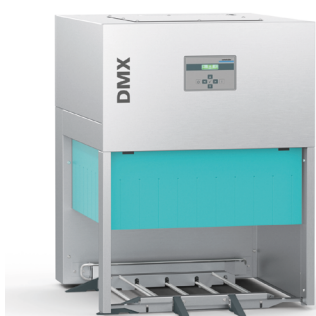


TARIFS 2025

Prix applicables à partir du 1^{er} janvier 2025

SPÉCIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS



SOMMAIRE

Configurateur	Page
Best Sellers de nos produits	2-4

Lave-vaisselle frontaux	Page
Données techniques	8-9
Gamme UC	10
Accessoires	11
Gamme UC Excellence-i / Excellence-iPlus	12-13
Accessoires	14
Dotations paniers	15-16
Accessoires, préconisations de produits lessiviels	17

Lave-vaisselle à capot	Page
Données techniques	20-21
PT-M	22
PT-M EnergyPlus	23
PT-M ClimatePlus	24
PT-L	25
PT-L EnergyPlus	26
PT-L ClimatePlus	27
PT-XL	28
PT-XL EnergyPlus	29
Dotations paniers	30-32
Préconisations de produits lessiviels	33

Lave-ustensiles	Page
Combiné lave-ustensiles / vaisselle GS 630	36-37
Combiné lave-ustensiles / vaisselle PT Utensil	38-39
Données techniques	
PT-L Utensil / PT-L Utensil EnergyPlus	40
PT-XL Utensil / PT-XL Utensil EnergyPlus	41
Dotations paniers	42
Préconisations de produits lessiviels	42
Lave-ustensiles Gamme UF	43
Données techniques	44
UF-M / UF-L	45
UF-XL	46
Dotations paniers	47
Accessoires	48
Préconisations de produits lessiviels et palettisation	48

Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers et convoyeurs à doigts	Page
Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers CTR	50-56
Préconisations de produits lessiviels	56
Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers MTR	58-59
Convoyeur à doigts multi-zones MTF	60-61

Traitement de l'eau	Page
Adoucisseurs	63
Osmoseurs	64
Déminéralisation totale ou partielle	65
Analyse de l'eau	65
Accessoires et régénérants	66

Produits lessiviels & doseurs externes	Page
Produits lessiviels, d'entretien et de nettoyage	68-73
Doseurs externes	74
Accessoires produits lessiviels	75
Frais de Port et palettisation	75

Tables et accessoires	Page
Dispositif de séchage DMX	76-77
Tables d'entrée et de sortie standard et accessoires (PT - série 711)	78-79
Tables d'entrée et de sortie sur mesure et accessoires (PT, CTR, MTR - série 712)	80-81
Tables d'entrée et de sortie à rouleaux (CTR, MTR, PT - série 735)	82-83
Courbes motorisées d'entrée et de sortie (CTR - série 765 et CTR, MTR série 766-767)	84
Tables de dépose et de tri (PT, CTR, MTR)	85-87
Etagères	88
Kits console douchette / chariots / raclette	89

Gamme de paniers	Page
Paniers à verres rilsanisés	91
Paniers à verres polypropylène	92
Paniers à couverts et coupelles à dessert	93
Paniers à assiettes	93
Paniers combinés	94
Paniers à tasses	94
Paniers fond plat polypropylène	94
Paniers à plaques et plateaux	95
Paniers à ustensiles	95
Paniers à bouteilles	96
Paniers pour contenants en plastique réutilisable	96
Accessoires pour paniers	97

Infos complémentaires	Page
La boutique SAV	98

Conditions Générales de Ventes 2024	Page
CGV	100-102



Tous les lave-vaisselle Winterhalter satisfont aux exigences d'hygiène de la **norme DIN EN 17735** et possèdent les certificats correspondants.

À chaque fin de gamme, retrouvez nos **TABLEAUX DE PRÉCONISATIONS DE PRODUITS LESSIVIELS** pour optimiser vos résultats de lavage.

Toutes les machines sont équipées d'un disconnecteur sanitaire validé par le SRIPS et répondent aux normes de sécurité en matière d'eau.

Best sellers



Découvrez une sélection de nos meilleures références dans toutes nos gammes de produits.
Choisissez : **1. Le type de lave-vaisselle** **2. Le modèle** **3. Le programme** **4. Les options et accessoires**

Pour toute commande de lave-vaisselle avec des options/accessoires ne figurant pas dans les tableaux ci-dessous, veuillez contacter notre service commercial au 04 81 76 76 00.

Lave-vaisselle frontaux

Type	Modèle	Programme	Tension		Produits lessiviels		Traitement	Variante Energy	Référence	Prix [EURO]	+ d'infos page
			Mono	Tri	Réser-voirs	Cannes aspiration	Adoucisseur intégré				
 Gamme UC	UC-S	Verres	•	•	•				011V0028	6 311	6-10
			•		•				011V0030	6 311	6-10
			•			•			011V0008	6 365	6-10
				•		•			011V0020	6 365	6-10
				•	•		•		011V0041	7 650	6-10
	UC-M	Verres	•	•	•				012V0028	6 846	6-10
			•		•				012V0029	6 846	6-10
						•			012V0043	6 900	6-10
				•		•			012V0032	6 900	6-10
				•	•		•		012V0061	8 185	6-10
				•	•			Energy	012V0070	7 886	6-10
				•		•		Energy	012V0092	7 940	6-10
				•	•				012V0063	6 846	6-10
		Combiné	•			•			012V0062	6 900	6-10
	UC-L	Verres		•		•			013V0068	7 761	6-10
				•		•		Energy	013V0072	8 801	6-10
		Lave-vaisselle	•		•				013V0066	7 707	6-10
				•	•				013V0038	7 707	6-10
				•	•		•		013V0067	9 046	6-10
				•		•			013V0029	7 761	6-10
				•		•	•		013V0043	9 100	6-10
				•		•			013V0060	7 761	6-10
	UC-XL	Lave-vaisselle	•	•	•				014V0010	8 805	6-10
					•				014V0030	8 805	6-10
				•		•		Energy	014V0029	9 899	6-10

Lave-vaisselle à capot

Type	Modèle	Produits lessiviels		Surchauffeur	Variante EnergyPlus	Traitement eau	Option	Référence	Prix [EURO]	+ d'infos page
		Doseur de rinçage	Doseur de lavage			Adoucisseur intégré				
 Gamme PT	PT-M	•		6,4 [kW]				517V0046	13 075	22
		•		10,8 [kW]				517V0054	13 395	22
		•	•	6,4 [kW]				517V0053	13 548	22
		•	•	10,8 [kW]				517V0048	13 868	22
				6,4 [kW]			capot auto	517V0112	14 372	22
		•	•	10,8 [kW]			capot auto	517V0092	15 165	22
		•	•	6,4 [kW]	Energy Plus			517V0091	16 503	23
		•	•	10,8 [kW]	Energy Plus			517V0052	16 823	23
		•	•	10,8 [kW]	Energy Plus		capot auto	517V0051	18 120	23
	PT-M ClimatePlus	•	•	6,4 [kW]				517V0045	26 220	24
	PT-L	•	•	6,4 [kW]				518V0038	16 758	25
		•	•	10,8 [kW]				518V0032	17 078	25
		•	•	10,8 [kW]			capot auto	518V0037	18 375	25
		•	•	10,8 [kW]	Energy Plus			518V0033	19 783	26
		•	•	10,8 [kW]	Energy Plus		capot auto	518V0036	21 080	26
	PT-L ClimatePlus	•	•	6,4 [kW]				518V0026	29 430	27
	PT-XL	•		6,4 [kW]				519V0006	16 969	28

Type	Modèle	Produits lessiviels		Surchauffeur	Variante EnergyPlus	Traitement eau	Option	Référence	Prix [EURO]	+ d'infos page
		Doseur de rinçage	Doseur de lavage			Adoucisseur intégré				
 Gamme PT Utensil	PT-L Utensil	•	•					520V0019	17 319	40
		•	•				capot auto	520V0006	18 616	40
		•	•		Energy			520V0018	20 024	40
		•	•		Energy		capot auto	520V0017	21 321	40

Lave-ustensiles

Type	Modèle	Produits lessiviels		Pack performance	Variante Energy	Support plaques	Référence	Prix [EURO]	+ d'infos page
		Doseur de rinçage	Doseur de lavage						
 Gamme UF	UF-M	•	•			6 rangées	641V0029	17 928	45
		•	•			12 rangées	641V0032	17 928	45
		•	•	•		6 rangées	641V0034	18 574	45
		•	•		Energy	6 rangées	641V0031	21 430	45
		•	•	•	Energy	6 rangées	641V0036	22 076	45
	UF-L	•	•			6 rangées	651V0015	20 187	45
		•	•	•		6 rangées	651V0019	20 833	45
		•	•		Energy	6 rangées	651V0017	23 689	45
		•	•	•	Energy	6 rangées	651V0021	24 335	45
	UF-XL	•	•			6 rangées	661V0015	30 981	46
		•	•	•		12 rangées	661V0020	31 627	46
		•	•		Energy	6 rangées	661V0016	34 483	46
		•	•	•	Energy	12 rangées	661V0017	35 129	46

Type	Modèle	Surchauffeur	Doseur de rinçage /lavage	Pompe de vidange	Surpresseur de rinçage	Divers options	Référence	Prix [EURO]	+ d'infos page
 Combiné lave-ustensiles/vaisselle	GS 630	5,3 [kW]	•	•	•	•	630V0004	12 355	37

Type de produit	Installation	Références	Prix [EURO]	+ d'infos page
 Dispositif de séchage DMX	Linéaire sur table avec guidage	705V0021	8 670	76-77
	En angle sur table avec guidage	705V0022	8 670	76-77
	Chargement frontal avec plateau de base	705V0023	8 670	76-77
	Universelle avec toutes les parois latérales, les rideaux et le plateau de base.	705V0024	8 956	76-77

Traitement de l'eau

Type de produit	Modèle	Référence	Prix [EURO]	+ d'infos page
Adoucisseur	MonoMatik 3	20000826	1 571	63
	DuoMatik 3	20000932	3 307	63
	Kit WSE	5101464	123	63
Adoucisseur volumétrique	Bibloc Compact	20006716	1 698	63
	Adoucisseur volumétrique avec bac à sel de 45 kg	20006433	1 931	63
	Adoucisseur volumétrique avec bac à sel de 113 kg	20006434	1 931	63
Déminéralisation partielle	TE15	5101609	1 477	65
	TE20	5101610	1 727	65
Déminéralisation totale	VE15	5101611	1 477	65
	VE20	5101612	1 727	65
Osmoseur	AT Excellence-S	200V0001	3 111	64
	AT-Excellence-M	201V0001	5 061	64
	RO Compact 3-450	20006436	16 720	64
	Compact 2	5101622	11 810	64
	Compact 3	5101623	15 828	64

Produits lessiviels

Type de produit	Dénomination	Type de vaisselle*	Unité			Demi-palette	Palette complète	+ d'infos page
			Conditionnement	Références	Tarif			
Liquide de rinçage	B100N	Tous types de vaisselle	5L	20000331	45	48	96	70 - 73
			10L	20000513	75	30	60	70 - 73
Liquide de rinçage	B2S	Tous types de vaisselle	5L	20006492	51	48	96	70 - 73
			10L	20000851	99	30	60	70 - 73
Liquide de rinçage	B170XD	Contenants en plastique réutilisable	10L	20006957	117	30	60	70 - 73
Détergent	F300	Verre, porcelaine	5L	20006021	51	48	96	70 - 73
			12 kg	20006022	79	30	60	70 - 73
			25 kg	20006023	149	13	26	70 - 73
Détergent	F8500	Vaisselle et ustensiles	12 kg	20006055	76	30	60	70 - 73
			25 kg	20006204	149	13	26	70 - 73
Détergent	F865 plus	Inox, cuivre, aluminium	25 kg	20000378	153	13	26	70 - 73
Détergent	F420e	Verre, porcelaine, argenterie	5L	20004401	47	48	96	70 - 73
			12 kg	20004391	79	30	60	70 - 73
			25 kg	20004392	149	13	26	70 - 73
Détergent	F6800	Vaisselle et ustensiles	25 kg	20000689	139	13	26	70 - 73

*selon qualité d'eau et degré de salissure

Retrouvez toutes les autres gammes de produits lessiviels à partir de la page 70

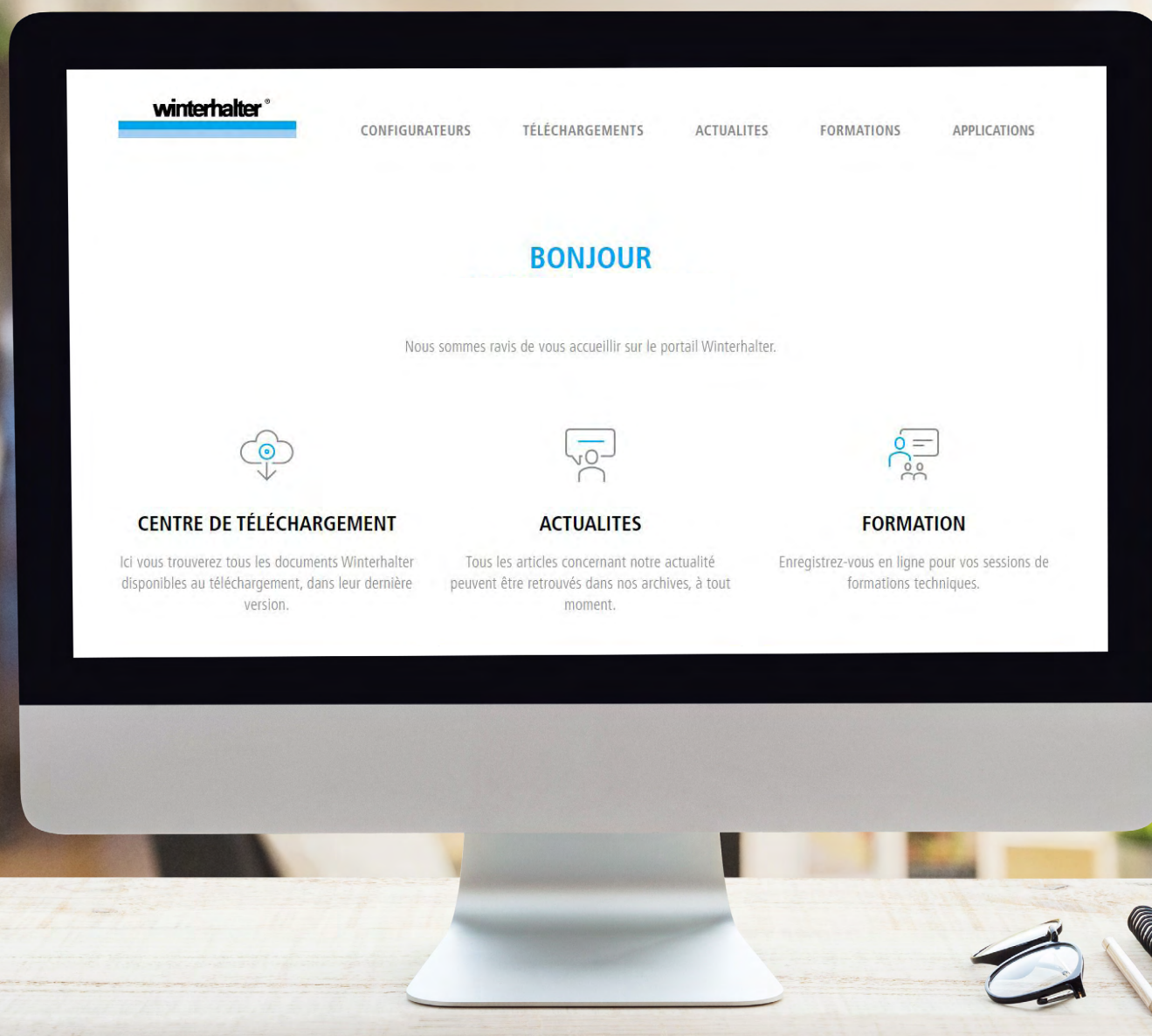
Paniers

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]		Prix [EURO]	Lave-vaisselle											+ d'infos page	
		L x P x H	Matériau		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-500	PT-M	PT-L / PT-XL	GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL	CTR	gamme MTR	
En polypropylène																	91 - 97
Taille L, 9 rangées, panier à doigts	3602259	500 x 500 x 105	P	142	+	+	+	+	+	+	+	+					91 - 97
Taille L, 8 rangées, panier à doigts	3602208	500 x 500 x 105	P	144	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	91 - 97
Taille L, panier à fond plat	3602209	500 x 500 x 105		142	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	91 - 97
En rilsanisé																	91 - 97
Taille L, Panier à verres 4 rangées	85000449	500 x 500 x 184	R	163		+	+	+	+	+	+	+					91 - 97
Taille L, Panier à verres 5 rangées	85000436	500 x 500 x 184	R	167		+	+	+	+	+	+	+					91 - 97
Taille L, Panier à assiettes 8 rangées	5501170	500 x 500 x 92	R	121		+	+	+	+	+	+						91 - 97
Taille S, Panier à verres 3 rangées	85000471	400 x 400 x 155	R	156	+												91 - 97
Taille S, Panier à couverts et coupelles	5501059	500 x 500 x 66	R	121		+	+	+	+	+	+	+					91 - 97
Taille S, Panier à verres 4 rangées	5501178	400 x 400 x 155	R	155	+												91 - 97
Taille S, Panier à verres sans rangée	5501268	400 x 400 x 150	R	121	+												91 - 97

+ Convient à la gamme

Retrouvez toutes les autres gammes de paniers à partir de la page 91

DÉCOUVREZ VOTRE ESPACE CLIENT WINTERHALTER*



*service en ligne accessible sous conditions.

Explorez notre espace client

Applications* : la boutique en ligne, le portail des garanties, l'espace « Pièces détachées & documents », CONNECTED WASH.

Téléchargements : dans le centre de téléchargement vous avez accès **24h sur 24, 7 jours sur 7** à tous les documents importants.

Formation : dans cet espace vous pouvez vous inscrire et inscrire des collègues à nos formations techniques Winterhalter.

Actualités : retrouver toutes les actualités Winterhalter.

Accédez au portail Winterhalter
en scannant le QR code !



LAVE-VAISSELLE FRONTALUX

Gamme UC

Découvrez les Best Sellers de notre gamme UC :

Modèle	Programme	Tension		Produits lessiviels		Traitement	Variante Energy	Référence	Prix [EURO]
		Mono	Tri	Réservoirs	Cannes aspiration	Adoucisseur intégré			
 UC-S	Verres		•	•				011V0028	6 311
		•		•				011V0030	6 311
		•			•			011V0008	6 365
			•		•			011V0020	6 365
			•	•		•		011V0041	7 650
			•	•					
 UC-M	Verres		•	•				012V0028	6 846
		•		•				012V0029	6 846
		•			•			012V0043	6 900
			•		•			012V0032	6 900
			•	•		•		012V0061	8 185
			•	•			•	012V0070	7 886
			•		•		•	012V0092	7 940
			•	•				012V0063	6 846
	Combiné	•			•			012V0062	6 900
 UC-L	Verres		•		•		•	013V0068	7 761
			•		•			013V0072	8 801
	Lave-vaisselle	•		•				013V0066	7 707
			•	•				013V0038	7 707
			•	•		•		013V0067	9 046
			•		•			013V0029	7 761
			•		•	•		013V0043	9 100
			•		•				
	Combiné		•		•			013V0060	7 761
 UC-XL	Lave-vaisselle	•	•	•				014V0010	8 805
				•				014V0030	8 805
			•		•		•	014V0029	9 899



UC-S



UC-M



UC-L



UC-XL

Lave-verres / Lave-vaisselle / Combiné lave-verres / vaisselle

Équipement standard pour tous les modèles de la gamme UC

Résultat/vitesse de lavage

- Système de réglage de la pression de lavage VarioPower
- Champs de lavage en forme de S avec jets à géométrie spécifique : retrait aisé (système de fixation), optimisation de l'écoulement pour une distribution de l'eau dans toute la zone
- Quadruple système de filtration (crépine de surface, cylindre de filtration, filtre de fond de cuve, Mediamat)
- Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés
- Système Thermostop garantissant un lavage avec une eau de rinçage à la bonne température

Rentabilité

- Programmes spéciaux en ECO, court, silencieux.
- Indication relative à l'économie d'énergie et mise en veille pour empêcher la perte d'énergie inutile

Convivialité et ergonomie

- Écran tactile intelligent avec surface en verre résistant
- Mode d'emploi et conseils de lavage vidéo
- Affichage détaillé de nombreuses données : la température, code et message d'erreurs.
- CONNECTED WASH : connexion par Ethernet ou WIFI.
- Interface USB pour les mises à jour de logiciel
- Indicateur de l'intervalle de maintenance
- Indicateur séparé de niveau des produits de lavage et de rinçage
- Code PIN personnel pour accéder aux différents niveaux : un code PIN pour le responsable et un code pour le technicien
- Coordonnées des techniciens de maintenance et des fournisseurs de produits lessiviels enregistrées

Hygiène garantie

- Certification normes d'hygiène DIN EN 17735
- Cuve emboutie hygiénique
- Résistance de cuve performante facile à nettoyer
- Journal d'hygiène et de fonctionnement intégré

Programmes

- Programme d'assistance au nettoyage
- Différents programmes : intensif, silencieux, court, remplacement de l'eau de la cuve, trempage
- Trois programmes standards (un programme pour les lave-couverts)
- Programme de renouvellement de l'eau de cuve et programme de détartrage
- Programmation du remplissage en début de service et/ou du lancement du programme d'assistance au nettoyage en fin de service

Divers

- Pompe de vidange
- Commutable selon l'alimentation électrique (toutes les machines peuvent être raccordées en mono ou triphasé)
- Boîtier et porte à double paroi
- Habillage arrière en PVC - indice de protection IPX 3
- Habillage arrière en acier inoxydable - indice de protection IPX 5 (modèle UC-XL uniquement)

Pour les lave-verres, lave-vaisselle, combinés lave-verres / vaisselle, nous vous recommandons les produits de lavage et de rinçage Winterhalter (voir page 17).

Pour plus d'informations sur le traitement de l'eau, voir page 62 et suivantes, sur les doseurs externes, voir page 74, sur les paniers, voir page 92 et suivantes.



Lave-vaisselle frontaux

Données techniques		S	M	L	XL
Largeur	[mm]	460	600	600	600
Profondeur	[mm]				
- avec réservoirs de produits lessiviels	[mm]	637	637	637	671
- sans réservoirs de produits lessiviels	[mm]	617	617	617	651
- avec la porte ouverte	[mm]	940	940	1 034	1 068
Hauteur avec pieds*1	[mm]	725 - 760	725 - 760	820 - 855	820 - 855
- variante Energy	[mm]	810 - 845	810 - 845	905 - 940	905 - 940
Hauteur de passage	[mm]	309	309	404	404
Dimensions paniers	[mm]	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500 / 500 x 540
Capacité de cuve	[l]	9,5	15,3	15,3	15,3
Chauffage cuve	[°C]	1,8 kW pour un raccordement en 16 A , mono ou tri (valeur variable selon ampérage se reporter aux données techniques)			
Chauffage surchauffeur					
- monophasé	[kW]	2,6 kW pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage se reporter aux données techniques)			
- triphasé	[kW]	5,3 kW pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage se reporter aux données techniques)			
Pompe de lavage (P1)	[kW]	0,6	0,6	0,6	0,6
Puissance totale de raccordement					
- monophasé	[kW]	3,2 kW pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage, se reporter aux données techniques)			
- triphasé	[kW]	7,9 kW pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage, se reporter aux données techniques)			
Température maxi. de l'eau d'alimentation	[°C]	60	60	60	60
Pression d'eau nécessaire	[bar/kPa]	1,0-6,0 / 100 - 600	1,0-6,0 / 100 - 600	1,0-6,0 / 100 - 600	1,0-6,0 / 100 - 600
- avec Energy		1,5-6,0 / 150 - 600	1,5-6,0 / 150 - 600	1,5-6,0 / 150 - 600	1,5-6,0 / 150 - 600
Indice de protection					
- avec habillage en PVC		IP X3	IP X3	IP X3	IP X3
- avec habillage en inox (option)		IP X5	IP X5	IP X5	IP X5
Poids net / brut	[kg]	59/68	64/74	69/79	69/79
- variante Energy net / brut	[kg]	64/73	70/80	75/85	75/85

Données spécifiques selon programme	Lave-verres			Lave-vaisselle		Combiné lave-verres / vaisselle	
	Standard	Cool	Energy *6	Standard	Energy *6	Standard	Energy *6
Rendement horaire théorique*2 1/2/3 [Paniers / h]	48/32/22	48/32/22	48/32/22*7	40/28/24	40/28/24*7	40/32/28	40/32/28*7
Programme court [Paniers / h]*2	77	77	77	66	66	66	66
Consommation eau de rinçage / cycle *3 UC-S [l]	2,0	3,4	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Consommation eau de rinçage / cycle*3 UC-M, -L, -XL [l]	2,2	3,4	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Température de rinçage [°C]	65	*4/*5	65	85	65	65 - 85	65
Température de cuve [°C]	62	55	62	62	62	62	62

*1 Les hauteurs peuvent être augmentées jusqu'à 35 mm, si besoin est, grâce aux pieds réglables. *2 En fonction des conditions sur site (température de l'eau d'alimentation / raccordement électrique), les valeurs indiquées sont susceptibles de diminuer. *3 Dans des conditions idéales d'utilisation. La consommation d'eau de rinçage dépend des conditions sur site. Le réglage précis est effectué lors de la mise en service. *4 En fonction de la température de l'eau d'alimentation. *5 Commutation possible à 65°C. *6 Dans des conditions idéales d'utilisation : température de l'eau d'alimentation < 20°C.

*7 Rendement horaire théorique hors aspiration des buées.

Valeurs électriques standard

Tension	Protection par fusible	Protection par fusible* Chauffe cuve 1.8kW Surchauffeur 4.9kW	Puissance total raccordée avec élément thermique Version Cool* Chauffe cuve 1.8kW Surchauffeur 4.9kW	Pays
380 V - 415 V, 3N~, 50 Hz / 60Hz	10 A 16 A	6.0 kW 7.9 kW	- 6.1 kW	Inter- national
220 V - 240 V, 1N~, 50 Hz / 60Hz	10 A 13 A 16 A 20 A	1.8 kW 2.6 kW 3.2 kW 4.1 kW	- - 3.4 kW 4.2 kW	
230 V, 2~, 50 Hz / 60Hz	16 A	3.0 kW	-	
230 V, 3~, 50 Hz / 60Hz	25 A	7.3 kW	-	

Lave-vaisselle frontaux

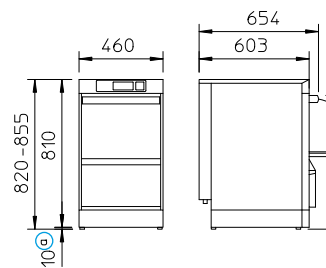
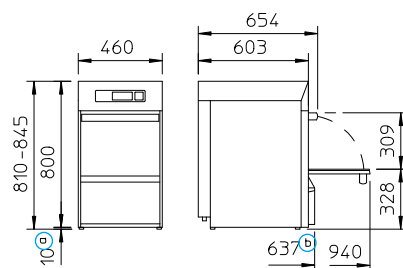
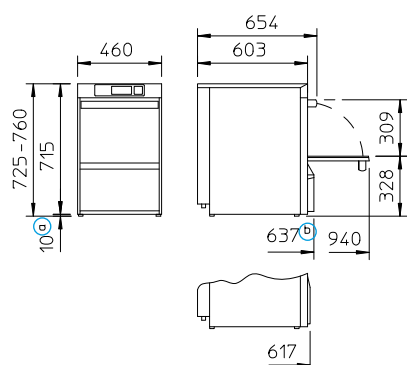
Lave-verres / Lave-vaisselle / Combiné lave-verres / vaisselle

Modèles standards

Modèle Energy

Modèles Excellence

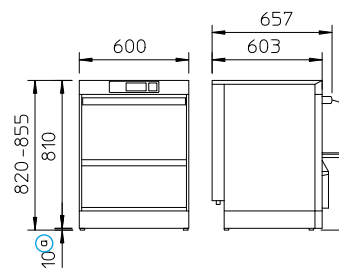
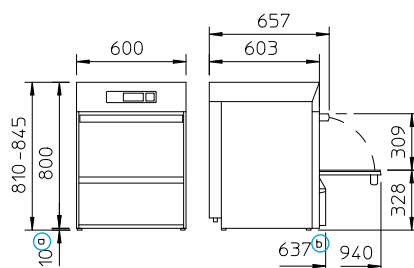
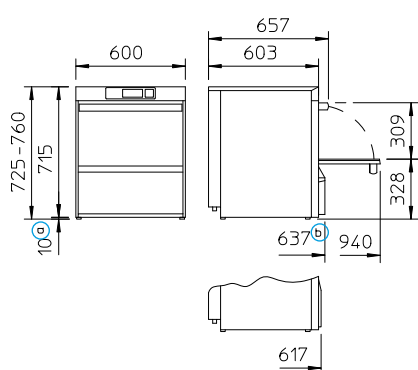
UC-S



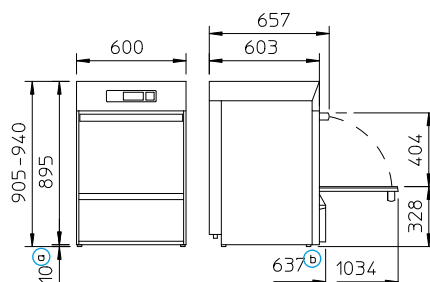
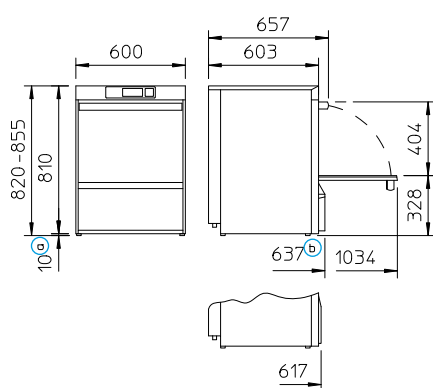
a: La hauteur de la machine diminue de 10 mm si on enlève les pieds.

b: Sans réservoirs intégrés pour le produit de lavage et le liquide de rinçage, la profondeur, pour toutes les machines, diminue de 20 mm.

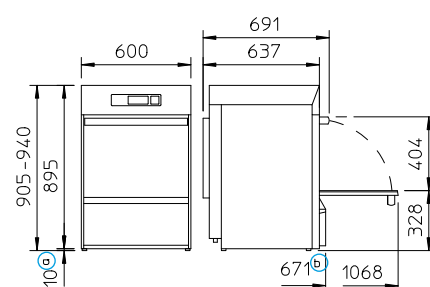
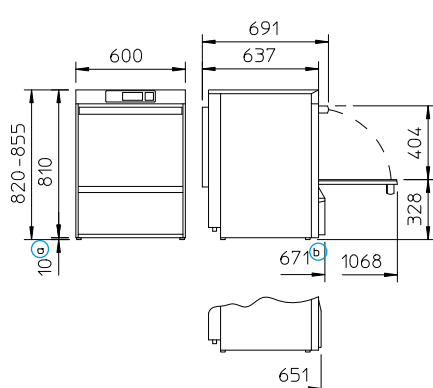
UC-M



UC-L



UC-XL



Lave-vaisselle frontaux

Lave-verres / Lave-vaisselle / Combiné lave-verres / vaisselle

alimentation
INDISPENSABLE
en eau adoucie < 5°th



UC-S avec paniers à verres



UC-M avec paniers à couverts



UC-L avec paniers à assiettes



UC-XL avec paniers à plateaux

► Taille des machines

	Prix [EURO]
011V9999 / UC-S (panier 400 x 400)	6 311
012V9999 / UC-M (panier 500 x 500)	6 846
013V9999 / UC-L (accepte les plaques Gastronorm)	7 707
014V9999 / UC-XL (accepte les plaques Euronorm)	8 805

Si la machine est commandée sans indication du type d'alimentation, celle-ci sera livrée en alimentation **triphasée**.

Les prix sont identiques pour les machines en monophasé et en triphasé.

Caractéristiques des options et accessoires pour UC-S / UC-M / UC-L / UC-XL	Référence	Prix [EURO]
Variante Energy	ERG 10	1 040
Variante Cool (incompatible avec l'option Energy)	SPA 10	354
Adoucisseur intégré (jusqu'à 53° TH)	WAUF 10	1 418
2 cannes d'aspiration avec sonde de niveau pour produit de lavage et produit de rinçage, longueur 425 mm (sans réservoir intégré)	SL 30	54
1 canne d'aspiration avec sonde de niveau pour produit de lavage, longueur 425 mm (avec réservoir intégré)	SL 20	61
Habillage arrière en inox, indice de protection IPX 5 (de série pour UC-XL)	RV 30	174
1 x câble pour alimentation monophasée ou 1 x câble pour alimentation triphasée		inclus dans le prix
Câble supplémentaire pour alimentation mono ou triphasée	3123125 / 3123132	47
Double panier composé d'un porte-panier en inox qui peut recevoir deux paniers : un panier pour les tasses et un panier pour les assiettes (pour UC-L et UC-XL)	85000042	392
Panier à bouteilles pour UC-S, 400x400mm, avec adaptateur	60005502	607
Panier à bouteilles pour UC-M, -L, -XL, 500x500mm, avec adaptateur	60005500	607
Entonnoir pour réservoir UC	60005163	65
Clé universelle pour bidons de produits lessiviels	30002833	14
Interface selon norme DIN 18875*		inclus dans le prix

*Pour connecter la machine au système de gestion de l'énergie (EMS) sur site, contactez notre service hotline. Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'exploitant doit s'assurer que les températures de consigne dans la cuve et le surchauffeur sont respectées.

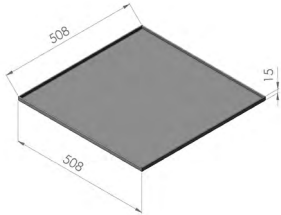
Caractéristiques spécifiques de la variante Cool :

- Commutation de la température de rinçage à 65°C
- Cuve également équipée d'un système Thermostop pour garantir une température de lavage conforme

Accessoires

Accessoires	Modèle	Référence	Prix [EURO]
Rehausse inox			
fermée, hauteur 85 mm, réglable en hauteur	UC-S	75000402	491
fermée, hauteur 135 mm, réglable en hauteur	UC-S	75000405	491
ouverte, hauteur 400 mm, réglable en hauteur	UC-S	700V0002	619
fermée, hauteur 85 mm, réglable en hauteur	UC-M / UC-L / UC-XL	75000391	492
fermée, hauteur 135 mm, réglable en hauteur	UC-M / UC-L / UC-XL	75000394	492
ouverte, hauteur 250 mm, réglable en hauteur, avec rack pour 1 panier	UC-M / UC-L / UC-XL	700V0007	619
ouverte, hauteur 400 mm, réglable en hauteur, avec rack pour 2 paniers	UC-M / UC-L / UC-XL	700V0004	695
ouverte, hauteur 600 mm, réglable en hauteur, avec rack pour 2 paniers	UC-M / UC-L / UC-XL	700V0012	718
Accessoires			
Kit porte verrouillable avec paroi arrière pour rehausse 600mm	UC-S	75005224	704
Kit porte verrouillable avec paroi arrière pour rehausse 600mm	UC-M / L / XL	75005223	780
Kit de protection buées en inox	UC-S	80002875	240
Kit de protection buées en inox	UC-M	80002870	240
Kit de protection buées en inox	UC-L / UC-XL	80002865	240

Les accessoires mentionnés ci-dessus peuvent également équiper les variantes Energy et Cool de la gamme UC.

Égouttoir pour paniers	Utilisation	Dimensions [mm] (largeur x profondeur x hauteur)	Référence	[EURO]
	A poser sur machines UC-S	464 x 606 x 20 Pour paniers 400 x 400 mm (taille S)	62004571	163
	A poser sur machines UC-M / L / XL	604 x 606 x 20 Pour paniers 500 x 500 mm (taille L)	60005520	165



UC-M avec porte-paniers et rehausse

UC Excellence-i / UC Excellence-iPlus

Équipement standard pour tous les modèles de la gamme UC

- Affichage tactile intelligent, en couleurs, avec surface en verre résistant
- Connected Wash : Connexion par Ethernet ou WIFI
- Variateur de pression VarioPower : Champ de lavage en forme de S, facilement démontables, optimisation des flux et nouvelle géométrie des buses, pour une puissance de nettoyage maximale et une pression d'eau réglable
- Affichage des données d'exploitation
- Affichage de la température (surchauffeur et cuve)
- Affichage code et message en cas d'erreur
- Journal quotidien de service et d'hygiène intégré
- Enregistreur de données
- Programme d'assistance au nettoyage
- Consignes animées sur l'écran tactile
- Interface USB pour les mises à jour logicielles
- Programme de renouvellement de l'eau de la cuve
- Programme de détartrage
- Cuve emboutie avec élément chauffant hygiénique
- Quadruple système de filtration
- Boîtier et porte à double paroi
- Pompe de vidange
- Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés

- Porte avec interrupteur de sécurité et position « ventilation »
- Installation sous-comptoir ou libre
- Niveaux d'information des chefs de cuisine et techniciens sécurisés, protégés par un code PIN
- Système Thermostopp, pour la sécurité et l'hygiène
- Enregistrement des coordonnées du technicien et du fournisseur de produits lessiviels dans la machine
- Habillage arrière en PVC (indice de protection IPX 3)
- 1 dotation panier(s) au choix
- Commutable selon l'alimentation électrique (toutes les machines peuvent être raccordées en mono ou triphasé)
- Câble de raccordement électrique standard ou selon spécifications
- Flexibles d'alimentation et de vidange

UC Excellence-i = osmoseur intégré

UC Excellence-iPlus = osmoseur + adoucisseur intégrés

Pour les lave-verres, lave-vaisselle, combinés lave-verres / vaisselle, nous vous recommandons les produits de lavage et de rinçage Winterhalter (voir page 17).

Pour plus d'informations sur les doseurs externes, voir page 74, sur les paniers, voir pages 91 et suivantes.

Découvrez les Best Sellers de notre gamme UC Excellence-i/iPlus :

Type	Modèle	Programme	Tension		Produits lessiviels		Traitement		Référence	Prix [EURO]
			Mono	Tri	Réservoirs	Cannes aspiration	Adoucisseur intégré	Osmoseur intégré		
Gamme UC Excellence-i Lave-verres avec osmoseur intégré	UC-S i	Verres		•	•			•	011V0048	9 987
			•		•			•	011V0050	9 987
				•		•		•	011V0049	10 041
	UC-M i			•	•			•	012V0093	11 394
				•		•		•	012V0127	11 448
Gamme UC Excellence-iPlus Lave-verres avec osmoseur et adoucisseur intégrés	UC-S i+	Verres	•		•		•	•	011V0047	10 651
				•	•		•	•	011V0078	10 651
				•		•	•	•	011V0043	10 705
			•			•	•	•	011V0051	10 705
	UC-M i+			•	•		•	•	012V0139	12 053
				•		•	•	•	012V0137	12 107
				•		•	•	•		

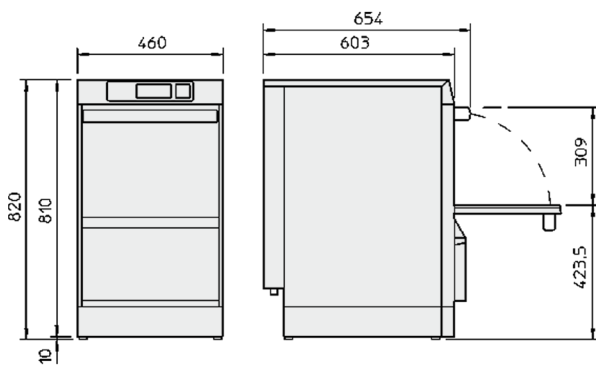


UC Excellence-i / UC Excellence iPlus

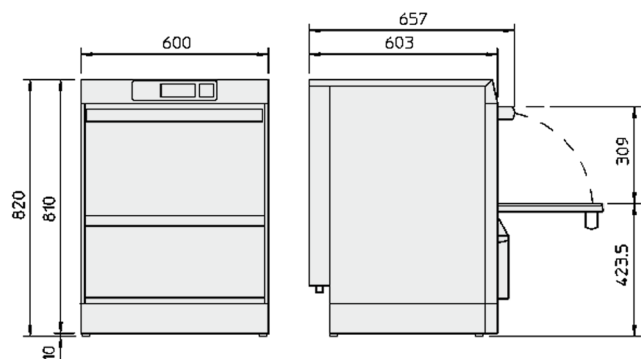
Données techniques*3	UC-S Excellence-i	UC-M Excellence-i	UC-S Excellence-iPlus	UC-M Excellence-iPlus
Largeur [mm]	460	600	460	600
Profondeur				
- avec réservoir de produits lessiviels [mm]	654	657	654	657
- sans réservoir de produits lessiviels [mm]	603	603	603	603
- avec porte ouverte [mm]	940	940	940	940
Hauteur avec pieds [mm]	820 - 855	820 - 855	820 - 855	820 - 855
Hauteur de passage [mm]	309	309	309	309
Dimensions paniers	400 x 400	500 x 500	400 x 400	500 x 500
Taux de rétention de sel [%]	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93
Qualité de l'eau produite [µS /cm]	< 80	< 80	< 80	< 80
Débit de perméat [l / h]	min. 42	min. 42	min. 42	min. 42
Pression dynamique mini.*2 [bar]	min. 1.4	min. 1.4	min. 1.4	min. 1.4
Pression statique [bar]	max. 6	max. 6	max. 6	max. 6
Conductivité max. de l'eau d'alimentation [µS /cm]	1 200	1 200	1 200	1 200
Dureté totale eau d'alimentation [°dH]	0	0	max. 31	max. 31
Puissance totale raccordée				
- Monophasé 16 A [kW]	3,4 kW	3,4 kW	3,4 kW	3,4 kW
- Triphasé 16 A [kW]	8,1 kW	8,1 kW	8,1 kW	8,1 kW
Adoucisseur	obligatoire	obligatoire	intégré	intégré
Température de l'eau brute d'alimentation [°C]	max. +35	max. +35	max. +35	max. +35
Indice de protection				
- avec habillage en PVC	IP X3	IP X3	IP X3	IPX3
- avec habillage en inox (option)	IP X5	IP X5	IP X5	IPX5
Valeurs limite silicate / chlore [mg / l]	max. 30 / max. 0,2	max. 30 / max. 0,2	max. 30 / max. 0,2	max. 30 / max. 0,2
Poids net / brut [kg]	79/88	85/95	79/88	85/95
Prix [EURO]	9 987	11 394	10 651	12 053

*2Ajouter 0,5 bar avec le filtre à charbon

*3 La machine est 95mm + haute incompatible avec le système Energy actif



UC-S Excellence-i / UC-S Excellence-iPlus

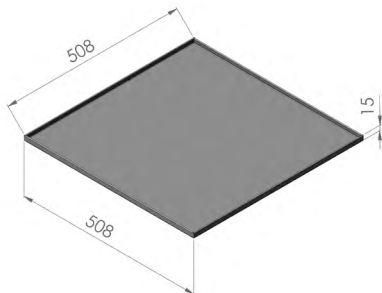


UC-M Excellence-i / UC-M Excellence-iPlus

Accessoires UC Excellence-i / iPlus

Accessoires UC Excellence, AT Excellence et RoMatik Compact	Référence	[EURO]
Kit WSE RoMatik Un disconnecteur est nécessaire pour faire fonctionner les RoMatik Compact 2 et 3 selon la norme DIN Winterhalter propose le disconnecteur des RoMatik Compact 2 et 3. Les règles d'installation et législations nationales doivent être respectées !	20000462	822
Kit filtre à sédiments 20" (support + cartouche filtre)	30000935	598
Cartouche filtre à sédiment 20" (cartouche de remplacement kit 30000935)	30000936	114
Kit filtre à sédiments 9 3/4" (support + cartouche filtre)	30000937	315
Cartouche filtre à sédiment 9 3/4" (cartouche de remplacement kit 30000938)	30000938	63
Kit filtre charbon actif 20" (support + cartouche filtre)	5101544	550
Cartouche filtre charbon actif 20" (cartouche de remplacement kit 5101544)	5101546	248
Kit filtre charbon actif 9 3/4" (support + cartouche filtre)	5101545	386
Cartouche filtre charbon actif 9 3/4" (cartouche de remplacement kit 5101545)	5101547	148
Support filtre 9 3/4"	30012933	35
Filtre à sédiments 5 microns 9 3/4"	30012925	15
Tête fixation filtre SF-M	83000871	110
Filtre à sédiments SF-M 5 microns (pré-filtre supplémentaire pour éliminer les particules)	30018885	125
Kit support de filtre à double tête (pour installation deux pré-filtres pour UC Excellence-i/iPlus)	83001316	156
Kit vase d'expansion sous pression (AT-S)	83001310	652
Couvercle (pour kit de vase d'expansion 83001310)	83001306	216
Pour les machines équipée d'un surchauffeur fermé. Hydrophore 18L	5101127	447
Châssis à roulettes		
- AT-S	83001096	443
- AT-M	83001098	524

Accessoires	Description	Conditionnement	Emballage	Référence	Prix/ unité [EURO]
Filtre charbon actif Filtre AT (AC M)	Filtre à charbon actif élimine le goût, l'odeur, les impuretés, les salissures et le chlore pour les appareils AT et UC Excellence	1	Boîte en carton (1 cartouche)	30017869	139
Decalcifiant citRO	Acide citrique pour membranes d'osmose inverse et lave-vaisselle Winterhalter	200g	Bidon	30002054	50
Agent de conservation ConseRO	Agent spécifique pour la conservation des appareils à osmose inverse AT et UC Excellence pendant les périodes d'inactivité	60g	Bouteille	20006032	35
Kit de préservation RoFresh	Additif spécifique pour le stockage des membranes d'osmose inverse Winterhalter pendant les périodes d'inactivité	2 x 1l	Bouteille	20000232	68
Sachet de sel	0,5 kg	24x0,5	Carton 24 sachets	3305017	41

Égouttoir pour paniers	Utilisation	Dimensions [mm] (largeur x profondeur x hauteur)	Référence	[EURO]
	A poser sur machines UC-S	464 x 606 x 20 Pour paniers 400 x 400 mm (taille S)	62004571	163
	A poser sur machines UC-M / L / XL	604 x 606 x 20 Pour paniers 500 x 500 mm (taille L)	60005520	165

Lave-verres UC-S

Dotation standard	Référence article Désignation
	5501178 Panier à verres 4 rangées Dim. 400 x 400 x 155 mm

ou

Dotation panier alternative	Référence article Désignation
	85000471 Panier à verres 3 rangées Dim. 400 x 400 x 155 mm

Lave-vaisselle UC-S

Dotation standard	Référence article Désignation
	3602109 Panier à tasses 4 rangées Dim. 400 x 400 x 65 mm
	55010000 Panier à assiettes 10 rangées Dim. 400 x 400 x 65 mm
	3602128 Godet à couverts 3 alvéoles

ou

Dotation paniers alternative	Référence article Désignation
	3602111 Panier combiné lave-verres / vaisselle - Polypropylène Dim. 400 x 400 x 145 mm
	55010000 Panier à assiettes 10 rangées Dim. 400 x 400 x 65 mm

Combiné lave-verres / vaisselle UC-S

Dotation standard	Référence article Désignation
	5501266 Panier combiné lave-verres / vaisselle Dim. 400 x 420 x 92 mm
	3602261 Godet à couverts

ou

Dotation paniers alternative	Référence article Désignation
	3602111 Panier combiné lave-verres / vaisselle Polypropylène Dim. 400 x 400 x 145 mm
	5501178 Panier à verres 4 rangées Dim. 400 x 400 x 155 mm

Lave-verres UC-M / UC-L

Dotation standard	Référence article Désignation
	85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm

ou

Dotation panier alternative	Référence article Désignation
	85000449 Panier à verres 4 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm

Dotation paniers

► Lave-vaisselle UC-M / UC-L

Dotation standard	Référence article Désignation
	5501170 Panier à assiettes 8 rangées Dim. 500 x 500 x 92 mm
	5501059 Panier à couverts et coupelles à dessert Dim. 500 x 500 x 66 mm

ou

Dotation paniers alternative	Référence article Désignation
	3602259 Panier à doigts 6 ou 9 rangées Dim. 500 x 500 x 105 mm
	5501269 Panier à tasses 5 rangées Grille intérieure - rilsanisée Dim 500 x 500 x 104 mm
	3602261 2 godets à couverts

► UC-M combiné

Dotation standard	Référence article Désignation
	85000436 Panier à verres / 5 rangées Dim 500 x 500 x 165mm
	3602259 Panier à assiettes / taille L Dim. 500 x 500 x 105 mm
	3602261 Godet à couverts

► UC-L combiné

Dotation standard	Référence article Désignation
	85000436 Panier 5 rangées Dim 500 x 500 x 165 mm
	5501170 Panier à assiettes 8 rangées Dim 500 x 500 x 92 mm
	5501059 Panier à couverts taille L Dim. 500 x 500 x 66 mm

► Combiné lave-verres / vaisselle UC-XL

Dotation standard	Référence article Désignation
	85 000 444 Panier combiné lave-verres / vaisselle Dim 500 x 500 x 92 mm
	85 000 449 Panier à verres 4 rangées Dim 500 x 500 x 165 mm

ou

Dotation paniers alternative	Référence article Désignation
	85 000 436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm
	36 02 259 Panier à doigts 6 ou 9 rangées Dim. 500 x 500 x 105 mm
	36 02 261 2 godets à couverts

► Lave-vaisselle UC-XL

Dotation standard	Référence article Désignation
	85000037 Panier pour plaques et plateaux 6 rangées dim. 500 x 500 x 182 mm
	3602259 Panier à doigts 6 ou 9 rangées Dim. 500 x 500 x 105 mm
	5501007 1 godet à couverts 7 alvéoles

ou

Dotation paniers alternative	Référence article Désignation
	30011787 Panier à doigts 9 rangées / 1 côté ouvert Dim 500 x 500 x 105 mm
	3602259 Panier à doigts 6 ou 9 rangées Dim. 500 x 500 x 105 mm
	5501007 1 godet à couverts 7 alvéoles

Paniers à bouteilles et à gobelets réutilisables

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]	Matériau	[EURO]	Lave-vaisselle			
		Largeur x Profondeur x Hauteur			UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL
Paniers à bouteilles								
Taille S, hauteur maximal bouteilles : 280 mm	60005502	400 x 400 x 200	R	607	+			
Taille L hauteur maximal bouteilles : UC-M : 280 mm / UC-L et UC-XL : 375 mm	60005500	500 x 500 x 200	R	607		+	+	+
Accessoires pour panier								
Support taille S pour ancienne UC	60005633	375 x 255 x 115		330	+			
Support taille M pour ancienne UC	60005634	465 x 310 x 115		330		+	+	+
Paniers à gobelets								
Taille S : 16 gobelets - hauteur max : 180 mm - diamètre max : 97 mm	85000900	400 x 451 x 208	R	189	+			
Paniers à bols et gobelets								
Taille L	85000830	500 x 500	R	212		+	+	+
Accessoires pour paniers								
Insert à gobelet pour panier verre ou bistro 500 x 500 mm	85000880	472 x 77 x 194		82		+	+	+
Insert à gobelet pour panier verre ou bistro 400 x 400 mm	85000890	370 x 77 x 194		82	+			
Insert pour couvercle de gobelet	85000850	314 x 102 x 82		44	+	+	+	+
Pièce coulissante	85000776			10	+	+	+	+
Butée	60005492			32	+	+	+	+
Arceau	85000771			97	+	+	+	+
Support de retenue	85000767			111	+	+	+	+



Préconisation de produits lessiviels

Retrouvez dans ce tableau le type de détergent liquide et le produit de rinçage à utiliser en fonction du type de support lavé et de la qualité d'eau. Attention, le dosage des produits dépend aussi du processus de préparation des supports, de la température de l'eau et du temps d'attente avant lavage.

Machine	Type de lavage	Produit de lavage	Produit de rinçage	Qualité d'eau	Type d'établissement
UC	Lavage verres fragiles / sérigraphiés	F30 / F40	B2S	osmosée	gastronomie / œnologie / cave à vin
	Lavage verres	F420e	B2S	osmosée	gastronomie / œnologie / cave à vin
	Lavage verres & tasses	F300 / F420e	B2S	osmosée	Tous types
	Lavage verres & tasses	F300 / F420e	B100N	adoucie	Tous types
	Lavage verres & tasses	F300 / F420e	B200S	mi-dure	Tous types
	Lavage assiettes	F8500 / F6800	B100N	adoucie	Tous types
	Lavage assiettes	F8500 / F6200	B200S	mi-dure	Tous types
	Lavage verres, assiettes et couverts	F300 / F420e	B100N	adoucie	Tous types
	Lavage verres, assiettes et couverts	F300 / F420e	B200S	mi-dure	Tous types
	Lavage contenants en plastique réutilisable	F420e	B170XD	/	Tous types

Vous avez des questions ? Votre responsable commercial Winterhalter est à votre disposition pour vous aider.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

Gamme PT

Découvrez les Best Sellers de notre gamme PT :

Modèle	Produits lessiviels		Surchauffeur	Variante EnergyPlus	Traitement eau	Option	Référence	Prix [EURO]
	Doseur de rinçage	Doseur de lavage			Adoucisseur intégré			
PT-M 	•		6,4 [kW]				517V0046	13 075
	•		10,8 [kW]				517V0054	13 395
	•	•	6,4 [kW]				517V0053	13 548
	•	•	10,8 [kW]				517V0048	13 868
			6,4 [kW]			capot auto	517V0112	14 372
	•	•	10,8 [kW]	Energy Plus		capot auto	517V0092	15 165
	•	•	6,4 [kW]	Energy Plus			517V0091	16 503
	•	•	10,8 [kW]	Energy Plus			517V0052	16 823
	•	•	10,8 [kW]	Energy Plus		capot auto	517V0051	18 120
PT-M ClimatePlus	•	•	6,4 [kW]				517V0045	26 220
PT-L 	•	•	6,4 [kW]				518V0038	16 758
	•	•	10,8 [kW]				518V0032	17 078
	•	•	10,8 [kW]			capot auto	518V0037	18 375
	•	•	10,8 [kW]	Energy Plus			518V0033	19 783
	•	•	10,8 [kW]	Energy Plus		capot auto	518V0036	21 080
PT-L ClimatePlus	•	•	6,4 [kW]				518V0026	29 430
PT-XL 	•		6,4 [kW]				519V0006	16 969



PT-M



PT-L



PT-XL

Lave-vaisselle à capot

Quatre types de programmes

- Vaisselle
- Bistro (combiné lave-verres/vaisselle)
- Verres
- Couverts

Trois tailles

- M = moyenne
- L = large
- XL = extra large

Équipement standard pour tous les modèles de la gamme PT

Résultat/vitesse de lavage

- Système de réglage de la pression de lavage VarioPower
- Champs de lavage en forme de S avec jets à géométrie spécifique
- Quadruple système de filtration
- Doseur de produit de rinçage intégré
- Gestion de l'énergie active
- Système Thermostop (eau de rinçage à la bonne température)
- Capteur de détergent pour une surveillance efficace du dosage

Rentabilité

- EnergyLight*¹ : système de récupération thermique des eaux usées
- Programme spécial ECO
- Indication relative à l'économie d'énergie et mise en veille pour empêcher la perte d'énergie inutile

Convivialité et ergonomie

- Écran tactile intelligent
- Mode d'emploi et conseils de lavage vidéo
- Affichage détaillé des erreurs avec code d'erreur et texte
- Commandes à touche unique avec codes de couleurs et affichage de l'avancement du cycle de lavage
- CONNECTED WASH : connexion par réseau local sans fil (WLAN) pour renforcer la sécurité et l'efficacité*⁴ - Fonction WLAN intégrée
- Interface USB pour les mises à jour de logiciel
- Démarrage automatique à la fermeture du capot
- Indicateur de l'intervalle de maintenance
- Indicateur séparé de niveau des produits de lavage et de rinçage
- Code PIN personnel pour accéder aux différents niveaux : un code PIN pour le responsable et un code pour le technicien
- Coordonnées des techniciens de maintenance et des fournisseurs de produits lessiviels enregistrées

Hygiène garantie

- Certification normes d'hygiène DIN EN 17735
- Cuve emboutie hygiénique
- Résistance de cuve performante facile à nettoyer
- Journal d'hygiène et de fonctionnement intégré

Programmes

- Programme d'auto-nettoyage
- Différents programmes : intensif, silencieux, court, remplacement de l'eau de la cuve, trempage, régénération de la vaisselle, détartrage
- Programmation démarrage et fermeture automatique du capot
- Programmation du remplissage en début de service et/ou du lancement du programme d'assistance au nettoyage en fin de service

Divers

- Pompe de vidange
- Surpresseur de rinçage
- Capteur de fuite
- Multiphases
- Capot à double paroi avec position verrouillage
- Sortie multifonction pour interface vers des appareils externes
- Habillage arrière en acier inoxydable
- EZEO (borne de raccordement pour l'optimisation énergétique avec délestage simple)*¹



Équipement en option

- Récupérateur thermique EnergyPlus (combinaison de la récupération thermique des eaux usées et condenseur de buées)
- Ouverture et fermeture de capot automatique (PT-M, PT-L)
- Système de rinçage à entraînement breveté
- Pompe à chaleur ClimatePlus
- Doseur de détergent intégré
- Adoucisseur d'eau intégré
- Système à double paniers
- Interface certifiée DIN 18875*^{1,2}
- Puissance de chauffe accrue
- Message d'erreur en cas de manque de sel (avec adoucisseur d'eau intégré)
- TwinSet (combinaison de 2 machines PT)*³
- Version Cool (rinçage des verres à l'eau froide)
- Version HighTemp et version A0-30 / A0-60
- Troisième doseur intégré

Pour les lave-vaisselle à capot, nous vous recommandons les produits de lavage et de rinçage Winterhalter (voir page 33).

Pour plus d'informations sur le traitement d'eau, page 62, les doseurs externes, voir page 72, sur les paniers, voir pages 91 et suivantes.

*¹ Sauf sur la PT ClimatePlus.

*² Pour la connexion à un système externe de gestion de l'énergie (EMS). Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'utilisateur doit s'assurer que les températures de consigne dans le réservoir et la chaudière sont respectées.

*³ Le TwinSet avec la PT-XL ou avec la combinaison avec le relevage automatique du capot et l'adoucisseur intégré n'est pas possible.

Lave-vaisselle à capot



Données techniques		PT-M	PT-M EnergyPlus	PT-M ClimatePlus
Nombre de programmes		Jusqu'à 3 (+ programmes spéciaux)		
Rendement théorique	[paniers/h]	Varie en fonction du programme sélectionné, voir pages 22-24		
CONSUMMATION D'EAU				
Capacité de la cuve	[l]	35	35	35
Consommation d'eau de rinçage par cycle	[l]	2.2*1	2.2*1	2.2*1
Températures				
Température de la cuve	[°C]	55–69*2	55–69*2	55–62*2
Température du rinçage	[°C]	65–87*2	65–87*2	65–85*2
DIMENSIONS				
Largeur	[mm]	635	635	635
Profondeur	[mm]	750	750	750
Hauteur avec capot fermé	[mm]	1,535	2,175	2,210
Hauteur avec capot ouvert	[mm]	2,010	2,175	2,210
Hauteur de travail	[mm]	850	850	850
Hauteur de passage	[mm]	440	440	440
Dimensions des paniers	[mm]	500 x 500	500 x 500	500 x 500
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES		Varie selon les pays et les protections par fusible, voir ci-dessous		
Pompe de lavage (P1)	[kW]	0.95	0.95	0.95
Chauffage de la cuve	[kW]	2.5	2.5	–
Chauffage de la cuve pour la version Cool	[kW]	2 x 2.5	–	–
Chauffage du surchauffeur				
- avec alimentation en eau chaude > 40 °C	[kW]	6.4	–	–
- avec alimentation en eau froide < 40 °C	[kW]	6.4/10.8*3	–	–
- avec alimentation en eau froide < 20 °C	[kW]	–	6.4/10.8*3	6.4
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES				
Température max. de l'eau d'alimentation	[°C]	60	20	20
Pression d'eau nécessaire	[bar/kPa]	1.0–6.0/100–600	1.5–6.0/150–600	1.5–6.0/150–600
Indice de protection		IP X5	IP X5	IP X5
Poids, net/brut	[kg]	137/151	156/172	213/287
Prix de la machine	[EURO]	13 075	16 030	25 747

*1 La consommation d'eau de rinçage varie en fonction de l'équipement. *2 Les températures varient en fonction du programme sélectionné.

*3 Surchauffeur renforcé option B67 inclus.

Valeurs électriques			
Tension	Protection par fusible	Puissance totale raccordée*5 avec élément termique du surchauffeur de 6,4 kW	Puissance totale raccordée*5 avec élément termique du surchauffeur de 10,8 kW
380V/3 N~ /50–60 Hz*3	16A*4	7.1 kW	8.3 kW
400V/3 N~ /50–60 Hz*3	16A*4	7.9 kW/8.1 kW pour la version Cool	9.1 kW
	25A	10.2 kW	13.2 kW
	32A	11.5 kW pour la version Cool	14.7 kW
415V/3 N~ /50–60 Hz*3	15A pour la version ClimatePlus*4	8.4 kW	–
	16A/20A*4	8.4 kW	9.7 kW
	25A	10.9 kW	11.5 kW
	32A	–	15.7 kW
200V/3 ~ /50–60 Hz	25A	6.6 kW	7.1 kW
	32A	8.0 kW	9.0 kW
230V/3 ~ /50–60 Hz*3	25A*4	7.8 kW	–
	32A	10.1 kW	–

*4 Cette configuration est disponible avec l'option pompe à chaleur ClimatePlus, sauf réseau d'alimentation 60 Hz ; Le surchauffeur renforcé 10,8 kW n'est pas disponible en combinaison avec l'option pompe à chaleur ClimatePlus. *5 La puissance réelle varie en fonction de la tension du réseau.



	PT-L	PT-L EnergyPlus	PT-L ClimatePlus	PT-XL	PT-XL EnergyPlus
	Jusqu'à 3 (+ programmes spéciaux)				
	Varie en fonction du programme sélectionné, voir pages 25-29				
	35	35	35	35	35
	2.4* ¹	2.4* ¹	2.4* ¹	2.4* ¹	2.4* ¹
	45–69* ²	45–69* ²	55–62* ²	45–69* ²	45–69* ²
	50–86* ²	50–86* ²	60–85* ²	50–86* ²	50–86* ²
	735	735	735	735	735
	750	750	750	750	750
	1,535	2,175	2,210	1,655	2,415
	2,010	2,175	2,210	2,250	2,415
	850	850	850	850	850
	440	440	440	560	560
	500 x 500/500 x 600	500 x 500/500 x 600	500 x 500/500 x 600	500 x 500/500 x 600	500 x 500/500 x 600
	Varie selon les pays et les protections par fusible, voir ci-dessous				
	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
	2.5	2.5	–	2.5	2.5
	2 x 2.5	–	–	2 x 2.5	–
	6.4	–	–	6.4	–
	6.4/10.8* ³	–	–	6.4/10.8* ³	–
	–	6.4/10.8* ³	6.4	–	6.4/10.8* ³
	60	20	20	60	20
	1.0–6.0/100–600	1.5–6.0/150–600	1.5–6.0/150–600	1.0–6.0/100–600	1.5–6.0/150–600
	IP X5	IP X5	IP X5	IP X5	IP X5
	142/158	163/187	220/296	148/167	172/202
	16 285	18 990	28 957	16 969	19 887

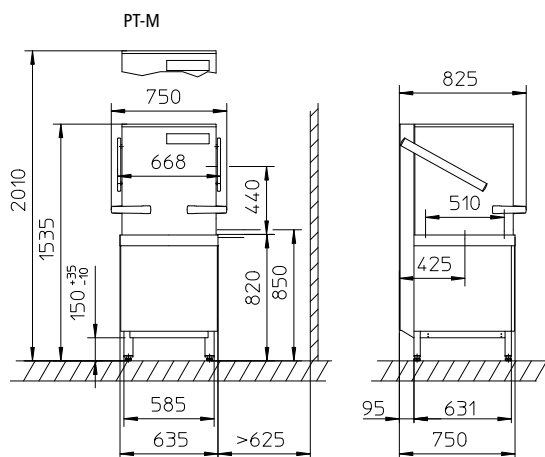
Modèles précédents

Lave-vaisselle à passage				
Machine	Année de construction	Largeur	Profondeur	Hauteur capot relevé
PT-M	à partir de juillet 2021	635 mm	750 mm	2,010 mm
PT-M V01	2013–2021	635 mm	750 mm	1,995 mm
GS 501	1999–2013	635 mm	749 mm	1,886 mm
GS 502	1999–2013	635 mm	749 mm	1,932 mm
GS 42	1993–1999	605 mm*	735 mm	1,730 mm
GS 41/4-5	1990–1999	605 mm*	730 mm	1,695 mm
GS 41/2-3	1980–1990	605 mm*	815 mm	1,595 mm
PT-L	à partir de juillet 2021	735 mm	750 mm	2,010 mm
PT-L V01	2013–2021	735 mm	750 mm	1,995 mm
GS 515	1999–2013	735 mm	749 mm	2,050 mm
GS 72	1990–2000	730 mm**	840 mm	1,900 mm
GS 81	1985–1991	705 mm*	825 mm	1,920 mm
PT-XL	à partir de juillet 2021	735 mm	750 mm	2,250 mm
PT-XL V01	2013–2021	735 mm	750 mm	2,235 mm

* plus 2 gouttières à 50 mm

** plus 2 gouttières à 35 mm

PT-M



Programme	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	13 075
Bistro	72*/40/32/29	13 075
Verres	77*/22/32/49	13 075
Couverts	21*/11	13 075

Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 30 et suivantes. * Programme court.

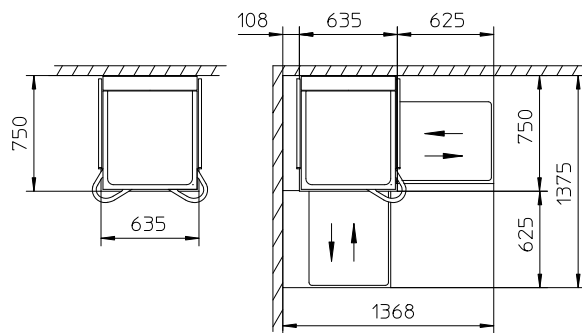
Options / accessoires	Réf. article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	WS60	982
Adoucisseur intégré (jusqu'à 30 °TH)	WAUF10	1 418
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	D05	473
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration (pour détergent spécial)	30017060	473
Option Cool pour verres*1	SPA10	432
Surchauffeur renforcé 10,8 kW (pour alimentation en eau froide < 40 °C)	B67	320
Ouverture et fermeture de capot automatique	H10	1 297
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	A75	152
Tablette de jonction pour installation en angle		
pour les tables de type 711	75202913	254
pour les tables de type 712	75203511	254
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet (largeur 161 mm)*2	61007739	1 137
PT TwinSet Light*3	61010347	733
Interface selon norme DIN 18875*4*5	61010192	102
A0-30 ou A0-60 selon la norme DIN EN ISO 15883-1*1	SPA25 / SPA26	418

*1 Incompatible avec EnergyPlus, non disponible en tant que version courant alternatif ; Surchauffeur 10.8 kW non disponible.

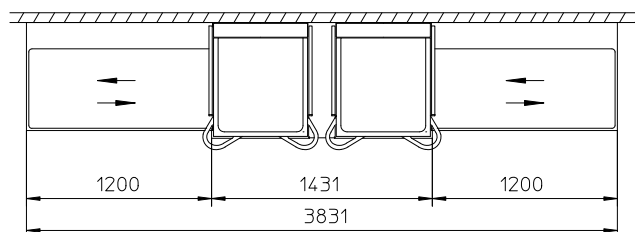
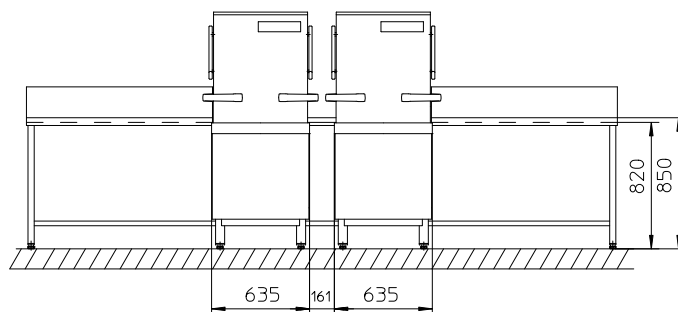
*2 La fonctionnalité TwinSet n'est pas compatible avec les options relevage automatique du capot et adoucisseur intégré.

*3 PT TwinSet Light : plus de combinaisons de machines sont possibles, quelle que soit la taille de la PT ou la génération V01 ou V02.

PT-M corner installation



PT-M TwinSet



Fonction spéciale du modèle Cool :

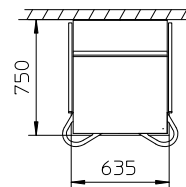
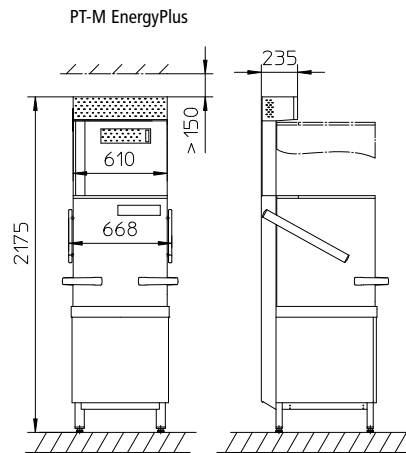
Arrêt thermique sur le surchauffeur et la cuve pour garantir les niveaux de température de lavage et de rinçage nécessaires.

*4 Uniquement en combinaison avec le surchauffeur 6,4 kW.

*5 Pour connecter la machine à un système de gestion de l'énergie (EMS) sur site. Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'exploitant doit s'assurer que les températures de consigne dans la cuve et le surchauffeur sont respectées.

PT-M EnergyPlus

(Température de l'eau d'arrivée < 20 °C)



Programme	Rendement théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	16 030
Bistro	72*/40/32/29	16 030
Verres	77*/22/32/49	16 030
Couverts	21*/11	16 030

Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 30 et suivantes. * Programme court.

Options / accessoires	Réf. article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	WS60	982
Adoucisseur intégré (jusqu'à 20 °TH)	WAUF10	1 418
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	D05	473
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration	30017060	473
Surchauffeur renforcé 10,8 kW (pour alimentation en eau froide < 20 °C)	B67	320
Ouverture et fermeture de capot automatique	H10	1 297
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	A75	152
Tablette de jonction pour installation en angle		
pour les tables de type 711	75202913	254
pour les tables de type 712	75203511	254
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet (largeur de 161 mm)* ¹	61007739	1 137
PT TwinSet Light* ⁴	61010347	733
Surcoût échangeur thermique*⁵	ERG52_WQ	591
Interface selon norme DIN 18875* ² * ³	61010192	102

*¹ Fonctionnalité TwinSet incompatible avec les options relevage automatique du capot et d'adoucisseur d'eau intégré.

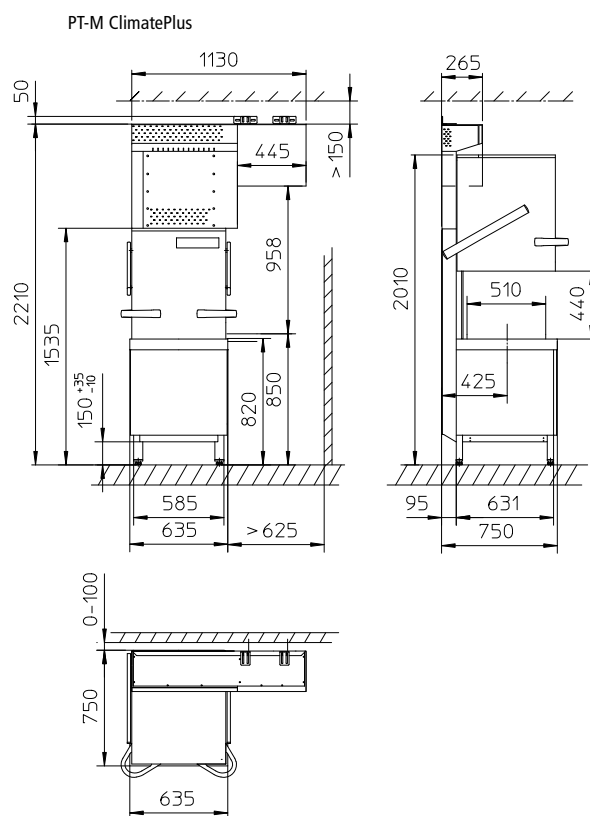
*² Seulement en combinaison avec le surchauffeur 6.4 kW.

*³ Pour connecter la machine à un système de gestion de l'énergie (EMS) sur site. Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'exploitant doit s'assurer que les températures de consigne dans la cuve et le surchauffeur sont respectées.

*⁴ PT TwinSet Light : plus de combinaisons de machines sont possibles, quelle que soit la taille de la PT ou la génération V01 ou V02.

*⁵ Surcoût échangeur thermique si alimentation en eau osmosée/chlorée avec test de chlore obligatoire.

PT-M ClimatePlus



Programme	Rendement théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	45 / 32 / 22	25 747
Bistro	40 / 32 / 29	25 747
Verres	22 / 32 / 49	25 747

Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 30 et suivantes.

Options / accessoires	Réf. article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	WS60	982
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	D05	473
Ouverture et fermeture de capot automatique	H10	1 297
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	A75	152
Tablette de jonction pour installation en angle		
pour les tables de type 711	75202913	254
pour les tables de type 712	75203511	254
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
Réducteur de bruit et vibrations	30008522	568
Délestage au démarrage pour le compresseur en présence d'une alimentation électrique trop faible	61008863	947

Le protection locale par fusible via un disjoncteur de classe C ou K est nécessaire.

PT-L



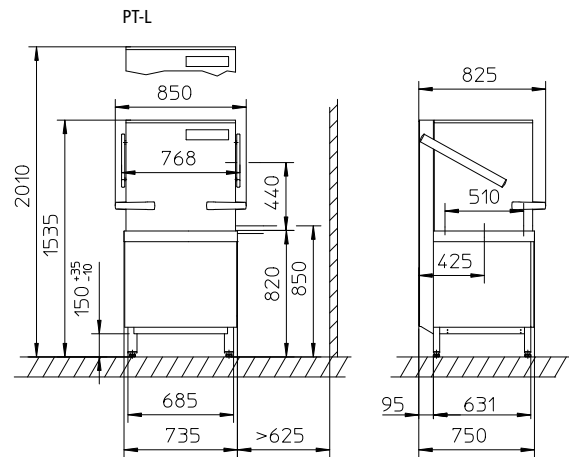
Programme	Rendement théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	16 285
Bistro	72*/40/32/29	16 285
Verres	77*/22/32/49	16 285
Couverts	21*/11	16 285

Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 30 et suivantes. * Programme court

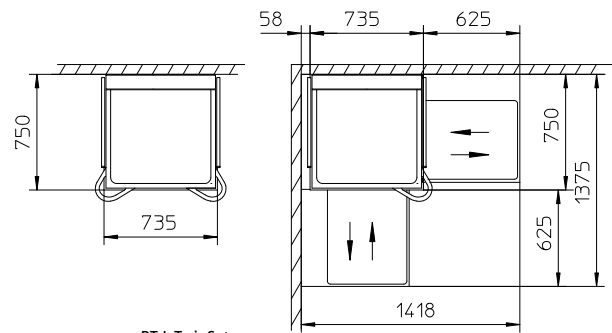
Options/accessoires	Réf. article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	WS60	982
Adoucisseur intégré (jusqu'à 30°TH)	WAUF10	1 418
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	D05	473
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration	30017060	473
Surchauffeur renforcé 10.8 kW (pour alimentation en eau froide < 40 °C)	B67	320
Ouverture et fermeture de capot automatique	H10	1 297
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	A75	152
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202917	254
pour les tables de type 712	75203513	254
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet (largeur de 161 mm)*2	61007739	1 137
PT TwinSet Light*6	61010347	733
Interface certifiée DIN 18875*3*4	61010192	102
Adaptateur de guide de panier*5 pour paniers de 600 x 400 mm	30002498	452
Adaptateur de guide de panier*5 pour installation en angle pour paniers de 600 x 500 mm	30008171	285
Barre guide pour positionnement en angle	61007212	91

Caractéristique spéciale des modèles Cool :

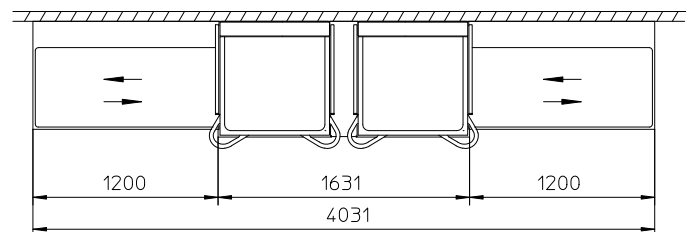
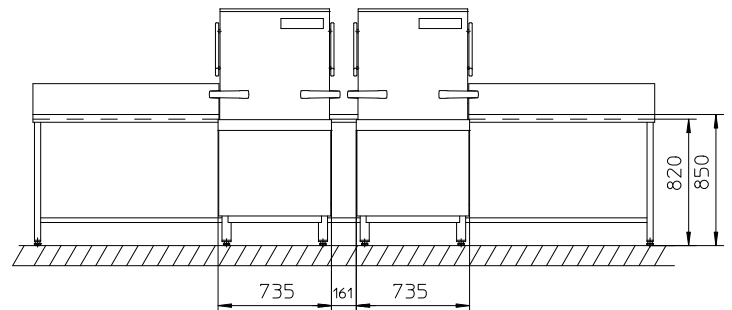
- Commutation de la température de l'eau de rinçage à 65 °C.



PT-L corner installation



PT-L TwinSet



*1 Incompatible avec EnergyPlus, non disponible en tant que version courant alternatif.

*2 Fonctionnalité TwinSet incompatible avec les options relevage automatique du capot et d'adoucisseur d'eau intégré.

*3 Seulement en combinaison avec le surchauffeur 6.4 kW.

*4 Pour connecter la machine à un système de gestion de l'énergie (EMS) sur site. Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'exploitant doit s'assurer que les températures de consigne dans le réservoir et la chaudière sont respectées.

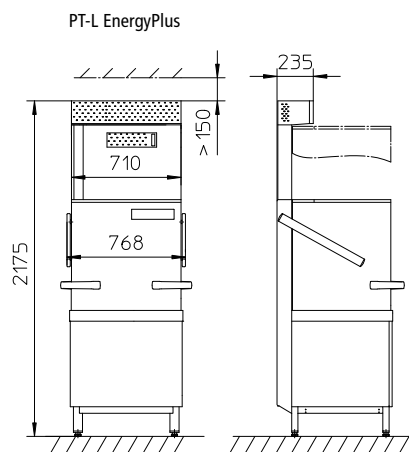
*5 Des tables spéciales avec un guide de paniers de 610 mm sont nécessaires pour l'installation en angle.

*6 PT TwinSet Light : plus de combinaisons de machines sont possibles, quelle que soit la taille de la PT ou la génération V01 ou V02.

Lave-vaisselle à capot

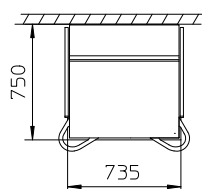
PT-L EnergyPlus

(Température de l'eau d'arrivée < 20 °C)



Programme	Rendement théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	18 990
Bistro	72*/40/32/29	18 990
Verres	77*/22/32/49	18 990
Couverts	21*/11	18 990

Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 30 et suivantes. * Programme court



Options/accessoires	Réf. article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	WS60	982
Adoucisseur intégré (jusqu'à 20 °TH)	WAUF10	1 418
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	D05	473
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration	30017060	473
Surchauffeur renforcé 10.8 kW (pour alimentation en eau froide < 20 °C)	B67	320
Ouverture et fermeture de capot automatique	H10	1 297
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	A75	152
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202917	254
pour les tables de type 712	75203513	254
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet (largeur 161 mm)* ¹	61007739	1 137
PT TwinSet Light* ⁵	61010347	733
Interface selon DIN 18875* ^{2,3}	61010192	102
Adaptateur de guide de panier pour paniers 600 x 400 mm* ⁴	30002498	452
Adaptateur de guide de panier pour installation en angle pour paniers de 600 x 500 mm	30008171	285
Surcoût échangeur thermique* ⁶	ERG52_WQ	591

*¹ La fonctionnalité TwinSet n'est pas compatible avec les options relevage automatique du capot et adoucisseur intégré.

*² Uniquement en combinaison avec le surchauffeur 6,4 kW.

*³ Pour connecter la machine à un système de gestion de l'énergie (EMS) sur site. Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'exploitant doit s'assurer que les températures de consigne dans la cuve et le surchauffeur sont respectées.

*⁴ Des tables spéciales avec un guide de paniers de 610 mm sont nécessaires pour l'installation en angle.

*⁵ PT TwinSet Light : plus de combinaisons de machines sont possibles, quelle que soit la taille de la PT ou la génération V01 ou V02.

*⁶ Surcoût échangeur thermique si alimentation en eau osmosée/chlorée.

PT-L ClimatePlus



Programme	Rendement théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	45 / 32 / 22	28 957
Bistro	40 / 32 / 29	28 957
Glasses	22 / 32 / 49	28 957

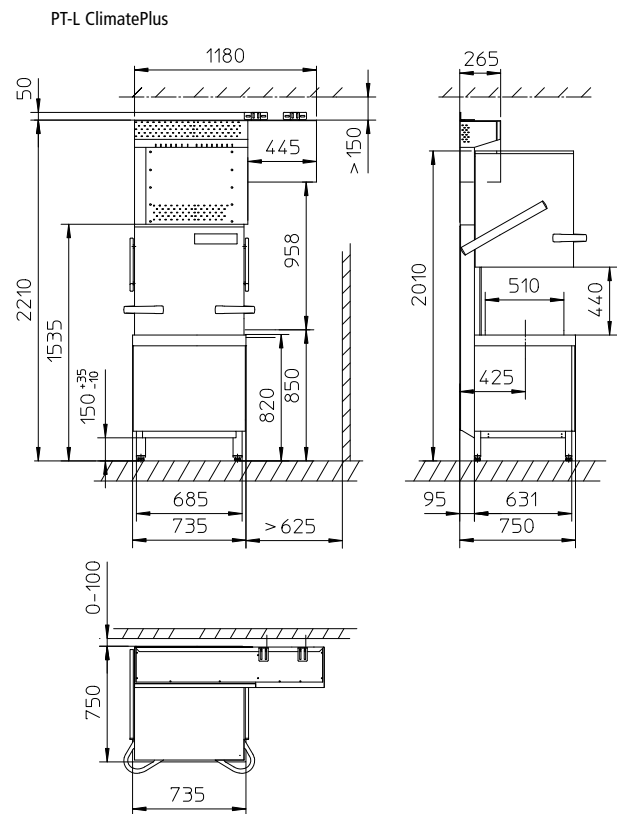
Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 30 et suivantes.

Options / accessoires	Réf. Article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	WS60	982
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	D05	473
Ouverture et fermeture de capot automatique	H10	1 297
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	A75	152
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202917	254
pour les tables de type 712	75203513	254
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
Adaptateur de guide de panier* ¹ pour paniers de 600 x 400 mm	30002498	452
Adaptateur de guide de panier* ² pour installation en angle pour paniers de 600 x 500 mm	30008171	285
Réducteur de bruit et vibrations	30008523	557
Délestage au démarrage pour le compresseur en présence d'une alimentation électrique trop faible	61008863	947
Barre guide pour positionnement en angle	61007212	91

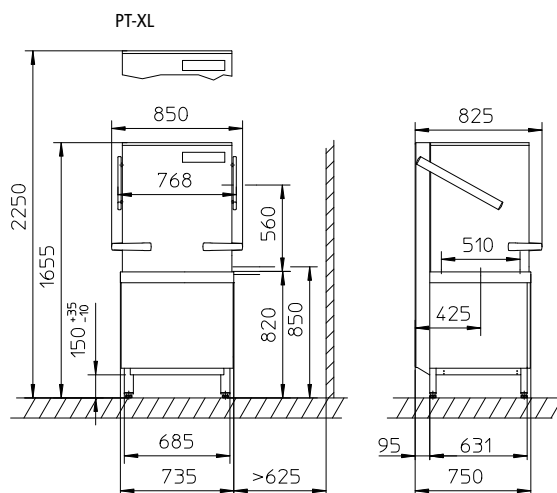
Le protection locale par fusible via un disjoncteur de classe C ou K est nécessaire.

*¹ Plus d'adaptateurs de guide panier sur demande.

*² Des tables spéciales avec un guide de paniers de 610 mm sont nécessaires pour l'installation en angle.

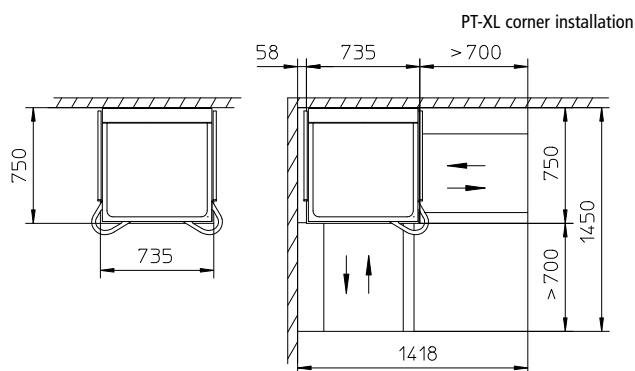


PT-XL



Programme	Rendement théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	16 969
Bistro	72*/40/32/29	16 969
Verres	77*/22/32/49	16 969
Couverts	21*/11	16 969

Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 30 et suivantes. * Programme court



Options/accessoires	Réf. article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	WS60	982
Adoucisseur intégré (jusqu'à 30 °TH)	WAUF10	1 418
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	D05	473
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration	30017060	473
Option Cool pour verres*1	SPA10	421
Surchauffeur renforcé 10.8 kW (pour alimentation en eau froide < 40 °C)	B67	320
Ouverture et fermeture de capot automatique	-	non disponible
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	A75	152
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202917	254
pour les tables de type 712	75203513	254
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet Light*5	61010347	733
Interface selon DIN 18875*2*3	61010192	102
Adaptateur de guide de panier*4 pour panier de 600 x 400 mm	30002498	452
Adaptateur de guide de panier*4 pour installation en angle 600 x 500 mm	30008171	285
Barre guide pour positionnement en angle	61007212	91

Caractéristique spéciale des modèles Cool :

- Commutation de la température de l'eau de rinçage à 65 °C.

*1 Incompatible avec EnergyPlus, non disponible version courant alternatif.

*2 Uniquement en combinaison avec le surchauffeur 6,4 kW.

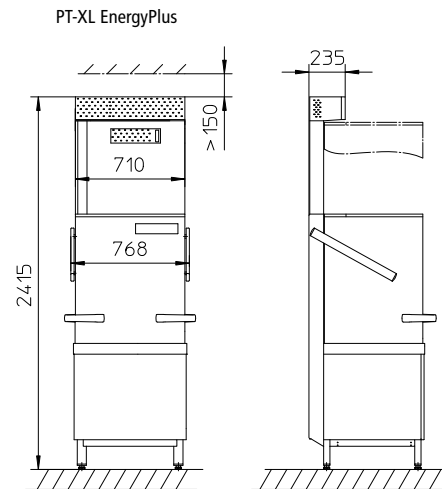
*3 Pour connecter la machine à un système de gestion de l'énergie (EMS) sur site. Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'exploitant doit s'assurer que les températures de consigne dans la cuve et le surchauffeur sont respectées.

*4 Des tables spéciales avec un guide de paniers de 610 mm sont nécessaires pour l'installation en angle.

*5 PT TwinSet Light : plus de combinaisons de machines sont possibles, quelle que soit la taille de la PT ou la génération V01 ou V02.

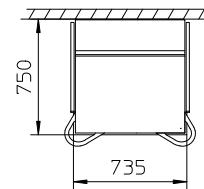
PT-XL EnergyPlus

(Température de l'eau d'arrivée < 20 °C)



Programme	Rendement théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	19 887
Bistro	72*/40/32/29	19 887
Verres	77*/22/32/49	19 887
Couverts	21*/11	19 887

Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 30 et suivantes. * Programme court



Options/accessoires	Réf. article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	WS60	982
Adoucisseur intégré (jusqu'à 20 °TH)	WAUF10	1 418
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	D05	473
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration	30017060	473
Surchauffeur renforcé 10.8 kW (pour alimentation en eau froide < 20 °C)	B67	320
Ouverture et fermeture de capot automatique	-	non disponible
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	A75	152
Tablette de jonction pour installation en angle		
pour les tables de type 711	75202917	254
pour les tables de type 712	75203513	254
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet Light* ⁴	61010347	733
Interface selon DIN 18875* ¹ * ²	61010192	102
Adaptateur de guide de panier* ³ pour paniers 600 x 400 mm	30002498	452
Adaptateur de guide de panier pour installation en angle 600 x 500 mm	30008171	285
Barre guide pour positionnement en angle	61007212	91

*¹ Uniquement en combinaison avec le surchauffeur 6,4 kW.

*² Pour connecter la machine à un système de gestion de l'énergie (EMS) sur site. Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'exploitant doit s'assurer que les températures de consigne dans la cuve et le surchauffeur sont respectées.

*³ Des tables spéciales avec un guide de paniers de 610 mm sont nécessaires pour l'installation en angle.

*⁴ PT TwinSet Light : plus de combinaisons de machines sont possibles, quelle que soit la taille de la PT ou la génération V01 ou V02.

Dotations de paniers

PT-M*

Vaisselle Dotations de paniers standard	Réf. article Nom
	5501170 Panier à assiettes 8 rangées Dim. 500 x 500 x 92 mm
	5501059 Panier à couverts et petites pièces à treillage serré Dim. 500 x 500 x 66 mm
	5501007 Godet à couverts 7 compartiments

Vaisselle Dotations de paniers alternatif II	Réf. article Nom
	30011787 Panier à récipients et à plateaux 9 rangées 1 ouverture latérale Dim. 500 x 500 x 105 mm
	3602259 Panier à assiettes 6 ou 9 rangées Dim 500 x 500 x 105 mm
	3602261 2 godets à couverts

Vaisselle Dotations de paniers alternatif I	Réf. article Nom
	3602210 Panier de base à treillage serré Dim. 500 x 500 x 105 mm
	3602259 Panier à assiettes 6 ou 9 rangées Dim 500 x 500 x 105 mm
	3602261 2 godets à couverts

Bistro Dotation de paniers standard	Réf. article Nom
	85000612 Panier Bistro/combinaison 6 rangées Dim. 500 x 500 x 162 mm
	85000449 Panier à verres 4 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm
	3602261 2 godets à couverts

Verres Dotation de paniers standard	Réf. article Nom
	5501061 Panier à verres 4 rangées Dim. 500 x 500 x 104 mm
	85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm

Verres Dotation de paniers alternative	Réf. article Nom
	85000449 Panier à verres 4 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm
	85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm

Couverts	Réf. article Nom
	85000041 Panier avec 9 godets à couverts Dim. 500 x 500 x 145 mm

Bistro Dotation de paniers alternative	Réf. article Nom
	3602259 Panier à assiettes 6 ou 9 rangées Dim 500 x 500 x 105 mm
	85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm
	3602261 2 godets à couverts

PT-L*

Vaisselle Dotation de paniers standard	Réf. article Nom
	5501172 Panier à assiettes trapézoïdales 8 rangées Dim. 545 x 500 x 92 mm
	5501059 Panier à couverts et à petites pièces à treillage serré Dim. 500 x 500 x 66 mm
	5501007 Godet à couverts 7 compartiments

Vaisselle Dotation de paniers alternative I**	Réf. article Nom
	30000772 Panier à assiettes 11 rangées Dim. 600 x 500 x 120 mm
	30000771 Panier de base Dim. 600 x 500 x 120 mm
	3602258 Godet à couverts 8 compartiments

Vaisselle Dotation de paniers alternative II**	Réf. article Nom
	30000770 Panier à récipients et à plateaux 10 ou 12 rangées Dim. 600 x 500 x 120 mm
	5501172 Panier à assiettes trapézoïdales 8 rangées Dim. 545 x 500 x 92 mm
	5501007 Godet à couverts 7 compartiments

Bistro Dotation de paniers standard	Réf. article Nom
	5501172 Panier à assiettes trapézoïdales 8 rangées Dim. 545 x 500 x 92 mm
	85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm
	5501007 Godet à couverts 7 compartiments

Bistro Dotation de paniers alternative*	Réf. article Nom
	30000772 Panier à assiettes 11 rangées Dim. 600 x 500 x 120 mm
	85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm
	3602261 2 godets à couverts

Verres Dotation de paniers standard	Réf. article Nom
	5501061 Panier à verres 4 rangées Dim. 500 x 500 x 104 mm
	85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm

Couverts	Réf. article Nom
	85000041 Panier avec 9 godets à couverts Dim. 500 x 500 x 145 mm

Verres Dotation de paniers alternative	Réf. article Nom
	85000449 Panier à verres 4 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm
	85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm

*Sans précision de votre part au moment de la commande, la machine sera livrée avec la dotation standard.

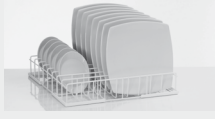
** Uniquement possible avec une installation linéaire. Systèmes de table spéciaux avec guides de panier de 610 mm nécessaires pour une installation en angle.

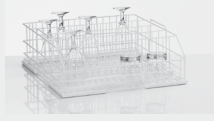
Dotations de paniers

▶ PT-XL*

Vaisselle Dotation de paniers standard**	Réf. article Nom
	85000694 Panier à récipients et à plateaux 2 ouvertures latérales Dim. 600 x 500 x 120 mm
	5501172 Panier à assiettes trapézoïdales 8 rangées Dim. 545 x 500 x 92 mm
	5501007 Godet à couverts 7 compartiments

Vaisselle Dotations de paniers alternatif I	Réf. article Nom
	30000772 Panier à assiettes 11 rangées Dim. 600 x 500 x 120 mm
	30000771 Panier de base Dim. 600 x 500 x 120 mm
	3602258 Godet à couverts 8 compartiments

Vaisselle Dotations de paniers standard	Réf. article Nom
	5501170 Panier à assiettes 8 rangées Dim. 500 x 500 x 92 mm
	5501059 Panier à couverts et petites pièces à treillage serré Dim. 500 x 500 x 66 mm
	5501007 Godet à couverts 7 compartiments

Bistro Dotations de paniers standard	Réf. article Nom
	5501172 Panier à assiettes trapézoïdales 8 rangées Dim. 545 x 500 x 92 mm
	85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm
	5501007 Godet à couverts 7 compartiments

Bistro Dotations de paniers alternatif**	Réf. article Nom
	30000772 Panier à assiettes 11 rangées Dim. 545 x 500 x 92 mm
	85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm
	3602261 2 godets à couverts

Couverts	Réf. article Nom
	85000041 Panier avec 9 godets à couverts Dim. 500 x 500 x 145 mm

*Sans précision de votre part au moment de la commande, la machine sera livrée avec la dotation standard.

** Uniquement possible avec une installation linéaire. Systèmes de table spéciaux avec guides de panier de 610 mm nécessaires pour une installation en angle.

► Préconisations de produits lessiviels

Retrouvez dans ce tableau le type de détergent liquide et le produit de rinçage à utiliser en fonction du type de support lavé et de la qualité d'eau. Attention, le dosage des produits dépend aussi du processus de préparation des supports, de la température de l'eau et du temps d'attente avant lavage.

Machine	Type de lavage	Produit de lavage	Produit de rinçage	Qualité d'eau	Type d'établissement
PT	Lavage verres fragiles / sérigraphiés	F30 / F40	B2S	osmosée	gastronomie / œnologie / cave à vin
	Lavage verres	F420e	B2S	osmosée	gastronomie / œnologie / cave à vin
	Lavage verres & tasses	F420e / F300	B100N	adoucie	Tous types
	Lavage verres & tasses	F420e / F300	B200S	mi-dure	Tous types
	Lavage tasses & vaisselle	F8500	B165NE	adoucie	Restaurant / Brasserie
	Lavage tasses & vaisselle	F8500	B200S	mi-dure	Restaurant / Brasserie
	Lavage tasses & vaisselle	F6800	B100N	adoucie	Collectivités
	Lavage tasses & vaisselle	F6200	B200S	mi-dure	Collectivités
	Lavage argenterie	F720 Blue	B100N	adoucie	Tous types
	Lavage contenants en plastique réutilisable	F420e	B170XD	/	Tous types
	Lavage argenterie	F720 Blue	B200S	mi-dure	Tous types
	Lavage aluminium	F865 Plus	B100N	adoucie	Tous types
	Lavage aluminium	F865 Plus	B200S	mi-dure	Tous types
	Lavage plateaux & bacs plastiques	F8500 / S8400+	B200S	adoucie à mi-dure	Restaurant / Boucher
	Lavage plateaux & bacs plastiques	F6200 / S6600e	B200S	adoucie à mi-dure	Boulangier / Collectivité

Vous avez des questions ? Votre responsable commercial Winterhalter est à votre disposition pour vous aider.

LAVE-USTENSILES

GS 630, PT UTENSIL, UF-SERIE



Gamme UF



Gamme PT UTENSIL



Gamme GS 630

Découvrez les Best Sellers de notre gamme lave-ustensiles :

Type	Modèle	Surchauffeur	Doseur de rinçage /lavage	Pompe de vidange	Surpresseur de rinçage	Divers options	Référence	Prix [EURO]
 Combiné lave-ustensiles/vaisselle	GS 630	5,3 [kW]	•	•	•	•	630V0004	12 355

Type	Modèle	Produits lessiviels		Surchauffeur	Variante EnergyPlus	Traitement eau	Option	Référence	Prix [EURO]
		Doseur de rinçage	Doseur de lavage			Adoucisseur intégré			
 Gamme PT Utensil	PT-L Utensil	•	•					520V0019	17 319
		•	•				capot auto	520V0006	18 616
		•	•		•			520V0018	20 024
		•	•		•		capot auto	520V0017	21 321

Type	Modèle	Produits lessiviels		Pack performance	Variante EnergyPlus	Support plaques	Référence	Prix [EURO]
		Doseur de rinçage	Doseur de lavage					
 Gamme UF	UF-M	•	•			6 rangées	641V0029	17 928
		•	•			12 rangées	641V0032	17 928
		•	•	•		6 rangées	641V0034	18 574
		•	•		•	6 rangées	641V0031	21 430
		•	•	•	•	6 rangées	641V0036	22 076
	UF-L	•	•			6 rangées	651V0015	20 187
		•	•	•		6 rangées	651V0019	20 833
		•	•		•	6 rangées	651V0017	23 689
		•	•	•	•	6 rangées	651V0021	24 335
	UF-XL	•	•			6 rangées	661V0015	30 981
		•	•	•		12 rangées	661V0020	31 627
		•	•		•	6 rangées	661V0016	34 483
		•	•	•	•	12 rangées	661V0017	35 129



Lave-ustensiles GS 630

Équipements de série GS 630 :

- Tableau de commande intuitif
- Commande à bouton unique avec codes-couleurs
- Rampes de lavage inférieures et supérieures fixes et oscillantes
- Concept "Hygiène totale" comprenant
 - Tamis de surface
 - Système de filtration médiamat
 - Programme d'assistance au nettoyage intégré
 - Système Thermostop garantissant la bonne température de rinçage
- Hauteur de passage de 410 mm
- Doseur de produit de rinçage intégré avec canne d'aspiration
- Pompe de vidange
- Surpresseur de rinçage
- Indice de protection IPX 5
- Doseur de détergent avec canne d'aspiration

Équipements en option :

- Prélavage à l'eau froide
- Doseur de lavage intégré avec canne d'aspiration
- Doseur anti-moussant avec canne d'aspiration
- Commutation de température
- Rehausse inox (différentes tailles)
- Alarme sonore indiquant un défaut de produit de lavage/rinçage
- Kit pour adaptation de la rehausse du modèle GR 630

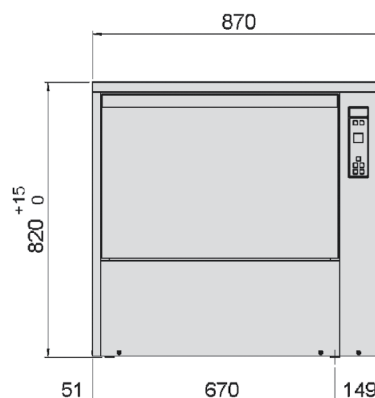
Données techniques		GS 630
Rendement théorique	[Paniers / h]	
Triphasé		12/29/38
Largeur	[mm]	870
Profondeur avec porte fermée	[mm]	600
Profondeur avec porte ouverte	[mm]	1 070
Hauteur avec porte fermée	[mm]	820 - 835
Hauteur avec porte ouverte	[mm]	820 - 835
Hauteur de travail	[mm]	325
Hauteur de passage	[mm]	410
Dimensions du chariot	[mm]	–
[Largeur x profondeur x hauteur]		
Volume de la cuve	[l]	25
Consommation eau de rinçage / cycle*1	[l]	4,4
Résistance cuve		
Pack Standard / Pack Performance	[kW]	5,3
Chauffage du surchauffeur		
- avec alimentation en eau chaude > 40 °C	[kW]	5,3
- avec alimentation en eau froide < 40 °C	[kW]	–
Pression d'eau nécessaire	[bar / kPa]	0,8/80
Pompe de lavage, P1	[kW]	2 x 0,7
Moteur oscillation des rampes, P1	[kW]	0,1
Spécifications électriques		
Puissance totale de raccordement		
- Triphasé eau chaude > 40°	[kW]	7,1
- Triphasé eau froide < 40°	[kW]	
Poids net / brut	[kg]	104/120
Prix	[EURO]	11 930

*1 Dans des conditions idéales d'utilisation. La consommation d'eau claire dépend des conditions sur site. Le réglage précis est effectué lors de la mise en service.

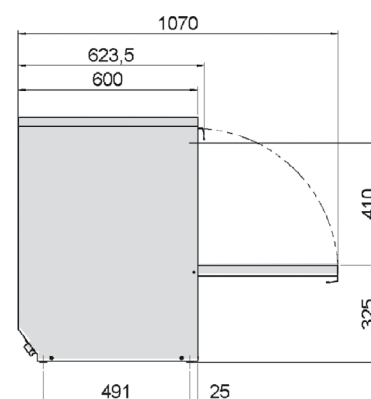
GS 630



alimentation
INDISPENSABLE
en eau adoucie < 5th



Modèle	Référence	GS 630
Rendement théorique [paniers / heure]		12/29/38
Dimensions panier [mm]		508 x 650
Dotation paniers		
1 panier à ustensiles, taille S (85000537)		•
1 panier fond plat (3602208)		•
Flexible d'alimentation d'eau		•
Tuyau de vidange		•
Câble de raccordement électrique		•
Raccordement électrique		•
Triphasé 400V3N~, 50Hz		•
Prix [EURO]		
GS 630	630V9999	11 930
GS 630 avec doseur de lavage intégré	630V0004	12 355



Accessoires	Référence	[EURO]
Doseur de lavage intégré avec canne d'aspiration	D05	425
Doseur anti-moussant avec canne d'aspiration	E50	425
Prélavage eau froide < 15°C	KV20	776
Commutation de température 65 °C / 85 °C	NT30	343
Rehausse inox, hauteur 35 mm, à roulettes avec glissières	75000699	502
Rehausse inox, hauteur 55 mm	75000705	570
Rehausse inox, hauteur 400 mm, ouverte avec panneaux	700V0009	1 254
Alarme sonore*1 indiquant défaut produit de lavage / rinçage	LSM10	511

*1 Si la machine est équipée de doseur(s) de lavage et / ou rinçage, la (les) canne(s) d'aspiration nécessaire(s) au signal sonore est (sont) incluse(s).

Lave-ustensiles/vaisselle PT Utensil

Deux tailles

- L = large
- XL = extra large

Équipement standard pour tous les modèles de PT Utensil

Résultat/vitesse de lavage

- Système de réglage de la pression de lavage VarioPower
- Champs de lavage en forme de S (en haut et en bas) avec jets à géométrie spécifique : retrait aisé (système de fixation), optimisation de l'écoulement pour une distribution de l'eau dans toute la zone
- Quadruple système de filtration (constitué de quatre composants : crépine de surface, cylindre de filtration, filtre de fond de cuve, Mediamat) et capteur de turbidité pour une eau de lavage constamment épurée
- Doseur de produit de rinçage intégré
- Gestion de l'énergie active
- Système Thermostop garantissant un lavage avec une eau de rinçage à la bonne température
- Démarrage progressif de la pompe de lavage
- Capteur de détergent pour une surveillance efficace du dosage

Rentabilité

- EnergyLight^{*1} : système de récupération thermique des eaux usées
- Programme spécial ECO
- Indication relative à l'économie d'énergie et mise en veille pour empêcher la perte d'énergie inutile

Convivialité et ergonomie

- Écran tactile intelligent
- Mode d'emploi et conseils de lavage vidéo
- Affichage détaillé des erreurs avec code d'erreur et texte
- Commandes à touche unique avec codes de couleurs et affichage de l'avancement du cycle de lavage
- CONNECTED WASH : connexion par réseau local sans fil (WLAN) pour renforcer la sécurité et l'efficacité - Fonction WLAN intégrée
- Interface USB pour les mises à jour de logiciel
- Démarrage automatique à la fermeture du capot
- Indicateur de l'intervalle de maintenance
- Indicateur séparé de niveau des produits de lavage et de rinçage
- Code PIN personnel pour accéder aux différents niveaux : un code PIN pour le responsable et un code pour le technicien
- Coordonnées des techniciens de maintenance et des fournisseurs de produits lessiviels enregistrées

Hygiène garantie

- **Certification normes d'hygiène DIN EN 17735**
- Cuve emboutie hygiénique
- Résistance de cuve performante facile à nettoyer
- Journal d'hygiène et de fonctionnement intégré

Programmes

- Programme d'auto-nettoyage
- Différents programmes : intensif, silencieux, court, remplacement de l'eau de la cuve, trempage
- Trois programmes standards (un programme pour les lave-couverts)
- Programme de régénération de la vaisselle et programme de détartrage
- Programmation démarrage et fermeture automatique du capot
- Programmation du remplissage en début de service et/ou du lancement du programme d'assistance au nettoyage en fin de service



Équipement en option

- Récupérateur thermique EnergyPlus (combinaison de la récupération thermique des eaux usées et condenseur de buées)
- Ouverture et fermeture de capot automatique (PT Utensil)
- Système de rinçage à entraînement breveté
- Pompe à chaleur ClimatePlus
- Doseur de détergent intégré
- Adoucisseur d'eau intégré
- Système à double paniers
- Interface certifiée DIN 18875^{*1}
- Puissance de chauffe accrue
- Message d'erreur en cas de manque de sel (avec adoucisseur d'eau intégré)
- TwinSet (combinaison de 2 machines PT)^{*2}
- Version Cool (rinçage des verres à l'eau froide)
- Version HighTemp et version A0-30 / A0-60
- Troisième doseur intégré

Pour la gamme PT Utensil, nous vous recommandons les produits de lavage et de rinçage Winterhalter (voir page 42).

Pour plus d'informations sur le traitement de l'eau, voir page 62 et suivantes, sur les doseurs externes, voir page 74, sur les paniers, voir page 91 et suivantes.

^{*1} Pour la connexion à un système externe de gestion de l'énergie (EMS). Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'utilisateur doit s'assurer que les températures de consigne dans la cuve et le surchauffeur sont respectées.

^{*2} Le TwinSet avec la PT-XL ou avec la combinaison avec le relevage automatique du capot et l'adoucisseur intégré n'est pas possible.

Combiné lave-ustensiles/vaisselle PT Utensil



Données techniques	PT-L Utensil	PT-L Utensil EnergyPlus	PT-XL Utensil	PT-XL Utensil EnergyPlus
Nombre de programmes	Jusqu'à 3 (+ programmes spéciaux)		Jusqu'à 3 (+ programmes spéciaux)	
Rendement théorique [paniers/h]	32/13/9	32/13/9	32/13/9	32/13/9
CONSOMMATION D'EAU				
Capacité de la cuve [l]	36	36	36	36
Consommation d'eau de rinçage par cycle vaisselles [l]	2.4 ^{*1}	2.4 ^{*1}	2.4 ^{*1}	2.4 ^{*1}
Consommation d'eau de rinçage par cycle ustensiles [l]	4.0 ^{*1*4}	4.0 ^{*1*4}	4.0 ^{*1*4}	4.0 ^{*1*4}
Températures				
Température de la cuve [°C]	55–69 ^{*2}	55–69 ^{*2}	55–69 ^{*2}	55–69 ^{*2}
Température du rinçage [°C]	65–87 ^{*2}	65–87 ^{*2}	65–87 ^{*2}	65–87 ^{*2}
DIMENSIONS				
Largeur [mm]	735	735	735	735
Profondeur [mm]	750	750	750	750
Hauteur avec capot fermé [mm]	1,535	2,175	1,655	2,415
Hauteur avec capot ouvert [mm]	2,010	2,175	2,250	2,415
Hauteur de travail ^{*3} [mm]	850	850	850	850
Hauteur de passage [mm]	440	440	560	560
Dimensions des paniers [mm]	500 x 500/500 x 600	500 x 500/500 x 600	500 x 500/500 x 600	500 x 500/500 x 600
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES	Varie selon les pays et les protections par fusible, voir ci-dessous		Varie selon les pays et les protections par fusible, voir ci-dessous	
Pompe de lavage (P1) [kW]	1.5	1.5	1.5	1.5
Chauffage de la cuve [kW]	2 x 2.5	2 x 2.5	2 x 2.5	2 x 2.5
Chauffage du surchauffeur [kW]	6.4	6.4	6.4	6.4
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES				
Température max. de l'eau d'alimentation [°C]	60	20	60	20
Pression d'eau nécessaire [bar/kPa]	1.0–6.0/100–600	1.5–6.0/150–600	1.0–6.0/100–600	1.5–6.0/150–600
Indice de protection	IP X5	IP X5	IP X5	IP X5
Poids, net/brut [kg]	142/158	163/187	148/167	172/202
Prix de la machine [EURO]	16 846	19 551	17 530	20 448

^{*1} La consommation d'eau de rinçage varie en fonction de l'équipement.

^{*2} Les températures varient en fonction du programme sélectionné.

^{*3} La hauteur de travail peut être de façon optionnelle à 900 mm au lieu de 850 mm. Les dimensions verticales accroissent alors de 50 mm.

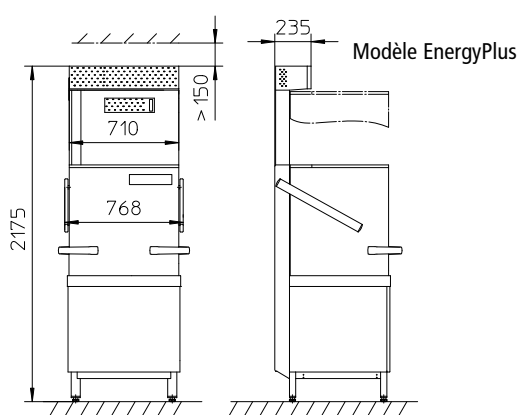
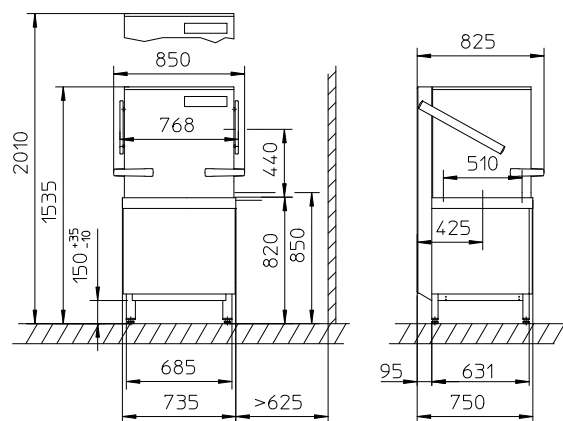
^{*4} Consommation d'eau additionnelle pour le programme 3: 4.0 l.

^{*5} La puissance réelle varie en fonction de la tension du réseau.

Valeurs électriques		
Tension	Protection par fusible	Puissance totale raccordée avec surchauffeur 6,4 kW ^{*5}
380V/3 N~ /50–60 Hz	16A	7.3 kW
400V/3 N~ /50–60 Hz	16A 25A/32A	8.1 kW 11.5 kW
415V/3 N~ /50–60 Hz	15 A/16A/20A 25A/32A	8.6 kW 13.6 kW
200V/3 ~ /50–60 Hz	25A 32A	6.8 kW 8.2 kW

Combiné lave-ustensiles/vaisselle PT Utensil

PT-L Utensil / PT-L Utensil EnergyPlus



Référence et Programmes	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO] PT-L Utensil	[EURO] PT-L Utensil EnergyPlus
Vaisselle / Ustensiles / Ustensiles Plus	32 / 13 / 9	16 846	19 551

Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers page 10

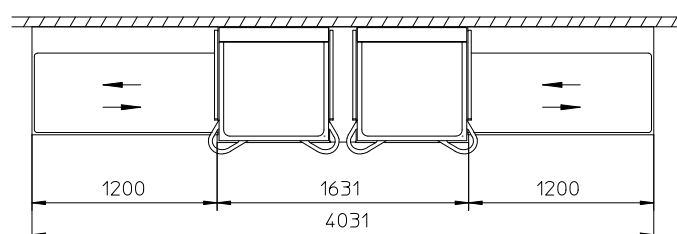
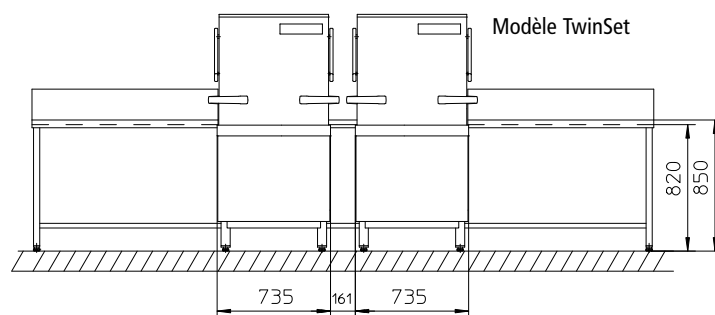
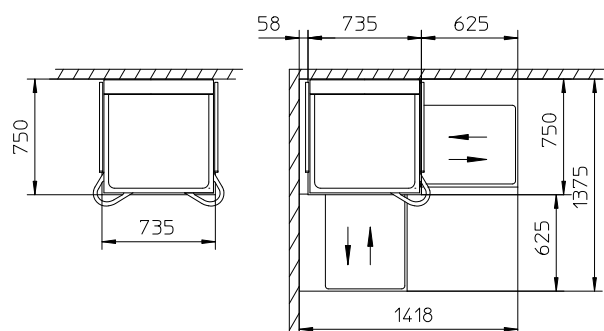
Options / accessoires	Réf. article	[EURO]
Adoucisseur intégré (jusqu'à 30 °TH)	WAUF10	1 418
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	D05	473
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration (pour détergent spécial)	30017060	473
Ouverture et fermeture de capot automatique	H10	1 297
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	A75	152
Tablette de jonction pour installation en angle	75004528	337
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet (largeur 161 mm)*1	61007739	1 137
PT TwinSet Light	61010347	733
Interface selon norme DIN 18875*2	61010192	102
Adaptateur de guide de panier*3 pour paniers de 600 x 400 mm	30002498	452
Adaptateur de guide de panier*3 pour installation en angle pour paniers de 600 x 500 mm	30008171	285
Surcoût échangeur thermique*4	ERG52_WQ	591

*1 La fonctionnalité TwinSet n'est pas compatible avec les options relevage automatique du capot et adoucisseur intégré.

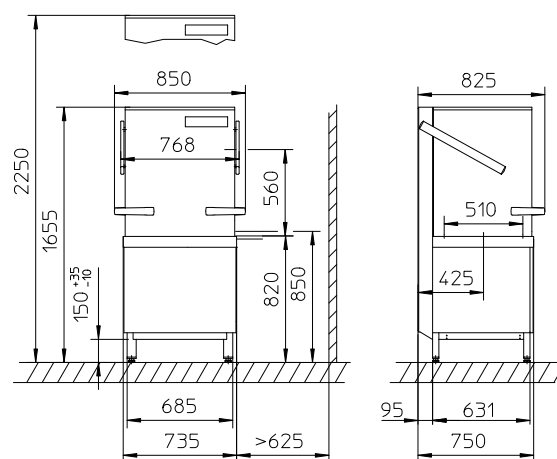
*2 Pour connecter la machine à un système de gestion de l'énergie (EMS) sur site. Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'exploitant doit s'assurer que les températures de consigne dans la cuve et le surchauffeur sont respectées.

*3 Adaptateurs de guide de panier disponibles sur demande.

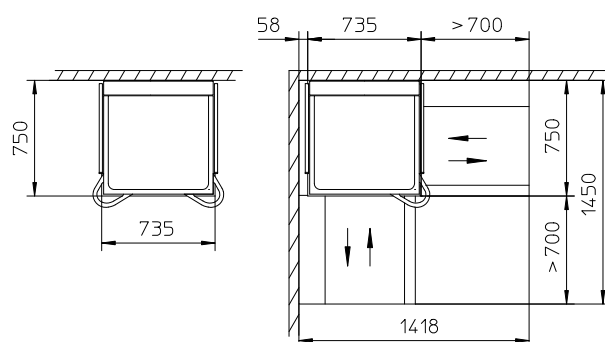
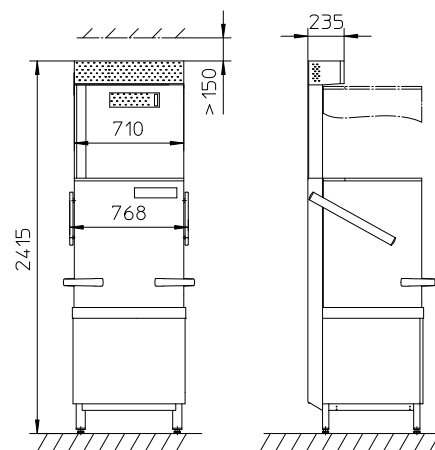
*4 Surcoût échangeur thermique si alimentation en eau osmosée/chlorée pour le modèle PT-L Utensil EnergyPlus.



PT-XL Utensil / PT-XL Utensil EnergyPlus



Modèle EnergyPlus



Référence et Programmes	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO] PT-XL Utensil	[EURO] PT-XL Utensil Energy Plus
Vaisselle / Ustensiles / Ustensiles Plus	32/13/9	17 530	20 448

Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers page 10.

Options / accessoires	Article no.	[EURO]
Adoucisseur intégré (jusqu'à 30 °TH)	WAUF10	1 418
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	D05	473
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration (pour détergent spécial)	30017060	473
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	A75	152
Tablette de jonction pour installation en angle	75004528	337
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet Light	61010347	733
Interface selon DIN 18875*1	61010192	102
Adaptateur de guide de panier*2 pour panier de 600 x 400 mm	30002498	452
Adaptateur de guide de panier*2 pour installation en angle 600 x 500 mm	30008171	285
Surcoût échangeur thermique*3	ERG52_WQ	591

*1 Pour connecter la machine à un système de gestion de l'énergie (EMS) sur site. Ce système influence les durées de fonctionnement et les températures du programme. L'exploitant doit s'assurer que les températures de consigne dans la cuve et le surchauffeur sont respectées.

*2 Adaptateurs de guide de panier disponibles sur demande.

*3 Surcoût échangeur thermique si alimentation en eau osmosée/chlorée pour le modèle PT-XL Utensil EnergyPlus.

Dotations de paniers et préconisation de produits lessiviels

Ustensiles- Dotation de paniers standard Uniquement possible avec une installation linéaire**	Réf. article Nom
	85000820 Panier à ustensiles 600 x 500 mm
	85000694 Panier à récipients et à plateaux 2 ouvertures latérales 600 x 500 mm

► Préconisations de produits lessiviels

Retrouvez dans ce tableau le type de détergent liquide et le produit de rinçage à utiliser en fonction du type de support lavé et de la qualité d'eau. Attention, le dosage des produits dépend aussi du processus de préparation des supports, de la température de l'eau et du temps d'attente avant lavage.

Machine	Type de lavage	Produit de lavage	Produit de rinçage	Qualité d'eau	Type d'établissement
PT	Lavage verres fragiles / sérigraphiés	F30 / F40	B2S	osmosée	gastronomie / œnologie / cave à vin
	Lavage verres	F420e	B2S	osmosée	gastronomie / œnologie / cave à vin
	Lavage verres & tasses	F420e / F300	B100N	adoucie	Tous types
	Lavage verres & tasses	F420e / F300	B200S	mi-dure	Tous types
	Lavage tasses & vaisselle	F8500	B165NE	adoucie	Restaurant / Brasserie
	Lavage tasses & vaisselle	F8500	B200S	mi-dure	Restaurant / Brasserie
	Lavage tasses & vaisselle	F6800	B100N	adoucie	Collectivités
	Lavage tasses & vaisselle	F6200	B200S	mi-dure	Collectivités
	Lavage argenterie	F720 Blue	B100N	adoucie	Tous types
	Lavage contenants en plastique réutilisable	F420e	B170XD	/	Tous types
	Lavage argenterie	F720 Blue	B200S	mi-dure	Tous types
	Lavage aluminium	F865 Plus	B100N	adoucie	Tous types
	Lavage aluminium	F865 Plus	B200S	mi-dure	Tous types
	Lavage plateaux & bacs plastiques	F8500 / S8400+	B200S	adoucie à mi-dure	Restaurant / Boucher
	Lavage plateaux & bacs plastiques	F6200 / S6200e	B200S	adoucie à mi-dure	Boulangier / Collectivité

Vous avez des questions ? Votre responsable commercial Winterhalter est à votre disposition pour vous aider.

Lave-ustensiles UF



Trois dimensions

- M = moyenne
- L = large
- XL = extra large

Trois programmes

- Boulangerie
- Boucherie
- Universel

Équipements de série pour tous les modèles de la gamme UF

Résultat de lavage / hygiène

- Programmes spéciaux : trempage, court, intensif, standard, et de détartrage
- Système de lavage haute-performance avec variateur de pression VarioPower
- Quadruple système de filtration (crépine de surface, cylindre de filtration, filtre de fond de cuve, Mediamat)
- Doseur de produit de rinçage intégré
- Bornier de raccordement pour les dosages externes
- Système Thermostop pour l'hygiène et la sécurité
- Certification normes d'hygiène DIN EN 17735
- Cuve emboutie pour un intérieur propre (cuve, paroi, résistance de cuve, guide paniers)
- Pompe de vidange

Convivialité et ergonomie

- Panier rabattable vers le haut et vers le bas
- Ecran tactile et commande à bouton unique avec codes couleurs et affichage de la progression
- Alerte en cas d'absence de produits lessiviels allant jusqu'à quatre bidons
- Niveau Chef et Technicien protégés par un mot de passe
- Journal quotidien de service et d'hygiène intégré
- Mise en service / hors service automatique programmable
- Affichage des messages d'erreur et rappel par un signal sonore, indicateur de maintenance intégré
- Détecteur de fuites
- Sortie multifonctions dédiée au raccordement de périphériques externes
- Surchauffeur dépressurisé pour le rinçage
- Indice de protection à l'étanchéité IPX5

Efficacité

- Gestion active de l'énergie
- Mode veille
- Double paroi sur la totalité de la machine
- Porte avec joint d'étanchéité
- Résistance de cuve réinitialisable

Équipements en option et accessoires

- Machine préparée pour l'installation des doseurs Solidos / SolidosDuo
- Doseur de produit antimousse avec canne d'aspiration
- Doseur de détergent désincrustant dans le cadre du processus TurboZyme avec canne d'aspiration
- Prélavage à l'eau froide
- Pack Performance (surchauffeur 16.4 kW, cuve 10 kW)
- Récupérateur de calories (UF-L Energy – économies d'énergies de 0,15 kW par cycle de lavage)- alimentation en eau froide uniquement,, réduit les coûts d'exploitation et le climat ambiant dans la cuisine / laverie.
- Charriot porte-paniers adapté à la taille de la machine
- Accessoires par métiers, support intérieur 2 niveaux
- Version A0-30
- Raccordements à l'électricité, l'eau et les eaux usées.
- CONNECTED WASH

Pour les lave-ustensiles, nous vous recommandons les produits de lavage et de rinçage Winterhalter (voir page 48).

Pour plus d'informations sur le traitement de l'eau, voir pages 62 et suivantes, sur les doseurs externes, voir page 74, sur les paniers, voir pages 91 et suivantes.

Lave-ustensiles



Données techniques	UF-M	UF-M Energy	UF-L	UF-L Energy	UF-XL	UF-XL Energy
Rendement théorique Triphasé [Paniers / h]	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12	40/24/12
Largeur [mm]	775	775	775	775	1 468	1 468
Profondeur avec porte fermée [mm]	870	870	870	870	870	870
Profondeur avec porte ouverte [mm]	1 295	1 295	1 375	1 375	1 375	1 375
Hauteur avec porte fermée [mm]	1 720	1 910	1 880	2 070	1 880	2 070
Hauteur avec porte ouverte [mm]	2 000	2 000	2 240	2 240	2 240	2 240
Hauteur de travail [mm]	850	850	850	850	850	850
Hauteur de passage [mm]	640	640	800	800	800	800
Dimensions du chariot [mm]	772 x 825 x	772 x 825 x 1	772 x 825 x	772 x 825 x	1 465 x 825 x	1 465 x 825 x
[Largeur x profondeur x hauteur]	1 108	108	1 108	1 108	1 108	1 108
Volume de la cuve [l]	69	69	69	69	138	138
Consommation eau de rinçage / cycle*1 [l]	4,7	4,7	4,7	4,7	7	7
Résistance cuve [kW]						
Pack Standard / Pack Performance	5 / 10	5 / 10	5 / 10	5 / 10	5 / 10	5 / 10
Chauffage du surchauffeur [kW]:						
- avec alimentation en eau chaude > 40 °C	10,2	10,2	10,2	10,2	10,2	10,2
- avec alimentation en eau froide < 40 °C	16,4	16,4	16,4	16,4	16,4	16,4
Pression d'eau nécessaire [bar / kPa]	1 / 100	1,5 / 150	1 / 100	1,5 / 150	1 / 100	1,5 / 150
Pompe de lavage, P1 [kW]	2,5	2,5	2,5	2,5	2 x 2,5	2 x 2,5
Moteur oscillation des rampes, P1 [kW]	—	—	—	—	—	—
Spécifications électriques *2						
Puissance totale de raccordement [kW]						
- Triphasé eau chaude > 40°	9,4	—	9,4	—	8,8	—
- Triphasé eau froide < 40°	16,4	9,4 / 16,4	16,4	9,4 / 16,4	16,4	8,8 / 16,4
Poids net / brut [kg]	190/220	225/255	200/230	235/265	305/355	350/400
Prix*3 [EURO]	17 928	21 430	20 187	23 689	30 981	34 483

*1 Dans des conditions idéales d'utilisation. La consommation d'eau claire dépend des conditions sur site.

Le réglage précis est effectué lors de la mise en service.

*2 Configuration en sortie usine - autres raccordements possibles, voir tableau page suivante.

*3 Pour le prix du surchauffeur renforcé, voir le prix des accessoires pages suivantes.

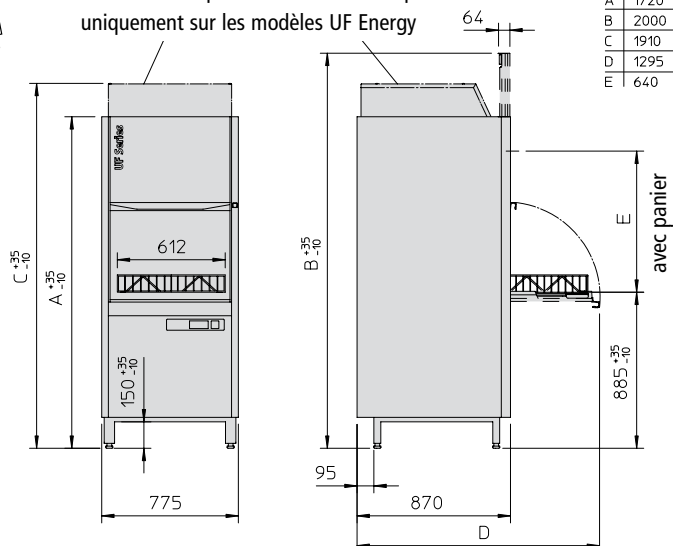
Spécifications électriques					
Alimentation	Protection par fusibles	Puissance totale de raccordement Standard Surchauffeur 10,2 kW / cuve 5 kW		Puissance totale de raccordement Performance Surchauffeur 16,4 kW / cuve 10 kW	
		UF-M / L	UF-XL	UF-M / L	UF-XL
400V/3 N~/50–60 Hz	16 A	9,4	8,8	Incompatible	Incompatible
	25 A	16,3	16,2	16,4	16,4
	32 A	17,5	17,4	18,8	18,8

UF-M / UF-L



alimentation
INDISPENSABLE
en eau adoucie < 5th

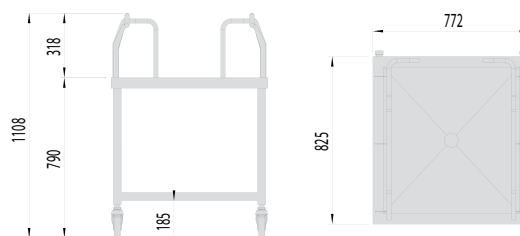
Condenseur récupérateur de buées compris
uniquement sur les modèles UF Energy



	UF-M	UF-L
A	1720	1880
B	2000	2240
C	1910	2070
D	1295	1375
E	640	800

Chariot disponible dans options / accessoires

Programme	Rendement théorique [paniers/h]	[EURO] UF-M	[EURO] UF-L
Boulangerie	40/24/12		
Boucherie	40/24/12	17 928	20 187
Universel	40/24/12		
Dimensions paniers [mm]	612 x 672 x 135		



Chariot - Vue de face

Chariot - Vue de haut

Options / accessoires	Retrofit*2	Réf. article Kit après-vente	[EURO] UF-M
Doseur de détergent intégré avec canne d'aspiration (en 50 Hz)	•	30000027	de série
Doseur de désincrustant intégré avec canne d'aspiration (en 50 Hz)	•	30011225	897
Doseur de produit anti-mousse intégré avec canne d'aspiration	•	E_150	502
Pack performance : résistances de chauffe (cuve, surchauffeur)	—	B_69	627
Prélavage eau froide	•	KGVR_20	776
Porte rabattable vers le bas	—	—	de série
Connected Wash	—	DAT_45	418
Condenseur récupérateur de buées Energy*1	—	ERG_10	3 502
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm	•	AGR_11	161
Protège écran	•	30011461	254
Chariot à casiers	•	75004683	2 446
Support intérieur 2 niveaux	•	ZWB_10	844
Accessoires pour paniers	•	voir les pages 48 ou 99	
Options additionnelles pour machines avec condenseur récupérateur de buées Energy			
Coût supplémentaire pour la version équipée d'un échangeur thermique en acier inoxydable	—	ERG11	721
Remplissage eau chaude (pour les machines équipées d'un disconnecteur DPB)	•	30011220	359
Remplissage eau chaude (pour machines avec AirGap)	•	30011221	359

Pour les alimentations en eau déminéralisée nous consulter.

Câble principal d'alimentation électrique, tuyaux d'arrivée d'eau, tuyaux de vidange et dotation de paniers standard sont inclus dans le prix.

*1 Température de l'eau d'alimentation < 20 ° C.

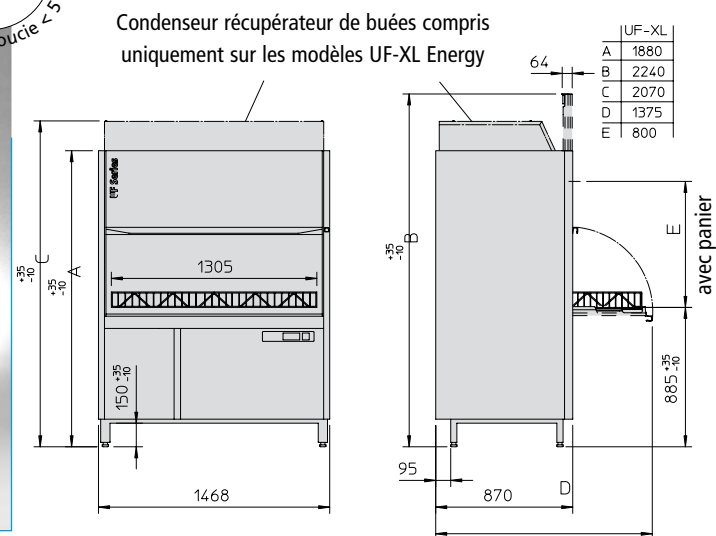
*2 Options et accessoires pouvant être ajoutés après la vente.

UF-XL

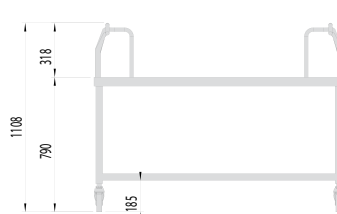


alimentation
INDISPENSABLE
en eau adoucie < 5°th

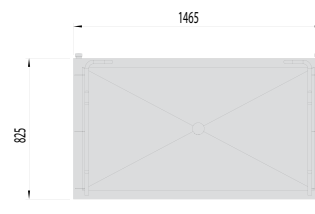
Condenseur récupérateur de buées compris
uniquement sur les modèles UF-XL Energy



Programme	Rendement théorique [paniers/h]	[EURO] UF-XL
Boulangerie	40/24/12	30 981
Boucherie	40/24/12	
Universel	40/24/12	
Dimensions paniers [mm]	1305 x 672 x 135	



Chariot - Vue de face



Chariot - Vue de haut

Options / accessoires	Retrofit*2	Réf. article	[EURO] UF-XL
Doseur de détergent intégré avec canne d'aspiration (en 50 Hz)	•	30000027	de série
Doseur de désincrustant intégré avec canne d'aspiration (en 50 Hz)	•	30011226	847
Doseur de produit anti-mousse intégré avec canne d'aspiration	•	E_150	502
Pack performance : résistances de chauffe (cuve, surchauffeur)	—	B_69	627
Prélavage eau froide	•	KGVR_20	776
Porte rabattable vers le bas	—	—	de série
Connected Wash	—	DAT_45	418
Condenseur récupérateur de buées Energy*1	—	ERG_10	3 502
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm	•	AGR_11	161
Protège écran	•	30011461	254
Chariot à casiers	•	75004684	3 335
Support intérieur 2 niveaux	•	ZWB_10	844
Accessoires pour paniers	•	voir les pages 48 ou 99	
Options additionnelles pour machines avec condenseur récupérateur de buées Energy			
Coût supplémentaire pour la version équipée d'un échangeur thermique en acier inoxydable	—	ERG_11	721
Remplissage eau chaude (pour les machines équipées d'un disconnecteur DPB)	•	3001220	359
Remplissage eau chaude (pour machines avec AirGap)	•	3001221	359

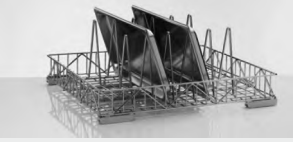
Pour les alimentations en eau déminéralisée nous consulter.

Câble principal d'alimentation électrique, tuyaux d'arrivée d'eau, tuyaux de vidange et dotation de paniers standard sont inclus dans le prix.

*1 Température de l'eau d'alimentation < 20 ° C.

*2 Options et accessoires pouvant être ajoutés après la vente.

Gamme UF-M et UF-L

Dotation de paniers standard pour UF-M / UF-L	Réf. article Nom
	65006235 Dim 636 x 714 x 134 mm
	85000550 Support plaques, 6 rangées Dim 490 x 610 x 285 mm

Dotation de paniers alternatif I pour UF-M / UF-L	Réf. article Nom
	65006235 Dim 636 x 714 x 134 mm
	3602210 Panier plastique standard Dim. 500 x 500 x 105 mm

Dotation de paniers alternatif II pour UF-M / UF-L	Réf. article Nom
	65006235 Dim 612 x 672 x 134 mm
	85000561 Support plaques 12 rangées Dim 395 x 590 x 100 mm

Gamme UF-XL

Dotation de paniers standard pour UF-XL	Réf. article Nom
	65006251 Dim. 1330 x 714 x 134 mm
	85000550 Support plaques 6 rangées Dim 490 x 610 x 285 mm

Dotation de paniers alternatif pour UF-XL	Réf. article Nom
	65006251 Dim. 1330 x 714 x 134 mm
	3602210 Panier plastique standard Dim. 500 x 500 x 105 mm

Paniers recommandés

Paniers recommandés	Référence	Dimensions [mm]	[EURO]
		Largeur x Profondeur x Hauteur	
Paniers à ustensiles			
Taille S	85000537	650 x 500 x 65	373
Taille M / L	65006235	612 x 672 x 134	521
Taille XL	65006251	1 305 x 672 x 134	904

Accessoires et tableaux de préconisations de produits lessiviels

Accessoires pour Paniers	Référence	Dimensions [mm]	[EURO]			
		L x P x H		GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL
Ustensiles						
Support pour plaques et plateaux						
5 rangées	5501256	300 x 460 x 175	107	+		
9 rangées	85000512	395 x 455 x 100	144	+		
Support universel						
5 rangées	85000536	457 x 450 x 131	158	+	+	+
6 rangées	85000550	490 x 610 x 285	197		+	+
12 rangées	85000561	395 x 590 x 100	131	+	+	+
Support à poches, 3 cônes	85000558	498 x 204 x 470	84		+	+
Pince articulée pour bac GN	sur demande	—	sur demande		+	
Grille pour alourdir les articles	65006900	584 x 644	461	+	+	+
Equipements complémentaires mobiles						
Chariot porte-paniers pour UF-M / UF-L *	75004683	772 x 825	2 446		+	
Chariot porte-paniers pour UF-XL *	75004684	1 465 x 825	3 335			+
Autres accessoires						
Support intérieur 2 niveaux UF-M / UF-L	30011218	701 x 480	767		+	
Support intérieur 2 niveaux UF-XL	30011219	1 465 x 480	928			+

* Seulement pour hauteur de travail de 850 mm

+ Convient pour les modèles

Préconisations de produits lessiviels

Retrouvez dans ce tableau le type de détergent liquide et le produit de rinçage à utiliser en fonction du type de support lavé et de la qualité d'eau. Attention, le dosage des produits dépend aussi du processus de préparation des supports, de la température de l'eau et du temps d'attente avant lavage.

Machines	Type de lavage	Produit de lavage	Produit de rinçage	Produit désincrustant*	Qualité d'eau	Type d'établissement
GS 630 et UF	Lavage aluminium	F865Plus / S565e	B100N	A100e	adoucie	Tous types
	Lavage aluminium	F865Plus / S565e	B200S	A100e	mi-dure	Tous types
	Lavage batterie & ustensiles inox	F865Plus / S565e	B165NE	A100e	adoucie	Boucher
	Lavage batterie & ustensiles inox	F865Plus / S565e	B200S	A100e	mi-dure	Boucher
	Lavage batterie & ustensiles inox	F8500 / S8400	B100N	A140e	adoucie	Restaurant
	Lavage batterie & ustensiles inox	F8700 / S8400	B200S	A140e	mi-dure	Restaurant
	Lavage batterie & ustensiles inox	F6800 / S6200	B100N	A120e	adoucie	Boulangier
	Lavage batterie & ustensiles inox	F6200 / S6200	B200S	A120e	mi-dure	Boulangier
	Lavage plateaux & bacs plastiques	F8500 / S8400	B200S	A100e/ A140e	adoucie à mi-dure	Restaurant / Boucher
	Lavage plateaux & bacs plastiques	F6200 / S6200	B200S	A120e	adoucie à mi-dure	Boulangier / Collectivité

*Produit désincrustant non disponible pour la GS 630.

Vous avez des questions ? Votre responsable commercial Winterhalter est à votre disposition pour vous aider.

DEMANDEZ À VOTRE LAVE-VAISSELLE, IL A PLEIN DE CHOSES À VOUS DIRE...

Découvrez la solution CONNECTED WASH



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS

Gamme CTR



Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers CTR

Équipement standard pour tous les modèles de la série CTR

- Le sens de chargement peut être sélectionné : gauche - droite / droite - gauche
- Ecran tactile intelligent en verre extrêmement solide
- Commande à bouton unique avec codes couleurs et affichage à l'écran du statut de la machine
- Interface USB pour les mises à jour du software
- Adaptation de la quantité d'eau de rinçage en fonction de la vitesse de la machine
- Surchauffeur ouvert, indépendant de la pression du réseau
- Trois vitesses possibles
- Connexion WIFI
- CONNECTED WASH
- Détection de présence de casiers par zone
- Façades isolées double paroi
- Soubassement inox étanche
- Pompe de vidange
- Concept hygiène :
 - Porte papillons à 180°
 - Mode Hygiène
 - Panneau arrière hygiénique
 - Cuves embouties avec élément thermique hygiénique
 - Quadruple filtration avec le Mediamat
 - Journal d'hygiène
- Messages d'erreur explicites avec codes et explications détaillées
- Mode Vitesse (constance de la cadence selon le besoin)

- Résistance de cuve / surchauffeur 15kW
- Démarrage et fin de service programmable
- Consommation d'eau de rinçage à partir de 130l/h en double rinçage et 114l/h en simple rinçage. (en pleine capacité)
- Panneau arrière en inox (IPX5)
- Relais multifonction
- Programme de régénération de l'eau de cuve
- CTR M : Simple rinçage
- CTR L : Double rinçage

La gamme CTR satisfait aux exigences d'hygiène de la norme DIN EN 17735 et possède les certificats correspondants.

Pour les lave-ustensiles, nous vous recommandons les produits de lavage et de rinçage Winterhalter (voir page 48).

Pour plus d'informations sur les appareils de traitement d'eau voir page 62, sur les doseurs externes voir page 74, sur les paniers de lavage voir page 91.



Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers



Données techniques		CTR-M simple rinçage	CTR-L double rinçage	CTR-M avec zone de prélavage S
RENDEMENT THÉORIQUE	[paniers/h]* ¹	50/75/120	60/85/130	70/100/150
CONSUMMATION D'EAU				
Besoin en eau de rinçage moyen* ²	[l/h]	114	130	152
Capacité de la cuve de prélavage (premier remplissage/fonctionnement)	[l]	-	-	-
Capacité de la cuve de lavage (premier remplissage/fonctionnement)	[l]	75/95	83/103	75/95
Capacité de la cuve de prérinçage	[l]	-	8	-
TEMPÉRATURES				
Température de la cuve (Standard / High Temp)* ³	[°C]	55-65 / 73	55-65 / 73	55-65 / 73
Température du rinçage	[°C]	85	85	85
DIMENSIONS				
Longueur	[mm]	1400	1600	1900
Profondeur (porte fermée/ouverte)	[mm]	800/1480	800/1480	800/1480
Hauteur	[mm]	1420	1420	1420
Hauteur de travail (standard)	[mm]	900	900	900
Hauteur d'entrée intérieure	[mm]	450	450	450
Largeur de passage	[mm]	510	510	510
Dimensions des paniers	[mm]	500 x 500	500 x 500	500 x 500
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES		Varie selon les protections par fusible		
Pompe de lavage (P1) 50Hz / 60Hz	[kW]	2,2 / 2,1	2,2 / 2,1	2,2 / 2,1
Chauffage de la cuve	[kW]	15	15	15
Chauffage du surchauffeur :	[kW]			
- Standard		15	15	15
- Options* ⁴		22,5	22,5	22,5
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES				
Option surchauffeur renforcé - Température de l'eau d'alimentation Standard / CTR Energy	[°C]	10-60 / 10-35	10-60 / 10-35	10-60 / 10-35
Indice de protection		IP X5	IP X5	IP X5
Poids, net/brut sans zone de séchage	[kg]	240/293	264/317	271 / 369
- variante Energy	[kg]	38/40	38/40	38/40
- zone de séchage linéaire	[kg]	61/109	61/109	61/109
- zone de séchage en angle	[kg]	110/158	110/158	110/158
Prix de la machine	[EURO]	33 277	35 501	37 373

*¹ Réglage usine. Résultat de lavage hygiénique à toutes les vitesses selon la norme DIN 17735

*² La consommation d'eau de rinçage varie en fonction de l'équipement.

*³ Les températures varient en fonction du programme sélectionné.

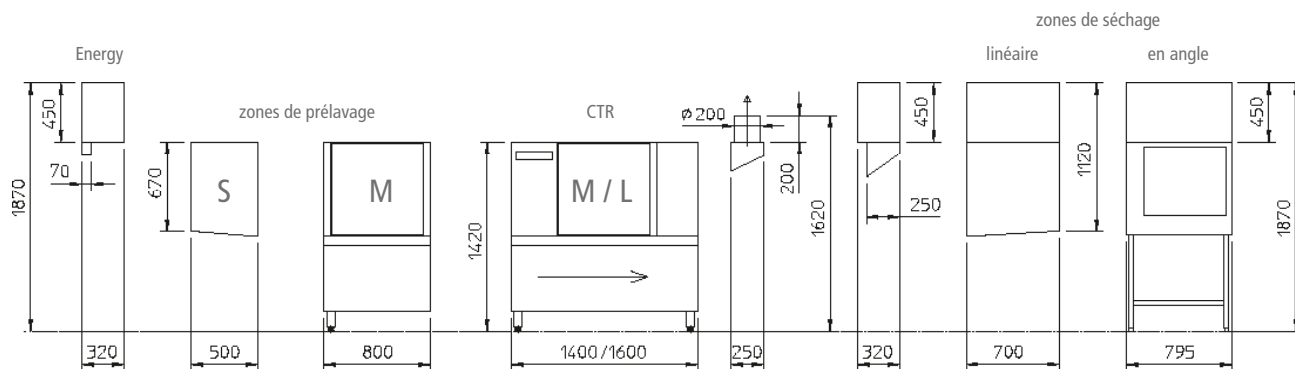
*⁴ inclus l'option surchauffeur renforcé.

Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers



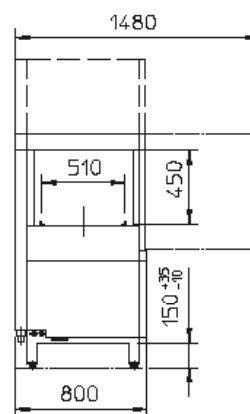
	CTR L avec zone de prélavage S	CTR M avec zone de prélavage M	CTR L avec zone de prélavage M
	80/110/160	90/125/185	100/135/195
	168	190	205
	-	55/75	55/75
	83/103	75/95	75/95
	8	-	8
	55-65 /73	55-65 /73	55-65 /73
	85	85	85
	2100	2200	2400
	800/1480	800/1480	800/1480
	1420	1420	1420
	900	900	900
	450	450	450
	510	510	510
	500 x 500	500 x 500	500 x 500
	Varie selon les protections par fusible		
	2,2 / 2,1	2,2 / 2,1	2,2 / 2,1
	15	15	15
	15	15	15
	22,5	22,5	22,5
	10-60 / 10-35	10-60 / 10-35	10-60 / 10-35
	IP X5	IP X5	IP X5
	295/ 393	346/ 448	370/ 472
	38/40	38/40	38/40
	61/109	61/109	61/109
	110/158	110/158	110/158
	39 597	43 402	45 626

Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers



Modèles	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO]
CTR M (rinçage simple)	50/75/120	33 277
CTR L (double rinçage)	60/85/130	35 501

*La machine est livrée **sans paniers**, à commander parmi la gamme de paniers à partir de la page 94



Options CTR	Article no.	[EURO]
Récupérateur de buées Energy	ERG 10	4 425
Zone de prélavage S	VSZ_20	4 096
Zone de prélavage M	VSZ_30	10 125
Zone de séchage linéaire	TRZ 10	10 226
Zone de séchage en angle avec convoyeur angulaire 90°*1	TRZ 20	14 968
Surchauffeur renforcé : 22,5 kW (alimentation eau froide 10-35°C) *2		686
Réduction de la hauteur de travail 850mm	A 70	536
Augmentation de la hauteur de travail 950mm	-	
Installation sur socle	A 30	536
Chargeur d'angle (sans la table)	EE 10	2 211
Table pour chargeur d'angle 802,5x750x900mm	712V0200 (gauche) 712V0203 (droite)	3 279
Connexion électrique du virage motorisé	-	465
Composition alternative des éléments de chauffe du surchauffeur *3	N06	761
Doseur de détergent PPX	D200	754
Doseur de rinçage PPX (pour surchauffeur fermé)	DK200	754
Connexion filaire LAN	DAT 85	345
Interface selon DIN 18875 *4	EM 20	268
Séparation verticale zone de prélavage S *5	TSV CTR A VSZ 20	893
Séparation verticale zone de prélavage M *5	TSV CTR A VSZ 30	1 044
Séparation verticale zone de séchage linéaire	TSV CTR B TRZ 10	893
Séparation verticale zone de séchage en angle *5	TSV CTR B TRZ 20	1 044
Préparation pour raccordement table Winterhalter	VEF	sur demande



*1 Inclus le virage mécanisé 765V0001. Incompatible avec le raccordement d'un virage motorisé. Dérivation 180° avec un deuxième convoyeur angulaire 90° possible.

*2 Applicable pour une consommation maximum de 260 l/h. Dans le cas d'une consommation moindre, une puissance moindre peut être suffisante.

*3 En fonction de l'agressivité de l'eau d'alimentation. (exemple : forte concentration en chlore)

*4 Connexion de la machine à un outil d'optimisation d'énergie (EZEO). Le système peut avoir une incidence sur la cadence et les températures. L'utilisateur doit s'assurer en conséquence que les températures de cuve et de rinçage sont conformes. Le relais multifonction n'est pas utilisable avec cette option.

*5 La zone de prélavage et / ou la zone de séchage peuvent être livrées séparément. Les axes de séparation sont marqués A et B en fonction du sens d'avancement.

*6 Uniquement pour les machines sans tunnel de séchage, raccordement côté sortie.

*7 Kit pour conversion d'une courbe motorisée STR déjà existante pour un fonctionnement sur CTR.

Accessoires

Accessoires CTR	Article no.	[EURO]
Arrêt d'urgence	70408230	288
Fin de course gauche-droite	70014819	299
Fin de course droite-gauche	70014818	299
Capteur de buée (sans ventilateur) gauche-droite *6	70014576	855
Capteur de buée (sans ventilateur) droite-gauche	70014577	855
Kit de vidange latéral	70014848	165

Courbes mécanisées & motorisées	Article no.	[EURO]
Courbe 90°	765V0001	5 127
792x792x900mm		
Kit de raccordement pour version à 180°	75004357	559
Table pour chargeur d'angle	712V0200 (gauche)	3 279
802,5x750x900mm	712V0203 (droite)	
Kit courbe motorisé STR->CTR 50Hz *7	30015300	436
Kit courbe motorisé STR->CTR 60 Hz *7	30015299	486

Retrouvez toutes les options de configuration des tables pour la gamme CTR dans notre onglet **Tables et Accessoires** à partir de la page 79 de notre catalogue.



Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers

Spécifications électriques

ATTENTION : non configurable à la commande mais possibilité d'être modifié sur site. *1 Alimentation eau chaude nécessaire 36-60°C.

*2 Verrouillage d'un ou plusieurs éléments de chauffe dans la cuve, donc à la puissance de chauffe réduite, cela impacte le temps de remplissage ainsi que le maintien en température de la cuve.

Spécifications électriques 400 V/3 N~/50 – 60 Hz"		Puissance totale de raccordement Standard Surchauffeur 15 kW			Puissance totale de raccordement Performance Surchauffeur 22,5 kW		
Modèles	Options	Taille disjoncteur possible (A)	Puissance totale de raccordement Standard Surchauffeur 15 kW		Puissance totale de raccordement Surchauffeur renforcé 22,5 kW		
		50A	63A	80A	50A	63A	80A
CTR M / CTR SM	Sans	27,9 kW*1*2	35,4 kW	35,4 kW		35,2kW	43,1 kW
	Séchage	27,4 kW*1*2	37,7 kW*2	39,9 kW		37,8 kW	47,7 kW
	Energy	27,9kW*2	35,6kW	35,6 kW		35,6kW	43,3 kW
	Energy et séchage	27,5 kW*2	38 kW*2	40,5 kW		—	48 kW
CTR MM	Sans	28 kW*1*2	35,9 kW	35,9 kW		35,7 kW	43,7 kW
	Séchage	28 kW*1*2	35,6 kW*2	40,9 kW		—	48,6 kW
	Energy	28,5 kW*2	36,3 kW	36,3 kW		36,2 kW	44 kW
	Energy et séchage	28,1 Kw*2	35.9 kW*2	41,1 kW		—	48,8 kW
CTR L / CTR L SL	Sans	28,1 kW*1*2	35,6 kW	35,6 kW		35,4 kW	43,4 kW
	Séchage	27,6 kW*1*2	37,9 kW*2	40,2 kW		38 kW	47,9 kW
	Energy	28,1 kW*2	35,8 kW	35,8 kW		35,8 kW	43,5 kW
	Energy et séchage	27,7 kW*2	38,2 kW*2	40,7 kW		—	48,3 kW
CTR L ML	Sans	28,2 kW*1*2	36,2 kW	36,2 kW		36 kW	43,9 kW
	Séchage	28,2 kW*1*2	35,9 kW*2	41,1 kW		—	48,8 kW
	Energy	28,7 kW*2	36,5 kW	36,5 kW		36,4 kW	44,2 kW
	Energy et séchage	28,3 kW*2	36,1 kW*2	41,3 kW		—	49 kW

Préconisations de produits lessiviels

Retrouvez dans ce tableau le type de détergent liquide et le produit de rinçage à utiliser en fonction du type de support lavé et de la qualité d'eau. Attention, le dosage des produits dépend aussi du processus de préparation des supports, de la température de l'eau et du temps d'attente avant lavage.

Machine	Type de lavage	Produit de lavage	Produit de rinçage	Qualité d'eau	Type d'établissement
Convoyeur	Lavage verres	F300 / F420e	B100N ou B1500D	osmosée	Loueurs de vaisselle
	Lavage verres & tasses	F300	B100N	adoucie	Tous types
	Lavage verres & tasses	F300	B200S	mi-dure	Tous types
	Lavage vaisselle	F8500 / S8400	B165NE	adoucie	Restaurant / Brasserie
	Lavage vaisselle	F8700 / F8500 / S8400	B200S	mi-dure à dure	Restaurant / Brasserie
	Lavage vaisselle	F6800 / S6200	B100N	adoucie	Collectivités
	Lavage vaisselle	F6200 / S6200	B200S	mi-dure	Collectivités
	Lavage plateaux & bacs plastiques	F8500 / S8400	B200S	adoucie à mi-dure	Restaurant / Brasserie
	Lavage plateaux & bacs plastiques	F6200 / S6200	B200S	adoucie à mi-dure	Collectivité

Vous avez des questions ? Votre responsable commercial Winterhalter est à votre disposition pour vous aider.

CONVOYEUR À DOIGTS & À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS

Gamme MT





Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers MTR

Équipement standard pour tous les modèles de la série MTR

- Le sens d'avancement peut être sélectionné : gauche-droite / droite-gauche
- Écran tactile intelligent
- Bouton de démarrage avec code couleur et affichage de l'état
- Interface USB pour le rapport d'hygiène et les mises à jour du logiciel
- Volume d'eau de rinçage en fonction de la vitesse
- Récupérateur de calories pour les eaux usées EnergyLight
- Surchauffeur sans pression
- 3 vitesses d'avancement différentes
- Connexion WLAN pour CONNECTED WASH
- Activation des zones par détection de paniers
- Façades isolées à double paroi
- Soubassement inox étanche
- Pompe de vidange
- Répond aux exigences d'hygiène de la norme DIN EN 17735
- Portes hygiéniques pivotantes à 180°
- Mode hygiène
- Paroi arrière hygiénique
- Cuves embouties avec élément thermique hygiénique
- Multi-filtration (crépines, filtres à l'entrée de la pompe Mediamat et élimination active de la saleté)
- Jets de nettoyage de plafond.
- Journal d'hygiène intégré
- Messages d'erreur détaillés avec code d'erreur
- Mode « Speed » (capacité constante des casiers en fonction des besoins)
- Triple rinçage avec fonction d'économie de détergent
- Démarrage et fermeture automatiques
- Panneau arrière en acier inoxydable (IPX5)
- Relais multifonctions
- Programme de remplacement de l'eau de cuve

Caractéristiques spécifiques

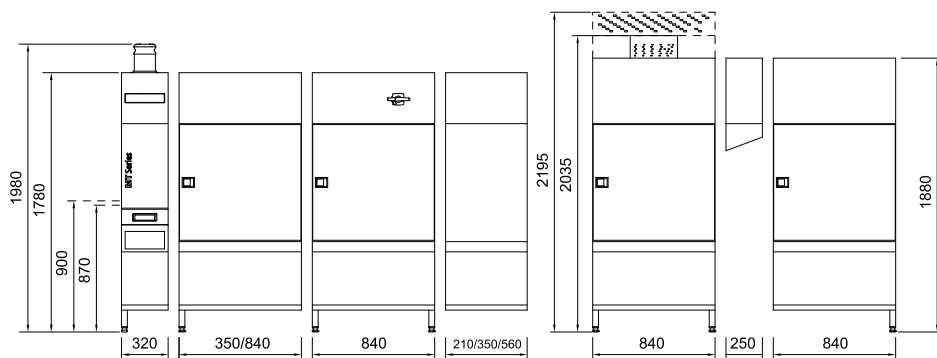
- Petite ou grande zone de prélavage
 - Zones neutres en trois tailles
 - Zone(s) de séchage linéaire(s) ou en angle*¹
 - Zone(s) de soufflage linéaire(s) ou en angle
 - Combinaison jusqu'à trois zone(s) de soufflage et/ou séchage possible
 - Récupération de calories EnergyPlus ou ClimatePlus
 - Doseur de substances solides intégré SPI (disponible uniquement jusqu'à la taille M)
 - Bras de lavage latéraux
 - Autres hauteurs de travail ou installation sur socle
 - Entrée en angle à 90°
- Courbe motorisée en angle d'entrée et de sortie à 90° (sortie également possible en version 180°)
- Zones et équipements modulables
 - Enrouleur de tuyau intégré
 - Programme de secours
 - Interface selon DIN 18875*²

Pour plus d'informations sur les appareils de traitement d'eau voir page 62, sur les doseurs externes voir page 74, sur les paniers de lavage voir page 91.

*¹ Uniquement en combinaison avec des paniers de 500 x 500 mm.

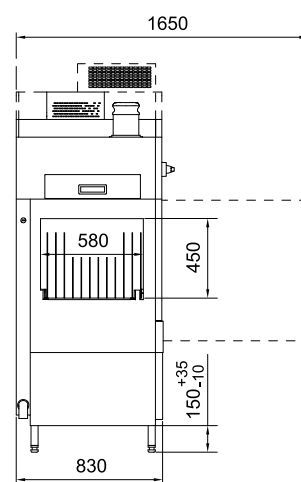
*² Connexion de la machine à un outil d'optimisation d'énergie (EZEO). Le système peut avoir une incidence sur la cadence et les températures. L'utilisateur doit s'assurer en conséquence que les températures de cuve et de rinçage sont conformes. Le relais multifonction n'est pas utilisable avec cette option.

MTR



	MTR - Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers
Principal domaine d'application	Hôtels, restaurants, stations-service, cantines de petite et moyenne taille et établissements de soins
Tailles de machines disponibles	2 cuves à 4 cuves (55 à 355 casiers/h)*
Quantité de vaisselle	Irrégulier
Temps de lavage	Variable
Transport de la vaisselle	Tous les articles sont triés dans les casiers appropriés
Personnel d'exploitation	Au moins 1 personne
Organisation	Configuration individuelle des tables d'entrée et des tables à rouleaux de sortie (y compris avec des courbes à 90° ou 180°)
Dérochage	Pré-rinçage manuel au moyen d'une unité de pré-pulvérisation est généralement nécessaire.
Entrée en angle à 90°	En option

* Avec le mode de lavage standard



Retrouvez tous les détails et les options de configuration de la gamme MTR sur notre site internet en scannant le QR code !





Convoyeur à doigts MTF

Équipement standard pour tous les modèles de la série MTF

- Le sens d'avancement peut être sélectionné : gauche-droite / droite-gauche
- Écran tactile intelligent
- Bouton de démarrage avec code couleur et affichage de l'état
- Bouton de démarrage rapide dans la zone d'entrée
- Interface USB pour le rapport d'hygiène et les mises à jour du logiciel
- Volume d'eau de rinçage en fonction de la vitesse
- Récupérateur de calories pour les eaux usées EnergyLight
- Surchauffeur sans pression
- 3 vitesses d'avancement différentes
- Connexion WLAN pour CONNECTED WASH
- Activation des zones par détection de la vaisselle
- Façades isolées à double paroi
- Soubassement inox étanche
- Pompe de vidange
- Répond aux exigences d'hygiène de la norme DIN EN 17735
- Portes hygiéniques pivotantes à 180°
- Mode hygiène
- Paroi arrière hygiénique
- Cuves embouties avec élément thermique hygiénique
- Multi-filtration (crépines, filtres à l'entrée de la pompe Mediamat et élimination active de la saleté)
- Jets de nettoyage de plafond.
- Journal d'hygiène intégré
- Messages d'erreur détaillés avec code d'erreur
- Mode « Speed » (capacité constante des casiers en fonction des besoins)
- Triple rinçage avec fonction d'économie de détergent
- Démarrage et fermeture automatiques
- Panneau arrière en acier inoxydable (IPX5)
- Relais multifonctions
- Programme de remplacement de l'eau de cuve
- Bande à doigts 60 mm

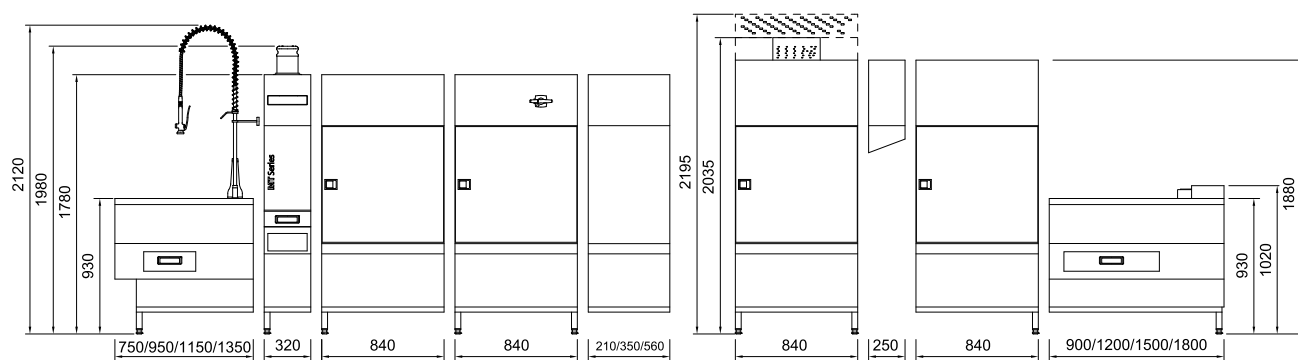
Caractéristiques spécifiques

- Zones neutres en trois tailles
- Combinaison jusqu'à trois zone(s) de soufflage et/ou séchage possible
- Récupération de calories EnergyPlus ou ClimatePlus
- Doseur de substances solides intégré SPI (disponible uniquement jusqu'à la taille M)
- Bras de lavage latéraux
- Autres hauteurs de travail ou installation sur socle
- Diverses variantes de bandes
- Zones et équipements modulables
- Enrouleur de tuyau intégré
- Programme de secours
- Interface selon DIN 18875^{*1}
- Unité de pré-pulvérisation pour la zone de chargement

Pour plus d'informations sur les appareils de traitement d'eau voir page 62, sur les doseurs externes voir page 74, sur les paniers de lavage voir page 91.

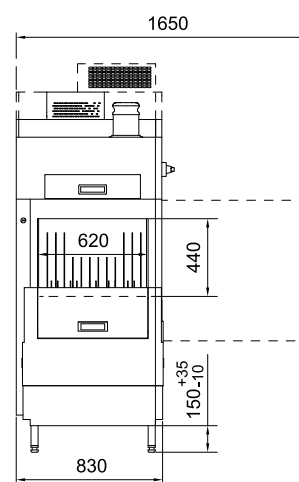
^{*1} Connexion de la machine à un outil d'optimisation. d'énergie (EZEO). Le système peut avoir une incidence sur la cadence et les températures. L'utilisateur doit s'assurer en conséquence que les températures de cuve et de rinçage sont conformes. Le relais multifonction n'est pas utilisable avec cette option.

MTF



	MTF - Convoyeur à doigts
Principal domaine d'application	Cafétérias, hôpitaux, grandes cantines et établissements de soins infirmiers
Tailles de machines disponibles	3 cuves à 5 cuves (1 450 à 8 000 vaisselles/h)*
Quantité de vaisselle	Continu
Temps de lavage	Fixe
Transport de la vaisselle	Sur le tapis roulant : assiettes, plateaux, plateaux d'isolation, caisses, récipients alimentaires, etc. Dans les casiers : verres, couverts, tasses et petits objets.
Personnel d'exploitation	Au moins 2 personnes
Organisation	Zones de chargement et de déchargement en ligne droite
Dérochage	Élimination générale des restes d'aliments (pas de prélavage manuel)

* Avec mode de lavage standard et bande à doigts de 60 mm



Retrouvez tous les détails et les options de configuration de la gamme MTF sur notre site internet en scannant le QR code !



DISPOSITIFS DE TRAITEMENT DE L'EAU

Pour parvenir à un résultat de lavage parfait, la qualité de l'eau est cruciale :
choisissez un système de traitement de l'eau optimisé
pour la qualité de votre eau.



Adoucisseurs



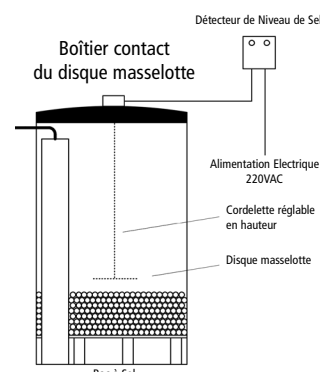
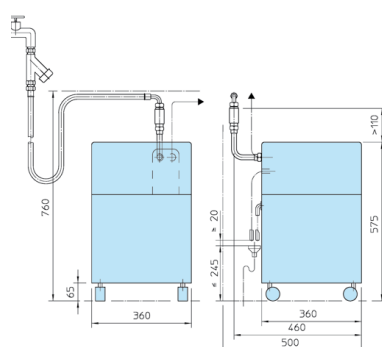
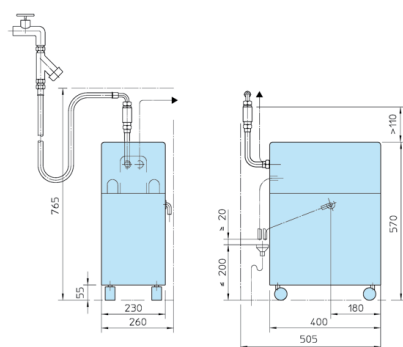
MonoMatik 3



DuoMatik 3



Bibloc Compact



Adoucisseurs

L'eau traitée est libérée de toute substance génératrice de calcaire. Pour des eaux dont la dureté est $> 7^{\circ}\text{TH}$

MonoMatik 3*

Température de l'eau d'alimentation jusqu'à 50°C, pression dynamique 1.5 à 6 bars, MonoMatik 3, bonbonne en fibre de verre, bac à sel et couvercle PVC. Régénération volumétrique, démarrage de la régénération par débit volumétrique.

DuoMatik 3*

Température de l'eau d'alimentation jusqu'à 50°C, pression dynamique 2.5 à 6 bars, bonbonne en fibre de verre, bac à sel et couvercle PVC. Régénération volumétrique, démarrage de la régénération par débit volumétrique, garantie de deux ans incluse.

Bibloc Compact

Adoucisseur bi-bloc compact, température de l'eau d'alimentation jusqu'à 50°C, pression dynamique 1.5 à 6 bars, 2x4,5L de résine, dimensions : H 495 mm L 230 mm P 480 mm, temps de régénération 11 min, bac à sel capacité : 8kg

Adoucisseur volumétrique avec bac à sel de 23 kg

2x11L de résine, dimensions : H 584 mm L 432 mm P 203 mm, température de l'eau d'alimentation jusqu'à 50°C, pression dynamique de 2.7 à 8,6 bars, débit à 1 bar de pression : 30,3 l/min, temps de régénération 11 min, consommation d'eau pendant la régénération 26,5L, bac à sel capacité 23kg : H 600 mm Ø 480 mm (passe sous une table).

Adoucisseur volumétrique avec bac à sel de 113 kg

2x11L de résine, dimensions : H 584 mm L 432 mm P 203 mm, température de l'eau d'alimentation jusqu'à 50°C, pression dynamique de 2.7 à 8,6 bars, débit à 1 bar de pression : 30,3 l/min, temps de régénération 11 min, consommation d'eau pendant la régénération 26,5L, bac à sel capacité 113kg : H 920mm Ø 480mm.

Kit WSE

Référence

[EURO]

20000826

1 571

20000932

3 307

20006716

1 698

20006433

1 931

20006434

1 931

5101464

123

* Pour une utilisation conforme aux normes DIN, l'utilisation d'un kit WSE MonoMatik ou d'un kit DuoMatik est obligatoire. Le kit WSE est un disconnecteur avec mise à l'air libre selon les normes DIN EN 1717 et DIN 1988-4. Les instructions d'installation et de mise en service sur site doivent être respectées. L'utilisation d'un filtre sédiment 9" 3/4 en 25 microns est préconisée

Détecteur niveau de sel

Capteur niveau de sel avec alarme

Référence

30012934

[EURO]

948



Adoucisseur volumétrique avec bac à sel

Osmoseurs AT Excellence et RoMatik Compact



AT Excellence-S



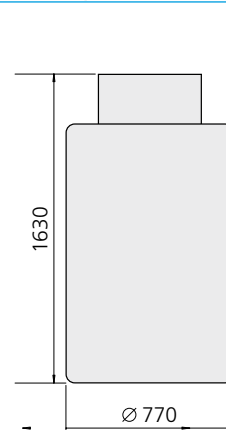
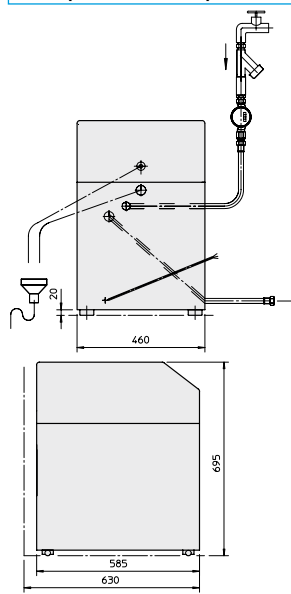
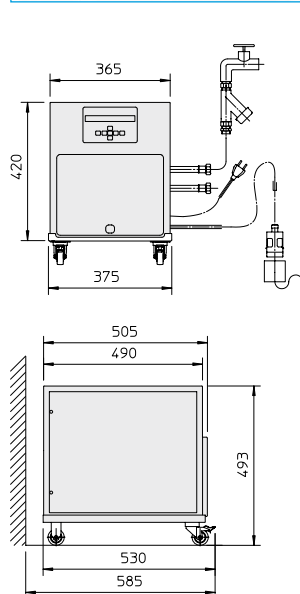
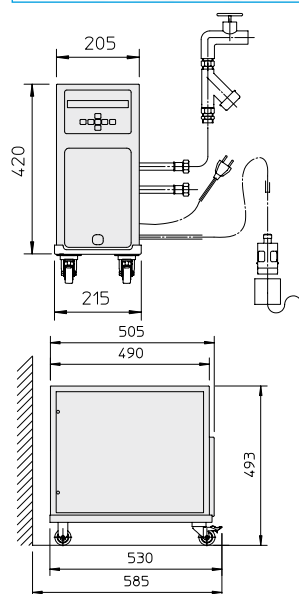
AT Excellence-M



Compact 2 / Compact 3



RO Compact 3-450



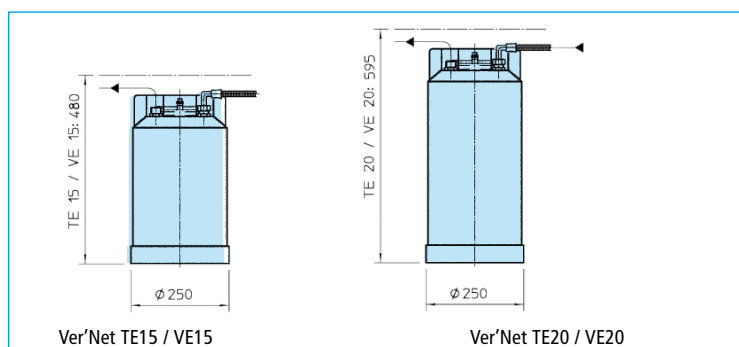
Chassis à roulettes
en option.
Voir page 67

Données techniques		AT Excellence-S	AT Excellence-M	RO Compact 3-450	Compact 2	Compact 3
Largeur	- sans roulettes [mm]	205	365	770	460	460
	- avec roulettes [mm]	215	375	-	-	-
Profondeur	- sans roulettes [mm]	505	505	770	585	585
	- avec roulettes [mm]	530	530	-	-	-
Hauteur	- sans roulettes [mm]	420	420	1630	695	695
	- avec roulettes [mm]	493	493	-	-	-
Température de l'eau	[°C]	max. +35	max. +35	max. +25	max. +25	max. +25
brute d'alimentation						
Débit de perméat	[l / h]	min. 90	min. 180	500°	300*	500*
Dureté de l'eau brute maxi	[°dH]	0	0	0	0	0
Adoucisseur en amont		obligatoire	obligatoire	obligatoire	obligatoire	obligatoire
Raccordement électrique	[V/Hz/A]	200 V – 240 V, N~, 50 Hz/1.4 A – 2.0 A 200 V – 240 V, N~, 60 Hz/1.4 A – 1.5 A	200 V – 240 V, N~, 50 Hz/2.9 A – 4.0 A 200 V – 240 V, N~, 60 Hz/2.7 A – 3.0 A	230, 50-10	230, 50-60, 10	230, 50-60, 10
Valeurs limites de silicate / chlore		max. 30 / 0.2	max. 30 / 0.2	max. 10 / 0.05	max. 10 / 0.05	max. 10 / 0.05
Pression dynamique minimum en bar		1,2	1,5	2,5	2,5	2,5
Référence		200V0001	201V0001	20006436	5101622	5101623
Prix [EURO]		3 111	5 061	16 720	11 810	15 828

*Pour une température d'arrivée d'eau brute de 15°C

Si le taux de chlore et de fer contenu dans l'eau brute est supérieur à la valeur de seuil spécifié pour l'appareil concerné, l'utilisation d'un filtre charbon actif est impérative.

▶ Déminéralisation totale ou partielle



Déminéralisation partielle	Référence	[EURO]
Pour un résultat de lavage optimal. Elimine la dureté carbonatée de l'eau		
Winterhalter Ver'net TE15 sans compteur*	5101609	1 477
Winterhalter Ver'net TE20 sans compteur*	5101610	1 727
Déminéralisation totale	Référence	[EURO]
Pour un résultat de lavage optimal. Recommandé pour les eaux dont la dureté minérale autre que la dureté carbonatée est élevée		
Winterhalter Super Ver'net VE15 sans compteur*	5101611	1 477
Winterhalter Super Ver'net VE20 sans compteur*	5101612	1 727

Pour les tous les modèles : température de l'eau d'alimentation jusqu'à 60°C, corps en acier inoxydable.

*Compteur inutile pour toutes les machines livrées à partir de janvier 2006 qui sont équipées d'une commande électronique (WPS).

▶ Analyse de l'eau

Produit	Description	Conditionnement	Emballage	Référence	Prix / unité [EURO]
Kit amidon et calcaire	Kit d'analyse destiné à révéler l'amidon et le calcaire dans l'eau de la cuve. Coffret produits chimie / eau	1 unité	Coffret	20000112	100
Kit d'analyse produits lessiviels/eau	Kit permettant de mesurer la concentration en détergent dans le bain lessiviel, de définir la dureté d'eau, de détecter les dépôts d'amidon et de calcaire	1 unité	Coffret	20000202	549
Mallette titrage	Kit d'analyse de concentration de détergent dans le bain lessiviel	1 unité	Coffret	20006439	80
Kit de mesure de dureté d'eau	Dispositif de contrôle destiné à déterminer la dureté totale et la dureté carbonatée de l'eau	1 unité	Coffret	3202003	40
Kit fer		1 unité		20000713	168
Kit chlore	Kit d'analyse de concentration de chlore contenu dans l'eau brute	1 unité		3202035	197
Test PH		1 unité	Coffret	3202001	52
Testeur de conductivité	Kit d'analyse de concentration de minéraux	1 unité		4905011	390
Test de chlorure	Kit chlorures 10 à 400 mg/l	1 unité	Coffret	20006438	66

Accessoires et régénérants

Accessoires	Référence	[EURO]
UC Excellence, AT Excellence et RoMatik Compact		
Kit WSE RoMatik		
Un disconnecteur est nécessaire pour faire fonctionner les RoMatik Compact 2 et 3 selon la norme DIN Winterhalter propose le disconnecteur des RoMatik Compact 2 et 3.		
Les règles d'installation et législations nationales doivent être respectées !	20000462	822
Kit filtre à sédiments 20" (support + cartouche filtre)	30000935	598
Cartouche filtre à sédiment 20" (cartouche de remplacement kit 30000935)	30000936	114
Kit filtre à sédiments 9 3/4" (support + cartouche filtre)	30000937	315
Cartouche filtre à sédiment 9 3/4" (cartouche de remplacement kit 30000938)	30000938	63
Kit filtre charbon actif 20" (support + cartouche filtre)	5101544	550
Cartouche filtre charbon actif 20" (cartouche de remplacement kit 5101544)	5101546	248
Kit filtre charbon actif 9 3/4" (support + cartouche filtre)	5101545	386
Cartouche filtre charbon actif 9 3/4" (cartouche de remplacement kit 5101545)	5101547	148
Support filtre 9 3/4"	30012933	35
Filtre à sédiments 5 microns 9 3/4"	30012925	15
Tête fixation filtre SF-M	83000871	110
Filtre à sédiments SF-M 5 microns (pré-filtre supplémentaire pour éliminer les particules)	30018885	125
Kit support de filtre à double tête (pour installation deux pré-filtres pour UC Excellence-i/iPlus)	83001316	156
Kit vase d'expansion sous pression (AT-S)	83001310	652
Couvercle (pour kit de vase d'expansion 83001310)	83001306	216
Pour les machines équipée d'un surchauffeur fermé. Hydrophore 18L	5101127	447
Châssis à roulettes		
- AT-S	83001096	443
- AT-M	83001098	524

Accessoires	Description	Conditionnement	Emballage	Référence	Prix / unité [EURO]
Filtre charbon actif	Filtre à charbon actif élimine le goût, l'odeur, les impuretés, les salissures et le chlore pour les appareils AT et UC Excellence	1	Boîte en carton (1 cartouche)	30017869	139
Filtre AT (AC M)					
Filtre à Charbon actif PurO pour Romatik XS	Filtre à charbon actif élimine le goût, l'odeur, les impuretés, les salissures et le chlore pour les appareils RoMatik XS PurO	1	Boîte en carton (1 cartouche)	30000591	125
Decalcifiant citRO	Acide citrique pour membranes d'osmose inverse et lave-vaisselle Winterhalter	200g	Bidon	30002054	50
Agent de conservation ConseRO	Agent spécifique pour la conservation des appareils à osmose inverse AT et UC Excellence pendant les périodes d'inactivité	60g	Bouteille	20006032	35
Kit de préservation RoFresh	Additif spécifique pour le stockage des membranes d'osmose inverse Winterhalter pendant les périodes d'inactivité	2 x 1l	Bouteille	20000232	68

Produit	Description	Conditionnement	Emballage	Référence	Prix / unité [EURO]
Résine échangeuse d'ions type C 107 E	Résine pour recharge TE15 et 20, quantité suffisante pour TE20	19 l	Sac	3305016	514
Résine échangeuse d'ions MB 67	Résine pour recharge VE15 et VE20, quantité suffisante pour VE20	19 l	Sac	3305003	490
Sel régénérant fin	Sel régénérant en sachet de 500 g pour adoucisseur intégré Winterhalter	12 kg	Carton (24 sachets)	3305017	41
Sel régénérant pastilles	Sel régénérant pour adoucisseurs externes Winterhalter	10 kg	Sac	20006617	13
Résine échangeuse d'ions C 100	Résines pour adoucisseurs 2 x 4, DuoMatik II et MonoMatik 1 x 4	Vendu au litre sur demande	Sac	5101120	45

DES PRODUITS LESSIVIELS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Winterhalter propose le détergent adapté à chaque exigence. Les critères de décision fondamentaux sont le type de vaisselle, le degré de salissure et les exigences spécifiques.

CE QUE NOS EMBALLAGES VOUS DISENT :

+ La couleur du bouchon

Indication sur les substances

Jaune : Produit à base de chlore actif
Rouge : Produit à base d'acide
Blanc : Produit neutre/alcalin
Bleu : Produit de rinçage neutre

+ La couleur de l'étiquette

Fuschia : Lessiviel vaisselle
Violet : Lessiviel lavage intensif
Gris : Lessiviel ustensiles
Bleu : Lessiviel verres
Vert : Gamme de produits écologiques
Rose : Lavage universel

+ La couleur du bidon

Gris : Détergent
Bleu : Produit de rinçage
Translucide : Produit d'entretien de la cuisine



+ Les pictogrammes

Indication des domaine d'application

Lavage des verres, de la vaisselle, des services à café/thé, des ustensiles, risque pour l'argent ou l'aluminium, adapté à l'eau adoucie, dure ou mi-dure

+ Motif de fond

La vague : les produits liquides
Le sable : les produits en poudre

+ Le code du produit

Pour faciliter les dosages du cercle de Sinner

Pictogrammes et signification



Particulièrement adapté au lavage de la vaisselle en plastique réutilisable



Particulièrement adapté au lavage des verres



Particulièrement adapté au lavage de la vaisselle peu sale



Particulièrement adapté au lavage des services à thé et à café



Particulièrement adapté au lavage de la vaisselle



Particulièrement adapté au lavage des ustensiles



Sans risque pour l'aluminium



Sans risque pour l'argent



Adapté à l'eau dure



Dans certains cas : adapté au lavage des verres



Dans certains cas : adapté au lavage de la vaisselle peu sale



Dans certains cas : adapté au lavage des services à thé et à café



Dans certains cas : adapté au lavage de la vaisselle



Dans certains cas : adapté au lavage des ustensiles



Dans certains cas : adapté à l'argent



Adapté à l'eau mi-dure



Ne convient pas au lavage des verres



Ne convient pas au lavage de la vaisselle peu sale



Ne convient pas au lavage des services à thé et à café



Ne convient pas au lavage de vaisselle



Ne convient pas au lavage des ustensiles



Ne convient pas à l'aluminium



Ne convient pas à l'argent



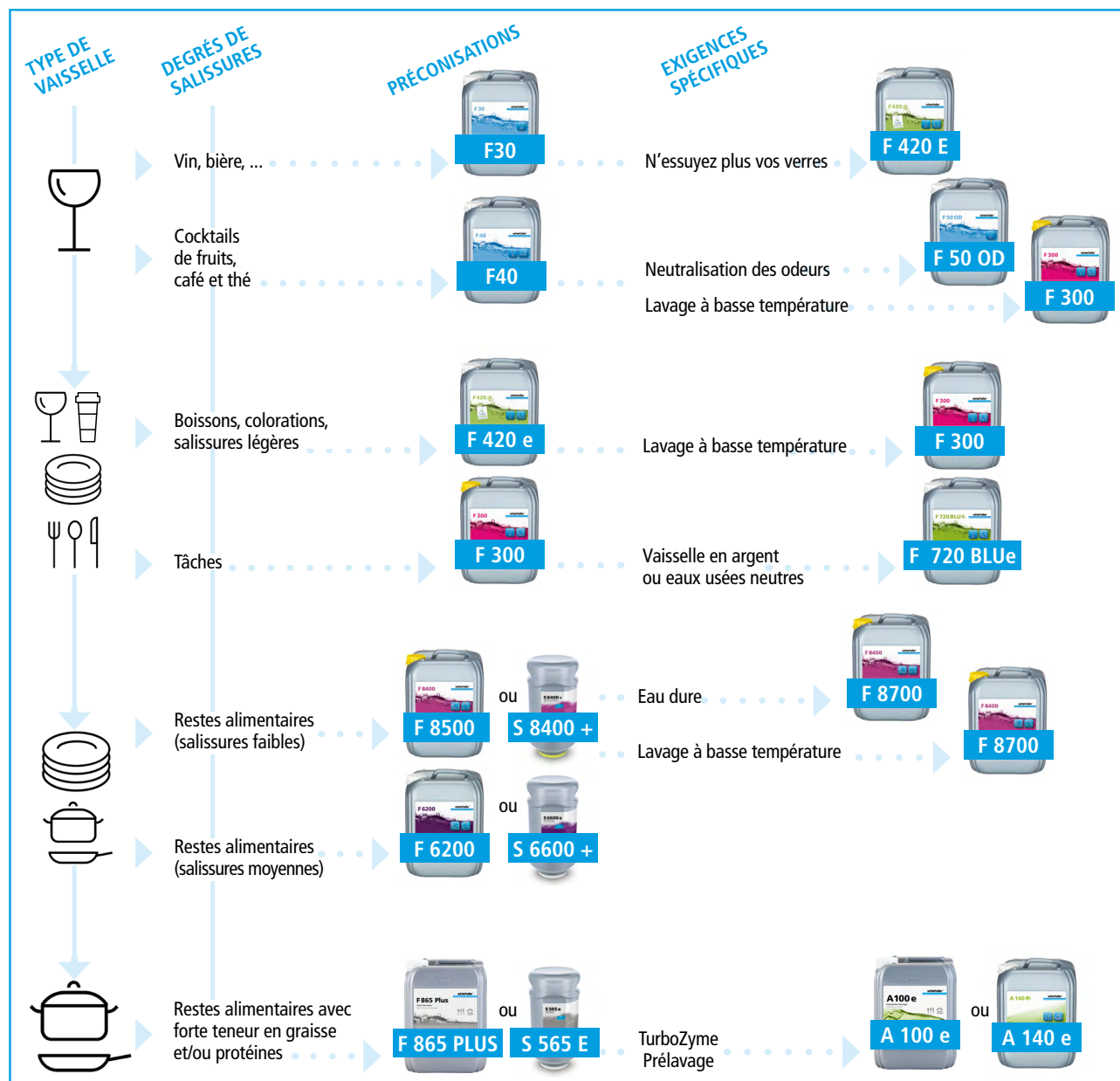
Adapté à l'eau adoucie

Le détergent adapté en trois étapes

Winterhalter offre le détergent adapté à chaque exigence. Les critères de décision fondamentaux sont :

- 1 La vaisselle
- 2 Le degré de salissure
- 3 Les exigences spécifiques

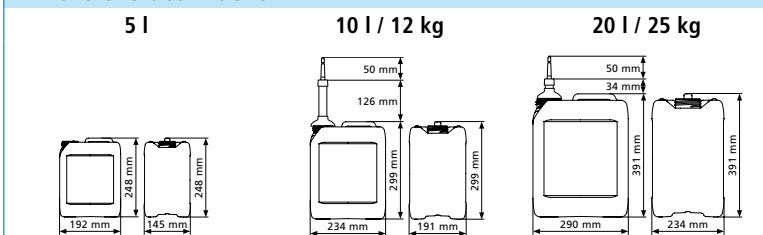
Ce schéma peut vous assister dans le choix de votre produit dans le cas d'applications standard. Votre expert Winterhalter se fera un plaisir de vous conseiller pour vous apporter une solution à vos besoins plus spécifiques.



Palettisation

Bidon	Nombre de bidons par palette
5 l	96
10 l / 12 kg	60
20 l / 25 kg	26
Fûts	2

Dimensions des Bidons



Les fiches de données sécurité des produits lessiviels sont disponibles sur www.winterhalter.fr
Certains de nos produits lessiviels sont livrables en palette ou 1/2 palette monoproduit ou mixte, [retrouvez les frais de port appliqués page 75 !](#)

Produits lessiviels d'entretien et de nettoyage

Produits de lavage pour lave-verres professionnels

Produit	Description	Conditionnement	Emballage	Poids net (kg)	Nbre unités / palette	Références	Prix / unité [EURO]
Détergent pour verres* ¹ F 30 	Détergent liquide avec protection des décors 	5 l	Bidon	6,45	96	3301415	46
		12 kg	Bidon	12	60	3301630	75
Détergent pour verres avec action de blanchiment* ¹ F 40 	Détergent liquide avec de la poudre de blanchiment sans odeur et protection des décors 	12 kg	Bidon	12	60	20000620	75
Détergent spécial verres* ¹ F 50 OD 	Détergent liquide alcalin pour l'élimination des odeurs 	12 kg	Bidon	12	60	20000528	127

*¹ Produits soumis à la TGAP.

Produits de lavage polyvalents

Produit	Description	Conditionnement	Emballage	Poids net (kg)	Nbre unités / palette	Références	Prix / unité [EURO]
Détergent polyvalent* ¹ F 300 	Détergent liquide alcalin avec un pouvoir de blanchiment au chlore actif 	5 l	Bidon	6,85	96	20006021	51
		12 kg	Bidon	12	60	20006022	79
		25 kg	Bidon	25	26	20006023	149
Détergent polyvalent F 420e Certifié Ecolabel EU 	Détergent liquide alcalin, respectueux de l'environnement 	5 l	Bidon	6,10	96	20004401	47
		12 kg	Bidon	12	60	20004391	79
		25 kg	Bidon	25	26	20004392	149
Détergent polyvalent spécifique F 720 BLUE 	Détergent liquide, respectueux de l'environnement, protège les matériaux délicats 	10 l	Bidon	10	60	20000590	96
		20 l	Bidon	20	26	20000281	161
Détergent polyvalent* ¹ P 300 	Détergent alcalin sous forme de poudre, à base de chlore actif, particulièrement adapté au lavage des services à café et à thé 	25 kg	Seau	25	12	20000591	180

*¹ Produits soumis à la TGAP.

Produits de lavage universels pour lave-vaisselle et lave-ustensiles professionnels

Produit	Description	Conditionnement	Emballage	Poids net (kg)	Nbre unités / palette	Références	Prix / unité [EURO]
Détergent universel tout usage F 8500 	Détergent liquide fortement alcalin, à base de chlore actif 	5 l	Bidon	6,40	96	20006054	44
		12 kg	Bidon	12	60	20006055	76
		25 kg	Bidon	25	26	20006204	149
		252 kg	Fût	252	2	20006057	1 517
Détergent universel pour eau dure* ¹ F 8700 	Détergent liquide fortement alcalin, à base de chlore actif 	12 kg	Bidon			20000217	79
		25 kg	Bidon	25	26	3301581	149
Détergent universel* ¹ S 8400 + 	Détergent universel hautement alcalin sous forme de poudre, à base de chlore actif 	2 x 4 kg	Carton (2 cartouches de 4 kg)* ²	8	72	20006980	114

*¹ Produits soumis à la TGAP. *² Disponible uniquement par cartons complets.

Produits de lavage intensifs pour lave-vaisselle et lave-ustensiles professionnels

Produit	Description	Conditionnement	Emballage	Poids net (kg)	Nbre unités / palette	Références	Prix / unité [EURO]
Détergent intensif avec action de blanchiment F 6200	Détergent liquide fortement alcalin à fort pouvoir dissolvant, odeur neutre	25 kg	Bidon	25	26	20000139	149
		252 kg ^{*3}	Fût	252	2	20006114	1 600
Détergent très intensif F 6800	Détergent liquide fortement alcalin à fort pouvoir dissolvant	25 kg	Bidon	25	26	20000683	139
		195 l	Fût	300,30	2	20006115	1 517
Détergent intensif avec action de blanchiment ^{*1} S 6600 e Certifié Ecolabel EU	Détergent fortement alcalin sous forme de poudre, à fort pouvoir dissolvant, odeur neutre	2 x 4 kg	Carton (2 cartouches de 4 kg) ^{*2}	8	72	20006979	103

^{*1} Produits soumis à la TGAP. ^{*2} Disponible uniquement par cartons complets. ^{*3} Préparation à la demande. Délai de livraison : 8 semaines environ

Produits lessiviels spécial aluminium pour lave-ustensiles professionnels

Produit	Description	Conditionnement	Emballage	Poids net (kg)	Nbre unités / palette	Références	Prix / unité [EURO]
Détergent pour ustensiles aluminium ^{*1} F 865 plus	Détergent liquide avec agent anti-moussant, spécial aluminium pour lave-ustensiles	25 kg	Bidon	25	26	20000378	153
		269 kg ^{*3}	Fût	269	2	20006116	1 637
Détergent pour ustensiles aluminium ^{*1} P 865 plus	Poudre détergente avec agent anti-moussant, compatible avec l'aluminium pour lave-ustensiles	25 kg	Seau	25	12	20007706	204
Détergent pour ustensiles aluminium ^{*1} S 565 e	Détergent anti-moussant sous forme de poudre, compatible avec l'aluminium	2 x 4 kg	Carton (2 cartouches de 4 kg) ^{*2}	8	72	20006981	123

^{*1} Produits soumis à la TGAP. ^{*2} Disponible uniquement par cartons complets. ^{*3} Préparation à la demande. Délai de livraison : 8 semaines environ

+ ZOOM SUR... LES SOLIDOS 2.0



- Gamme de détergents en poudre hautement concentrés pour une sécurité et une facilité d'utilisation
- Economique grâce à un conditionnement en cartouche de 4 kg équivalant à un bidon de 25 kg de détergent liquide
- Grâce au doseur automatique associé, aucun contact avec les produits lessiviels, ni de confusion entre les produits, pour une sécurité maximale

Produits lessiviels d'entretien et de nettoyage

► Liquides de rinçage pour lave-vaisselle professionnels

Produit	Description	Conditionnement	Emballage	Poids net (kg)	Nbre unités / palette	Références	Prix / unité [EURO]
Liquide de rinçage universel neutre B 100 N 	Liquide de rinçage neutre hautement concentré	5 l	Bidon	5,10	96	20000331	45
		10 l	Bidon	10,20	60	20000513	75
		20 l	Bidon	20,40	26	20000514	139
Liquide de rinçage spécial verres B 150 OD 	Liquide de rinçage neutre anti-odeur hautement concentré	10 l	Bidon	10,10	60	20000709	101
Liquide rinçage avec agent anti-moussant B 165 NE 	Liquide de rinçage neutre hautement concentré pour éviter la formation de mousse	10 l	Bidon	10	60	20006654	112
Liquide de rinçage universel neutre spécial séchage rapide des plastiques B 170 XD 	Liquide de rinçage neutre hautement concentré pour le séchage rapide des plastiques	1 l	Bouteille (12 par carton)*2	5	360	20006953	23
		10 l	Bidon	10	60	20006957	117
Liquide de rinçage B 2 S 	Liquide de rinçage acide	5 l*3	Bidon	5	96	20006492	51
		10 l	Bidon	10	60	20000851	91
Liquide de rinçage tout-usage B 200 S 	Liquide de rinçage hautement concentré, convient pour toutes les duretés d'eau	10 l	Bidon	10	60	20000377	90
Liquide de rinçage spécial B 220 e Certifié Ecolabel EU 	Liquide de rinçage acide, respectueux de l'environnement	5 l	Bidon	5	96	20004403	44
		10 l	Bidon	10	60	20004393	75

► Produits complémentaires pour lave-vaisselle professionnels

Produit	Description	Conditionnement	Emballage	Poids net (kg)	Nbre unités / palette	Références	Prix / unité [EURO]
Détergeant poudre A 12 TK 	Concentré de chlore actif en poudre pour faciliter le nettoyage des taches de café et de thé	0,9 kg	Boîtes (6 par carton)*2	10,80	-	20007623	100
Pastilles de nettoyage A 15 MC 	Pastilles pour le programme de lavage automatique des lave-vaisselle	25 x 8 g	Boîte de 25 pastilles	0,2	-	20006217	20
Booster de lavage*1 A 20 ST 	Poudre booster de lavage.	1 kg	Boîtes (6 par carton)*2	12	-	20004371	174
Booster de lavage*1 A 25 GL 	Liquide booster pour le lavage des verres	1 l	Boîtes (6 par carton)*2	19,50	-	20007682	128

*1 Produits soumis à la TGAP. *2 Disponible uniquement par cartons complets.

Produits complémentaires pour lave-vaisselle professionnels (suite)

Produit	Description	Conditionnement	Emballage	Poids net (kg)	Nbre unités / palette	Références	Prix / unité [EURO]
Détergent de base pour couverts et inox* ² A 30 CT	Poudre alcaline, pour le lavage à la main des couverts et des inox.	10 kg	Seau	10	36	20000601	75
Liquide de prélavage non moussant A 50 PC	Concentré liquide au pH neutre destiné au prélavage et trempage avant lavage en machine.	5 l	Bidon (4 par carton)* ²	5,1	96	20000522	37
Anti-moussant A 60 FO	Additif évitant la formation de mousse pour lave-ustensiles	5 l	Bidon	5	96	20000583	90
Détartrant liquide A 70 LS	Détartrant minéral à base d'acide phosphorique pour lave-vaisselle	5 l	Bidon* ³	5	96	20000950	58
Détartrant poudre A 75 LS	Détartrant en poudre à base d'acide phosphorique pour lave-vaisselle	12 kg	Bidon	12	60	20000523	112
Détartrant poudre A 75 LS	Détartrant en poudre à base d'acide phosphorique pour lave-vaisselle	1 kg	Carton (6 par carton)* ²	12		20007583	215
Détergent désincrustant A 100 e	Détergent liquide de prélavage enzymatique pour le processus TurboZyme, respectueux de l'environnement, spécialement conçu pour dissoudre les résidus alimentaires tenaces.	10 l	Bidon	10,30	60	20006027	91
Détergent désincrustant A 140 e	Détergent liquide de prélavage enzymatique pour le processus TurboZyme, respectueux de l'environnement, spécialement conçu pour dissoudre les protéines.	10 l	Bidon	10,30	60	20006031	91
Entretien Inox A 162	Produit d'entretien pour surface inox en vaporisateur - vaporisation économique et homogène	400 ml	Carton (12 par carton)* ²	3,36		20007689	135

*² Disponible uniquement par cartons complets. *³ Fabrication sur commande. Délai de livraison d'environ 8 semaines.

+ ZOOM SUR... LIQUIDE DE RINÇAGE B 170 XD



- Liquide de rinçage hautement concentré pour un résultat de **séchage optimal** des plastiques
- Odeur neutre
- Permet un empilage sec et sans germes

Doseurs externes

Produit	Description Rendement	Référence	Lave-vaisselle							[EURO]
			UC	PT	UF	GS 630	CTR	MTR	MTF	
Doseur de produit de lavage SP 166L (185-240V, 50Hz)	Doseur commandé par sonde, incluant une électrode graphite de conductance 166 ml/mn. 245 x 90 x 150 mm	80000299					•	•	•	1 129
Doseur de produit de lavage Solidos (230V, 50Hz)	Doseur automatique pour poudres S 565e, S 8400+ et S 6600e. 320 x 200 x 430 mm	80003397	•	•*1	•	•		•	•	1 329
Doseur de produit de lavage Solidos CTR (230V, 50Hz)	Doseur automatique pour poudres S 565e, S 8400+ et S 6600e adapté pour la CTR. 320 x 200 x 430 mm	80005206 (gauche-droite)					•			2 289
		80005219 (droite-gauche)					•			2 289
Doseur de produit de lavage et de rinçage SolidosDuo (230V, 50Hz)	Doseur automatique pour poudres S 565e, S 8400+ et S 6600e et produit de rinçage. 520 x 215 x 460 mm	80004184 (butée gauche)		•*1	•	•		•	•	3 898
		80004185 (butée droite)								3 898
MPI DT (détergent)	Doseur à membrane, ajustement du dosage à l'écran de la laveuse, utilisation en combinaison avec canne d'aspiration	30017053	•*7	•*5	•*4					478
MPI RA (rinçage)	Doseur à membrane, ajustement du dosage à l'écran de la laveuse, utilisation en combinaison avec canne d'aspiration	30017054	•*7	•*5	•*4					478
Doseur FluiDos Détergent	Doseur détergeant à membrane intégrée	3102597	•	•*6		•				402
Doseur FluiDos Rinçage	Doseur rinçage à membrane intégrée	3102598	•	•*6		•				402
Doseur détergent PPX CTR (200-240V, 50-60Hz)	Doseur détergent péristaltique d'une capacité de 96ml/min incluant le rotor et durite interne	70014442					•			716
Doseur produit de rinçage PPX CTR (200-240V, 50-60Hz)	Doseur produit de rinçage péristaltique d'une capacité de 8,4ml/mn incluant le rotor et durite interne	70014451					•			716
Doseur PPX (200-240V, 50-60Hz) (Kit pour détergent ou rinçage à commander)	Doseur péristaltique d'une capacité de 96ml/mn pour détergent et de 8,4ml/mn de rinçage 66x83x153 mm	30014756	•	•	•					533
Doseur PPX-Light (Kit pour détergent ou rinçage à commander)	Doseur péristaltique avec volume du dosage ajustable d'une capacité de 2 à 120ml/mn pour détergeant et de 0,2 à 13ml/mn de rinçage 66x83x153 mm	30014757				•		•*2	•*2	568
Kit de détergent PPX/PPX-Light	Kits rotor pour doseurs PPX/PPX-Light en version détergent	30014758	•	•	•	•	•			197
Kit produit de rinçage PPX/PPX-Light (surchauffeur fermé ou sous pression)	Kits rotor pour doseurs PPX/PPX-Light en version rinçage	30014759					•			189
Kit produit de rinçage PPX/PPX-Light (surchauffeur ouvert ou sans pression)	Kits rotor pour doseurs PPX/PPX-Light en version rinçage	30014760	•	•	•	•		•*3	•*3	197

*1 Ne convient pas aux machines équipées d'un adoucisseur intégré.

*2 Seulement pour doseur de rinçage.

*3 Une durite armée 4001032 est requise.

*4 Uniquement pour les modèles fabriqués à partir du 1^{er} juin 2022

*5 Uniquement modèles PTV02

*6 Uniquement pour les modèles PTV01

*7 Uniquement pour les modèles fabriqués à partir du 1^{er} janvier 2022.

Accessoires produits lessiviels

Produit	Description	Référence	[EURO]
Canne d'aspiration SD 425 T (200-240V,50-60Hz)	Canne d'aspiration avec sonde de niveau pour doseur de lavage, 425 mm	30000010	95
Canne d'aspiration SD 425 B	Canne d'aspiration avec sonde de niveau pour doseur de rinçage, 425 mm	30000011	95
Canne d'aspiration avec sonde de niveau pour fût	Canne d'aspiration de 1 m	83000373	296
Canne d'aspiration SD 330 T	Canne d'aspiration avec sonde de niveau pour doseur de lavage, 330 mm	30014370	103
Canne d'aspiration SD 330 B	Canne d'aspiration avec sonde de niveau pour doseur de rinçage, 330 mm	30014371	102
Clé	Clé universelle pour bidons	30002833	14
Entonnoir réservoir		60005163	65

Frais de port et palettisation

Retrouvez les tarifs des frais de port appliqués par Winterhalter pour toute commande de pièces détachées et produits lessiviels ci-après :

Poids	Tarifs H.T [EURO]
0 - <5 KG	16
5 - <10 KG	23
10 - <15 KG	29
15 - <20 KG	33
20 - <25 KG	37
25 - <30 KG	42
30 - <40 KG	45
40 - <50 KG	47
50 - <60 KG	49
60 - <80 KG	52
80 - <90 KG	54
90 - <100 KG	55
100 - <200 KG	70
200 - <300 KG	83
FRANCO AU DELÀ DE 300KG	

Bidon	Nombre de bidons par palette
5 l	96
10 l / 12 kg	60
20 l / 25 kg	26
Fûts	2

TABLES ET ACCESSOIRES



► Dispositif de séchage DMX



Applications pour la vaisselle en plastique réutilisable



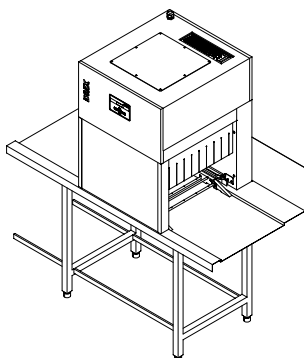
Équipement standard

- Disponible en version à chargement frontal, linéaire et en angle
- Capteurs de température de l'air de ventilation
- Ventilateur supérieur de 4kW
- Flux d'air supplémentaire, avec filtre à graisse de 2 kW
- Boîtier à double paroi en acier inoxydable avec rideaux
- Détection de panier avec démarrage automatique du cycle de séchage
- Panneau de commande avec écran
- 3 programmes : standard, ECO, multi-paniers

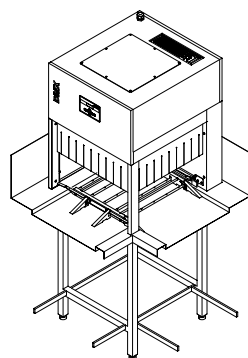
Type	Tension	Références	Prix [EURO]
Installation linéaire sur table avec guidage	380–415V 3N ~, 50/ 60 Hz	705V0021	8 670
Installation en angle sur table avec guidage	380–415V 3N ~, 50/ 60 Hz	705V0022	8 670
Chargement frontal avec plateau de base	380–415V 3N ~, 50/ 60 Hz	705V0023	8 670
Installation universelle avec toutes les parois latérales, les rideaux et le plateau de base.	380–415V 3N ~, 50/ 60 Hz	705V0024	8 956

Ne convient pas à l'intégration dans la zone de sortie des lave-vaisselle à convoyeur.

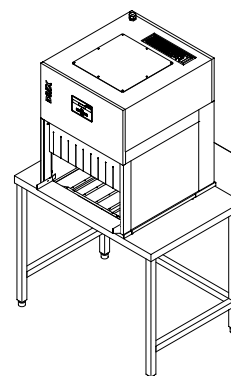
Installation linéaire sur table
avec guide de paniers 510 mm de largeur
(pour panier 500x500 ou 500 x 600 mm)



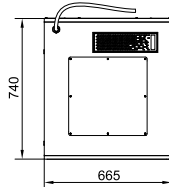
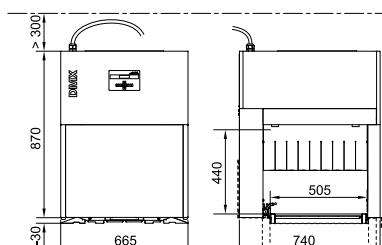
Installation en angle sur table
avec guide de paniers de 510 mm
+ 610 mm de largeur (pour panier
500x500 mm) ou 50mm + 610 mm de
largeur (pour panier 500x600 mm)



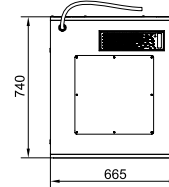
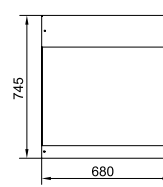
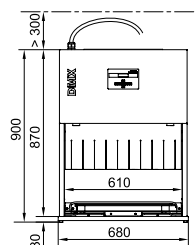
Chargement frontal avec plateau de base
(pour panier 500x500 ou 500x600 mm)



Dimensions pour installation linéaire / en angle



Dimensions pour chargement frontal avec plateau de base

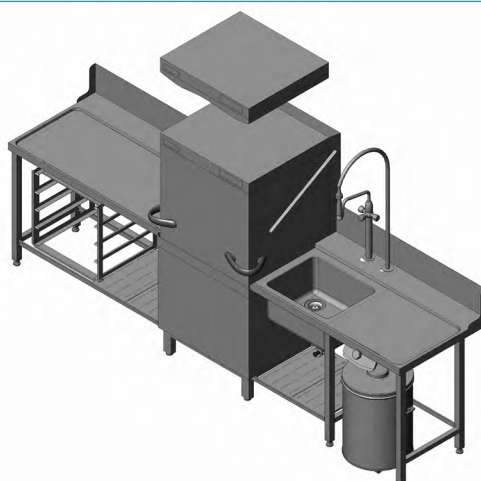


Données techniques

Données générales		
Nombre de programmes		3
Durée du Programme ECO / Standard / Multi-paniers (sans préchauffage)	[s]	300/120/120
Dimensions des paniers	[mm]	500 x 500 / 500 x 600
Poids (net / brut)	[kg]	
Chargement frontal sur plateau	[kg]	83/95
Installation linéaire	[kg]	72/84
Installation en angle	[kg]	75/87
Protection IP		IPX5
Pouvoir chauffant (haut)	[kW]	2 x 2
Pouvoir chauffant (bas)	[kW]	2
Température de séchage maximum (haut)	[°C]	75
Température de séchage maximum (bas)	[°C]	55
Emission de bruit (incertitude de la mesure 2.5 dB)	dB (A)	max. 68

Valeurs électriques			
Tension	Protection par fusibles	Puissance totale raccordée*	Section de câble
200 V 3 ~, 50/ 60 Hz	20 A	5.0 kW	2.5 mm ²
208 V 3 ~, 60 Hz	20 A	5.3 kW	2.5 mm ²
230 V 3 ~, 50/ 60 Hz	20 A	6.3 kW	2.5 mm ²
380 V 3 N ~, 50/ 60 Hz	16 A	5.9 kW	2.5 mm ²
400 V 3 N ~, 50/ 60 Hz	16 A	6.4 kW	2.5 mm ²
415 V 3 N ~, 50/ 60 Hz	16 A	6.9 kW	2.5 mm ²

* La charge connectée réelle varie en fonction de la tension du réseau.



Toutes nos tables sont en inox A304. Toutes les tables d'entrée sont équipées d'un bac aux dimensions de 500 x 400 x 250 avec vanne de vidange, d'un dossier arrière anti-éclaboussures et d'une réservation pour douchette avec batterie mélangeuse. Les tables sont embouties, ce qui facilite le nettoyage et garantit une hygiène parfaite. Les tables de sortie sont également équipées d'un dossier arrière anti-éclaboussures. La profondeur standard est de 700 mm et la hauteur de travail standard s'élève à 850 mm. Sur demande, les tables sont disponibles en 800 mm de profondeur. Ces tables sont fabriquées sur demande, un délai est nécessaire à leur réalisation.

Tables d'entrée et de sortie	Dimensions [mm] (longueur x profondeur x hauteur)	Position	Bac	Référence	[EURO]
Gamme PT, embouties, surface inclinée facilitant l'évacuation	625 x 700 x 850	gauche	sans	711V0003	1 107
			avec	711V0007	2 316
	625 x 700 x 850	droite	sans	711V0002	1 107
			avec	711V0014	2 316
	625 x 700 x 850	frontale	sans	711V0008	1 107
			avec	711V0022	2 316
	1 200 x 700 x 850	gauche	sans	711V0006	1 712
			avec	711V0005	3 005
	1 200 x 700 x 850	droite	sans	711V0004	1 712
			avec	711V0001	3 005
	1 200 x 700 x 850	frontale	sans	711V0021	1 712
			avec	711V0012	3 005

Le design des tables standard avec surface inclinée (série 711) est différent du design des tables fabriquées sur mesure (série 712), ces deux séries ne peuvent pas se combiner.

Informations techniques

- Plateau en inox embouti, incliné vers la machine, adossé au mur
- Table avec guide panier
- Dossieret 200 mm
- Liaison table / machine étanche
- Bac (table d'entrée) 500 x 400 x 250 mm, embouti sans soudure, avec vanne de vidange et large tamis
- Châssis tubulaire 40 x 40 mm, tout inox
- Pieds PVC, hauteur réglable +/- 20 mm (système d'évacuation conforme NSF)
- Clayette basse en inox sous la table (amovible pour un nettoyage optimal, clayette lavable en machine)

Les tables de sortie possèdent, à l'exception du bac et réservation pour douchette, les mêmes caractéristiques techniques.

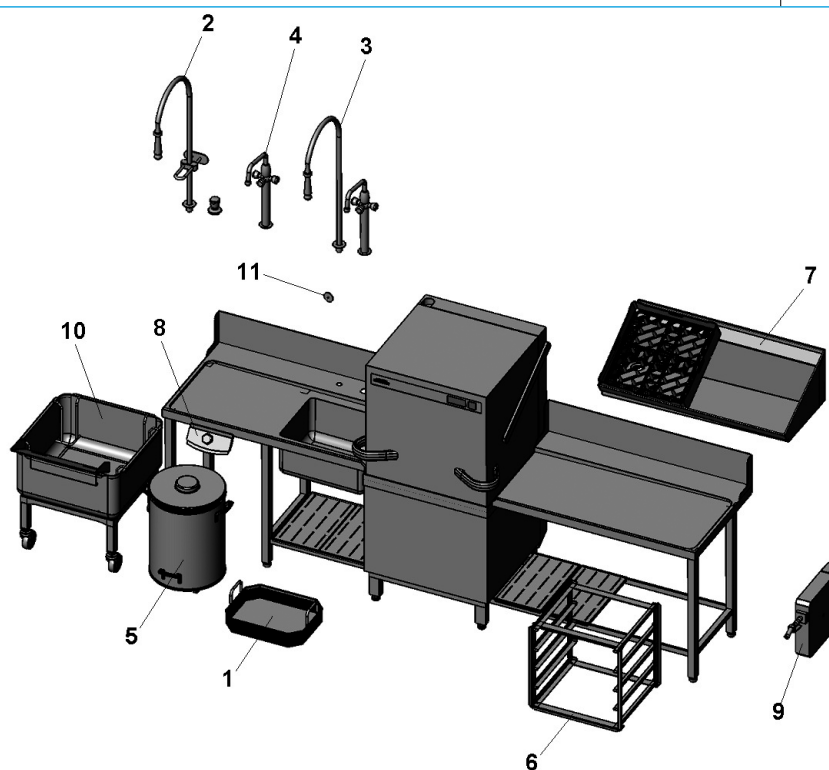
Options sans surcoût

- Hauteur de travail 900 mm
- Niche pour machine frontale
- Niche pour traitement de l'eau / poubelle
- Niche pour étagère à paniers

Accessoires Gamme PT - série 711

Tous nos bacs sont destinés à un usage professionnel et sont équipés d'une vanne de vidange et d'un tamis. Toutes les clayettes inférieures sont en inox de série. Toutes les tables standard sont équipées d'un bac avec réservation pour douchette avec mélangeur monotrou et col de cygne orientable.

Accessoires pour tables standard et tables sur mesure	Référence	[EURO]
Position selon vue ci-dessous		
1 Panier inox récupérateur de déchets pour bacs 500 x 400 x 250 mm	5527001	300
2 Douchette avec robinet d'arrêt, support mural inclus (sans batterie mélangeuse)	5527023	911
3 Douchette avec mélangeur monotrou, col de cygne orientable, support mural inclus	75200182	1 067
4 Kit mélangeur monotrou 1/2" avec col de cygne orientable et plaque de renforcement, sans douchette	75201812	444
5 Poubelle inox avec couvercle et socle rouleux, 60 litres, sans soudure apparente	75000126	801
6 Rayonnage pour rangement 5 paniers 500 x 500 mm	75202506	503
7 Étagère murale inclinée pour 2 paniers avec écoulement à gauche, sans support panier	753V0003	1 085
7 Étagère murale inclinée pour 2 paniers avec écoulement à droite, sans support panier	753V0004	1 085
8 Raclette à déchets	75500004	237
10 Chariot trempage couverts, sur roulettes	75000317	2250
11 Cache	75009509	80

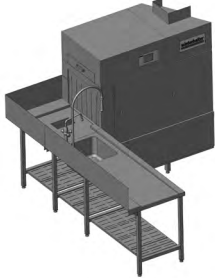


Tables

Entrée / Sortie sur mesure Gammes PT, CTR, MTR série 712

Toutes nos tables sont en inox A304. Toutes les tables d'entrée sont équipées d'un bac (côté machine) aux dimensions de 500 x 400 x 250 avec vanne de vidange, d'un dossier arrière anti-éclaboussures et d'une réservation pour douchette avec batterie mélangeuse. Les tables sont embouties, ce qui facilite le nettoyage et garantit une hygiène parfaite. Les tables de sortie sont également équipées d'un dossier arrière anti-éclaboussures. La profondeur standard des tables est de 750 mm. La hauteur de travail standard des tables PT s'élève à 850 mm (900 mm en option). La hauteur de travail standard des tables pour CTR ou MTR s'élève à 900 mm.

Table d'entrée	Dimensions [mm] (longueur x profondeur x hauteur)	Position	Bac	Référence	[EURO]
Gamme PT 	625 x 750 x 850	gauche	sans / avec	712V0057 / 712V0060	1 755 / 2 615
	625 x 750 x 850	droite	sans / avec	712V0058 / 712V0061	1 755 / 2 615
	625 x 750 x 850	frontale	sans / avec	712V0059 / 712V0062	1 755 / 2 615
	1 200 x 750 x 850	gauche	sans / avec	712V0019 / 712V0017	2 017 / 3 365
	1 200 x 750 x 850	droite	sans / avec	712V0020 / 712V0018	2 017 / 3 365
	1 200 x 750 x 850	frontale	sans / avec	712V0030 / 712V0029	2 017 / 3 365
	1 700 x 750 x 850	gauche	sans / avec	712V0023 / 712V0021	2 833 / 4 152
	1 700 x 750 x 850	droite	sans / avec	712V0024 / 712V0022	2 833 / 4 152
	1 700 x 750 x 850	frontale	sans / avec	712V0032 / 712V0031	2 833 / 4 152

Table d'entrée pour entrée en angle	Dimensions [mm] (longueur x profondeur x hauteur)	Position	Bac	Référence	[EURO]
Gammes CTR et MTR 	802,5 x 750 x 900	entrée en angle à gauche CTR,MTR*	sans	712V0200	3 279
	802,5 x 750 x 900	entrée en angle à droite CTR,MTR*	sans	712V0203	3 279
	2002,5 x 750 x 900	entrée en angle à gauche, MTR*	avec	712V0049	4 869
	2002,5 x 750 x 900	entrée en angle à droite, MTR*	avec	712V0050	4 869
	2502,5 x 750 x 900	entrée en angle à gauche, MTR*	avec	712V0051	5 705
	2502,5 x 750 x 900	entrée en angle à droite, MTR*	avec	712V0052	5 705

* Ces mesures comprennent la table d'entrée en angle d'une longueur de 802,5 mm

Informations techniques

- Plateau en inox, bord relevé avec double pli, adossé au mur
- Table avec guide panier et surface inclinée pour l'évacuation des eaux résiduelles vers la machine
- Dossieret 300 mm
- Liaison table / machine étanche
- Bacs (table d'entrée) 500 x 400 x 250 mm, emboutis sans soudure, avec vanne de vidange et large tamis
- Châssis tubulaire 40 x 40 mm, tout inox
- Pieds PVC, hauteur réglable +/- 20 mm (système d'évacuation conforme NSF)
- Clayette basse en inox sous la table (amovible pour un nettoyage optimal, clayette lavable en machine)

Options sans surcoût

- Hauteur de travail 900 mm / 850 mm
- Niches selon données sur site

Dimensions sur mesure pour tables d'entrée et de sortie		[EURO]
Largeur spéciale (prix par table)	Prix de base jusqu'à 1 000 mm - sans bac	2 275
	Supplément pour tout 100 mm commencé	167
	751 - 800 mm	sur demande
	801 - 900 mm	
	901 - 1 000 mm	
	1 001 - 1 060 mm	

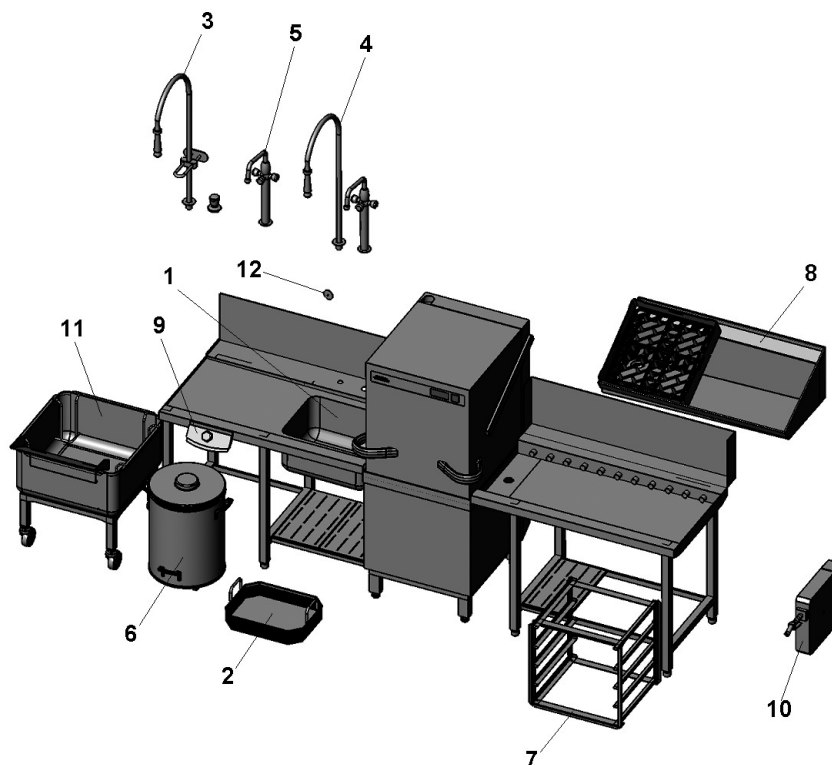
Plus d'options sur demande.

Les tables, bacs, douchettes, clayettes, hauteurs de travail et accessoires sur mesure sont disponibles sur demande.

Accessoires Gamme PT, CTR, MTR - série 712

Toutes nos tables sont en inox A304. Toutes les tables d'entrée sont équipées d'un bac aux dimensions de 500 x 400 x 250 avec vanne de vidange, d'un dossier arrière anti-éclaboussures et d'une réservation pour douchette avec batterie mélangeuse.

Accessoires pour tables standard et tables sur mesure	Référence	[EURO]
Position selon vue ci-dessous		
1 Bac 400 x 400 x 250 mm	sur demande	1 322
1 Bac 500 x 400 x 250 mm	sur demande	1 322
1 Bac 600 x 400 x 300 mm	sur demande	1 322
2 Panier inox récupérateur de déchets pour les bacs 500 x 400 x 250 mm	5527001	300
3 Douchette avec robinet d'arrêt, support mural inclus (sans batterie mélangeuse)	5527023	911
4 Douchette avec mélangeur monotrou, col de cygne orientable, support mural inclus	75200182	1 067
5 Kit mélangeur monotrou 1/2" avec col de cygne orientable et plaque de renforcement, sans douchette	75201812	444
6 Poubelle inox avec couvercle et socle rouleux, 60 litres, sans soudure apparente	75000126	801
7 Rayonnage pour rangement 5 paniers 500 x 500 mm	75202506	503
8 Etagère murale inclinée pour 2 paniers avec écoulement à gauche, sans support panier	753V0003	1 085
8 Etagère murale inclinée pour 2 paniers avec écoulement à droite, sans support panier	753V0004	1 085
9 Raclette à déchets	75500004	237
10 Tuyau et douchette montés sur enrouleur automatique	4007021	1 303
11 Chariot trempage couverts, sur roulettes	75000317	2 250
12 Cache afin de masquer une perforation qui aurait été faite pour une douchette ou une batterie mélangeuse	75009509	80





Les **tables de sortie** à rouleaux disposent d'une surface inclinée vers le système d'évacuation et de pieds réglables en hauteur. Trois versions sont proposées : raccordement direct à la machine, raccordement à la courbe à 90° (dans les deux cas avec pieds à hauteur réglable) ou raccordement courbe à 180° (version pivotante).

Tables de sortie à rouleaux	Dimensions [mm] (longueur x profondeur x hauteur)	Capacité paniers	Position	Référence	[EURO]
CTR	1 200 x 650 x 900	2	gauche	735V0003	3 064
			droite	735V0006	3 064
	1 700 x 650 x 900	3	gauche	735V0001	4 254
			droite	735V0002	4 254
	2 200 x 650 x 900	4	gauche	735V0031	5 444
			droite	735V0019	5 444
	1 200 x 650 x 900	2	sur roulettes gauche	735V0007	3 852
			sur roulettes droite	735V0009	3 852
	1 700 x 650 x 900	3	sur roulettes gauche	735V0011	5 042
			sur roulettes droite	735V0012	5 042
	2 200 x 650 x 900	4	sur roulettes gauche	sur demande	6 232
			sur roulettes droite	735V0033	6 232

Tables de sortie à rouleaux	Dimensions [mm] (longueur x profondeur x hauteur)	Capacité paniers	Position	Référence	[EURO]
MTR	1 200 x 650 x 900	2	gauche	735V0017	3 064
			droite	735V0008	3 064
	1 700 x 650 x 900	3	gauche	735V0013	4 254
			droite	735V0014	4 254
	2 200 x 650 x 900	4	gauche	735V0032	5 444
			droite	735V0029	5 444
	1 200 x 650 x 900	2	sur roulettes gauche	735V0007	3 852
			sur roulettes droite	735V0009	3 852
	1 700 x 650 x 900	3	sur roulettes gauche	735V0011	5 042
			sur roulettes droite	735V0012	5 042
	2 200 x 650 x 900	4	sur roulettes gauche	sur demande	6 232
			sur roulettes droite	735V0033	6 232

Plus d'options et dimensions sur demande.

Les tables, bacs, douchettes, clayettes, hauteurs de travail et accessoires sur mesure sont disponibles sur demande.

Tables à rouleaux entrée / sortie Gamme CTR, MTR - série 735

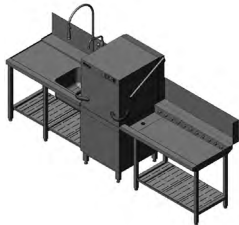
Tablette de jonction pour tables à rouleaux	Dimensions [mm] (longueur)	Référence	[EURO]
CTR / MTR	1 200	75203364	437
Profondeur de table 750 mm	1 700	75203244	633
(table à rouleaux avec tablette de jonction)	2 200	75203370	890
	2 700	75203295	1 145

Informations techniques

- Table inox avec surface inclinée pour l'évacuation des eaux résiduelles
- Point d'évacuation raccordé au collecteur de vidange de la machine ou à la courbe
- Mini rouleaux en PVC pour faciliter l'avancement des casiers et permettre un nettoyage aisé de la table
- Fin de course en bout de table pour stopper l'entraînement du lave-vaisselle à avancement automatique
- Châssis tubulaire 40 x 40 mm, tout inox
- Pieds PVC, hauteur réglable +/- 20 mm (système d'évacuation conforme NSF)
- Rouleaux permettant de faire pivoter la table de sortie à rouleaux de 180°
- Clayette basse en inox sous la table (amovible pour un nettoyage optimal, clayette lavable en machine)
- Tablette de jonction pour installation linéaire G-D ou D-G en tôle, boulonnée aux mini-rouleaux

Accessoires pour tables à rouleaux	Référence	[EURO]
Dosseret anti-éclaboussures arrière	75005046	503
Bord anti-ruissellement avant	75005049	475

Gamme PT - série 735

Tables de sortie à rouleaux	Dimensions [mm] (longueur x profondeur x hauteur)	Capacité paniers	Position	Référence	[EURO]
Gamme PT 	1 200 x 750 x 850	2	Table de sortie à rouleaux frontale (tablette de jonction et clayettes incluses)	735V9999	2 589
	1 200 x 750 x 850	2	Table de sortie à rouleaux gauche (tablette de jonction et clayettes incluses)	735V9999	2 589
	1 200 x 750 x 850	2	Table de sortie à rouleaux droite (tablette de jonction et clayettes incluses)	735V9999	2 589

Informations techniques

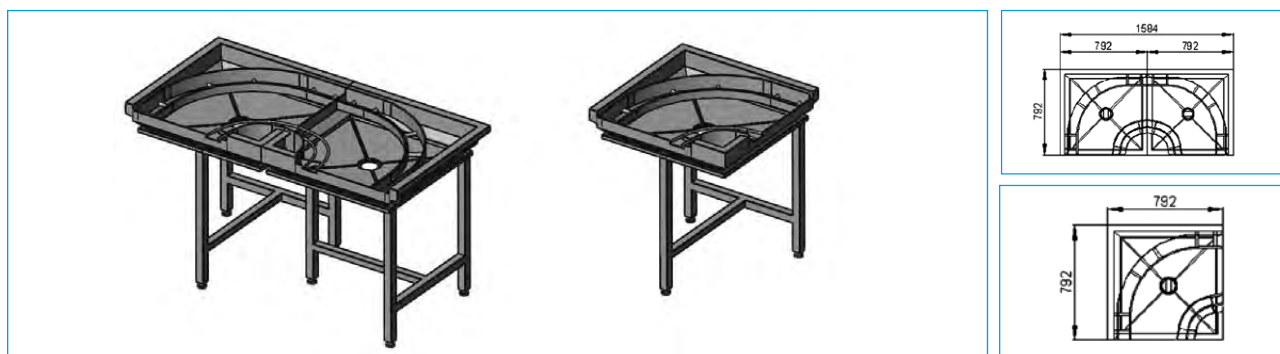
- Table inox avec surface inclinée pour l'évacuation des eaux résiduelles
- Point d'évacuation raccordé au collecteur de vidange de la machine ou à la courbe
- Mini rouleaux en PVC pour faciliter l'avancement des casiers et permettre un nettoyage aisé de la table
- Châssis tubulaire 40 x 40 mm, tout inox
- Pieds PVC, hauteur réglable +/- 20 mm (système d'évacuation conforme NSF)
- Clayette basse en inox sous la table (amovible pour un nettoyage optimal, clayette lavable en machine)
- Tablette de jonction pour installation linéaire G-D ou D-G en tôle, boulonnée au mini-rouleaux

Options

- Hauteur de travail 900 mm

Dimensions sur mesure et niches possibles sur demande.

Courbes motorisées entrée / sortie CTR - série 765



Courbes mécanisées	Dimensions [mm] (Longueur x Profondeur x Hauteur)	Installation	Référence	[EURO]
Courbe 90°	792 x 792 x 900	90°, G-D, D-G	765V0001	5 127
Kit de raccordement pour version à 180°	-	180°, G-D, D-G	75004357	559

Informations techniques

- **Châssis tubulaire** 40 x 40 mm, tout inox
- **Pieds PVC**, hauteur réglable +/- 20 mm (système d'évacuation conforme NSF)
- **Avancement** par poignée de transport
- **Avancement** mécanique lié à celui de la machine
- **La version à 180°** comprend 2 courbes mécanisées 90° plus kit de raccordement (indépendamment du sens d'avancement)
- **La courbe mécanisée** peut être installée aussi bien en entrée qu'en sortie.

CTR, MTR - série 766-767



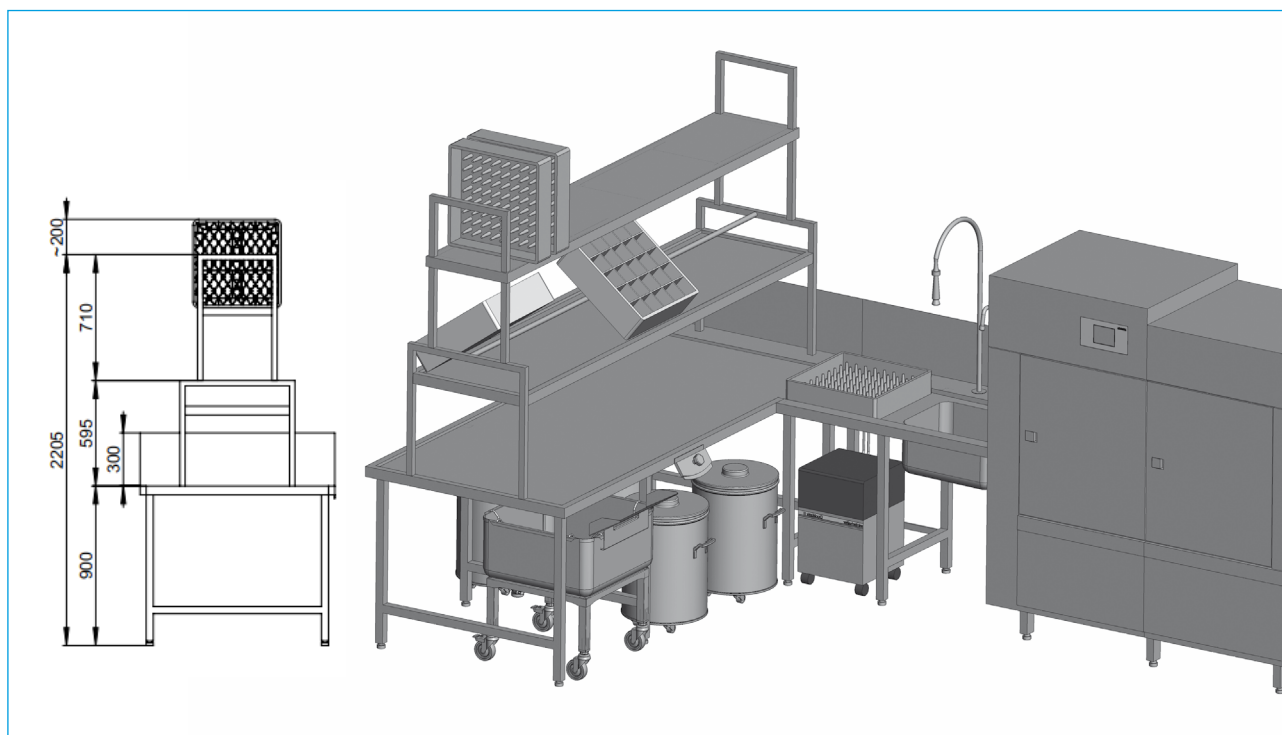
Les **courbes motorisées** sont disponibles en 90° et 180°. Pour la gamme CTR, elles ne peuvent être installées qu'en sortie machine. Pour la gamme MTR, elles peuvent également être installées à l'entrée de la machine. Avancement des paniers par chaîne à osselets.

Courbes motorisées	Dimensions [mm] (Longueur x Profondeur x Hauteur)	Installation	Référence	[EURO]
Courbe 90° gauche	792 x 792 x 900	90°, G-D	766V9999	10 757
Courbe 90° droite	792 x 792 x 900	90°, D-G	766V9999	10 757
Courbe 180° gauche	1 450 x 792 x 900	180°, G-D	767V9999	11 622
Courbe 180° droite	1 450 x 792 x 900	180°, D-G	767V9999	11 622

Informations techniques

- **Fond incurvé** en inox A304 avec point de vidange
- **Point d'évacuation** raccordé au collecteur de vidange de la machine
- **Châssis tubulaire** 40 x 40 mm, tout inox
- **Pieds PVC**, hauteur réglable +/- 20 mm (système d'évacuation conforme NSF)
- **Tablette de jonction** pour installation linéaire G-D ou D-G
- **Avancement** par chaîne à osselets
- **Alimentation électrique** asservie à la machine. Puissance de raccordement 0,2 kW, 400V3N~, 50Hz

► Tables de dépose et de tri Concept complet gammes PT, CTR, MTR série 740-741



Un concept complet se compose d'un plan de dépose ou d'une table de tri ainsi que d'une table d'entrée machine avec les équipements suivants :

- Sous le plan de travail peuvent se loger une poubelle mobile, un chariot trempage couverts, des étagères pour paniers ainsi que le traitement de l'eau.

Informations techniques

- Plateaux en inox de 15/10
- Table de dépose, de tri et d'entrée disposant d'une surface inclinée avec bords relevés sur toute la périphérie
- Tables boulonnées (en option : soudées sans joints)
- Dosseret 300 mm
- Zone de dépose et de tri avec écoulement DN 40
- Châssis tubulaire 40 x 40 mm, tout inox
- Rehausse table de dépose et de tri avec soudures résistantes
- Bac poli intérieur et extérieur 500 x 400 x 250 mm, soudé à la table d'entrée, avec vanne de vidange et large tamis
- Etagère inclinée pour dépose de verres en inox de 15/10, avec fond incurvé, bords relevés sur toute la périphérie et point d'évacuation
- Etagère de stockage pour les paniers vides en inox de 15/10
- Etagère inclinée avec soudure résistante en inox
- Hauteur totale de l'équipement 2 155 - 2 205 mm
- Hauteur de travail 850 mm / 900 mm

Désignation	Signification
G-D	Installation de gauche à droite (en se plaçant face à l'équipement)
D-G	Installation de droite à gauche (en se plaçant face à l'équipement)
Frontale	Table avant, sans rebord pour tablette de jonction (gamme PT)
Entrée en angle	Table prévue pour entrée en angle (gamme MTR)

Prix uniquement sur demande.

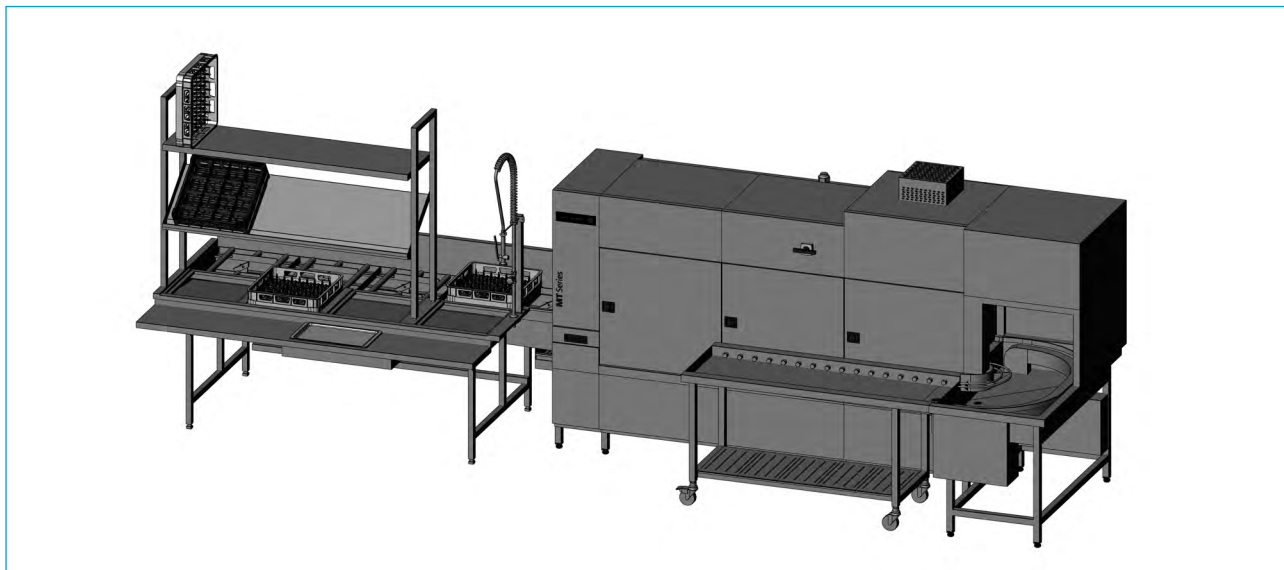
Dimensions sur mesure possibles sur demande.

Les tables d'entrée et de sortie sont boulonnées en standard.

Pour toute commande de table soudée, veuillez à respecter les côtes sur site.

► Unités de tri CTR / MTR

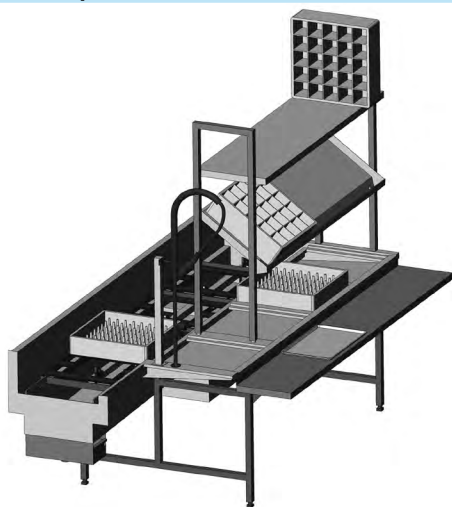
Station de dépose standard - avec avancement automatique des casiers



Prix uniquement sur demande.

Les unités de tri sont disponibles en deux versions : pour un retour manuel ou automatique de la vaisselle par convoyeur à plateaux.

Station de dépose standard



Surface de dépose plateaux

Zone de stockage pour 3 à 6 paniers

Etagère inclinée pour 2 à 5 paniers

Etagère de stockage pour les paniers vides

Entraînement mécanisé

- Cadre d'entraînement, largeur 554 mm
- Avancement des paniers par crémaillère à loquets PVC
- Entraînement moteur triphasé avec limiteur de couple
- Support paniers sur rouleaux inox, amovibles
- Surface inclinée de 2,1% pour empêcher l'accumulation des déchets devant les tiroirs avec vidange 2"

Commande et alimentation électrique : asservies à la machine

Raccordement : 3 x 400 V ; 0,25 kW

Options :

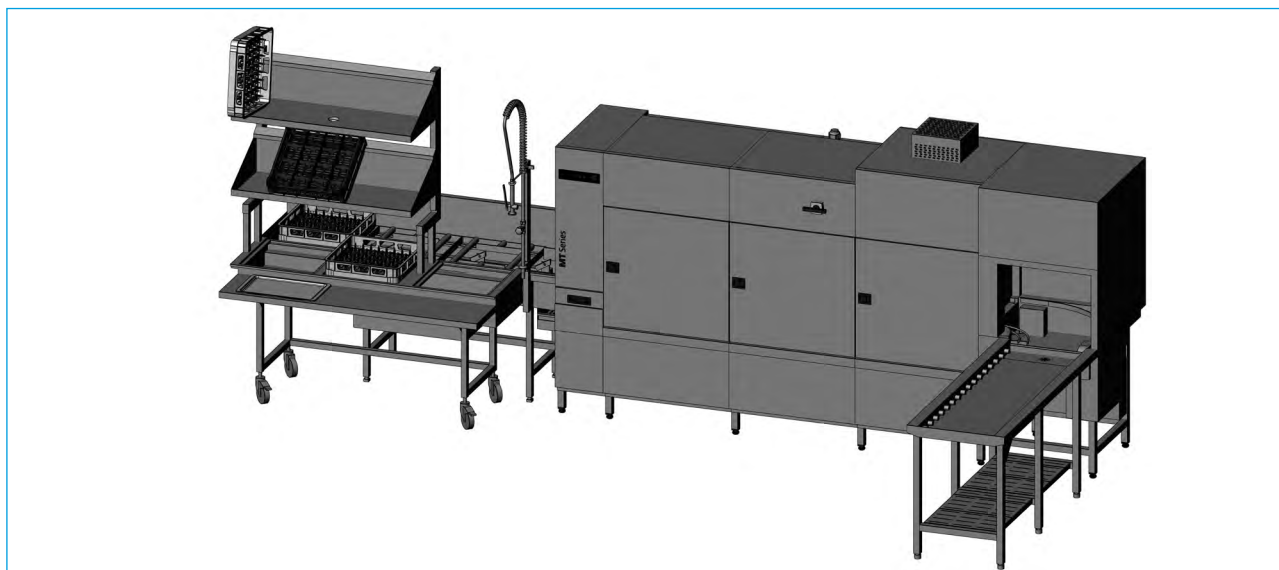
- Douchette avec robinet d'arrêt
- Enrouleur automatique

Prix uniquement sur demande.

Dimensions sur mesure possibles sur demande.

Unités de tri CTR / MTR

Station de dépose « confort » - avec avancement automatique des casiers



La surface de ces équipements est inclinée vers le panier à déchets. Dans la partie avant, différentes sections sont prévues pour accueillir des paniers. Tous les éléments sont facilement amovibles et la surface inclinée facilite le nettoyage et garantit une hygiène parfaite.

Des étagères pour le tri et le stockage des paniers vides peuvent être ajoutées à l'équipement de base.

Le transport des paniers vers la machine s'effectue à l'arrière de la station de lavage. La station de dépose peut être raccordée directement à la machine ou à la courbe (90° ou 180°).

Prix uniquement sur demande.

Unité de tri disponible uniquement pour un retour manuel de la vaisselle.

Station de dépose « confort »



La partie avant est équipée de roulettes, permettant ainsi d'avoir accès à l'entraînement mécanisé situé à l'arrière et de garantir un nettoyage impeccable.

Eléments sur roulettes

- Surface de dépose de plateaux
- Zone de stockage pour 3 à 6 paniers
- Etagère inclinée pour 2 à 5 paniers
- Etagère de stockage pour les paniers vides

Eléments fixes

Avancement mécanisé

- Cadre d'entraînement, largeur 554 mm
- Avancement des paniers par crémaillère à loquets PVC
- Entraînement moteur triphasé avec limiteur de couple
- Support paniers sur rouleaux inox, amovibles

Commande et alimentation électrique : asservies à la machine

Raccordement : 3 x 400 V ; 0,25 kW

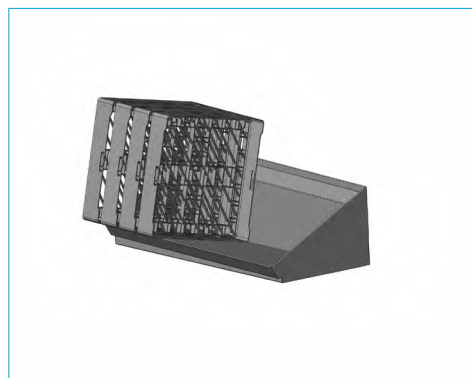
- Options :
- Chariot de trempage couverts
 - Douchette avec robinet d'arrêt
 - Enrouleur automatique

Prix uniquement sur demande.

Dimensions sur mesure possibles sur demande.

Étagères

Étagères murales inclinées pour paniers



Les étagères murales inclinées présentent une double utilité. Avant le lavage, les paniers peuvent être stockés de manière inclinée afin que soient triés de façon ergonomique les tasses, verres et coupelles. Après le service, ces mêmes étagères permettent de ranger les paniers positionnés de chant en offrant un gain de place appréciable.

Etagère murale inclinée	Dimensions [mm] (largeur x profondeur x hauteur)	Capacité paniers	Position de l'écoulement	Support panier	Référence	[EURO]
Écoulement gauche	550 x 499 x 345	1	gauche	sans	753V0001	836
Écoulement droite	550 x 499 x 345	1	droite	sans	753V0002	836
Écoulement gauche	1100 x 499 x 345	2	gauche	sans	753V0003	1 085
Écoulement droite	1100 x 499 x 345	2	droite	sans	753V0004	1 085
Écoulement gauche	1600 x 499 x 345	3	gauche	sans	753V0005	1 276
Écoulement droite	1600 x 499 x 345	3	droite	sans	753V0006	1 276
Écoulement gauche	2100 x 499 x 345	4	gauche	sans	753V0007	1 489
Écoulement droite	2100 x 499 x 345	4	droite	sans	753V0008	1 489
Écoulement gauche	550 x 499 x 345	1	gauche	avec	753V0009	888
Écoulement droite	550 x 499 x 345	1	droite	avec	753V0010	888
Écoulement gauche	1100 x 499 x 345	2	gauche	avec	753V0011	1 192
Écoulement droite	1100 x 499 x 345	2	droite	avec	753V0012	1 192
Écoulement gauche	1600 x 499 x 345	3	gauche	avec	753V0013	1 435
Écoulement droite	1600 x 499 x 345	3	droite	avec	753V0014	1 436
Écoulement gauche	2100 x 499 x 345	4	gauche	avec	753V0015	1 700
Écoulement droite	2100 x 499 x 345	4	droite	avec	753V0016	1 700

Options	Référence	[EURO]
Maintien panier afin de sécuriser les paniers dans l'étagère	75203238	69

Informations techniques : dimensions [mm] (longueur x profondeur x hauteur)	
	• Bord entièrement soudé en inox 1,5 mm
	• Surface de rangement pour paniers inclinée pour faciliter l'évacuation, avec écoulement
	• Profilé mural pour montage
	• Accroche verrouillée garantissant tout risque de décrochage
	• Visserie cachée - nettoyage parfait
	• Support panier pour un positionnement optimal des paniers

Kit console pour douchette

Installation possible d'un kit console pour douchette sur la zone de chargement MTF

Console pour douchette	Description	Référence	[EURO]
	Kit console sans dosseret anti-éclaboussures* (indépendamment du sens d'avancement)	71003422	225
	Kit console avec dosseret anti-éclaboussures* (gauche-droite)	71003414	682
	Kit console avec dosseret anti-éclaboussures* (droite-gauche)	71003417	682

* La douchette n'est pas inclus dans le kit

Chariots

Chariot porte-paniers / chariot / chariot à plateaux

Chariots porte-paniers avec / sans poignée	Référence	[EURO]
Chariot porte-paniers sans poignée	3602252	659
Chariot porte-paniers avec poignée	3602251	862
Capot pour stockage de paniers ou de vaisselle	3602253	204

	Informations techniques	
	• Capacité de charge [kg] 250 • Dimensions [mm] (largeur x profondeur x hauteur) 520 x 520 x 205 • Hauteur avec poignée [mm] 900 • Pour paniers empilables 500 x 500 mm (taille L) avec égouttoir PVC • 4 roulettes pivotantes à roulement à billes	

Chariot à verres	Dimensions [mm] (largeur x profondeur x hauteur)	Référence	[EURO]
Pour trier les verres ou la petite vaisselle dans des paniers	1135 x 615 x 900	75202580	3 416

	Informations techniques		
	• Ensemble en inox avec soudures continues • Egouttoir en 3 parties, amovible • 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec frein • Capacité : 2 paniers de 500 x 500 mm (taille L) • Surface inclinée avec écoulement et vanne 1/4 de tour		

Raclette à déchets		Dimensions [mm]	Référence	[EURO]
	Permet de retirer les restes alimentaires des assiettes. Peut se fixer à une table de tri, une table d'entrée ou une table de travail.	largeur 250	75500004	237

GAMME DE PANIERS



Paniers à verres rilsanisés

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]	[EURO]	Diamètre max du verre	Lave-vaisselle										
		Largeur x Profondeur x Hauteur			UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-500 / PT-M	PT-L / PT-XL	GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL	CTR	gamme MTR
Taille S															
Sans rangée	5501268	400 x 400 x 150	121		+										
3 rangées	85000471	400 x 400 x 155	156	120	+										
Archet pour 3 rangées, 3 verres	85000481		52		+										
4 rangées	5501178	400 x 400 x 155	155	90	+										
Archet pour 4 rangées, 4 verres	85000443		45		+										
Rehausse pour 4 rangées, 16 verres	3601207	400 x 400 x 100	153		+										
4 rangées avec rehausse, 16 verres	5501219	400 x 400 x 255	242	90	+										
Taille M															
3 rangées	5501201	500 x 440 x 150	158	130		+	+	+							
Rehausse pour 3 rangées, 12 verres	3601202	500 x 440 x 73	153			+	+	+							
3 rangées avec rehausse, 12 verres	5501218	500 x 440 x 223	248	130		+	+	+							
4 rangées, hauteur 105 mm	5501179	500 x 430 x 105	146	90		+	+	+							
4 rangées, hauteur 208 mm	5501072	500 x 430 x 208	167	90		+	+	+							
4 rangées, hauteur 166 mm	5501180	500 x 430 x 166	158	90		+	+	+							
4 rangées avec rehausse, 20 verres	5501217	500 x 430 x 266	248	90		+	+	+							
Taille L															
Sans rangée	5501255	500 x 500 x 150	129	115		+	+	+	+	+	+				
4 rangées, hauteur 104 mm	5501061	500 x 500 x 104	146	115		+	+	+	+	+	+				
4 rangées, hauteur 165 mm	85000449	500 x 500 x 165	163	115		+	+	+	+	+	+				
Archet pour 4 rangées, 4 verres	85000450		53			+	+	+	+	+	+				
5 rangées	85000436	500 x 500 x 165	167	90		+	+	+	+	+	+				
Archet pour 5 rangées, 5 verres	85000442		51			+	+	+	+	+	+				
Rehausse pour 5 rangées, 25 verres	3601208	500 x 500 x 100	153			+	+	+	+	+	+				
5 rangées avec rehausse, 25 verres	5501271	500 x 500 x 280	252	90		+	+	+	+	+	+				

+ Convient à la gamme.



85000620



5501219



5501179



5501072



5501061

	Modèles actuels	Anciens modèles
Taille panier S	UC-S	GS 202, GS 402, GS 23, GS 24
Taille panier M	UC-M, UC-L	GS 7, GS 9, GS 10, GS 22, GS 25, GS 27, GS 28, GS 29, GS 32, GS 40, GS 215, GS 300
Taille panier L	UC-M, UC-L, UC-XL, gamme PT CTR, gamme MT, gamme UF	GS 25, GS 27, GS 28, GS 29, GS 14, GS 15, GS 8, GS 10/2, GS 215, GS 300, GS 500, GS 600 GS 12, GS 34, GS 41, GS 42, GS 61, GS 71, GS 72, WKT 1000, WKT 1200
Taille panier XL	PT-L, PT-XL, CTR, gamme MT (sauf entrée en angle et chargeur d'angle)	GS 61, GS 71, GS 72, GS 81, GS 90, GS 100, GS 515

Les tailles de panier sont également valables pour les variantes Cool, Plus et Climate Plus et Energy des gammes de lave-vaisselle correspondantes

Paniers à verres polypropylène

Hauteur du verre [mm]	Diamètre max du verre [mm]	Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]	[EURO]	Lave-vaisselle								
				Largeur x Profondeur x Hauteur		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-M	PT-L / PT-XL	GS 630	CTR	MTR
		TAILLE S												
HV 120	112 x 112	9 verres	85000212	400 x 400 x 160	146	+								
	82 x 82	16 verres	85000215	400 x 400 x 160	146	+								
	63 x 63	25 verres	85000218	400 x 400 x 160	146	+								
HV 160	112 x 112	9 verres	85000213	400 x 400 x 197	167	+								
	82 x 82	16 verres	85000216	400 x 400 x 197	167	+								
	63 x 63	25 verres	85000219	400 x 400 x 197	167	+								
HV 240	112 x 112	9 verres	85000214	400 x 400 x 277	217	+								
	82 x 82	16 verres	85000217	400 x 400 x 277	217	+								
	63 x 63	25 verres	85000220	400 x 400 x 277	217	+								
		TAILLE L												
HV 70	146 x 146	9 verres	5501246	500 x 500 x 107	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	112 x 112	16 verres	5501250	500 x 500 x 107	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	112 x 88	20 verres	5501243	500 x 500 x 107	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	88 x 88	25 verres	3602235	500 x 500 x 107	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	88 x 73	30 verres	5501244	500 x 500 x 107	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	73 x 73	36 verres	3602236	500 x 500 x 107	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	63 x 63	49 verres	5501245	500 x 500 x 107	163		+	+	+	+	+	+	+	+
HV 110	146 x 146	9 verres, rouge	5501232	500 x 500 x 147	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	112 x 112	16 verres, rouge	5501220	500 x 500 x 147	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	112 x 88	20 verres, rouge	5501223	500 x 500 x 147	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	88 x 88	25 verres, rouge	3602220	500 x 500 x 147	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	88 x 73	30 verres, rouge	5501226	500 x 500 x 147	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	73 x 73	36 verres, rouge	3602223	500 x 500 x 147	163		+	+	+	+	+	+	+	+
	63 x 63	49 verres, rouge	5501229	500 x 500 x 147	163		+	+	+	+	+	+	+	+
HV 160	146 x 146	9 verres, jaune	5501233	500 x 500 x 197	197		+	+	+	+	+	+	+	+
	112 x 112	16 verres, jaune	5501221	500 x 500 x 197	197		+	+	+	+	+	+	+	+
	112 x 88	20 verres, jaune	5501224	500 x 500 x 197	197		+	+	+	+	+	+	+	+
	88 x 88	25 verres, jaune	3602221	500 x 500 x 197	197		+	+	+	+	+	+	+	+
	88 x 73	30 verres, jaune	5501227	500 x 500 x 197	197		+	+	+	+	+	+	+	+
	73 x 73	36 verres, jaune	3602224	500 x 500 x 197	197		+	+	+	+	+	+	+	+
	63 x 63	49 verres, jaune	5501230	500 x 500 x 197	197		+	+	+	+	+	+	+	+
HV 210	146 x 146	9 verres, vert	5501234	500 x 500 x 247	221		+	+	+	+	+	+	+	+
	112 x 112	16 verres, vert	5501222	500 x 500 x 247	221		+	+	+	+	+	+	+	+
	112 x 88	20 verres, vert	5501225	500 x 500 x 247	221		+	+	+	+	+	+	+	+
	88 x 88	25 verres, vert	3602222	500 x 500 x 247	221		+	+	+	+	+	+	+	+
	88 x 73	30 verres, vert	5501228	500 x 500 x 247	221		+	+	+	+	+	+	+	+
	73 x 73	36 verres, vert	3602225	500 x 500 x 247	221		+	+	+	+	+	+	+	+
	63 x 63	49 verres, vert	5501231	500 x 500 x 247	221		+	+	+	+	+	+	+	+
HV 240	146 x 146	9 verres, bleu	85000738	500 x 500 x 277	231			+	+	+	+	+	+	+
	112 x 112	16 verres, bleu	85000739	500 x 500 x 277	236			+	+	+	+	+	+	+
	112 x 88	20 verres, bleu	85000740	500 x 500 x 277	236			+	+	+	+	+	+	+
	88 x 88	25 verres, bleu	85000741	500 x 500 x 277	236			+	+	+	+	+	+	+
	88 x 73	30 verres, bleu	85000742	500 x 500 x 277	236			+	+	+	+	+	+	+
	73 x 73	36 verres, bleu	85000743	500 x 500 x 247	225			+	+	+	+	+	+	+
	63 x 63	49 verres, bleu	85000744	500 x 500 x 277	236			+	+	+	+	+	+	+

+ Convient à la gamme

HV = Hauteur du verre. Vous ne pourrez empiler les paniers à verres en polypropylène que si vous respectez la hauteur maximale des verres. La couleur des cases des paniers à verres en PVC varie selon le diamètre des verres, et le cadre supérieur coloré distingue la hauteur des verres. Ce système assure un rangement optimal pour l'empilage des paniers.



85000213



85000220



3602236



5501234

Paniers à couverts et coupelles à dessert

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]		[EURO]	Lave-vaisselle										
		Largeur x Profondeur x Hauteur	Matériau		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-500 / PT-M	PT-L / PT-XL	GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL	CTR	gamme MTR
Taille S	5501166	400 x 400 x 125	R	142	+										
Taille M, Hauteur 154 mm	5501198	500 x 430 x 154	R	121		+	+	+							
Taille L	5501059	500 x 500 x 66	R	121		+	+	+	●	●					
Taille XL	5501265	644 x 502 x 65	R	163						+*	+				
Support pour couverts															
Taille S, pour 6 godets	85000604	400 x 400 x 112	R	116	+										
Taille S, avec 6 godets	85000040	400 x 400 x 112	R	147	+										
Taille L, pour 9 godets	85000605	500 x 500 x 145	R	136		+	+	+	+	+	+				
Taille L, avec 9 godets	85000041	500 x 500 x 145	R	203		+	+	+	+	+	+				

*Un guide de paniers est nécessaire pour l'installation en angle.



Paniers à assiettes

Type de panier	Référence	Dimensions [mm]		[EURO]	Lave-vaisselle										
		Largeur x Profondeur x Hauteur	Matériau		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-500 / PT-M	PT-L / PT-XL	GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL	CTR	gamme MTR
Rilsanisé															
Taille M, 6 rangées	5501001	500 x 420 x 105	R	106		+	+	+							
Taille L, 6 rangées	5501171	500 x 500 x 92	R	121		+	+	+	+	+	+				
Taille L, 8 rangées	5501170	500 x 500 x 92	R	121		+	+	+	●	+					
Rilsanisé, trapézoïdal															
Taille XL, 6 rangées	5501173	545 x 500 x 92	R	121						+	+				
Taille XL, 8 rangées	5501172	545 x 500 x 92	R	121						●	+				
Taille XL, 8 rangées, largeur 615 mm	5501267	615 x 500 x 128	R	177						+	+				
En polypropylène															
Taille S, 10 rangées	55010000	400 x 400 x 65	P	142	+										
Taille L, 7 à 8 rangées, en décalé	85000533	500 x 500 x 130	P	137		+	+	+	+	+	+			+	+
Taille L, 8 rangées, panier à doigts	3602208	500 x 500 x 105	P	144		+	+	+	+	+	●			+	+
Taille L, 9 rangées, panier à doigts	3602259	500 x 500 x 105	P	142		+	+	+	+	+	+				
Taille L, 9 rangées	5501270	500 x 500 x 130	P/R	148		+	+	+	+	+	+			+	+
Taille XL, 8 ou 9 rangées	30011785	570 x 500 x 105	P	309						++					
Taille XL, 11 rangées	30000772	600 x 500 x 120	P	159						++				+	

R = Rilsanisé

P = polypropylène

I = Inox

• Equipement de série

+ Convient à la gamme

*Un guide de paniers est nécessaire pour l'installation en angle.

La taille de panier S convient aux machines : UC-S

La taille de panier M convient aux machines : UC-M, UC-L

La taille de panier L convient aux machines : UC-M, UC-L, UC-XL, gamme PT, CTR, MT

La taille de panier XL convient aux machines : PT-L, PT-XL, CTR, gamme MT (sauf entrée en angle et chargeur d'angle)

Les tailles de panier sont également valables pour les variantes Cool, Plus et Climate Plus et Energy des gammes de lave-vaisselle correspondantes

Gamme de paniers

Paniers combinés

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]		[EURO]	Lave-vaisselle										
		Largeur x Profondeur x Hauteur	Matériau		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-500 / PT-M	PT-L / PT-XL	GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL	CTR	gamme MTR
Taille S	5501266	400 x 420 x 92	R	170	+										
Taille S, polypropylène	3602111	400 x 400 x 145	P	163	+										
Taille L	85000444	500 x 500 x 110	R	150		+	+	+	+	+	+				
Taille L	85000612	500 x 500 x 165	R	169		+	+	+	+	+	+				
Taille L, casier double niveau	85000042	500 x 500 x 260	I/R	392			+	+							
Taille L, casier double niveau	80004798	500 x 500 x 282	R	294					+	+					



5501266



3602111



85000444



85000042

Paniers à tasses

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]		[EURO]	Lave-vaisselle										
		Largeur x Profondeur x Hauteur	Matériau		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-500 / PT-M	PT-L / PT-XL	GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL	CTR	gamme MTR
Taille S, 4 rangées, polypropylène	3602109	400 x 400 x 65	P	150	+										
Taille M, 4 rangées	5501019	500 x 425 x 115	R	121		+	+	+							
Taille L, 5 rangées	5501197	500 x 500 x 117	R	121		+	+	+	+	+	+				
Taille L, 5 rangées, polypropylène	5501269	500 x 500 x 104	P/R	148		+	+	+	+	+	+			+	+
Taille L, 5 rangée, double panier	85000695	500 x 500 x 190	R	142					+	+					

Paniers fond plat polypropylène

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]	[EURO]	Lave-vaisselle											
		Largeur x Profondeur x Hauteur		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-500 / PT-M	PT-L / PT-XL	GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL	CTR	gamme MTR	
Taille S	3602113	400 x 400 x 65	107	+											
Taille S	3602114	400 x 400 x 160	146	+											
Taille L, hauteur 105 mm,	3602210	500 x 500 x 105	142		+	+	+	+	+	+	●			+	
Taille L, Hauteur 105 mm	3602209	500 x 500 x 105	142		+	+	+	+	+	+			+	+	
Taille L, Hauteur 147 mm	3602243	500 x 500 x 147	167		+	+	+	+	+	+			+	+	
Taille L, Hauteur 197 mm	3602244	500 x 500 x 197	192		+	+	+	+	+	+			+	+	
Taille L, Hauteur 247 mm	3602245	500 x 500 x 247	217		+	+	+	+	+	+			+	+	
Taille L, 1 côté ouvert	85000552	500 x 500 x 105	165		+	+	+	+	+	+			+	+	
Taille L, casier fermé	85000363	500 x 500 x 200	307		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Taille XL, Hauteur 120 mm	30000771	600 x 500 x 120	159						+	*			+	+	

R = Rilsanisé

P = polypropylène

I = Inox

• Equipement de série

+ Convient à la gamme

* Un guide de paniers est nécessaire pour l'installation en angle.

** Ne convient pas en combinaison avec des convoyeurs en angle ou des zones de séchage en angle.

► Paniers à plaques et à plateaux

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]		[EURO]	Lave-vaisselle										
		Largeur x Profondeur x Hauteur	Matériau		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-500 / PT-M	PT-L / PT-XL	GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL	CTR	MTR
Taille L, 6 rangées	85000037	500 x 500 x 182	I	177				+	+	+					
Taille L, 9 rangées, 1 côté ouvert	85000551	500 x 500 x 100	P/I	196				+	+	+	+			+	+
Taille L, 9 rangées, 1 côté ouvert, panier à doigts	30011787	500 x 500 x 105	P	158				+	+	+				+	+
Taille L, 9 rangées, 1 côté ouvert, panier à doigts	30011786	500 x 500 x 146	P	227					+	+				+	+
Taille XL, 8 rangées	85000111	586 x 500 x 161	P/I	293					+	+				+++	++
Taille XL, 10 à 12 rangées	30000770	600 x 500 x 120	P	159						+				+++	++
Taille XL 10 ou 12 rangées, 2 côtés ouverts	85000694	600 x 500 x 120	P	206						+				+++	++

* Un guide de paniers est nécessaire pour l'installation en angle.

** Ne convient pas en combinaison avec des convoyeurs en angle ou des zones de séchage en angle.



85000037



30011786



30011787



30000770

Les tailles de panier sont également valables pour les variantes Cool et Energy des gammes de lave-vaisselle correspondantes.

► Paniers à ustensiles

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]		[EURO]	Lave-vaisselle											
		Largeur x Profondeur x Hauteur	Matériau		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-500 / PT-M	PT-L / PT-XL	PT Utensil	GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL	CTR	gamme MTR
Taille S	85000537	650 x 508 x 65	I	373								●				
Taille M/L	65006235	612 x 672 134	I	521									●			
Taille XL	65006251	1 305 x 672 x 134	I	904										●		
Paniers à ustensiles* ¹	85000820	600 x 500	I	314							●					

R = Rilsanisé

P = polypropylène

I = Inox

• Equipement de série

+ Convient à la gamme

*¹ Uniquement possible en cas d'installation linéaire. Pour l'installation en angle, des tables spéciales avec guide de paniers 610 mm et adaptateur pour support de paniers sont nécessaires..



85000537



65006235



65006251



85000820

Gamme de paniers

► Paniers à bouteilles

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]		[EURO]	Lave-vaisselle			
		Largeur x Profondeur x Hauteur	Matériau		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL
Taille S avec support hauteur maximal bouteilles : 280 mm	60005502	400 x 400 x 200	R/P	607	+			
Taille L avec support hauteur maximal bouteilles : UC-M : 280 mm / UC-L et UC-XL : 375 mm	60005500	500 x 500 x 200	R/P	607		+	+	+
Accessoires								
Support taille S pour ancienne UC	60005633	375 x 255 x 115		330	+			
Support taille M pour ancienne UC	60005634	465 x 310 x 115		330		+	+	+



► Paniers à gobelets et contenants plastique réutilisables

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]		[EURO]	Lave-vaisselle				
		Largeur x Profondeur x Hauteur	Matériau		UC-S	UC-M / UC-L / UC-XL	PT-M / PT-L / PT-XL	CTR	gamme MTR
Paniers à gobelets uniquement									
Taille S : 16 gobelets - hauteur max : 180 mm - diamètre max : 97 mm	85000900	400 x 451 x 208	R	189	+				
Taille L : 25 gobelets - hauteur max : 180 mm - diamètre max : 97 mm	85000810*1	500x 562 x 249	R/ P	315				+	+
Paniers à bols et à gobelets									
Taille L	85000830	500 x 500	R/P	212		+	+		
Accessoires pour paniers									
Insert à gobelet pour panier verre ou bistro 500 x 500 mm	85000880	472 x 77 x 194		82	+	+	+	+	+
Insert à gobelet pour panier verre ou bistro 400 x 400 mm	85000890	370 x 77 x 194		82	+				
Insert pour couvercle de gobelet	85000850	314 x 102 x 82		44	+	+	+	+	+
Pièce coulissante	85000776			10	+	+	+	+	+
Butée	60005492			32	+	+	+	+	+
Arceau	85000771			97	+	+	+	+	+
Support de retenue	85000767			111	+	+	+	+	+

R = Rilsanisé P = polypropylène + Convient à la gamme

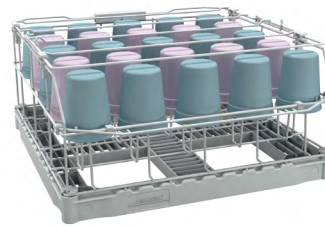
*1 Référence de paniers pour les machines à avancement automatique de casiers.



85000900



85000830



85000810

Accessoires pour paniers

Type de paniers	Référence	Dimensions [mm]		[EURO]	Lave-vaisselle											
		Largeur x Profondeur x Hauteur	Matériau		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL	PT-500	PT-M	PT-L / PT-XL	GS 630	UF-M / UF-L	UF-XL	CTR	gamme MTR
Verres / tasses																
Grille de protection, taille L	85000447	465 x 465 x 6	I	98		+	+	+	+	+	+				+	+
Inclinateur de verres, simple	3602241		P	2		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Inclinateur de verres, double	3602242		P	4		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Support spécial pour panier verres	85000531	650 x 470 x 150	I	427								+				
Couverts																
Godet à couverts	3602261	106 x 106 x 138	P	5	+	+	+	+	+	+	+				+	+
Godet à couverts	3602271	105 x 105 x 130	P	5	+	+	+	+	+	+	+				+	+
Godet à couverts, 3 alvéoles	3602128	220 x 70 x 110	P	20	+	+	+	+	+	+	+				+	+
Godet à couverts, 4 alvéoles	3601009	230 x 50 x 102	R	51	+	+	+	+	+	+	+				+	+
Godet à couverts, 7 alvéoles	5501007	430 x 50 x 103	P	39		+	+	+	+	+	+				+	+
Godet à couverts, 8 alvéoles	3 602258	440 x 210 x 260	P	99		+	+	+	+	+	+				+	+
Assiettes																
Support à assiettes, Taille S, 10 rangées	3602123	95 x 365 x 80	P	9	+											
Support à assiettes, Taille L, 9 rangées	5501252	460 x 460	R	57		+	+	+	+	+	+	+			+	+
Ustensiles																
Support pour plaques et plateaux																
5 rangées	85000536		I	158								+	+	+		
6 rangées	85000550		I	197									●*1	●		
9 rangées	85000512		I	144					+	+	+	+			+	+
12 rangées	85000561		I	131								+	●*2	+		
Support à poches, 3 cônes	85000558		R	84									+	+		
Patins de paniers	65006236			5,86									●	●		
Patins porte paniers	75004755			18									●	●		
Vis patin	30000683			0,75									●	●		
Matériel mobile																
Chariot porte-paniers sans poignée	3602252	500 x 500	I P	659		+	+	+	+	+	+				+	+
Chariot porte-paniers avec poignée	3602251	500 x 500	I P	862		+	+	+	+	+	+				+	+
Chariot porte paniers pour UF-M / L	75004683	772 x 825	I	2 446									+			
Chariot porte paniers pour UF-XL	75004684	1.465 x 825	I	3 335										+		
Clayette pour chariot UF	75004719	402 x 746											+	+		
Autres accessoires																
Guide panier pour 600 x 400 mm	75000444	500 x 550	I	375				+								
Casier double niveau	sur demande		I	sur demande			+	+								
Pack de double-paniers	sur demande		R	sur demande					+	+	+					
Egouttoir, taille S	62004571	466 x 596 x 22	I	163	+											
Egouttoir, taille S (comptoir)	80004401	430 x 430 x 11		163	+											
Egouttoir, taille L	60005520	604 x 594 x 20		165		+	+	+				+				
Egouttoir, taille L (comptoir)	80002369	525 x 525 x 25	I	153												
Coin de panier pour paniers grillagés	85000560	170 x 170 x 15	P	8,24												
Pince pour paniers grillagés	3501186		P	1,71												
Support panière à pain	sur demande	660 x 620 x 62	I	sur demande									●*1			

Les tailles de panier sont également valables pour les variantes Cool, Plus et Climate Plus et EnergyPlus des gammes de lave-vaisselle correspondantes.

R = Rilsanisé P = Polypropylène I = Inox V = Vinyle

La taille de panier S convient aux machines : UC-S

La taille de panier M convient aux machines : UC-M, UC-L

La taille de panier L convient aux machines : UC-M, UC-L, UC-XL, GS 500, CTR, MT, gamme PT

La taille de panier XL convient aux machines : PT-L, PT-XL, GS 515, CTR, gamme MT (sauf entrée en angle et chargeur d'angle),

Les tailles de panier sont également valables pour les variantes Cool, Plus et Climate Plus et EnergyPlus des gammes de lave-vaisselle correspondantes.

La boutique SAV

Catégories	Références	Prix [EURO]
Analyse de l'eau/lessiviels		
Kit de mesure pression et débit	4905033	263
Kit d'analyse complète lessiviels et eau	20000202	549
Kit de mesure dureté d'eau	3202003	40
Kit test chlore 0 – 2 mg/l	3202035	197
Kit Fer	20000713	168
Kit test chlorures 10 à 400 mg/l	20006438	66
Testeur de conductivité	4905011	390
Solution de calibrage à 1413µS pour testeur de conductivité	20006441	69
Analyse résultat de lavage		
Duotest papier Ph	3202001	52
Malette titrage lessive	20006439	80
Acide chlorhydrique T60 HA (250ml)	20000182	51
Liqueur alcalimétrique (500ml)	20006440	87
Phénolphtaléine T50 PH (500ml)	20000185	30
Test contrôle amidon/albumine	20000112	100
Stylo à pointe de diamant – Bubble Brush	30012978	68
Entretien Osmoseurs		
Set entretien romatik 150 (filtre 1 et 2 + 200g de CitrO)	5101446	228
Clé de démontage filtre romatik 150	4905032	36
Manomètre 0 – 16 bars avec rallonge pour pompe romatik 150	4905066	159
T de démontage membrane romatik 150	83000410	93
Préfiltre Romatik XS purO	30000591	125
Préfiltre AT Excellence AC-M	30011726	99
Agent de conservation pour osmoseurs RoFresh (2 x 1 litre)	20000232	68
Désinfectant pour conservation ConseRo (60g)	20006032	35
Acide citrique pour décolmatage CitRo (200g)	30002054	50
Câble d'alimentation pour AT-Excellence	82000113	66
Mécanique / Électrique		
Clé de serrage écrou adoucisseur	60003376	8,57
Clé pour filtre 9"	30012932	9,315
Clé pour filtre 20"	30012919	21
Outil de montage ressort capot	88000468	2 098
Peigne a lamelles échangeur thermique	3106221	70
Jeux de shunt UC pour couplage en triphasé	60004858	34
Jeux de shunt UC pour couplage en monophasé	60004859	34
Câble d'alimentation 3x2.5mm ² pour UC (300 cm)	3123125	72
Câble d'alimentation 5x2.5mm ² pour UC (300 cm)	3123132	94
Entretien / Divers		
Capsules Dematik par 6	30008030	81
Natte protège genoux	4902024	51
Colle E43 pour joint de porte (90 ml)	3403012	55
Colle silicone Polymax pour collage MT (cartouche de 425g)	20006202	55
Set détartrage boiler	80002157	442
Détartrant A70LS (5kg)	20000950	58
Détartrant A70LS (12kg)	20000523	112
Produit entretien inox A162 (12 par carton)	20007689	135
Canne d'aspiration SD 425 lavage	30000010	95
Canne d'aspiration SD 425 rinçage	30000011	95

Frais de port

Poids	Tarifs H.T [EURO]
0 - <5 KG	16
5 - <10 KG	23
10 - <15 KG	29
15 - <20 KG	33
20 - <25 KG	37
25 - <30 KG	42
30 - <40 KG	45
40 - <50 KG	47
50 - <60 KG	49
60 - <80 KG	52
80 - <90 KG	54
90 - <100 KG	55
100 - <200 KG	70
200 - <300 KG	83
FRANCO AU DELÀ DE 300KG	



GRÂCE À LA BOUTIQUE*, GAGNEZ DU TEMPS.

Et si vous commandiez TOUT au même endroit ?

Commandez vos machines, pièces détachées, paniers, accessoires, produits lessiviels et traitement de l'eau en quelques clics sur la boutique ! Créez vos modèles de panier, exportez le contenu de votre panier et validez-le en interne avant de passer commande, planifiez et personnalisez la livraison, enfin, suivez votre commande et consultez votre historique en ligne.

Demandez vos identifiants au 04 81 76 76 00 ou à commande@winterhalter.fr

*service en ligne accessible aux revendeurs et installateurs indépendants sous conditions.



Présentation

Veillez-trouver ci-après les CGV applicables à WINTERHALTER FRANCE, société enregistrée en France sous le numéro RCS Lyon 343 147 906 et identifiée sous le numéro de TVA FR93343147906 dont le siège se trouve à 46 route de Brignais 69630 Chaponost.

Tél: 04 81 76 76 00 - E-mail : infos@winterhalter.fr.

Nature des prestations : Fabricant de lave-vaisselle professionnels.

1 – Commandes – Prix

Commandes : Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du client aux conditions générales de vente de WINTERHALTER FRANCE (ci-après « CGV »). Les CGV sont applicables à toutes les commandes acceptées par WINTERHALTER FRANCE. En cas de contradiction entre les présentes CGV et tout autre document établi antérieurement à la date de la facture (commande, contrat, offre de WINTERHALTER, devis) ou les conditions générales de vente du client, les présentes CGV prévaudront. Toute condition contraire posée par le client sera donc, à défaut d'acceptation écrite et expresse de WINTERHALTER FRANCE, inopposable à WINTERHALTER FRANCE, quel que soit le moment où elle aura été portée à sa connaissance. WINTERHALTER FRANCE se réserve le droit de stipuler des conditions particulières de vente pour ses produits et services par dérogation aux dispositions des présentes CGV.

Est considérée comme commande (ci-après « Commande ») au sens du présent document, toute demande de fourniture d'un produit (ci-après « Produit ») ou d'une prestation de service (ci-après « Service ») ou d'une ouverture de compte établie par le client, au moyen d'un bon de commande transmis à WINTERHALTER FRANCE, sous forme de courrier ou de tout autre moyen fiable et non altérable.

La Commande est réputée acceptée par WINTERHALTER FRANCE par la fourniture des produits, par l'utilisation des services ou par l'émission de factures.

Une Commande ne pourra être honorée que si le bon de commande émis par le client comporte l'ensemble des éléments d'identification du client et du Produit.

Toute Commande acceptée par WINTERHALTER FRANCE sera due par le client même si le Produit commandé a déjà fait l'objet d'une même précédente Commande. Cette dernière provision ne s'appliquera pas si le Produit est retourné par le client dans un état de qualité identique à celui de sa délivrance et dans un délai d'une semaine à compter de la date de réception par le client.

Prix : Les prix portés sur les bons de commande acceptés par le client correspondent aux prix figurant sur les documents commerciaux en vigueur au jour de l'acceptation de la Commande. Les tarifs sont communiqués au client sur simple demande. Les Produits figurant dans les brochures de WINTERHALTER FRANCE et les tarifs correspondants, communiqués à titre indicatif, sont susceptibles d'être modifiés à tout moment par WINTERHALTER FRANCE sans information préalable des clients. A défaut de modification, les prix sont réputés fermes dès l'acceptation de la Commande par WINTERHALTER FRANCE.

TGAP : La taxe générale sur les activités polluantes (TGAP) est due par WINTERHALTER FRANCE sur les Produits livrés utilisant des produits lessiviels (article 266 sexies Code des Douanes). Son montant et le taux applicable varient selon les catégories d'activité et de Produit(s). Cette taxe sera répercutée par WINTERHALTER FRANCE sur le prix des Produit(s).

2 – Annulation - Modification commandes

En cas d'annulation ou modification de commande de produits /articles « sur mesure » ou terminés ceux-ci seront livrés et facturés.

3 – Modalités et conditions de paiement

Plusieurs modalités de paiement sont mises en place en fonction du(es) Produit(s) commandé(s) et des besoins du client, lors de la rédaction d'une offre spécifique, d'un devis ou d'un contrat. WINTERHALTER FRANCE se réserve le droit de modifier lesdites modalités et de les compléter sans avis préalable.

Toute commande acceptée par WINTERHALTER FRANCE fait l'objet d'une facture dématérialisée émise au moment de l'expédition de la commande.

Les factures sont payables au siège social de WINTERHALTER FRANCE à la date d'échéance qui y est stipulée, étant précisé que les nouveaux délais de paiement du secteur privé ne peuvent dépasser 45 jours fin de mois ou 60 jours à compter de la date d'émission de la facture. Aucun escompte ne sera accordé au client en cas de paiement anticipé.

Toute somme non payée à la date d'échéance figurant sur la facture entraîne, de plein droit et sans mise en demeure préalable, l'application de pénalités de retard ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement (article L441 -10 code de Commerce) due au créancier dans le cas où les sommes dues sont réglées après cette date d'échéance. Ces pénalités de retard sont calculées dès le premier jour de retard jusqu'au jour du paiement effectif et sont égales à l'application aux sommes dues d'un taux directeur semestriel de la BCE en vigueur majoré de 10 points de pourcentage. En cas de compte(s) ouvert(s) par le client, ce dernier ne peut, d'aucune façon et même en cas de contestation, faire opposer de compensation entre le solde des différents comptes. Toute contestation d'une facture par un client portant sur un élément que ce dernier a omis de fournir à WINTERHALTER FRANCE ne pourra en aucun cas invalider la dite facture. Cette dernière devra ainsi être réglée par le client.

A défaut de paiement du(es) Produit(s) fourni(s) dans les conditions prévues aux présentes CGV, WINTERHALTER FRANCE se réserve la possibilité, jusqu'au paiement intégral des sommes dues :

- de mettre fin aux envois en cas d'absence de paiement d'une livraison partielle préalable ;
- de refuser toute Commande ultérieure du même client, sauf en cas d'erreur imputable à WINTERHALTER FRANCE

Ces opérations n'ont pas pour effet d'éteindre la dette du client envers WINTERHALTER FRANCE.

Retards de paiement : selon les articles 1152 et 1226 et suivants du code civil, tout impayé fera l'objet de l'application d'une clause pénale de 15 % sur le montant des factures impayées.

4 – Livraisons, transferts des risques, transport et frais de port

Toute commande complète parvenant à WINTERHALTER FRANCE est traitée dans les meilleurs délais et livrée au plus tôt ou suivant les délais indiqués par le client. Celui-ci sera averti par WINTERHALTER FRANCE du délai d'approvisionnement du(es) Produit(s) commandé(s). Nos délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif. Toutes pénalités de retard et/ou annulation de commande et/ou dommages-intérêts à notre charge sont exclus en cas de retard de livraison, pour quelque cause que ce soit.

Par ailleurs, la société WINTERHALTER FRANCE ne pourra être tenue pour responsable et sera libérée de plein droit de toute obligation en cas de non-exécution ou de retard dans l'exécution d'une de ses obligations prévues aux présentes, si cela résulte d'un cas de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil. De convention expresse, constitue notamment des cas de force majeure, tout événement indépendant de la volonté de notre société et faisant obstacle à son fonctionnement normal et à la réalisation de la commande. Constituent notamment des cas de force majeure, les grèves totales ou partielles entravant la bonne marche de notre société ou celle de l'un de nos fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs ainsi que l'interruption des transports, des fournitures d'énergies, de matières premières ou de pièces détachées. Il est à préciser que le risque climatique, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, l'état de catastrophe naturel, l'état sanitaire et les cas de pandémie sont considérés comme des cas de force majeure.

WINTERHALTER FRANCE, dans toute la mesure de ses moyens tiendra informé l'autre partie de son impossibilité à exécuter sa prestation et s'en justifiera auprès de celle-ci. La suspension des obligations ne pourra en aucun cas être une cause de responsabilité pour non-exécution de l'obligation en cause, ni induire le versement de dommages et intérêts ou de pénalités de retard.

La livraison est effectuée contre remise des marchandises ou produits commandés. Le délai de livraison n'est donné qu'à titre indicatif et ne saurait être un engagement ferme de livraison à date sauf convention contraire. Le client devra mentionner dans le devis s'il a des impératifs de livraison. La responsabilité de WINTERHALTER FRANCE ne pourra être engagée, pour quel que motif qu'il soit. Le client ne pourra pas ni annuler ni refuser la marchandise pour un délai de livraison qu'il estime

anormalement long. Les livraisons sont assurées par WINTERHALTER FRANCE et/ou les transporteurs sélectionnés par WINTERHALTER FRANCE. Si le délai de livraison est dépassé ou si le produit s'avère indisponible après la passation de la commande, le client sera avisé du nouveau délai de livraison avant la fin du délai initial. En cas d'avarie de transport, le client devra formuler des réserves écrites sur le bordereau du transporteur ou par lettre en recommandé avec accusé de réception dans les 3 jours qui suivent la réception, conformément à l'article L133-3 du code de commerce. Si la durée du voyage, ou la détérioration des colis, a affecté les marchandises, l'acheteur aura le devoir, soit d'accepter la livraison en faisant les réserves d'usage sur la feuille de livraison, soit de refuser la marchandise en indiquant les raisons précises sur cette même feuille. Aucun retour de marchandise ne sera admis sans l'accord préalable du vendeur. En cas de litige, il appartiendra au client de fournir tous les justificatifs quant à la réalité du défaut constaté ou du vice caché. Les retards de livraison ne pourront donner lieu à aucune pénalité ou indemnité.

Livraison en France métropolitaine : Pour toutes les livraisons de Produit(s) en France métropolitaine, les produits sont expédiés par transporteur choisi par WINTERHALTER FRANCE, le transfert des risques s'effectue à la mise à disposition du matériel dans les locaux indiqués par le client.

Livraison dans les DROM-COM et Export : Pour toutes les livraisons de Produit(s) dans les DROM-COM et à l'Export, le transfert des risques s'effectue dans les locaux du transitaire (préacheminement) selon incoterm FCA transitaire, en application de l'INCOTERM de la Chambre de Commerce Internationale en vigueur au jour du contrat DROM-COM et Export. Winterhalter peut étudier à la demande du client d'organiser le transport jusqu'à destination désignée par le client selon les conditions négociées par les 2 parties au préalable.

Frais de port :

- > France métropolitaine les frais de port sont applicables selon nos grilles tarifaires en vigueur sur notre catalogue Tarif.
- > DROM-COM et Export, dans le cas d'une expédition dans les Drom-Com ou à l'export par le biais d'un transitaire (FCA) la prise en charge du transport des produits est sous la responsabilité de Winterhalter (préacheminement) - pour tout autre incoterm retenu par les deux parties, la prise en charge du transport se fera par l'incoterm choisi.

5 – Conformité – Réclamation - Retour des produits

En dehors de cas exceptionnels spécifiés, les produits WINTERHALTER sont livrés avec un emballage. Aucun dédommagement ne pourra être exigé en cas de défaut de l'emballage. Le client contrôle la conformité des Produits le jour de la livraison. La signature du bon de livraison vaut acceptation de la conformité. Il incombe au client de vérifier la marchandise au moment de sa réception et d'inscrire, si besoin est, sur le bordereau de livraison du transporteur, la nature des dommages constatés de manière précise (chocs, rayures sur le côté etc., la mention «sous réserve de débailage» n'a pas de valeur légale), ou de les confirmer par lettre recommandée au transporteur dans les 48h suivant la date de livraison. Après l'expiration de ce délai de 48h, l'appareil livré sera réputé avoir été irrévocablement agréé.

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, en cas de défaut de conformité et/ou de réclamations sur le Produit livré, le client doit en informer WINTERHALTER FRANCE par écrit dans un délai de 7 jours à compter de la date de livraison du Produit. Passé ce délai, aucune réclamation pour non-conformité ne sera acceptée par WINTERHALTER FRANCE. Il appartiendra au client de fournir tout justificatif quant à la réalité du vice, de l'anomalie ou de la non-conformité constatée(e).

Tout retour à WINTERHALTER FRANCE d'un produit par le client, pour quelque raison que ce soit, doit faire l'objet d'un accord préalable écrit de WINTERHALTER FRANCE. Tout retour sans un tel accord ne donnera lieu ni à l'établissement d'un avoir, ni à remplacement, ni à remise en conformité et le Produit sera tenu à la disposition du client à ses frais et risques et le prix en restera dû.

En cas de retour accepté par WINTERHALTER FRANCE, le produit retourné doit être réexpédié dans son emballage d'origine sans avoir été dégradé. Les défauts et détériorations provoqués par une mauvaise manipulation, par un accident extérieur (de type montage erroné, utilisation anormale, entretien défectueux notamment) ou par une modification non prévue du

Produit ne sont en aucun cas couverts par WINTERHALTER France.

En cas de vice apparent ou de non-conformité du Produit dûment constaté par WINTERHALTER FRANCE dans les conditions énoncées ci-dessus, le client pourra, après vérification qualitative et quantitative du Produit par WINTERHALTER FRANCE, obtenir le remplacement gratuit du Produit concerné ou la constitution d'un avoir, à l'exclusion de toutes indemnités ou dommages et intérêts.

6 – Réserve de propriété

La propriété des Produits n'est transférée au client qu'une fois effectué le paiement intégral du prix en principal, frais et accessoires. Les risques sont transférés au client dès la remise du matériel dans les locaux indiqués par le client pour les livraisons en France Métropolitaine ou dans les locaux du transitaire (préacheminement) pour les livraisons Dom tom et Export. En conséquence, le client supportera tous les risques et toutes les conséquences pécuniaires des dommages causés à autrui ainsi que les dommages qui pourraient atteindre les Produits. Le client devra déclarer à ses assureurs qu'il agit tant pour son compte que pour celui de WINTERHALTER FRANCE, propriétaire des Produits jusqu'au complet règlement du prix. Le client renoncera à tout recours et/ou appel en garantie à l'encontre de WINTERHALTER FRANCE. A défaut de paiement intégral du client, aux échéances convenues, WINTERHALTER FRANCE se réserve le droit de reprendre les Produits, sans mise en demeure préalable, sans aucune formalité particulière et aux frais exclusifs du client. Toutes les sommes versées par le client resteront acquises à WINTERHALTER FRANCE au titre de dommages et intérêts à condition qu'elles ne représentent pas plus de la moitié du montant dû.

7 – Distribution des produits

WINTERHALTER FRANCE se réserve le droit, eu égard à la forte technicité de ses Produits, de ne travailler qu'avec des installateurs, revendeurs et distributeurs, disposant d'une structure technique à même d'assurer les prestations relatives aux conditions de revente (notamment SAV). Seuls les installateurs ayant suivi les stages de formation technique appropriés, bénéficieront de conditions particulières.

8 – Garantie de Winterhalter France à l'égard de ses produits

WINTERHALTER FRANCE s'engage à remédier à tout vice de fonctionnement provenant d'un défaut dans la conception, les matières ou l'exécution (y compris du montage si cette opération lui est confiée) des Produits dans la limite des dispositions ci-après. L'engagement de garantie ne s'applique qu'aux seuls Produits, objet du contrat, hors pièces d'usure et consommable. La garantie de WINTERHALTER FRANCE ne s'appliquera pas :

- à des anomalies provenant des Produits ou pièces fournis par le client ainsi qu'en cas de conception imposée par le client,
- à des anomalies tenant à des cas fortuits ou de force majeure ainsi que pour des remplacements ou réparations qui résulteraient d'accidents, de l'abrasion, de la corrosion, de l'usure normale de la fourniture ou de ses composants, de leur détérioration provenant de négligence, de défaut de surveillance ou d'entretien et d'utilisation défectueuse des Produits, mauvaise implantation, faits liés à l'utilisation (conduite, entretien non conforme au livret d'entretien, personnel non qualifié, etc.), modification du matériel, réparation mal exécutée, pièces d'usure normale, etc.
- en cas d'utilisation pour des opérations et/ou avec des éléments ou pièces non prévus par les spécifications techniques de WINTERHALTER FRANCE, de mauvaise utilisation par le client ou par un tiers,
- en cas de réparations non effectuées par WINTERHALTER FRANCE,
- en cas de modification, d'adjonction, de transformation, démontage ou remontage de la Fourniture, de connexion mécanique, électrique ou électronique.

La garantie des Produits WINTERHALTER FRANCE est de 1 an pour les pièces et de 3 ans pour les platines électroniques de commande : celle-ci prend effet à partir de leur date d'installation à condition que les informations du certificat de mise en service et de garantie soient retournées à WINTERHALTER FRANCE par tout moyen dans un délai de 8 jours à compter de l'installation de la machine concernée.

Cette garantie matériel couvre toutes les pièces détachées d'origine et vendues par WINTERHALTER FRANCE, échangées par un personnel qualifié, dont la défaillance provient de la mauvaise conception des matières ou de la mauvaise fabrication. **Aucune prise sous garantie ne sera acceptée pour mauvaise utilisation de l'équipement, notamment pour présence de calcaire.**

Pour toute prise en charge de garantie le suivi de la procédure en vigueur est impératif. La communication des informations minimums conditionnera l'acceptation de la demande.

Exclusion de responsabilité : La responsabilité de WINTERHALTER FRANCE est strictement limitée aux obligations définies ci-dessus et il est de convention expresse que WINTERHALTER FRANCE ne sera tenue à aucune indemnisation. En aucune circonstance, WINTERHALTER FRANCE ne sera tenue d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : perte d'exploitation, perte de profit, perte d'une chance, préjudice commercial, manque à gagner. En tout état de cause, la responsabilité civile de WINTERHALTER FRANCE, toutes causes confondues à l'exception des dommages corporels et du dol ou de la faute lourde, ne pourra excéder le montant global du contrat.

9 – Collecte de données à caractère personnel et risques liés à l'utilisation de données numériques

WINTERHALTER FRANCE collecte des données à caractère personnel. Les Clients sont informés que ce traitement automatisé d'informations, notamment la gestion des adresses e-mail, a fait l'objet d'une déclaration à la CNIL.

Les données à caractère personnel dont la société WINTERHALTER FRANCE dispose sont collectées, traitées, enregistrées et stockées en conformité avec les dispositions légales en vigueur en France.

La politique de confidentialité des données sur les Services en ligne Winterhalter relative aux articles 13 et 14 du règlement général sur la protection des données est disponible sur notre site internet :

<https://www.winterhalter.com/fr-fr/politique-de-confidentialite/>

Collecte des données : Lors de l'inscription d'un client, WINTERHALTER FRANCE recueille des données nominatives grâce au formulaire disponible sur le site internet. WINTERHALTER FRANCE collecte ainsi les noms, prénoms, date de naissance, adresse de messagerie électronique, adresse IP des visiteurs.

Lors de la passation d'une Commande telle que définie dans les CGV, WINTERHALTER FRANCE recueille des données nominatives grâce au formulaire disponible. Dans ce cadre, WINTERHALTER FRANCE collecte, en plus des données recueillies lors de l'inscription et indiquées ci-dessus : adresse postale (de facturation et de livraison si elles sont distinctes), et informations relatives au mode de paiement (numéro de carte bancaire, titulaire de la carte bancaire).

Utilisation des données : Les données à caractère personnel collectées par WINTERHALTER FRANCE lors de toute visite ou Commande du client sont nécessaires pour la gestion de sa Commande par WINTERHALTER FRANCE et ses prestataires, en ce compris la détection des fraudes sur internet et aux moyens de paiement, la prévention et la gestion des incidents de paiement (dont les impayés) et la préservation des droits de WINTERHALTER FRANCE dans le cadre de son activité commerciale.

Les données du client pourront être utilisées, sous réserve des droits exercés par le client, afin d'informer par courrier électronique le client des Produits ou Services fournis par WINTERHALTER FRANCE et de ses offres, soit par WINTERHALTER FRANCE, soit par des sociétés partenaires.

WINTERHALTER FRANCE peut également collecter des informations statistiques afin de connaître l'utilisation que les clients font du site Internet (fréquence de consultation des différentes pages du site Internet, statistiques de vente et provenance des visiteurs du Site, etc...).

WINTERHALTER France utilise les données collectées conformément aux articles 3.1 à 3.4 du RGPD aux fins exposées respectivement dans ces dispositions. WINTERHALTER FRANCE n'utilisera les données du client pour lui envoyer par e-mail des informations concernant des produits et des offres sélectionnés que s'il a donné son consentement exprès préalable. Dans ce cas la base légale du traitement est l'article 6(1)(a) du RGPD. Le client peut retirer son consentement à tout moment sans effet rétroactif en contactant rgpd@winterhalter.fr

Droits d'accès et de rectification : Toute donnée à caractère personnel est soumise aux dispositions de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978. A ce titre, le client et le destinataire d'une Commande disposent d'un droit d'accès, de rectification ou suppression des données les concernant traitées par WINTERHALTER FRANCE, ainsi que du droit de s'opposer au traitement de ces données à des fins de prospection commerciale directe par simple notification adressée en ce sens à WINTERHALTER FRANCE.

Risques liés à l'utilisation de données numériques et des sites internet : Les Sites et leurs contenus sont fournis sans garantie. WINTERHALTER FRANCE ne fait aucune déclaration ou ne donne aucune garantie, telles que, notamment, des garanties de propriété ou d'exemption de programmes pernicio (tels que virus, vers ou chevaux de Troie) WINTERHALTER FRANCE ne déclare pas ou ne garantit pas que les informations contenues dans ces Sites soient précises, complètes ou à jour et que ces Sites soient exempts de défauts ou que tout défaut sera réparé. En utilisant les Sites, le client convient que son utilisation se fait à ses risques et périls et qu'il assume la pleine responsabilité de toute perte d'usage, de perte des données et des coûts associés à la maintenance ou à la réparation de tout équipement et/ou logiciel utilisé en relation avec ces Sites. Le client convient également, et dans la limite des dispositions légales, que WINTERHALTER FRANCE ne saurait être tenu responsable des préjudices de toute sorte découlant, provoqués par ou liés à l'utilisation de ces Sites.

Sauf preuve contraire, les registres informatiques de WINTERHALTER FRANCE et ceux de ses prestataires, conservés dans des conditions raisonnables de sécurité, constitueront la preuve de l'ensemble des transactions passées entre WINTERHALTER FRANCE et le Client. WINTERHALTER FRANCE procédera à un archivage des commandes sur un support fiable. WINTERHALTER FRANCE recommande au client de conserver l'e-mail de confirmation de sa Commande sur un support papier ou informatique.

10 – Loi applicable et juridiction compétente

Les Commandes, CGV et toutes les contestations liées aux relations commerciales entre WINTERHALTER FRANCE et le client sont soumises au droit français.

A défaut de résolution amiable, tout litige intervenant dans le cadre des relations commerciales entre WINTERHALTER FRANCE et le client et/ou relatif à la conclusion, la validité, l'interprétation ou l'exécution des Commandes et des CGV est soumis à la compétence exclusive des tribunaux français (ressort de LYON).

11 – Elimination des déchets

Conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur, WINTERHALTER FRANCE est enregistrée au Registre National des Producteurs d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). WINTERHALTER FRANCE sous-traite la collecte et le recyclage des DEEE à l'un des éco-organismes agréés par les pouvoirs publics.

Le client s'engage à transmettre ces modalités à l'utilisateur final des équipements électriques et électroniques (EEE) et à tout utilisateur ultérieur des EEE, ainsi que les documents de suivi pour la gestion de fin de vie qui lui aura fourni WINTERHALTER FRANCE. Le client et/ou l'utilisateur garantit WINTERHALTER FRANCE contre toutes conséquences liées au non-respect des obligations stipulées au présent article. Le client ou l'utilisateur final sera responsable de la collecte des Produits objets du contrat, de leur traitement et de leur valorisation conformément à R.543-200 du code de l'Environnement.

Mises à jour le 01/01/2025

Résultat de lavage | Propreté et hygiène
Économies d'énergie | Durabilité | Ergonomie | Connectivité



Winterhalter France SAS
Concepts de lave-vaisselle professionnels

46 route de Brignais
69630 CHAPONOST

Tél. : 04 81 76 76 00
S.A.V. : 04 81 76 76 07
infos@winterhalter.fr

www.winterhalter.fr

