

unterstützt
**IFS/
HACCP**

Blechwaschmaschine **MULTI-CLEAN**

Bleche hygienisch waschen, trocknen
und beölen in einem Arbeitsschritt

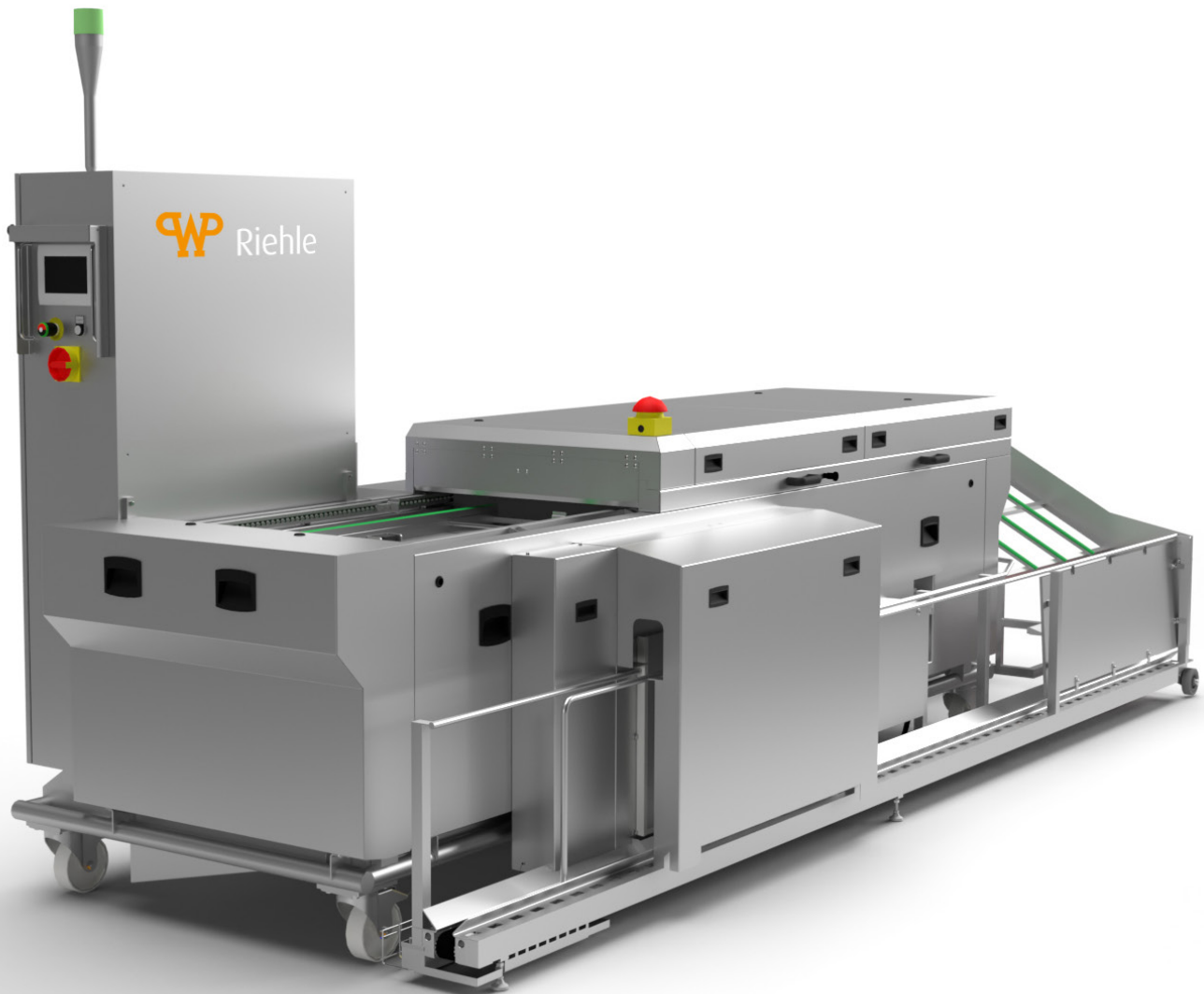
think process!

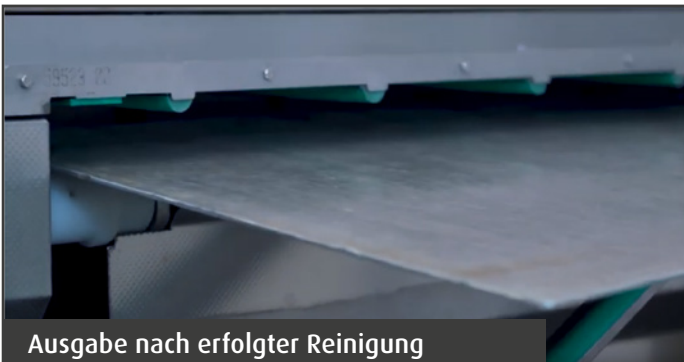
WP BAKERYGROUP

Die Multi-Clean – schnell, effektiv und hygienisch

Die Anforderungen an Reinigungsverfahren in Betrieben, die Lebensmittel verarbeiten, sind sehr hoch. Hygienekonzepte, wie HACCP und IFS, fordern unterschiedliche Vorgehensweisen

in Zusammenhang mit der Reinigung und Dokumentation. Besonderes Augenmerk liegt auf der Reinigung aller Materialien, die mit dem Endprodukt in Kontakt kommen.





HARDFACTS

- Ressourcenschonendes Arbeiten mit der automatischen Dosierung von Wasser und Spülmittel
- Definierte Waschprogramme sorgen für Prozesssicherheit und unterstützen IFS und HACCP
- Vielseitig einsetzbar durch verschiedene Waschprogramme, Temperaturen, Blechvorschub und Bürstengeschwindigkeiten
- Blechschonend mit Kunststoffbürsten-Reiniger und heißem Wasser
- Für alle gängigen Bleche, randlose bis 4-Rand mit Randhöhen bis 25 mm
- Mit externem Heißwasseranschluss bis 80°C zu betreiben
- ca. 600 Bleche pro Stunde waschen, trocknen und beölen in einem Arbeitsschritt mit nur einer Person
- Personalsparende Arbeitsweise mit der Übergabe an das Rückführband
- Effizientes Arbeiten mit kurzen Wegen
- Gründliche Trocknung, auch von Lochblechen
- Einsparung von Arbeitsschritten durch automatische Beölung



Blechreinigung auf höchstem Niveau

Ausstattung



TOUCH-STEUERUNG

- Intuitive Benutzerführung
- Unempfindlich gegen Wasser, Schmutz und Öl
- Verschiedene Waschprogramme
- Einstellen und Überwachen von Temperaturen, Blechvorschubgeschwindigkeit und Bürstengeschwindigkeit
- Protokollierung und Fehlerüberwachung
- Internet- und fernwartungsfähig

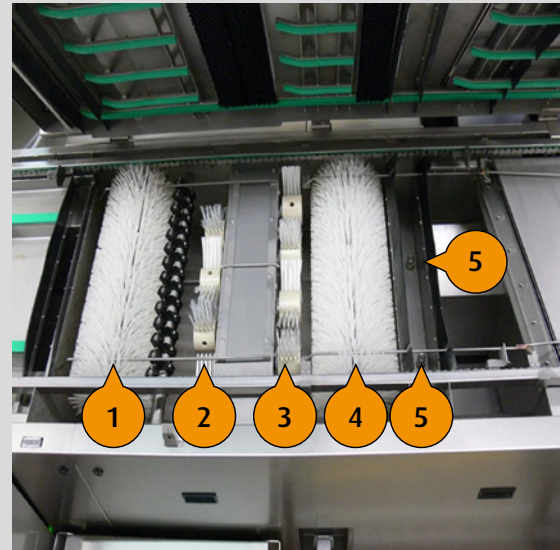


BLECHAUFLAGE MIT BLECH-ERKENNUNGSSENSOR

- Mit Transportband und Mitnehmern für die Bleche
- Der Blechsensor erkennt, wenn ein Blech aufgelegt wurde und startet automatisch das Transportband
- **Automatische Abschaltung bei verbogenen Blechen**

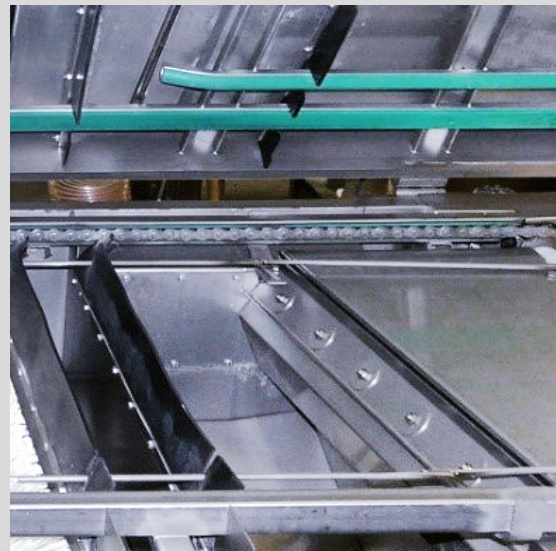
MEHRZONEN-BÜRSTENREINIGUNG

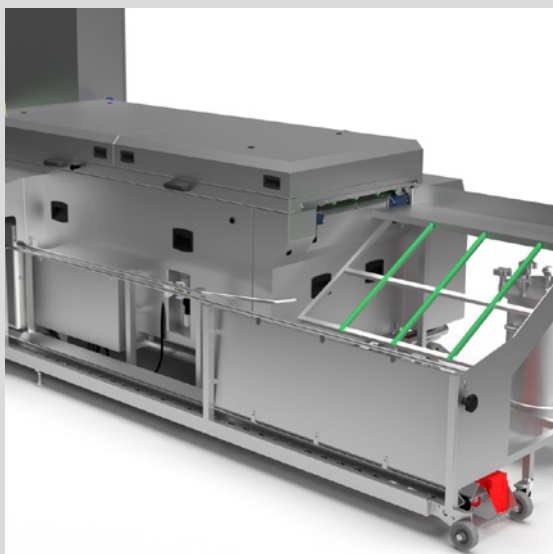
- **Zone 1: Vorreinigung der Backfläche**
eine rotierende Flächenbürste reinigt mit heißem Wasser und automatischer Spülmitteldosierung
- **Zone 2: Vorreinigung der Ränder**
mehrere rotierende Randreinigungsbürsten reinigen die Ränder mit heißem Wasser und automatischer Spülmitteldosierung
- **Zone 3: Endreinigung der Ränder**
mehrere rotierende Flächenbürsten reinigen mit heißem Wasser und automatischer Spülmitteldosierung
- **Zone 4: Endreinigung der Backflächen**
mit heißem Wasser und automatischer Spülmitteldosierung
- **Zone 5: Klarspülung**
vorhandenes Rest-Schmutzwasser wird in der Klarspülzone abgewaschen



TROCKNUNG

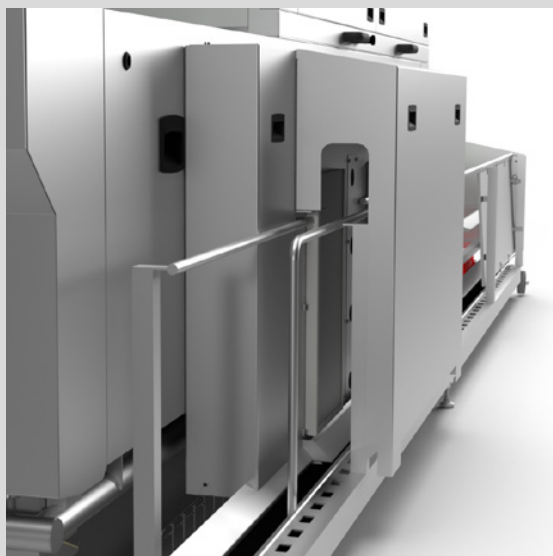
- Blechtrocknung mit professionellen Luftklingen
- Lüfterlose Motoren und Pumpen





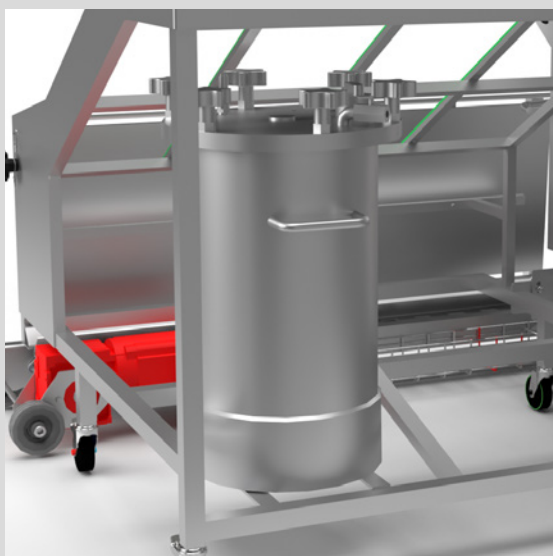
BLECHRUTSCHE MIT RÜCKFÜHRUNG

- Optional mit Beölungseinheit erhältlich
- Durch das Rückführband kann die Blechwaschmaschine von nur einer Person bedient werden
- Auflage und Entnahme der Bleche erfolgt an der gleichen Stelle



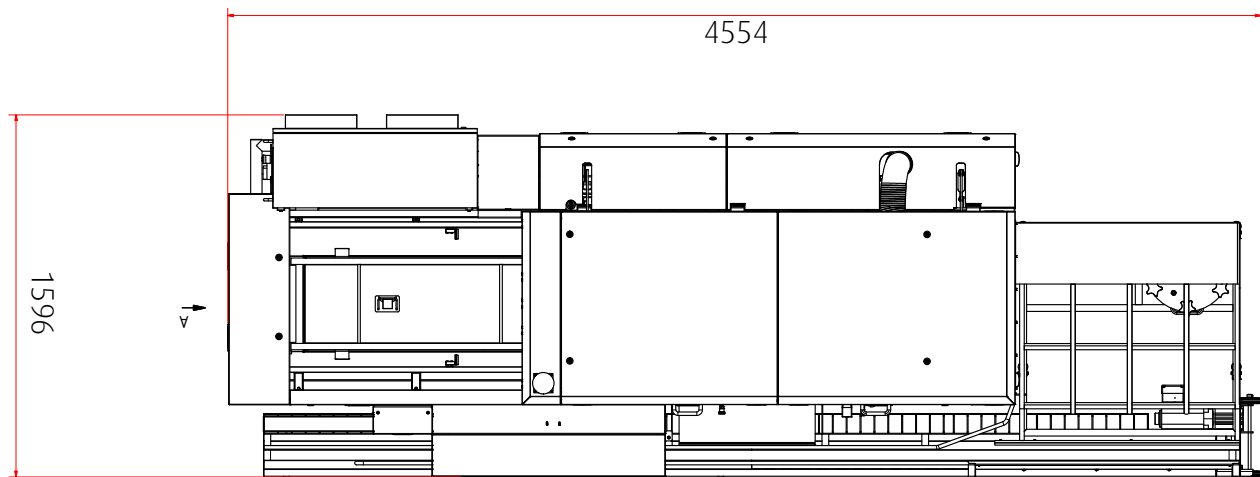
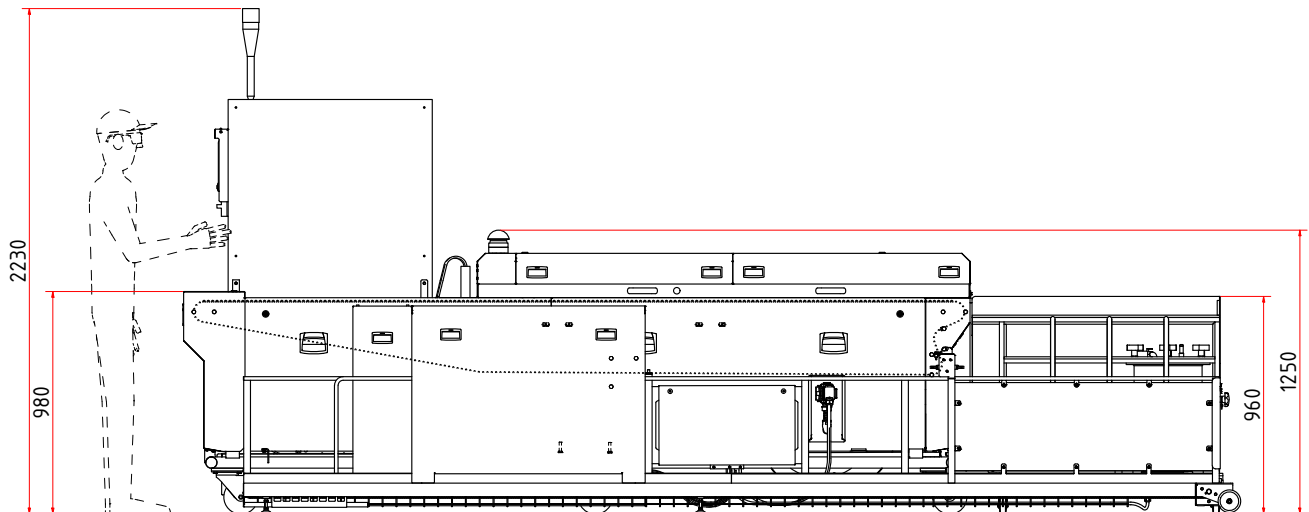
BEÖLUNG

- Sprühbeölung mit Absaugung
- Mit KEG-System Boyens oder Edelstahl-Druckfass
- Schaltet automatisch ein und aus beim Durchlaufen der Bleche
- Ölmenge und Druckparameter können im Reinigungsprogramm hinterlegt werden



EDELSTAHL-DRUCKFASS/KEG-SYSTEM

- Die Beölung kann wahlweise über ein Edelstahl-Druckfass oder mit einem KEG-System vorgenommen werden



TECHNISCHE DETAILS

Länge mit Rückführband	ca. 4.554 mm
Breite mit Beölung	ca. 1.596 mm
Höhe	ca. 1.200 mm
Anschlusswert	35 kW/85 A
Wasserverbrauch	ca. 90 Liter / Std.
Wasserverbrauch pro Backblech	ca. 0,15 Liter
Kapazität	ca. 600 Bleche / Std.

REINIGUNGSMITTEL

Geschirrspülmittel, flüssig, nicht schäumend

REINIGUNGSMITTELVERBRAUCH

Sensorgesteuerte Dosierung von Wasserzufuhr und Spülmittelkonzentration.

FETTBACKEN

**FRITTIEREN
& KOCHEN**

SNACK-BACKEN

BELAUGEN

**BACKBLECH-
REINIGUNG**

**ROBOTIK /
AUTOMATION**

FROSTEN

**SONDER-
ANLAGENBAU**

ZUBEHÖR

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15 | D-73463 Westhausen
Tel. +49 7363 95390-0
info@riehle.de | www.wp-riehle.de

