

IFS/
HACCP

Tepsi Yıkama Makinesi **Multi-Clean**

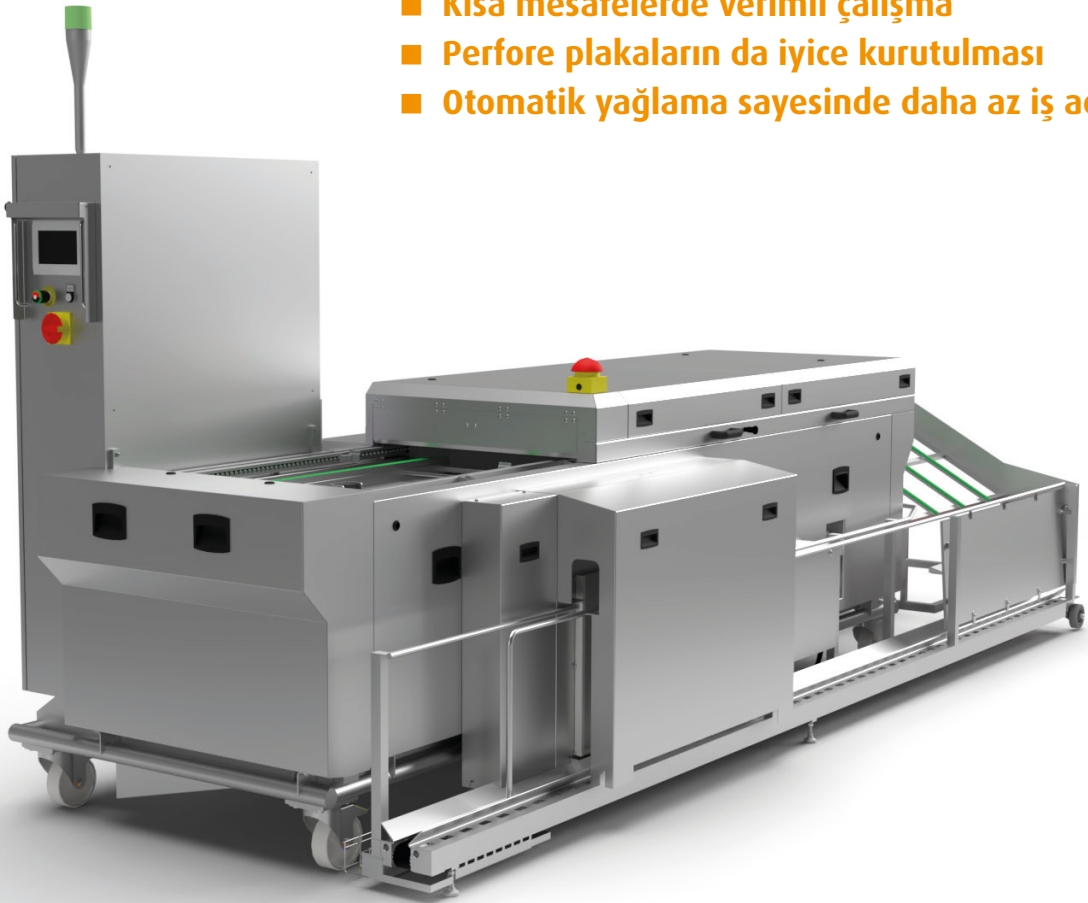
Tek bir adımda fırın tepsilerinin hijyenik yıkama, kurutma ve yağlaması

Multi-Clean

- hızlı, etkili ve hijyenik

- Otomatik su ve durulama maddesi dozajlaması ile kaynak tasarrufu sağlayan operasyon
- Tanımlanmış yıkama programları süreç güvenilirliğini sağlar ve IFS ve HACCP protokollerini destekler
- Farklı yıkama programları, sıcaklıkları, tepsi beslemesi ve fırça hızları sayesinde çok yönlüdür
- Plastik fırça temizleyici ve sıcak su ile tepsilere zarar vermez
- Tüm yaygın tepsiler için, 25 mm'ye kadar kenar yükseklikleri ile çerçevesiz tepsilerden 4 kenar tepsilere kadar
- 80°C'ye kadar harici sıcak su bağlantısı ile çalıştırılabilir
- Saatte yaklaşık 600 tepsinin yıkanması, kurutulması ve yağlanması - tek adımda sadece bir kişi gereklidir
- Dönüş konveyörüne aktarım ile personel açısından verimli iş akışı

- Kısa mesafelerde verimli çalışma
- Perfore plakaların da iyice kurutulması
- Otomatik yağlama sayesinde daha az iş adımı



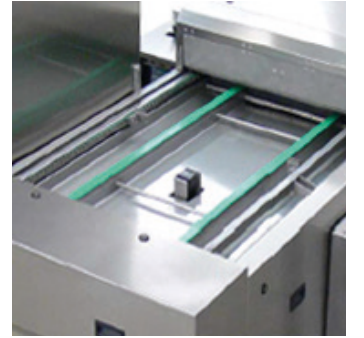


DOKUNMATIK PANEL KONTROLÜ

- Kullanımı kolay kullanıcı rehberliği
- Suya, kire ve yağa karşı hassas
- Çeşitli yıkama programları
- Sıcaklıkların, tepsi besleme hızının ve fırçanın ve hızının ayarlanması
- Günlük kaydı ve hata izleme
- İnternet ve uzaktan bakım özellikli

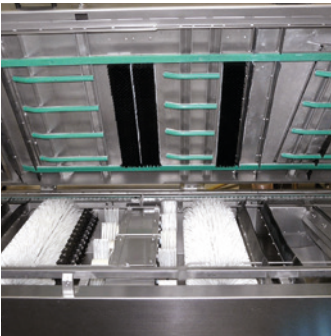
TEPSİ ALGILAMA SENSÖRLÜ

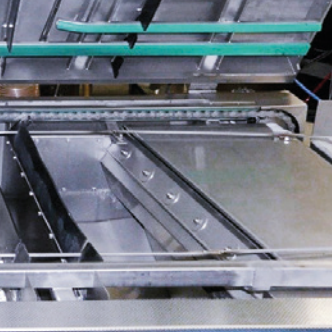
- Konveyör bant ve tepsiler için taşıyıcılar ile
- Tepsi sensörü, bir tepsinin yerleştirildiğini algılar ve konveyörü otomatik olarak başlatır
- **Tepsilerin bükülmesi durumunda otomatik kapanma**



ÇOK BÖLGE Lİ FİRÇA TEMİZLİĞİ

- **1.Bölge: Pişirme yüzeyinin ön yıkaması:**
Dönen bir yüzey fırçası, tepsi pişirme yüzeyini otomatik olarak dağıtılan sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizler
- **2.Bölge: Kenarların ön yıkaması:**
Birkaç döner tekerlekli fırça, tepsi kenarlarını sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile temizler
- **3. Bölge: Kenarların son temizliği:**
Birkaç döner tekerlekli fırça, tepsi kenarlarını sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile temizler
- **4.Bölge: Tepsi pişirme yüzeyinin sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile son temizliği**
- **5.Bölge: Temiz durulama:**
Kalan kirli su temiz durulama bölgesinde durulanır



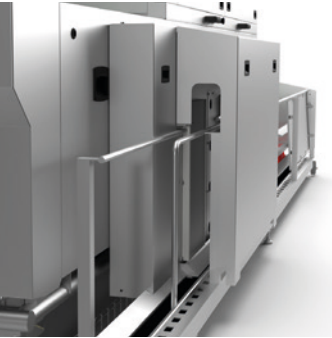
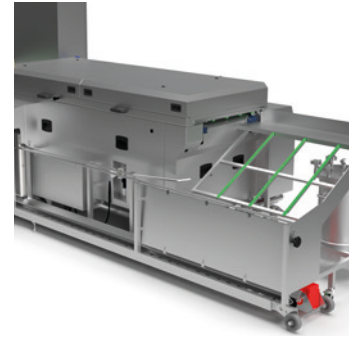


KURUTMA

- Son teknoloji hava bıçakları ile tepsi kurutma
- Fansız motorlar ve pompalar

GERİ DÖNÜŞLÜ TEPŞİ

- Opsiyonel olarak yağlama ünitesi ile mevcuttur
- Geri dönüş konveyörü, tepsi yıkama makinesi sadece bir kişi tarafından işletilebilir
- Tepsilerin yerleştirilmesi ve çıkarılması aynı yerde yapılır



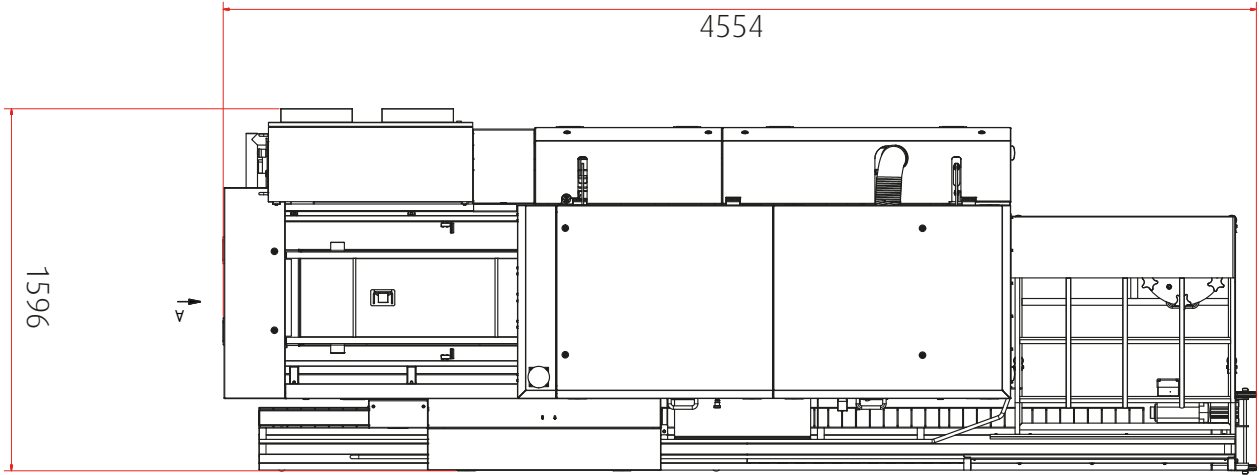
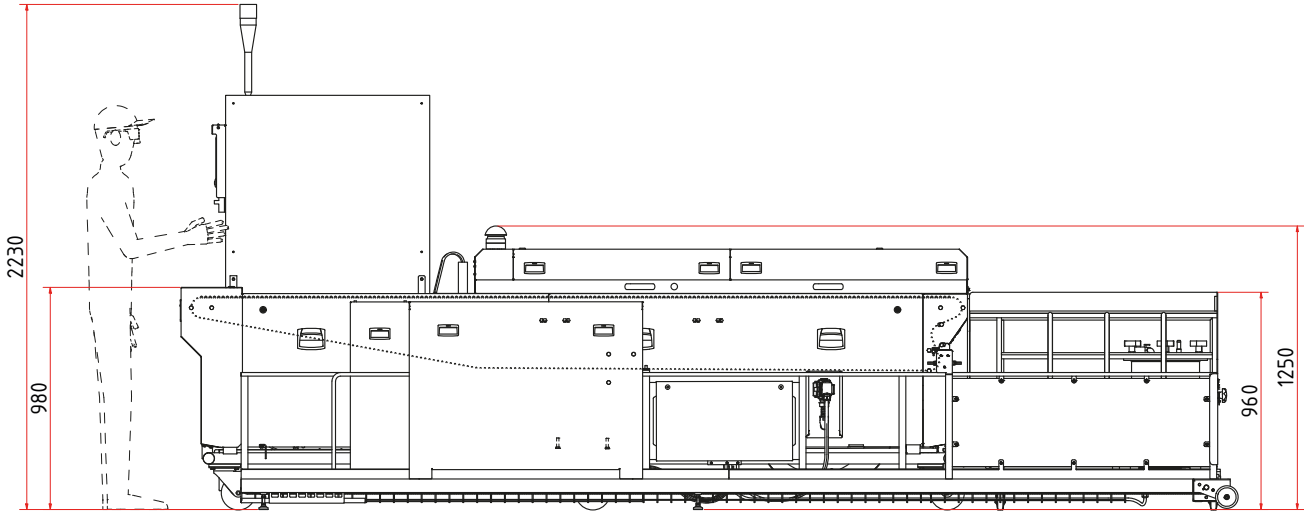
YAĞLAMA

- Ekstraksiyon ile sprey yağlama
- KEG sistemi ile Boyens veya paslanmaz çelik basınçlı varil
- Tepsiler geçerken otomatik olarak açılır ve kapanır
- Yağ hacmi ve basınç parametreleri temizlik programında kaydedilebilir

PASLANMAZ ÇELİK BASINÇLI KEG/KEG SİSTEMİ

- Yağ, paslanmaz çelik basınçlı varil veya KEG sistemi ile uygulanabilir





TEKNİK BİLGİLER

Dönüşlü konveyör uzunluğu	yaklaşık 4.554 mm
Yağlama ile genişlik	yaklaşık 1.596 mm
Yükseklik	yaklaşık 1.200 mm
Bağlı yük	35 kW/85 A
Su tüketimi	yaklaşık 90 litre/saat
Fırın tepsisi başına su tüketimi	yaklaşık 0,15 litre
Kapasite	yaklaşık 600 tepsi / saat

Temizlik maddesi: Köpürmeyen bulaşık deterjanı,

Temizlik maddesi tüketimi: Otomatik sensör kontrollü su dozajı ve deterjanı



WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Heinrich-Rieger-Str. 5 | D-73430 Aalen (Almanya) | Tel. +49 7361 5580-0 | Faks +49 7361 5580-2281
info@riehle.de | www.wp-riehle.de