


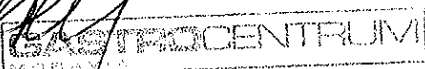
Příloha č. 1 ke smlouvě – položkový seznam a technická specifikace

- Mycí stroj na tablety**
Výrobce: Winterhalter
Model: MTF-MLLM(LM)

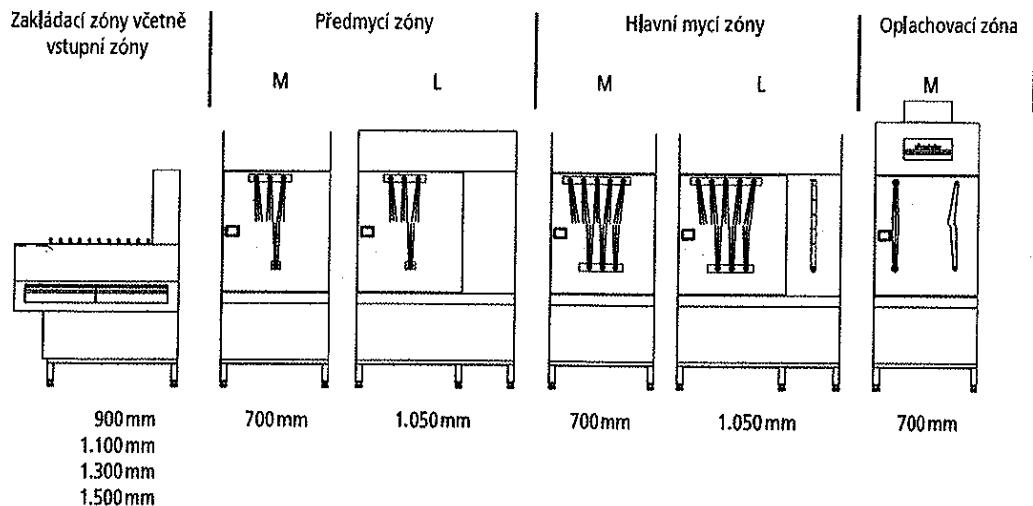
technické specifikace jsou uvedeny na přiložených technických listech

Dne 5.1.2018

Ctirad Šmíd



Ctirad Šmíd, tel. 606 528 726
Optiky 4b, 750 02 Přešov 2
IČ: 15385027 DIČ: CZ7103095692
www.gastrocentrummoravia.cz

• MTF: Technická data pro vybrané pásové mycí stroje



Pásové myčky MTF, vzdálenost prstů pásu 65mm	MTF 3-2800 MMM	MTF 3-3300 MLM	MTF 3-3700 LLM	MTF 4-4100 MMLM
Počet mycích nádrží podle normy DIN 10510	3	3	3	4
Teoretický výkon stroje* ¹ [talířů/h]				
– Intenzivní program	1.200/1.600/1.800	1.400/1.900/2.100	1.600/2.100/2.400	1.700/2.300/2.600
– Standardní program* ²	1.800/2.000/2.400	2.100/2.300/2.800	2.400/2.700/3.200	2.600/2.900/3.500
– Rychlý program	2.400/2.600/2.800	2.800/3.000/3.300	3.200/3.500/3.700	3.500/3.800/4.100
Předmycí zóna	M	M	L	M
Hlavní mycí zóna (zóny)	M	L	L	M + L
Oplachovací zóna	M	M	M	M
Vyfukovací zóna (možnost)* ³	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L
Sušicí zóna (možnost)	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL
Rozměry				
Délka stroje (bez vstupních, vyfukovacích, sušících, nakládacích a odebíracích zón) [mm]	2.100	2.450	2.800	3.150
Hloubka stroje [mm]	800	800	800	800
Výška stroje (vč. hrdele) [mm]	1.910	1.910	1.910	1.910
– se zpětným získáváním tepla z odpadních par Energy [mm]	2.010	2.010	2.010	2.010
– s tepelným čerpadlem Climate/Climate* [mm]	2.180	2.180	2.180	2.180
Průchozí šířka [mm]	610	610	610	610
Průchozí výška max. [mm]	440	440	440	440
Spotřeba vody				
Celkové množství vody naplně nádrže [l]	240	240	240	325
Množství oplachové vody při dvojnásobné oplachovací zóně (série)* ⁴ [l/h]	200	200	220	220
Množství oplachové vody při trojnásobné oplachovací zóně (možnost)* ⁴ [l/h]	290	290	310	320

*¹Talířový výkon platí pro standardní transportní pás (65mm), nastavení z výroby jsou vyznačena tučně

*²2 min. kontaktní doba dle normy DIN 10510 pro profesionální mytí v myčkách s automatickým posuvem

*³K dispozici pouze v kombinaci se sušicí zónou M

Variety vybavení

Mycí výkon	Standard	Možnost
Mediamat ve všech předmycích a hlavních mycích zónách	•	
Speciální program pro sklenice		•
Program sanitace GN nádob	•	
Postranní mycí ramena (jen u strojů s hlavní mycí zónou L)		•
Čerpadlo pro zvýšení tlaku oplachu čerstvou vodou	•	
Tepelné výměníky v předmycí zóně* ⁵	•	
Korzoľa s pohyblivou sprchou pro ruční předměty		Příslušenství

Hygiena	Standard	Možnost
Hygienická otočná dvířka	•	
Hygienický systém odpadního vzduchu s tukovým filtrem a ventilátorem odpadového vzduchu	•	
Automatický samočisticí program	•	
Stropní čistící systém	•	
Dvojitý čistící systém pro zpětné získávání tepla	Climate*	•
Hlubokotažené hygienické nádrže	•	
Hladká zadní stěna	•	
Instalace na sokl		•

*⁵Možné pouze při teplotě přiváděné vody < 40°C

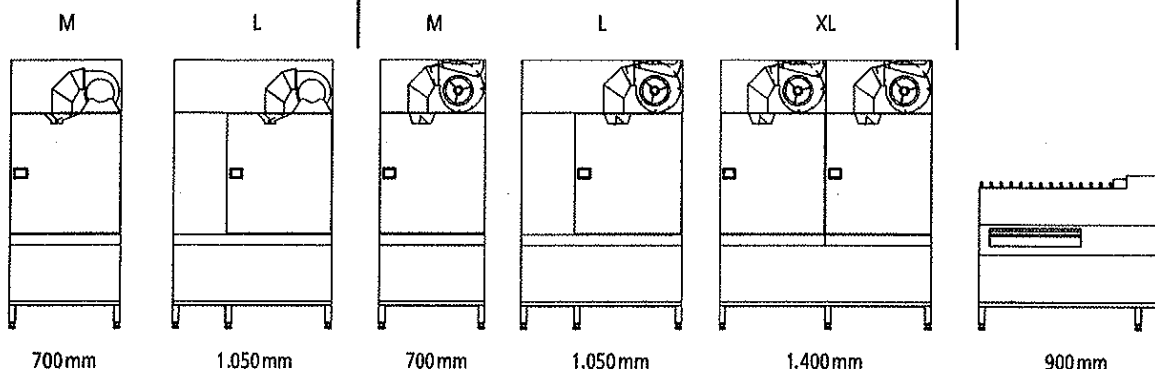
*⁶Není možné v kombinaci s tepelným čerpadlem Climate, zařízením na úsporu osmotické vody, variantami High-Temp nebo ohřevem parou

*⁷Není možné v kombinaci s dvojnásobnou oplachovací zónou, zařízením na úsporu čistého prostředku a energie, zařízením na úsporu osmotické vody, provozem s osmotickou vodou či s modely strojů o více než 3 nádržích MMM

Vyfukovací zóny

Sušící zóny

Odebírací zóny



MTF 4-4100 M/L/M	MTF 4-4800 M/L/M	MTF 4-4800 L/M/M	MTF 4-4800 L/M/M	MTF 4-5400 L/L/M	MTF 5-6300 L/L/M	MTF 5-6600 L/L/M
4	4	4	4	4	5	5
700/2.300/2.600	2.100/2.800/3.100	2.100/2.800/3.100	2.100/2.800/3.100	2.300/3.100/3.500	2.700/3.600/4.100	2.800/3.700/4.200
2.600/2.900/3.500	3.100/3.500/4.100	3.100/3.500/4.100	3.100/3.500/4.100	3.500/3.900/4.600	4.100/4.500/5.400	4.200/4.700/5.600
3.500/3.800/4.100	4.100/4.500/4.800	4.100/4.500/4.800	4.100/4.500/4.800	4.600/5.000/5.400	5.400/5.900/6.300	5.600/6.100/6.600
M	M	L	L	L	L	L
L + M	L + L	L + M	M + L	L + L	L + M + L	L + L + L
M	M	M	M	M	M	M
M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L	M nebo L
M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL	M, L nebo XL
3.150	3.500	3.500	3.500	3.850	4.550	4.900
800	800	800	800	800	800	800
1.910	1.910	1.910	1.910	1.910	1.910	1.910
2.010	2.010	2.010	2.010	2.010	2.010	2.010
2.180	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180	2.180
610	610	610	610	610	610	610
440	440	440	440	440	440	440
325	325	325	325	325	410	410
220	220	220	220	240	270	270
320	320	320	320	340	380	380

*Nezávazný údaj. Skutečná spotřeba oplachové vody se může lišit v závislosti na místních podmínkách.

Technické změny vyhrazeny

Hospodárnost	Standard	Možnost	Pohodlná obsluha	Standard	Možnost	Další vybavení	Možnost
Dvojnásobná oplachovací zóna*6	•		Elektronické řízení s multifunkční dotykovou obrazovkou	•		Hlavní vypínač	•
Trojnásobná oplachovací zóna s teplotními stupni		•	3 rychlosti transportu (je servisně individuálně nastavit)	•		Zadní stěna*10	•
Aktivace zón řízená nádobím	•		Časově řízené uvedení do provozu	•		Ohřev parou (bojler nebo nádrž a bojler)	•
Zpětné získávání tepla z odpadních par Energy		•	Zobrazení intervalů údržby	•			
Tepeľné čerpadlo Climate (měď)*7		•	Funkce zpětného chodu pásu	•			
Tepeľné čerpadlo Climate* (nerez)*8		•	Deník hygieny s datovou pamětí	•			
Zařízení na úsporu mycího prostředku (bypass oplachové vody)		•	Rozhraní pro přenos dat RS 232, resp. RS 422		•		
Zařízení na úsporu čistících prostředků a energie*9 (bypass oplachové vody s tepelným výměníkem)		•	Modul GSM pro přenos dat na dálku		•		
Předmycí zóna s regenerací jednotlivé nádrže	•						
Konstrukce s dvojitou stěnou	•						
Uzavřená spodní deska z nerez	•						

*6 Není možné v kombinaci s ohřevem parou, zařízením na úsporu osmotické vody, zařízením na úsporu čistícího prostředku a energie a variantami High-Temp

7 Není možné v kombinaci s tepeľným čerpadlem Climate nebo Climate a teplotou vody na přítoku > 40 °C

*10 Při montáži vně v místnosti (vzdálenost od stěny > 12,5mm) je vyžadována zadní stěna, aby se zachovala ochrana před tryskající vodou PXS (standard)

**Minimální technické podmínky
"Pásová myčka tabletů II."**

technické požadavky	ANO/NE
Mylcí stroj na mytí tabletů – horní a spodní díl Abner Thermoline	ano
Pásový mycí stroj, 4-tankový	ano
Rozteč prstů pásu 90 mm	ano
1x předmycí zóna min. 700 mm	ano
2x mycí zóna min. 1.000 mm	ano
1x zóna závěrečného opláchnu se třemi teplotními stupni min. 700 mm, kterou tvoří 2 ramena (horní a spodní) s recirkulovanou vodou z nádrže o objemu min. 50 litrů o teplotě min. 62°C, 2 ramena (horní a spodní) s čistou vodou o teplotě min. 75°C a 2 ramena s čistou vodou o teplotě min. 85°C	ano
1x vyfukovací zóna min. 1.000 mm	ano
1x sušicí zóna min. 700 mm	ano
Nástupní zóna min. 1.100 mm	ano
Výstupní zóna min. 1.500 mm	ano
Průchozí výška min. 400 mm	ano
Průchozí šířka min. 600 mm	ano
Celková délka stroje max. 8.000 mm	ano
Výška stroje max. 2.100 mm (výška vstupních dveří pro transport stroje)	ano
Šířka stroje max. 1.550 mm (šířka vstupních dveří pro transport stroje)	ano
Celkový příkon stroje max. 25 kW	ano
Parní ohřev 1,0-1,9 bar, sušení elektrické	ano
3 rychlosti posunu	ano
Rekuperace tepla z odpadního vzduchu	ano
Teplotní výměník v předmycí zóně	ano
Zařízení na úsporu myčích prostředků s koaxiálním tepelným výměníkem	ano
Dvoupříášťové provedení	ano
Spotřeba vody max. 340 litrů za hodinu	ano
Automatický čistící systém myčky	ano
Automatický čistící systém rekuperace	ano
Hygienické hlubokotažené nádrže s obými rohy, vylisované z jednoho kusu materiálu. Svařování, letování a obdobné úpravy nejsou přípustné.	ano
Snadné vyjmutí myčích ramen	ano
Zpětný chod mycího stroje	ano
Autodiagnostika stroje	ano
Zobrazení a ovládání provozních a diagnostických dat pro uživatele i servis na dotykovém displeji, zabudovaném ve stroji	ano
Komunikace zařízení v českém jazyce	ano
Manuály pro celé zařízení v českém jazyce	ano
Reakce a nástup servisu v provozovně odběratele bude do 8 hodin po nahlášení závady. Garance dodávky originálních náhradních dílů max. do 72 hodin od objednání	ano
Zajištění stálého příjmu nahlášení závady e-mailem a telefonicky v pracovní dny v době od 7:00 do 16:00.	ano
Plná záruka na strojní zařízení v délce min. 36 měsíců	ano

Dne 5.1.2018

Čiřad Šmíd

GASTROCENTRUM
MORAVIA

[Signature]

Čiřad Šmíd, tel. 606 528 726
Opčtky 4b, 750 02 Přerov 2
IČ: 15385027 DIČ: CZ7103095692
www.gastrocentrummoravia.cz