

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

# UNDERCOUNTER DISHWASHER WINTERHALTER U50

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

## Manfaat Utama



### 1. Desain Kompak dan Hemat Ruang

Solusi Bawah Meja: Desainnya yang ringkas memungkinkan unit ini dipasang tepat di bawah meja kerja dapur atau bar, sehingga sangat menghemat ruang lantai yang berharga.

Integrasi Estetik: Tampilannya yang bersih dan modern sangat cocok untuk area open kitchen atau bar yang terlihat langsung oleh pelanggan.

### 2. Efisiensi Tinggi dengan Hasil Profesional

Siklus Cuci Cepat: Mampu mencuci berbagai peralatan makan dan gelas dalam hitungan menit, memastikan stok piring bersih selalu tersedia meskipun saat jam sibuk.

Keamanan Gelas dan Peralatan: Sistem pencucian dirancang untuk membersihkan secara menyeluruh namun tetap lembut, menjaga gelas-gelas sensitif Anda tetap mengkilap tanpa risiko pecah.

### 3. Penghematan Biaya Operasional

Konsumsi Sumber Daya Rendah: Teknologi filtrasi canggih dari Winterhalter memastikan penggunaan air, listrik, dan deterjen tetap minimal tanpa mengurangi kualitas kebersihan.

Efisiensi Bahan Kimia: Sistem dosis otomatis memastikan penggunaan sabun cuci (detergent) dan pembilas (rinse aid) digunakan secara tepat dan terukur.

### 4. Standar Higienitas yang Tinggi

Sanitasi Sempurna: Menggunakan suhu bilas yang tinggi sesuai standar internasional untuk membunuh bakteri dan kuman, menjamin keamanan bagi kesehatan pelanggan Anda.

Bebas Noda Air: Hasil pembilasan yang optimal memastikan peralatan makan langsung kering dan bebas dari noda titik air, sehingga tidak perlu dilakukan pemolesan manual ulang.

### 5. Kemudahan Penggunaan dan Perawatan

Panel Kontrol Intuitif: Dilengkapi dengan tombol-tombol yang mudah dipahami (dengan kode warna), memudahkan staf Anda untuk mengoperasikan mesin dengan pelatihan minimal.

Program Pembersihan Mandiri: Memiliki fitur pembersihan interior otomatis di akhir operasional harian, membantu menjaga mesin tetap higienis dan awet dalam jangka panjang.

Konstruksi Tangguh: Seluruh bodi terbuat dari stainless steel berkualitas tinggi yang tahan korosi dan mudah dibersihkan dari sisa kotoran makanan.

## Specification

Model & Tipe	U-50
Berat	74 Kg
Dimensi (W x D x H)	600 x 637 x 855 mm
Rack Dimensions	500 x 500 mm
Clear Entry Height	376 mm
Tank Capacity	15.3 liters
Rinse Water Consumption	2.4 liters per cycle (standard)
Tank Temperature	62°C (standard), 66°C (high temp)
Rinse Temperature	85°C
Max Water Inlet Temp	60°C
Water Connection	G ¾"
Waste Water Connection	32 mm
Circulating Pump Power	0.5 kW
Total Connected Load	2.85 kW
Operating Voltage	220-240V / 1N~ / 50Hz
Noise Emission	59 dB(A)
Weight (Net / Gross)	66 kg / 76 kg
Number of Wash Programs	3 (Standard, Intensive, Short)
Theoretical Capacity	Standard: 30 racks/hour;
High Temp:	20 racks/hour
Splash Guard	Rating IP X3



**PT SINAR PROSVEL UNITAMA**  
Professional Foodservice Equipment  
Pantai Indah Barat  
Komp. TOHO PIK Blok M No. 20  
Kamal Muara - Jakarta Utara 14470  
Indonesia

Project :										Total
No Item										
Qty / Unit										

