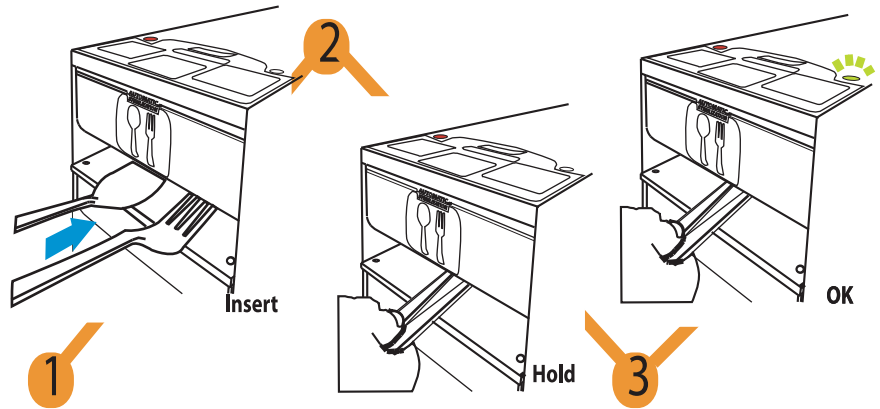


VIO400

ใช้ฆ่าเชื้อภาชนะหลังทำความสะอาดด้วยเครื่องอบซ้อน (UV Disinfection Technology)

5 YEAR WARRANTY

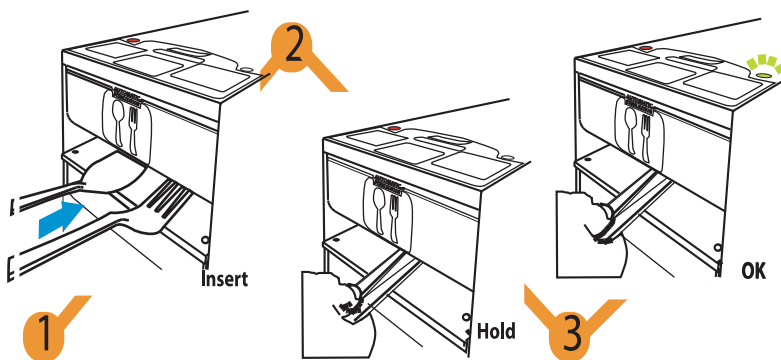


ขนาดของเครื่อง กว้าง / ยาว / สูง	19 ซม. / 40 ซม. / 22 ซม.
ใช้พลังงานไฟฟ้า	40 วัตต์
ประสิทธิภาพในการลดเชื้อโรค	99.9%
มีระบบประหยัดไฟ เปิด-ปิด อัตโนมัติเมื่อใช้งาน	
มีสัญญาณไฟและเสียงแจ้งเมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าเชื้อ	
วัสดุตัวเครื่อง	SUS304
มีระบบแจ้งเตือนเปลี่ยนหลอดยูวีเมื่อครบกำหนด	
มีระบบหยุดทำงานอัตโนมัติเมื่อหลอดยูวีเสื่อม	
มีระบบเตือนเมื่อมีวัสดุติดค้าง	
มีระบบป้องกันไฟดูด	RCCB
มาตรฐานความปลอดภัยการใช้งาน	IEC 60335-1, ISO 15858 IEC 62471



VIO300

ใช้ฆ่าเชื้อภาชนะหลังทำความสะอาดด้วยเครื่องอบซ้อน (UV Disinfection Technology)



5 YEAR WARRANTY

ขนาดของเครื่อง กว้าง / ยาว / สูง	14 ซม. / 40 ซม. / 22 ซม.
ใช้พลังงานไฟฟ้า	40 วัตต์
ประสิทธิภาพในการลดเชื้อโรค	99.9%
มีระบบประหยัดไฟ เปิด-ปิด อัตโนมัติเมื่อใช้งาน	
มีสัญญาณไฟและเสียงแจ้งเมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าเชื้อ	
วัสดุตัวเครื่อง	SUS304
มีระบบแจ้งเตือนเปลี่ยนหลอดยูวีเมื่อครบกำหนด	
มีระบบหยุดทำงานอัตโนมัติเมื่อหลอดยูวีเสื่อม	
มีระบบเตือนเมื่อมีวัสดุติดค้าง	
มีระบบป้องกันไฟดูด	RCCB
มาตรฐานความปลอดภัยการใช้งาน	IEC 60335-1, ISO 15858 IEC 62471

UV Disher ใช้ฆ่าเชื้อภาชนะหลังทำความสะอาดด้วยแสงยูวี (UV DISINFECTION TECHNOLOGY)

UV Disher เครื่องฆ่าเชื้อภาชนะสัมผัสอาหาร ภายหลังจากทำความสะอาดด้วยการใช้ระบบยูวี สำหรับร้านอาหาร ศูนย์อาหาร เพื่อยับยั้งเชื้อโรคไวรัสและแบคทีเรีย บน ภาชนะ จาน ชาม ก่อนนำไปใช้รับประทานอาหาร โดยการใช้เทคโนโลยีอัลตราไวโอเล็ต(ยูวี) โดยมีประสิทธิภาพลดปริมาณเชื้อโรคได้ถึง 99.9% สามารถลดเชื้อ โควิด-19 ได้ สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารพิษตกค้าง เพื่อสุขอนามัยที่ดี แก่ผู้บริโภค Green Technology เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่มีการใช้สารเคมีในกระบวนการทำลายเชื้อโรค มาตรฐานความสะอาดที่เหนือกว่า ช่วยส่งเสริมมาตรฐานอาหารปลอดภัย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สนับสนุนในด้านมาตรฐานสุขอนามัยและความปลอดภัยของภาชนะสัมผัสอาหาร เพื่อผู้บริโภค มั่นใจทุกครั้ง ในความใส่ใจความสะอาด เมื่อรับประทานอาหาร



ขนาดของเครื่อง กว้าง / ยาว / สูง	27 ซม. / 40 ซม. / 48 ซม.
ใช้พลังงานไฟฟ้า	20 วัตต์
ประสิทธิภาพในการลดเชื้อโรค	99.9%
มีระบบประหยัดไฟ เปิด-ปิด อัตโนมัติเมื่อใช้งาน	
มีสัญญาณไฟและเสียงแจ้งเมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการฆ่าเชื้อ	
วัสดุตัวเครื่อง	SUS304
มีระบบแจ้งเตือนหลอดยูวีเมื่อครบกำหนด	
มีระบบหยุดทำงานอัตโนมัติเมื่อหลอดยูวีเสื่อม	
มีโหมดการฆ่าเชื้อ 2 โหมด จาน / ชาม-ถ้วย	

2
YEAR
WARRANTY

เปรียบเทียบประสิทธิภาพการใช้งาน



ประสิทธิภาพการทำงาน เพื่อลดเชื้อปนเปื้อน

อุณหภูมิ 40-65 องศา ไม่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้
 อุณหภูมิ 70 องศา ใช้เวลาในการลดเชื้อปนเปื้อน มากกว่า 5 นาที
 อุณหภูมิ 80-90 องศา ใช้เวลาในการลดเชื้อปนเปื้อน 4 นาที

* หากต้องการทำลายเชื้อไวรัสต้องใช้อุณหภูมิมากกว่า 90 องศา นาน 4 นาที

ความปลอดภัยการใช้งาน

ใช้ความร้อนในการลดเชื้อ อันตรายจากน้ำร้อนลวก

Reference : ข้อมูลอ้างอิงตามหลักวิชาการ มาตรฐาน Food Code กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



ประสิทธิภาพการทำงาน เพื่อลดเชื้อปนเปื้อน

ลดเชื้อปนเปื้อนได้ 99.9% ใช้เวลา 3 วินาที

ความปลอดภัยการใช้งาน

ใช้แสงยูวีในการลดเชื้อ ไม่มีความร้อน ปลอดภัยต่อการใช้งาน

Reference : ผลการทดสอบทางห้องปฏิบัติการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และ ผลทดสอบทางห้องปฏิบัติการศิริราช มหาวิทยาลัยมหิดล, จุฬา

เปรียบเทียบการใช้พลังงานไฟฟ้า

อัตราการใช้พลังงานไฟฟ้า



ต่อ 1 จุดการใช้งาน

การใช้พลังงานไฟฟ้า	3,000	วัตต์
การใช้กระแสไฟฟ้า	13	แอมป์
ค่าไฟฟ้า ต่อเดือน	<u>2,592</u>	บาท
ค่าไฟฟ้า ต่อปี	<u>31,104</u>	บาท



ต่อ 1 จุดการใช้งาน

การใช้พลังงานไฟฟ้า	36	วัตต์
การใช้กระแสไฟฟ้า	0.2	แอมป์
ค่าไฟฟ้า ต่อเดือน	<u>31</u>	บาท
ค่าไฟฟ้า ต่อปี	<u>372</u>	บาท



ลดการใช้พลังงานไฟฟ้าลง 98.8%



Reference customer



บริษัท ดีเอ็นเอ เคมีคอล เฮาส์ (ประเทศไทย) จำกัด



One button controls
-on / off sound
-maintenance reset switch

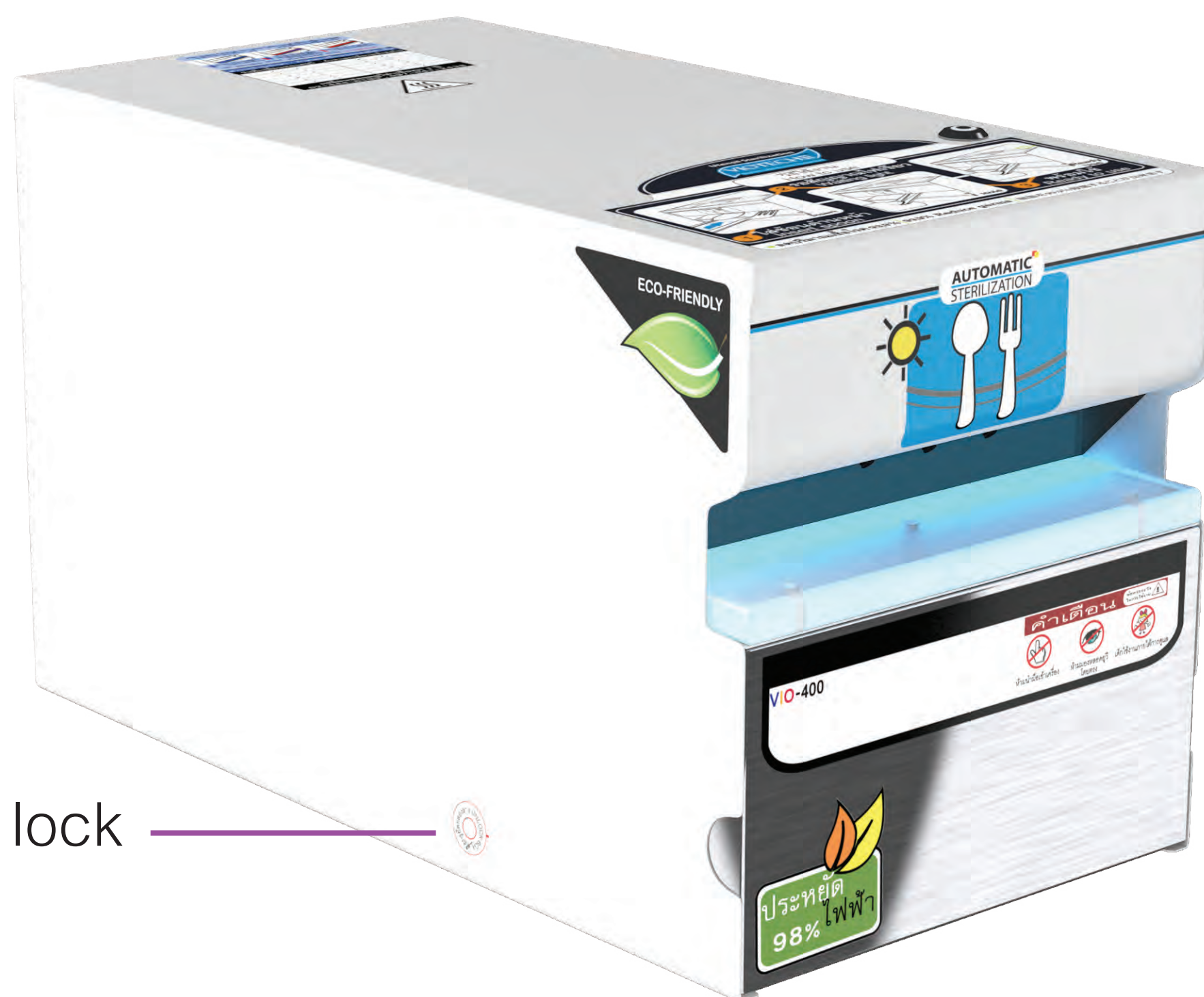
Status light

- lamp replacement remainder
- saving power mode
- device problem alert



Update Firmware to V2.5
- quality uv lamp

Safety lock



Passed the standard test in 2021

IEC 60335-1 (Household And Similar Electrical Appliances - Safety)

IEC 62471:2006 (Actinic UV hazard exposure limit for the skin and eye)

ISO 15858 (UV-C Devices -Safety information-Permissible human exposure)