

C50

เครื่องล้างจานระบบสายพานลำเลียง ระดับมืออาชีพ
ขนาดกะทัดรัด ทำงานรวดเร็ว ระบบแยกส่วน



ไม่ว่าจะเป็นภัตตาคาร โรงแรม โรงงาน และร้านอาหารต่างๆ ผู้ที่ทำงานในสถานที่ดังกล่าว ย่อมรู้ว่า บางครั้งเครื่องล้างจานอัตโนมัติที่ติดตั้งไว้ในห้องครัว บรรดาของจานถ้วย แก้ว และช้อนส้อมต่างๆ ก็จะต้องทำความสะอาดอย่างถูกสุขลักษณะในเวลาอันจำกัดด้วย นี่จึงเป็นเหตุผลว่าทำไม วินเทอร์ฮาเลออร์ จึงได้พัฒนาเครื่องล้างจานระบบล้างแบบเร็กซ์ รุ่น C50 นี้ ด้วยระบบการล้างทำความสะอาด ซึ่งได้รับการพัฒนา เพื่อประสิทธิภาพของการล้างขั้นสูงสุด และออกแบบมา เพื่อให้มีความเร็วสูงสุดในการล้าง ด้วยขนาดกะทัดรัดที่มีระบบแยกส่วนต่างๆ ซึ่งสามารถรวมเข้าด้วยกัน ทั้งนี้ก็เพื่อตอบสนองความต้องการด้านผลการล้าง ระดับพีรอสคลาส ขณะที่มีพื้นที่ติดตั้งจำกัด

การล้างที่รวดเร็วมาก จุดแข็งที่สำคัญของ C50 นั้น คือกำลังการล้าง 4 ของเครื่อง: เครื่องนี้ สามารถล้างได้ถึง 260 เร็วต่อชั่วโมงเลยทีเดียว และทั้งหมดนี้ ก็มีขนาดกะทัดรัด และสามารถติดตั้ง และใช้งานได้ในพื้นที่อันจำกัด ด้านระดับความเร็วมีให้เลือกถึง 3 ระดับความเร็วที่แตกต่างกัน ซึ่งช่วยให้คุณสามารถเลือกปรับระดับความเร็วที่เหมาะสมกับปริมาณการล้างที่ต้องการได้อย่างลงตัว ด้วยคุณสมบัตินี้เอง คุณจึงพร้อมสำหรับทุกสิ่ง แม้ในช่วงเวลาเร่งด่วนของงานล้างที่คุณต้องประสบ

ให้ความยืดหยุ่นสูงสุดในการใช้งาน C50 มอบความยืดหยุ่นอย่างเต็มรูปแบบให้กับคุณ: เครื่องรุ่นนี้ มาในรูปแบบของสองเวอร์ชันพื้นฐาน ระบบล้างเดี่ยว และ ระบบล้างคู่ ระบบแยกส่วนของเรา ยังมีการกำหนดค่าของลักษณะเครื่อง และตัวเลือกการติดตั้งที่แตกต่างกันได้อีกด้วย ไม่ว่าจะเป็นความต้องการในส่วนของคุณก่อนทำความสะอาด หรือแม้กระทั่งโซนอบแห้ง นอกจากนี้ เครื่องดังกล่าว ยังสามารถล้างในโหมดอุณหภูมิสูง (HIGH TEMP) ได้อีกด้วย รวมทั้งยังมีระบบสายพานลำเลียงที่ควบคุมด้วยระบบเครื่องกล หรือระบบที่ควบคุมด้วยไฟฟ้าให้เลือกใช้ พร้อมกับโต๊ะเข้าออกแบบตรง หรือเข้ามุม ทุกสิ่งล้วนเป็นไปได้ทั้งหมด และยังสามารถอัพเกรดฯ ในอนาคตได้อีกด้วย

โดดเด่นด้วยมาตรฐานไอเอีย ถูกสุขอนามัย C50 เครื่องนี้ ได้รับการออกแบบมาเป็นพิเศษ เพื่อผลลัพธ์การล้างระดับพีรอสคลาส ด้วยผลลัพธ์การล้างที่คงไว้ซึ่งความสะอาดถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานอาชีวอนามัยแล้ว ยังคงทำให้ผลลัพธ์ในการอบแห้งที่ยอดเยี่ยมอีกด้วย ด้วยประสิทธิภาพการทำความร้อนของถังล้างที่มาพร้อมขนาดมาตรฐาน 18 KW และยังสามารถอัพเกรดเพิ่มความร้อนของถังล้าง ได้มากถึง 27 KW สำหรับการล้างในโหมดอุณหภูมิสูง (HIGHTEMP) พร้อมมาตรฐานการออกแบบที่คำนึงถึงสุขอนามัยอย่างทั่วถึง ทำให้เครื่องได้รับพลังงานความร้อนจากหม้อต้ม ขนาด 27 KW ที่ให้ความเสถียรในการทำความร้อนอย่างอิสระ ไม่ต้องพึ่งพาแรงดันน้ำของสถานที่ซึ่งจัดเตรียมไว้ให้ได้อีกต่อไป สิ่งนี้เอง คุณจึงมั่นใจได้ในผลลัพธ์การล้างทำความสะอาดและเคลือบแห้งที่สม่ำเสมอ และสมบูรณ์แบบอย่างแท้จริง

เป็นมิตรต่อผู้ใช้งาน C50 เครื่องนี้ทุกสิ่งเป็นไปได้โดยง่ายอย่างแท้จริง เพราะนอกจากจะติดตั้งง่าย การใช้งานก็ง่าย แทนยังสามารถทำความสะอาดอีกด้วย โดยในส่วนของการแสดงผล เป็นแบบหน้าจอสวยค่าสั่งการใช้งานพร้อมสรรพ ด้วยภาษาที่เข้าใจง่าย ขณะที่โปรแกรมการใช้งานแบบอัตโนมัติ จะช่วยคุณในระหว่างที่เครื่องทำความสะอาด และคุณมั่นใจได้เลยว่า เครื่องรุ่นนี้ จะเติมน้ำเข้าเครื่อง และระบายน้ำออกจากเครื่องได้อย่างรวดเร็วกว่าที่เคย ดังนั้น C50 ของคุณ จึงพร้อมใช้งานอย่างแท้จริง ในขณะที่เวลาของคุณมีจำกัด



SPEED UP!



แค่เครื่องของคุณพร้อม ที่เหลือก็เพียงปรับตั้ง และใช้งาน แค่นั้นจริงๆ

อุปสรรคที่มีให้เลือกหลากหลาย C50 ของคุณเครื่องนี้ นอกจากคุณจะสามารถปรับให้ตรงกับความต้องการของคุณแล้ว ยังสามารถปรับการใช้งานเครื่องให้เหมาะสมกับสถานการณ์ ณ หน่วยงานจริงที่คุณต้องปฏิบัติงานได้ตามต้องการอีกด้วย ไม่ว่าจะเป็นโซนทำความสะอาด และโซนการอบแห้งที่คุณต้องการ ในส่วนอุปสรรคการล้างด้วยอุณหภูมิสูงในทุกรอบการล้าง หรือที่เรียกว่า HIGH TEMP ก็มีมาพร้อม สำหรับการใช้งานในเครื่องนี้เรียบร้อย นอกจากนี้ยังสามารถเพิ่มเติมระบบระบายอากาศและอุปกรณ์เสริมอื่น ๆ ตามที่คุณต้องการได้อีกด้วย สำหรับโต๊ะเข้า และออก ซึ่งผลิตจากสเตนเลส ไม่ว่าจะเป็นโต๊ะเข้ามุม ในการลำเลียงภาชนะเข้าเครื่อง หรือการจัดช่องภาชนะ การคัดแยกประเภทภาชนะ รวมถึงการเคลียร์ภาชนะในขั้นตอนต่างๆ ขณะที่อุปกรณ์ระบบสายพานลำเลียง ทั้งแบบขับเคลื่อนด้วยกลไก และขับเคลื่อนด้วยระบบไฟฟ้า แบบเข้ามุม 90 และ 180 องศา ล้วนมีพร้อมสรรพให้คุณเลือกใช้ตามต้องการ ซึ่งนี่หมายความว่า คุณมีอิสระในการวางแผน และมีตัวเลือกการติดตั้งที่หลากหลาย ทั้งความต้องการในรูปแบบของคุณ เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพการล้างที่ดีซึ่งคุณต้องการอย่างแท้จริง

หลากหลายเวอร์ชันเครื่องๆ ที่คุณเลือกได้

สำหรับเวอร์ชัน "ถังล้างเดี่ยว" ด้วยขนาดภายนอกที่กะทัดรัด ไม่เปลืองพื้นที่ และปรับช่วงเวลาระหว่างกระบวนการล้างภายในเครื่องอย่างเหมาะสมสูงสุด นอกจากนี้ยังมีเวอร์ชัน "ถังล้างคู่" ซึ่งมีบีก์ล้างสำหรับการเคลื่อนที่แห้งเพิ่มเติมเข้ามา ทั้งนี้ก็เพื่อจุดประสงค์ในการกำจัดอนุภาคของตะกอนที่ปะปนอยู่ในน้ำล้างที่เพิ่มประสิทธิภาพสูงสุด

ฝาปิดด้านหลังเครื่อง

เพื่อการทำงานที่สะดวก และประหยัดพลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ ฝาปิดด้านหลังเครื่อง แบบมาตรฐาน จึงออกแบบมา เพื่อลดเสียงรบกวนและลดความร้อนที่เครื่องปล่อยออกมา ขณะที่พื้นผิวด้านในเครื่อง ที่ออกแบบมาให้ราบเรียบ เพื่อให้ง่ายและรวดเร็วในการทำความสะอาด

ประสิทธิภาพการล้าง

รวดเร็ว และเปี่ยมด้วยประสิทธิภาพสูงสุด 260 วัตต์ต่อชั่วโมง ประสิทธิภาพสูงขนาดนี้ มาพร้อมกับขนาดเครื่องที่กะทัดรัด ซึ่งต้องการพื้นที่ติดตั้งเพียงเล็กน้อย ยิ่งไปกว่านั้น ยังสามารถปรับความเร็วเครื่อง ได้ถึงสามระดับความต้องการ โดยเลือกปรับตั้งได้ ในการล้างแบบช้า แบบมาตรฐาน และแบบเร็ว นอกจากนี้ เครื่องยังควบคุมการทำงานอัตโนมัติในแต่ละรอบล้าง เมื่อเริ่มเดินทางเคลื่อนผ่าน จึงช่วยในการประหยัดค่าใช้จ่ายในการใช้งานสูงสุดให้กับคุณได้อย่างแท้จริง

ฟังก์ชันการล้างทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิสูง ไซเท็ม

สำหรับความต้องการพิเศษ เครื่องถูกออกแบบให้มาพร้อมกับฟังก์ชันการล้างทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิสูง ไซเท็ม ซึ่งการล้างด้วยอุณหภูมิสูงนี้ คุณจึงมั่นใจได้ว่า ผ่านมาตรฐานเทอร์โมลาบอย่างแน่นอนในทุกรอบการล้างอย่างแท้จริง

โซนก่อนการล้าง (พรีคลีนนิ่ง)

พร้อมใช้งานเป็นโมดูลเสริมซึ่งขยายขอบเขตการล้างหลักที่เพิ่มขึ้น ความสามารถในการล้างของเครื่อง: แยกด้วยพ่นน้ำที่มีความยาว ทำให้การล้างเศษอาหารชิ้นใหญ่จะถูกกำจัดออกได้อย่างง่ายดาย ด้วยความช่วยเหลือของแขนล้างที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้เครื่องยังสามารถอัปเดตเพิ่มเติม ส่วนประกอบต่างๆ ได้อีกด้วย

แนวคิดด้านสุขอนามัย

คุณภาพการล้าง และสุขอนามัยที่ได้มาตรฐานสูงสุด ด้วยหลักการออกแบบด้านสุขอนามัยที่มาพร้อมกับผนังประตูแบบสองชั้น และฐานของถังล้างแบบขึ้นรูปแบบสุขอนามัย ระบบการกรองคู่ พร้อมตัวกรองบีบน้ำเข้า และแผงตะแกรงสเตนเลสแบบแบน ซึ่งครอบคลุมถังล้างได้ทั้งหมด อีกทั้งหม้อต้มน้ำร้อนในตัว พร้อมด้วยอีกเตอร์ในถังล้างอันทรงพลัง และอุปกรณ์เสริมในการทำความร้อนด้วยอุณหภูมิสูง ที่เรียกว่าไฮเท็มคิก ก็มีให้เลือกอีกด้วย

ไซนอบแห้ง

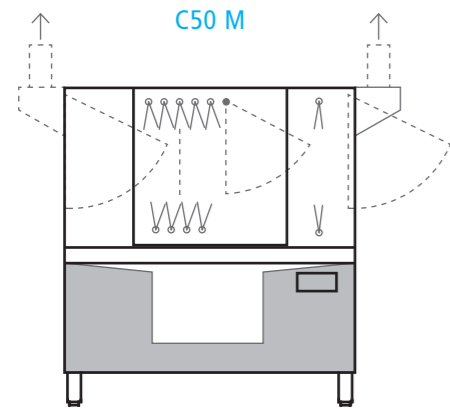
เป็นอุปสรรคให้เลือก เป็นอีกโมดูลเสริม ซึ่งสามารถติดตั้งเพิ่มเติมภายหลังได้ จึงช่วยให้สามารถใช้งานได้ทั้งการล้าง และอบแห้งได้ทันที

ระบบการทำงานของเครื่อง

จอแสดงผลการทำงานในตัวเครื่อง ซึ่งใช้ภาษาง่าย ๆ ในการทำความเข้าใจ และมีรหัสสีบ่งบอกสถานะในการทำงานของเครื่อง ฟูโซสามารถสังเกตเห็นสถานะการทำงานของเครื่อง แม้ยังไม่ได้อ่านข้อความที่แสดงบนหน้าจอ ด้วยโปรแกรมอัตโนมัติ สำหรับการล้างทำความสะอาด ประสิทธิภาพการเติมน้ำเข้าถังล้าง และการระบายน้ำออกจากถังอย่างอย่างรวดเร็ว สิ่งนี้เอง จึงทำให้ C50 ตอบโจทย์การใช้งานของฟูโซ ได้ในเวลาประมาณ 15 นาทีเท่านั้น เครื่องยังมาพร้อมบีมระบายน้ำ ซึ่งใช้โปรแกรมอัตโนมัติสำหรับการทำความสะอาดเครื่องเอง และระบบระบายน้ำออกจากเครื่อง เป็นมาตรฐาน โดยที่ฟูโซไม่ต้องสัมผัสกับน้ำเสียจากถังที่ปล่อยออกมา เพื่อความสะดวกสบาย และสุขอนามัยในการทำงานอย่างแท้จริง

ข้อมูลของเครื่องเวอร์ชันต่างๆ

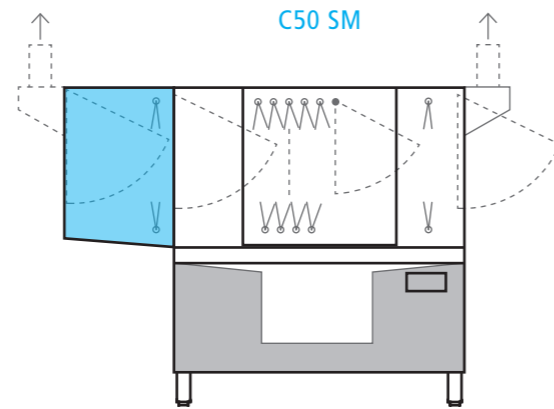
C50 M (ระบบล้างน้ำสุดท้าย พร้อมเคลื่อนแห้ง แบบขึ้นตอนเดียว)



มาตรฐานเครื่อง ชนิดถังล้างเดี่ยว ด้วยขนาดกระทัดรัด มีให้เลือกติดตั้งแบบตรง หรือการติดตั้งแบบเข้ามุม จึงเหมาะอย่างยิ่ง สำหรับพื้นที่ขนาดเล็ก และติดตั้งเข้ามุม

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 70 / 110 / 165
(ความเร็วสูง) : 70 / 130 / 200

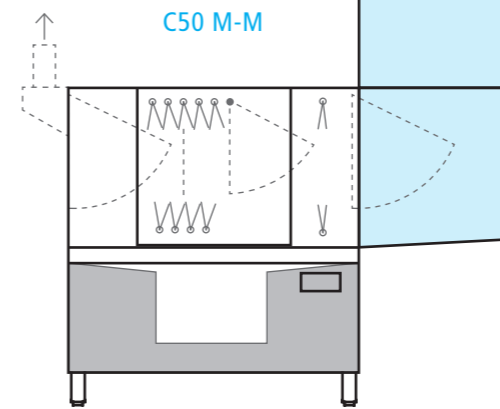
มีติขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 1300 x 800 x 1420
ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ สิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 230
(ความเร็วสูง) : 260



พร้อมโซนก่อนการล้าง (พรีคสึนนิ่ง) ที่มีให้เลือก เพื่อเพิ่มความสามารถของเครื่อง ด้วยปริมาณการล้างที่สูงขึ้น มีเป็นออปรันที่เลือกได้ และยังสามารถติดตั้งเพิ่มเติมในภายหลัง

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 90 / 140 / 210
(ความเร็วสูง) : 90 / 170 / 260

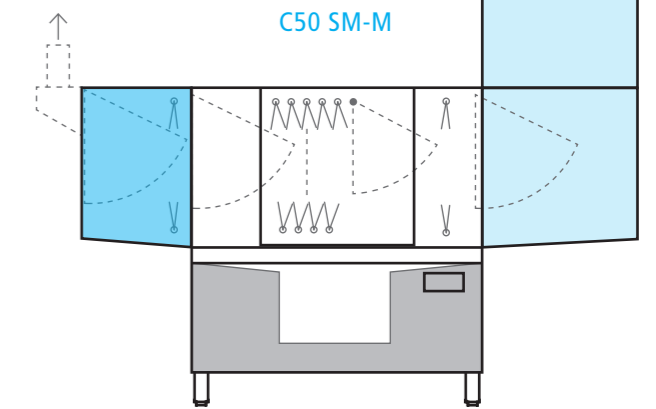
มีติขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 1800 x 800 x 1420
ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ สิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 260
(ความเร็วสูง) : 300



พร้อมโซนเป่าช่วยแห้ง (ครายเออร์) ที่มีให้เลือก ออปชั่นนี้ ช่วยให้สามารถใช้ภาชนะได้ทันที ซึ่งมีให้เลือก และสามารถ ติดตั้งเพิ่มเติมได้ภายหลัง

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 70 / 110 / 165
(ความเร็วสูง) : 70 / 130 / 200

มีติขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 2000 x 800 x 1850
ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ สิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 230
(ความเร็วสูง) : 260

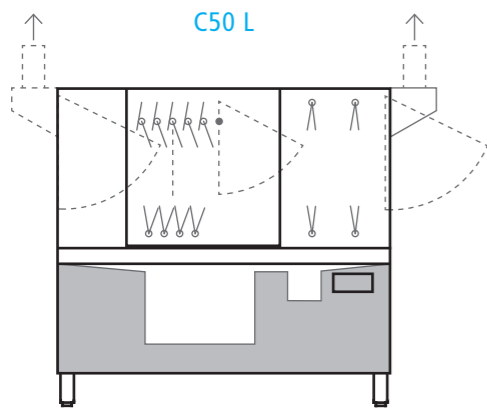


พร้อมโซนก่อนการล้าง (พรีคสึนนิ่ง) และโซนเป่าช่วยแห้ง (ครายเออร์) ที่มีให้เลือกใช้ด้วยกันทั้งสองโซน เมื่อต้องการล้างทำความสะอาด: ซึ่งต้องนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทันที เป็นช่วงเวลาเร่งด่วน

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 90 / 140 / 210
(ความเร็วสูง) : 90 / 170 / 260

มีติขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 2500 x 800 x 1850
ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ สิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 260
(ความเร็วสูง) : 300

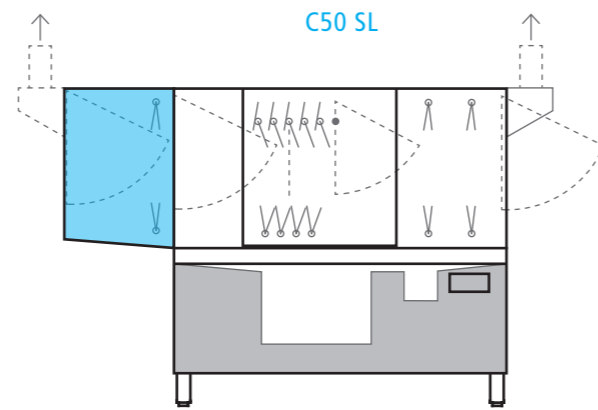
C50 L (ระบบล้างน้ำสุดท้าย พร้อมเคลื่อนแห้ง แบบสองขั้นตอน)



มาตรฐานเครื่อง ด้วยบีนล้างเคลื่อนแห้ง ช่วยให้พลการล้างเคลื่อนแห้งดียิ่งขึ้น และมีกำลังล้างของเครื่องเพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 80 / 120 / 180
(ความเร็วสูง) : 80 / 140 / 210

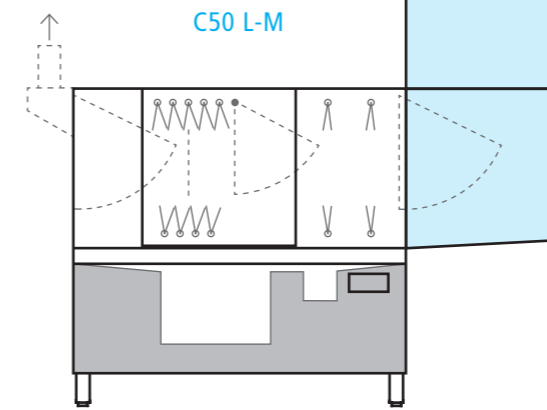
มีติขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 1500 x 800 x 1420
ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ สิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 230
(ความเร็วสูง) : 260



พร้อมโซนก่อนการล้าง (พรีคสึนนิ่ง) ที่มีให้เลือก เพื่อเพิ่มกำลังล้างของเครื่อง ที่มาพร้อมกับปริมาณการล้างที่สูงขึ้น เครื่องยังมีบีนล้างเคลื่อนแห้ง เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดียิ่งขึ้น

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 100 / 150 / 225
(ความเร็วสูง) : 100 / 180 / 260

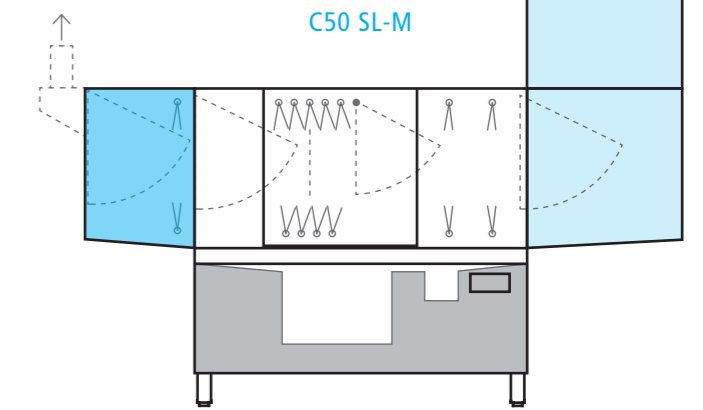
มีติขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 2000 x 800 x 1420
ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ สิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 260
(ความเร็วสูง) : 300



พร้อมโซนเป่าช่วยแห้ง (ครายเออร์) ที่มีให้เลือก ออปชั่นนี้ ช่วยให้สามารถใช้ภาชนะได้ทันที รวมถึงบีนล้างเคลื่อนแห้ง เพื่อประสิทธิภาพการล้างเคลื่อนแห้งที่ดียิ่งขึ้น

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 80 / 120 / 180
(ความเร็วสูง) : 80 / 140 / 210

มีติขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 2200 x 800 x 1850
ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ สิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 230
(ความเร็วสูง) : 260



พร้อมโซนก่อนการล้าง (พรีคสึนนิ่ง) และโซนเป่าช่วยแห้ง (ครายเออร์) ที่มีให้เลือกใช้ด้วยกันทั้งสองโซน เมื่อต้องการล้างทำความสะอาด: ซึ่งต้องนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทันที เป็นช่วงเวลาเร่งด่วน บีนนำล้างเคลื่อนแห้งมีอยู่ในตัวเครื่อง สำหรับประสิทธิภาพการล้างเคลื่อนแห้งที่ดียิ่งขึ้น

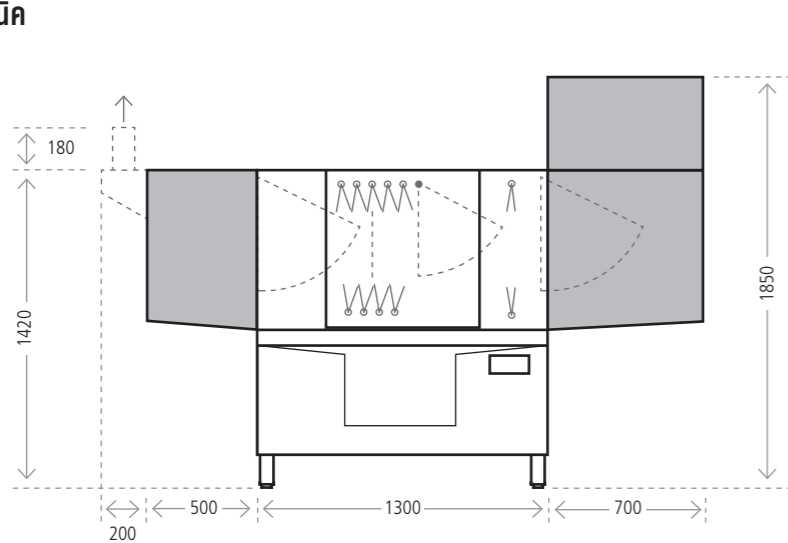
กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 100 / 150 / 225
(ความเร็วสูง) : 100 / 180 / 260

มีติขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 2700 x 800 x 1850
ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ สิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 260
(ความเร็วสูง) : 300

*1 สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการของแต่ละบุคคล ณ สถานที่ติดตั้ง *2 ข้อมูลนี้ ไม่มีผลผูกพัน ปริมาณการใช้น้ำล้างที่ติดตั้ง อาจมีผลแตกต่างกันไป ตามเงื่อนไขของสถานที่ ณ หน่วยงานของ

ข้อมูลทางเทคนิค

C50 ชนิดล้างเดี่ยว ระบบล้างน้ำสุดท้าย พร้อมเคลื่อนที่แบบขับเคลื่อนเดี่ยว พร้อมโซ่นก่อนการล้าง (ฟร็คชั่นนิ่ง) และโซ่นเข้าช่วงแห้ง (ตราเยอร์)



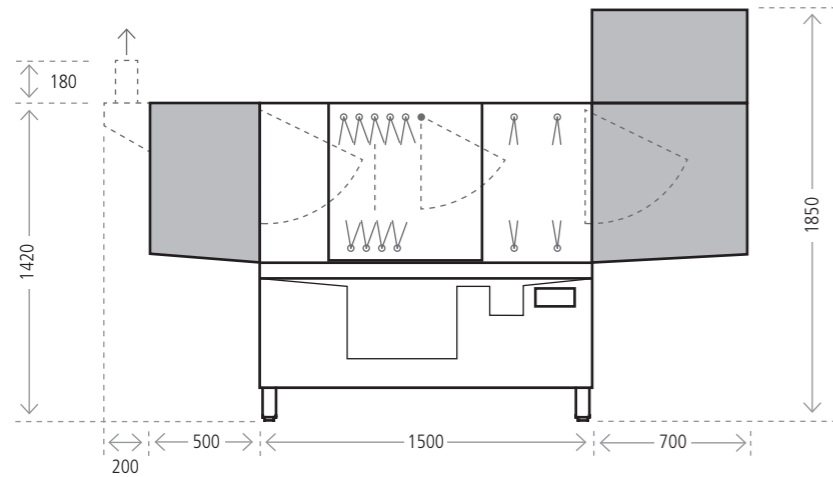
ออปชั่นเสริม EX WORKS

- กัดทางเครื่อง: จากซ้ายไปขวา หรือจากขวาไปซ้าย (หันหน้าเข้าเครื่อง)
- ชนิดถังล้างคู่

ออปชั่นเสริม ซึ่งติดตั้งภายหลังได้

- อะแดปเตอร์ขอรอบระบบระบายอากาศ (ส่วนทางเข้า / ทางออก)^{*3}
- ความสูงของเครื่อง 950 มิลลิเมตร^{*4}
- โซนก่อนการล้าง (ฟร็คชั่นนิ่ง S)
- โซนเข้าช่วงแห้ง (ตราเยอร์ M)
- ระบบการล้างทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิสูง
- ปุ่มหยุดการทำงานเครื่อง กรณีฉุกเฉิน
- อุปกรณ์หยุดการเคลื่อนผ่านของเร็ก ซึ่งติดตั้งบริเวณ ใต้ทางออก
- ใต้เข้ามุม 90 องศา บริเวณทางเข้า
- สายพานขับเคลื่อนเข้ามุม 90 องศา แบบทำงานด้วยระบบกลไก (ทางเข้า / ทางออก)
- สายพานขับเคลื่อนเข้ามุม 180 องศา แบบทำงานด้วยระบบกลไก (ทางเข้า / ทางออก)
- สายพานขับเคลื่อนเข้ามุม ทั้ง 90 / 180 องศา แบบ ทำงานด้วยระบบไฟฟ้า (ทางออก)

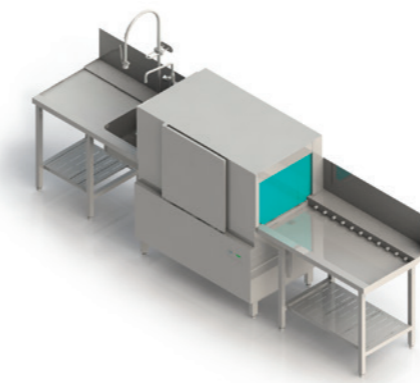
C50 ชนิดล้างคู่ ระบบล้างน้ำสุดท้าย พร้อมเคลื่อนที่แบบสองขับเคลื่อน พร้อมโซ่นก่อนการล้าง (ฟร็คชั่นนิ่ง) และโซ่นเข้าช่วงแห้ง (ตราเยอร์)



ข้อมูลทั่วไป		C50 M	C50 L
		ชนิดถังล้างเดี่ยว	ชนิดถังล้างคู่
ความสูงถังล้างหลัก (ถังล้างน้ำสุดท้าย)	l	95	95 (12.5)
ขนาดเร็ก	mm	500 x 500	500 x 500
ความสูงของบ่อใส่ยา	mm	450	450
อุณหภูมิของน้ำในถังล้าง (HighTemp) ^{*5}	°C	62 (> 71)	62 (> 71)
อุณหภูมิของน้ำในถังเคลื่อนที่แห้ง	°C	85	85
บัตถ์ล้าง	kW	1.6	1.6
ระดับการปล่อยเสียง ขณะเครื่องทำงาน	dB(A)	< 70	< 70
มาตรฐานของการป้องกัน		IPX5	IPX5
น้ำหนักสุทธิ / น้ำหนักรวม			
เครื่องมาตรฐาน	kg	200 / 250	230 / 280
พร้อมโซ่นก่อนการล้าง (ฟร็คชั่นนิ่ง S) ที่มีให้เลือก	kg	225 / 307	255 / 337
พร้อมโซ่นเข้าช่วงแห้ง (ตราเยอร์ M) ที่มีให้เลือก	kg	266 / 348	296 / 378
พร้อมโซ่นก่อนการล้าง (ฟร็คชั่นนิ่ง S) และโซ่นเข้าช่วงแห้ง (ตราเยอร์ M) ที่มีให้เลือกใช้ด้วยกันทั้งสองโซน	kg	291 / 405	321 / 435
อุณหภูมิน้ำเข้าเครื่องสูงสุด	°C	60	60
แรงดันอัตราการไหลของน้ำที่ต่อมาร ด้วยหม้อต้มแบบไร้ร่องดิน	bar / kPa	1.5 – 6.0 / 150 – 600	1.5 – 6.0 / 150 – 600

^{*3} ด้านทางออก ซึ่งไม่รวมกับโซ่นแห้ง ^{*4} ไม่ได้ใช้ร่วมกับสายพานเข้ามุม แบบทำงานด้วยระบบกลไก ^{*5} โหมดการล้างทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิสูง ใช้น้ำร้อน พื้นมาตรฐานเทรโนในสถานประกอบการล้าง ได้อย่างแท้จริง

การวางแผนส่วนบุคคล – การจัดวางเครื่องที่ลงตัว และสมบูรณ์แบบ ไม่ว่าห้องของคุณจะเป็นอย่างไร



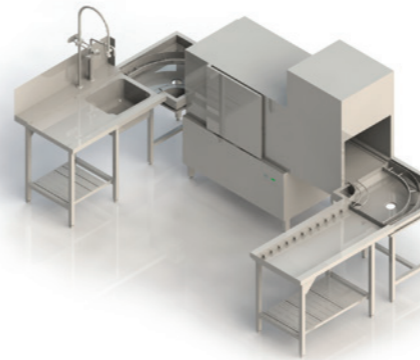
C50 M

องค์ประกอบการจัดวางเครื่อง แบบตรง

เหมาะสำหรับโรงแรม กิตติาคาร โรงอาหาร ขนาด 200 – 400 ที่นั่ง

ความเร็วในการล้าง : สูงถึง 165 / 200 เร็กต่อชั่วโมง
 ความยาว / ความลึกของเครื่องทั้งสิ้น : 3,700 มิลลิเมตร / 815 มิลลิเมตร
 การป้อนภาชนะเข้าเครื่อง : ใต้เข้า พร้อมหลุมล้าง และก๊อکیدชำระพื้นที่วางสำหรับ 2 เร็ค

การนำภาชนะออกจากเครื่อง : ใต้ลูกลิ้นบริเวณทางออก พื้นที่วางสำหรับ 2 เร็ค



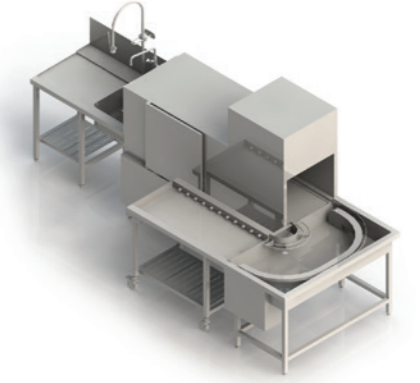
C50 M-M

พร้อมทางเข้าเครื่อง และทางออกเครื่อง แบบเข้ามุม 90° องศา ปรับเปลี่ยนได้ตามลักษณะพื้นที่

เหมาะสำหรับโรงแรม กิตติาคาร โรงอาหาร ขนาด 200 – 400 ที่นั่ง

ความเร็วในการล้าง : สูงถึง 165 / 200 เร็กต่อชั่วโมง
 ความยาว / ความลึกของเครื่องทั้งสิ้น : 3,700 มิลลิเมตร / 2,100 มิลลิเมตร
 การป้อนภาชนะเข้าเครื่อง : ใต้เข้า พร้อมหลุมล้าง และก๊อکیدชำระพื้นที่วางสำหรับ 2 เร็ค สายพานขับเคลื่อนบริเวณทางเข้า 90° องศา แบบขับเคลื่อนด้วยระบบกลไก

การนำภาชนะออกจากเครื่อง : สายพานขับเคลื่อนบริเวณทางออก 90° องศา แบบขับเคลื่อนด้วยระบบกลไก ใต้ลูกลิ้นบริเวณทางออก พื้นที่วางสำหรับ 2 เร็ค



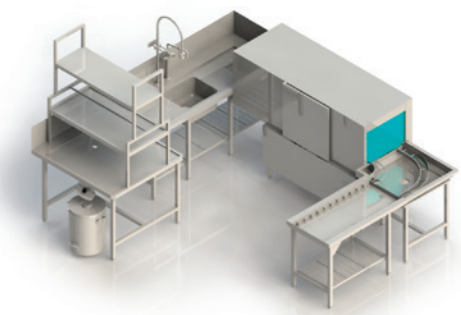
C50 M-M

พร้อมทางออกเครื่อง แบบเข้ามุม 180° องศา กรณีพื้นที่จำกัด

เหมาะสำหรับโรงแรม กิตติาคาร โรงอาหาร ขนาด 200 – 400 ที่นั่ง

ความเร็วในการล้าง : สูงถึง 165 / 200 เร็กต่อชั่วโมง
 ความยาว / ความลึกของเครื่องทั้งสิ้น : 4,000 มิลลิเมตร / 1,550 มิลลิเมตร
 การป้อนภาชนะเข้าเครื่อง : ใต้เข้า พร้อมหลุมล้าง และก๊อکیدชำระพื้นที่วางสำหรับ 2 เร็ค

การนำภาชนะออกจากเครื่อง : สายพานขับเคลื่อน 180 องศา แบบทำงานด้วยระบบไฟฟ้า ใต้ลูกลิ้นบริเวณทางออก พื้นที่วางสำหรับ 2 เร็ค



C50 SL

พร้อมทางเข้าเครื่อง และทางออกเครื่อง แบบเข้ามุม 90° องศา ปรับเปลี่ยนได้ตามลักษณะพื้นที่

เหมาะสำหรับโรงแรม กิตติาคาร โรงอาหาร ขนาด 300 – 500 ที่นั่ง

ความเร็วในการล้าง : สูงถึง 225 / 260 เร็กต่อชั่วโมง
 ความยาว / ความลึกของเครื่องทั้งสิ้น : 3,550 มิลลิเมตร / 3,150 มิลลิเมตร
 การป้อนภาชนะเข้าเครื่อง : บริเวณส่วนคัดแยกภาชนะ ใต้เข้า พร้อมหลุมล้าง และก๊อکیدชำระ พื้นที่วางสำหรับ 2 เร็ค สายพานขับเคลื่อนบริเวณทางเข้า 90° องศา

การนำภาชนะออกจากเครื่อง : สายพานขับเคลื่อนบริเวณทางออก 90° องศา แบบขับเคลื่อนด้วยระบบกลไก ใต้ลูกลิ้นบริเวณทางออก พื้นที่วางสำหรับ 2 เร็ค

เราทุกคน

ถือเป็นคนในครอบครัว



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

ด้วยวิสัยทัศน์ที่มอง และพิจารณาทุกสิ่งด้วยข้อเท็จจริง ด้วยหลักการของการให้ความสำคัญประดุจคนในครอบครัว วัฒนธรรม และค่านิยม ที่ครอบครัวเรามี จึงได้หล่อหลอมรวมให้ บริษัทวินเทอร์ฮาลเทอร์ เดินทางผ่านกาลเวลาสามชั่วอายุคน เราใส่ใจ และให้ความสำคัญกับพนักงาน ลูกค้า และพันธมิตรของเรา ด้วยแนวคิดระยะยาว โดยมองไปยังคนรุ่นต่อไป เราตระหนักถึงความรับผิดชอบส่วนบุคคล ทั้งหมดนี้ คือหัวใจการดำเนินธุรกิจของวินเทอร์ฮาลเทอร์ ซึ่งเราทุกคนล้วนมีความภาคภูมิใจ ในธุรกิจครอบครัวของเรา และเรายินดีที่จะค่อยๆ เติบโตเติบโตขึ้นทีละน้อยๆ เพิ่มมากยิ่งขึ้น ในทุกๆ วัน

เครื่องล้างจานวินเทอร์ฮาลเทอร์เครื่องแรก

ทุกอย่างเริ่มต้นในปี 2490: เมื่อมีสเตอร์คาร์ล วินเทอร์ฮาลเทอร์ได้ก่อตั้ง บริษัท ของเขา ในเมืองพรายริชเชาเฟน เขาเริ่มต้นจากรับเคเบิ้ลสาย-โลหะที่ถูกล้างจากสงคราม ซึ่งเขาเคยผลิตสิ่งของเครื่องใช้ในครัวเรือนหลายรายการ ยกตัวอย่างเช่น หม้อปรุงอาหารและเตาอบต่างๆ หลังจากนั้นไม่นานเขาก็เชี่ยวชาญ และในปี 1957 เขาได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์เครื่องล้างจาน รุ่น GS 60 ซึ่งถือเป็นเครื่องล้างจานเชิงพาณิชย์เครื่องแรก ของวินเทอร์ฮาลเทอร์ และนั่นคือสัญญาณเริ่มต้นนับจากนั้นมาบริษัทฯ จึงได้ดำเนินธุรกิจ โดยยึดเป้าหมายเดียวมาโดยตลอด: โดยมุ่งเน้นไปยังผลการล้างทำความสะอาดที่สมบูรณ์แบบ ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการล้างทำความสะอาดที่มีประสิทธิภาพ และด้วยวิธีการบริหารจัดการแบบองค์รวมนี้ วินเทอร์ฮาลเทอร์จึงได้พัฒนาสถานะภาพจากผู้ผลิตเครื่องจักร มาเป็นผู้ให้บริการระบบการล้างจานอย่างครบวงจรเต็มรูปแบบในทุกวันนี้

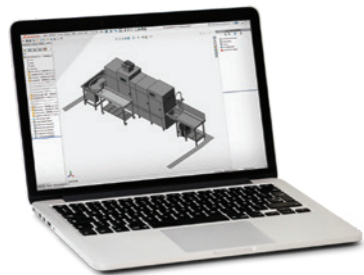


“ผลิตภัณฑ์ คำแนะนำ การให้บริการ” – สามปัจจัย

ที่เชื่อมโยงกันอย่างลงตัวที่วินเทอร์ฮาลเทอร์ เพื่อให้ลูกค้าของเรามั่นใจว่า คู่ค้าที่ยอดเยี่ยมของเราจะสามารถตอบคำถาม และไขข้อข้องใจ เมื่อมีคำถามเกี่ยวกับกระบวนการล้างทำความสะอาดที่ได้ อย่างแท้จริง

จากการเป็นผู้ผลิตเครื่องล้างจาน: มาสู่การเป็นผู้ให้บริการระบบการล้างจาน-ครบวงจร

นับเนื่องอดีตที่ผ่านมา สิ่งที่เราต้องทำ ก็คือการส่งมอบเครื่องล้างจานที่เราผลิต ให้กับห้องครัวของลูกค้าของเราโดยเร็วขึ้นของด้วยมือ แต่ปัจจุบันนี้ เป็นเรื่องเกี่ยวกับการพัฒนาโซลูชันการล้างแบบใหม่ในแต่ละผลิตภัณฑ์ ซึ่งเราต้องส่งมอบความสมบูรณ์แบบในการล้างทำความสะอาดในสถานที่ต่างๆ และต่อความต้องการพิเศษ รวมถึงความปรารถนาต่างๆ ของลูกค้า ยกตัวอย่างเช่นวิธีการแก้ปัญหา ซึ่งต้องอยู่บนพื้นฐานของการวิเคราะห์ความสะอาดของจานที่ผ่านการล้างทำความสะอาด ตามที่ได้มีการวางแผนกัน ในการดำเนินการลักษณะนี้ เราจึงจำเป็นต้องมองเห็นภาพที่ชัดเจนของแผนผังของห้องล้าง โดยใช้ซอฟต์แวร์ CAD ที่ทันสมัยไม่ว่าจะเป็นในรูปแบบของ 2 มิติ และ 3 มิติ เพื่อให้ได้รับการกล่าวขวัญว่า เราได้ส่งมอบกระบวนการล้างทำความสะอาดที่มีประสิทธิภาพให้กับลูกค้าได้อย่างแท้จริง



จำนวนพนักงานทั่วโลกมากกว่า
1,900 คน

ด้วยมาตรฐานคุณภาพที่สูง ความยั่งยืนทุก ความอยากรู้ และแรงปรารถนาที่จะทะเยอทะยาน สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นคุณสมบัติเฉพาะของพนักงานวินเทอร์ฮาลเทอร์ และเราต้องขอบคุณพนักงานของเราที่มีส่วนร่วมทำให้เราเติบโตขึ้นจากบริษัทครอบครัว Swabian มาสู่เป็นผู้ผลิตระดับโลก: ด้วยสาขาของบริษัทฯ กว่า 40 แห่งทั่วโลก และพันธมิตรจัดจำหน่ายในกว่า 70 ประเทศ เราจึงมีความภาคภูมิใจในสิ่งที่เราประสบความสำเร็จ และเรายังรู้สึกภาคภูมิใจในตัวพนักงานของเราทุกคน ที่ได้มีส่วนร่วม ดังนั้นเราจึงอยากขอให้ออกมาเป็นการกล่าวคำว่า “ขอบคุณ!”



วินเทอร์ฮาลเทอร์ อคาเดมี่ - แหล่งเรียนรู้ทางวิทยาศาสตร์ด้านโซลูชันเครื่องล้างจาน-โดยเฉพาะ

ด้วยจำนวนผู้เข้าร่วมเกือบ 1,000 คนต่อปี และจำนวนวันของการอบรมทั่วโลก มากกว่า 250 วันต่อปี การมีส่วนร่วมในฐานะการเป็นส่วนหนึ่งของโปรแกรมการฝึกอบรมของเรานั้น เราได้ส่งต่อความรู้ และประสบการณ์ที่สะสมของเราด้านการล้างจาน: ให้กับพนักงานขายของเรา รวมทั้งพันธมิตรค้าปลีก และผู้เชี่ยวชาญด้านเทคนิคของเรา วัตถุประสงค์ของเรา: ก็เพื่อให้ลูกค้าวินเทอร์ฮาลเทอร์ของเราทุกคน ได้รับคำแนะนำที่ถูกต้องเหมาะสม และการดูแลอย่างมืออาชีพ ไม่ว่าจะเป็นการสนทนาที่ข้อมูลเบื้องต้น คำแนะนำในการติดตั้ง หรือแม้กระทั่งการกำหนดหมายเข้าบริการ รวมถึงการบำรุงรักษาที่ถูกต้องเหมาะสม

ห้องปฏิบัติการภายในหน่วยงาน สำหรับธุรกิจเคมีภัณฑ์ ที่เกี่ยวข้อง และเพิ่มเติมเกี่ยวกับการล้างทำความสะอาด:

ในฐานะผู้เชี่ยวชาญในการล้างทำความสะอาด: เราต้องการพึ่งพาผลิตภัณฑ์ของผู้ผลิตรายอื่นหรือไม่ ตอนนั้นก็สำหรับคำถามนี้คือ “ไม่” และนั่นก็เกิดขึ้นในทันทีที่ห้องปฏิบัติการวิจัยของเราเกิดขึ้น นั่นเนื่องเป็นเวลาหลายปีที่เราได้พัฒนาสูตรเคมีภัณฑ์วินเทอร์ฮาลเทอร์ของเราเอง สำหรับเคมีภัณฑ์ในการล้างทำความสะอาดตั้งแต่แรกเริ่ม: เริ่มจากเคมีภัณฑ์สำหรับการล้างจาน: นำยาเคลือบแห้ง ตลอดจนไปถึงเคมีภัณฑ์ต่างๆ เพื่อการล้างทำความสะอาดอย่างมีคุณภาพ

เรื่องราวความสำเร็จในเอเชีย

เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2558 เวลาได้มาถึง: บริษัทวินเทอร์ฮาลเทอร์ เอเชีย จำกัด ได้ถูกขุดเปิดอย่างเป็นทางการ ที่จังหวัดระยอง (ประเทศไทย) นับเนื่องหลังจากโรงงานของเราที่ Meckenbeuren และ Endingen ในประเทศเยอรมนี รวมถึงโรงงานที่เมือง Rütthi ในประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ได้เปิดดำเนินการก่อนหน้า ซึ่งก็คือเป็นโรงงานผลิตแห่งที่สี่ของวินเทอร์ฮาลเทอร์

»เราเดินมาถึงจุดที่ไม่เพียงพอ สำหรับการเป็นบริษัทเยอรมัน ที่มีส่วนแบ่งการส่งออกจำนวนมาก ตลาดของเรายูจีนขึ้นตอนของการพัฒนาที่แตกต่างกัน และมีความต้องการที่แตกต่างกัน ดังนั้นในฐานะที่เป็นบริษัทระหว่างประเทศ ขนที่ตลาดเยอรมัน ก็เป็นหนึ่งในหลายๆ แห่ง ซึ่งเราให้บริการอยู่ มีสเตอร์คาร์ล วินเทอร์ฮาลเทอร์ จึงได้กล่าวเน้นย้ำว่า เครื่องล้างจาน: ซึ่งผลิตที่จังหวัดระยองที่ออกแบบมานั้น จะดีออกแบบมา เพื่อตอบสนองความต้องการที่เฉพาะ: สำหรับตลาดเอเชียเป็นสำคัญ ข้อดีเปรียบ: พวกเขาได้ดำเนินการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการของลูกค้าชาวเอเชียอย่างสมบูรณ์แบบ และนี่คือสาเหตุว่า ทำไมเราจึงประสบความสำเร็จ

บริษัทวินเทอร์ฮาลเทอร์ เอเชีย จำกัด

บริษัทวินเทอร์ฮาลเทอร์ เอเชีย จำกัด
พื้นที่การผลิต : 3,500 ตาราง เมตร
มาตรฐานการผลิตที่ได้รับการรับรอง : ISO 9001 และ
สิริกิติ์พหุหน่วย
งานการลงทุนบีไอโอ
ผลิตภัณฑ์ : U50, P50, C50



คำมั่นการผลิตภายใต้การควบคุมดูแล และเทคโนโลยีการผลิตจากประเทศเยอรมัน

คุณภาพ และความเป็นเลิศ มีได้เกิดขึ้นในชั่วข้ามคืน แต่เป็นความมุ่งมั่นที่ใช้เวลาในการทุ่มเท และความหลงใหล เพื่อให้ได้ศิลปะชิ้นเอกของคุณ ที่เหนือกว่าบรรทัดฐาน เฉกเช่นผลิตภัณฑ์เครื่องล้างจาน: ของวินเทอร์ฮาลเทอร์ที่ดัดเยี่ยม และ C50 นี้ ก็ได้รวมทุกสิ่งทุกอย่างมาไว้เช่นกัน แต่ละครึ่งในหลายๆ ผลิตภัณฑ์ของวินเทอร์ฮาลเทอร์ ผลิตขึ้นตามมาตรฐานระดับโลก ซึ่งโรงงานผลิตของเราในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้ยึดมั่นในความเป็นเลิศด้านวิศวกรรมและคุณภาพตามมาตรฐานเยอรมันอย่างเคร่งครัด



“ทางออกที่มีความได้เปรียบอย่างชัดเจน นั่นคือความไฟฟ้าที่มีอยู่เบื้องหลัง
ทุกผลิตภัณฑ์ที่เราพัฒนา ภายใต้แบรนด์วินเทอร์ฮาลเตอร์ ในการทำเช่นนี้เรา
จะต้องใกล้ชิดกับลูกค้าของเรา เพื่อให้เข้าใจถึงงานประจำของพวกเขา เพื่อให้
เข้าใจถึงความต้องการพิเศษของพวกเขา และเพื่อเรียนรู้ความปรารถนา
ของพวกเขา ด้วยเหตุนี้เอง เราจึงไม่ผลิตเครื่อง เช่น C50 นี้ในประเทศ
เยอรมัน แต่ตั้งใจผลิตที่นี่ เพื่อตลาดเอเชีย ด้วยความร่วมมืออย่างใกล้ชิด
กับเพื่อนร่วมงานคนไทยของเรา”

Jürgen and Ralph Winterhalter

GERMANY | Headquarters | Winterhalter Gastronom GmbH

Winterhalterstrasse 2 – 12, 88074 Meckenbeuren, Germany | Phone +49 7542 402-0 | Fax +49 7542 402-327 | info@winterhalter.com | www.winterhalter.biz

MALAYSIA | SEA Regional Office | Winterhalter (M) Sdn Bhd (Co. No.: 710536-X)

No 15, Jalan Pelukis U1/46B, Kawasan Perindustrian Temasya, 40150 Shah Alam, Selangor, Malaysia | Phone +6 03 5567 9595 | Fax +6 03 9779 7800 | www.winterhalter.com.my

INDONESIA | PT. Winterhalter Indonesia PMA

Kompl. Modern Business Park Blok 8H, Jl. KH. Hasyim Ashari No, 79A Cipondoh, Tangerang 15119, Indonesia | Phone +6221 222 60 500 | Fax +6221 291 55 324 | www.winterhalter.co.id

THAILAND | Winterhalter (Thailand) Co. Ltd.

50 Ladprao 94 (Panchamit), Ladprao Road., Phlapphla, Wangthonglang, Bangkok, 10310 Thailand | Phone +66 2 539 3279 | Fax +66 2 539 3280 | www.winterhalter.co.th

VIETNAM | Winterhalter Gastronom Vietnam Co. Ltd.

No.33, Road No. 16, Him Lam 6A Residence, Hamlet 4B, Binh Hung Commune, Binh Chanh Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam | Phone +8428 54 316 805 | Fax +8428 54 316 820 | www.winterhalter.vn

SINGAPORE | Winterhalter Singapore Pte Ltd

48 Toh Guan Road East, #05-98 Enterprise Hub, Singapore 608586 | Phone +65 6368 5808 | Fax +65 6368 1880 | www.winterhalter.sg

PHILIPPINES | Winterhalter Philippines, Inc.

#6 Gloria Diaz St., BF Resort Village, Talon Dos, Las Piñas City, Manila 1740 Philippines | Phone +63 2 8824 7661 | Fax +63 2 8824 7721 | www.winterhalter.ph

TAIWAN | Winterhalter Taiwan Ltd.

1F., No. 88, Sec. 2, Yong'an S. Rd., Luzhou Dist., New Taipei City 247, Taiwan (R.O.C.) | Phone +886 2 8286 6050 | Fax +886 2 8286 6051 | www.winterhalter.tw