

**IFS/
HACCP**

Machine de la- vage pour plaques **Multi-Clean**

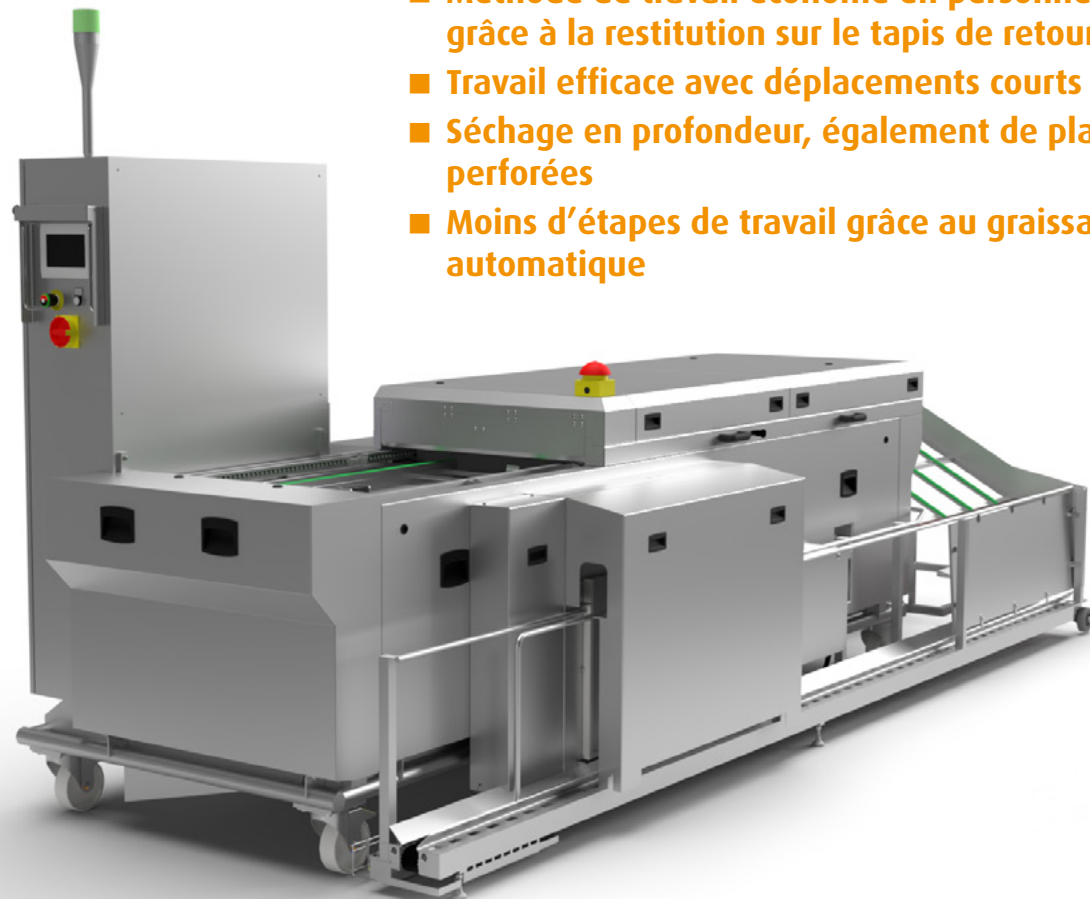
Laver, sécher et graisser les plaques de
manière hygiénique en une seule étape

La Multi-Clean

– rapidité, efficacité et hygiène

- Un fonctionnement qui préserve les ressources grâce au dosage automatique de l'eau et du liquide vaisselle
- Des programmes de lavage définis garantissent la fiabilité du processus et sont compatibles avec la certification IFS et le système HACCP
- Polyvalente grâce aux différents programmes de lavage, températures, avances de plaques et vitesses des brosses
- Préservation des plaques avec brosses en plastique, liquide vaisselle et eau chaude
- Pour toutes les plaques usuelles, sans bords et jusqu'à 4 bords d'une hauteur jusqu'à 25 mm
- À utiliser avec un raccordement externe à l'eau chaude jusqu'à 80 °C
- Laver, sécher et graisser les plaques en une seule étape par une seule personne

- Méthode de travail économe en personnel grâce à la restitution sur le tapis de retour
- Travail efficace avec déplacements courts
- Séchage en profondeur, également de plaques perforées
- Moins d'étapes de travail grâce au graissage automatique

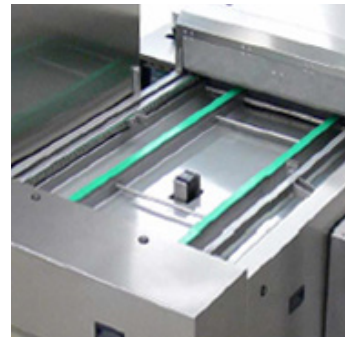


COMMANDE TACTILE

- Guidage opérateur intuitif
- Résiste à l'eau, la saleté et l'huile
- Différents programmes de lavage
- Réglage et surveillance des températures, de la vitesse d'avance des plaques et de la vitesse des brosses
- Enregistrement et surveillance des défauts
- Compatible Internet et télémaintenance

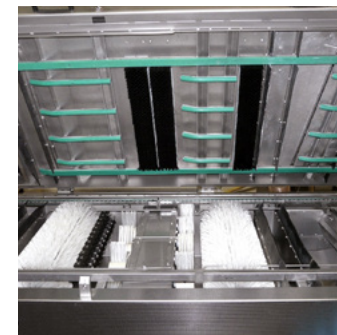
SUPPORT DE PLAQUES AVEC CAPTEUR DE DÉTECTION DE PLAQUE

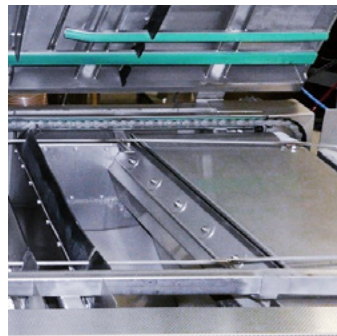
- Avec bande transporteuse et entraîneurs de plaques
- Le capteur de plaque détecte si une plaque a été déposée et démarre automatiquement la bande transporteuse



NETTOYAGE À BROSSE MULTI ZONES

- **Zone 1: prélavage de la face de cuisson**
une brosse plate rotative nettoie à l'eau chaude et avec un dosage automatique du produit vaisselle
- **Zone 2: prélavage des bords**
plusieurs brosses rotatives pour le nettoyage de roues nettoient les bords à l'eau chaude et avec un dosage automatique du liquide vaisselle
- **Zone 3: nettoyage final des bords**
une brosse plate rotative nettoie à l'eau chaude et avec un dosage automatique du produit vaisselle
- **Zone 4: nettoyage final des faces de cuisson**
- **Zone 5: rinçage**
l'eau sale résiduelle est lavée dans la zone de rinçage



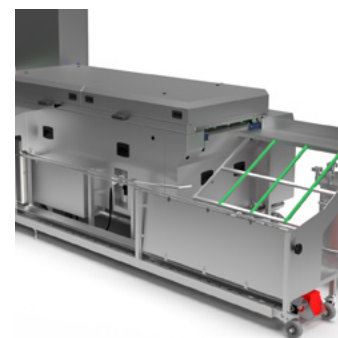


SÉCHAGE

- Séchage des plaques avec lames d'air professionnelles
- Moteurs et pompes sans ventilateur

TOBOGGAN À PLAQUES AVEC RETOUR

- Livrable avec unité de graissage en option
- Grâce au tapis de retour, la machine de lavage pour plaques peut être utilisée par une seule personne
- La dépose et la reprise des plaques se font au même endroit

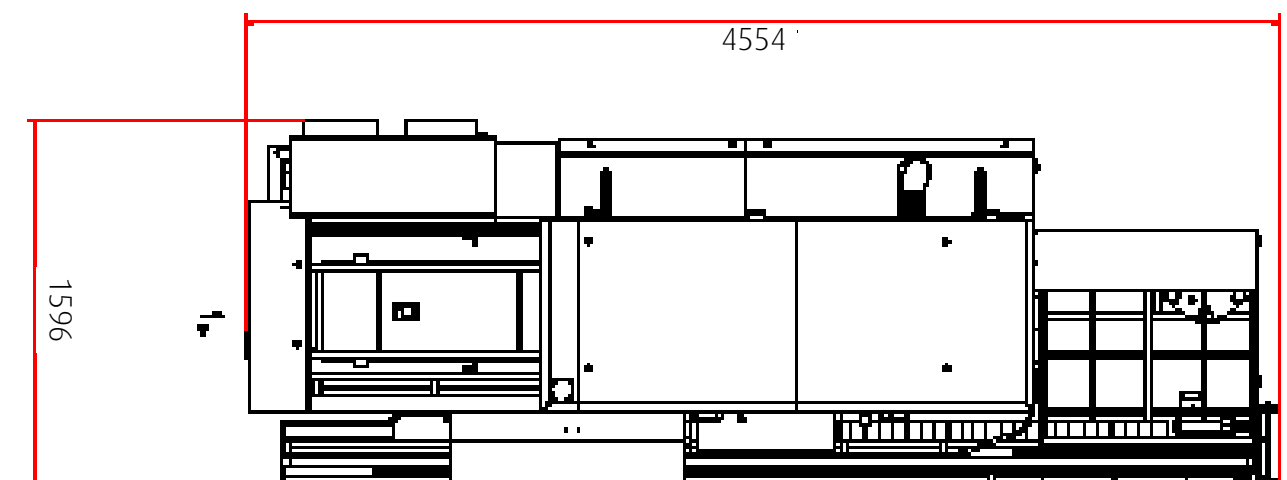
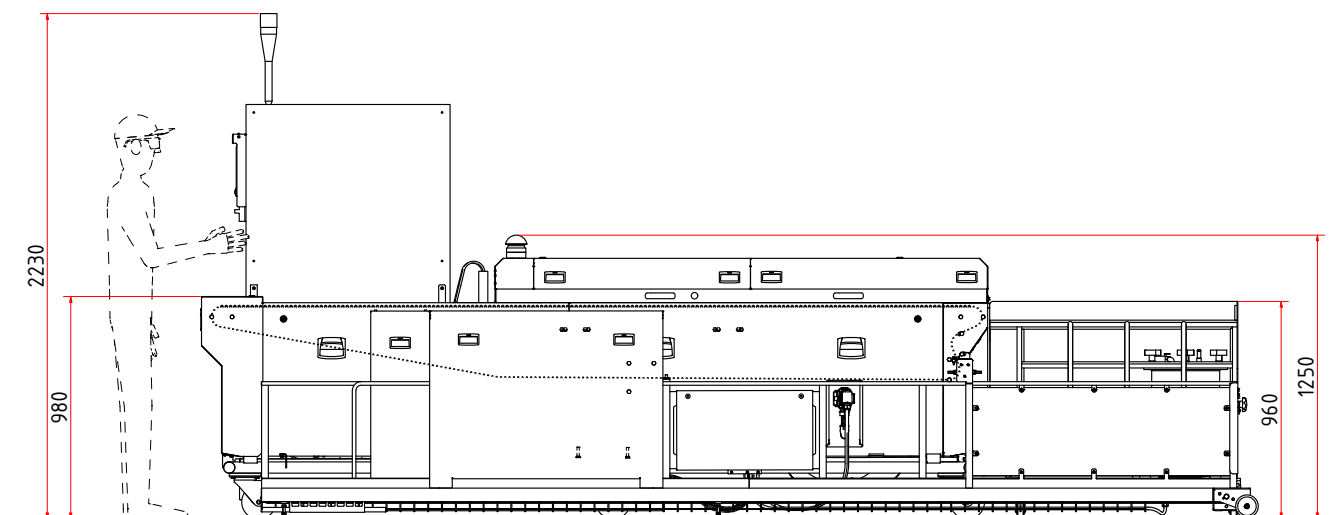


GRAISSAGE

- Graissage par pulvérisation avec aspiration
- Avec système de graissage Boyens ou fût sous pression en acier inoxydable
- Activation et désactivation automatique au moment du passage des plaques
- Les quantités d'huile et les paramètres de pression peuvent être configurés dans le programme de lavage

FÛT SOUS PRESSION EN INOX/SYSTÈME DE GRAISSAGE KEG

- Le graissage peut se faire soit par le biais d'un fût sous pression en inox soit d'un système de graissage KEG



TECHNISCHE DETAILS

Longueur avec tapis de retour	ca. 4554 mm
Largeur avec graissage	ca. 1596 mm
Hauteur	ca. 1200 mm
Valeur de raccordement	35 kW/85 A
Consommation d'eau	ca. 90 Liter/h
Consommation d'eau par plaque	ca. 0,15 litre

Détergent: Produit vaisselle, liquide, non moussant

Consommation de détergent: pourcentage par rapport à la consommation d'eau, en fonction de la concentration du détergent



WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Heinrich-Rieger-Str. 5 // D-73430 Aalen// Tel. +49 7361 5580-0 // Fax +49 7361 5580-2281
info@riehle.de // www.wp-riehle.de