

# UF | GETS THE JOB DONE.

プロフェッショナルな要求に応える最高の器具洗浄機



プロの現場で働くプロの為に開発された最高の器具洗浄機。洗浄に最適なアクセサリー、特別に開発されたケミカル、親身なサポートとコンサルティング。そして最も重要な安心して任せられるサービス。そのすべてを、ウィンターハルターから皆様へ。



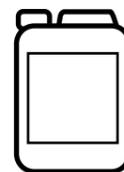
## FULL POWER.

今こそ洗浄機の能力が試される時です。様々な調理器具に、頑固な汚れに。結果を求められるプロの現場こそ、このUFシリーズの出番です。堅牢な設計とパワフルな洗浄力を持ち、少ないランニングコストと最高の衛生結果を確保する革新的な特徴を兼ね備えています。ホテル、製菓製パン、精肉店、食品工場など、あらゆる環境で最高のパートナーとなることをお約束いたします。

### マシンサイズ

UFシリーズは現場ごとのご要望にお応えできるよう設計されています。洗浄物の大きさと量に合わせて3種類のサイズをご用意。コンパクトなUF-Mは一般的な調理器具やミキサーボウル、ホテルパンなどに。背の高いUF-Lはカートトレイや大型の容器にも対応。UF-XLは大型の調理器具やたくさんの洗浄に十分な容量を備えています。様々な現場にカスタムされた洗浄プログラムには、小さいけれども明確な違いがあります。汚れの種類や度合いに応じてオーダーメイドのプログラムをご提供します。

XLサイズには、洗剤とリンス剤を入れる専用のスペースをご用意しています



### 最高の洗浄結果

たんぱく質、でんぷん、油脂など：UFシリーズなら様々な頑固な汚れもしっかり洗浄。高性能洗浄システムとソーキングプログラムにより、プロフェッショナルな現場の様々な調理器具の洗浄にも最適となるように特別に設計されています。

### DIN準拠の高い衛生安全性

食品を扱う現場では、個々のノウハウによりそれぞれ厳しい衛生基準が設けられます。このUFシリーズには、DIN EN 17735に準拠する高い衛生安全性を確保することが可能なため、こうした基準を難なくクリアすることができます。

### 人間工学に基づくオペレーション

タッチスクリーンと上下2か所に配された洗浄スイッチ。折りたためるドアとスイングアップ可能な洗浄ラック。重量物も楽に運ぶことのできるオプションのラックドローラーなど。UFシリーズはこれらに代表される多くの機能により洗浄スタッフの負担を軽減するエルゴノミックな設計になっています。

### 品質と信頼性

器具洗浄コーナーは多くの場合、過酷な環境にあります。特にUFシリーズはそのことを考慮して設計されています。高品質な素材と緻密で堅牢な設計により高い品質と信頼性を世界に誇ります。

カスタマイズ対応のソリューション

## パーフェクトな器具洗浄機

さまざまな分野における、さまざまなご要望にも対応。どの分野にも共通するニーズは、プロフェッショナルな洗浄ソリューションであることです。さらに、個別のニーズにピッタリ合うようカスタマイズも必要です。ウィンターハルターのUFシリーズなら、そのすべてを可能にします。

### 精肉店/食肉加工業

タンパク質と油脂によるひどい汚れが、機械部品や搬送用容器など、処理に用いられるすべての用具に付着します。また、ナイフやまな板、ディスプレイ用容器などの販売に用いられる様々な用品にも付着します。食肉加工業や精肉店においては、洗浄が特に重要な役割を担います。この分野のために、ウィンターハルターはプロフェッショナルな洗浄ソリューションとして、このUFシリーズを開発しました。UFシリーズは簡単な操作で高い衛生性を実現し、さらにランニングコストも節約することができます。まさに食肉加工の現場のプロのための洗浄機なのです。



### レストラン

スペースをとるキッチン用品や調理器具。汚れのひどい鍋やフライパン。焦げ付きのある天板や汚れがこびりついたボウル。さらに一日中様々な状況で使用される調理器具。この状況で必要とされるのは、すべてをできるだけ短時間で最高にきれいにすることです。レストランにおける洗浄には特別な課題があります。ピーク時の連続運転に加え、キッチンから出る実に様々な洗浄物を処理する必要があります。そのために、ウィンターハルターは完璧なソリューションを用意しました。それが器具洗浄機UFシリーズです。頑固な汚れが付いた大型の洗浄物でも、短時間で衛生的に洗い上げます。

「UFシリーズは、業務用洗浄機のクロスカントリーです。堅牢な設計としっかりとした造りで、どんな状況でも高い洗浄力で絶対の信頼に答えてくれています。さあ、どんな汚れもかかっていらっしやい!」

Manuel Kreibich (マニユエル・クライビヒ)、  
PRODUCT MANAGER INTERNATIONAL



### パティスリー/ベーカリー

焦げ付きのある天板。生地が残りがこびり付いたあらゆる種類の調理器具。アイシングでベタベタのディスプレイ用トレイ。パンやケーキを作るところでは実に様々な道具が使われます。製菓製パン業界においては常に高い洗浄能力が求められます。手作業での洗浄には手間と時間がかかる上、どうしても洗いあがりにムラが出がちです。これに対するソリューションがウィンターハルターのUFシリーズなのです。この洗浄機は、たとえ頑固な汚れでも、短時間に最高の洗浄結果を生み出します。素材を傷めず、コストを節約し、高い信頼性を誇ります。



ベーカリーボックス用アタッチメント



ケーキ用リング型用アタッチメント



トレイ用アタッチメント



UFシリーズのより詳しい情報は弊社ウェブサイトにてご覧いただけます。

>> [www.winterhalter.co.jp/uf](http://www.winterhalter.co.jp/uf)



#### バリオパワーによる高性能洗浄システム

UFシリーズ特有の性能として、まず最初に強力な洗浄力が挙げられます。高品質なステンレス鋼製の特殊な形状の洗浄アームから生み出される最高1barの水圧により、庫内全体を均一に洗い上げ、最高のパフォーマンスを実現します。また水圧をコントロールする「バリオパワー」によりスムーズな洗浄動作が行われることで、洗浄物は暴れることなく洗浄されます。もちろん洗浄物や汚れ具合に応じて洗浄圧のカスタマイズも可能です。

#### たためるドアとスイングアップ可能なラック

小さなアイデアが大きなメリットを生み出すことはよくあります。このUFシリーズのたためるドアがまさにそうです。このドアは下に折りたたむことができるため、スタッフの機械内部へのアクセスの邪魔にならず庫内の洗浄がより簡単に行えます。また重いステンレス製のラックもわざわざ取り出して清掃する必要はもうありません。上にあげて清掃し元に戻すだけで終了です。

#### ソーキングプログラム

ときには洗浄が非常に困難なこともあります。こびり付いたり焦げ付いたりした汚れを事前に浸け置きする必要があります。UFシリーズ洗浄機の標準装備「ソーキングプログラム」がスタッフの代わりにこの作業を行います。ここでは、洗浄物が本来の洗浄サイクルで洗浄される前に、洗浄水に浸け置きすることができます。これにより頑固な汚れを効果的に剥がすことができ、手作業での予洗いの手間が省けます。

#### CONNECTED WASH

デジタル化の流れは、業務用食器洗浄機の分野でも新たな可能性を生み出し、より高い安全性と効率を実現します。CONNECTED WASHにより、UFシリーズの洗浄機はネットワークに組み込まれ、すべての重要なオペレーションデータを評価することが可能です。ここから洗浄プロセスをさらに最適化するための具体的な推奨アクションが導き出されます。無料のアプリを使用して、世界中どこにいても洗浄機の状態をモニタリングすることができます。さらに、重大なエラーが発生した場合は、CONNECTED WASHが指定された受信者全員に自動的に通知を送信します。さらに、UFシリーズはソフトウェアの更新を自動的に受信し、ソフトウェアを常に最新の状態に保ちます。

#### 排気熱回収システム-ENERGY

UFシリーズはウィンターハルターだけの技術「Energy」システムを選択することができます。Energyシステムは、毎回の洗浄後に発生する湯気を簡単には逃がさず、次の洗浄のための熱エネルギーとして再利用します。熱い湯気は冷たい水を温め、同時に湯気は熱交換器で凝縮されて水に戻ります。その結果、エネルギーコストが大幅に削減されるとともに、高温の湯気が厨房内に充満することを防ぐため、作業環境の大幅な改善にも貢献します。

#### ラックドローリー

特に大規模な厨房では、洗浄物を各セクションから回収し、洗浄機まで運ぶ作業が大変です。距離が遠い、または調理器具が大きくて運びにくいなどの問題もあります。ラックドローリーを使用すれば、すべてのルートを順番に回って汚れた洗浄物を回収した後、ドローリーからラックをそのまま直接洗浄機に入れることができます。洗浄が終了した洗浄物は、同じようにして簡単に、元のワークステーションに戻すことができます。このようにウィンターハルターはお客様のワークフローを最適化します。

#### 豊富なアクセサリ

業種別の器具用ラックや様々なアタッチメント(天板、トレイ用など)により、このUFシリーズをお客様のニーズに合わせてカスタマイズすることができます。最適なラックを使用することで、洗浄機内に器具を散乱させることなく、庫内のスペースを有効活用でき、なおかつ簡単に取り扱うことができます。

#### 冷水予備洗浄

厨房内でタンパク質やデンプンを取り扱っている方はこの問題をご存じでしょう。これらを下洗いせずに高温で洗浄すると汚れがこびりついてしまいます。UFシリーズでは簡単なボタン操作で冷水による予備洗浄が可能です。この機能により汚れは水に浸され、本洗浄時の汚れ落ちが促進されることで下洗いの手間を削減することができます。



「私たちのスクールでは洗浄機にいくつかの特別な要求をします。まず、レッスンの時間には限りがあるということです。そのためできる限り少ない時間で作業を素早く終わらせなくてはなりません。また、生徒の中には時々失敗して焦がしてしまうこともあります。そのような頑固な汚れも確実に取り除かなくてはなりません。」「そしてUFはそれを見事に達成します。しかも本当に使いやすいのです!」

Małgorzata Michalska, OWNER OF THE ASHANTI  
INTERNATIONAL COOKING SCHOOL | ŁÓDŹ, POLAND

注意：製品図はお客様独自の構成であり、他のメーカーの製品も含まれる場合があります。

美しく衛生的な洗浄。製品のひとつひとつが高次元で協調し合うことで最高の洗浄結果が得られます。ウインターハルターのトータルシステムを皆様へ。

#### 専用ラックと豊富なアクセサリ

UFにセットされている専用ラックは、重い物の洗浄にも耐えられるように非常に堅牢なステンレス製で、洗浄水がすみずみまで行き渡るように開口部を大きく取った構造になっています。また、ラックは前後に滑らかにスライドできるように専用設計のラックそりが取り付けられています。特に重い洗浄物の投入・取り出しが容易に行うことができます。

ウインターハルターがご提供できるのは、何も洗浄機だけではなく、業種別の器具用ラックやアタッチメントなどのアクセサリにより、UFシリーズはお客様のニーズに合わせてカスタマイズすることができます。お鍋やボウル類だけではなく、製菓製パン店には絞り袋や番重を、スーパーマーケットにはフライヤーやカートレーを、食品工場には大きな調理道具や多数の容器を、と様々な現場にそれぞれ適したアクセサリをご提案します。

専用ラックと最適なアクセサリの組み合わせが最高の洗浄結果と衛生品質を確実にすることを、私たちは知っています。お客様のご要望に合わせてどの組み合わせが最適かを考え、UFをお客様に最適なソリューションに仕上げます。



#### 水処理(軟水装置)

調理道具や容器の中には傷みややすい素材でできているものがあります。そして大抵はそれらはひどく汚れています。洗浄の現場で求められるものは、できる限り効果的かつ優しい洗浄です。この相反するニーズに応えられるのは、ウインターハルターの洗浄機と軟水装置の組み合わせです。

軟水装置は良質の洗浄結果と洗浄機の保護に役立つオプションです。水の中の硬度分を取り除くことで、洗剤とリンス剤の効果を最大に引き出し、洗浄機に堆積する水あかやカルキを顕著に減らします。軟水装置は洗浄機の制御で動作しますので電源を別途ご用意いただく必要ありません。



#### 洗浄機用ケミカル製品(洗剤・リンス剤)

洗浄に関しては、完璧な清潔さと最大限の衛生性という2つの点が最も重要です。これに決定的な影響を与えるのが、ケミカル製品です。ケミカル製品は最高の仕上がりを提供する洗浄システムにおける重要な構成要素です。

そのためドイツ本社には、古くから専用ラボラトリーを備えた研究・開発部門があり、効果の高い洗剤と衛生関連製品の研究開発を行っています。洗浄物の材質や汚れのタイプに合わせたケミカル製品を使用することで余分なコストの発生を抑制し、素晴らしい洗浄結果をご提供することができるようになります。また洗浄機の衛生性と洗浄性能維持のために開発された専用のスケール除去剤もご用意しています。ウインターハルター独自のセルフクリーニング機能を使用することで洗浄機のお手入れも簡単になります。



#### さらに一步先を行くウインターハルターの器具洗浄

たんぱく質、でんぷん、油脂による汚れ。また焼付きや焦げ付きなどのしつこい汚れなど。調理器具の洗浄は洗浄機にとって特に大きな試練となります。ウインターハルターのUFシリーズならそのための準備も万全です。例えば標準装備のソーキングプログラムを利用すれば、本格的な洗浄前に庫内で汚れを洗浄液で浸け置きさせることで汚れを剥がしやすい状態にすることができます。

さらにしぶとい汚れには、オプションの「TurboZyme」システムをご用意しています。ソーキングプログラムに酵素系ケミカル「クラストラッカー」を併用することで、たんぱく質やでんぷんなどのこびりつきに最大の効果を発揮します。大変な下洗いの負担を大きく軽減し、現状の作業を一変させることが可能となります。



#### コンサルティング、プランニングおよびアフターサービス

ウインターハルターは業務用洗浄システムのスペシャリストです。全世界の様々な厨房環境を見てきました。そして洗浄の現場では何が重要で、何に注意すべきかを学んできました。これらの知識とこれまでの経験を活かし、お客様にご提案できることは私たちの喜びでもあります。

ウインターハルターは洗浄プロセス最適化企業です。お客様の作業状況を分析し、ニーズを導き出し、そして最適な設備を選択いたします。洗浄オペレーションの流れを組み立て、洗浄プロセスを最適化し、そして従業員の皆様にトレーニングをおこないます。洗浄を考えるときには常にウインターハルターが皆様のそばにいます。そして、ウインターハルターは洗浄プロセスの効率化に可能な限りお役に立ちたいと考えています。

ウインターハルターはアフターサービスを重視しています。洗浄機が万が一故障したときには、迅速で正確な修理が必要です。また普段のご使用の際に適切にご使用いただくためのアドバイスも重要です。ウインターハルターは洗浄機だけではなく、洗浄に関するあらゆる専門知識を持った、アフターサービス専属のスタッフを各地に配置しています。一言であらわずとすると「洗浄に関することは全てお任せください」ということです。お客様のプロジェクトの開始から洗浄プロセス全体を一貫してサポートさせていただきます。

お手伝いできることはありますか? お気軽にご相談ください TEL: 048-797-9036 WEB: [www.winterhalter.co.jp/](http://www.winterhalter.co.jp/)

## 「私たちはファミリーカンパニーです」

その土地に根ざす企業、将来を見据えた経営、家族的企業文化。「家族」の文化と価値観が企業としてのウインターハルターを特徴付け、その価値観は3世代にわたって受け継がれています。従業員とお客様、そしてパートナーの皆様の身近にいて、新しい時代への長期的視野を持ち、次の世代への責任を負う。これらは全てウインターハルターの文化です。私たちはファミリー企業であることに誇りを持ち、日々の成長に喜びを感じながら課題に取り組んでいます。



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

### ウインターハルターの創業

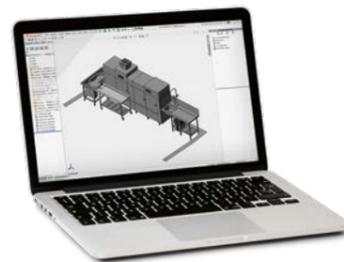
1947年、創業者のカール・ウインターハルターがフリードリヒスハーフェンに会社を設立します。戦後間もない当時、散らばった鉄くずを材料に鍋やオープンなどの家庭製品を製造していました。程なくカールは事業を洗浄機に専業化、1957年に最初の業務用食器洗浄機GS60を発表します。この時からウインターハルターは完璧な洗浄結果を効率的な洗浄プロセスという枠組みの中で実現することを追求し始めます。この総合的な視点をもって、ウインターハルターは洗浄機の製造工場から洗浄システムを提供する企業へと進化してきたのです。



「製品、アドバイス、サービス - ウインターハルターではこの大きな三つの要素にシームレスな事業を展開しています。洗浄プロセスに関するどんな疑問にも適切に対応できるパートナーとして、お客様へ安心感をご提供します。」

### 食器洗浄機メーカーから、洗浄ソリューションカンパニーへ

昔は、台車で新しい食器洗浄機をお客様の厨房に搬入するだけで十分でした。しかし現在では個別の洗浄ソリューションを提供するために、現場の状況とお客様ごとのニーズやご希望を集約することが必要になってきました。ウインターハルターではそれぞれの現場に応じた効率的な洗浄プロセスをご提案するため、最新のCADソフトを導入して洗浄ゾーンをプランニングしています。お客様にぴったり合った効率の高い洗浄プロセスのために。



# OVER 2.000

### 世界中で活躍するウインターハルターの従業員

高い品質を追求し、勤勉で好奇心と野心にあふれている、これが、ウインターハルターで働く典型的な従業員の特徴です。彼らとともに、ウインターハルターはドイツ・シュヴァーベン地方の小さなファミリー企業から、グローバルプレイヤーに成長し、現在では世界各国に40の支社を持ち、70カ国にセールspartnerを抱えています。私たちは自分たちが成し遂げたことを誇りに思っています。また、その達成に貢献してくれた、2,000人以上の従業員を誇りに思っています。この場をお借りして伝えたいと思います。「本当にありがとう!」



### 洗浄を科学する ウインターハルターアカデミー

世界各国で年間開催される延べ250日間のトレーニングに約1,000名が参加。そこでは「洗浄」という研究分野において、私たちの持つ知識と経験を共有しています。従業員や専門のサービスパートナーが対象のトレーニングです。ウインターハルターはどのお客様にも、それぞれの状況の中で専門知識により助言をし、プロフェッショナルとしてのケアを行わなければなりません。最初の提案から食器洗浄機の設置の際、そしてアフターサービスを行う際にもそれは変わらないのです。

### より良いケミカル製品開発のための自社ラボラトリー

私たちは洗浄のスペシャリストとして、他社メーカーのケミカル製品に頼るべきだろうか？この問いに対して即座に出てきた答えは「No!」でした。これが自社ラボラトリー誕生の瞬間です。私たちはこのラボから、洗剤とリンス剤のみならず、衛生製品に至るまで、より良いオリジナルのケミカル製品をお客様にお届けするため、日々研究開発に取り組んでいます。

### ご存知ですか？

洗浄のスペシャリストとして、ウインターハルターでは常に高いハードルを設定しています。お客様には現状にご満足いただくだけでなく、寄り添いながら長期的に成功していただきたいと考えています。そのためにはサービスが重要な役割を担います。私たちの全世界のネットワークによる迅速でプロフェッショナルな現地のサポートが保証されています。

私たちそしてサービスパートナー各社は、お客様が必要とする時に備えて常に控えております。ウインターハルターにいつでも安心してお任せください!!



最新技術を投入することでどのような可能性を切り拓くことができるのか、どのように社会情勢や労働環境が変化していくのか。このようなすべての疑問に私たちは大きな刺激を受けています。私たちは常にお客様と私たちにどのような変化が生まれてくるのかを考え、研究開発に取り組んでいます。そこから生まれたウインターハルターの開発した次なる領域のソリューションをご覧ください。"CONNECTED WASH"と"PAY PER WASH"です。これらこそ、まさにウインターハルターの"Next Level Solutions"です。

>> [www.connected-wash.com](http://www.connected-wash.com) >> [www.pay-per-wash.com](http://www.pay-per-wash.com)

### » See you again soon! «

ウインターハルターの食器洗浄機はおおむね15年から20年にわたって使用されています。十数年に一度だけ、古い機器の入替を考えなければなりません。そして同様に私たちも入替時のことを気にならなくてはなりません。ウインターハルターの洗浄機はモジュールシステムとしてデザインされているので、簡単に入れ替えを行うことができます。また厳選し、標準化された材料を使用し、また簡単にリサイクルできるようにプラスチックパーツにはマークをつけています。このような取り組みにより、ウインターハルターの食器洗浄機は非常に高いリサイクル率を実現しています。

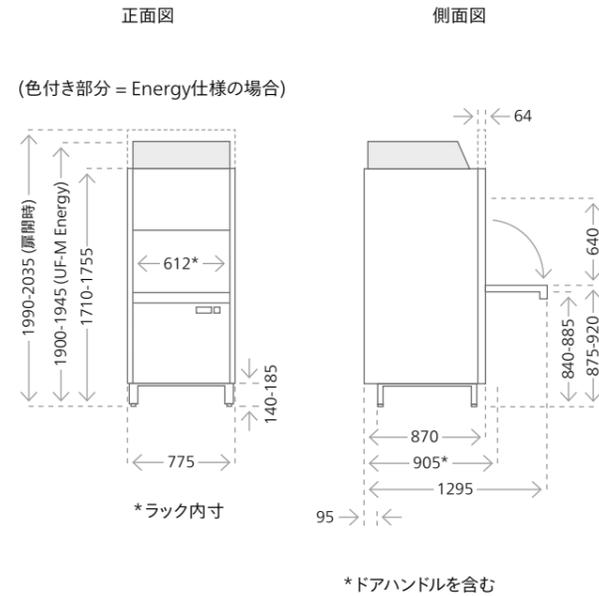


### MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

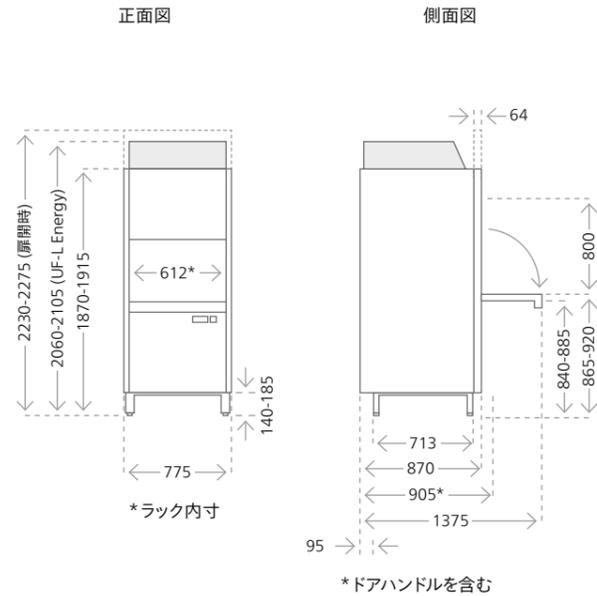
それはもちろん生産国表示であり、同時に品質の証でもあります。ドイツとスイスで生産された製品は、世界中で最高の品質と信頼性を誇ります。それは高い技術力、先進性、精巧性を象徴しています。ウインターハルターはその最たるものであり続けています。メッケンボイレン、エンディングゲン、リュティでは、ファーストクラスの清潔さと衛生のためのソリューションを開発・製造しています。私たちは、この約束を、出荷されるすべての洗浄機に対して行っています。

# UFシリーズ テクニカルデータ

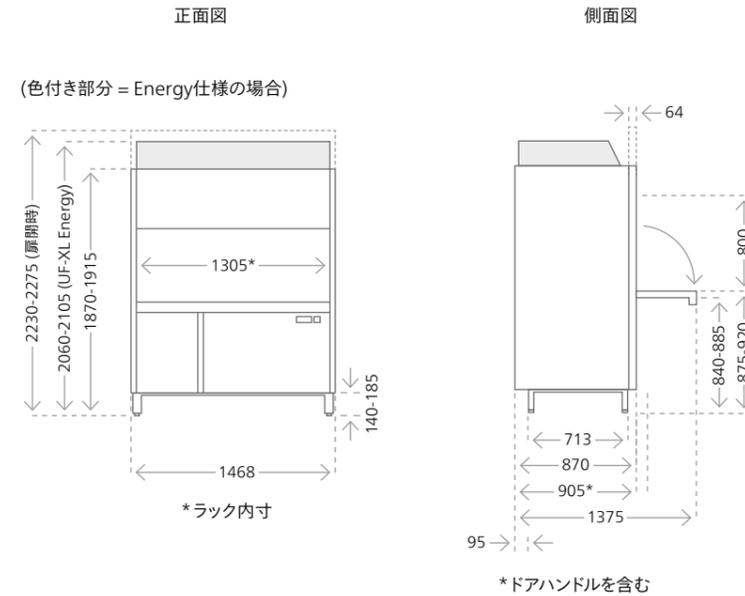
## UF-M



## UF-L



## UF-XL



UF Series		UF-M	UF-L	UF-XL
タンク容量	l	69	69	138
ラック内寸	mm	612x672	612x672	1305x672
有効開口高さ	mm	640	800	800
洗浄ポンプ	kW	2.5	2.5	2x2.5
騒音値	dB(A)		<70	
IP保護等級			IPX5	
重量(正味重量/総重量)	kg	190/220	200/230	305/355
重量(正味重量/総重量Energy仕様)	kg	225/255	235/265	350/400
最高給水温度	°C		60 (Energy: 20)	
必要流入水圧	bar / kPa		1-10 / 100-1 000	
必要流入水圧 (Energy仕様) *1	bar / kPa		1.5-10 / 150-1 000	
標準処理能力(理論値) *2	ラック/h		12 / 24 / 40	
ショートプログラム処理能力(理論値) *2	ラック/h		23 / 42 / 64	
HighTemp仕様処理能力(理論値) *3	ラック/h		10 / 15 / 20	
洗浄1回あたりのすすぎ水使用量 *4	l	4.7	4.7	7.0
HighTemp洗浄1回あたりのすすぎ水使用量 *4	l	5.5	5.5	9.0
洗浄温度	°C		63	
HighTemp仕様洗浄温度	°C		66	
すすぎ温度	°C		85	

## 電気容量

電圧	ヒューズ	標準仕様 タンク 5kW *5 ボイラー 10.2kW *5		パフォーマンス仕様 タンク 10kW *5 ボイラー 16.4kW *5		対象国
		UF-M / L	UF-XL	UF-M / L	UF-XL	
380V, 3N~, 50Hz / 60Hz	16A	8.7kW	8.4kW	-	-	共通
	20A	9.4kW	8.8kW	-	-	
	25A	10.0kW	10.0kW	-	-	
	32A	16.3kW	16.2kW	16.4kW	16.4kW	
400V, 3N~, 50Hz / 60Hz	32A	17.5kW	17.4kW	18.8kW	18.8kW	共通
	40A	-	-	25.1kW	26.2kW	
	16A	10.0kW	9.5kW	-	-	
	20A	10.8kW	10.8kW	-	-	
415V, 3N~ 50Hz / 60Hz	25A	17.4kW	17.1kW	17.7kW	17.7kW	共通
	32A	18.7kW	18.4kW	20.3kW	20.3kW	
	40A	-	21.1kW	25.5kW	26.8kW	
	25A	9.4kW	8.7kW	-	-	
230V, 3~, 50Hz / 60Hz	32A	10.2kW	9.9kW	-	-	ベルギー
	40A	-	-	15.2kW	15.1kW	
	50A	-	-	17.7kW	17.6kW	
200V, 3~ 50Hz / 60Hz	25A	7.6kW	9.1kW	-	-	日本
	32A	9.0kW	-	10.3kW	10.3kW	
	40A	-	-	12.2kW	12.9kW	
	50A	-	-	15.9kW	16.8kW	

\*1 Energy仕様の場合は給水温度を20°C以下にしてください。

\*2 設置状況(給水温度/電源)により減少する場合があります。

\*3 HighTemp仕様はパフォーマンス仕様で設定可能となります。

\*4 記載事項が変更される可能性があります。実際のすすぎ水量は、設置施設の条件および使用状況により異なる場合があります。

\*5 設置状況により実際の出力とは異なる場合があります。

器具洗浄用ソリューション:

## 世界最小の器具洗浄機。

小さなキッチン、窮屈なカウンター、限られたスペース。洗浄のための場所が非常に限られているなら、世界で最もコンパクトな器具洗浄機がその本領を発揮します。GS 630はパワフルなのにコンパクトなのでキッチンのカウンターの下にも収まります。簡単に、素早く、経済的かつ効率的に洗浄を行います。ベーカリー/製菓店や精肉店で。レストランや外食チェーン店で。この洗浄機は非常にパワフルです。高い水圧で様々な調理器具から頑固な汚れもしっかり落とします。洗浄物は、ディスプレイ用トレイ、GNコンテナ、EU規格サイズのボックス、トレイ、フィルターなどどんな物であっても、GS 630は完璧な洗浄結果を保証します。小さいですが、驚きの性能です。



「コンパクト、フレキシブル、高性能。GS 630の成功コンセプトはシンプルで、長年にわたり世界中のお客様に感銘を与えてきました。私たちはそれを誇りに思っています。」

Manuel Kreibich (マニュエル・クライビヒ)、PRODUCT MANAGER INTERNATIONAL



### 完璧な清潔さと衛生

調理器具が使われているところであれば、業種に関わらず衛生的に洗浄されていることが最も大切なことと言えます。GS630にはスイング式洗浄ノズルを採用。上下のアームに連動し、左右にスイングしながら庫内全体をカバーし、ひどい汚れに対しても高い洗浄効果を発揮します。

「このカタログでは皆様にUFシリーズの特徴や機能、そして製品コンセプトをご紹介いたしました。最も重要な情報はございません。それはUFシリーズにご満足いただいたお客様の声です。もしどこかでこの製品を見かけることがありましたら、ぜひ使用されている方の感想を聞いてみてください。実際に利用された方の体験談以上に極上のプレゼンテーションはありませんから。」

Jürgen and Ralph Winterhalter