

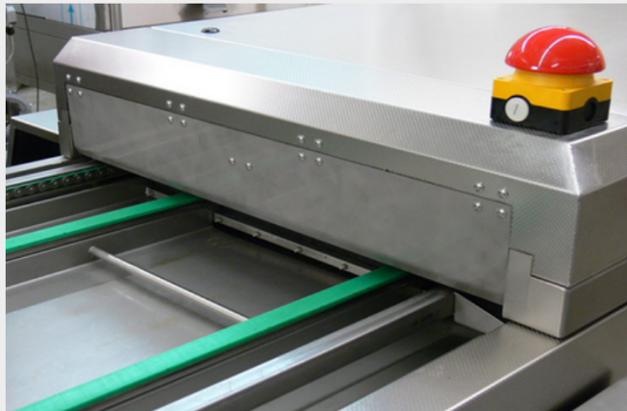


Riehle



**Elevando los estándares de higiene a un nuevo nivel:
Sistema de Lavado de Bandejas MULTI-CLEAN para
Producción Industrial y Artesanal**

Limpieza a la perfección



**Sistema de lavado de bandejas
Multi-Clean**

Si desea saber más sobre nuestro sistema de lavado de bandejas, ¡visite nuestro sitio web!



Con nuestro sistema de limpieza en húmedo para una higiene operativa óptima con el mínimo tiempo y esfuerzo

Si desea leer más sobre sistemas de limpieza, visite nuestro sitio web.



Descripción general

Sistema de lavado de bandejas Multi-System Multi-Clean

- Hasta 600 bandejas limpias por hora con un solo operador
- Proceso seguro de limpieza en húmedo, que incorpora programas de lavado definidos para cumplir con los estándares IFS y HACCP.
- Adecuado para lavar bandejas de tamaño estándar: desde bandejas sin bordes hasta bandejas de 4 bordes con una altura de borde de hasta 25 mm
- Control del panel táctil
- Posicionamiento de bandejas con sensor de identificación de bandejas Con cinta transportadora y soportes para las bandejas
- El sensor de bandeja detecta cuando se ha colocado una bandeja e inicia automáticamente el transportador
- Varias zonas de limpieza con cepillo
- Secado en bandeja mediante aspas de aire.
- Retorno automático de bandejas (opción) con engrase (opción)



Varias Zonas de Limpieza con Cepillo

1 Zona 1: Prelavado de la superficie de horneado:
Un cepillo giratorio para la superficie de horneado limpia la superficie de horneado de la bandeja con agua caliente y detergente para platos que se dispensa automáticamente.

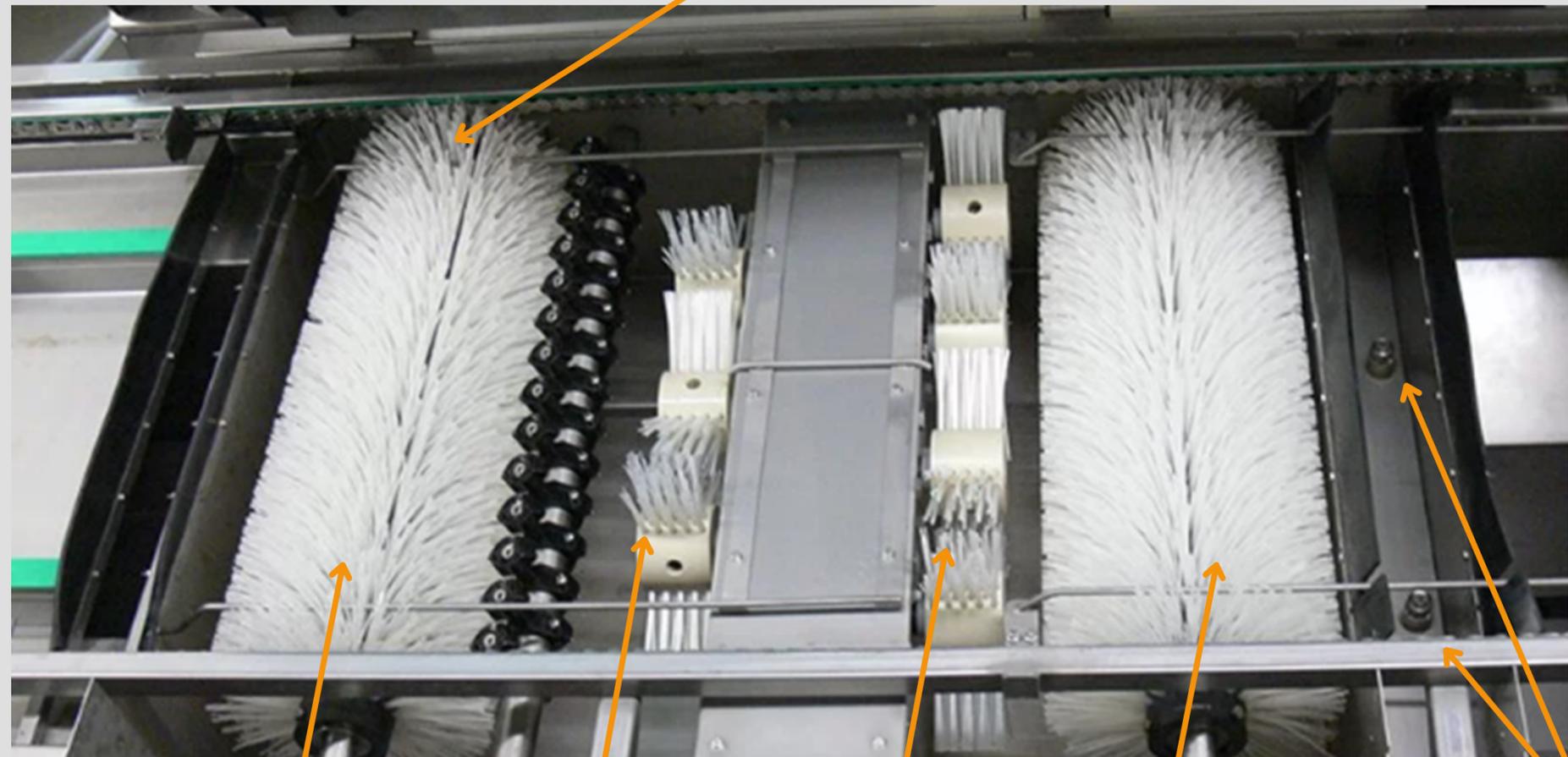
2 Zona 2: Prelavado de bordes:
Varios cepillos circulares giratorios limpian los bordes de la bandeja con agua caliente y detergente lavavajillas de dosificación automática

3 Zona 3: Limpieza final de bordes:
Varios cepillos circulares giratorios limpian los bordes de la bandeja con agua caliente y detergente lavavajillas de dosificación automática

4 Zona 4: Limpieza final de la superficie de cocción de la bandeja con agua caliente y detergente lavavajillas de dosificación automática.

5 Zona 5: Enjuague claro: el agua sucia restante se enjuaga en la zona de enjuague claro

El pincel inicial se estructura en tres partes. Los bordes del cepillo sufren un mayor desgaste durante el funcionamiento. Para mantener el rendimiento, se recomienda reemplazar los segmentos del cepillo de bordes de forma selectiva.



1

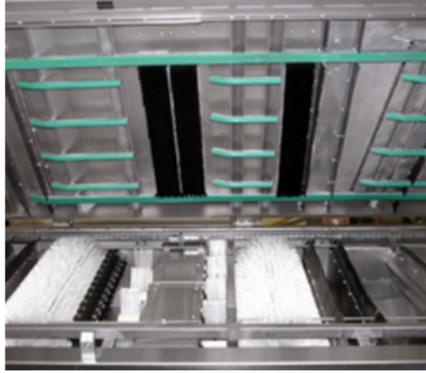
2

3

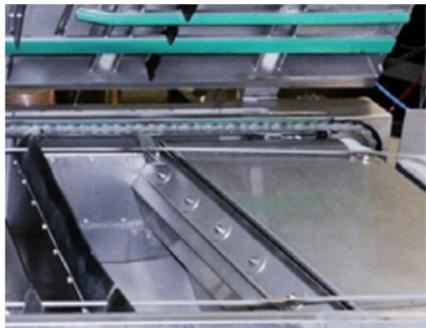
4

5

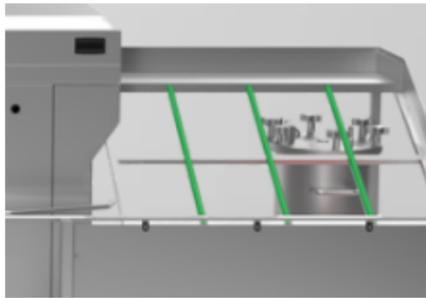
Proceso de limpieza



Limpieza



Secado



Regresando



Engrase

- Conexión directa de la máquina al suministro de agua fría o caliente (temp. hasta 80° C) y/o agua calentada por la máquina.
- Dosificación automática de agua y detergente controlada por sensor
- Calentador de flujo continuo para agua de enjuague limpia

- Secado de bandejas mediante sistema de cuchillas de aire.
- Motores y bombas sin ventilador.

- Las bandejas lavadas se devuelven automáticamente al operador en la entrada.
- La carga y retirada de bandejas se realiza en el mismo lugar.

- El módulo está disponible como opción.
- Pulverización de aceite: el aceite se aplica automáticamente en el lado de horneado de las bandejas para hornear
- El exceso de aceite es reemplazado por un filtro.
- Encendido/apagado automático (controlado por sensor) mientras pasan las bandejas
- Tanque de presión de acero inoxidable para el aceite.
- Los parámetros de engrase se almacenan en el programa de lavado.



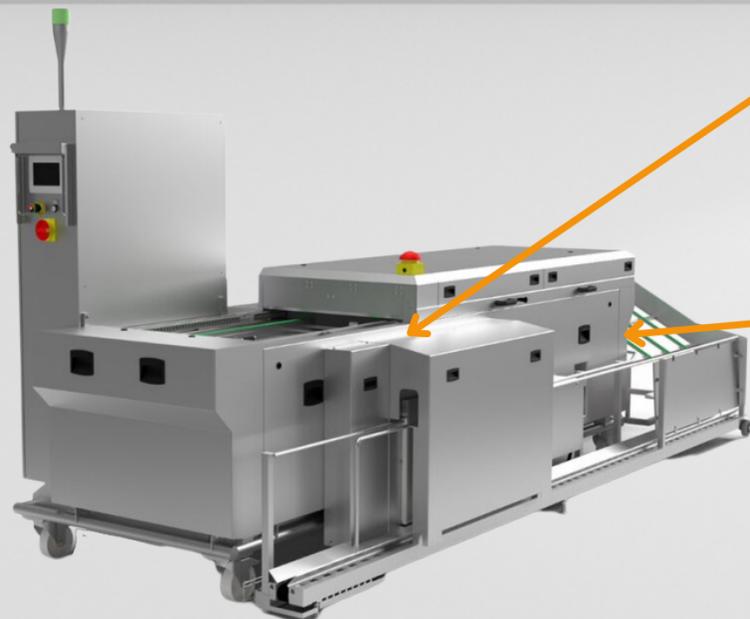
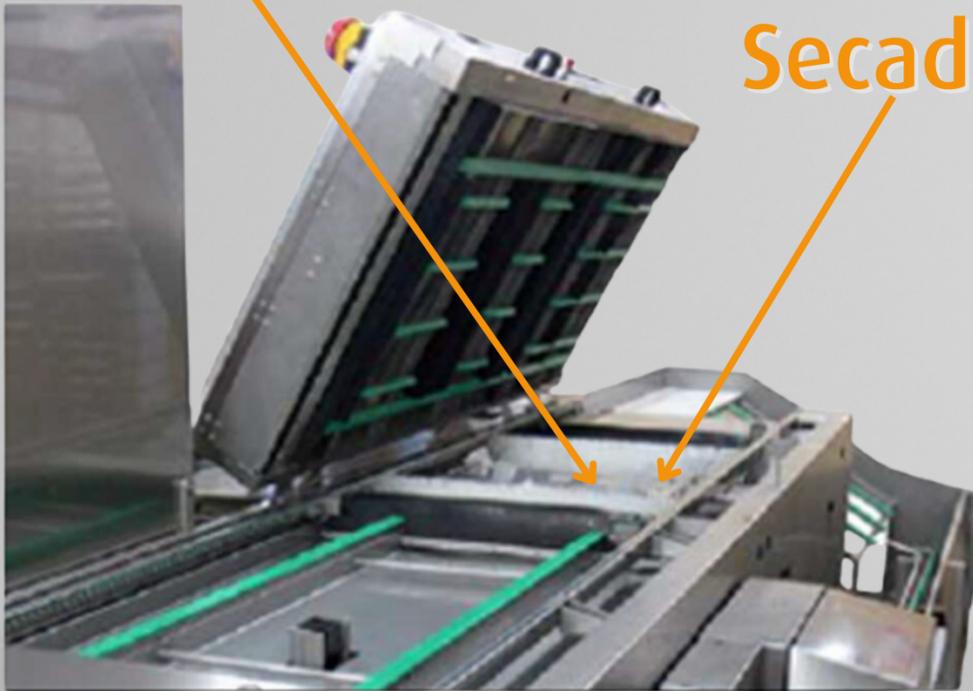
Requisitos del procedimiento de limpieza

Lavado

Secado

Engrase

Regresando



- **Electricidad**
- **Suministro de agua potable**
 - Suministro de agua potable fría o caliente hasta 80°C
- **Suministro de residuos**
- **Aire a presión**
- **Lavado**
 - Detergente de lavado: Detergente líquido para lavavajillas que no requiere no produce espuma se requiere
 - el detergente se dispensa automáticamente
- **Engrase**
 - Aceite de engrase: aceite fluido, no se requiere formación de residuos, ya que cualquier obstrucción y cualquier residuo puede provocar la obstrucción de la boquilla.
 - La cantidad de aceite aplicada y los parámetros de presión pueden ajustarse en un programa de lavado



Panel de control táctil

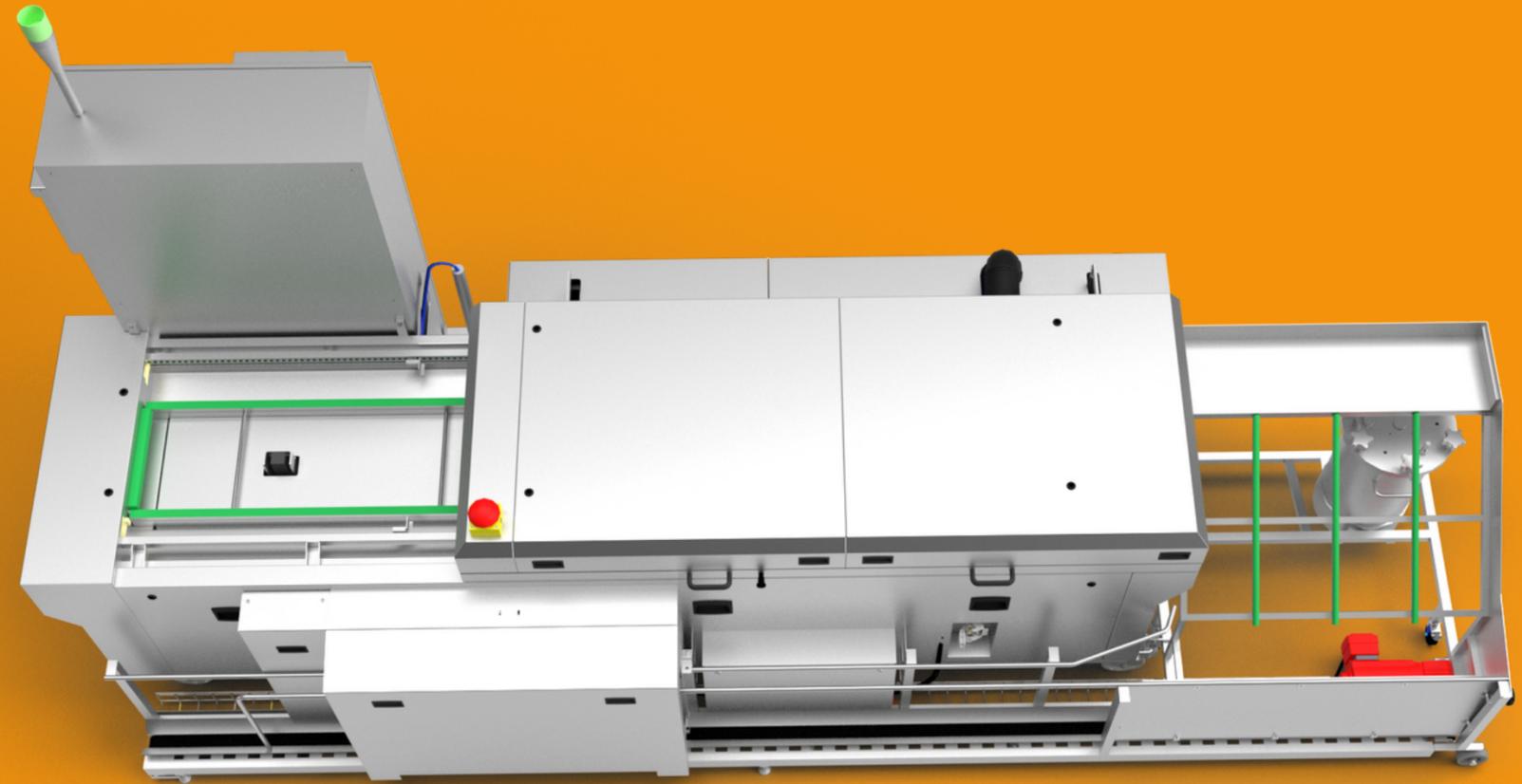
- Guía de usuario intuitiva
- Resistente al agua, la suciedad y el aceite.
- Varios niveles de usuario: Operador, Maestro y Servicio
- Varios programas de lavado, incluidos los parámetros de engrase
- Ajuste y monitorización de temperaturas, velocidad de alimentación de la bandeja y velocidad del cepillo.
- Registro y monitoreo de errores
- Capacidad para Internet y mantenimiento remoto
- Opcional: las instrucciones del panel de control táctil se pueden traducir al idioma local del usuario al realizar el pedido.



Ventajas de Multi-Clean

Ajustable de limpieza ligera y rápida a limpieza pesada

- Uso versátil a través de diferentes programas de lavado, ajustes de temperatura, alimentación de bandeja y modos de velocidad de los cepillos.
- Los programas de lavado definidos permiten que la seguridad del proceso cumpla con los estándares IFS y HACCP.
- Manipulación cuidadosa de las bandejas para hornear utilizando cepillos de plástico, detergente para lavavajillas y agua caliente.
- Reducción del trabajo de personal gracias al uso del sistema de retorno de bandejas de horno
- Operación eficiente con recorridos de trabajo cortos y cantidad reducida de pasos de trabajo



- Operación ergonómica
- Ahorro de recursos mediante dosificación automática de agua y detergente lavavajillas
 - Menos consumo de agua y menos aguas residuales
 - Menos consumo de agentes de limpieza.
- Sin contacto directo con agentes de limpieza.
- Protección sostenible del medio ambiente



Seguridad

La máquina se fabrica de acuerdo con las últimas directrices de seguridad europeas. Los programas de lavado definidos garantizan la alineación con Requisitos IFS y HACCP.



Plazo de Entrega

- **Tamaño de bandeja estándar: 6 meses**
¡Todos estos tamaños de bandejas se pueden limpiar con esta única máquina!

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

- **Tamaño de bandeja personalizado: 12 meses**

Para más información, vea el siguiente vídeo



You need more information?

Si tiene alguna pregunta sobre nuestros productos, no dude en consultar a nuestro equipo de ventas. Nuestros experimentados responsables de ventas le ayudarán a adaptar nuestros productos a sus necesidades específicas.

tel: +49 7361 55800
e-mail: info@riehle.de

Visite nuestra
web
para más
información.



Conozca todos nuestros productos



Nuestras máquinas vienen en diferentes configuraciones y son ideales para una gran variedad de productos.

¿Tiene alguna pregunta?

**Nuestro equipo de ventas
estará encantado de
asesorarlo, en el teléfono
+49 7361 55800
o por correo electrónico a
info@riehle.de.**

