





El Multi-Clean – rápido, eficaz e higiénico

Los requisitos de los procedimientos de limpieza en las empresas de procesamiento de alimentos son muy elevados. Conceptos de higiene como HACCP e IFS exigen distintos procedimientos en relación con la limpieza y la documentación. Se presta especial atención a la limpieza de todos los materiales que entran en contacto con el producto final.

















HARDFACTS

- Ahorro de recursos gracias a la dosificación automática de agua y agente de aclarado
- Los programas de lavado definidos garantizan la fiabilidad del proceso y apoyan las normas IFS y HACCP
- Versátil gracias a diferentes programas de lavado, temperaturas, alimentación de andejas y velocidades de cepillado
- Suave con las bandejas gracias al limpiador de cepillos de plástico y al agua caliente
- Para todas las bandejas comunes, sin borde hasta 4 bordes con alturas de borde de hasta 25 mm
- Puede funcionar con conexión externa de agua caliente hasta 80°C
- Lavado, secado y engrase de aprox. 600 bandejas por hora - en un solo paso con una sola persona
- Flujo de trabajo eficiente para el personal con transferencia a la cinta de retorno
- Trabajo eficiente con distancias cortas
- Secado completo, también de placas perforadas
- Menos pasos de trabajo gracias al engrase automático



Limpieza de bandejas al nivel más alto



Equipamiento



CONTROL MEDIANTE PANEL TÁCTIL

- Guía de usuario intuitiva
- Insensible al agua, la suciedad y el aceite
- Varios programas de lavado
- Ajuste y control de temperaturas, avance de la bandeja y velocidad del cepillo velocidad del cepillo
- Registro y control de errores
- Posibilidad de mantenimiento remoto y por Internet



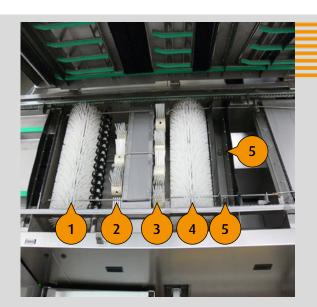
SOPORTE DE HOJAS CON SENSOR DE DETECCIÓN DE HOJAS

- Con cinta transportadora y soportes para las bandejas
- El sensor de bandejas detecta cuando una bandeja a sido posicionada y pone en marcha automáticamente la cinta transportadora
- Desconexión automática en caso de bandejas dobladas



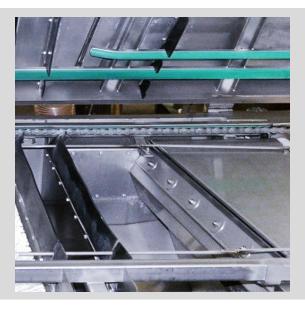
LIMPIEZA CON CEPILLOS MULTIZONA

- Zona 1: Prelavado de la superficie de cocción: Un cepillo de superficie giratorio limpia la superficie de cocción de la bandeja con agua caliente y detergente lavavajillas que se dispensa automáticamente
- Zona 2: Prelavado de los bordes: Varios cepillos de rueda giratoria limpian los bordes de la bandeja con agua caliente y detergente lavavajillas dispensado automáticamente
- Zona 3: Limpieza final de los bordes: Varios cepillos giratorios limpian los bordes de la bandeja con agua caliente y detergente lavavajillas dispensado automáticamente.
- Zona 4: Limpieza final de la superficie de cocción con agua caliente y detergente lavavajillas dispensado automáticamente
- **Zona 5: Aclarado:** El agua sucia restante se aclara en la zona de aclarado transparente

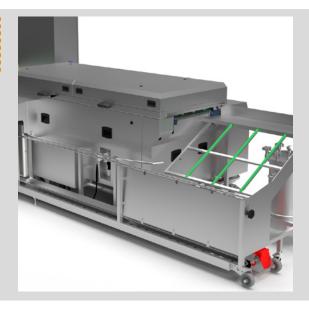


SECADO

- Secado en bandeja con aspas de aire de última generación
- Motores y bombas sin ventilador







CANALETA DE BANDEJAS CON RETORNO

- Disponible de forma opcional con unidad de engrase
- Gracias al transportador de retorno, la lavadora de bandejas puede ser manejada por una sola persona
- La colocación y retirada de las bandejas se realiza en el mismo lugar



LUBRICACIÓN

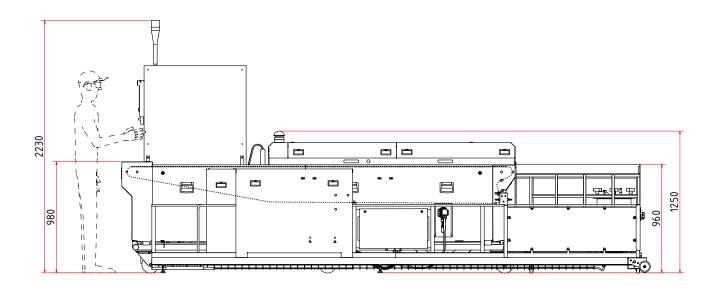
- Lubricación por pulverización con extracción
- Con sistema KEG Boyens o barril a presión de acero inoxidable
- Se conecta y desconecta automáticamente al paso de las bandejas
- Los parámetros de volumen de aceite y presión se pueden guardar en el programa de limpieza

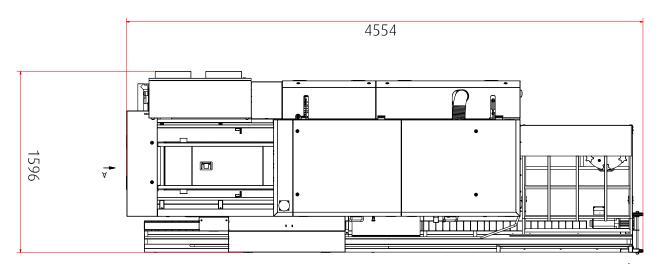


SISTEMA DE BARRIL A PRESIÓN DE ACERO INOXIDABLE

 El aceite puede aplicarse mediante un barril a presión de acero inoxidable o con un sistema KEG







DATOS TÉCNICOS

Longitud con transportador de retorno	aprox. 4.554 mm
Anchura con engrase	aprox. 1.596 mm
Altura	aprox. 1.200 mm
Carga conectada	35 kW/85 A
Consumo de Agua	aprox. 90 litros / hora
Consumo de agua por bandeja de cocción	aprox. 0,15 litro
Capacidad	aprox. 600 bandejas / hora

PRODUCTO DE LIMPIEZA

Líquido lavavajillas, no espumoso

CONSUMO DE DETERGENTE

Dosificación automática de agua y detergente controlada por sensor y detergente





FREIDORA PARA PANADERÍA FREIDORAS CONTINUAS

HORNO PARA BOCADILLOS

APLICACIÓN DE LEJÍA

LIMPIEZA DE BANDEJAS ROBÓTICA / AUTO-MATIZACIÓN

CONGELADOR

MAQUINARIA ESPECIALIZADAS

ACCESORIOS

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH

Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15 D-73463 Westhausen (Alemania) tel.: +49 7363 95390-0 info@riehle.de | www.wp-riehle.de

