

IFS/
HACCP

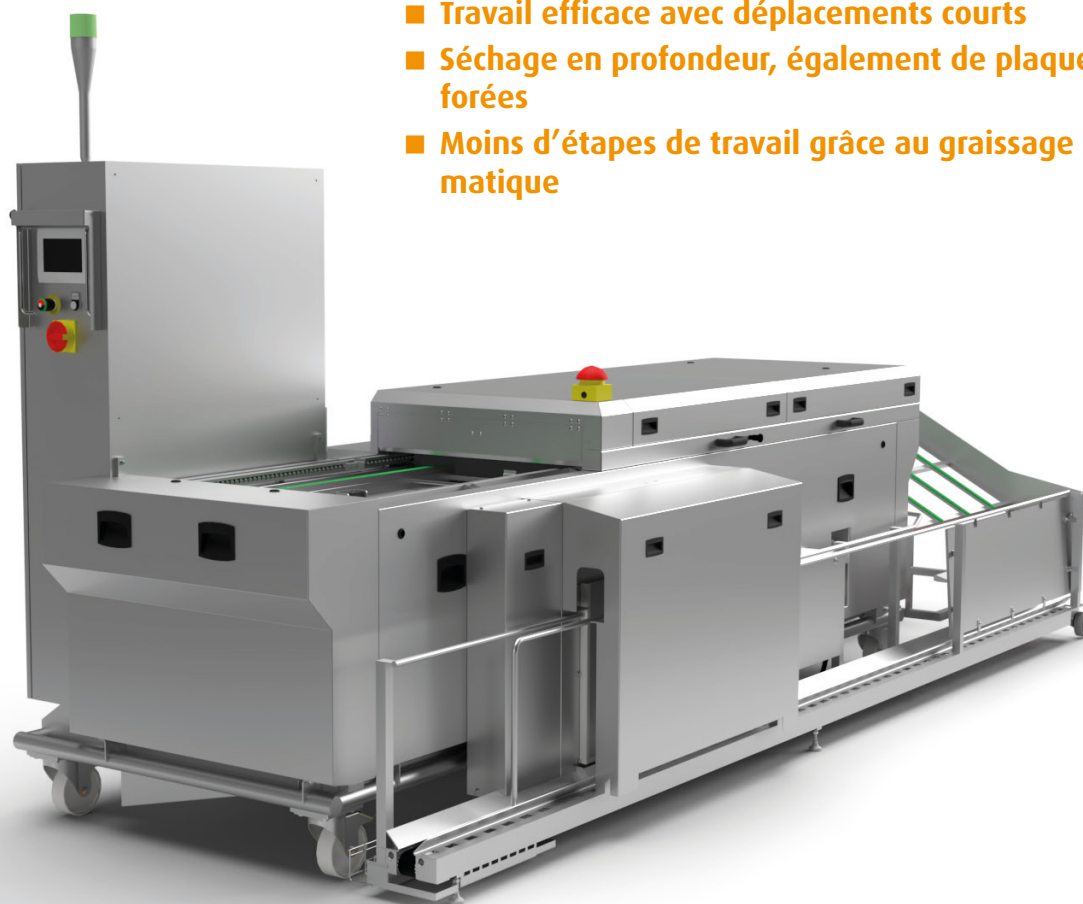
Machine de lavage
pour plaques
Multi-Clean

Laver, sécher et graisser les plaques de
manière hygiénique en une seule étape

La Multi-Clean

– rapidité, efficacité et hygiène

- Un fonctionnement qui préserve les ressources grâce au dosage automatique de l'eau et du liquide vaisselle
- Des programmes de lavage définis garantissent la fiabilité du processus et sont compatibles avec la certification IFS et le système HACCP
- Polyvalente grâce aux différents programmes de lavage, températures, avances de plaques et vitesses des brosses
- Préservation des plaques avec brosses en plastique, liquide vaisselle et eau chaude
- Pour toutes les plaques usuelles, sans bords et jusqu'à 4 bords d'une hauteur jusqu'à 25 mm
- À utiliser avec un raccordement externe à l'eau chaude jusqu'à 80 °C
- Laver, sécher et graisser les plaques en une seule étape par une seule personne (environ 600 plaques par heure)
- Méthode de travail économe en personnel grâce à la restitution sur le tapis de retour



- Travail efficace avec déplacements courts
- Séchage en profondeur, également de plaques perforées
- Moins d'étapes de travail grâce au graissage automatique

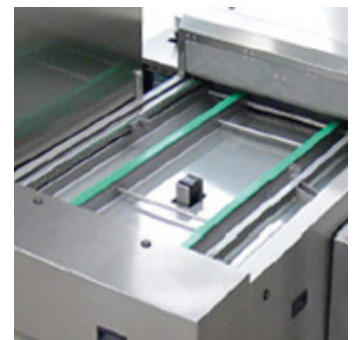


COMMANDE TACTILE

- Guidage opérateur intuitif
- Résiste à l'eau, la saleté et l'huile
- Différents programmes de lavage
- Réglage et surveillance des températures, de la vitesse d'avance des plaques et de la vitesse des brosses
- Enregistrement et surveillance des défauts
- Compatible Internet et télémaintenance

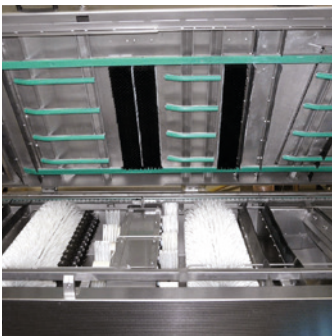
SUPPORT DE PLAQUES AVEC CAPTEUR DE DÉTECTION DE PLAQUE

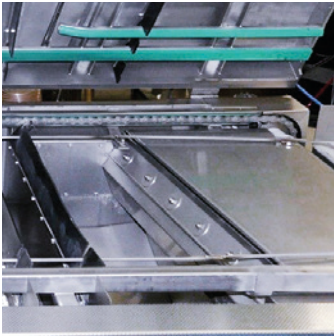
- Avec bande transporteuse et entraîneurs de plaques
- Le capteur de plaque détecte si une plaque a été déposée et démarre automatiquement la bande transporteuse
- **Arrêt automatique en cas de plaque déformée**



NETTOYAGE À BROSSE MULTI ZONES

- **Zone 1: pré lavage de la face de cuisson**
une brosse plate rotative nettoie à l'eau chaude et avec un dosage automatique du produit vaisselle
- **Zone 2: pré lavage des bords**
plusieurs brosses rotatives pour le nettoyage de roues nettoient les bords à l'eau chaude et avec un dosage automatique du liquide vaisselle
- **Zone 3: nettoyage final des bords**
Plusieurs brosses rotatives de surface nettoient à l'eau chaude et dosage automatique du produit de lavage
- **Zone 4: nettoyage final des faces de cuisson**
à l'eau chaude et avec un dosage automatique du liquide vaisselle
- **Zone 5: rinçage**
l'eau sale résiduelle est lavée dans la zone de rinçage



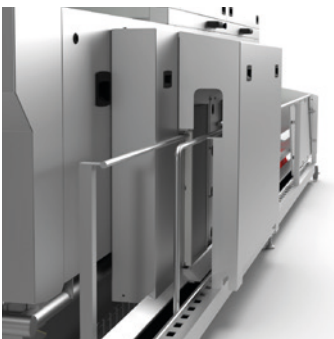
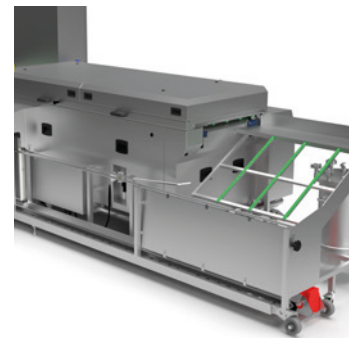


SÉCHAGE

- Séchage des plaques avec lames d'air professionnelles
- Moteurs et pompes sans ventilateur

TOBOGGAN À PLAQUES AVEC RETOUR

- Livrable avec unité de graissage en option
- Grâce au tapis de retour, la machine de lavage pour plaques peut être utilisée par une seule personne
- La dépose et la reprise des plaques se font au même endroit



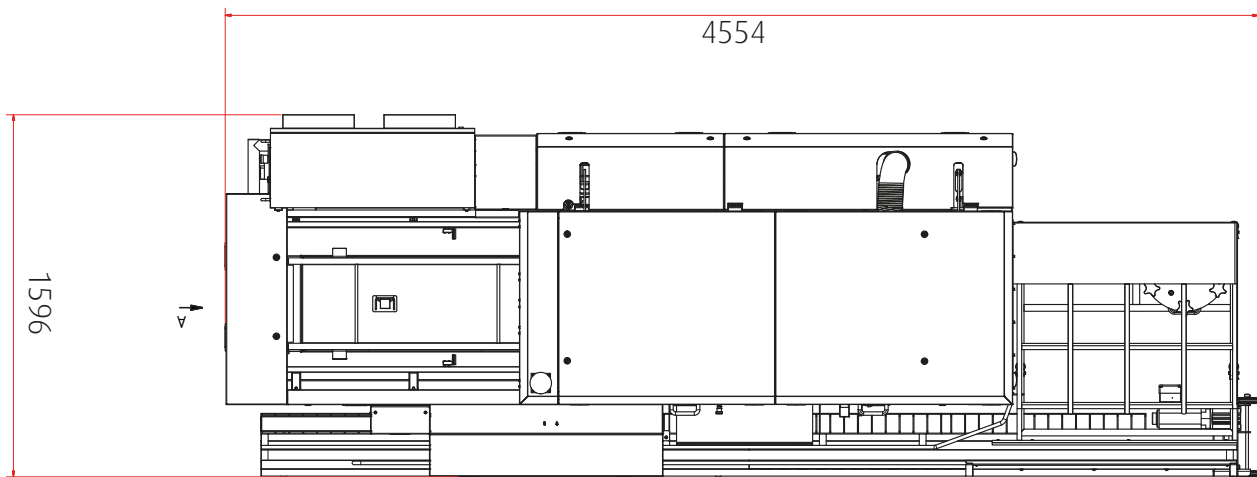
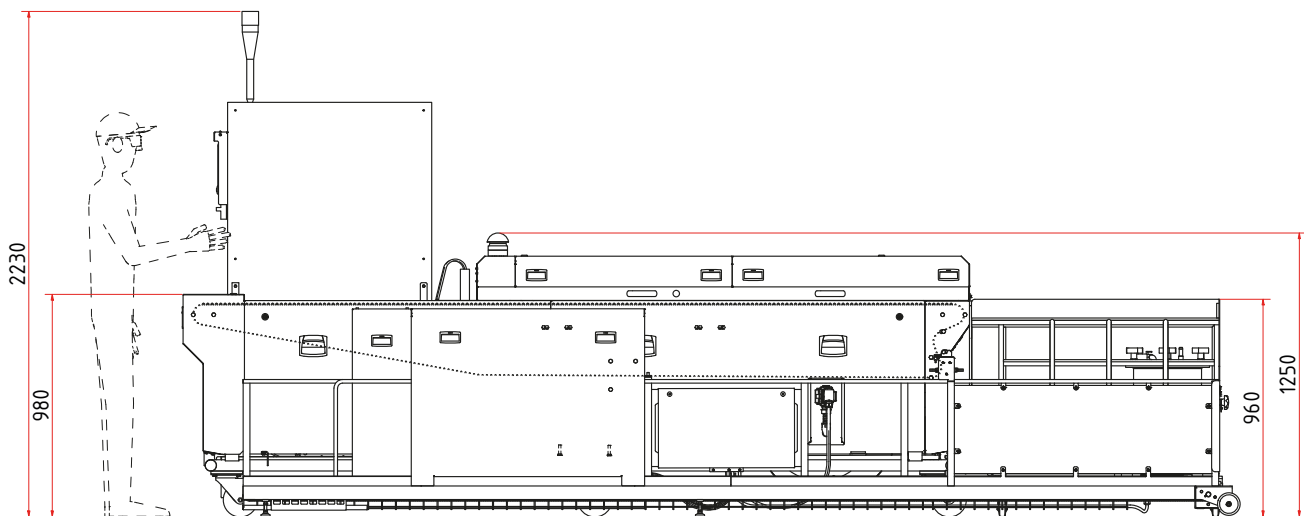
GRAISSAGE

- Graissage par pulvérisation avec aspiration
- Avec système de graissage Boyens ou fût sous pression en acier inoxydable
- Activation et désactivation automatique au moment du passage des plaques
- Les quantités d'huile et les paramètres de pression peuvent être configurés dans le programme de lavage

FÛT SOUS PRESSION EN INOX/SYSTÈME DE GRAISSAGE KEG

- Le graissage peut se faire soit par le biais d'un fût sous pression en inox soit d'un système de graissage KEG





DÉTAILS TECHNIQUES

Longueur avec tapis de retour	env. 4.554 mm
Largeur avec graissage	env. 1.596 mm
Hauteur	env. 1.200 mm
Valeur de raccordement	35 kW/85 A
Consommation d'eau	env. 90 litres / heure
Consommation d'eau par plaque	ca. 0,15 litre
Capacité	env. 600 plaques / heure

Détergent:

Produit vaisselle, liquide, non moussant

Consommation de détergent: Dosage automatique de l'eau et du détergent commandé par un capteur



WP LEBENSMITTELTECHNIK RIEHLE GMBH

Heinrich-Rieger-Str. 5 | 73430 Aalen (Allemagne) | tél.: +49 7361 5580-0 | fax: +49 7361 5580-2281
info@riehle.de | www.wp-riehle.de