned po celém světě
- servisní náklady a čas jsou minimalizovány díky snadnému přístupu ke všem hlavním dílům stroje zepředu.

# Geniálně jednoduchý – jednoduše geniální



Požadavky na mytí nádobí se v hotelu, restauraci či závodní jídelně během dnů mění. Ale tam, kde se používá velké množství nádobí, je vždy zapotřebí vysoký výkon s dostatečnou kapacitou. Jedinečnou odpovědí na tyto požadavky je myčka WKT 1200.

Kompletní systém byl pečlivě navržen pro respektování různých prostorových podmínek. Tam kde je to třeba, mohou být stoly uspořádány do rohu či zatáček

k dosažení optimálního pracovního pochodu a využití místa v mycím prostoru.

Robustní tlačítka, kontrolky teploty a funkce ulehčují ovládání stroje. Perfektní zpracování a kvalitní provedení Vám zaručí dlouhou životnost.

Osvědčený celoplošný mycí systém Winterhalter je aktivován pouze je-li koš pomocí posuvného mechanismu vtažen do mycího tunelu. Výkonné

trysky z vrchních a spodních mycích ramen zasáhnou rovnoměrně každé místo, prodloužený kontaktní čas pak zaručí odstranění i nejlépe připečených nečistot.

Při průchodu výstupní zónou je umyté nádobí sprchováno horkou čerstvou vodou a díky vysoké naakumulované teplotě a oplachovému prostředku je v mžiku suché a perfektně čisté.

## Mycí stroj s posuvem košů WKT 1200

Hodinový výkon košů	ks 120/60
Rozměry koše	mm 500x500
Vstupní zásuvná výška	mm 400
Provozní napětí	400V/3/N/PE/50 Hz
Celkový příkon	
při připojení na studenou vodu	kW 36,1
při připojení na teplou vodu	kW 30,1
Výkon mycího čerpadla	kW 1,7
Ohřev nádrže	kW 10,0
Ohřev bojleru	kW 18/24
Rozměry:	
šířka (délka)	mm 1300
hloubka	mm 770
výška se zavřenými dveřmi	mm 1556
výška s otevřenými dveřmi	mm 1935
Pracovní výška	mm 900
Hmotnost	kg 310

### Standardní výbava:

základní výbava koši, koncový dveřní spínač, nouzové vypínače, kontaktně řízená mycí a oplachová zóna, oplachové čerpadlo na zvýšení tlaku vody.

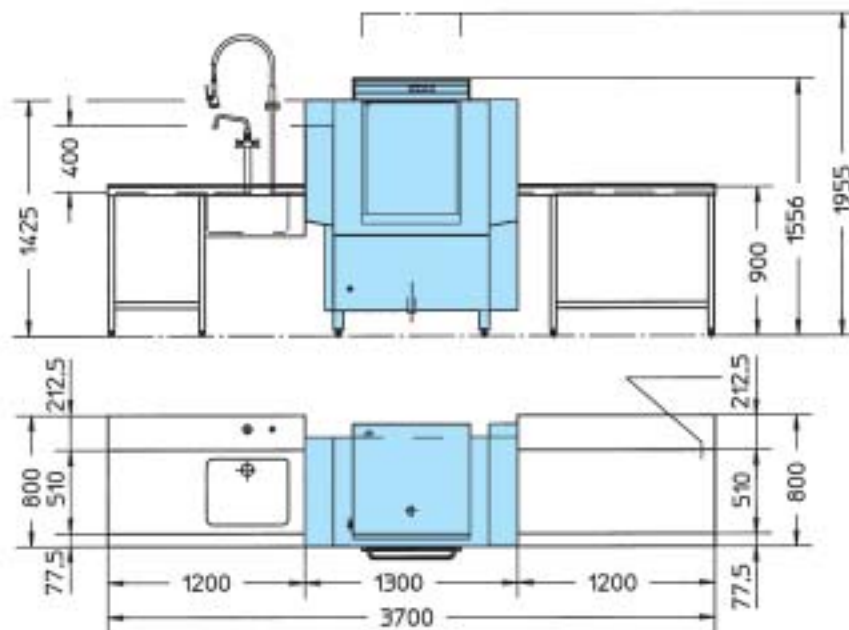
### Zvláštní výbava:

dávkovací zařízení na mycí a oplachové prostředky, stoly a příslušenství, zařízení na úpravu vody.

Směr pohybu košů strojem může být podle potřeby zleva – doprava (jak je znázorněno), nebo zprava – doleva.

Pro všechny montážní práce platí místní předpisy.

Pro mycí stroje doporučujeme speciálně vyvinuté mycí a oplachové prostředky firmy Winterhalter. Rádi Vám poradíme. Kompletně a odborně. Vše z jedné ruky.



Další informace:

**Winterhalter** Gastronom CS s.r.o.  
 Profesionální myčky nádobí  
 Profesionální mycí systémy  
 ernokostecká 65  
 251 01 Říčany u Prahy  
 tel.: 323 604 537  
 fax: 323 604 536  
 Internet: [www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)  
 Internet: [www.winterhalter.cz](http://www.winterhalter.cz)

**winterhalter**