

C50

เครื่องล้างจานระบบสายพานลำเลียง ระดับมืออาชีพ
ขนาดกะทัดรัด ทำงานรวดเร็ว ระบบแยกส่วน





SPEED UP!



ไม่ว่าจะเป็นภัตตาคาร โรงแรม โรงงาน และร้านอาหารต่างๆ ผู้ที่ทำงานในสถานที่ดังกล่าว ย่อมรู้ว่า บางครั้งเครื่องฯ มันต้องล้างให้ได้เร็วจริงๆ นอกจากนี้ในห้องครัว บรรดาจานถ้วย แก้ว และช้อนส้อมต่างๆ ก็จะต้องทำความสะอาดอย่างถูกสุขลักษณะในเวลาอันจำกัดด้วย นี่จึงเป็นเหตุผลว่าทำไม วินเทอร์ฮาลเทอร์ จึงได้พัฒนาเครื่องล้างจานระบบล้างแบบอเมริกัน รุ่น C50 นี้ ด้วยระบบการล้างทำความสะอาด ซึ่งได้รับการพัฒนา เพื่อประสิทธิภาพของการล้างขั้นสูงสุด และออกแบบมา เพื่อให้มีความเร็วสูงสุดในการล้าง ด้วยขนาดกระทัดรัดที่มีระบบแยกส่วนต่างๆ ซึ่งสามารถรวมเข้าด้วยกัน ทั้งนี้ก็เพื่อตอบสนองความต้องการด้านผลการล้าง ระดับเฟิร์สคลาส ขณะที่มีพื้นที่ติดตั้งจำกัด

การล้างที่รวดเร็วมาก จุดแข็งที่สำคัญของ C50 นั้น คือกำลังการล้างฯ ของเครื่อง: เครื่องฯ สามารถล้างได้ถึง 2600 เร็วต่อชั่วโมงเลยทีเดียว และทั้งหมดนี้ ก็มีขนาดกระทัดรัด และสามารถติดตั้ง และใช้งานได้ในพื้นที่อันจำกัด ด้านระดับความเร็วนั้น มีให้เลือกถึง 3 ระดับความเร็วที่แตกต่างกัน ซึ่งช่วยให้คุณสามารถเลือกปรับระดับความเร็วที่เหมาะสมกับปริมาณการล้างที่ต้องการได้อย่างลงตัว ด้วยคุณสมบัตินี้เอง คุณจึงพร้อมสำหรับทุกสิ่ง แม้ในช่วงเวลาเร่งด่วนของงานล้างที่คุณต้องประสบ

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

โดดเด่นด้วยมาตรฐานไฮยีน ถูกสุขอนามัย C50 เครื่องนี้ ได้รับการออกแบบมาเป็นพิเศษ เพื่อผลลัพธ์การล้างระดับเฟิร์สคลาส ด้วยผลลัพธ์การล้างที่คงไว้ซึ่งความสะอาดถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานอาชีวอนามัยแล้ว ยังคงให้ผลลัพธ์ในกรอบหนึ่งที่ยืดหยุ่นอีกด้วย ด้วยประสิทธิภาพการทำความร้อนของถังล้างที่มาพร้อมขนาดมาตรฐาน 18 KW และยังสามารถอัปเกรดเพิ่มความร้อนของถังล้าง ได้มากถึง 27 KW สำหรับการล้างในโหมดอุณหภูมิสูง - (HIGHTEMP) พร้อมมาตรฐานการออกแบบที่คำนึงถึงสุขอนามัยอย่างทั่วถึง ทำให้เครื่องได้รับพลังงานความร้อนจากหม้อต้ม ขนาด 27 KW ที่ให้ความเสถียรในการทำความร้อนอย่างอิสระ ไม่ต้องพึ่งพาแรงดันน้ำของสถานที่ซึ่งจัดเตรียมไว้ต่อไป สิ่งนี้เอง คุณจึงมั่นใจได้ในผลลัพธ์การล้างทำความสะอาดและเคลือบแห้งที่สม่ำเสมอ และสมบูรณ์แบบอย่างแท้จริง

เป็นมิตรต่อผู้ใช้งาน C50 เครื่องนี้ทุกสิ่งเป็นไปได้โดยง่ายและแท้จริง เพราะนอกจากจะติดตั้งง่าย การใช้งานก็ง่าย แต่ยังสามารถทำความสะอาดง่ายอีกด้วย โดยในส่วนของจอแสดงผล เป็นแบบหน้าจออธิบายคำสั่งการใช้งานพร้อมสสว ด้วยภาษาที่เข้าใจง่าย ขณะก็โปรแกรมการใช้งานแบบอัตโนมัติ จะช่วยคุณในระหว่างที่เครื่องทำความสะอาด และคุณมั่นใจได้เลยว่า เครื่องรุ่นนี้ จะเติมน้ำเข้าเครื่อง และระบายน้ำออกจากเครื่องได้อย่างรวดเร็วกว่าที่เคย ดังนั้น C50 ของคุณ จึงพร้อมใช้งานอย่างแท้จริง ในขณะที่เวลาของคุณมีจำกัด



แค่เครื่องของคุณพร้อม ที่เหลือก็เพียงปรับตั้ง และใช้งาน แค่นั้นจริงๆ

หลากหลายเวอร์ชันเครื่องฯ ที่คุณเลือกได้

สำหรับเวอร์ชัน "ถังล้างเดี่ยว" ด้วยขนาดภายนอกที่กะทัดรัด ไม่เปลืองพื้นที่ และปรับช่วงเวลา
ระหว่างกระบวนการล้างภายในเครื่องอย่างเหมาะสมที่สุด นอกจากนี้ยังมีเวอร์ชัน
"ถังล้างคู่" ซึ่งมีบิลล้างสำหรับการเคลื่อนแห้งเพิ่มเติมเข้ามา ทั้งนี้ก็เพื่อจุดประสงค์ในการ
กำจัดอนุภาคของตะกอนที่ปะปนอยู่ในน้ำล้างที่เต็มประสิทธิภาพสูงสุด

ฝาปิดด้านหลังเครื่อง

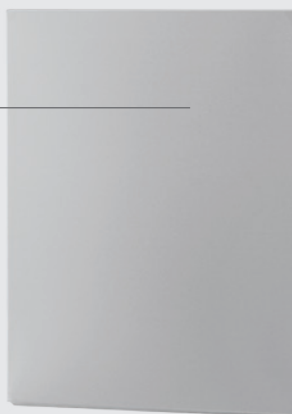
เพื่อการทำงานที่สะดวก และประหยัดพลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ ฝาปิดด้านหลัง
เครื่อง แบบมาตรฐาน จึงออกแบบมา เพื่อลดเสียงรบกวนและลดความร้อนที่เครื่อง
ปล่อยออกมา ขณะที่พื้นผิวด้านในเครื่อง ที่ออกแบบมาให้ราบเรียบ เพื่อให้ง่าย
และรวดเร็วในการทำความสะอาด

โซนก่อนการล้าง (พรีคัมมิ่ง)

พร้อมใช้งานเป็นโมดูลเสริมซึ่งขยายขอบเขตการล้างหลักที่เพิ่มขึ้น
ความสามารถในการล้างของเครื่อง: แยกด้วยพ้าม่านที่มีความยาว ทำให้การล้าง
เศษอาหารชิ้นใหญ่จะถูกกำจัดออกได้อย่างง่ายดาย ด้วยความช่วยเหลือ
ของแขนล้างที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้เครื่องยังสามารถอัปเดตเพิ่มเติม
ส่วนประกอบต่างๆ ได้อีกด้วย

แนวคิดด้านสุขอนามัย

คุณภาพการล้าง และสุขอนามัยที่ได้มาตรฐานสูงสุด ด้วยหลักการออกแบบด้าน
สุขอนามัยที่มาพร้อมกับผนังประตูแบบสองชั้น มาตรฐานของถังล้างแบบบีบีซีในรูปแบบ
สุขอนามัย ระบบการกรองคู่ พร้อมตัวกรองบีบีบีซี และแผ่นตะแกรงสเตนเลสแบบแบน
ซึ่งครอบคลุมถังล้างได้ทั้งหมด อีกทั้งหม้อต้มน้ำร้อนแรงดัน พร้อมด้วยฮีทเตอร์ในถัง
ล้างอินทรวงพลัง และอุปกรณ์เสริมในการทำความร้อนด้วยอุณหภูมิสูง ที่เรียกว่า
ไฮเท็มทิก ก็มีให้เลือกอีกด้วย



ข้อป้ันที่มีให้เลือกหลากหลาย C50 ของคุณเครื่องนี้ นอกจากคุณจะสามารถปรับให้ตรงกับความต้องการของคุณแล้ว ยังสามารถปรับการใช้งานเครื่องให้เหมาะสมกับสถานการณ์ ณ หน้าที่งานจริงที่คุณต้องปฏิบัติงานได้ตามต้องการอีกด้วย ไม่ว่าจะเป็นโซนทำความสะอาด โซนการอบแห้งที่คุณต้องการ ในส่วนข้อป้ันการล้างด้วยอุณหภูมิสูงในทุกรอบการล้าง หรือที่เรียกว่า HIGH TEMP ก็มีมาพร้อม สำหรับการใช้งานในเครื่องนี้เรียบร้อย นอกจากนี้คุณยังสามารถเพิ่มเติมระบบระบายอากาศและอุปกรณ์เสริมอื่น ๆ ตามที่คุณต้องการได้อีกด้วย สำหรับโต๊ะเข้า และออก ซึ่งผลิตจากสเตนเลส ไม่ว่าจะเป็นโต๊ะเข้ามุม ในการลำเลียงภาชนะเข้าเครื่อง หรือการจัดช่องภาชนะ การคัดแยกประเภทภาชนะ รวมถึงการเคลียร์ภาชนะในขั้นตอนต่างๆ ขณะที่อุปกรณ์ระบบสายพานลำเลียง ทั้งแบบขับเคลื่อนด้วยกลไก และขับเคลื่อนด้วยระบบไฟฟ้า แบบเข้ามุม 90 และ 180 องศา ล้วนมีพร้อมสรรพให้คุณเลือกใช้ตามต้องการ ซึ่งนี้หมายความว่า คุณมีอิสระในการวางเฟรม และมีตัวเลือกการติดตั้งที่หลากหลาย ทั้งความต้องการในรูปแบบของคุณ เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพการล้างที่ดีซึ่งคุณต้องการอย่างแท้จริง

ประสิทธิภาพการล้าง

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

ฟังก์ชันการล้างทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิสูง ไซเท็ม

สำหรับความต้องการพิเศษ เครื่องถูกปรับตั้งทุกออกแบบให้มาพร้อมกับฟังก์ชันการล้างทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิสูง ไซเท็ม ซึ่งการล้างด้วยอุณหภูมิสูงนี้ คุณจึงมั่นใจได้ว่า ผ่านมาตรฐานเทอร์โมลาบอย่างแม่นยำในทุกรอบการล้างอย่างแท้จริง

โซนอบแห้ง

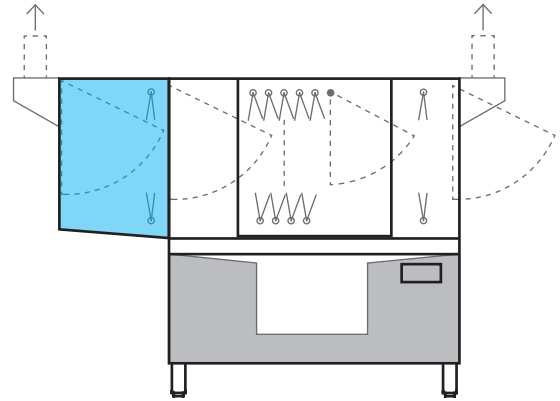
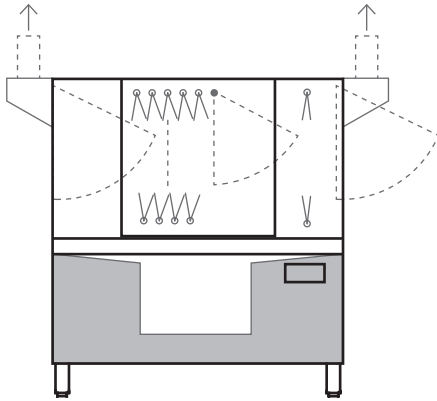
เป็นข้อป้ันให้เลือก เป็นอีกโมดูลเสริม ซึ่งสามารถติดตั้งเพิ่มเติมภายหลังได้ จึงช่วยให้สามารถใช้งานที่ผ่านการล้าง และอบแห้งได้ทันที

ระบบการทำงานของเครื่อง

จอแสดงผลการทำงานในตัวเครื่อง ซึ่งใช้ภาษาง่ายๆ ในการทำความเข้าใจ และมีรหัสสีบ่งบอกสถานะในการทำงานของเครื่อง ผู้ใช้สามารถสังเกตเห็นสถานะการทำงานของเครื่อง แม้ยังไม่ได้อ่านข้อความที่แสดงบนหน้าจอ ด้วยโปรแกรมอัตโนมัติ สำหรับการล้างทำความสะอาด ประสิทธิภาพการเติมน้ำเข้าถังล้าง และการระบายน้ำออกจากถังอย่างรวดเร็ว สิ่งนี้เอง จึงทำให้ C50 ตอบโจทย์การใช้งานของผู้ใช้ ได้ในเวลาประมาณ 15 นาทีเท่านั้น เครื่องยังมาพร้อมเบ้าระบายน้ำ ซึ่งมีโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับการทำความสะอาดเครื่องเอง และระบบระบายน้ำออกจากเครื่อง เป็นมาตรฐาน โดยที่ผู้ใช้ไม่ต้องสัมผัสกับน้ำเสียจากถังที่ปล่อยออกมา เพื่อความสะดวกสบาย และสุขอนามัยในการทำงานอย่างแท้จริง

ข้อมูลของเครื่องเวอร์ชันต่างๆ

C50 ชนิดถังล้างเดี่ยว



มาตรฐานเครื่อง ชนิดถังล้างเดี่ยว ด้วยขนาดกะทัดรัด มีให้เลือกติดตั้งแบบตรง หรือการติดตั้งแบบเข้ามุม จึงเหมาะอย่างยิ่ง สำหรับพื้นที่ขนาดเล็ก และต้องติดตั้งเข้ามุม

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

มีขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 1300 x 800 x 1420

ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ ลิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 230
(ความเร็วสูง) : 260

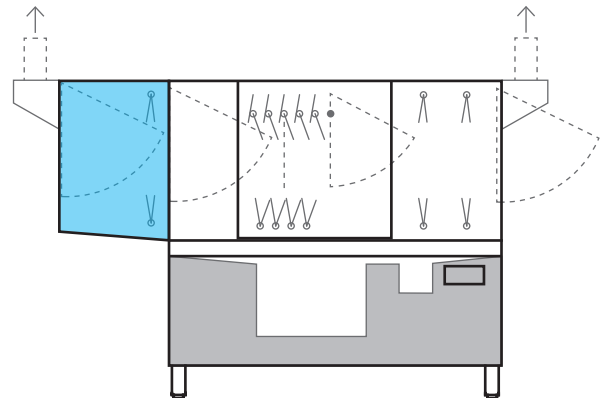
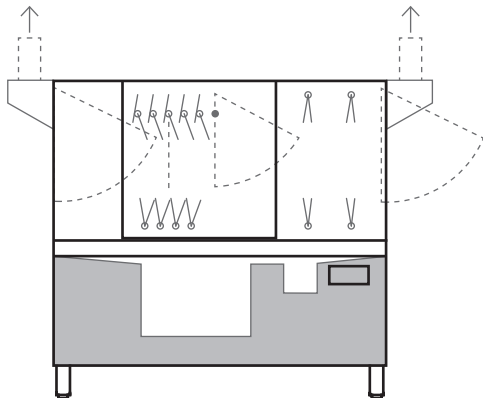
พร้อมโซนก่อนการล้าง (พรีคลีนนิ่ง) ที่มีให้เลือก เพื่อเพิ่มความสามารถของเครื่อง ด้วยปริมาณการล้างที่สูงขึ้น มีเป็นออปชั่นให้เลือกใช้ และยังสามรถติดตั้งเพิ่มเติมในภายหลัง

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

มีขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 1800 x 800 x 1420

ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ ลิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 260
(ความเร็วสูง) : 300

C50 ชนิดถังล้างคู่



มาตรฐานเครื่อง ด้วยมีบิลล้างเคลื่อนที่ ช่วยให้พลังการล้างเคลื่อนที่ดียิ่งขึ้น และมีกำลังล้างของเครื่องเพิ่มขึ้นมากกว่าเดิม

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

มีขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 1500 x 800 x 1420

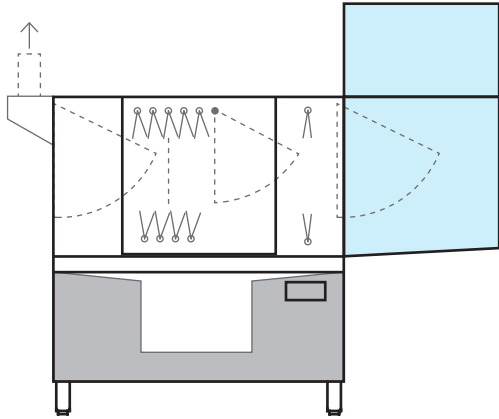
ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ ลิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 230
(ความเร็วสูง) : 260

พร้อมโซนก่อนการล้าง (พรีคลีนนิ่ง) ที่มีให้เลือก เพื่อเพิ่มกำลังล้างของเครื่อง ที่มาพร้อมกับปริมาณการล้างที่สูงขึ้น เครื่องยังมีบิลล้างเคลื่อนที่ เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ที่ดียิ่งขึ้น

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

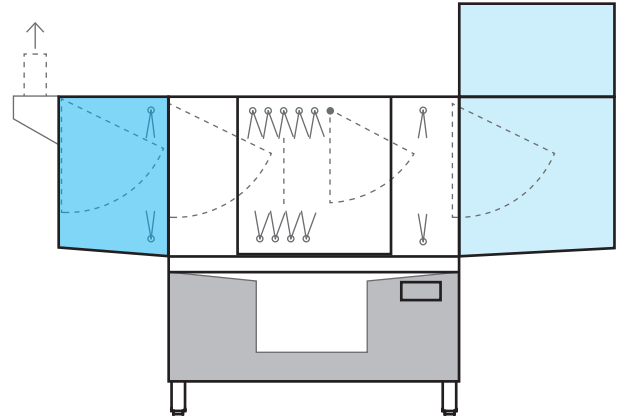
มีขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 2000 x 800 x 1420

ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ ลิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 260
(ความเร็วสูง) : 300



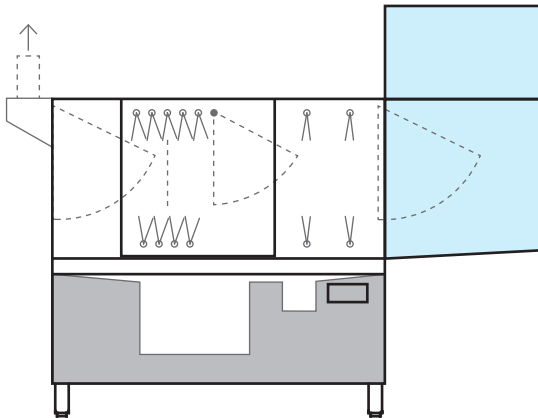
พร้อมโซนนอกแห้ง ที่มีให้เลือก ออปชั่นนี้ ช่วยให้คุณสามารถใช้ภาชนะได้ทันที ซึ่งมีให้เลือก และสามารถติดตั้งเพิ่มเติมได้ภายหลัง

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 70 / 110 / 165
 (ความเร็วสูง) : 70 / 130 / 200
 มีขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 2000 x 800 x 1850
 ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ ลิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 230
 (ความเร็วสูง) : 260



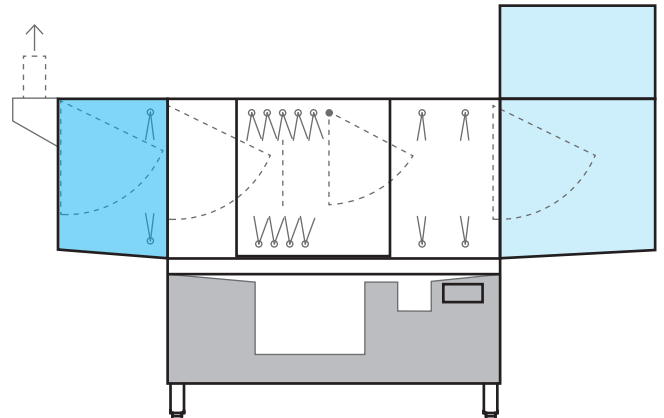
พร้อมโซนก่อนการล้าง (พรีคูลีนนิ่ง) และโซนนอกแห้ง ที่มีให้เลือกใช้ด้วยกันทั้งสองโซน เมื่อต้องการล้างทำความสะอาด: ซึ่งต้องนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทันที แต่ในช่วงเวลาเร่งด่วน

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 90 / 140 / 210
 (ความเร็วสูง) : 90 / 170 / 260
 มีขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 2500 x 800 x 1850
 ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ ลิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 260
 (ความเร็วสูง) : 300



พร้อมโซนนอกแห้ง ที่มีให้เลือก ออปชั่นนี้ ช่วยให้คุณสามารถใช้ภาชนะได้ทันที รวมถึงบิบบ้างเคลือบแห้งเพื่อประสิทธิภาพการล้างเคลือบแห้งที่ดียิ่งขึ้น

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 80 / 120 / 180
 (ความเร็วสูง) : 80 / 140 / 210
 มีขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 2200 x 800 x 1850
 ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ ลิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 230
 (ความเร็วสูง) : 260



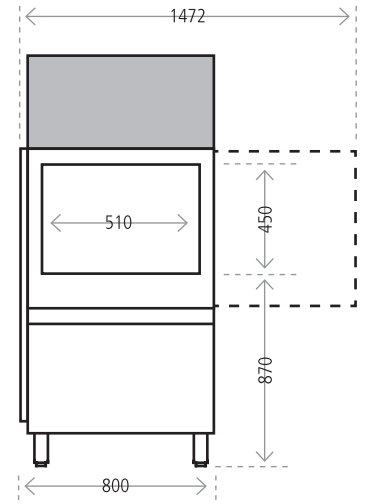
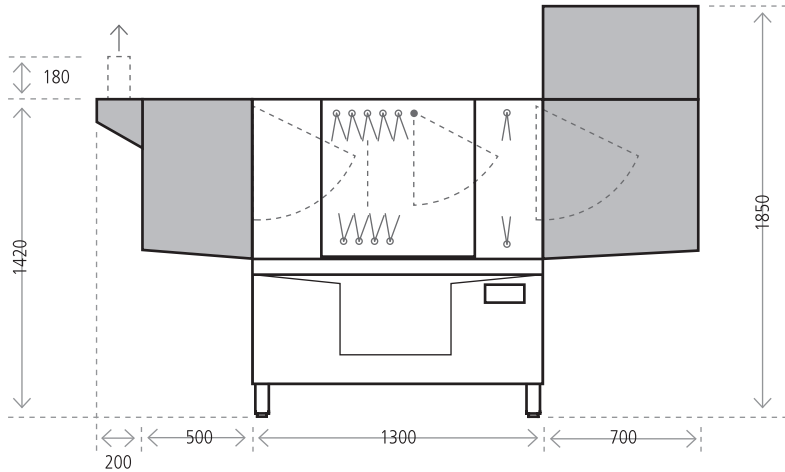
พร้อมโซนก่อนการล้าง (พรีคูลีนนิ่ง) และโซนนอกแห้ง ที่มีให้เลือกใช้ด้วยกันทั้งสองโซน เมื่อต้องการล้างทำความสะอาด: ซึ่งต้องนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทันที แต่ในช่วงเวลาเร่งด่วน บิบบ้างเคลือบแห้งมีอยู่ในตัวเครื่อง สำหรับประสิทธิภาพการล้างเคลือบแห้งที่ดียิ่งขึ้น

กำลังการล้างตามทฤษฎี จำนวนเรีก ต่อ ชั่วโมง*1 (ความเร็วมาตรฐาน) : 100 / 150 / 225
 (ความเร็วสูง) : 100 / 180 / 260
 มีขนาดของเครื่อง W x D x H (mm) : 2700 x 800 x 1850
 ปริมาณการสิ้นเปลืองน้ำ ลิตร ต่อ ชั่วโมง*2 (ความเร็วมาตรฐาน) : 260
 (ความเร็วสูง) : 300

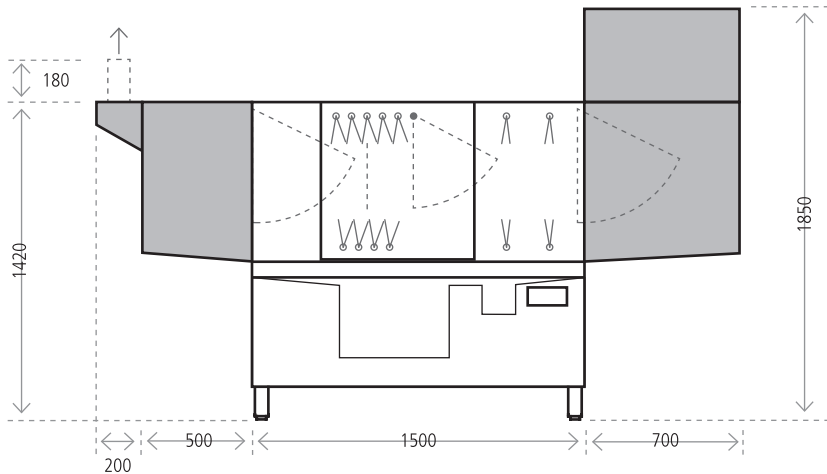
*1 สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการของแต่ละบุคคล ณ สถานที่ติดตั้ง *2 ข้อมูลนี้ ไม่มีผลผูกพัน ปริมาณการใช้น้ำที่ล้างที่ติดตั้ง อาจมีผลแตกต่างกันไป ตามเงื่อนไขของสถานที่ ณ หน้าจอของ

ข้อมูลทางเทคนิค

C50 ชนิดกึ่งเดี่ยว



C50 ชนิดกึ่งคู่



อปชั่นเสริม EX WORKS

- กิกทางเครื่อง:
จากซ้ายไปขวา หรือจากขวาไปซ้าย (หันหน้าเข้าเครื่อง)
- ชนิดกึ่งคู่

อปชั่นเสริม ซึ่งติดตั้งภายหลังได้

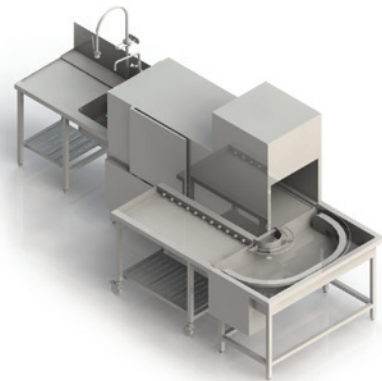
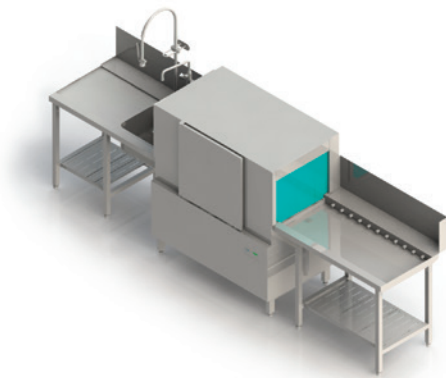
- อะแดปเตอร์ของระบบระบายอากาศ (ส่วนทางเข้า / ทางออก)*³
- ความสูงของเครื่อง 950 มิลลิเมตร*⁴
- โซนก่อนการล้าง (ฟริกสีนนิ่ง)
- โซนอบแห้ง
- ระบบการล้างทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิสูง
- ปุ่มหยุดการทำงานของเครื่อง กรณีฉุกเฉิน
- อุปกรณ์หยุดการเคลื่อนผ่านของเร็ก ซึ่งติดตั้งบริเวณ ใต้ทางออก
- ใต๊ะเข้ามุม 90 องศา บริเวณทางเข้า
- สายพานขับเคลื่อนเข้ามุม 90 องศา แบบทำงานด้วยระบบกลไก (ทางเข้า / ทางออก)
- สายพานขับเคลื่อนเข้ามุม 180 องศา แบบทำงานด้วยระบบกลไก (ทางเข้า / ทางออก)
- สายพานขับเคลื่อนเข้ามุม ทั้ง 90 / 180 องศา แบบ ทำงานด้วยระบบไฟฟ้า (ทางออก)

ข้อมูลทั่วไป

		C50 ชนิดกึ่งเดี่ยว	C50 ชนิดกึ่งคู่
ความจุถังล้างหลัก (ถังล้างน้ำสุดท้าย)	l	95	95 (12.5)
ขนาดเร็ก	mm	500 x 500	500 x 500
ความสูงของช่องใส่ภาชนะ	mm	450	450
อุณหภูมิของน้ำในถังล้าง (HighTemp)* ⁵	°C	62 (> 71)	62 (> 71)
อุณหภูมิของน้ำในถังเคลือบแห้ง	°C	85	85
บีมถังล้าง	kW	1.6	1.6
ระดับการปล่อยเสียง ขณะเครื่องทำงาน	dB(A)	< 70	< 70
มาตรฐานของการป้องกัน		IPX5	IPX5
น้ำหนักสุทธิ / น้ำหนักรวม			
เครื่องมาตรฐาน	kg	200 / 250	230 / 280
พร้อมโซนก่อนการล้าง (ฟริกสีนนิ่ง) ที่มีให้เลือก	kg	225 / 307	255 / 337
พร้อมโซนอบแห้ง ที่มีให้เลือก	kg	266 / 348	296 / 378
พร้อมโซนก่อนการล้าง (ฟริกสีนนิ่ง) และโซนอบแห้ง ที่มีให้เลือกใช้ด้วยกันทั้งสองโซน	kg	291 / 405	321 / 435
อุณหภูมิเข้าเครื่องสูงสุด	°C	60	60
แรงดันอัตราการไหลของน้ำที่ต้องการ ด้วยหม้อต้มแบบรีแรงดัน	bar / kPa	1.5 – 6.0 / 150 – 600	1.5 – 6.0 / 150 – 600

*³ ด้านทางออก ซึ่งไม่รวมกับโซนอบแห้ง *⁴ ไม่ได้ใช้ร่วมกับสายพานเข้ามุม แบบทำงานด้วยระบบกลไก *⁵ โหมดการล้างทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิสูง ใต๊ะพื้นมาตรฐานเทอร์โมพลาสติกในถูกรอบการล้าง ได้้อย่างแท้จริง

การวางแผนส่วนบุคคล — การจัดวางเครื่องที่ลงตัว และสมบูรณ์แบบ ไม่ว่าห้องของคุณจะเป็นอย่างไร



C50 ชนิดถังล้างเดียว เครื่องล้างจานแบบลำเลียง

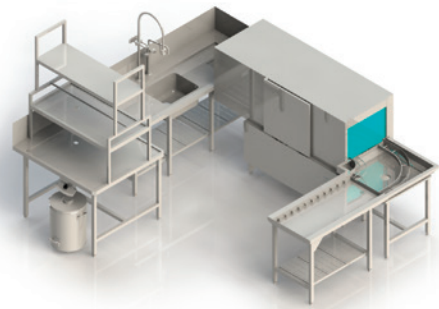
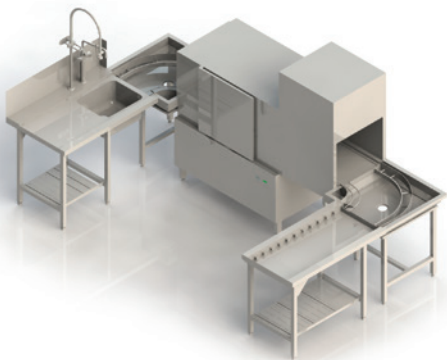
เหมาะสำหรับโรงแรม กิตติาคาร โรงอาหาร ขนาด 200 – 400 ที่นั่ง

ความเร็วในการล้าง	: สูงถึง 165 / 200 แริคต่อชั่วโมง
ความยาว / ความลึกของเครื่องทั้งสิ้น	: 3,700 มิลลิเมตร / 815 มิลลิเมตร
การป้อนภาชนะเข้าเครื่อง	: โตะเข้า พร้อมหลุมล้าง และก๊อกล้างชำระ พื้นที่วางสำหรับ 2 แริค
การนำภาชนะออกจากเครื่อง	: โตะลูกกลิ้งบริเวณทางออก พื้นที่วาง สำหรับ 2 แริค

C50 ชนิดถังล้างเดียว เครื่องล้างจานแบบลำเลียง พร้อมโซนอบแห้ง

เหมาะสำหรับโรงแรม กิตติาคาร โรงอาหาร ขนาด 200 – 400 ที่นั่ง

ความเร็วในการล้าง	: สูงถึง 165 / 200 แริคต่อชั่วโมง
ความยาว / ความลึกของเครื่องทั้งสิ้น	: 4,000 มิลลิเมตร / 1,550 มิลลิเมตร
การป้อนภาชนะเข้าเครื่อง	: โตะเข้า พร้อมหลุมล้าง และก๊อกล้างชำระ พื้นที่วางสำหรับ 2 แริค
การนำภาชนะออกจากเครื่อง	: สายพานขับเคลื่อน 180 องศา แบบทำงาน ด้วยระบบไฟฟ้า โตะลูกกลิ้งบริเวณทางออก พื้นที่วางสำหรับ 2 แริค



C50 ชนิดถังล้างเดียว เครื่องล้างจานแบบลำเลียง พร้อมโซนอบแห้ง

เหมาะสำหรับโรงแรม กิตติาคาร โรงอาหาร ขนาด 200 – 400 ที่นั่ง

ความเร็วในการล้าง	: สูงถึง 165 / 200 แริคต่อชั่วโมง
ความยาว / ความลึกของเครื่องทั้งสิ้น	: 3,700 มิลลิเมตร / 2,100 มิลลิเมตร
การป้อนภาชนะเข้าเครื่อง	: โตะเข้า พร้อมหลุมล้าง และก๊อกล้างชำระ พื้นที่วางสำหรับ 2 แริค สายพานขับเคลื่อน บริเวณทางเข้า 90° องศา แบบขับเคลื่อน ด้วยระบบกลไก
การนำภาชนะออกจากเครื่อง	: สายพานขับเคลื่อนบริเวณทางออก 90° องศา แบบขับเคลื่อนด้วยระบบกลไก โตะ ลูกกลิ้งบริเวณทางออก พื้นที่วางสำหรับ 2 แริค

C50 ชนิดถังล้างคู่ เครื่องล้างจานแบบลำเลียง พร้อมโซนก่อนการล้าง (พรีคสึนนิ่ง)

เหมาะสำหรับโรงแรม กิตติาคาร โรงอาหาร ขนาด 300 – 500 ที่นั่ง

ความเร็วในการล้าง	: สูงถึง 225 / 260 แริคต่อชั่วโมง
ความยาว / ความลึกของเครื่องทั้งสิ้น	: 3,550 มิลลิเมตร / 3,150 มิลลิเมตร
การป้อนภาชนะเข้าเครื่อง	: บริเวณส่วนคัดแยกภาชนะ โตะเข้า พร้อม หลุมล้าง และก๊อกล้างชำระ พื้นที่วางสำหรับ 2 แริค สายพานขับเคลื่อนบริเวณทางเข้า 90° องศา
การนำภาชนะออกจากเครื่อง	: สายพานขับเคลื่อนบริเวณทางออก 90° องศา แบบขับเคลื่อนด้วยระบบกลไก โตะ ลูกกลิ้งบริเวณทางออก พื้นที่วางสำหรับ 2 แริค

เราทุกคน

ถือเป็นคนในครอบครัว



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

ด้วยวิสัยทัศน์ที่มอง และพิจารณาทุกสิ่งด้วยข้อเท็จจริง ด้วยหลักการของการให้ความสำคัญประดุจคนในครอบครัว วัฒนธรรม และค่านิยม ที่ครอบครัวเรามี จึงได้หล่อหลอมรวมให้ บริษัทวินเทอร์ฮาลเตอร์ เดินทางผ่านกาลเวลาสามชั่วอายุคน เราใส่ใจ และให้ความใกล้ชิดกับพนักงาน ลูกค้า และพันธมิตรของเรา ด้วยแนวคิดระยะยาว โดยมองไปยังคนรุ่นต่อไป เราตระหนักถึงความรับผิดชอบส่วนบุคคล ทั้งหมดนี้ คือหัวใจการดำเนินธุรกิจของวินเทอร์ฮาลเตอร์ ซึ่งเราทุกคนล้วนมีความภาคภูมิใจ ในธุรกิจครอบครัวของเรา และเรายินดีที่จะค่อยๆ เจริญเติบโตขึ้นทีละน้อยๆ เพิ่มมากขึ้น ในทุกๆ วัน

เครื่องล้างจานวินเทอร์ฮาลเตอร์เครื่องแรก

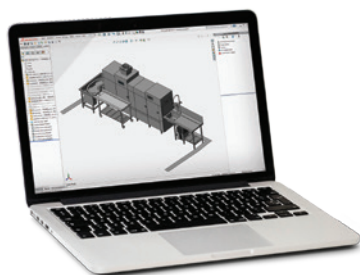


ทุกอย่างเริ่มต้นในปี 2490: เมื่อมีสเตอร์คาร์ล วินเทอร์ฮาลเตอร์ได้ก่อตั้ง บริษัท ของเขา ในเมืองพรายริชเฟน เขาเริ่มงาน จากการเก็บเศษขยะที่ถูกล้างจากสงคราม ซึ่งเขาเคยผลิตสิ่งของเครื่องใช้ในครัวเรือนหลายรายการ ยกตัวอย่างเช่น หม้อปรุงอาหารและเตาอบต่างๆ หลังจากนั้นไม่นานเขาก็เชี่ยวชาญ และในปี 1957 เขาได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์เครื่องล้างจาน รุ่น GS 60 ซึ่งถือเป็นเครื่องล้างจานเชิงพาณิชย์เครื่องแรกของวินเทอร์ฮาลเตอร์ และนั่นคือสัญญาณเริ่มต้น นับจากนั้นมาบริษัทฯ จึงได้ดำเนินธุรกิจ โดยยึดเป้าหมายเดียวมาโดยตลอด: โดยมุ่งเน้นไปยังผลการล้างทำความสะอาดที่สมบูรณ์แบบ ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการล้างทำความสะอาดที่มีประสิทธิภาพ และด้วยวิธีการบริหารจัดการแบบองค์รวมนี้ วินเทอร์ฮาลเตอร์จึงได้พัฒนาสถานภาพจากผู้ผลิตเครื่องจักร มาเป็นผู้ให้บริการระบบการล้างจานอย่างครบวงจรเต็มรูปแบบในทุกวันนี้

“ผลิตภัณฑ์ คำแนะนำ การให้บริการ” – สามปัจจัยที่เชื่อมโยงกันอย่างลงตัวที่วินเทอร์ฮาลเตอร์ เพื่อให้ลูกค้าของเรานั้นมั่นใจว่า คู่ค้าที่ยอดเยี่ยมของเราจะสามารถตอบคำถาม และไขข้อข้องใจ เมื่อมีคำถามเกี่ยวกับกระบวนการล้างทำความสะอาดภายใต้ อย่างแท้จริง

จากการเป็นผู้ผลิตเครื่องล้างจานมาสู่การเป็นผู้ให้บริการระบบการล้างจานครบวงจร

นับเนื่องอดีตที่ผ่านมา สิ่งที่เราต้องทำ ก็คือการส่งมอบเครื่องล้างจานที่เราผลิต ให้กับห้องครัวของลูกค้าของเราโดยตรงขึ้นของด้วยมือ แต่ปัจจุบันนี้ เป็นเรื่องเกี่ยวกับการพัฒนาโซลูชันการล้างแบบใหม่ในแต่ละผลิตภัณฑ์ ซึ่งเราต้องส่งมอบความสมบูรณ์แบบในการล้างทำความสะอาดในสถานที่ต่างๆ และต่อความต้องการพิเศษ รวมถึงความปรารถนาต่างๆ ของลูกค้า ยกตัวอย่างเช่นวิธีการแก้ปัญหา ซึ่งต้องอยู่บนพื้นฐานของภาวะวิเคราะห์ความสะอาดของสถานะที่ผ่านการล้างทำความสะอาด ตามที่ได้มีการวางแผนกัน ในการดำเนินการลักษณะเช่นนี้ เราจึงจำเป็นต้องมองเห็นภาพที่ชัดเจนของแพนพังของห้องล้าง โดยใช้ซอฟต์แวร์ CAD ที่ทันสมัยไม่ว่าจะเป็นในรูปแบบของ 2 มิติ และ 3 มิติ เพื่อให้ได้รับการกล่าวขวัญว่า เราได้ส่งมอบกระบวนการล้างทำความสะอาดที่มีประสิทธิภาพให้กับลูกค้าได้อย่างแท้จริง



จำนวนพนักงานทั่วโลกมากกว่า

1,900 คน

ด้วยมาตรฐานคุณภาพที่สูง ความขยันหมั่นเพียร และความอยากรู้ และเราปรารถนาที่จะทะเยอทะยาน สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นคุณสมบัติเฉพาะของพนักงานวินเทอร์ฮาลเตอร์ และเราต้องขอบคุณพนักงานของเรามีส่วนร่วมทำให้เราได้เติบโตขึ้นจากบริษัทครอบครัว Swabian มาสู่เป็นผู้นำระดับโลก: ด้วยสาขาของบริษัทฯ กว่า 40 แห่งทั่วโลก และพันธมิตรจัดจำหน่ายในกว่า 70 ประเทศ เราจึงมีความภาคภูมิใจในสิ่งที่เราประสบความสำเร็จ และเรายังรู้สึกภาคภูมิใจในตัวพนักงานของเราทุกคน ที่ได้มีส่วนร่วม ดังนั้นเราจึงอยากขอให้ออกมาสนทนาในการกล่าวคำว่า “ขอบคุณ!”



ห้องปฏิบัติการภายในหน่วยงาน สำหรับธุรกิจเคมีภัณฑ์ ที่เกี่ยวข้อง และเพิ่มเติมเกี่ยวกับการสร้างท่าอากาศยาน:

ในฐานะผู้เชี่ยวชาญในการสร้างท่าอากาศยาน: เรายังต้องการพึ่งพาผลิตภัณฑ์ของฟูฟูลิเดรียนหรือไม่ ตอบแทนที่สำหรับคำถามนี้คือ «ไม่!» และนั่นก็เกิดขึ้นในทันทีที่ห้องปฏิบัติการวิจัยของเราเกิดขึ้น นั่นเนื่องเป็นเวลาหลายปีที่เราได้พัฒนาสูตรเคมีภัณฑ์วินเทอร์ฮาลเทอร์ของเราเอง สำหรับเคมีภัณฑ์ในการสร้างท่าอากาศยานตั้งแต่แรกเริ่ม: เริ่มจากเคมีภัณฑ์สำหรับการสร้างท่าอากาศยาน: น้ำยาเคลือบพื้น ไล่ลวดไปจนถึงเคมีภัณฑ์ต่างๆ เพื่อการสร้างท่าอากาศยานอย่างมีสุขอนามัย

วินเทอร์ฮาลเทอร์ อคาเดมี - แหล่งเรียนรู้ทางวิทยาศาสตร์ด้านโซลูชันเครื่องสำอางขน-โดยเฉพาะ:

ด้วยจำนวนผู้เข้าร่วมเกือบ 1,000 คนต่อปี และจำนวนวันของการอบรมทั่วโลก มากกว่า 250 วันต่อปี การมีส่วนร่วมในฐานะ: การเป็นส่วนหนึ่งของโปรแกรมการฝึกอบรมของเรานั้น เราได้ส่งต่อความรู้ และประสบการณ์ที่สะสมของเราด้านการสร้างท่าอากาศยาน: ให้กับพนักงานขายของเรา รวมทั้งพันธมิตรค้าปลีก และผู้เชี่ยวชาญด้านเทคนิคของเรา วัตถุประสงค์ของเรา: ก็เพื่อให้ลูกค้าวินเทอร์ฮาลเทอร์ของเราทุกคน ได้รับคำแนะนำที่ถูกต้องเหมาะสม และการดูแลอย่างมืออาชีพ ไม่ว่าจะเป็นการสนทนาที่ให้ข้อมูลเบื้องต้น คำแนะนำในการติดตั้ง หรือแม้กระทั่งการกำหนดหมายเข้าบริการ รวมถึงการบำรุงรักษาที่ถูกต้องเหมาะสม

เรื่องราวความสำเร็จในเอเชีย

เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2558 เวลาได้มาถึง: บริษัทวินเทอร์ฮาลเทอร์ เอเชีย จำกัด ได้ถูกเปิดตัวอย่างเป็นทางการ ที่จังหวัดระยอง (ประเทศไทย) นั่นเนื่องหลังจากโรงงานของเราที่ Meckenbeuren และ Endingen ในประเทศเยอรมนี รวมทั้งโรงงานที่เมือง Rütli ในประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ได้เปิดดำเนินการก่อนหน้า นี่จึงถือเป็นโรงงานผลิตแห่งที่สี่ของวินเทอร์ฮาลเทอร์

»เราเดินทางถึงจุดที่ไม่เพียงพอ สำหรับการเป็นบริษัทเยอรมัน ที่มีส่วนแบ่งการส่งออกจำนวนมาก ตลาดของเราอยู่ในขั้นตอนของการพัฒนาที่แตกต่างกัน และมีความต้องการที่แตกต่างกัน ดังนั้นในฐานะที่เป็นบริษัทระหว่างประเทศ ขณะที่ตลาดเยอรมัน ก็เป็นหนึ่งในหลายๆ แห่ง ซึ่งเราให้บริการอยู่ มีสตอร์ราส์ฟ วินเทอร์ฮาลเทอร์ จึงได้กล่าวเป็นยั่วว่า เครื่องสำอางขน: ซึ่งผลิตที่จังหวัดระยองก็ออกมาแบบนี้ จะต้องออกมาแบบนี้ เพื่อตอบสนองความต้องการโดยเฉพาะ สำหรับตลาดเอเชียเป็นสำคัญ ข้อได้เปรียบ: พวกเขาได้ดำเนินการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการของลูกค้าชาวเอเชียอย่างสมบูรณ์แบบ และนี่คือสาเหตุว่า ทำไมเราจึงประสบความสำเร็จ

บริษัทวินเทอร์ฮาลเทอร์ เอเชีย จำกัด

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



ดำเนินการผลิตภายใต้การควบคุมดูแล และเทคโนโลยีการผลิตจากประเทศเยอรมัน

คุณภาพ และความเป็นเลิศ มีได้เกิดขึ้นในชั่วข้ามคืน แต่มันคือความมุ่งมั่นที่ใช้เวลาในการทุ่มเท และความหลงใหล เพื่อให้ได้ศิลปะชิ้นเอกของคุณ ที่เหนือกว่าบรรทัดฐาน เฉกเช่นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางขน: ของวินเทอร์ฮาลเทอร์ที่ดียิ่ง และ C50 นี้ ก็ได้รวมทุกสิ่งทุกอย่างมาไว้เช่นกัน แต่ละครึ่ง ในทุกๆ ผลิตภัณฑ์ของวินเทอร์ฮาลเทอร์ ผลิตขึ้นตามมาตรฐานระดับโลก ซึ่งโรงงานผลิตของเราในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้ยึดมั่นในความเป็นเลิศด้านวิศวกรรมและคุณภาพตามมาตรฐานเยอรมันอย่างเคร่งครัด



«ทางออกที่มีความได้เปรียบอย่างชัดเจน นั่นคือความพึงพอใจที่มีอยู่เบื้องหลัง
ทุกผลิตภัณฑ์ที่เราพัฒนา ภายใต้แบรนด์วินเทอร์ฮาลเตอร์ ในการทำเช่นนี้เรา
จะต้องใกล้ชิดกับลูกค้าของเรา เพื่อให้เข้าใจถึงงานประจำของพวกเขา เพื่อให้
เข้าใจถึงความต้องการพิเศษของพวกเขา และเพื่อเรียนรู้ความปรารถนา
ของพวกเขา ด้วยเหตุผลนี้เอง 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 2 824 7661 | Fax +63 2 824 7721 | www.winterhalter.ph