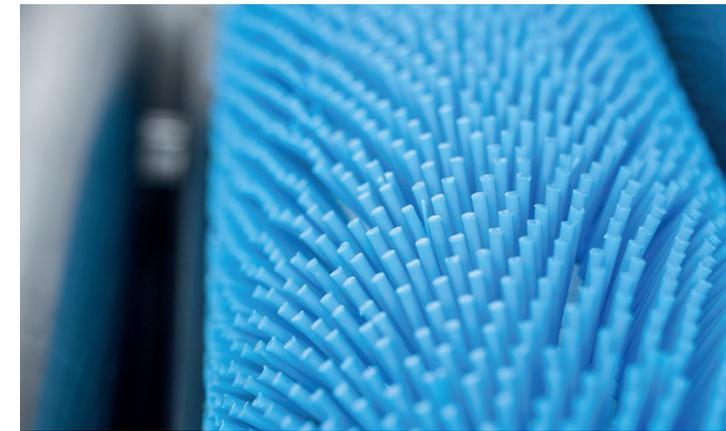
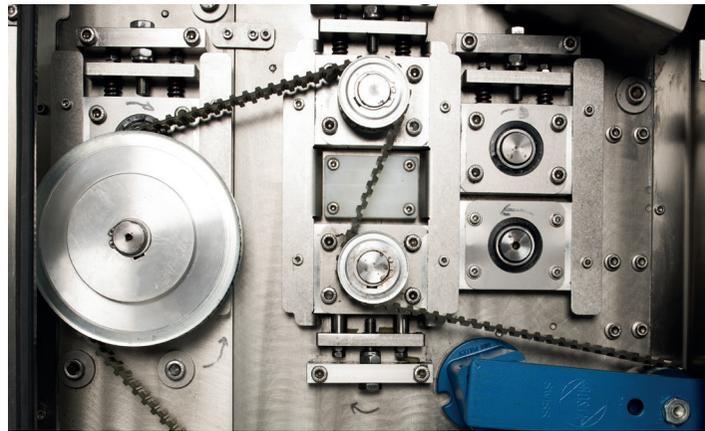




**Schnelle und hygienische
Reinigung mit unserer
Blechreinigungsanlage BRM DELUXE**

Blechreinigungsanlage BRM DELUXE



Die BRM Deluxe ist eine fortschrittliche Blechreinigungsanlage, die speziell für die hygienische Reinigung und Befettung von Back- und Lochblechen entwickelt wurde.

ZUM PRODUKT



UNSERE ALTERNATIVEN

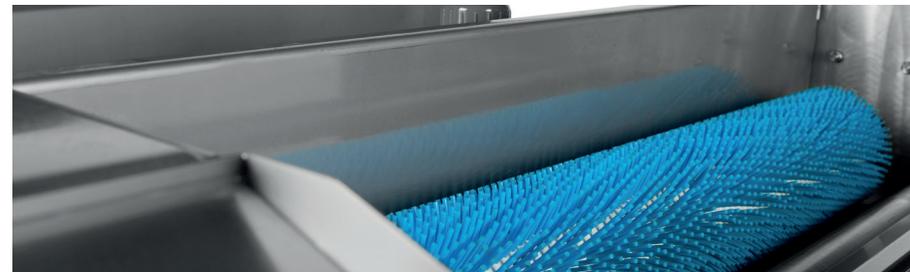
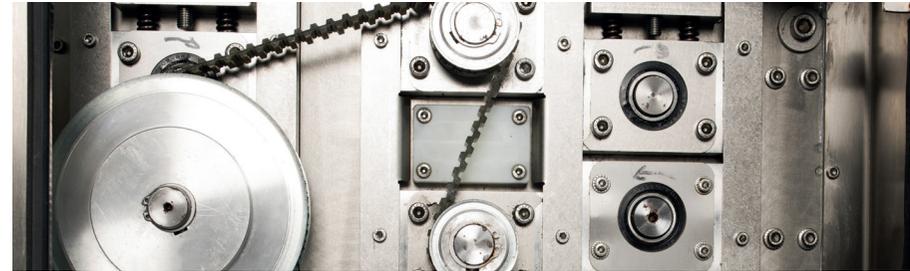
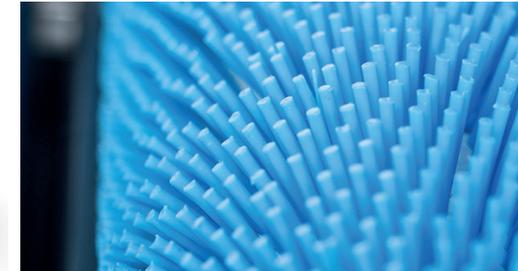


Vorteile

unterstützt
IFS/
HACCP

WP Riehle

- Personaleinsparung: Reinigung von ca. 700 Blechen / Std. mit nur einer Person
- Saubere Löcher durch Lochputzstation: Zwei Putzstationen für optimale Reinigungsergebnisse
- Vermeidung des Auswalzens von Blechen durch federgelagerte und höhenverstellbare Walzen
- Einfache Wartung und Reinigung:
 - komfortable Öffnung des Deckels
 - einfache Entnahme der Bürsten ohne Neueinstellung der Abstände beim Wiedereinsetzen
- Geringe Servicekosten durch wartungsfreien Zahnriemenantrieb
- Geringe Ersatzteilkosten durch nachstellbare Bürsten



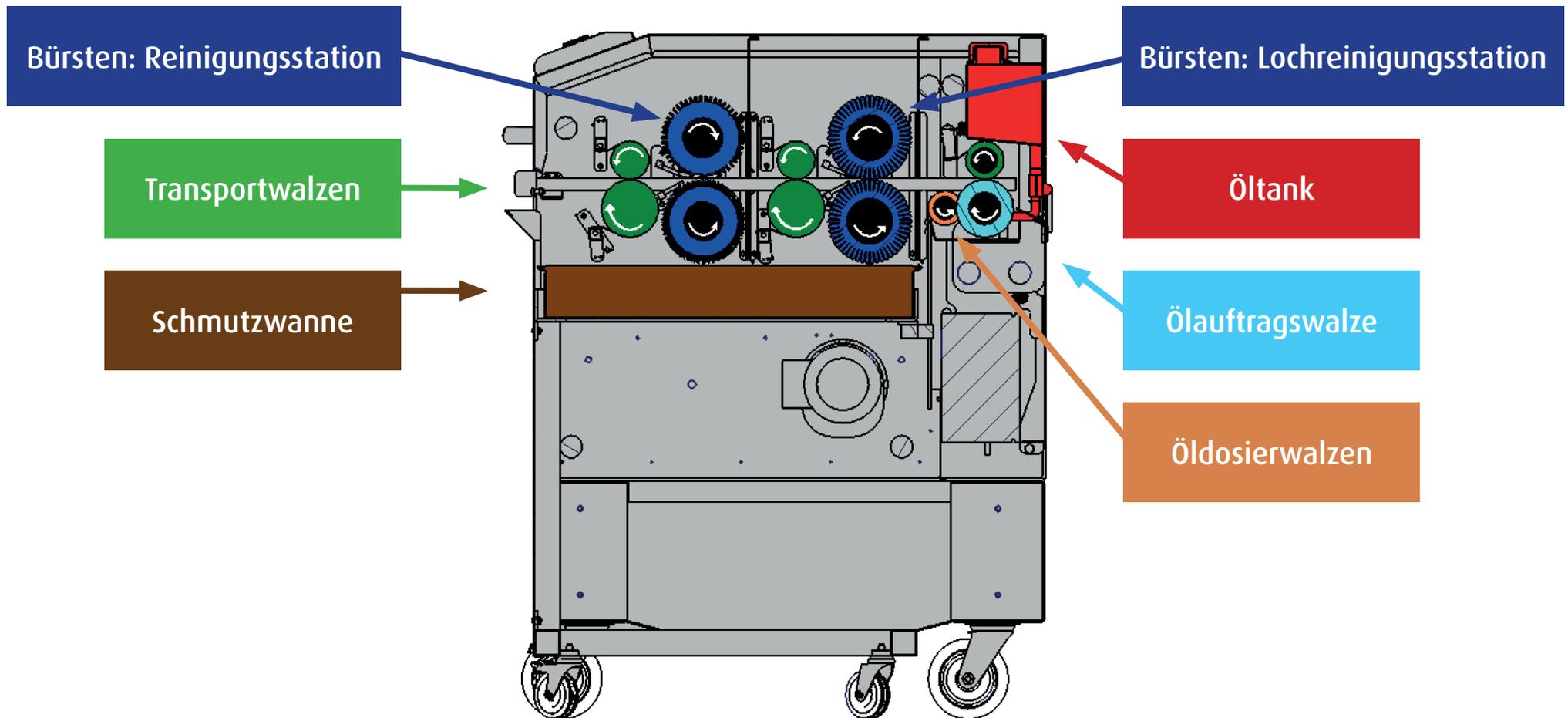
Ausstattung & Eigenschaften



Die BRM DELUXE von WP Riehle reinigt schnell, effizient und hygienisch alle gängigen zweirandigen Back- und Lochbleche.

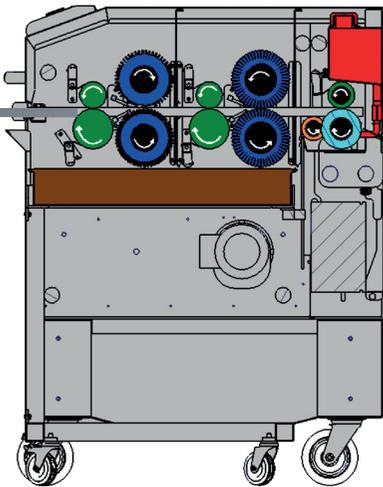
- Computersteuerung mit verschiedenen Reinigungsprogrammen
- zwei Putzstationen für beste Reinigungsergebnisse
- robuste Edelstahlkonstruktion mit solider und leiser Bauweise: massive Querstreben (Vollmetall), 5mm starke Seitenwangen, 3mm starke Seitengehäuse
- wartungsfreier und extrem leiser Zahnriemenantrieb
- sparsame Gummiwalzenbefettung
- einfach und genau nachjustierbare Bürsten
- Schnellkupplung an allen Bürsten zur einfachen Entnahme der Bürsten OHNE Neueinstellung der Abstände
- ausfahrbare Schmutzschublade

Aufbau der Maschine

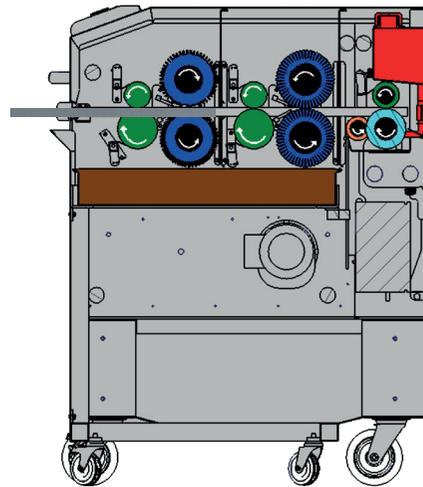


Prozessbeschreibung

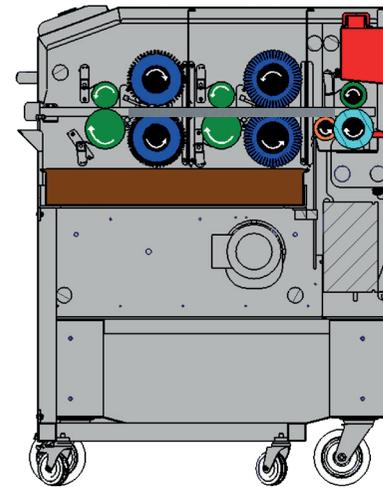
Alle Bürsten und Transportwalzen sind höhenverstellbar, wodurch eine exakte Null-ebene gewährleistet wird. Dies verringert das Auswalzen der Bleche und führt zu einer längeren Nutzungsdauer der Bürsten.



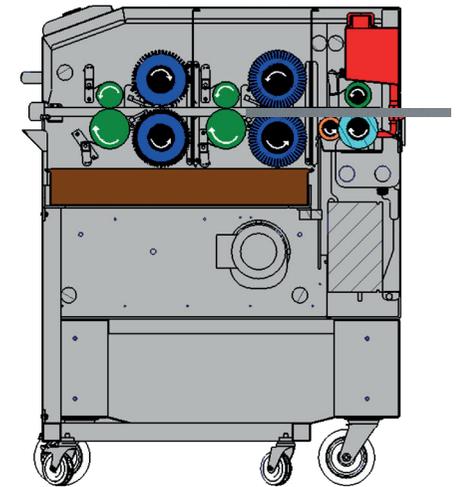
EINGANG:
Das Blech wird mit der Backseite nach unten in den Einzug geführt...



1. REINIGUNG:
Unten Federstahlbürsten und oben Kunststoffbürsten



2. REINIGUNG:
Unten und oben Kunststoffbürsten. Lochreinigung durch Bürsteneingriff in die Löcher



BEÖLUNG:
Unten Gummiwalze, oben Transportwalze mit Öltank

Technische Details

Größe:	58	78	98
Breite:	1.140 mm	1.340 mm	1.540 mm
Tiefe:	910 mm		
Höhe (Maschine mit Eingabehöhe 84cm)	1.080 mm		
Höhe (niedrige Ausführung)	850 mm		
Für Blechbreite:	580 mm	780 mm	980 mm
Leistung:	1,5 kW		
Anschluss:	CEE 400V 16 A		
Gewicht:	ca. 440 kg	ca. 530 kg	ca. 620 kg
Öltank:	ca. 11 Liter		

Diese Parameter sind entscheidend für die Leistungsfähigkeit und Eignung des Geräts in verschiedenen Betriebsumgebungen.

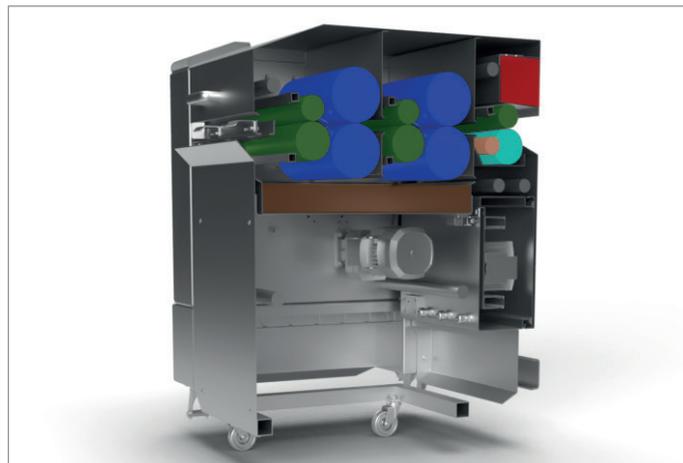
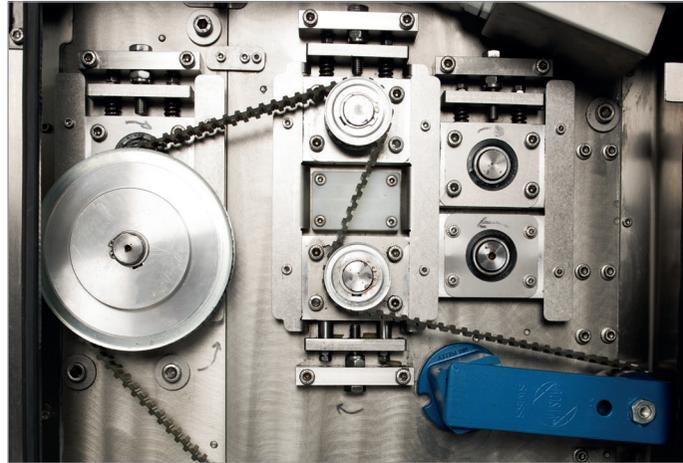


Zubehör



- Ablegewagen zur Abnahme der gereinigten Bleche
- Wartungsvertrag

Impressionen



Warum WP Riehle?

- Wir bieten Qualität made in Germany
- Wir produzieren nach allen aktuellen Vorgaben und Richtlinien Deutschlands und der EU
- Wir verfügen über 50 Jahre Erfahrung im Maschinenbau für die Lebensmittelbranche
- Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio und bieten Sonderanlagenbau
- Wir sind Teil der WP BAKERYGROUP, dem weltgrößten Hersteller von Bäckereimaschinen und können umfassende Komplettlösungen anbieten
- Wir verfügen über mehr als 20 Vertretungen weltweit

WP BAKERYGROUP



WP Riehle Fachbereiche



Kontakt & Bestellungen



Sie haben Fragen?

Unser Sales Team freut sich von Ihnen zu hören!

WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH
Heinrich-Rieger-Straße 5
D-73430 Aalen

Tel. +49 7361 5580-0

Fax: +49 7361 5580-2281

info@riehle.de

www.wp-riehle.de

Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr. Irrtum, Änderungen und alle Rechte vorbehalten. Version 3/2024



TEIL DER WP BAKERYGROUP

www.wp-riehle.de