

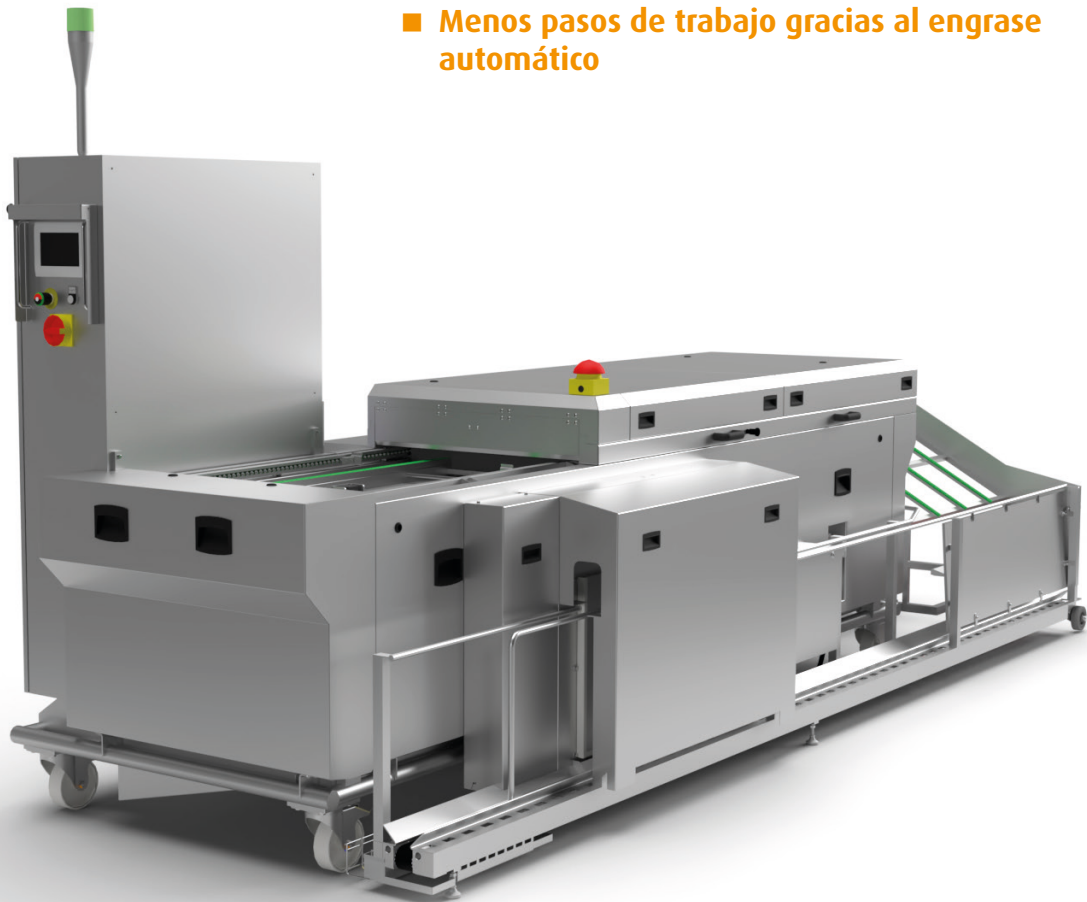
**IFS/
HACCP**

Máquina de lavado
de bandejas
Multi-Clean

Lavado, secado y engrase higiénicos de
bandejas de horno en un solo paso

El Multi-Clean – rápido, eficaz e higiénico

- Ahorro de recursos gracias a la dosificación automática de agua y agente de aclarado
- Los programas de lavado definidos garantizan la fiabilidad del proceso y apoyan las normas IFS y HACCP
- Versátil gracias a diferentes programas de lavado, temperaturas, alimentación de bandejas y velocidades de cepillado
- Suave con las bandejas gracias al limpiador de cepillos de plástico y al agua caliente
- Para todas las bandejas comunes, sin borde hasta 4 bordes con alturas de borde de hasta 25 mm
- Puede funcionar con conexión externa de agua caliente hasta 80°C
- Lavado, secado y engrase de aprox. 600 bandejas por hora - en un solo paso con una sola persona
- Flujo de trabajo eficiente para el personal con transferencia a la cinta de retorno
 - Trabajo eficiente con distancias cortas
 - Secado completo, también de placas perforadas
 - Menos pasos de trabajo gracias al engrase automático



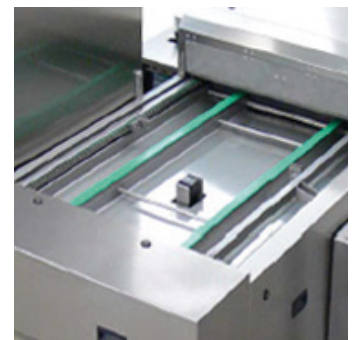


CONTROL MEDIANTE PANEL TÁCTIL

- Guía de usuario intuitiva
- Insensible al agua, la suciedad y el aceite
- Varios programas de lavado
- Ajuste y control de temperaturas, avance de la bandeja y velocidad del cepillo velocidad del cepillo
- Registro y control de errores
- Posibilidad de mantenimiento remoto y por Internet

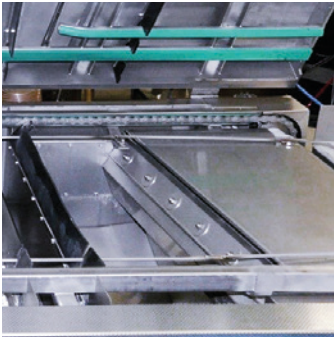
SOPORTE DE HOJAS CON SENSOR DE DETECCIÓN DE HOJAS

- Con cinta transportadora y soportes para las bandejas
- El sensor de bandejas detecta cuando una bandeja ha sido posicionada y pone en marcha automáticamente la cinta transportadora
- Desconexión automática en caso de bandejas dobladas



LIMPIEZA CON CEPILLOS MULTIZONA

- **Zona 1: Prelavado de la superficie de cocción:**
Un cepillo de superficie giratorio limpia la superficie de cocción de la bandeja con agua caliente y detergente lavavajillas que se dispensa automáticamente
- **Zona 2: Prelavado de los bordes:**
Varios cepillos de rueda giratoria limpian los bordes de la bandeja con agua caliente y detergente lavavajillas dispensado automáticamente
- **Zona 3. Limpieza final de los bordes:**
Varios cepillos giratorios limpian los bordes de la bandeja con agua caliente y detergente lavavajillas dispensado automáticamente.
- **Zona 4. Limpieza final de la superficie de cocción**
con agua caliente y detergente lavavajillas dispensado automáticamente
- **Zona 5: Aclarado:**
El agua sucia restante se aclara en la zona de aclarado transparente

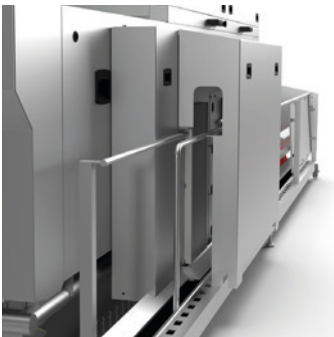
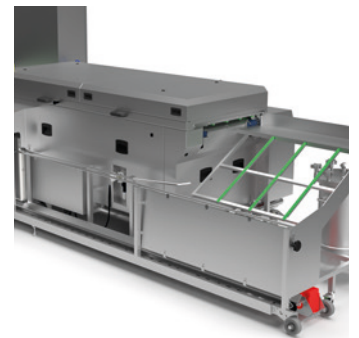


SECADO

- Secado en bandeja con aspas de aire de última generación
- Motores y bombas sin ventilador

CANALETA DE BANDEJAS CON RETORNO

- Disponible de forma opcional con unidad de engrase
- Gracias al transportador de retorno, la lavadora de bandejas puede ser manejada por una sola persona
- La colocación y retirada de las bandejas se realiza en el mismo lugar



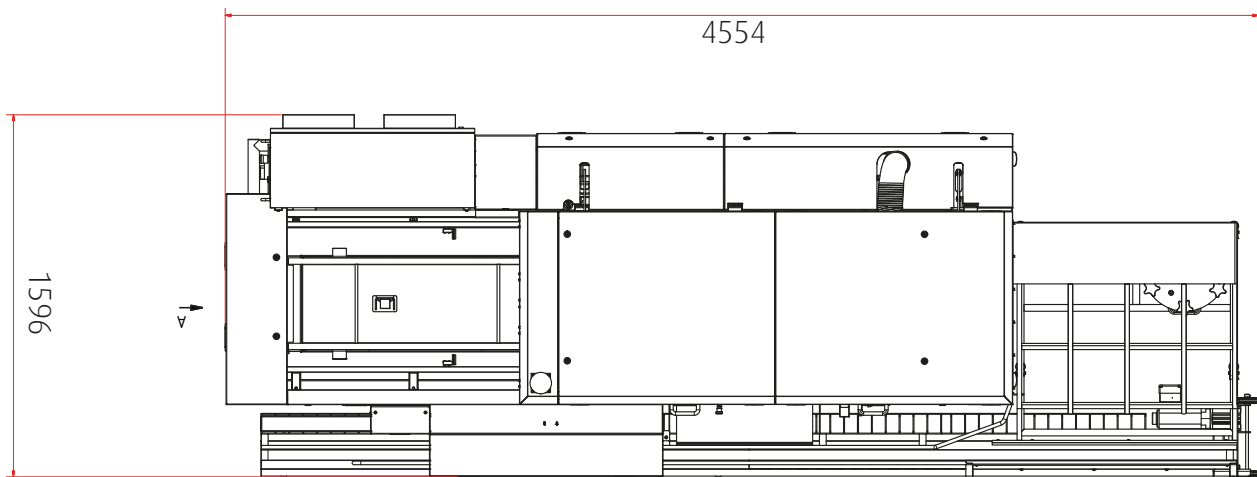
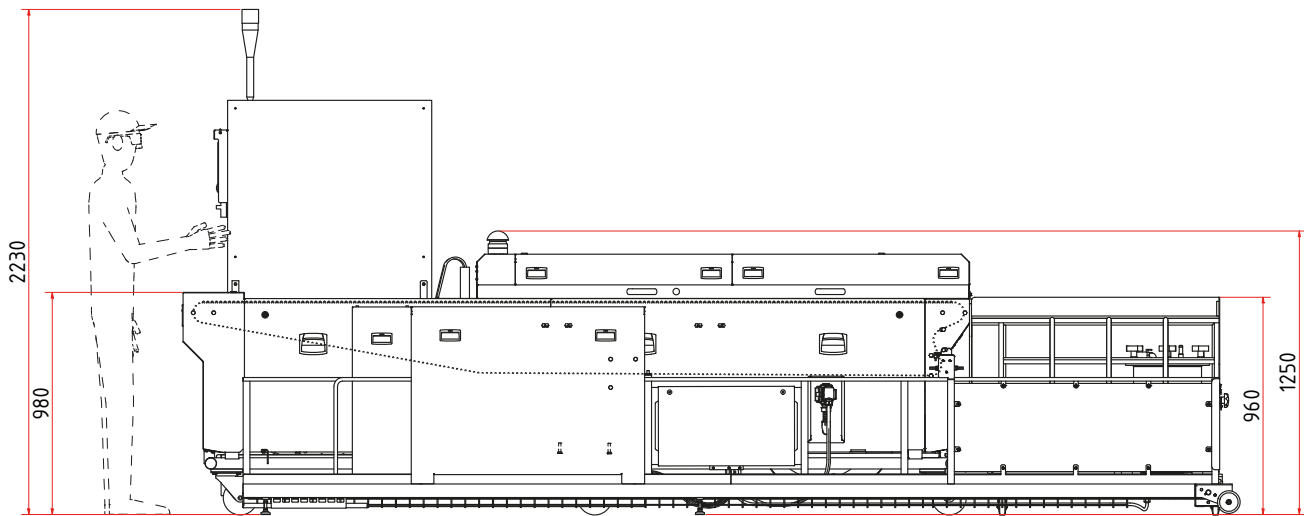
LUBRICACIÓN

- Lubricación por pulverización con extracción
- Con sistema KEG Boyens o barril a presión de acero inoxidable
- Se conecta y desconecta automáticamente al paso de las bandejas
- Los parámetros de volumen de aceite y presión se pueden guardar en el programa de limpieza

SISTEMA DE BARRIL A PRESIÓN DE ACERO INOXIDABLE

- El aceite puede aplicarse mediante un barril a presión de acero inoxidable o con un sistema KEG





DATOS TÉCNICOS

Longitud con transportador de retorno	aprox. 4.554 mm
Anchura con engrase	aprox. 1.596 mm
Altura	aprox. 1.200 mm
Carga conectada	35 kW/85 A
Consumo de Agua	aprox. 90 litros / hora
Consumo de agua por bandeja de cocción	aprox. 0,15 litro
Capacidad	aprox. 600 bandejas / hora

Producto de limpieza: Líquido lavavajillas, no espumoso

Consumo de detergente: Dosificación automática de agua y detergente controlada por sensor y detergente



WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Heinrich-Rieger-Str. 5 | 73430 Aalen (Alemania) | tel.: +49 7361 5580-0 | fax: +49 7361 5580-2281
info@riehle.de | www.wp-riehle.de