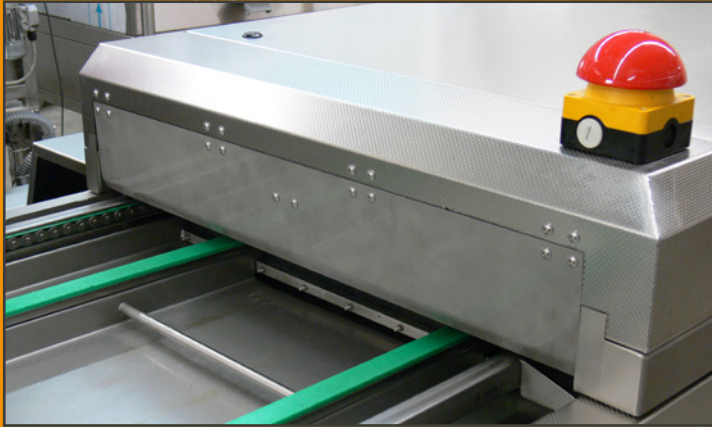




**Hijyen Standartları Üst Seviyede:
Endüstriyel ve Zanaatkar Üretimi için MULTI-CLEAN
Tepsi Yıkama Sistemi**

BWM MULTI-CLEAN

Tepsi Yıkama Sistemi



Islak temizleme sistemimiz ile minimum zaman ve çaba ile optimum hijyen.

ÜRÜNE



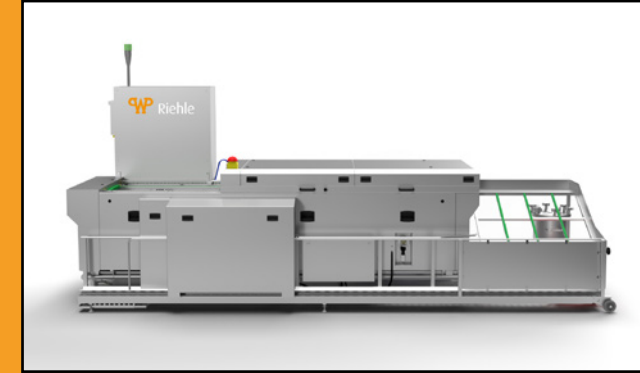
ALTERNATİFLERİMİZ



BWM MULTI-CLEAN

Genel Tanım

- Tek bir operatör ile saatte 600 adet tepsi yıkama
- IFS ve HACCP standartlarına uymak için tanımlanmış yıkama programlarını içeren güvenli ıslak temizleme işlemi
- Standart boyutlu tepsileri yıkamak için uygundur: Kenarsız tepsilerden 25 mm'ye kadar kenar yüksekliğine sahip 4 kenarlı tepsilere kadar
- okunmatik panel kontrolü
- Tepsi tanımlama sensörü ile tepsi konumlandırma
 - Konveyör bant ve tepsiler için taşıyıcılar ile
 - Tepsi sensörü bir tepsinin yerleştirildiğini algılar ve konveyörü otomatik olarak başlatır
- Birkaç fırça temizleme bölgesi



BWM MULTI-CLEAN

Genel Tanım



- Hava kanatları ile tepsi kurutma
- Yağlama ile tepsilerin otomatik geri dönüşü (opsiyonel)

BWM MULTI-CLEAN

Avantajları

Hafiften hızlı ve derin temizliğe
ayarlanabilir özellik

- Farklı yıkama programları, sıcaklık ayarları, tepsi besleme ve fırçaların hız modları sayesinde çok yönlü kullanım
- Tanımlanmış yıkama programları, proses güvenliğinin IFS ve HACCP standartlarına uygun olmasını sağlar
- Fırın tepsilerinin plastik fırça, bulaşık deterjanı ve sıcak su kullanılarak dikkatli bir şekilde kullanılması

- Fırın tepsisi geri dönüş sisteminin kullanımı sayesinde daha az personel girdisi
- Kısa iş yolları ve azaltılmış iş adımları ile verimli çalışma
- Ergonomik çalışma

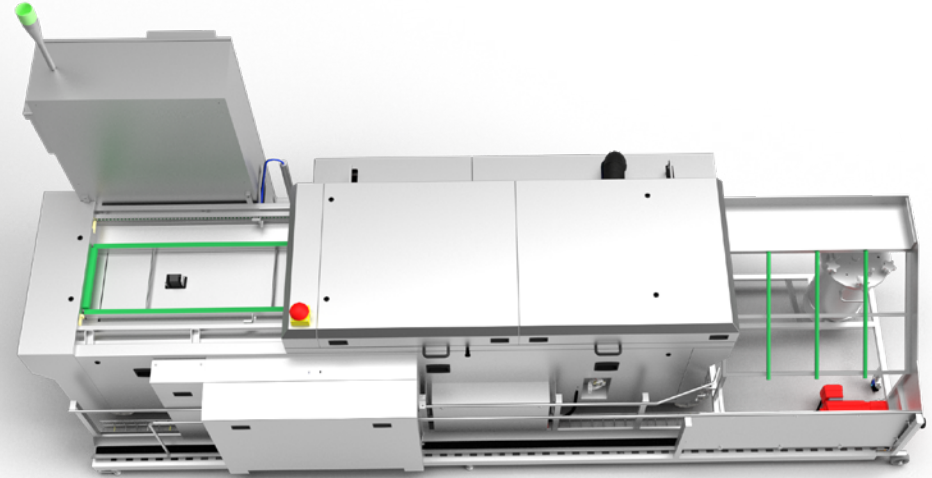


BWM MULTI-CLEAN

Avantajları

Hafiften hızlı ve derin temizliğe ayarlanabilir özellik

- Su ve bulaşık deterjanının otomatik olarak dağıtılması sayesinde kaynak tasarrufu
 - Daha az su tüketimi ve daha az kanalizasyon suyu
 - Daha az temizlik maddesi tüketimi
- Temizlik maddeleri ile doğrudan temas olmaması
- Çevrenin sürdürülebilir şekilde korunması



BWM MULTI-CLEAN

Çeşitli Fırça Temizleme Bölgeleri

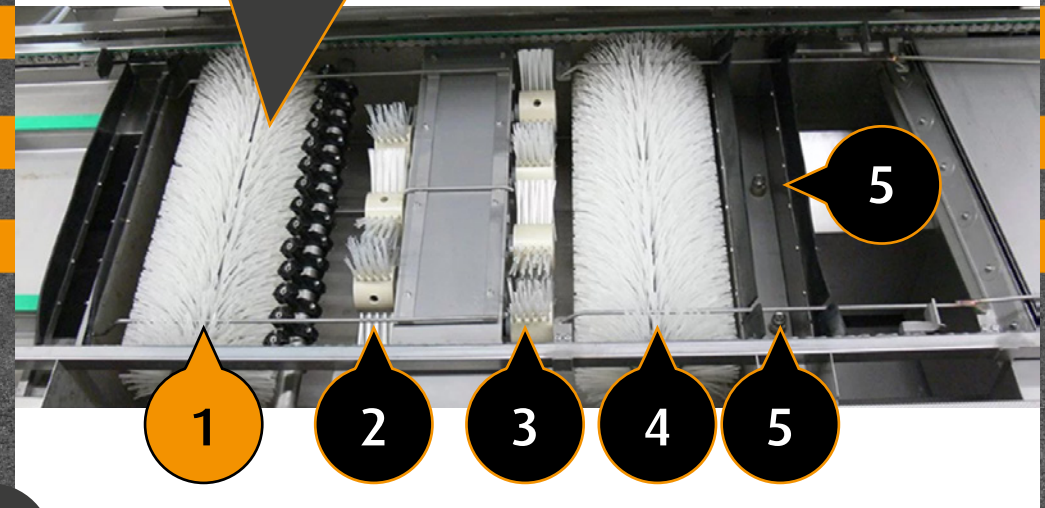
1

1.Bölge:

Pişirme yüzeyinin ön yıkaması:

Dönen bir yüzey fırçası, tepsi pişirme yüzeyini otomatik olarak dağıtılan sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizler

İlk fırça üç parça halinde yapılandırılmıştır. Fırçanın kenarları çalışma sırasında artan aşınmaya maruz kalır. Performansı korumak için kenar fırça segmentlerinin ayrı ayrı değiştirilmesi tavsiye edilir.



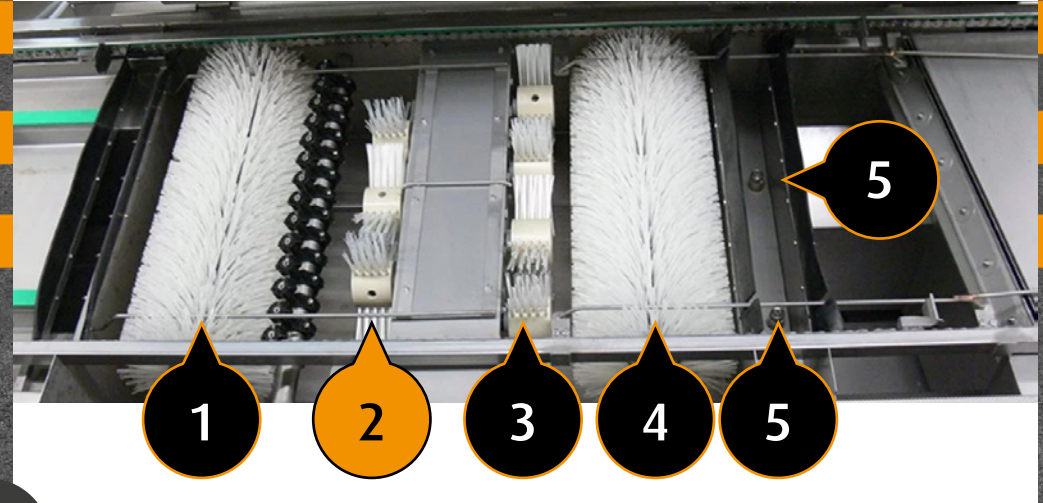
BWM MULTI-CLEAN

Çeşitli Fırça Temizleme Bölgeleri

2

2.Bölge: Kenarların ön yıkaması:

Birkaç döner tekerlekli fırça, tepsi kenarlarını sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile temizler



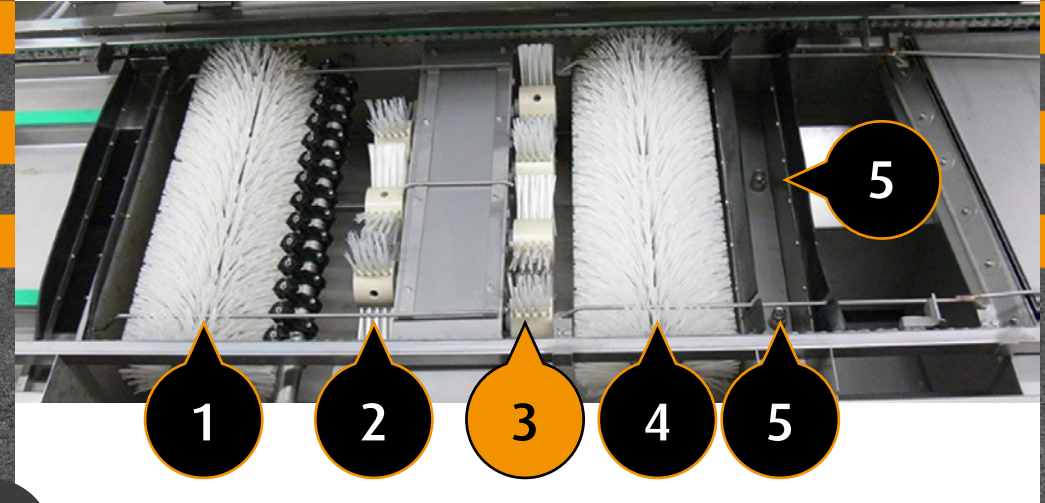
BWM MULTI-CLEAN

Çeşitli Fırça Temizleme Bölgeleri

3

3. Bölge: Kenarların son temizliği:

Birkaç döner tekerlekli fırça, tepsi kenarlarını sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile temizler



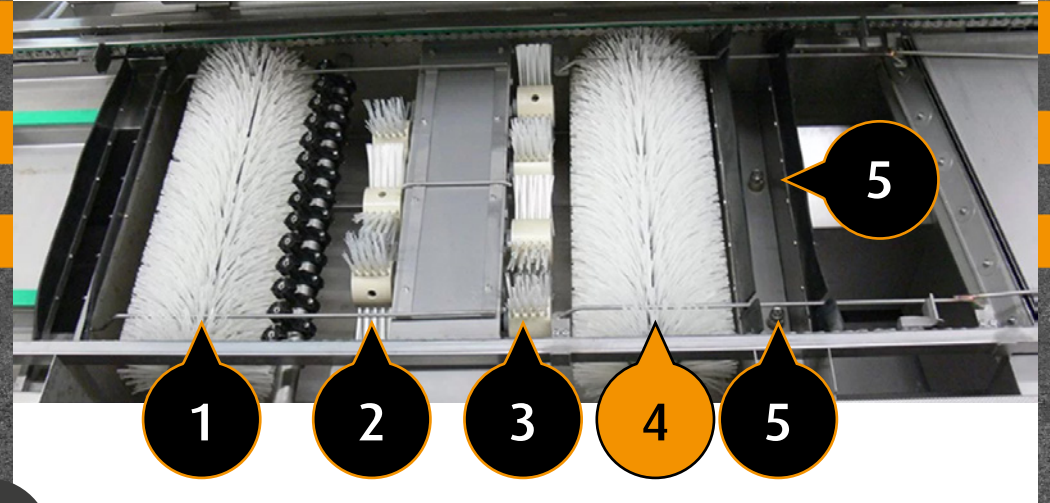
BWM MULTI-CLEAN

Çeşitli Fırça Temizleme Bölgeleri

4

4.Bölge:
Tepsi pişirme yüzeyinin sıcak

suve otomatik olarak dağıtılan
bulaşık deterjanı ile son temizliği



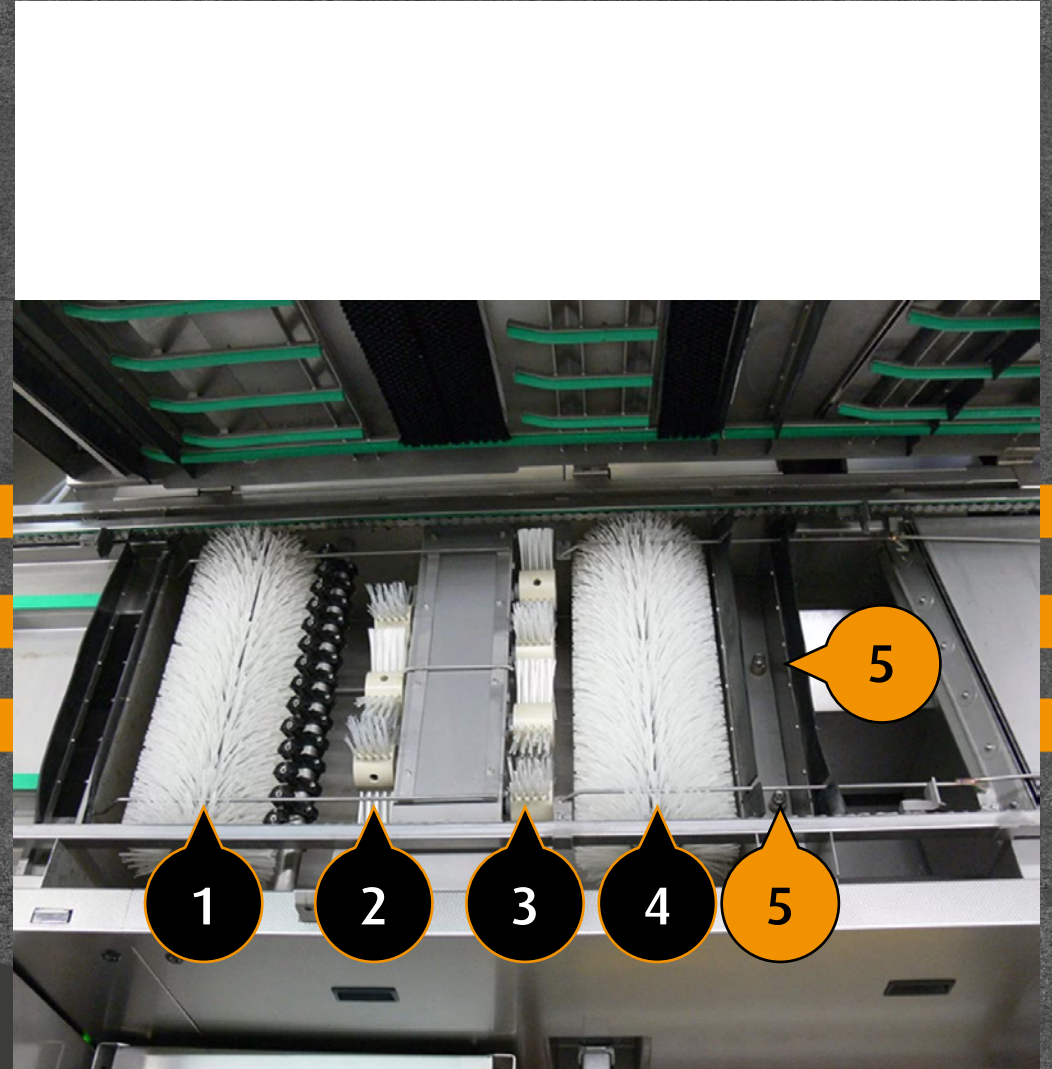
BWM MULTI-CLEAN

Çeşitli Fırça Temizleme Bölgeleri

5

5.Bölge: Temiz durulama:

Kalan kirli su temiz durulama bölgesinde durulanır

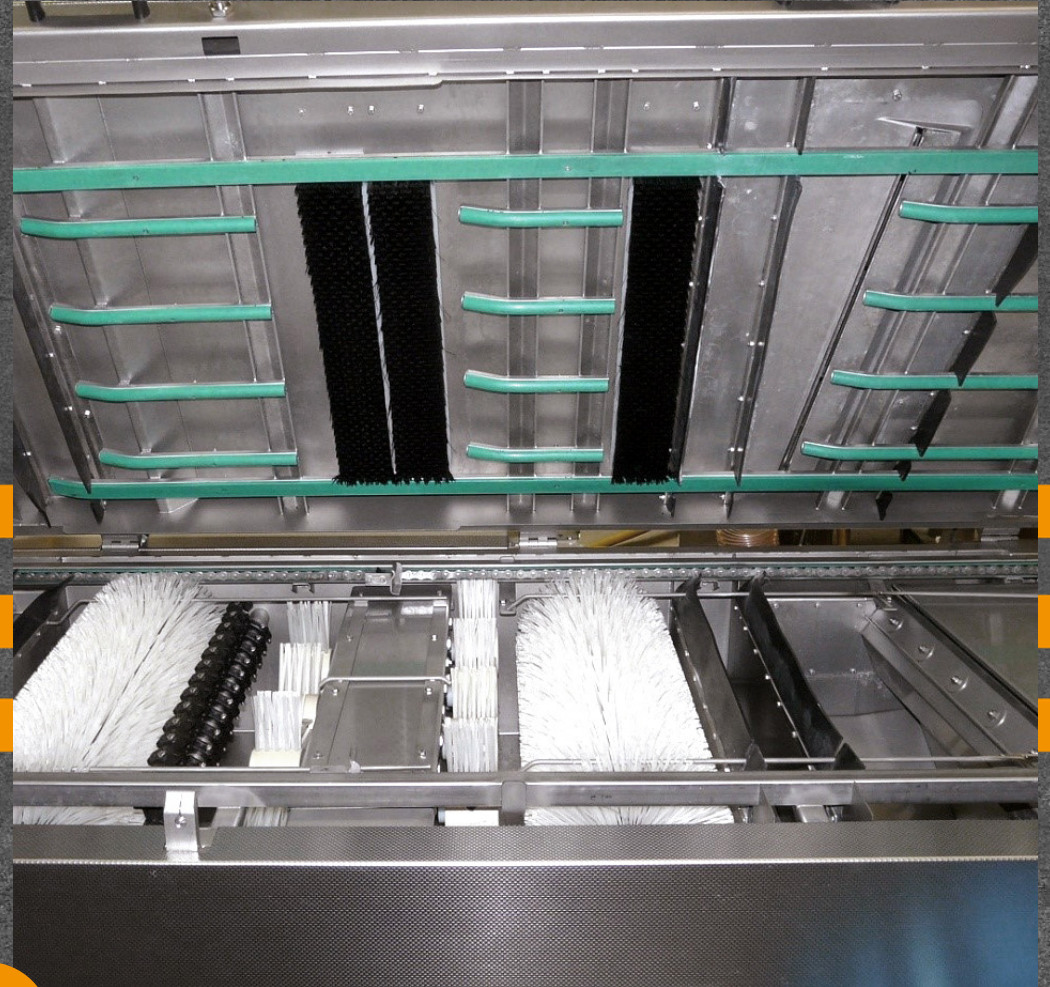


BWM MULTI-CLEAN

Temizlik Süreci

Temizleme

- Makinenin soğuk veya sıcak su kaynağına doğrudan bağlanması (sıcaklık 80° C'ye kadar) ve/veya makine tarafından suyun ısıtılması
- Otomatik sensör kontrollü su ve deterjan dozajı
- Temiz durulama suyu için sürekli akışlı ısıtıcı

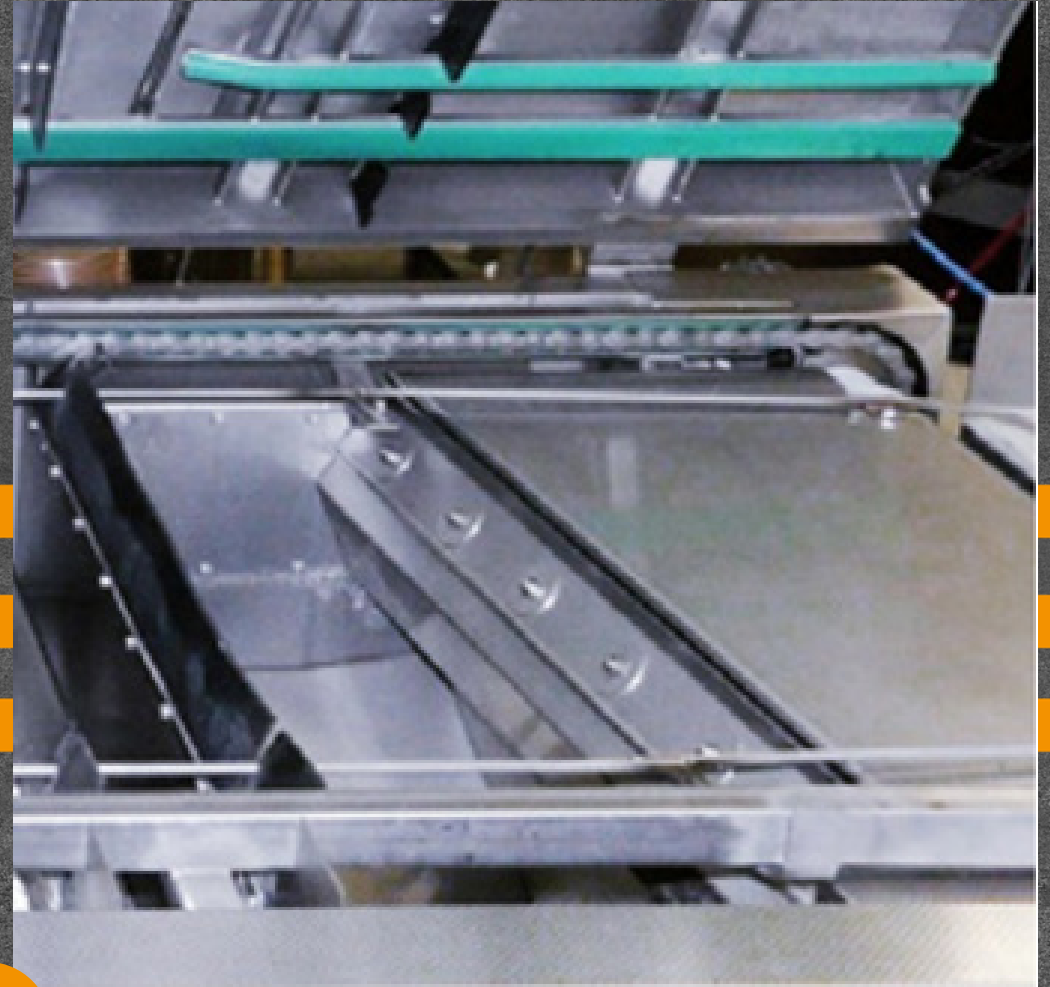


BWM MULTI-CLEAN

Temizlik Süreci

Kurulama

- Profesyonel hava bıçağı sistemi ile tepsi kurutma
- Fansız motorlar ve pompalar

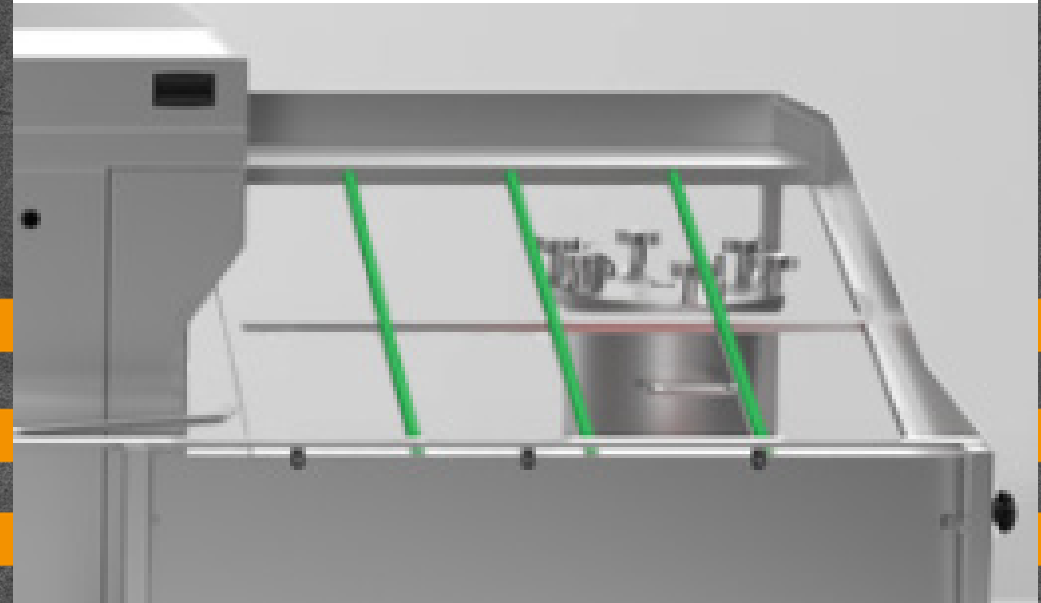


BWM MULTI-CLEAN

Temizlik Süreci

Geri Dönüş

- Yıkanmış tepsiler otomatik olarak besleme noktasındaki operatöre geri gönderilir
- Tepsilerin yüklenmesi ve çıkarılması aynı yerde yapılır



BWM MULTI-CLEAN

Temizlik Süreci

Yağlama

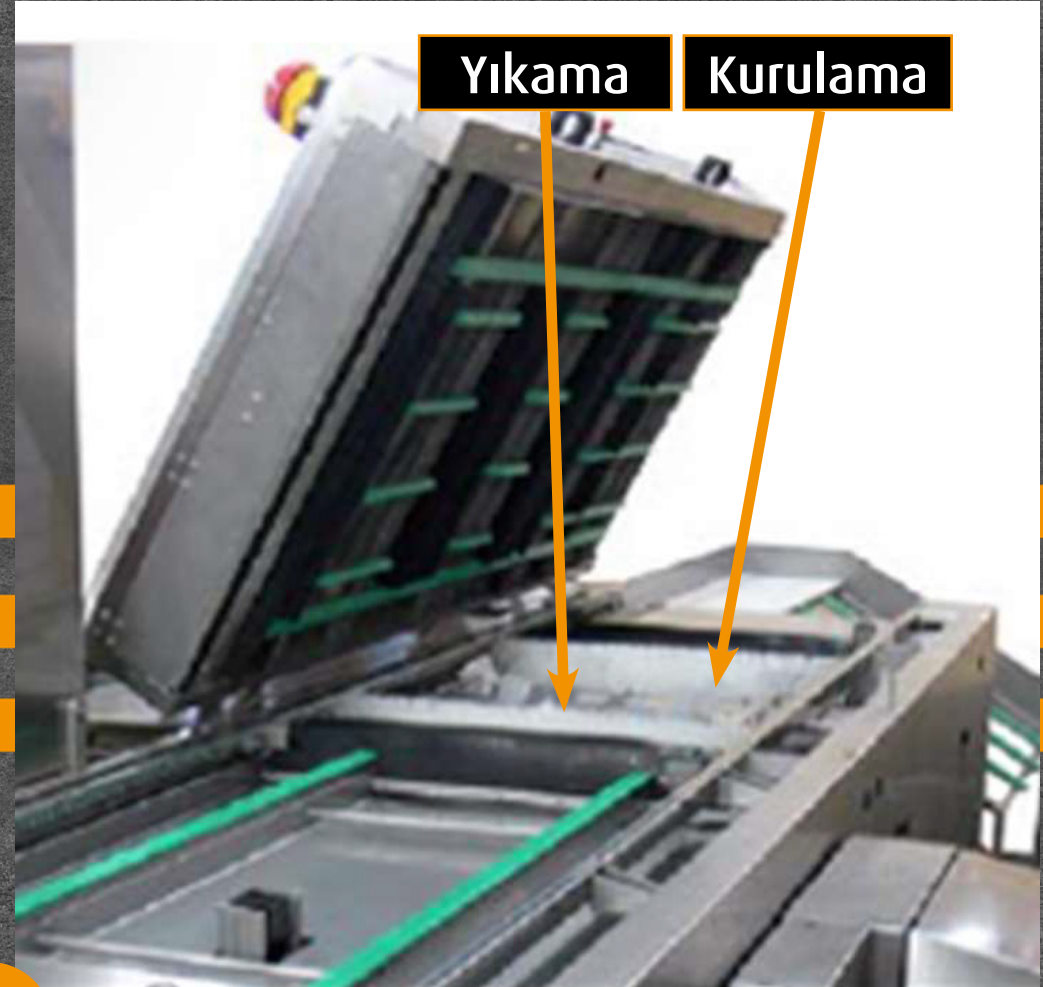
- Bu Modül bir seçenek olarak mevcuttur
- Yağ püskürtme: fırın tepsilerinin pişirme tarafına otomatik olarak yağ uygulanır
- Fazla yağ filtre ile alınır
- Tepsiler geçerken otomatik olarak açılır/kapanır (sensör kontrollü)
- Yağ için paslanmaz çelik basınç tankı
- Yağlama parametreleri yıkama programına kaydedilir



BWM MULTI-CLEAN

Temizlik Prosedürü Gereklilikleri

- Elektrik
- Temiz su kaynağı
→ Soğuk yada 80°C'ye kadar sıcak
- Atık su kaynağı
- Basıncı su
- Yıkama
 - Deterjan: köpük üretmeyen sıvı bulaşık deterjanı gereklidir
→ deterjan otomatik olarak dağıtılmaktadır



BWM MULTI-CLEAN

Temizlik Prosedürü Gereklilikleri

- Yağlama

- Yağ: Herhangi bir tıkanma veya kalıntı nozul tıkanmasına yol açabileceğinden, kalıntı oluşturmaya kapışkan yağ gereklidir

→ Uygulanan yağ miktarı ve basınç parametreleri bir yıkama programında ayarlanabilir



BWM MULTI-CLEAN

Dokunmatik Panel Kontrolü

- Kolay anlaşılır kullanıcı rehberliği
- Suya, kire ve yağa karşı dayanıklı
- Çeşitli kullanıcı seviyeleri: Operatör, Master ve Servis
- Yağlama parametreleri de dahil olmak üzere çeşitli yıkama programları
- Sıcaklıkların, tepsi besleme hızının ve fırça hızının ayarlanması ve izlenmesi
- Günlük kaydı ve hata izleme
- İnternet ve uzaktan bakım özellikli
- İsteğe bağlı: dokunmatik kontrol panelinin talimatları, sipariş verildikten sonra yerel kullanıcı diline çevrilebilir



BWM MULTI-CLEAN

Güvenlik

Makine, en son Avrupa güvenlik yönergelerine uygun olarak üretilmiştir. Tanımlanan yıkama programları IFS & HACCP gereklilikleri ile uyum sağlar.



BWM MULTI-CLEAN

Teslimat Süresi

- **Standart tepsi boyutu:**
6 ay
Tüm bu tepsi boyutları tek bir makine ile temizlenebilir:
 - 400 x 600 mm
 - 580 x 780 mm
 - 600 x 800 mm
 - 580 x 980 mm
 - 600 x 1.000 mm
- **Özelleştirilmiş tepsi boyutu:**
12 ay



NEDEN

WP RIEHLE'i seçmelisiniz:

- „Made in Germany“ ürün kalitesi sunuyoruz
- Tüm mevcut spesifikasyonlara ve yönergelere göre üretim yapıyoruz
Almanya ve AB
- Gıda endüstrisi için makine mühendisliği alanında 50 yılı aşkın deneyime sahibiz
- Geniş bir portföyümüz var ve özelleştirilmiş çözümler sunuyoruz
- Dünyanın en büyük fırın üreticisi WP BAKERYGROUP'un bir parçası olarak fırın makineleri, kapsamlı komple çözümler sunabiliriz
- Dünya çapında 20 ajans ile işbirliği yapıyoruz

UZMANLIK ALANLARI

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH'nin

DERİN
KIZARTMA
(FIRINCILIK)

DERİN
KIZARTMA
(CATERİNG)

ATIŞTIRMALIK

KÜL SUYU
UYGULAMASI

FIRIN TEPSESİ
TEMİZLİĞİ

ROBOTİK /
OTOMASYON

DONDURUCU
SİSTEMLERİ

ÖZEL
KURULUMLAR

AKSESUARLAR

daha fazla
50 yıl
deneyim

KONTROL ve sipariş

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Dr.-Rudolf-Schieber-Str. 15
D-73463 Westhausen (Almanya)

Tel. +49 (0)7363 95390-0

info@riehle.de
www.wp-riehle.de

Herhangi bir sorunuz var mı?

Satış ekibimiz dört gözle
bekliyor senden haber almak
için!

Tüm bilgiler garanti olmaksızın verilmiştir.
Değişiklikler ve hatalar hariçtir. Tüm hakları
saklıdır. Sürüm 2/2025