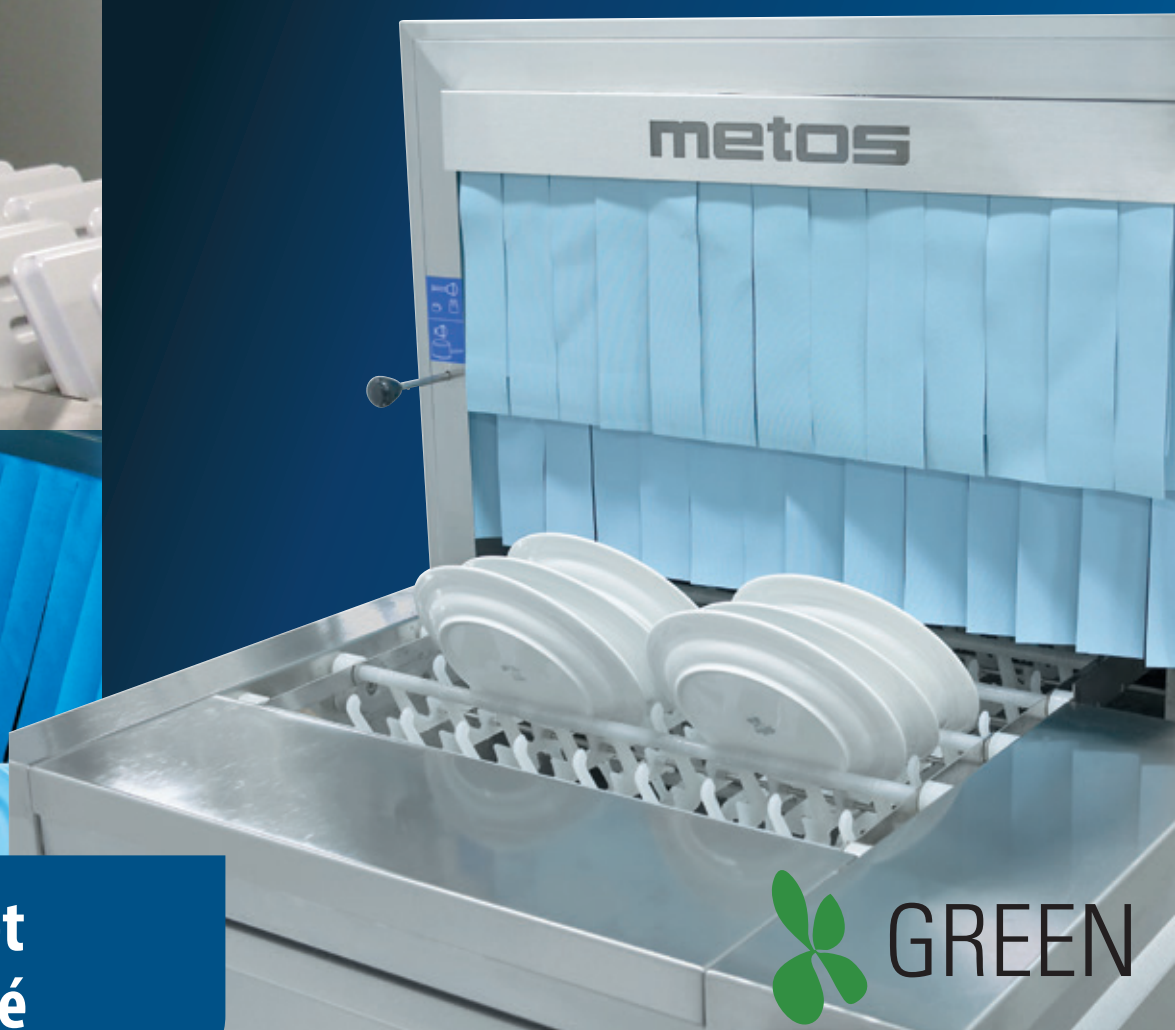


metos
kitchen intelligence®

Lave vaisselle à convoyeur WD-B



**Écologique et
haute qualité**



www.metos.com

WD-B GREEN

Metos WD-B

Lave-vaisselle
à convoyeur le
plus convivial et
économique du
marché



Temps de lavage ajustables.

Différents temps de lavage sont nécessaires selon le degré de la salissure de la vaisselle. Les WDB Metos disposent de 6 temps de lavage. Ces temps de lavage sont facilement modifiables grâce à une molette centrale placée sur le panneau de commandes. Les opérateurs peuvent facilement modifier ces temps de lavage qui s'affichent clairement le panneau de commandes à affichage texte.

Les lave-vaisselle Metos WD-B à convoyeur à doigts sont conçus comme élément central du système de lavage de nos clients. Leur conception répond aux exigences des hôpitaux en matière d'hygiène et de rendement. La longue expérience de Metos dans la conception et la fabrication des machines à convoyeur à doigts garantit un résultat de lavage excellent, un coût d'exploitation minimisé et un environnement de travail ergonomique. La gamme des lave-vaisselle Metos à convoyeur à doigts comprend des machines pour chaque type d'usage ; le rendement maximum à une vitesse normale est de 3190 – 6525 assiettes/heure.

La vitesse de translation est réglable en continu. Ainsi, on peut adapter le temps de lavage aux besoins du client et garantir un excellent résultat de lavage. Version de pompes plus puissantes disponibles en option. La pression de lavage de la machine Metos WD-B peut être adaptée au lavage de la batterie de cuisine (réglage de pression avec pressostat en option).

Une large gamme de convoyeurs est disponible selon les besoins. La machine peut être élargie, auquel cas le convoyeur peut contenir deux bacs gastronomes GN 1/1 juxtaposés.

Le lave-vaisselle est fabriqué en acier inoxydable résistant à une utilisation intensive et facile à nettoyer. Les surfaces intérieures lisses de la machine sont accessibles par de grandes portes qui s'ouvrent aisément. Les bras de lavage sont facilement amovibles et nettoyables. Les panneaux extérieurs des zones d'entrée et de sortie sont facilement amovibles pour un nettoyage facile de ces zones.



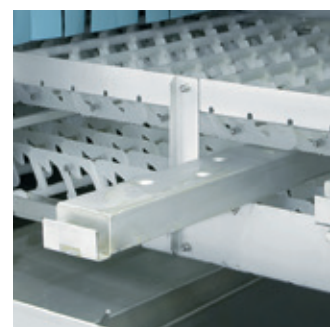
Fonction Lave Batterie (Option)

Grâce à une isolation thermique et phonique efficace, la température de la surface de la machine et le niveau sonore sont bas. L'environnement de travail reste moins chaud, et la consommation de l'énergie du système de ventilation diminue. Le récupérateur de calories efficace (environ 30 kW) en équipement standard minimise la consommation d'eau dans le rinçage final et recycle l'eau de rinçage des pompes vers le rinçage intermédiaire de la section de prélavage. Cela diminue considérablement la consommation d'eau et de produits lessiviels. Les lave-vaisselle Metos WB-D sont équipés en standard d'une section de prélavage très longue (1000 mm), ce qui empêche le passage de l'eau de la section de prélavage vers la section de lavage. Ainsi, l'eau du réservoir du produit lessiviel ne sera pas diluée et on ne gaspille pas de détergeant. Tous les mouvements indésirables de l'eau sont éliminés par des sections de lavage de 1000 mm de long. Le système de contrôle automatique pour la maintenance préventive réduit les risques de dysfonctionnements dus à l'utilisateur, car la machine l'informe des mauvaises manipulations etc. (elle indique par exemple les portes restées ouvertes, objets tombés dans le convoyeur, températures etc.). Le contrôle permet de simplifier la maintenance et par conséquent le temps d'arrêt de la machine sera réduit. L'écran texte de la machine informe la personne d'une façon claire et facile à comprendre des anomalies éventuelles, ce qui lui permet de retrouver le composant en cause.

L'information sur le fonctionnement de la machine est enregistrée et peut être exploitée dans le développement de la laverie (p. ex. consommation en eau, températures, etc.). Cela facilite l'auto-contrôle de la laverie. Système informatique WebTool (en option) permet de transcrire l'information sur un PC, pour établir des statistiques, suivre et contrôler les coûts d'exploitation de la machine et aussi son impact sur l'environnement.



Hygiène parfaite : Protections détachables facilement pour le nettoyage



Bras de lavage et filtres à portée de main et facilement démontables



Intérieurs des cuves simples à nettoyer grâce aux grandes portes



Technologie conviviale et structure ergonomique

WD-B GREEN

Zone

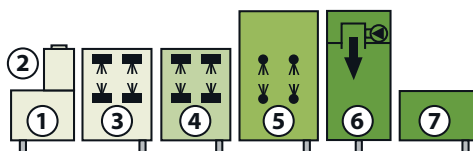
Zone longueur mm

WD-B 500



1	Alimentation	1125
2	Coiffe à vapeur 300 mm	-
4	Lavage Chimique	1000
5	Triple rinçage final	1125
6	Séchage	875
7	Sortie	1125
Longueur totale		5250 mm

WD-B 600



1	Alimentation	900
2	Coiffe à vapeur 300 mm	-
3	Prélavage	1000
4	Lavage Chimique	1000
5	Triple rinçage final	1125
6	Séchage	875
7	Sortie	1125
Longueur totale		6025 mm

WD-B 700



1	Alimentation	900
2	Coiffe à vapeur 300 mm	-
3	Prélavage	1000
4	Lavage Chimique	2000
5	Triple rinçage final	1125
6	Séchage	875
7	Sortie	1500
Longueur totale		7400 mm

WD-B 800



1	Alimentation	900
2	Coiffe à vapeur 300 mm	-
3	Prélavage	1000
4	Lavage Chimique	2000
5	Triple rinçage final	1125
6	Séchage	1500
7	Sortie	1500
Longueur totale		8025 mm

WD-B 900



1	Alimentation	900
2	Coiffe à vapeur 300 mm	-
3	Prélavage	1000
4	Lavage Chimique	3000
5	Triple rinçage final	1125
6	Séchage	1500
7	Sortie	1500
Longueur totale		9025 mm

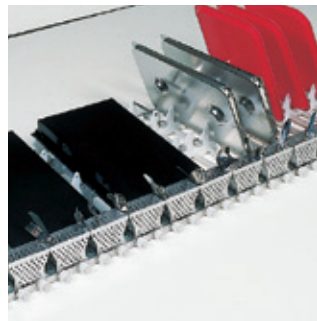
Metos WD-B



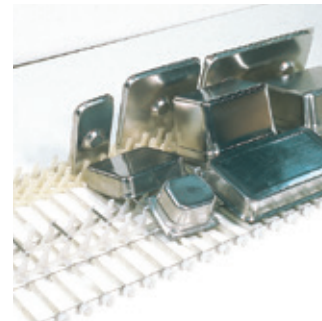
Tapis à doigts standard pour assiettes plates et creuses, plateaux et casiers



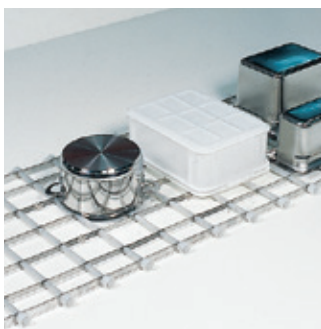
Tapis à doigts positifs



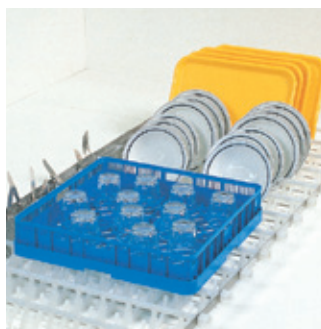
Tapis à doigts pour plateaux, bacs gastronomes GN, couverts



Tapis pour bacs gastronomes GN avec couvercles



Tapis pour casseroles et bacs gastronomes GN



Tapis à doigts pour couverts, assiettes plates et creuses, casiers pour verres



Tapis pour plateaux avec couvercles en tempreite



La largeur de tapis de 677 mm permet de charger un grand nombre d'objet



Tapis très large 750 mm en option

Fonctionnement

Dérochage

Zone de dérochage – prélavage équipée d'une pompe de lavage et d'un tiroir filtre permettant le retrait des déchets sans interruption du process de lavage.

Prélavage

Une pompe puissante arrose la vaisselle avec de l'eau recyclée. Un plan de tamisage incliné dirige les résidus vers un panier-tamis facile à vider. La température de prélavage se situe entre 35 et 45°C.

Zones de lavage chimique I, II et III

La vaisselle est arrosée avec de l'eau mélangée au produit de lavage. Les pompes bien dimensionnées assurent un excellent nettoyage mécanique. Le système d'arrosage bien équilibré et les rideaux bien disposés empêchent les projections hors des zones. La température de lavage se situe entre 55 et 65 °C.

Triple système de rinçage final

Le triple rinçage final garantit un meilleur résultat de lavage (ex: un verre parfaitement brillant). Il permet aussi d'économiser de l'eau.

Le deux premier rinçages s'effectuent avec de l'eau recyclée du rinçage final. Le rinçage final s'effectue avec de l'eau froide du réseau portée à 85°C par un double surchauffeur.

Zone de séchage

La zone de séchage est silencieuse. Les ventilateurs haute pression, parfaitement insonorisés, soufflent de l'air par le haut et latéralement. Les ventilateurs utilisent en partie l'air recyclé chauffé de la zone de séchage, ce qui réduit sensiblement la puissance consommée.

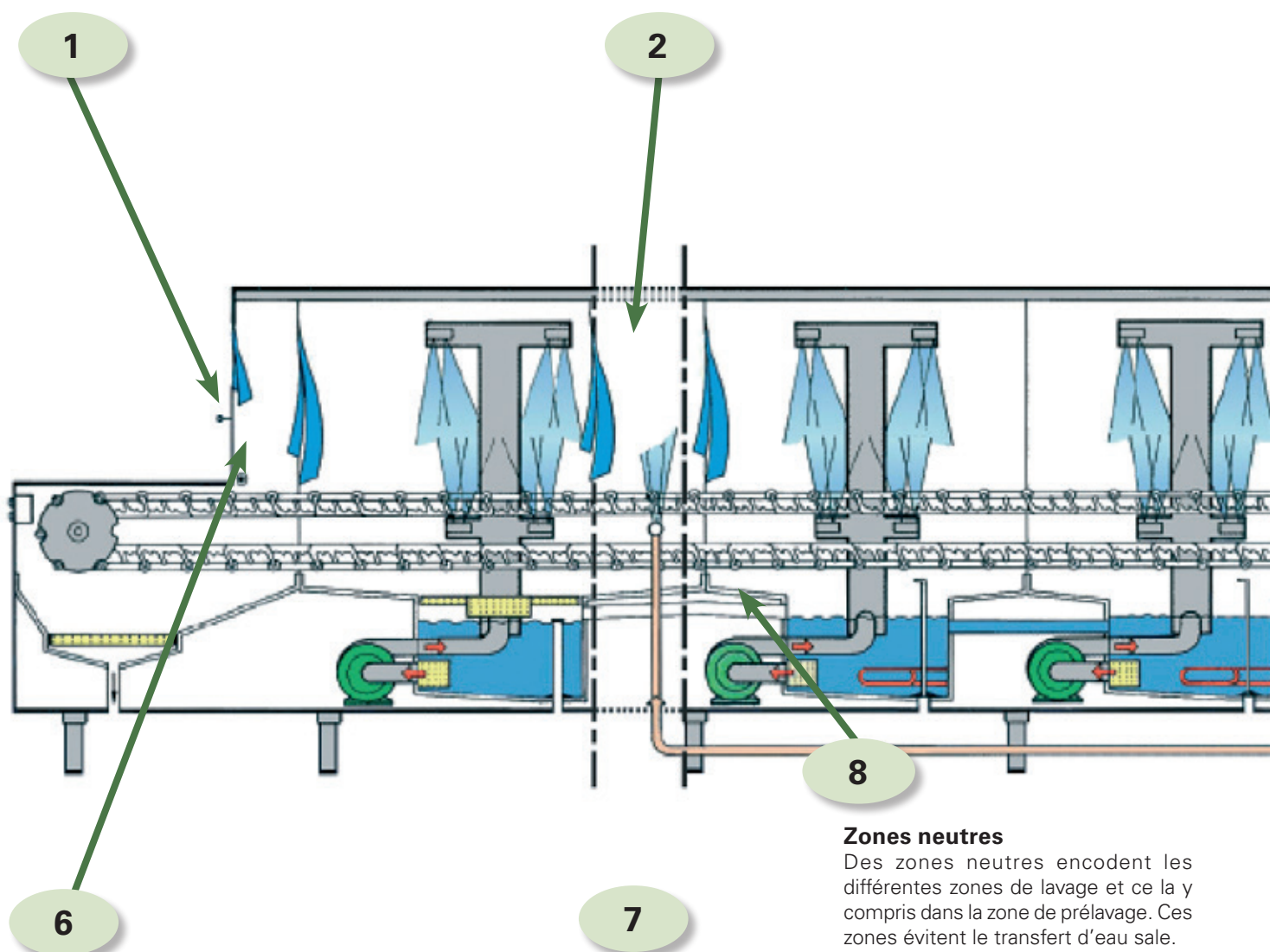
WD-B GREEN

Fonction Lave Batterie (Option)

Un ajustement de la pression de lavage est possible en mode batterie. Un sélecteur mécanique permet d'augmenter la pression de l'eau de lavage dans les bras inférieur et ainsi de procéder à un lavage efficace de la batterie.

Rinçage intermédiaire (Option)

Après la zone de pré lavage la machine peut être dotée d'une zone de rinçage intermédiaire. Le rinçage intermédiaire permet de rincer la vaisselle avant de rentrer dans la zone de lavage. Cela permet d'éliminer les saletés éventuellement restantes diminuant ainsi la salissure de l'eau de lavage et la quantité de produit nettoyant. Le renouvellement de l'eau de lavage est notablement diminué par ce procédé.



Démarrage Automatique

Grâce aux cellules photoélectriques placées à l'entrée de la machine, le tapis fonctionne uniquement lorsque de la vaisselle y est disposé. Ces cellules permettent également d'activer le rinçage final que lorsque la vaisselle se présente dans la zone. S'il n'y a pas de vaisselle sur le tapis la machine s'arrête automatiquement. Elle redémarre également automatiquement dès que les cellules détectent des objets à laver.

Zones neutres

Des zones neutres encodent les différentes zones de lavage et ce la y compris dans la zone de pré lavage. Ces zones évitent le transfert d'eau sale.

Zones de lavage rallongées (option)

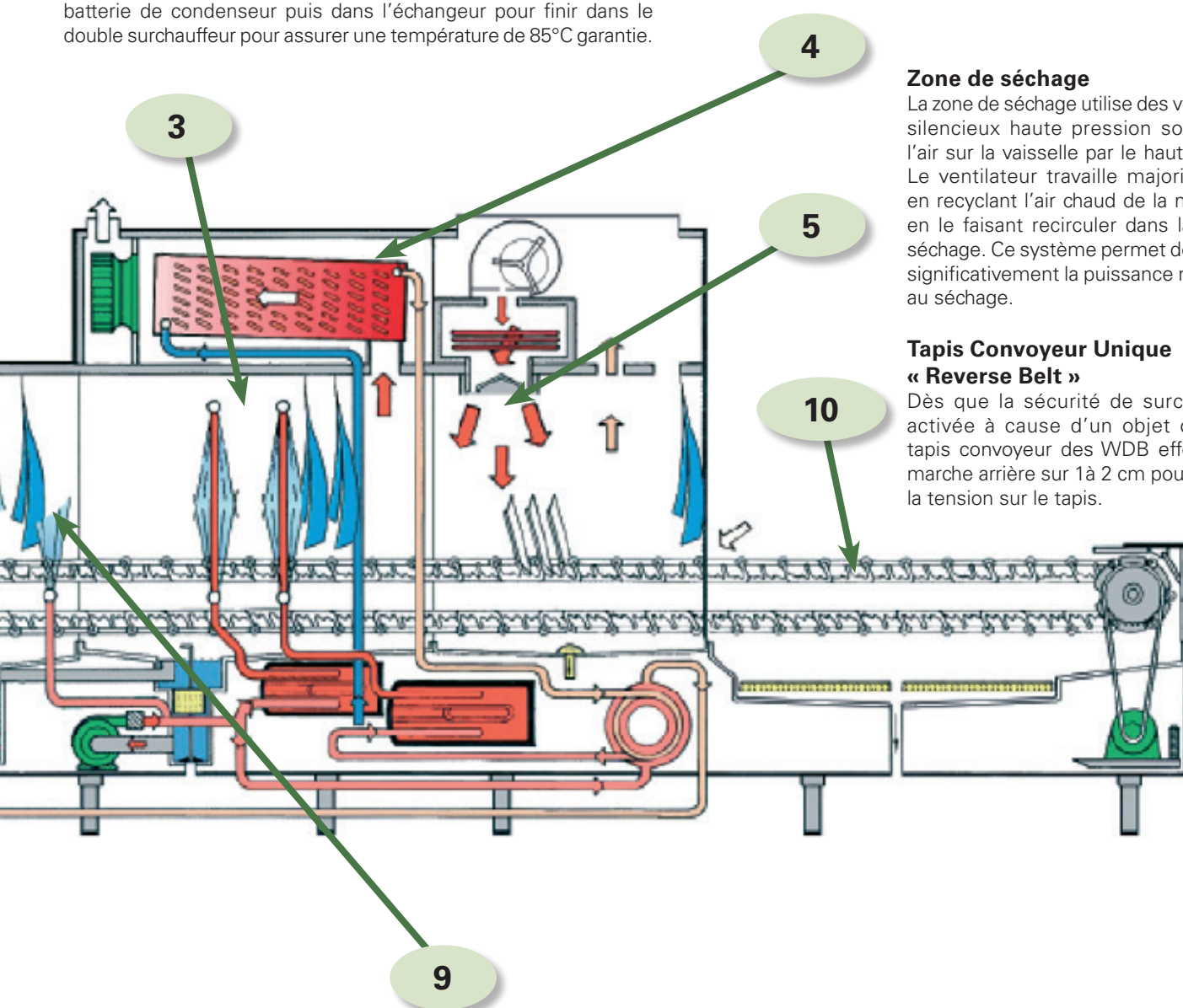
La première zone de lavage peut être rallongée côté zone de pré lavage de 250 ou 500 mm. Une zone de lavage rallongée est utile pour le lavage d'objet long et cela afin de réduire les transferts d'eau sale entre les différentes zones. L'extension d'une zone de lavage augmente aussi le temps de contact ce qui permet d'augmenter la capacité de lavage de la machine.

Triple Rinçage Final

Le triple rinçage augmente la qualité des résultats dès le premier passage. La consommation d'eau propre pour le rinçage final diminue et est de l'ordre de 160-210 L/heure. Le rinçage se fait dans un premier temps avec l'eau de rinçage recyclée 1700 L/heure, puis avec de l'eau propre à une température garantie à 85°C (respect procédure HACCP). La température de 85°C est garantie et permet aux produits tensio-actifs (séchage) d'agir. Le rinçage final s'effectue avec de l'eau froide réchauffée dans un premier temps dans la batterie de condenseur puis dans l'échangeur pour finir dans le double surchauffeur pour assurer une température de 85°C garantie.

Système Double de Récupération de chaleur

Les buées et vapeur de la machine sont aspirées et passe au travers de la batterie de condenseur où elles sont refroidies par l'eau froide (habituellement 8-15°C) qui circule dans cette même batterie. En condensant les buées, l'eau froide circulant dans la batterie de condenseur se charge de calories et est, ainsi, préchauffée à 40°C. Cette eau est ensuite dirigée vers l'échangeur. Dans l'échangeur l'eau est montée à 50°C. La puissance du système de double récupération de la chaleur permet une économie équivalente à 20 kW. Ce système permet d'augmenter la température de rinçage sans augmenter la puissance électrique de la machine et de condenser, dans le même temps, les buées de la machine naturellement. La température de rejet en sortie du condenseur est de 20-25°C.



Zone de séchage

La zone de séchage utilise des ventilateurs silencieux haute pression soufflant de l'air sur la vaisselle par le haut et le bas. Le ventilateur travaille majoritairement en recyclant l'air chaud de la machine et en le faisant recirculer dans la zone de séchage. Ce système permet de diminuer significativement la puissance nécessaire au séchage.

Tapis Convoyeur Unique « Reverse Belt »

Dès que la sécurité de surcharge est activée à cause d'un objet coincé, le tapis convoyeur des WDB effectue une marche arrière sur 1 à 2 cm pour diminuer la tension sur le tapis.

Clean Rinse

Cette nouvelle fonction « Clean Rinse », améliore encore le résultat du rinçage final. La vaisselle passe sur une rampe de rinçage supplémentaire avant d'atteindre la zone de double rinçage finale. Avec ce système un triple rinçage est effectué pendant le processus de lavage. Cette rampe de rinçage est alimentée par l'eau de la cuve de rinçage donc avec de l'eau recyclée. Cette fonction permet de maintenir l'eau du premier rinçage plus claire.

Sécurité

Si une porte est ouverte pendant le processus de lavage, la machine s'arrête. L'avancement du tapis est stoppé lorsque la vaisselle arrive en bout de machine et actionne le fin de course. La machine redémarre automatiquement dès que la vaisselle est retirée du tapis. Lorsqu'un objet se coince dans la machine, la machine le détecte et une sécurité de surcharge est activée. Cette sécurité arrête l'avancement de la machine jusqu'à ce que l'objet soit libéré.

Metos WD-40BRE

Lave-plateaux à convoyeur



WD-40BRE

L'automatisation, même partielle, de la zone de lavage et l'insertion d'un lave-plateaux et/ou lave couverts dans le processus de lavage permet d'augmenter la capacité de lavage et d'améliorer l'ergonomie. De plus, la motorisation du lavage des plateaux simplifie et diminue la charge de travail du personnel de cuisine.

Metos WD-40BRE

Le WD-40BRE est raccordé à un convoyeur de plateaux permettant de charger les plateaux dans la machine. Les plateaux sont installés verticalement sur le convoyeur qui les acheminent jusqu'à la zone de lavage, de rinçage final et de séchage. A la suite du lavage, les plateaux s'empilent sur un chariot. Le contrôle électronique permet l'intégration d'un système d'auto surveillance HACCP permettant de diagnostiquer en continu la performance et le déroulement du lavage. L'écran texte informe sur le fonctionnement de la machine et en facilite son utilisation.



Metos WD-66CT

Lave-couverts/plateaux à convoyeur



WD-66CT



Metos WD-66CT

Le lave-plateaux/lave-couverts Metos WD-66CT lave dans la même machine plateaux, couverts et autres ustensiles. La machine dispose d'une zone de pré-lavage, de lavage, de double rinçage et d'une puissante zone de séchage. A la fin du processus de lavage, les plateaux s'empilent sur un chariot. Lorsque que le chariot est plein, les plateaux peuvent être dirigés vers un autre chariot. Les couverts peuvent être rassemblés dans un casier sur un chariot ou sur un tapis d'acheminement. La Metos WD-66CT plateaux/couverts offre aux clients tous les avantages d'une machine moderne ; la machine peut être connectée à un système d'auto surveillance HACCP, l'affichage texte clair communique les performances de la machine en temps réel etc. Cette machine peut aussi laver des récipients et autre vaisselle ce qui améliore encore sa capacité de lavage.

Metos WD ACS

Trieuse de couverts



ACS-800

L'automatisation du triage des couverts diminue considérablement les coûts. L'investissement est rentable à partir du moment où le volume de couverts à traiter est suffisamment élevé (2000 pièces jour). La Metos WD ACS peut être connectée à un lave couverts ou utilisée seule. L'emploi d'une trieuse de couverts rend possible le transfert du personnel vers des tâches plus intéressantes et physiquement moins pénibles. Cette machine est aussi le moyen le plus hygiénique de trier les couverts, aucun contact manuel avec les couverts.

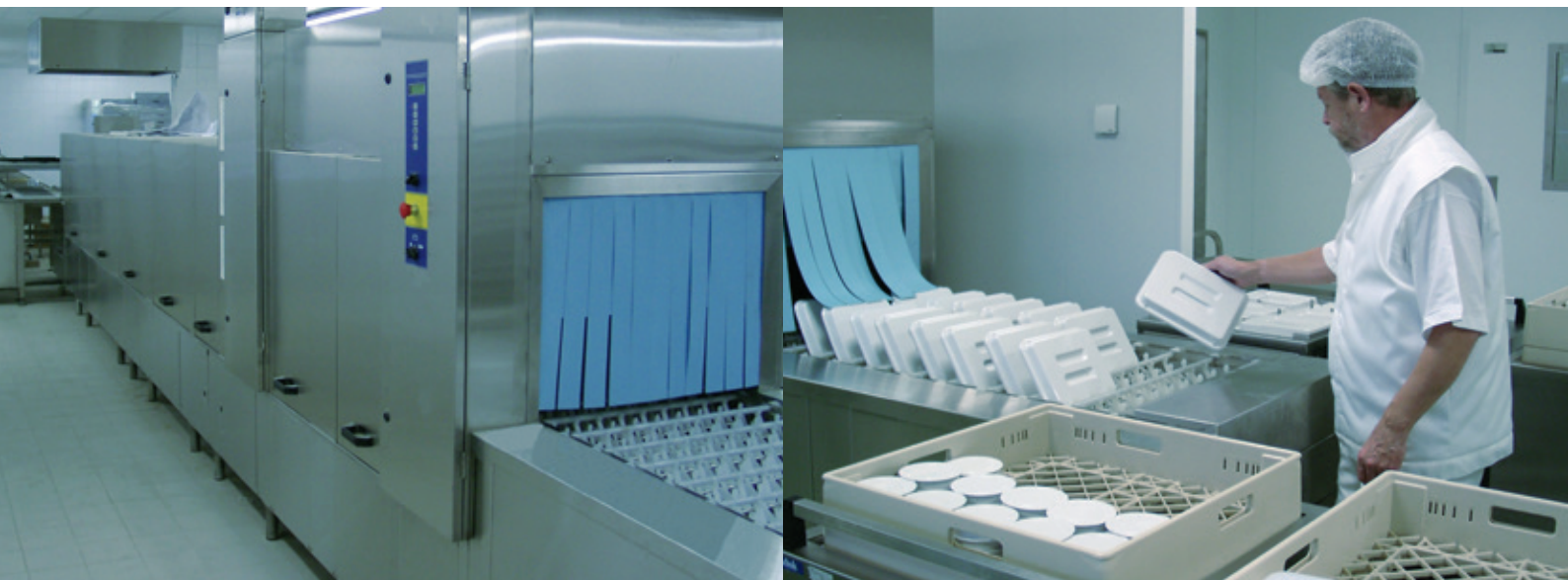
L'ACS 400 permet de trier simultanément quatre types de couverts différents (cuillère à café, cuillère à soupe, couteau, fourchette). L'ACS 800 permet d'en trier jusqu'à huit à la fois. Ces deux machines peuvent être programmées pour reconnaître jusqu'à vingt séries de couverts différents (chaque série pouvant comprendre quatre à huit couverts). Le triage des couverts est basé sur un système breveté de reconnaissance optique très fiable. La capacité de la machine peut être augmentée avec l'option HC (grande capacité).

La machine peut combiner simultanément le triage et l'emballage des couverts, grâce à une machine généralement destinée aux compagnies aériennes. Le système emballe les couverts et les accessoires éventuels dans un emballage hygiénique avec un faible coût unitaire. On peut inclure jusqu'à sept couverts différents par emballage. Le système d'emballage s'auto contrôle (en contrôlant la masse des objets) pour éviter toute erreur. Le compteur automatique des emballages indique lorsque un lot d'emballage est prêt à être livré.

La gamme des machines à trier les couverts est complétée par les chariots pour les casiers à couverts et les goulottes avec lesquelles les couverts sont transférés de la machine à laver vers la trieuse.







metos
kitchen intelligence[®]

Metos France

40 bd de Nesles
77420 Champs sur Marne
Tél. +33 1 64 11 45 45
accueil@metosfrance.com

www.metos.com

