

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

Gamme PT





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

- VarioPower, système de réglage de la pression de lavage
- 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 enregistrés

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 32).

Pour plus d'informations sur le traitement d'eau, page 60 les doseurs externes, voir page 72, sur les paniers, voir page 89 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		
CONSOMMATION 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]	13 337	16 351	26 744

*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/3N~/50-60Hz*3	16A*4	7.1 kW	8.3 kW
	16A*4	7.9 kW/8.1 kW pour la version Cool	9.1 kW
400V/3N~/50-60Hz*3	25A		10.2 kW
	32A	11.5 kW pour la version Cool	14.7 kW
415V/3N~/50-60Hz*3	15A en 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~/50-60Hz	25A	6.6 kW	7.1 kW
	32A	8.0 kW	9.0 kW
230V/3~/50-60Hz*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
	16 611	19 370	30 018	17 308	20 284

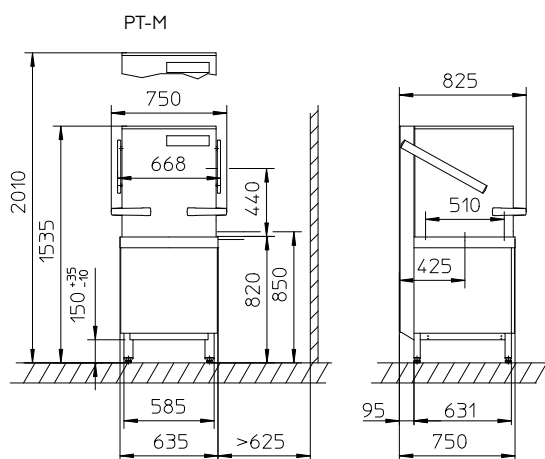
Modèles précédents

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

Lave-vaisselle à capot

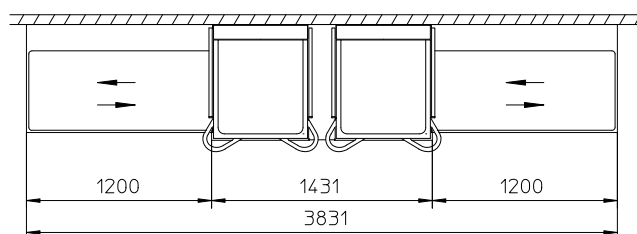
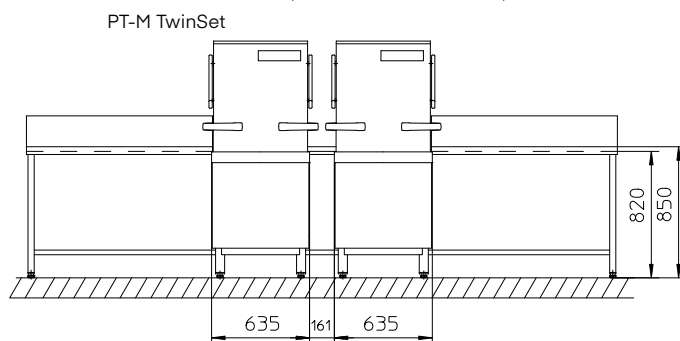
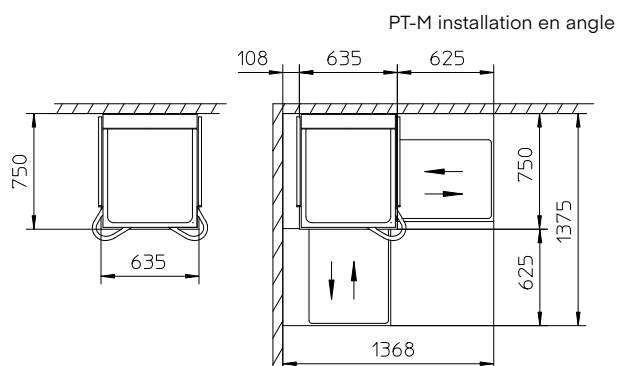
PT-M



Programme	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	13 337
Bistro	72*/40/32/29	13 337
Verres	77*/22/32/49	13 337
Couverts	21*/11	13 337

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 29 et suivantes. * Programme court.

Options / accessoires	article	[EURO]
Système de rinçage à entrainement	PT-WS_60	1 002
Adoucisseur intégré (jusqu'à 30 °TH)	PT-WAUF_10	1 446
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	PT-D_05	482
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration (pour détergent spécial)	30017060	473
Option Cool pour verres*1	PT-M SPA_10	441
Surchauffeur renforcé 10,8 kW (pour alimentation en eau froide < 40 °C)	PT-B_67	326
Ouverture et fermeture de capot automatique	PT-H_10	1 323
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	PT-A_75 / 80004006	155
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202913	310
pour les tables de type 712	75203511	310
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes si installation en angle	30002147	33
PT TwinSet (largeur 161mm)*2	61007739	1 160
PT TwinSet Light	61010347	733
Interface selon norme DIN 18875*3*4	61010192	110
A0-30 ou A0-60 selon la norme DIN EN ISO 15883-1*1	PT-SPA_25 PT-SPA_26	426



*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 Uniquement 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

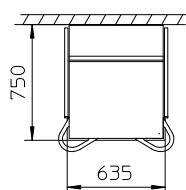
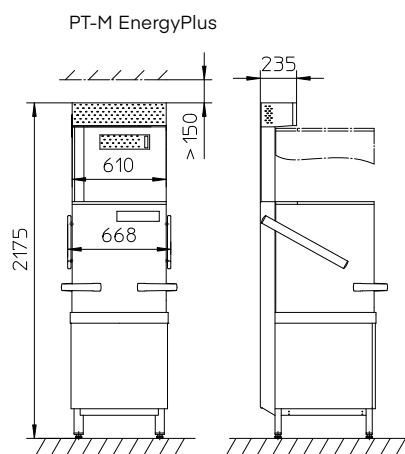
et les températures du programme. L'exploitant doit s'assurer que les températures de consigne dans la cuve et le surchauffeur sont respectées.

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.

PT-M EnergyPlus

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



Programme	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	16 351
Bistro	72*/40/32/29	16 351
Verres	77*/22/32/49	16 351
Couverts	21*/11	16 351

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 29 et suivantes. * Programme court.

Options / accessoires	article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	PT-WS_60	1 002
Adoucisseur intégré (jusqu'à 20 °TH)	PT-WAUF_10	1 446
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	PT-D_05	482
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration	30017060	473
Surchauffeur renforcé 10,8 kW (pour alimentation en eau froide < 20 °C)	PT-B_67	326
Ouverture et fermeture de capot automatique	PT-H_10	1 323
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	PT-A_75 / 80004006	155
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202913	310
pour les tables de type 712	75203511	310
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet (largeur de 161 mm)*1	61007739	1 160
PT TwinSet Light	61010347	733
Surcoût échangeur thermique*4	PT-ERG_52_ WQ_10	603
Interface selon norme DIN 18875*2*3	61010192	110

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

Lave-vaisselle à capot

PT-M ClimatePlus

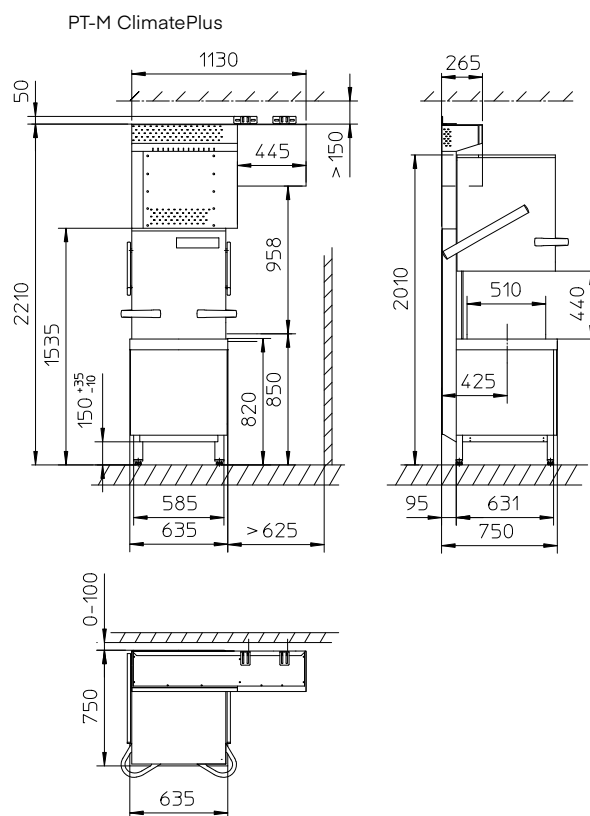


Programme	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	45 / 32 / 22	26 744
Bistro	40 / 32 / 29	26 744
Verres	22 / 32 / 49	26 744

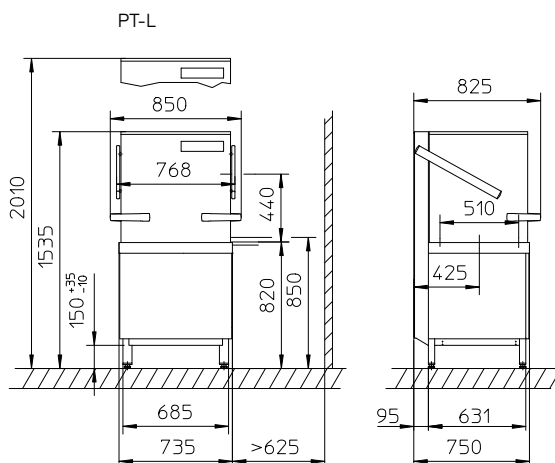
Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 28 et suivantes.

Options / accessoires	article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	PT-WS_60	1 002
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	PT-D_05	de série
Ouverture et fermeture de capot automatique	PT-H_10	1 323
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	PT-A_75	155
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202913	310
pour les tables de type 712	75203511	310
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
Réducteur de bruit et vibrations	30008522	392
Délestage au démarrage pour le compresseur en présence d'une alimentation électrique trop faible	61008863	596

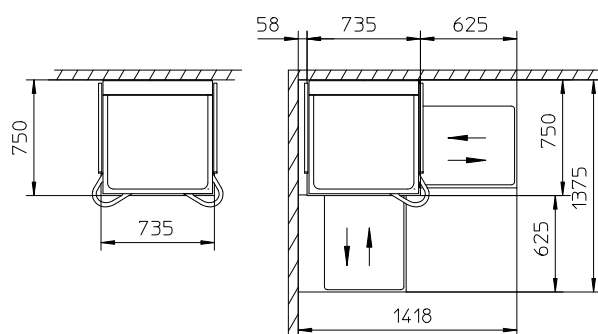
Le protection locale par fusible via un disjoncteur de classe C ou K est nécessaire.



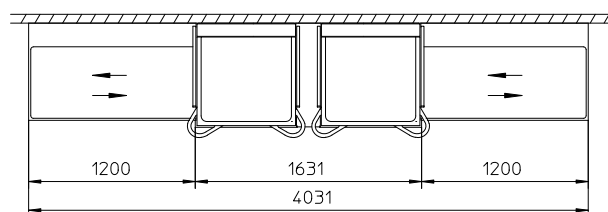
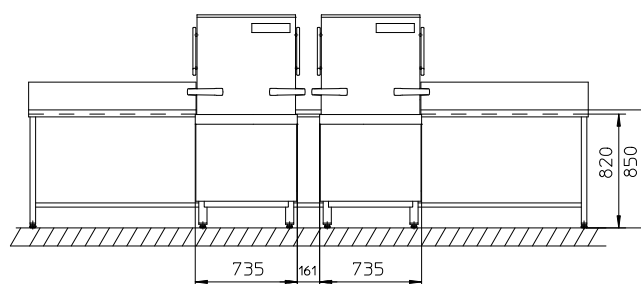
PT-L



PT-L installation en angle



PT-L TwinSet



Programme	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	16 611
Bistro	72*/40/32/29	16 611
Verres	77*/22/32/49	16 611
Couverts	21*/11	16 611

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 29 et suivantes. * Programme court

Options / accessoires	article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	PT-WS_60	1 002
Adoucisseur intégré (jusqu'à 30°TH)	PT-WAUF_10	1 446
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	PT-D_05	482
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration	30017060	473
Surchauffeur renforcé 10,8 kW (pour alimentation en eau froide < 40 °C)	PT-B_67	326
Ouverture et fermeture de capot automatique	PT-H_10	1 323
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	PT-A_75	155
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202917	310
pour les tables de type 712	75203513	310
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet (largeur de 161 mm)*2	61007739	1 160
PT TwinSet Light	61010347	733
Interface certifiée DIN 18875*3+4	61010192	110
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

*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.

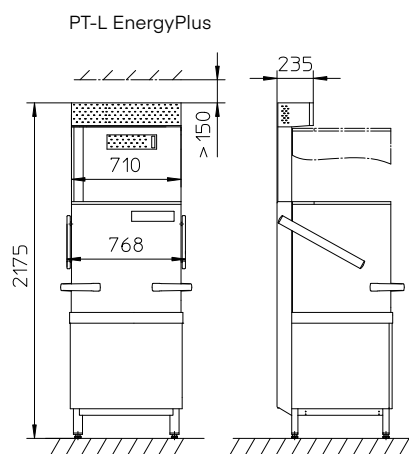
Caractéristique spéciale des modèles Cool :

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

Lave-vaisselle à capot

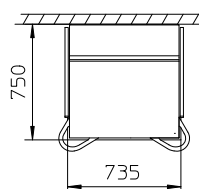
PT-L EnergyPlus

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



Programme	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	19 370
Bistro	72*/40/32/29	19 370
Verres	77*/22/32/49	19 370
Couverts	21*/11	19 370

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 29 et suivantes. * Programme court



Options / accessoires	article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	PT-WS_60	1 002
Adoucisseur intégré (jusqu'à 20 °TH)	PT-WAUF_10	1 446
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	PT-D_05	482
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration	30017060	473
Surchauffeur renforcé 10.8 kW (pour alimentation en eau froide < 20 °C)	PT-B_67	326
Ouverture et fermeture de capot automatique	PT-H_10	1 323
Augmentation de la hauteur de travail 900mm, pour 4 pieds	PT-A_75	155
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202917	310
pour les tables de type 712	75203513	310
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet (largeur 161 mm)* ¹	61007739	1 160
PT TwinSet Light	61010347	733
Interface selon DIN 18875* ^{2*3}	61010192	110
Adaptateur de guide de panier* ⁴ pour panier 600 x 400 mm	30002498	452
Adaptateur de guide de panier pour installation en angle pour panier 600 x 500 mm	30008171	285
Surcoût échangeur thermique* ⁵	PT-ERG_52 WQ_10	603

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

PT-L ClimatePlus

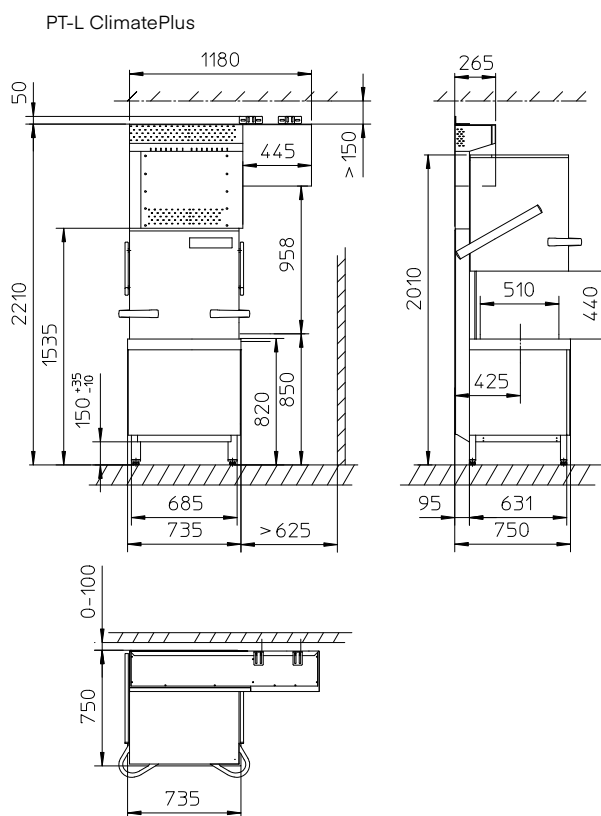


Programme	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	45/32/22	30 018
Bistro	40/32/29	30 018
Glasses	22/32/49	30 018

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 29 et suivantes.

Options / accessoires	article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	PT-WS_60	1 002
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	PT-D_05	de série
Ouverture et fermeture de capot automatique	PT-H_10	1 323
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	PT-A_75	155
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202917	310
pour les tables de type 712	75203513	310
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
Adaptateur de guide de panier*1 pour panier de 600 x 400 mm	30002498	452
Adaptateur de guide de panier*2 pour installation en angle pour panier de 600 x 500 mm	30008171	285
Réducteur de bruit et vibrations	30008523	532
Délestage au démarrage pour le compresseur en présence d'une alimentation électrique trop faible	61008863	596
Barre guide pour positionnement en angle	61007212	92

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

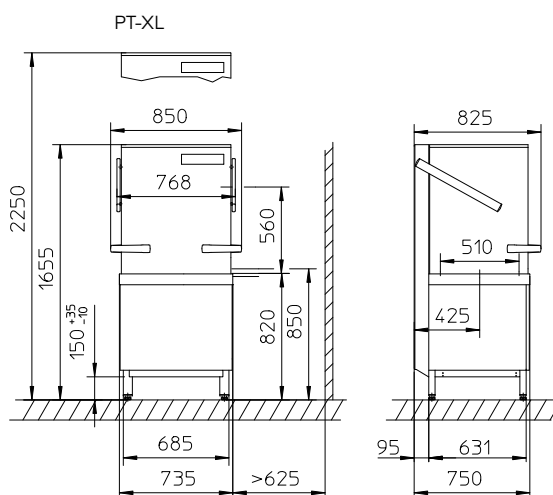


*1 Plus d'adaptateurs de guide panier sur demande.

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

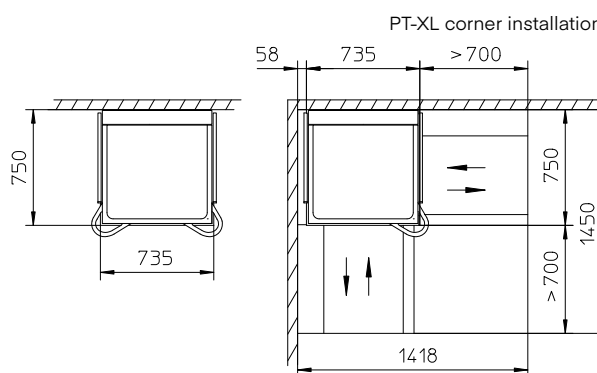
Lave-vaisselle à capot

PT-XL



Programme	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	17 308
Bistro	72*/40/32/29	17 308
Verres	77*/22/32/49	17 308
Couverts	21*/11	17 308

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 31 et suivantes. * Programme court



Options / accessoires	article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	PT-WS_60	1 002
Adoucisseur intégré (jusqu'à 30 °TH)	PT-WAUF_10	1 446
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	PT-D_05	482
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration	30017060	473
Surchauffeur renforcé 10.8 kW (pour alimentation en eau froide < 40°C)	PT-B_67	326
Ouverture et fermeture de capot automatique	non disponible	
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	PT-A_75	155
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202917	310
pour les tables de type 712	75203513	310
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet Light	61010347	733
Interface selon DIN 18875*2*3	61010192	110
Adaptateur de guide de panier*4 pour panier 600 x 400 mm	30002498	452
Adaptateur de guide de panier*4 pour installation en angle 600 x 500 mm	30008171	285

*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.

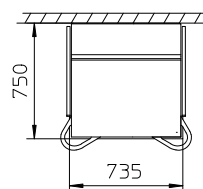
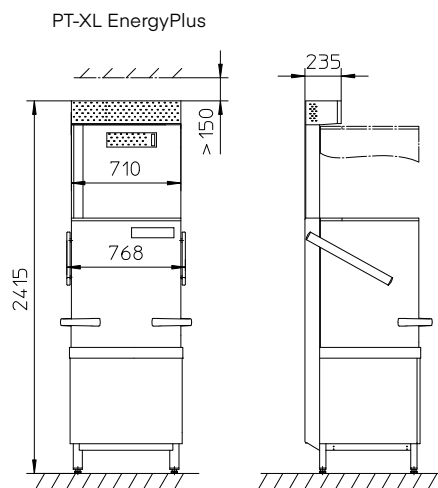
*4 Des tables spéciales avec un guide de paniers de 610 mm sont nécessaires pour l'installation en angle.

Caractéristique spéciale des modèles Cool :

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

PT-XL EnergyPlus

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



Programme	Capacité théorique [paniers/h]	[EURO]
Vaisselle	72*/45/32/22	20 284
Bistro	72*/40/32/29	20 284
Verres	77*/22/32/49	20 284
Couverts	21*/11	20 284

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 31 et suivantes. * Programme court

Options / accessoires	article	[EURO]
Système de rinçage à entraînement	PT-WS_60	1 002
Adoucisseur intégré (jusqu'à 20 °TH)	PT-WAUF_10	1 446
Doseur de produit de rinçage intégré		de série
Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration	PT-D_05	482
Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration	30017060	473
Surchauffeur renforcé 10.8 kW (pour alimentation en eau froide < 20 °C)	PT-B_67	326
Ouverture et fermeture de capot automatique	non disponible	
Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds	PT-A_75	155
Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711	75202917	310
pour les tables de type 712	75203513	310
Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle	30002147	33
PT TwinSet Light	61010347	733
Interface selon DIN 18875*1*2	61010192	110
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

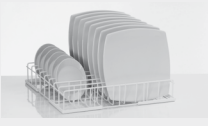


*1 Uniquement en combinaison avec le surchauffeur 6,4 kW.




*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.




Dotations de paniers




PT-M*


Vaisselle Dotations standard	Réf. article Désignation
	5501170 Panier à assiettes 8 rangées Dim. 500 x 500 x 92 mm
	5501059 Panier à couverts et petites pièces à treil- lage serré Dim. 500 x 500 x 66 mm
	5501007 Godet à couverts 7 compartiments

Vaisselle Dotation alternative I	Réf. article Désignation
	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



Vaisselle Dotation alternative II	Réf. article Désignation
	30011787 Panier à récipients et à plateaux 9 ran- gées 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



Bistro Dotation standard	Réf. article Désignation
	85000612 Panier Bistro/combi- naison 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

Bistro Dotation alternative	Réf. article Désignation
	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




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

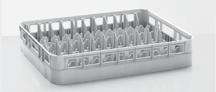


*Sans précision de votre part au moment de la commande, la machine sera livrée avec la dotation standard.




Verres Dotation standard	Réf. article Désignation
	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 alternative	Réf. article
	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

PT-L*

Vaisselle Dotation 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

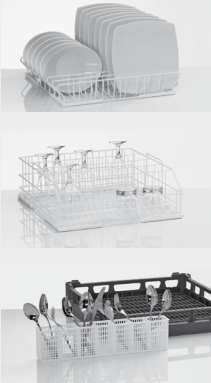
Vaisselle Dotation alternative I**	Réf. article Nom
	30000772 Panier à assiettes 11 rangées Dim. 600 x 500 x 120 mm
	30000771 Panier de base Dim. 600 x 500 x 120 mm
	3602258 Godet à couverts 8 compartiments


Vaisselle Dotation 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

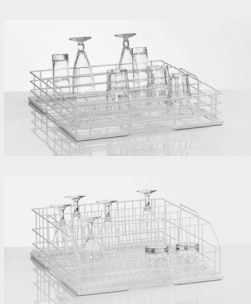
*Sans précision de votre part au moment de la commande, la machine sera livrée avec la dotation standard.

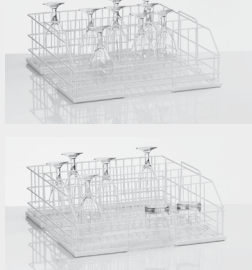
**Uniquement possible avec une installation linéaire. Systèmes de table spéciaux avec guides de panier de 610 mm nécessaires pour une installation en angle.


Dotations de paniers

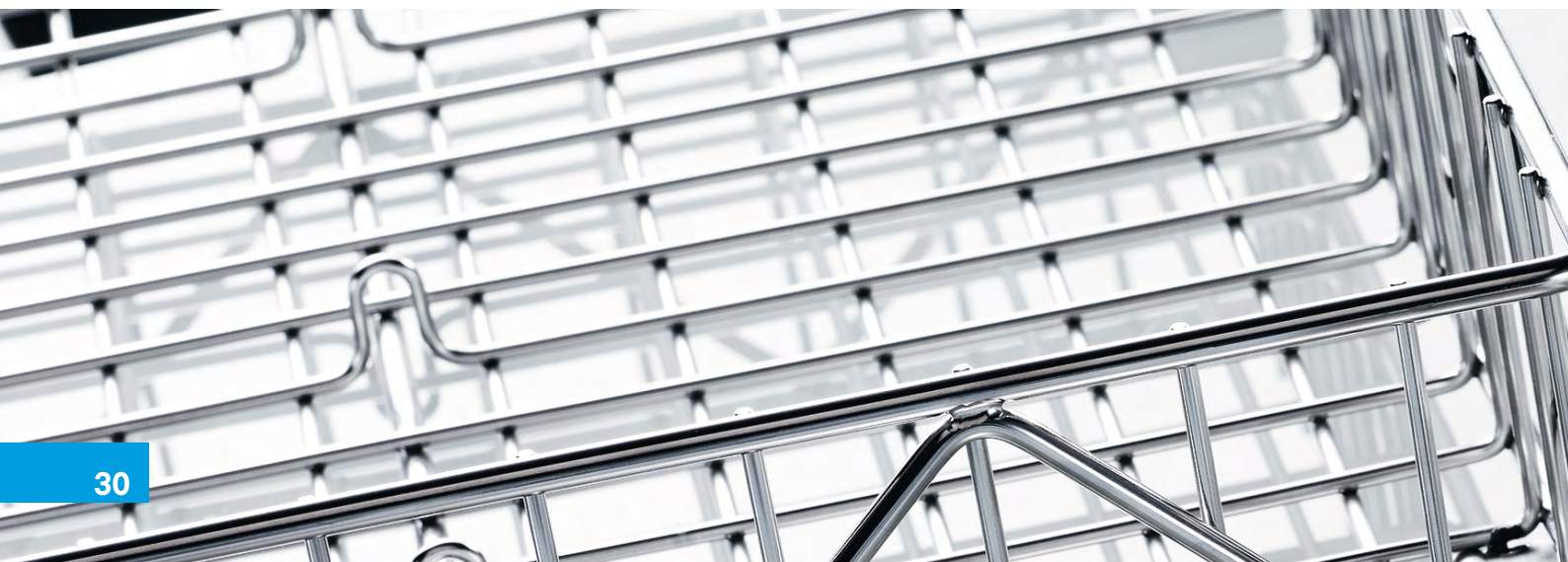
Bistro Dotation standard	Réf. article Nom
	<p>5501172 Panier à assiettes trapézoïdales 8 rangées Dim. 545 x 500 x 92 mm</p> <p>85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm</p> <p>5501007 Godet à couverts 7 compartiments</p>


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

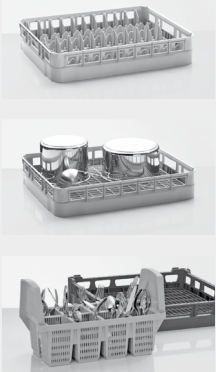
Verres Dotation standard	Réf. article Nom
	<p>5501061 Panier à verres 4 rangées Dim. 500 x 500 x 104 mm</p> <p>85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm</p>

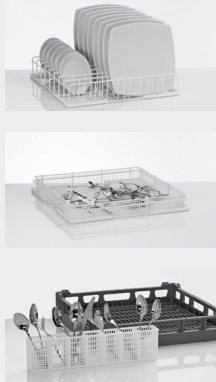
Verres Dotation alternative	Réf. article Nom
	<p>85000449 Panier à verres 4 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm</p> <p>85000436 Panier à verres 5 rangées Dim. 500 x 500 x 165 mm</p>

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









Vaisselle Dotation standard**	Réf. article Nom
	<p>8500694 Panier à récipients et à plateaux 2 ouvertures laté- rales Dim. 600 x 500 x 120 mm</p> <p>5501172 Panier à assiettes trapézoïdales 8 rangées Dim. 545 x 500 x 92 mm</p> <p>5501007 Godet à couverts 7 compartiments</p>

Vaisselle Dotations alternatif I	Réf. article Nom
	<p>3000772 Panier à assiettes 11 rangées Dim. 600 x 500 x 120 mm</p> <p>3000771 Panier de base Dim. 600 x 500 x 120 mm</p> <p>3602258 Godet à couverts 8 compartiments</p>

Vaisselle Dotations alternatif II	Réf. article Nom
	<p>5501170 Panier à assiettes 8 rangées Dim. 500 x 500 x 92 mm</p> <p>5501059 Panier à couverts et petites pièces à treil- lage serré Dim. 500 x 500 x 66 mm</p> <p>5501007 Godet à couverts 7 compartiments</p>

Dotations de paniers

Bistro Dotations 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 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

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.

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

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