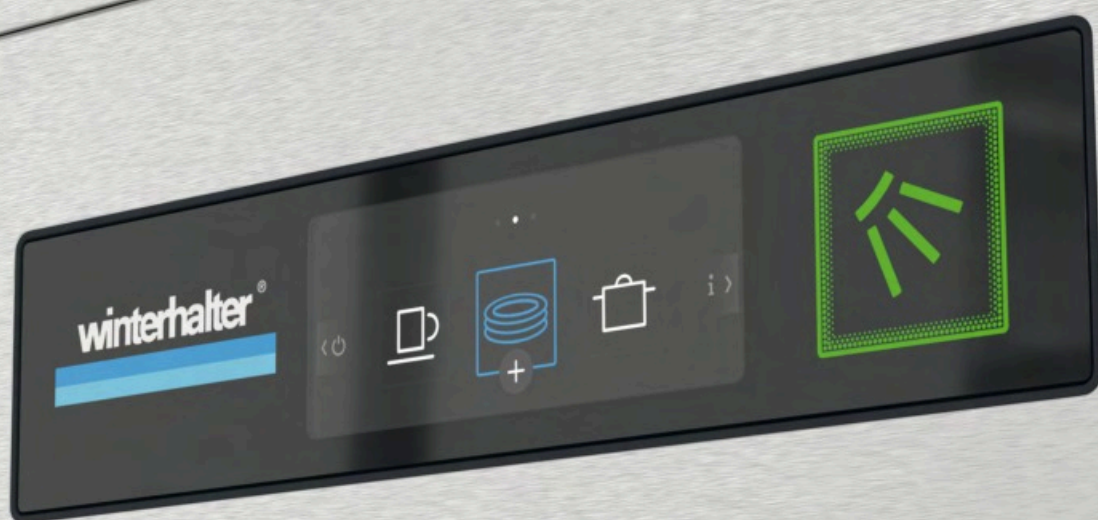
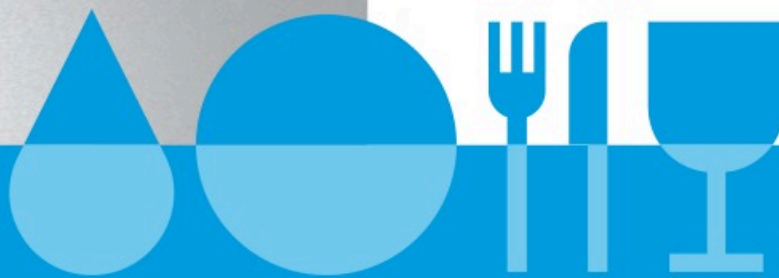


LAVE-VAISSELLE À CAPOT

Gamme PT



PT Series



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

*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.

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.

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] | - | - | - |

*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 thermique du surchauffeur de _ kW | Puissance totale raccordée*5 avec élément thermique du surchauffeur de _ 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 | 13.2 kW |
| | 32A | 11.5 kW pour la version Cool | 14.7 kW |
| | 15A en ClimatePlus*4 | 8.4 kW | - |
| 415V/3N~/50-60Hz*3 | 16A/20A*4 | 8.4 kW | 9.7 kW |
| | 25A | 10.9 kW | 11.5 kW |
| | 32A | - | 15.7 kW |
| | 25A | 6.6 kW | 7.1 kW |
| 200V/3~/50-60Hz | 32A | 8.0 kW | 9.0 kW |
| | 25A*4 | 7.8 kW | - |
| 230V/3~/50-60Hz*3 | 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 |

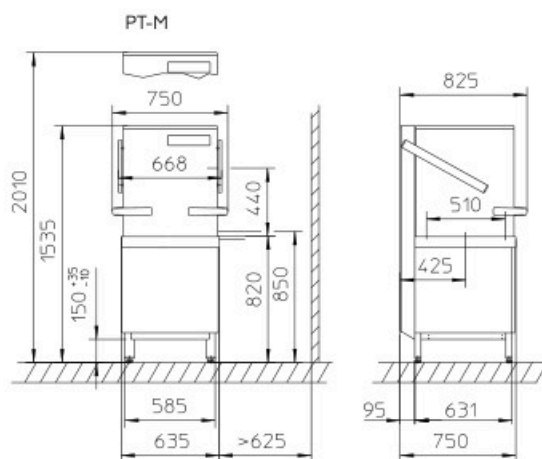
Modèles précédents

| 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 |

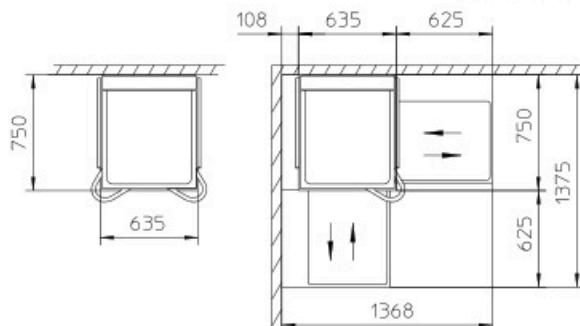
Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 29 et suivantes. * Programme court.

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

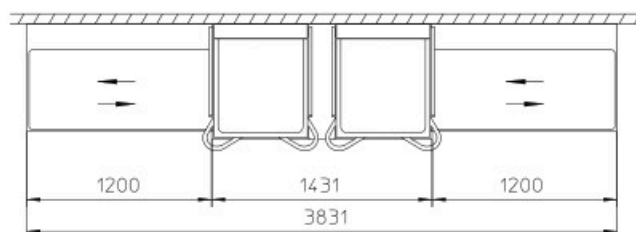
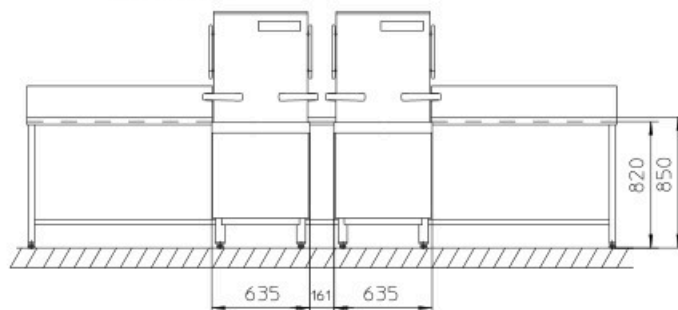
Fonction spéciale du modèle Cool :

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

PT-M installation en angle



PT-M TwinSet



*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.

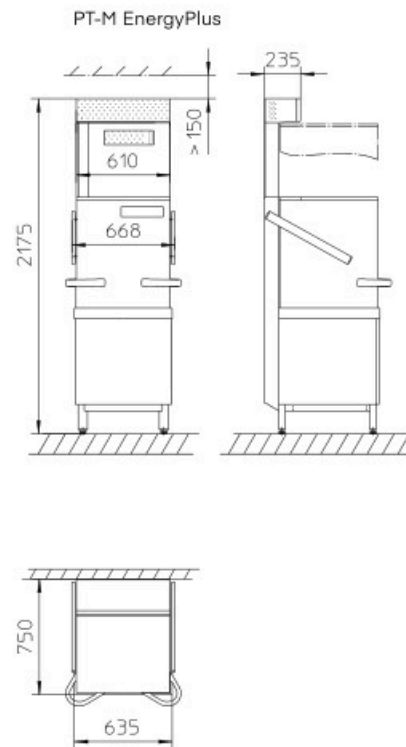
*3 Uniquement en combinaison avec le surchauffeur 6,4 kW.

*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.

PT-M EnergyPlus

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



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

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 | |
|---|---------------------------|-----------------|
| Système de rinçage à entraînement | PT-WS_60 | |
| Adoucisseur intégré (jusqu'à 20 °TH) | PT-WAUF_10 | |
| Doseur de produit de rinçage intégré | | de série |
| Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration | PT-D_05 | |
| Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration | 30017060 | |
| Surchauffeur renforcé 10,8 kW (pour alimentation en eau froide < 20 °C) | PT-B_67 | |
| Ouverture et fermeture de capot automatique | PT-H_10 | |
| Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds | PT-A_75 / 80004006 | |
| Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711 | 75202913 | |
| pour les tables de type 712 | 75203511 | |
| Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle | 30002147 | |
| PT TwinSet (largeur de 161 mm)*1 | 61007739 | |
| PT TwinSet Light | 61010347 | |
| Surcoût échangeur thermique* 4 | PT-ERG_52_WQ_10 | |
| Interface selon norme DIN 18875*2*3 | 61010192 | |

*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.

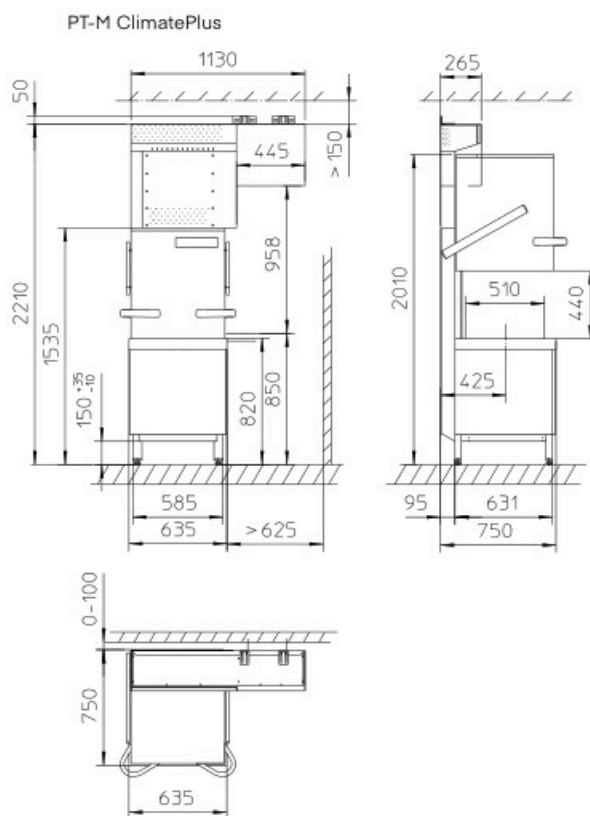
Lave-vaisselle à capot

PT-M ClimatePlus



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

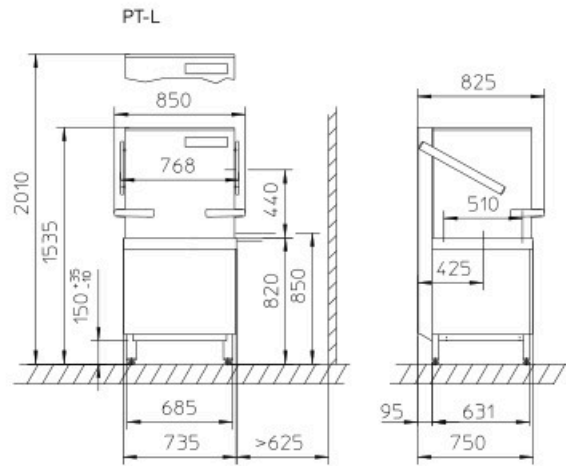
Le prix inclut le câble d'alimentation, le tuyau d'arrivée d'eau et de vidange, ainsi qu'un kit de paniers standard. Vous trouverez l'ensemble des kits de paniers aux pages 28 et suivantes.



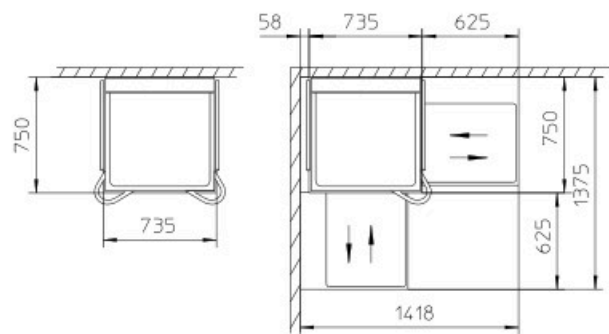
| Options / accessoires | article | |
|--|-----------------|-----------------|
| Système de rinçage à entraînement | PT-WS_60 | |
| Doseur de produit de rinçage intégré | | de série |
| Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration | PT-D_05 | de série |
| Ouverture et fermeture de capot automatique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

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

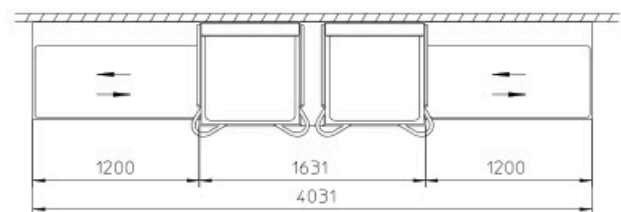
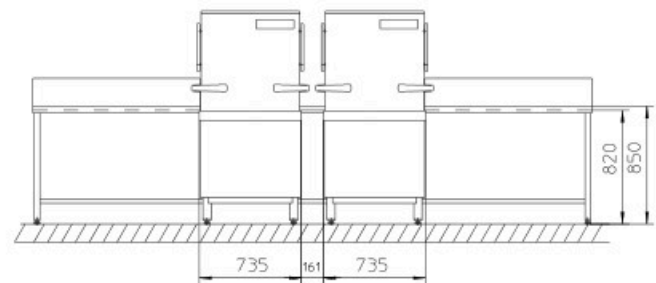
PT-L



PT-L installation en angle



PT-L TwinSet



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

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 | |
|---|------------------------------------|-----------------|
| Système de rinçage à entraînement | PT-WS_60 | |
| Adoucisseur intégré (jusqu'à 30°TH) | PT-WAUF_10 | |
| Doseur de produit de rinçage intégré | | de série |
| Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration | PT-D_05 | |
| Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration | 30017060 | |
| Surchauffeur renforcé 10,8 kW (pour alimentation en eau froide < 40 °C) | PT-B_67 | |
| Ouverture et fermeture de capot automatique | PT-H_10 | |
| Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds | PT-A_75 | |
| Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711 pour les tables de type 712 | 75202917 75203513 | |
| Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle | 30002147 | |
| PT TwinSet (largeur de 161 mm)*2 | 61007739 | |
| PT TwinSet Light | 61010347 | |
| Interface certifiée DIN 18875*3*4 | 61010192 | |
| Adaptateur de guide de panier ⁵ pour paniers de 600 x 400 mm | 30002498 | |
| Adaptateur de guide de panier ⁵ pour installation en angle pour paniers de 600 x 500 mm | 30008171 | |

*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.

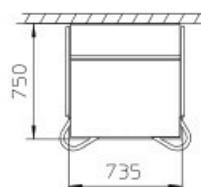
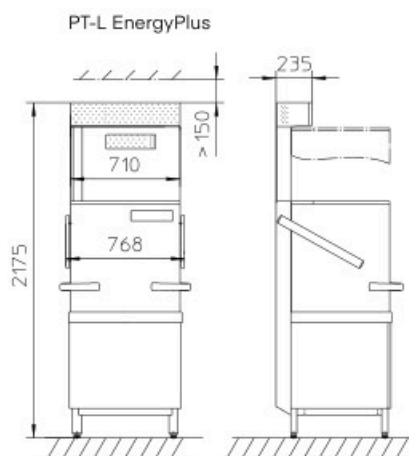
*5 Des tables spéciales avec un guide de paniers de 610 mm sont nécessaires pour l'installation en angle.

Caractéristique spéciale des modèles Cool :
- Commutation de la température de l'eau de rinçage à °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 | |
| Bistro | 72*/40/32/29 | |
| Verres | 77*/22/32/49 | |
| Couverts | 21*/11 | |

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 | |
|---|------------------------|-----------------|
| Système de rinçage à entraînement | PT-WS_60 | |
| Adoucisseur intégré (jusqu'à 20 °TH) | PT-WAUF_10 | |
| Doseur de produit de rinçage intégré | | de série |
| Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration | PT-D_05 | |
| Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration | 30017060 | |
| Surchauffeur renforcé 10.8 kW (pour alimentation en eau froide < 20 °C) | PT-B_67 | |
| Ouverture et fermeture de capot automatique | PT-H_10 | |
| Augmentation de la hauteur de travail 900mm, pour 4 pieds | PT-A_75 | |
| Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711 | 75202917 | |
| pour les tables de type 712 | 75203513 | |
| Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle | 30002147 | |
| PT TwinSet (largeur 161 mm)*1 | 61007739 | |
| PT TwinSet Light | 61010347 | |
| Interface selon DIN 18875*2*3 | 61010192 | |
| Adaptateur de guide de panier*4 pour panier 600 x 400 mm | 30002498 | |
| Adaptateur de guide de panier pour installation en angle pour panier 600 x 500 mm | 30008171 | |
| Surcoût échangeur thermique*5 | PT-ERG_52_WQ_10 | |

*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

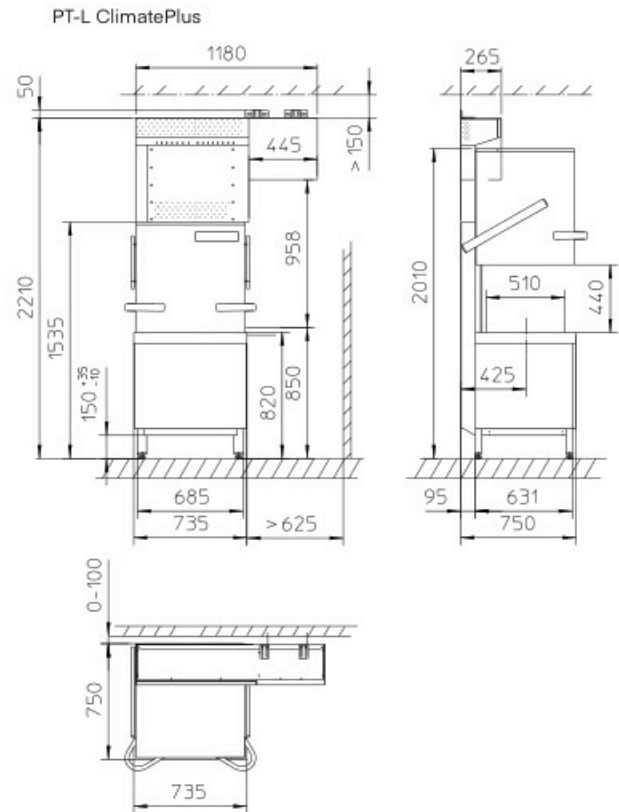


| Programme | Capacité théorique [paniers/h] | [EURO] |
|-----------|--------------------------------|--------|
| Vaisselle | 45 / 32 / 22 | |
| Bistro | 40 / 32 / 29 | |
| Glasses | 22 / 32 / 49 | |

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 | |
|--|-----------------|-----------------|
| Système de rinçage à entraînement | PT-WS_60 | |
| 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 | |
| Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds | PT-A_75 | |
| Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711 | 75202917 | |
| pour les tables de type 712 | 75203513 | |
| Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle | 30002147 | |
| Adaptateur de guide de panier*1 pour panier de 600 x 400 mm | 30002498 | |
| Adaptateur de guide de panier*2 pour installation en angle pour panier de 600 x 500 mm | 30008171 | |
| Réducteur de bruit et vibrations | 30008523 | |
| Délestage au démarrage pour le compresseur en présence d'une alimentation électrique trop faible | 61008863 | |
| Barre guide pour positionnement en angle | 61007212 | |

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

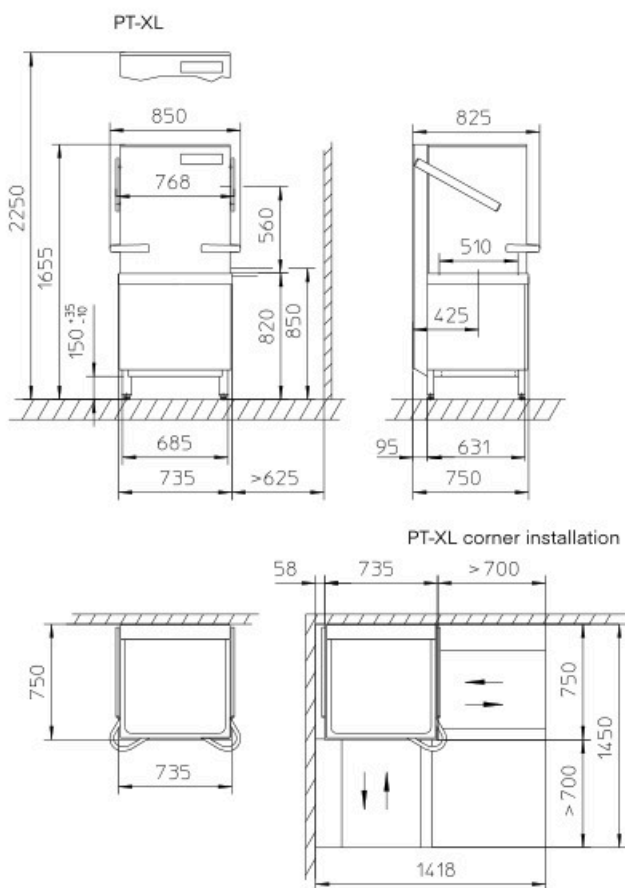
PT-XL



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

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 | |
| Adoucisseur intégré (jusqu'à 30 °TH) | PT-WAUF_10 | |
| Doseur de produit de rinçage intégré | | de série |
| Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration | PT-D_05 | |
| Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration | 30017060 | |
| Surchauffeur renforcé 10.8 kW (pour alimentation en eau froide < 40°C) | PT-B_67 | |
| Ouverture et fermeture de capot automatique | non disp | |
| Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds | PT-A_75 | |
| Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711 pour les tables de type 712 | 75202917 75203513 | |
| Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle | 30002147 | |
| PT TwinSet Light | 61010347 | |
| Interface selon DIN 18875*2*3 | 61010192 | |
| Adaptateur de guide de panier*4 pour panier 600 x 400 mm | 30002498 | |
| Adaptateur de guide de panier*4 pour installation en angle 600 x 500 mm | 30008171 | |



*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.

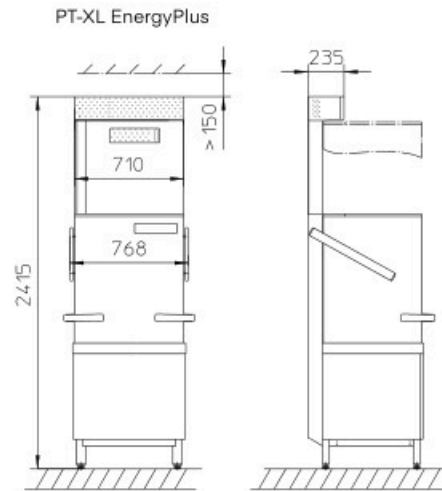
*4 Des tables spéciales avec un guide de paniers de 610 mm sont nécessaires pour l'installation en angle.

Caractéristique spéciale des modèles Cool :

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

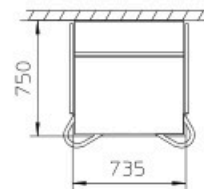
PT-XL EnergyPlus

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



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

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 | |
|---|-------------------|-----------------|
| Système de rinçage à entraînement | PT-WS_60 | |
| Adoucisseur intégré (jusqu'à 20 °TH) | PT-WAUF_10 | |
| Doseur de produit de rinçage intégré | | de série |
| Doseur de détergent intégré, avec canne d'aspiration | PT-D_05 | |
| Troisième doseur intégré avec canne d'aspiration | 30017060 | |
| Surchauffeur renforcé 10.8 kW (pour alimentation en eau froide < 20 °C) | PT-B_67 | |
| Ouverture et fermeture de capot automatique | non disp | |
| Augmentation de la hauteur de travail 900 mm, pour 4 pieds | PT-A_75 | |
| Tablette de jonction pour installation en angle pour les tables de type 711 | 75202917 | |
| pour les tables de type 712 | 75203513 | |
| Bouchons pour recouvrement des poignées manquantes en cas d'installation en angle | 30002147 | |
| PT TwinSet Light | 61010347 | |
| Interface selon DIN 18875*1*2 | 61010192 | |
| Adaptateur de guide de panier*3 pour paniers 600 x 400 mm | 30002498 | |
| Adaptateur de guide de panier pour installation en angle 600 x 500 mm | 30008171 | |

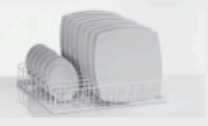


*1 Uniquement en combinaison avec le surchauffeur 6,4 kW.




*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 |

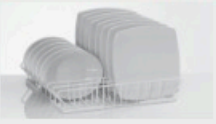


| Couverts | Réf. article Désignation |
|--|---|
|  | 85000041 Panier avec 9 godets à couverts Dim. 500 x 500 x 145 mm |




*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 |
|---|---|
|  | 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 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 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 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 |

PT-XL*




| Vaisselle Dotation standard** | Réf. article Nom |
|---|---|
|  | <p>85000694 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>30000772 Panier à assiettes 11 rangées Dim. 600 x 500 x 120 mm</p> |
|  | <p>30000771 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 |