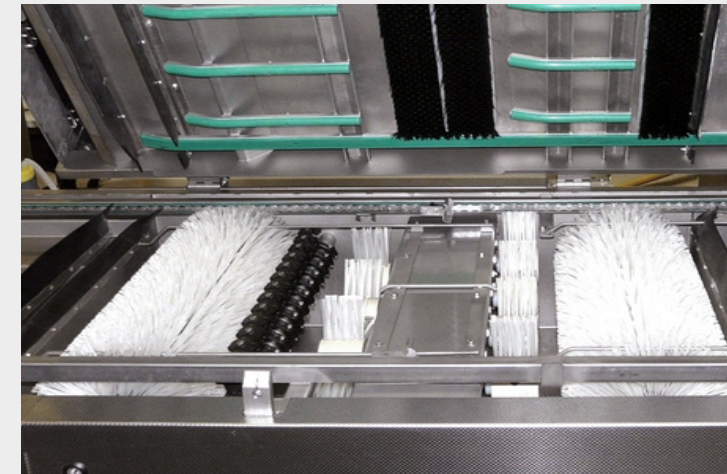
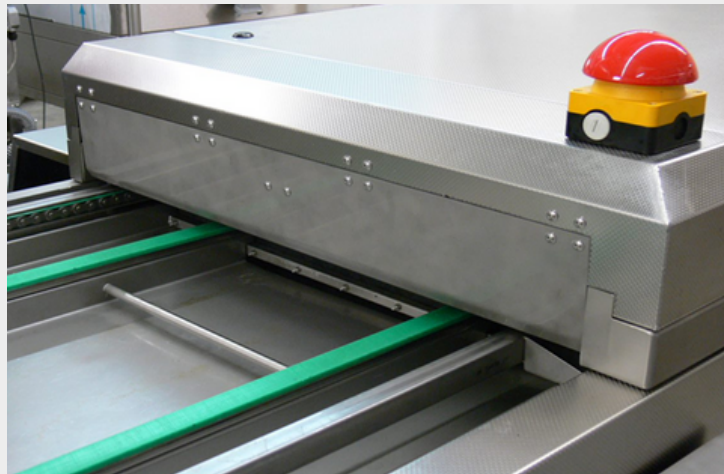




**Hebt die Hygienestandards auf ein neues Niveau:  
MULTI-CLEAN Blechwaschmaschine für  
industrielle und handwerkliche Produktionen**

# Professionelle Reinigung



**Multi-Clean  
Blechwaschmaschine**

Wenn Sie mehr über unsere Blechwaschmaschine erfahren wollen, besuchen Sie unsere Website.



Mit unserem Nassreinigungssystem für optimale Betriebshygiene bei minimalem Zeit- und Arbeitsaufwand

Wenn Sie mehr über unsere Reinigungssysteme erfahren möchten, besuchen Sie unsere Website.



# Überblick

## Multi-Clean Blechwaschmaschine

- Bis zu 600 gereinigte Bleche pro Stunde mit nur einem Bediener
- Sicheres Nassreinigungsverfahren mit definierten Waschprogrammen, das den IFS- und HACCP-Normen entspricht
- Geeignet für das Spülen von Blechen in Standardgröße: Von randlosen bis zu 4-eckigen Blechen mit bis zu 25 mm Randhöhe
- Touchpanel-Steuerung
- Blechauflage mit Blecherkennungssensor
  - Mit Transportband und Mitnehmern für die Bleche
  - Der Blechsensor erkennt, wenn ein Blech aufgelegt wurde und startet automatisch das Transportband
- Mehrzonen-Bürstenreinigung
- Blechtrocknung mit professionellen Luftklingen
- Automatische Rückgabe der Bleche (optional) mit Beölung (optional)



# Mehrzonen-Bürstenreinigung

1

**Zone 1: Vorreinigung der Backfläche:** eine rotierende Flächenbürste reinigt mit heißem Wasser und automatischer Spülmitteldosierung

2

**Zone 2: Vorreinigung der Ränder:** mehrere rotierende Randreinigungsbürsten reinigen die Ränder mit heißem Wasser und automatischer Spülmitteldosierung

3

**Zone 3: Endreinigung der Ränder:** mehrere rotierende Flächenbürsten reinigen mit heißem Wasser und automatischer Spülmitteldosierung

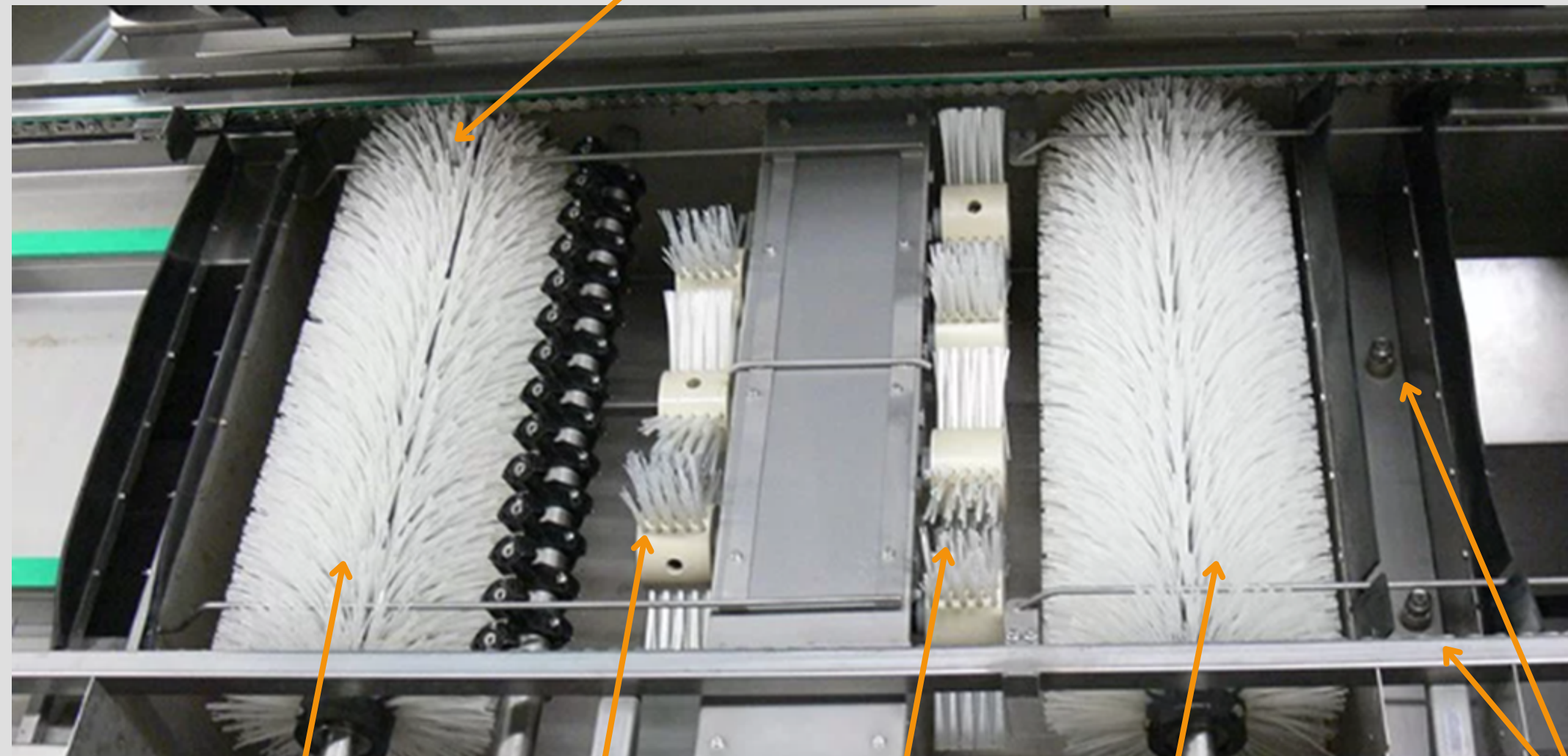
4

**Zone 4 : Endreinigung der Backflächen:** mit heißem Wasser und automatischer Spülmitteldosierung

5

**Zone 5: Klarspülung:** vorhandenes Rest-Schmutzwasser wird in der Klarspülzone abgewaschen

Die einleitende Bürste ist in drei Teile gegliedert. Die Kanten der Bürste unterliegen im Betrieb einem erhöhten Verschleiß. Um die Leistung aufrechtzuerhalten, wird empfohlen, die Randbürstensegmente selektiv zu ersetzen.



1

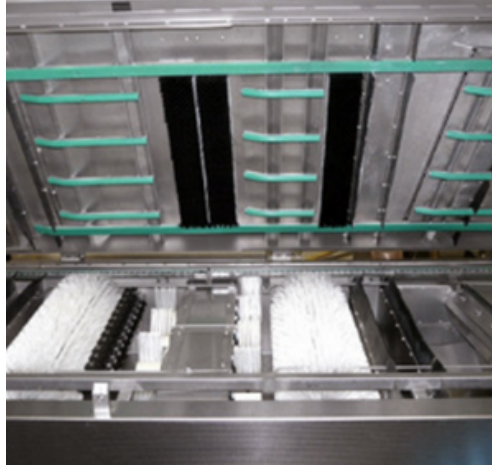
2

3

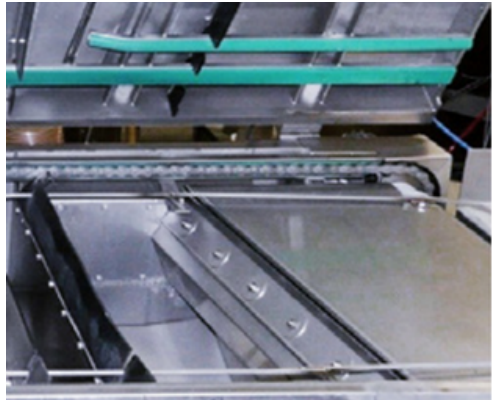
4

5

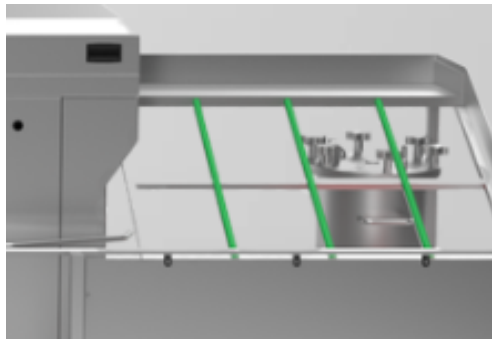
# Reinigungsprozess



**Reinigung**



**Trocknung**



**Rückgabe**

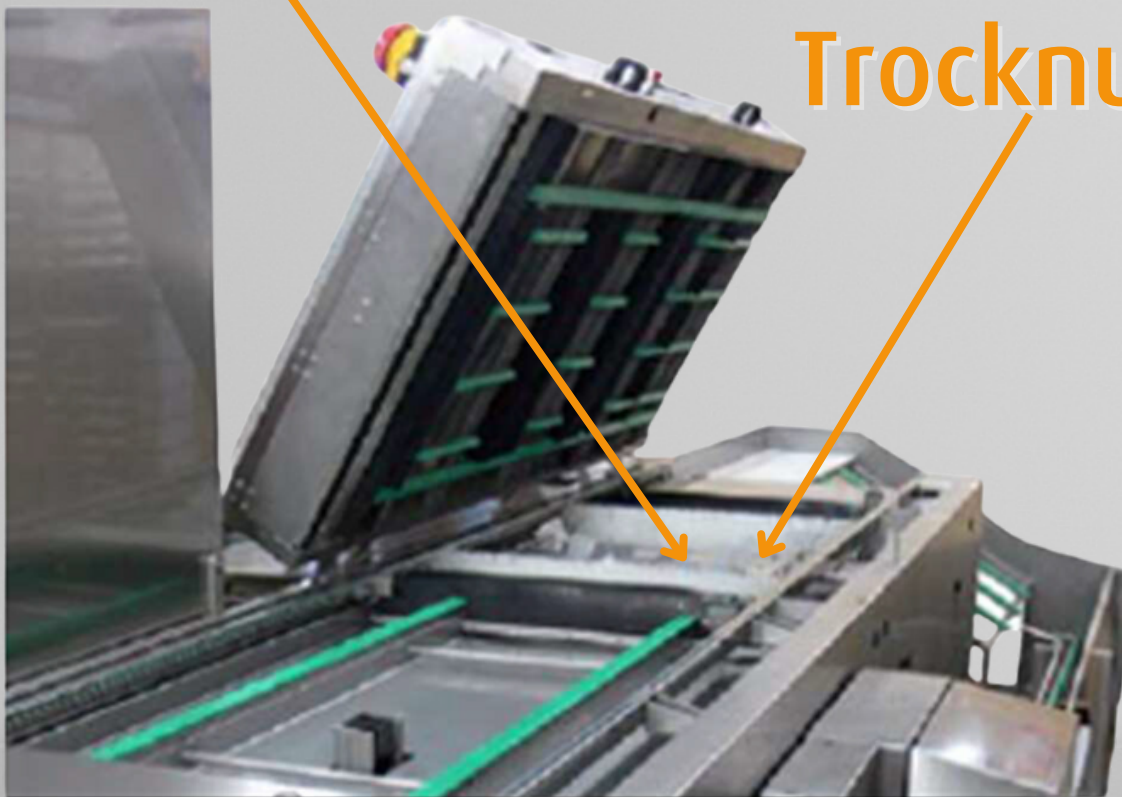


**Beölung**

- Direkter Anschluss der Maschine an die Kalt- oder Warmwasserversorgung (Temperatur bis 80° C) und/oder Wassererwärmung durch die Maschine
- Automatische sensorgesteuerte Dosierung von Wasser und Reinigungsmittel
- Durchlauferhitzer für sauberes Spülwasser
- Blechtrocknung mit professionellen Luftklingen
- Lüfterlose Motoren und Pumpen
- Die gewaschenen Bleche werden dem Bediener über ein Rückführband automatisch an der Beschickung zurückgegeben
- Das Be- und Entladen der Bleche erfolgt an der gleichen Stelle
- Optional mit Beölungseinheit erhältlich
- Sprühbeölung: Öl wird automatisch auf die Backseite der Backbleche aufgetragen
- Überschüssiges Öl wird durch einen Filter abgelöst
- Automatisches Ein- und Ausschalten (sensorgesteuert) während des Durchlaufs der Bleche
- Edelstahl-Druckfass für das Öl
- Ölmenge und Druckparameter werden im Reinigungsprogramm hinterlegt

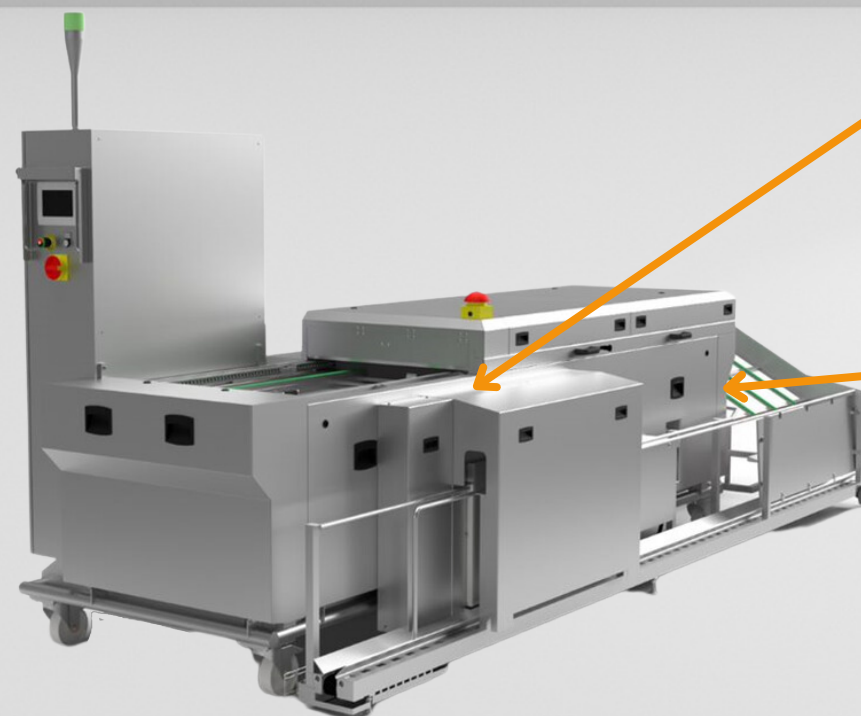
# Anforderungen für die Maschine

Reinigen



Trocknung

Beölung



Rückgabe

- Elektrischer Anschluss
- Frischwasserversorgung
  - kalt oder warm bis zu 80°C
- Abwasseranschluss
- Druckluft
- Reinigung
  - Spülmittel: Es wird ein flüssiges Geschirrspülmittel benötigt, das keinen Schaum erzeugt.
    - das Spülmittel wird automatisch dosiert
- Beölung
  - Öl: Flüssiges Öl, das keine Rückstände bildet, ist erforderlich, da jegliche Rückstände zu einer Verstopfung der Düsen führen können.
  - Ölmenge und Druckparameter können im Reinigungsprogramm hinterlegt werden



# Touchcontrol-Steuerung

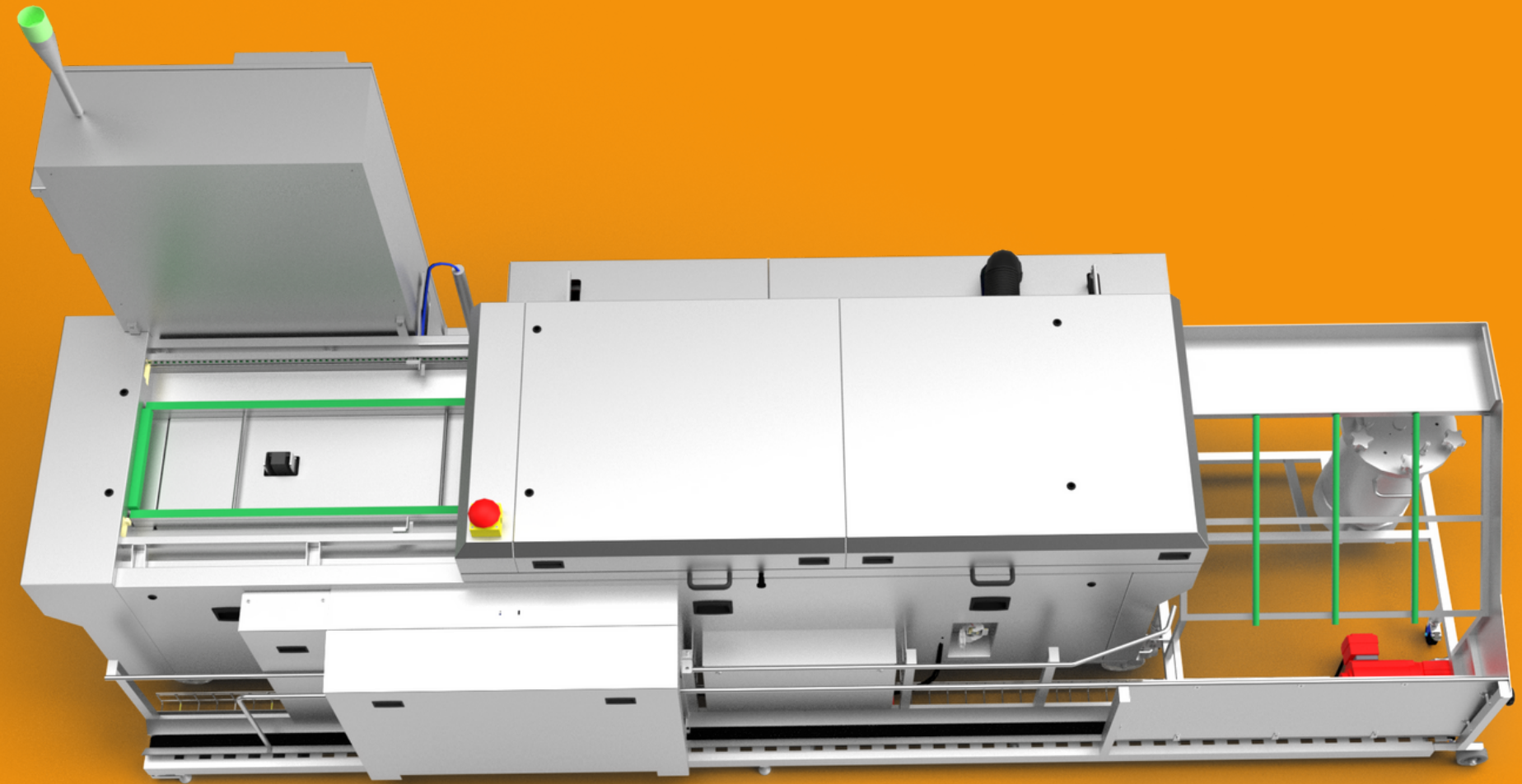
- Intuitive Benutzerführung
- Unempfindlich gegen Wasser, Schmutz und Öl
- Mehrere Benutzerebenen: Operator, Master und Service
- Verschiedene Waschprogramme, einschließlich der Beölungsparameter
- Einstellen und Überwachen von Temperaturen, Blechvorschubgeschwindigkeit und Bürstengeschwindigkeit
- Protokollierung und Fehlerüberwachung
- Internet- und fernwartungsfähig
- Optional: Die Anweisungen des Touch-Bedienfeldes können bei der Bestellung in die lokale Benutzersprache übersetzt werden.



# Multi-Clean Vorteile

**Einstellbar von leichter und schneller Reinigung bis zur Reinigung schwerster Verschmutzungen**

- Vielseitiger Einsatz durch verschiedene Waschprogramme, Temperatureinstellungen, Behälterzuführung und Geschwindigkeitsmodi der Bürsten
- Definierte Waschprogramme ermöglichen die Einhaltung der IFS- und HACCP-Normen zur Prozesssicherheit
- Sorgfältige Behandlung der Backbleche durch Verwendung von Kunststoffbürsten, Spülmittel und heißem Wasser
- Geringerer Personalaufwand durch den Einsatz der Backblech-Rückführung
- Effizienter Arbeiten mit kurzen Wegen und reduzierter Anzahl von Arbeitsschritten



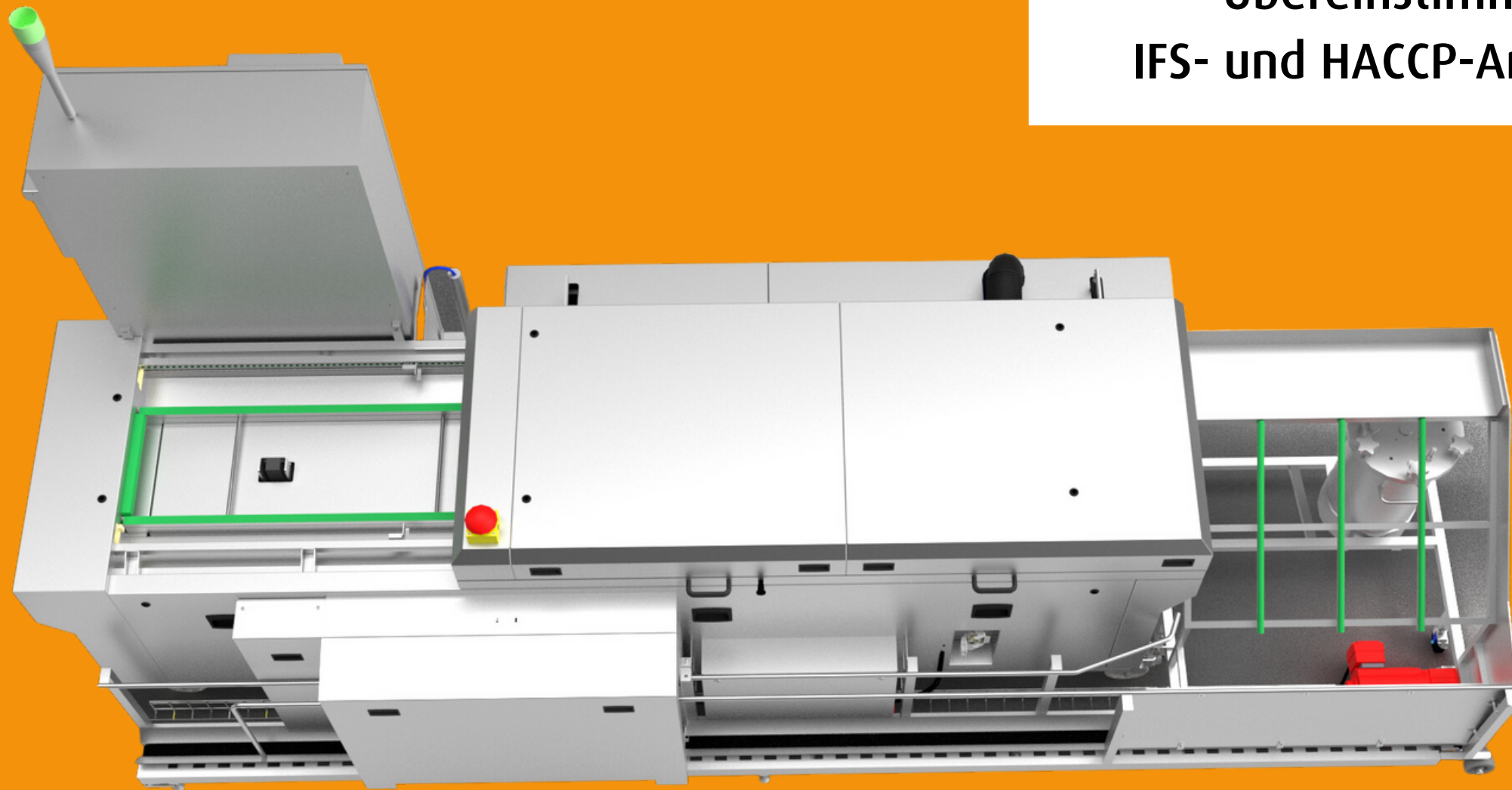
- Ergonomische Bedienung
- Ressourcenschonung durch automatische Dosierung von Wasser und Geschirrspülmittel
  - Weniger Wasserverbrauch und weniger Abwasser
  - Weniger Reinigungsmittelverbrauch
- Kein direkter Kontakt mit Reinigungsmitteln
- Nachhaltiger Schutz der Umwelt





# Safety

Die Maschine wird nach den neuesten europäischen Sicherheitsrichtlinien hergestellt. Die definierten Waschprogramme gewährleisten die Übereinstimmung mit IFS- und HACCP-Anforderungen



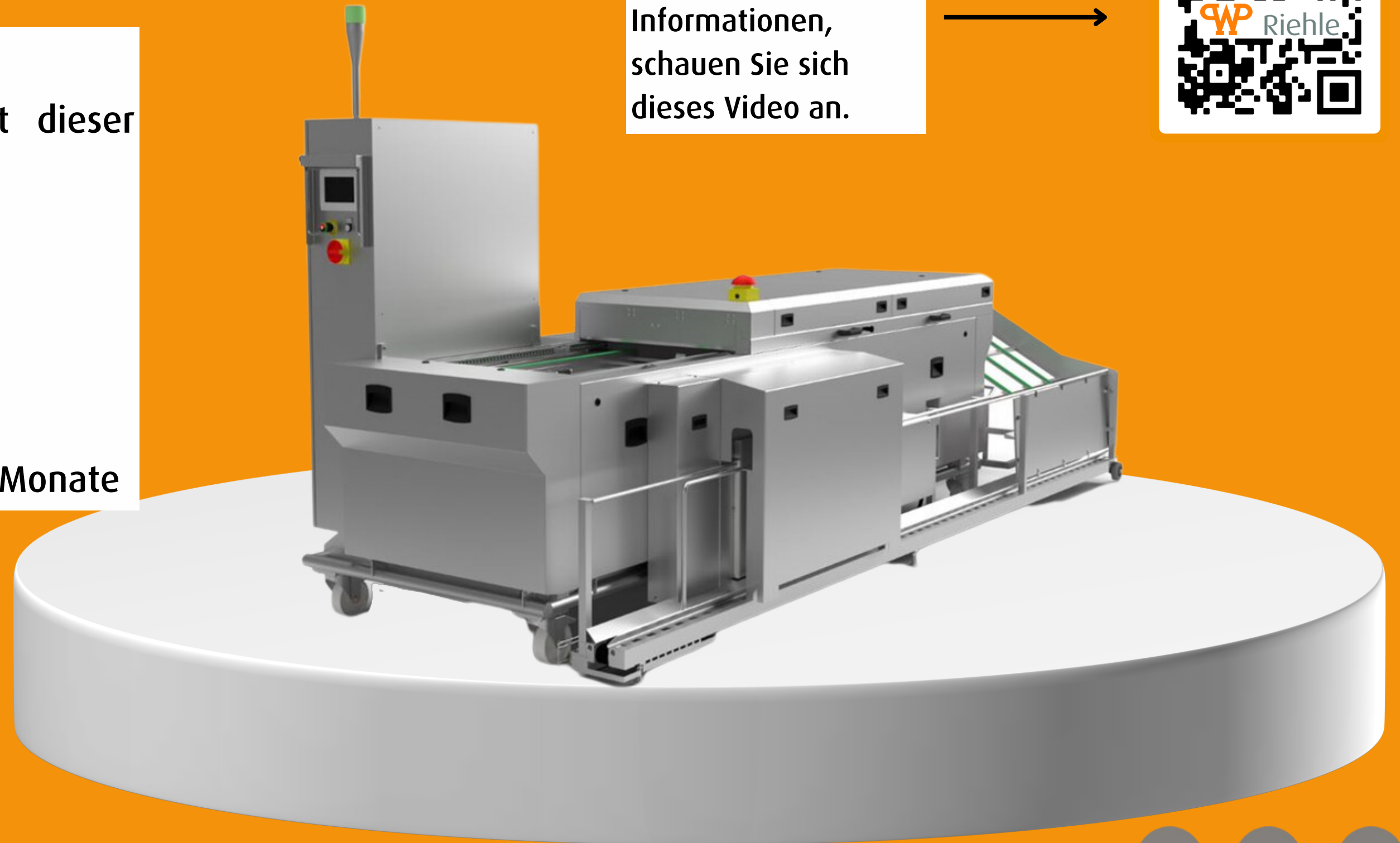
# Lieferzeit

- **Standard-Blechgröße: 6 Monate**  
Alle diese Blechgrößen können mit dieser einen Maschine gereinigt werden!

- 400 x 600 mm
- 580 x 780 mm
- 600 x 800 mm
- 580 x 980 mm
- 600 x 1000 mm

- **Kundenspezifische Blechgröße: 12 Monate**

Für weitere Informationen, schauen Sie sich dieses Video an.



# Sie möchten mehr erfahren?

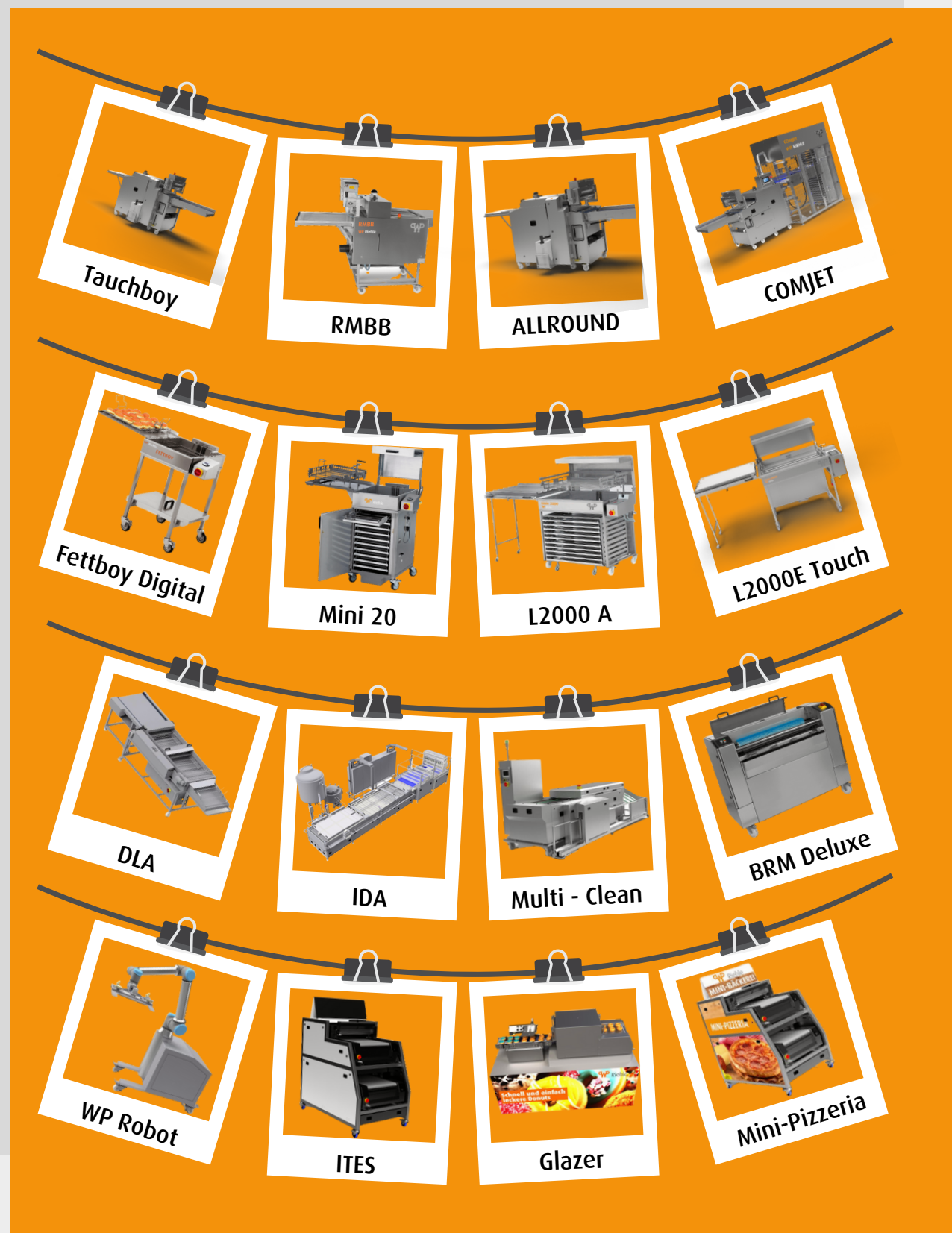
Bei Fragen zu unseren Produkten, wenden Sie sich bitte an unser Sales Team. Es hilft Ihnen gerne unsere Produkte auf Ihre speziellen Bedürfnisse abzustimmen.

Tel.: +49 7361 55800  
E-Mail: [info@riehle.de](mailto:info@riehle.de)

Besuchen Sie unsere Website für mehr Informationen.



# Weitere Produkte von WP Riehle



Unsere Maschinen sind in verschiedenen Konfigurationen erhältlich und eignen sich für eine Vielzahl von Produkten

**Sie haben Fragen?**

**Unser Sales Team freut  
sich von Ihnen zu hören,  
telefonisch unter  
+49 7361 55800  
oder per Mail an  
info@riehle.de.**



WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

Heinrich-Rieger-Str. 5

73430 Aalen

Tel: +49 (0) 7361 5580-0

Fax: +49 (0) 7361 5580-2281

info@riehle.de

www.riehle.de