

Sistema de lavado inteligentes e integrales

Desde hace décadas, Winterhalter representa calidad, economía y fácil uso con sus sistemas profesionales de lavado. La gama ofrece soluciones para todas las demandas, desde máquinas bajo mostrador hasta trenes de lavado industriales. Encima de eso, Winterhalter es especialista en productos químicos para lavado e higiene, ofrece tratamientos de agua, cestas y accesorios adecuados.



Máquinas bajo mostrador serie UC

La serie UC ofrece soluciones individuales para múltiples requerimientos de la gastronomía. La serie abarca cuatro tamaños S, M, L y XL en diferentes configuraciones, dependiendo de la aplicación necesaria. Además, se pueden equipar con una gran variedad de opciones individuales.

Todos los modelos de la serie UC están disponibles en la versión Energy.

Las UC se caracterizan por su bajo consumo de agua, de aclarado y su variabilidad.

Máquinas de capota serie PT

Las máquinas de la serie PT simplemente lavan más brillante, más rápido y garantizan economía. Hay tres distintos modelos M, L y XL, además del modelo básico PT-500. Las PT M, L, XL se configuran con versiones variables de software, que adapta la máquina a diferentes productos de lavar.

Cuenta con un brazo de lavado elíptico para lograr la máxima cobertura de superficie. Otra bondad que incorpora la serie es la filtración en continuo incluyendo el filtro Mediamat.

Grandes ventajas de eficiencia y economía se obtienen gracias a sus sistemas EnergyLight y su versión potenciada EnergyPlus.



PT-Serie



Winterhalter, Especialista en sistemas de lavado industrial

winterhalter



Máquinas lava utensilios serie GS

Con la serie GS se lavan higiénicamente grandes y pesados utensilios en la gastronomía, hotelería, camicería y panadería. La serie cuenta con un modelo compacto, La GS 630. Para mayor capacidad ofrece los modelos GS 640, 650 y el modelo GS 660 con medida útil de 1.000 mm x 600 mm. Con las versiones Energy se aprovecha la energía del vapor para precalentar el agua de entrada, reduciendo a la vez los vahos en la cocina. La serie convence por su capacidad y su eficiencia.

Máquinas de arrastre compactas STR

Con un potente sistema de lavado, dos velocidades de arrastre y diferentes posibilidades de instalación, la serie STR ofrece una gran variabilidad.

Con un diseño compacto, capacidad de 110 y 130 cestas por hora, opcionales aéreas de pre-lavado y de secado, la STR es una excelente opción para hotelería, gastronomía y comedores industriales.



Trenes de cinta y arrastre de cestas MTR y MTF

El concepto en los trenes de lavado de cinta y de arrastre de cestas de Winterhalter se enfoca consecuentemente en higiene y rentabilidad. Con capacidad de hasta 6,000 platos o 430 cestas p/hora logran solucionar el lavado en las cocinas más grandes, siempre cuidando y ahorrando los recursos y los costos.

