

IFS ve
HACCP'yi
destekler

Tepsi Yıkama Makinesi **MULTI-CLEAN**

Tek bir adımda fırın tepsilerinin hijyenik yıkama, kurutma ve yağlaması

think process!

WP BAKERYGROUP

Multi-Clean – hızlı, etkili ve hijyenik

Gıda işleme şirketlerinde temizlik prosedürleri için gereksinimler çok yüksektir. HACCP ve IFS gibi hijyen konseptleri, temizlik ve dokümantasyon ile bağlantılı olarak farklı prosedürler

gerektirir. Son ürünle temas eden tüm malzemelerin temizliğine özellikle dikkat edilir. Multi-Clean, tüm yaygın tepsiler için etkili bir ıslak temizlik sunar.





Tepsi algılama sensörlü



Otomatik tepsi besleyici



Temizlik sonrası çıkış



Geri dönüşlü tepsi



Tepsilerin yerleştirilmesi ve çıkarılması aynı yerde yapılır

SERT GERÇEKLER

- Otomatik su ve durulama maddesi dozajlaması ile kaynak tasarrufu sağlayan operasyon
- Tanımlanmış yıkama programları süreç güvenilirliğini sağlar ve IFS ve HACCP protokollerini destekler
- Farklı yıkama programları, sıcaklıkları, tepsi beslemesi ve fırça hızları sayesinde çok yönlüdür
- Plastik fırça temizleyici ve sıcak su ile tepsilere zarar vermez
- Tüm yaygın tepsiler için, 25 mm'ye kadar kenar yükseklikleri ile çerçevesiz tepsilerden 4 kenar tepsilere kadar
- 80°C'ye kadar harici sıcak su bağlantısı ile çalıştırılabilir
- Saatte yaklaşık 600 tepsinin yıkanması, kurutulması ve yağlanması – tek adımda sadece bir kişi gereklidir
- Dönüş konveyörüne aktarım ile personel açısından verimli iş akışı
- Kısa mesafelerde verimli çalışma
- Perfore plakaların da iyice kurutulması
- Otomatik yağlama sayesinde daha az iş adımı



**Tepsi temizliği
en yüksek seviye**

Özellikler



DOKUNMATİK PANEL KONTROLÜ

- Kullanımı kolay kullanıcı rehberliği
- Suya, kire ve yağa karşı hassas
- Çeşitli yıkama programları
- Sıcaklıkların, tepsi besleme hızının ve fırçanın ve hızının ayarlanması
- Günlük kaydı ve hata izleme
- İnternet ve uzaktan bakım özellikli

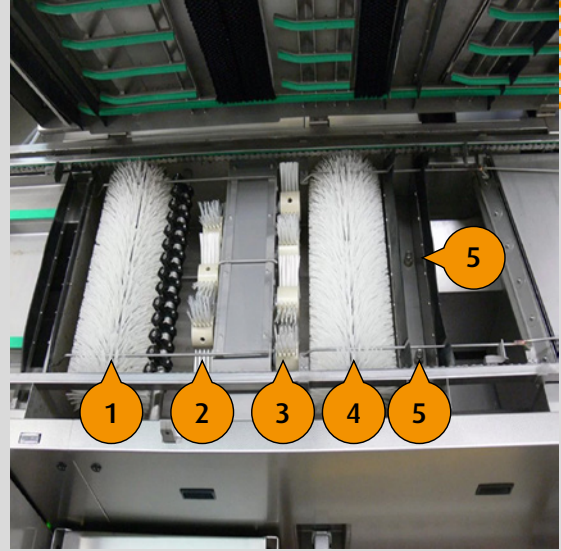


TEPSİ ALGILAMA SENSÖRLÜ

- Konveyör bant ve tepsiler için taşıyıcılar ile
- Tepsi sensörü, bir tepsinin yerleştirildiğini algılar ve konveyörü otomatik olarak başlatır
- **Tepsilerin bükülmesi durumunda otomatik kapanma**

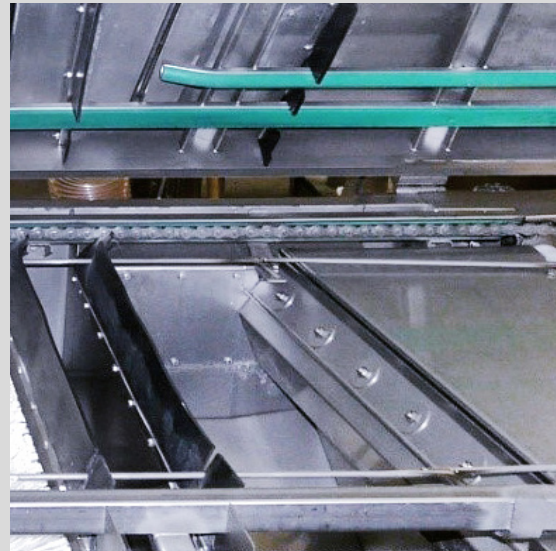
ÇOK BÖLGELİ FIRÇA TEMİZLİĞİ

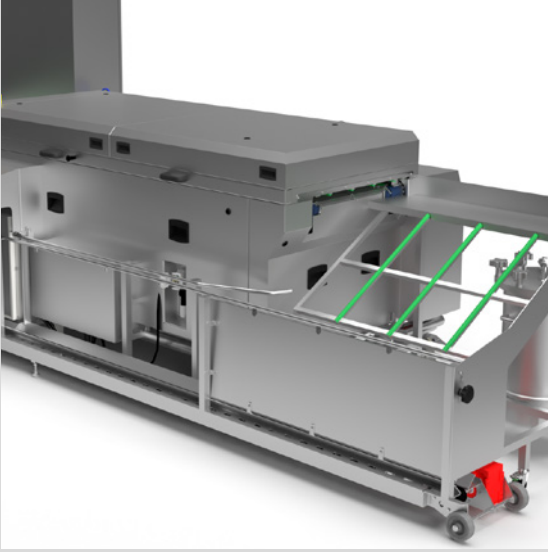
- **1.Bölge: Pişirme yüzeyinin ön yıkaması:**
Dönen bir yüzey fırçası, tepsi pişirme yüzeyini otomatik olarak dağıtılan sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizler
- **2.Bölge: Kenarların ön yıkaması:**
Birkaç döner tekerlekli fırça, tepsi kenarlarını sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile temizler
- **3. Bölge: Kenarların son temizliği:**
Birkaç döner tekerlekli fırça, tepsi kenarlarını sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile temizler
- **4.Bölge: Tepsi pişirme yüzeyinin sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile son temizliği**
- **5.Bölge: Temiz durulama:**
Kalan kirli su temiz durulama bölgesinde durulanır



KURUTMA

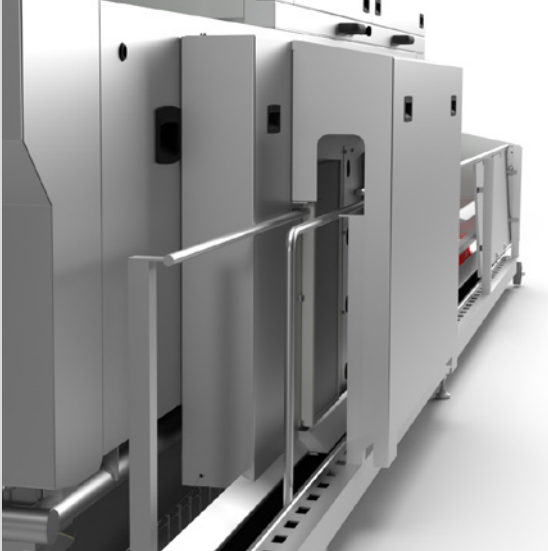
- Son teknoloji hava bıçakları ile tepsi kurutma
- Fansız motorlar ve pompalar





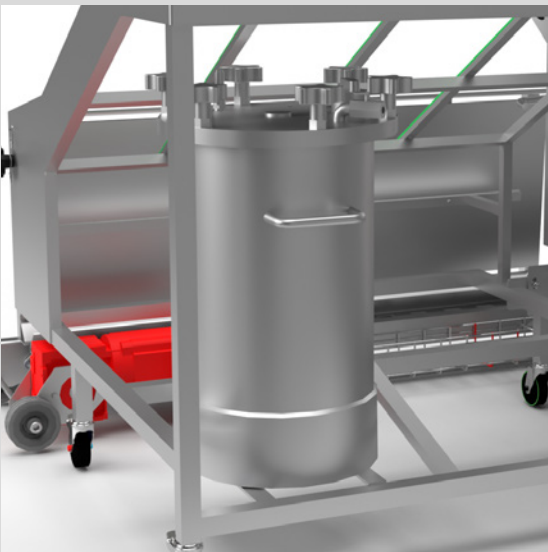
GERİ DÖNÜŞLÜ TEPSİ

- Opsiyonel olarak yağlama ünitesi ile mevcuttur
- Geri dönüş konveyörü, tepsi yıkama makinesi sadece bir kişi tarafından işletilebilir
- Tepsilerin yerleştirilmesi ve çıkarılması aynı yerde yapılır



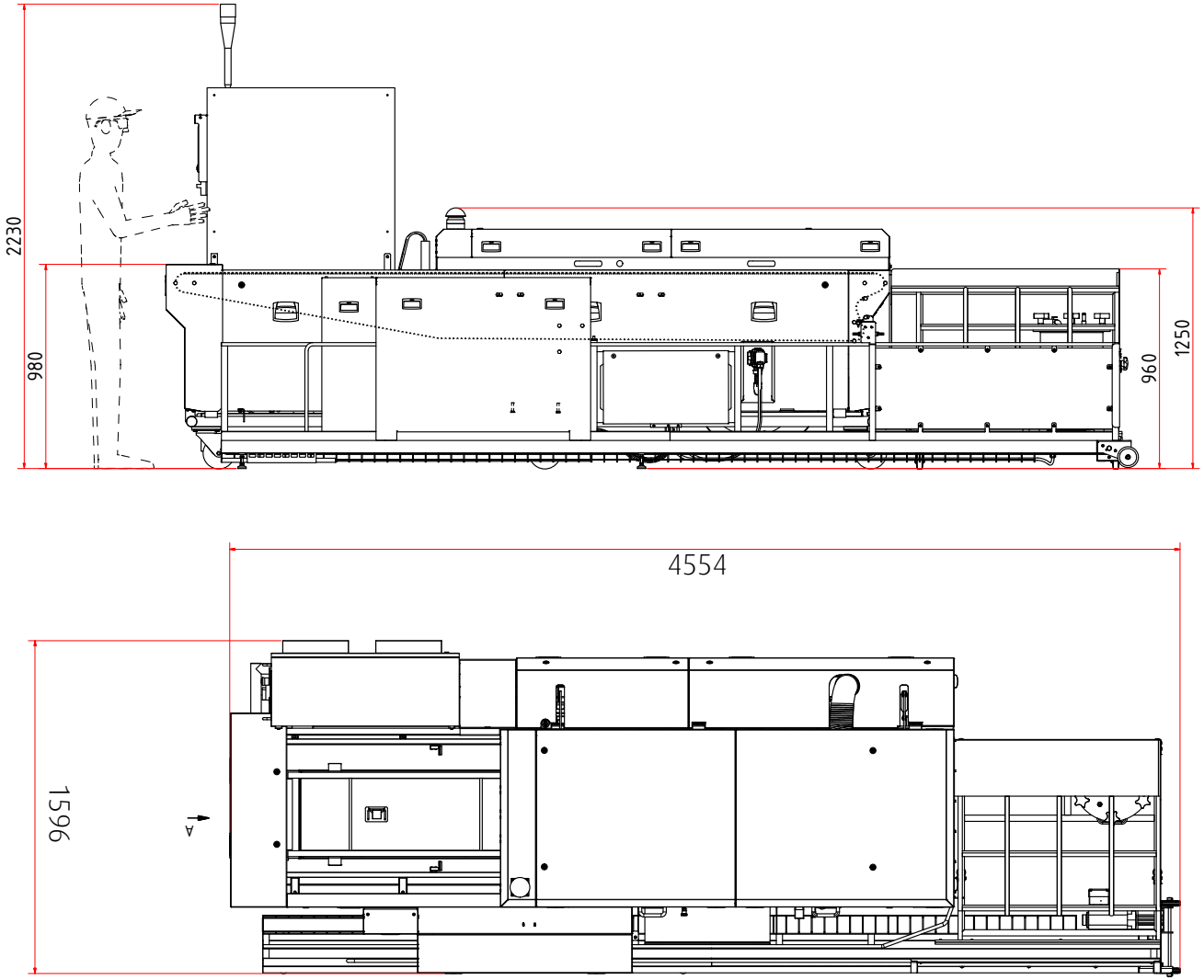
YAĞLAMA

- Ekstraksiyon ile spreyl yağlama
- KEG sistemi ile Boyens veya paslanmaz çelik basınçlı varil
- Tepsiler geçerken otomatik olarak açılır ve kapanır
- Yağ hacmi ve basınç parametreleri temizlik programında kaydedilebilir



PASLANMAZ ÇELİK BASINÇLI KEG/KEG SİSTEMİ

- Yağ, paslanmaz çelik basınçlı varil veya KEG sistemi ile uygulanabilir



TEKNİK BİLGİLER

Dönüslü konveyör uzunluğu	yaklaşık 4.554 mm
Yağlama ile genişlik	yaklaşık 1.596 mm
Yükseklik	yaklaşık 1.200 mm
Bağlı yük	35 kW/85 A
Su tüketimi	yaklaşık 90 litre/saat
Fırın tepsisi başına su tüketimi	yaklaşık 0,15 litre
Kapasite	yaklaşık 600 tepsisi / saat

TEMİZLİK MADDESİ

Köpürmeyen bulaşık deterjanı

TEMİZLİK MADDESİ TÜKETİMİ

Otomatik sensör kontrollü su dozajı ve deterjanı

DERİN
KIZARTMA
(FIRINCILIK)

DERİN
KIZARTMA
(CATERİNG)

ATIŞTIRMALIK

KÜL SUYU
UYGULAMASI

FIRIN TEPSİSİ
TEMİZLİĞİ

ROBOTİK /
OTOMASYON

DONDURUCU
SİSTEMLERİ

ÖZEL
KURULUMLAR

AKSESUARLAR

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

