

製品の利点

最高の洗浄結果

MTRが誇る強力な洗浄システムと効果的なマルチフィルターシステムにより、小さい洗浄物から大きい洗浄物まで、ピーク時や洗浄物が多い場合でも、常にハイレベルな洗浄結果を得ることができます。

高い経済性

MTRは、水、エネルギー、洗浄用ケミカルの使用を最小限に抑えるように設計されています。革新的な排熱回収システムとともに、経済的で省エネな洗浄業務を実現します。

最大限の衛生安全性

MTRは、DIN EN 17735規格のすべての要件を標準で満たしており、認証済みの衛生安全性を提供します。洗浄機自体を監視し、重要なイベントが発生した場合は自動的に通知します。

簡単な操作

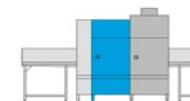
洗浄機での作業は、人間工学に基づき、安全かつ時間短縮を可能にします。操作はシンプルで直感的です。このように、MTRはスムーズな洗浄プロセスを提供し、高い信頼性を実現します。

最大限の投資安全性

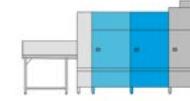
モジュラー型システムアーキテクチャーが実現するもの：MTRは最適に構成でき、改造や後付けで柔軟に仕様を変更することができます。

テクニカルデータ

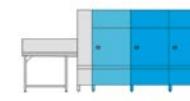
MTR S
2タンク
最大190ラック / 時
約200食分
幅2,000 mm～



MTR M
3タンク
最大275ラック / 時
約300食分
幅2,840 mm～



MTR L
4タンク
最大355ラック / 時
約400食分
幅3,680 mm～



洗浄機の高さ

2,035 mm (ヒートポンプ込2,195 mm)

洗浄機の奥行

830 mm

投入口高さ

450 mm

開口幅

580 mm

作業台高さ

900 mm (オプション850 mm / 950 mm)

ラック寸法

500x500(ストレート設置の場合500x600もあり)

ドライユニット

最大3つのブローアイグ / またはドライゾーン
ストレート / 90°コーナードライゾーン / 180°コーナードライゾーン

コーナーオプション

入口側: 90°コーナーインレット / 90°コーナーコンベア
出口側: 90°コーナーコンベア / 80°コーナーコンベア

すぎ水の量

1.2 – 1.5 l / ラック

MTR | EVERYTHING RUNS SMOOTHLY.

パワフルなラックコンベアタイプ食器洗浄機



業務用厨房向け 食器洗浄ライン

ピーク時には1時間に最大500ラックの処理が可能です。大量のお皿やカトラリー、カップやグラスを飲み込み、洗いあがったトレイを積み重ねることができます。その間に樹脂製タンブラーやボウルも洗い上げることができます。レストランやホテル、中小規模の食堂、病院や介護施設など一日を通して洗い物の量が変動しても最適に対応します。サービスエリアやケータリングサービスなどにも最適です。MTRシリーズのラックコンベアタイプ食器洗浄機は、この分野で新たな基準を打ち立てます。洗浄機の設計構造は、一貫して考え方抜かれたモジュール型システムに基づいています。これにより、洗浄機は今日における要件にこれまで以上に最適に対応することができます。そして、今後の要件にも柔軟に対応できるようにゾーンの後付けも可能です。つまり、MTRはあらゆる新しい状況に完璧に適応し、最高の洗浄性能だけでなく、最大限の投資安全性も提供します。



製品の特性

高性能 洗浄システム

MTRの洗浄アームは洗浄時に表面を理想的にカバーするように非対称に設置されています。このため、洗浄水圧は正確に調整され、洗浄物はそれぞれの位置を安全にキープし、最高の洗浄パフォーマンスを発揮します。その結果、高い性能と効率性を兼ね備えた洗浄システムが実現します。

マルチフィルタリング

優れた効率のマルチフィルターシステムは、汚れ排出機能、ストレーナー、ポンプインレットフィルター、メディアマットから構成されています。粗い汚れはフィルターの引き出し口に集められ、細かい汚れの粒子もろ過処理されるため、システム内への異物混入による故障のリスクを最小限に抑えます。マルチフィルターシステムはこうして最高の洗い上がりを実現します。

トリプルリング

強力なトリプルリングは、イン側から順に、ジェットブレイン、循環すぎ機能、仕上げすぎ機能で構成されています。ジェットブレインは汚れの粒子と洗剤を除去します。循環すぎ機能と仕上げすぎ機能を併用することで、理想的な洗浄効果を維持しつつ、ランニングコストを最小限に抑えます。

ハイジーンモード

ハイジーンモードは、ワインター・ハルターのコンベアタイプ食器洗浄機だけが備えている特徴です。タンク温度やボイラー温度が既定値を下回った場合、MTRが自動的に搬送速度を落とします。これにより、高い衛生安全性が保証されます。

衛生コンセプト

洗浄機内部は最大限の衛生を確保できるよう設計されています。180°回転扉、深絞りタンク、ステンレス製タンクヒーター、滑らかな洗浄機背面パネルにより、洗浄機内に汚れの残留物を蓄積させません。これにより、衛生的なすぎを実現し、手作業によるクリーニングの手間を減らすことができます。

速度に応じたすぎ 水量調整

MTRは、選択された搬送速度に合わせて、すぎ水の量を自動的に調整します。どのステージでも、使用するすぎ水は最高の洗浄結果を得るために実際に必要な量だけです。これにより、経済的な洗浄プロセスを実現します。

熱回収 装置

MTRですすぎを行う際に、エネルギーが最適に活用され、冷水を加熱します。熱回収装置のための様々なシステムが洗浄機のエネルギー消費量を削減し、接続負荷とランニングコストの両方を削減します。

CONNECTED WASH

CONNECTED WASHを使用することで、ネットワーク化されたMTRのすべての重要な洗浄機データをどこからでもアクセスし、分析、評価することができます。重大なエラーが発生した場合の警告と、洗浄プロセスを最適化するための具体的な推奨事項により、衛生安全性と経済性を高めます。



新しいMTRシリーズの詳しい情報と構成やオプションについては、www.winterhalter.co.jp/mtrをご覧ください

