

Viel Power auf kleinstem Raum



Sauberkeit und Hygiene Korb für Korb



In der Hotel- und Gastronomiebranche sowie in der Gemeinschaftsverpflegung zählen Flexibilität und Leistung – das gilt sowohl für das Küchenpersonal als auch für die technische Ausstattung. Winterhalter hat diese Bedürfnisse bei den Eintank-Korbtransportspülmaschinen der STR-Serie berücksichtigt. Das Ergebnis ist ein ganzheitlich flexibles Maschinenkonzept, das sich dem Spülgutaufkommen und den unterschiedlichsten räumlichen Gegebenheiten anpasst.

Alle Modelle sorgen bei größter Wirtschaftlichkeit für perfekte Spülergebnisse und sichere Hygiene.



Optimale Lösungen für jeden Bedarf

So unterschiedlich die Anforderungen auch sind – durch vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bietet die STR-Serie maximale Flexibilität.



Maßgeschneiderte Planung

Die STR Eintank-Korbtransportspülmaschine lässt sich dank kompakter Maße in gerader Ausführung oder als Eckaufstellung realisieren – perfekt für eine maßgeschneiderte Planung, besonders in kleinen und verwinkelten Räumen.



Höchste Flexibilität

Im laufenden Betrieb kann je nach Verschmutzungsgrad und Spülgutaufkommen zwischen zwei Transportgeschwindigkeiten gewählt werden. Zudem steigert die optionale Vorreinigungszone die Maschinenkapazität – erhöhtes Spülgut-aufkommen wird so zuverlässig bewältigt. Für Geschirr, das sofort wieder einsatzbereit sein muss, empfiehlt sich die optionale Trockenzone. Diese ist für den Einsatz in kleinen Spülküchen auch als Eck-Variante erhältlich. Aufgesetzt auf einen 90°-Eckförderer bleiben die Maschinenmaße sehr kompakt und gestalten somit die Raumplanung einfacher und flexibler.

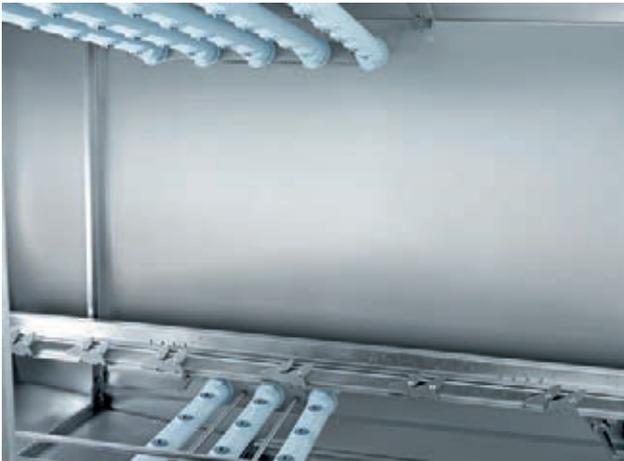


Maximale Flexibilität durch:

- Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bei minimalem Platzbedarf
- Anpassbare Kapazität, abhängig von Verschmutzungsgrad und Spülgutauflage

Starke Leistung für glänzende Ergebnisse

Die STR-Serie beweist in puncto Spülergebnis maximale Leistungsfähigkeit. Dahinter verbirgt sich ein intelligentes Zusammenspiel ausgereifter Spültechnik.



Leistungsfähiges Spülsystem

Eine perfekt abgestimmte Kombination aus kraftvoller Pumpe, fünf Spülarmen oben und drei unten, optimaler Wasserverteilung sowie flächendeckender Düsenanordnung ermöglicht beste Spülergebnisse. Im Standardprogramm erfüllt die STR-Serie die Hygiene-Anforderungen der DIN 10512.

Laugenfiltration

Grober Schmutz wird durch entnehmbare Flächensiebe in Verbindung mit dem Pumpenansaugsieb aufgefangen. Zusätzlich befreit der bewährte Mediamat mittels Zentrifugalkraft das Spülwasser permanent von feinen Verunreinigungen wie z. B. Kaffeesatz. Ein einwandfreies Spülergebnis ist damit dauerhaft gewährleistet.

Vorreinigungszone – extra Spülkraft

Die Vorreinigungszone der STR 130 befreit das Spülgut von groben Speiseresten, die in einer einfach entnehmbaren Siebkassette aufgefangen werden. Dadurch wird der Schmutzeintrag in die Hauptspülzone reduziert.

Schonende Gläserreinigung

Mit der optionalen Temperaturumschaltung kann die Nachspülung auf 65°C reduziert werden. Dies sorgt für eine schonende Gläserreinigung.

Glänzende Ergebnisse durch:

- Ausgereiftes Spülsystem
- Effiziente Laugenfiltration
- Vorreinigungszone für starke Verschmutzungen
- Temperaturumschaltung für schonende Gläserreinigung

Hygiene-Design sorgt für Sicherheit

Durch die Maschinenarchitektur der STR-Serie wird das Ablagern von Schmutz und Bakterien drastisch reduziert. Zusätzlich unterstützt Sie das Bediendisplay bei der Überwachung hygienerelevanter Daten.



Glatte Oberflächen

Die glatte Türinnenseite, der tiefgezogene, fugenlose Tank mit abgerundeten Ecken und die Hygiene-Rückwand mit außenliegenden Steigleitungen beugen Kalk- und Schmutzablagerungen vor.

Optimal zugänglich

Die um 180° schwenkbare Hygiene-Tür der STR-Serie hat gegenüber konventionellen Hub-schiebetüren klare Vorteile: Sie ist verschleißfrei und ermöglicht einen ergonomischen Zugang zur Reinigung von Maschineninnenraum und Türinnenseite.

Kontrollierte Hygiene

Die Hygiene-Überwachung erfolgt über das Bediendisplay mittels Temperaturanzeigen für Boiler und Tank. In Kombination mit optionalen Sauglanzen zeigt die Spülmaschine das Fehlen von Reiniger und Klarspüler an. Damit leistet sie einen wichtigen Beitrag zur permanenten Hygiene-Sicherheit.

Selbstreinigungsprogramm und automatisches Abpumpen

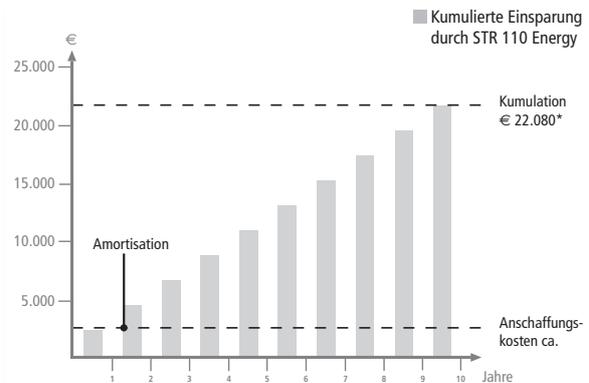
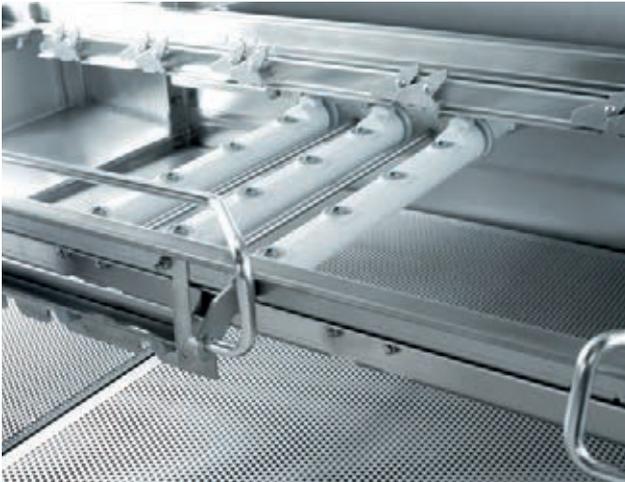
Am Ende eines Betriebstags wird der Maschineninnenraum automatisch ausgespült. Zusätzlich sorgt die integrierte Ablaufpumpe für ein vollständiges Entleeren des Tanks – der Aufwand für die manuelle Reinigung reduziert sich somit auf ein Minimum.

Hygiene-Sicherheit durch:

- Hygiene-optimierte Maschinenarchitektur
- Einfache Zugänglichkeit des Maschineninnenraums
- Permanente Hygiene-Überwachung

Sparsamkeit durch Effizienz

Die STR-Serie ist auf Wirtschaftlichkeit ausgelegt. Durchdachte technische Lösungen reduzieren den Ressourcenverbrauch und minimieren die Betriebskosten.



* Berechnungsgrundlage für STR 110 Energy:
 $6 \text{ kWh/Spülstunde} \times 0,21 \text{ €/kWh} \times 6 \text{ Spülstunden/Tag} \times 80\% \text{ Auslastung} \times 365 \text{ Betriebstage/Jahr} \times 10 \text{ Jahre} = \text{€ } 22.080$

Sparsamer Verbrauch

Dank korbgesteuerter Zonenaktivierung reagiert die STR-Serie automatisch auf das Spülgutauftreten: Pumpen und Frischwasserzufuhr werden nur aktiviert, wenn sich ein Spülkorb in der jeweiligen Zone befindet. Das bewährte Laugenfiltrationssystem reduziert die Notwendigkeit der wiederholten Tankneubefüllung. Außerdem genügt der STR-Serie eine äußerst geringe Nachspülwassermenge (2l pro Korb). Entsprechend sinkt der Verbrauch an Reiniger, Klarspüler und Energie. Das reduziert die Betriebskosten spürbar.

Abluftwärmerückgewinnung Energy

Im laufenden Spülbetrieb entweicht im Ein- und Auslaufbereich von Transportspülmaschinen feuchtwarmer Wasserdampf – wertvolle Energie, die sich in Luft auflöst. Die Energy-Versionen der STR-Serie nutzen diese Energie, um das kalte Zulaufwasser zu erwärmen. Dazu wird der Wasserdampf angesaugt und über einen Abluftwärmetauscher geführt. Entsprechend verringert sich der Anschlusswert – die Energieeinsparung liegt bei bis zu 6 kWh pro Spülstunde und führt zu einer jährlichen Kostenersparnis von ca. € 2.208. Darüber hinaus werden Temperatur und Feuchte der Abluft reduziert – das Raumklima verbessert sich deutlich.

* Unverbindliche Angabe. Der tatsächliche Nachspülwasserbedarf kann abhängig von den bauseitigen Gegebenheiten variieren.



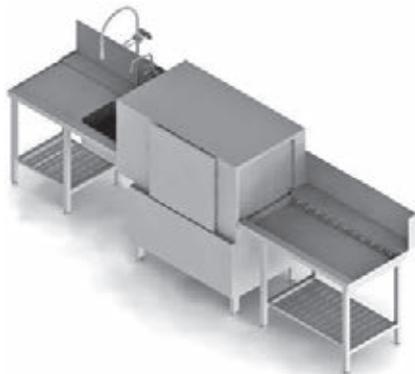
Geringe Betriebskosten durch:

- Reduzierten Ressourcenverbrauch
- Geringeren Anschlusswert dank Wärmerückgewinnung

Passgenau für jeden Raum

Die vielfältigen Aufstell- und Kombinationsmöglichkeiten der STR-Modelle bieten die passende Lösung für jede Spülküche. Winterhalter unterstützt Sie bei der Projektierung mit langjähriger Erfahrung und Planungskompetenz.

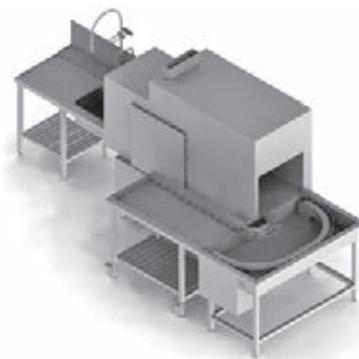
Planungsbeispiel STR 110



Hotel, Restaurant, Gemeinschaftsverpflegung mit 100–200 Essensteilnehmern

Leistung: bis 110 Körbe/h
 Gesamtlänge/-tiefe: 3.700 mm / 815 mm
 Beladebereich: Zulauf Tisch mit Becken und Schlauchpendelbrause, Platz für zwei Körbe
 Entnahmehereich: Auslaufrollenbahn, Platz für zwei Körbe

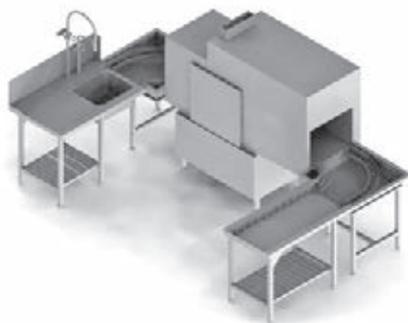
Planungsbeispiel STR 110 Energy mit Trockenzone



Hotel, Restaurant, Gemeinschaftsverpflegung mit 100–200 Essensteilnehmern

Leistung: bis 110 Körbe/h
 Gesamtlänge/-tiefe: 4.000 mm / 1.550 mm
 Beladebereich: Zulauf Tisch mit Becken und Schlauchpendelbrause, Platz für zwei Körbe
 Entnahmehereich: 180°-Auslaufeckförderer, schwenkbare Auslaufrollenbahn, Platz für zwei Körbe

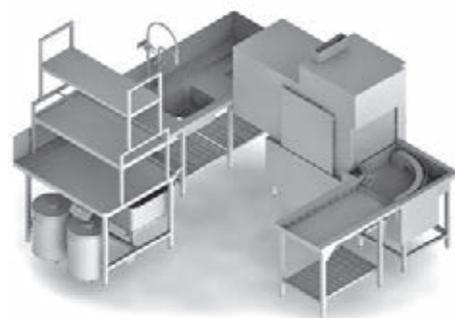
Planungsbeispiel STR 110 Energy mit Trockenzone



Hotel, Restaurant, Gemeinschaftsverpflegung mit 100–200 Essensteilnehmern

Leistung: bis 110 Körbe/h
 Gesamtlänge/-tiefe: 3.680 mm / 2.100 mm
 Beladebereich: Zulauf Tisch mit Becken und Schlauchpendelbrause, Platz für zwei Körbe, 90°-Zulaufeckförderer
 Entnahmehereich: 90°-Auslaufeckförderer, Auslaufrollenbahn, Platz für zwei Körbe

Planungsbeispiel STR 130 Energy

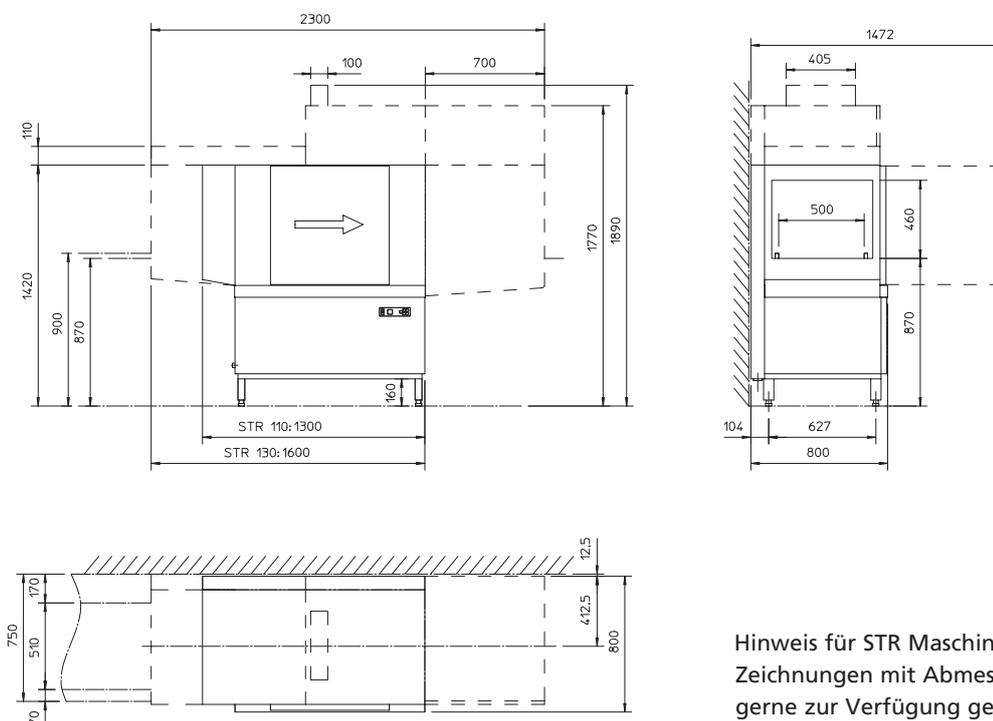


Hotel, Restaurant, Gemeinschaftsverpflegung mit 150–250 Essensteilnehmern

Leistung: bis 130 Körbe/h
 Gesamtlänge/-tiefe: 3.150 mm / 3.000 mm
 Beladebereich: Abräum- und Sortierstation, Zulauf Tisch mit Becken und Schlauchpendelbrause, Platz für zwei Körbe, 90°-Eckezug
 Entnahmehereich: 90°-Auslaufeckförderer, Auslaufrollenbahn, Platz für zwei Körbe

		STR 110	STR 130
Theoretische Leistung	[Körbe/h]	70/110	90/130
Länge	[mm]	1.300	1.600
Tiefe mit geschlossener Tür	[mm]	800	800
Tiefe mit geöffneter Tür	[mm]	1.472	1.472
Höhe ohne Abluftstutzen	[mm]	1.420	1.420
Höhe mit Abluftstutzen (Auslaufbereich)	[mm]	1.600	1.600
Höhe mit Energy	[mm]	1.890	1.890
Arbeitshöhe	[mm]	900	900
Lichte Einfahrtshöhe	[mm]	460	460
Durchlaufbreite	[mm]	500	500
Umwälzpumpe	[kW]	1,7	2,0
Tanktemperatur	[°C]	55–65	55–65
Boilertemperatur	[°C]	85	85
Nachspülwasserbedarf (Vollauslastung)*	[l/h]	260	260
Optionale Ausstattung			
<ul style="list-style-type: none"> • Abluftwärmerückgewinnung Energy • Laufrichtung wählbar: links – rechts / rechts – links • Arbeitshöhe: 850 mm • Sockelaufstellung • Drucksteigerungspumpe zum Ausgleich bauseitiger Wasserdruckschwankungen • Temperaturumschaltung zum Gläserspülen 85 °C / 65 °C • Trockenzone (Länge: 700 mm) / Ecktrockenzone (Länge: 795 mm) • Einlaftunnel mit integriertem Abluftstutzen (nur bei Ausstattung mit Trockenzone) • Auslaftunnel mit Abluftstutzen (nicht in Kombination mit Trockenzone) • Not-Aus-Schalter • Dampfheizung (0,3–4,0 bar) 			

* Unverbindliche Angabe. Der tatsächliche Nachspülwasserbedarf kann abhängig von den bauseitigen Gegebenheiten variieren.



Hinweis für STR Maschinen mit Ecktrockenzone:
Zeichnungen mit Abmessungen werden auf Anfrage
gerne zur Verfügung gestellt.



Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH
Gewerbliche Spülsysteme

Sonystraße 3
5303 Thalgau
Österreich

Telefon +43 62 35 50 222-0
Telefax +43 62 35 50 222-50

www.winterhalter.at
info@winterhalter.at