



Riehle



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

# Mükemmel Temizlik



## Multi-Clean Tepsi Yıkama Sistemi

Eğer bizim hakkımızda  
daha fazla bilgi  
edinmek istiyorsanız  
tepsi yıkama sistemi,  
lütfen web sitemizi  
ziyaret edin!



Islak temizleme sistemimiz ile  
minimum zaman ve çaba ile  
optimum hijyen

Temizleme sistemleri ile ilgili  
daha fazla bilgi almak  
isterseniz, web sitemizi ziyaret  
ediniz.



# Genel Tanım

## Multi-Clean Tepsi Yıkama Sistemi

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



# 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

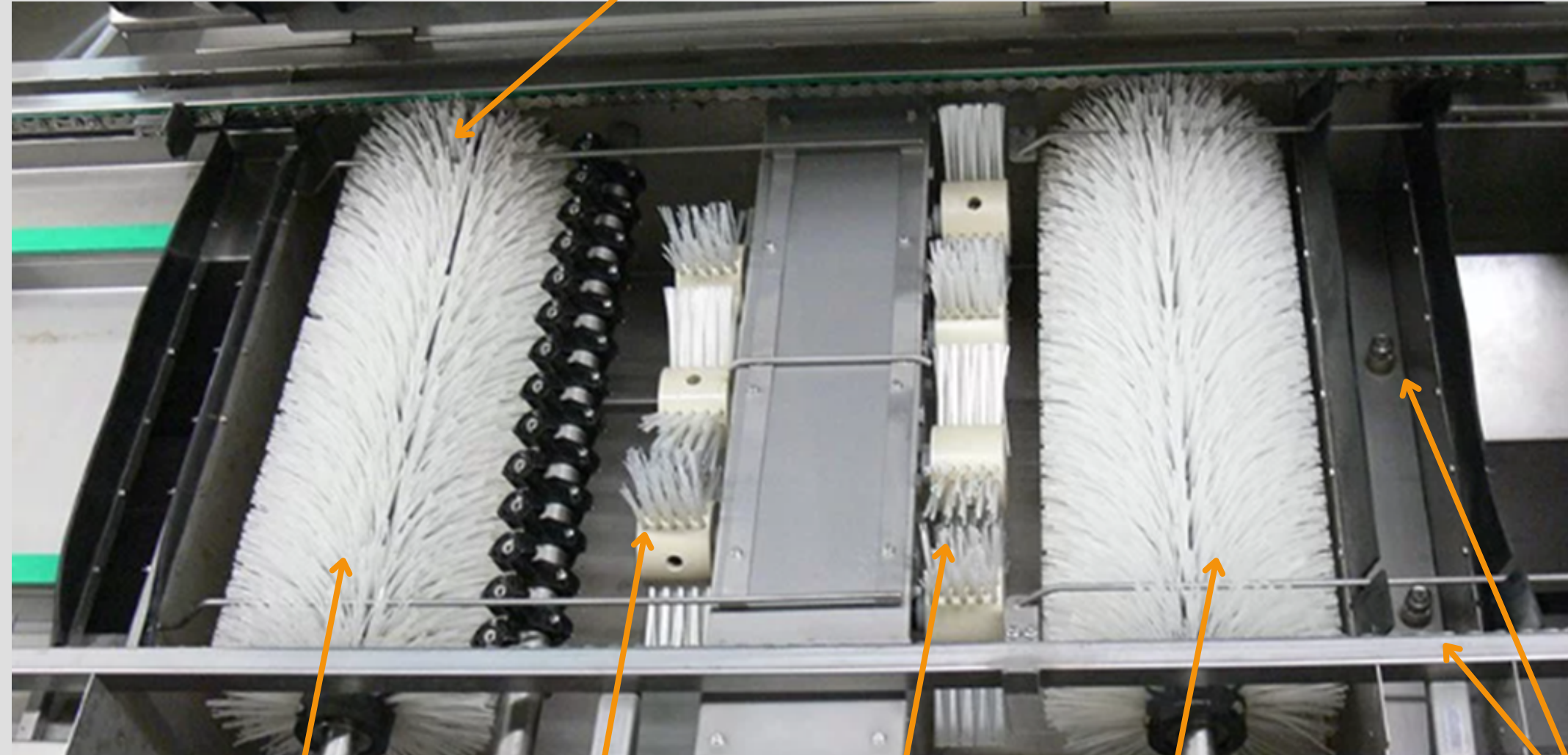
2 **2.Bölge: Kenarların ön yıkaması:**  
Birkaç döner tekerlekli fırça, tepsi kenarlarını sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile temizler

3 **3. Bölge: Kenarların son temizliği:**  
Birkaç döner tekerlekli fırça, tepsi kenarlarını sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile temizler

4 **4.Bölge: Tepsi pişirme yüzeyinin sıcak su ve otomatik olarak dağıtılan bulaşık deterjanı ile son temizliği**

5 **5.Bölge: Temiz durulama:** Kalan kirli su temiz durulama bölgesinde durulanır

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.



1

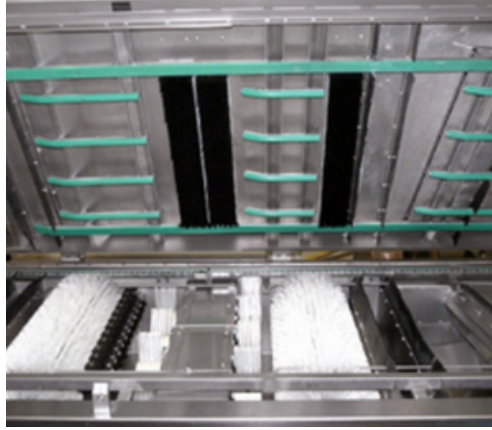
2

3

4

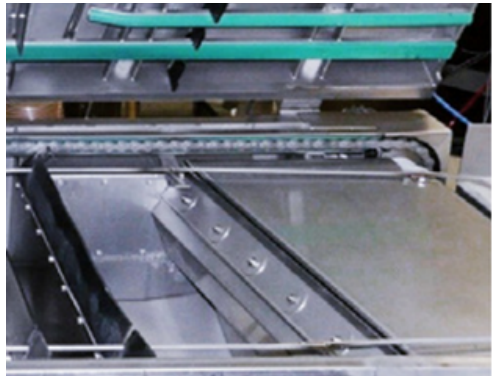
5

# Temizlik Süreci



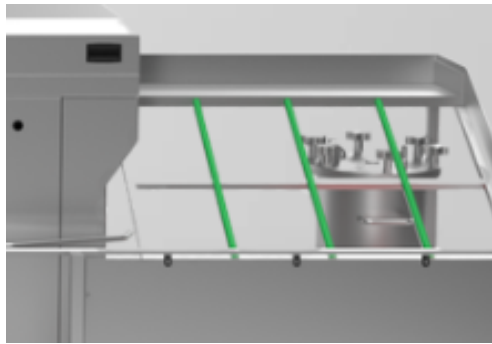
## Temizleme

- 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



## Kurulama

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



## Geri Dönüş

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



## 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

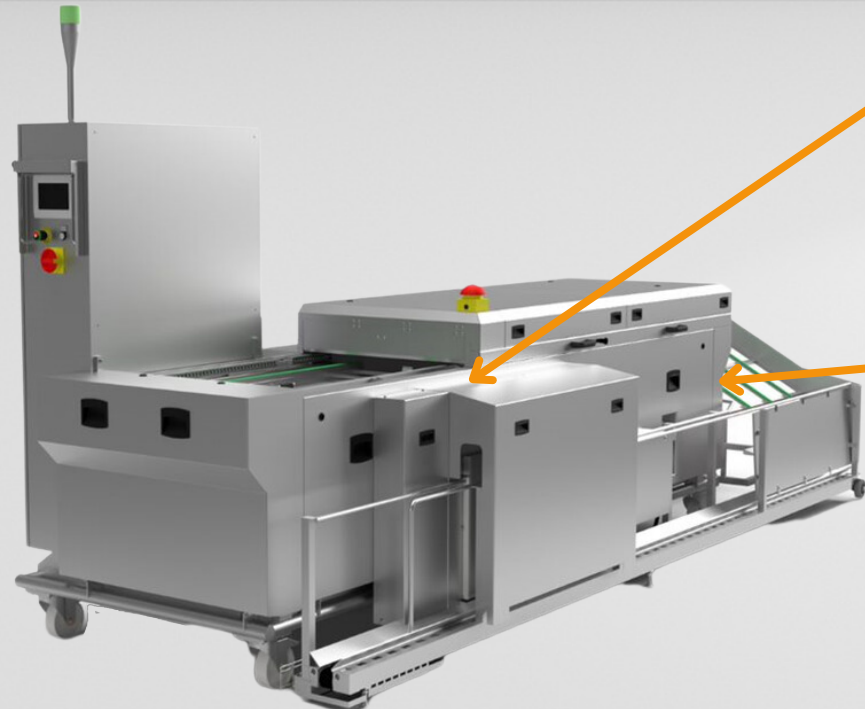
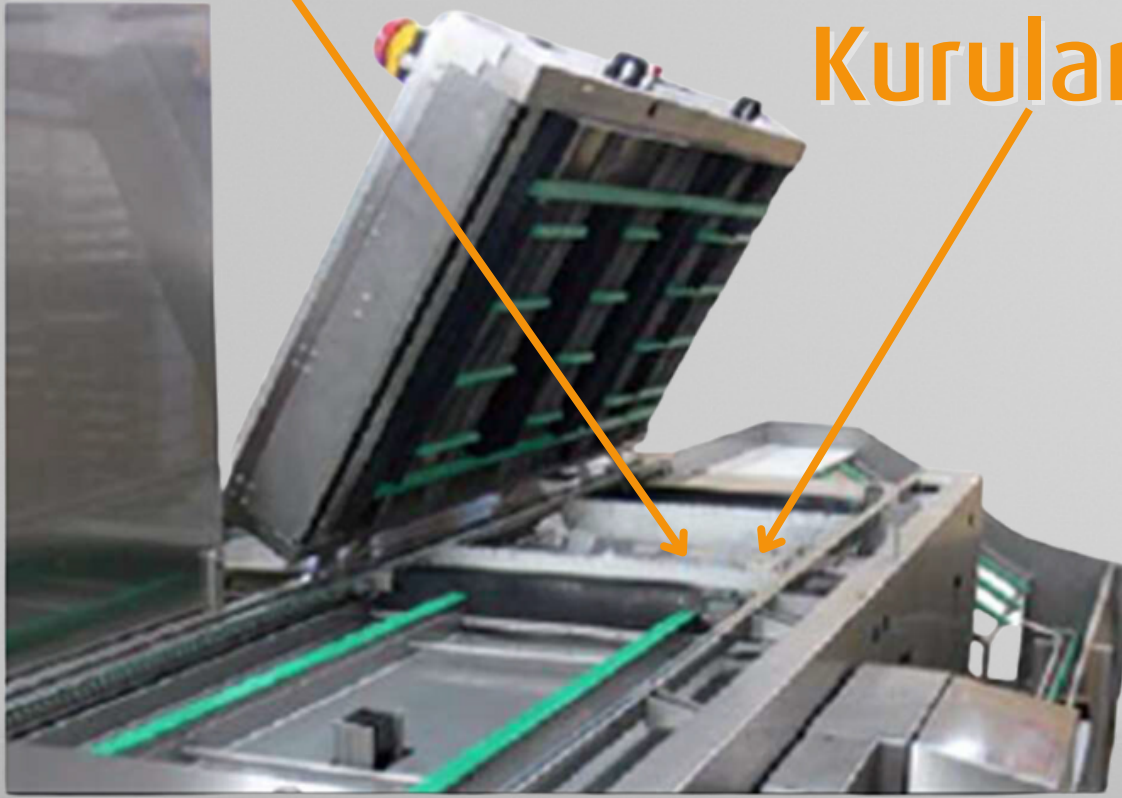
# Temizlik Prosedürü Gereklilikleri

Yıkama

Kurulama

Yağlama

Geri Dönüş



- 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
- Yağlama
  - Yağ: Herhangi bir tıkanma veya kalıntı nozul tıkanmasına yol açabileceğinden, kalıntı oluşturmayan akışkan yağ gereklidir
  - Uygulanan yağ miktarı ve basınç parametreleri bir yıkama programında ayarlanabilir



# Dokunmatik Panel Kontrolü

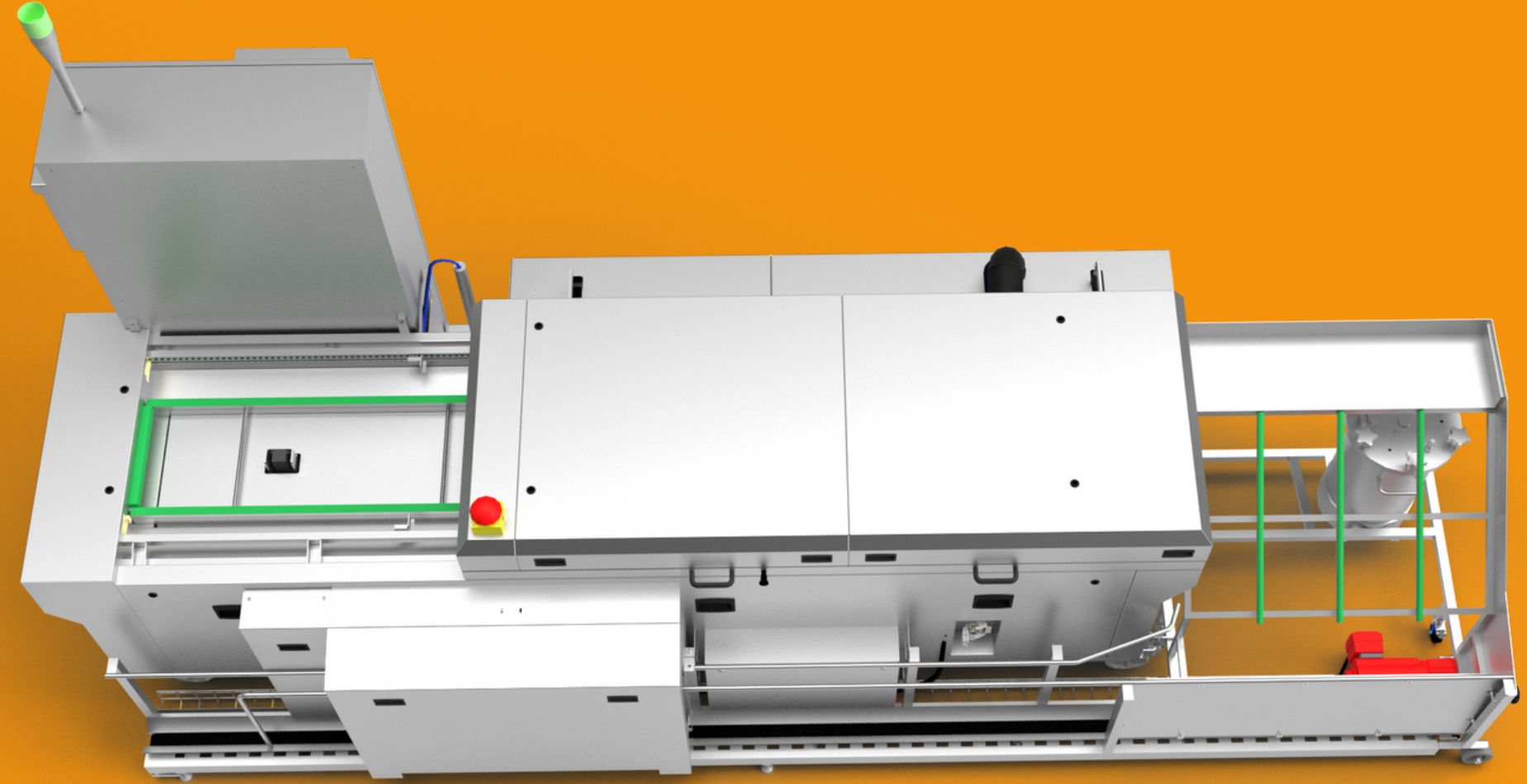
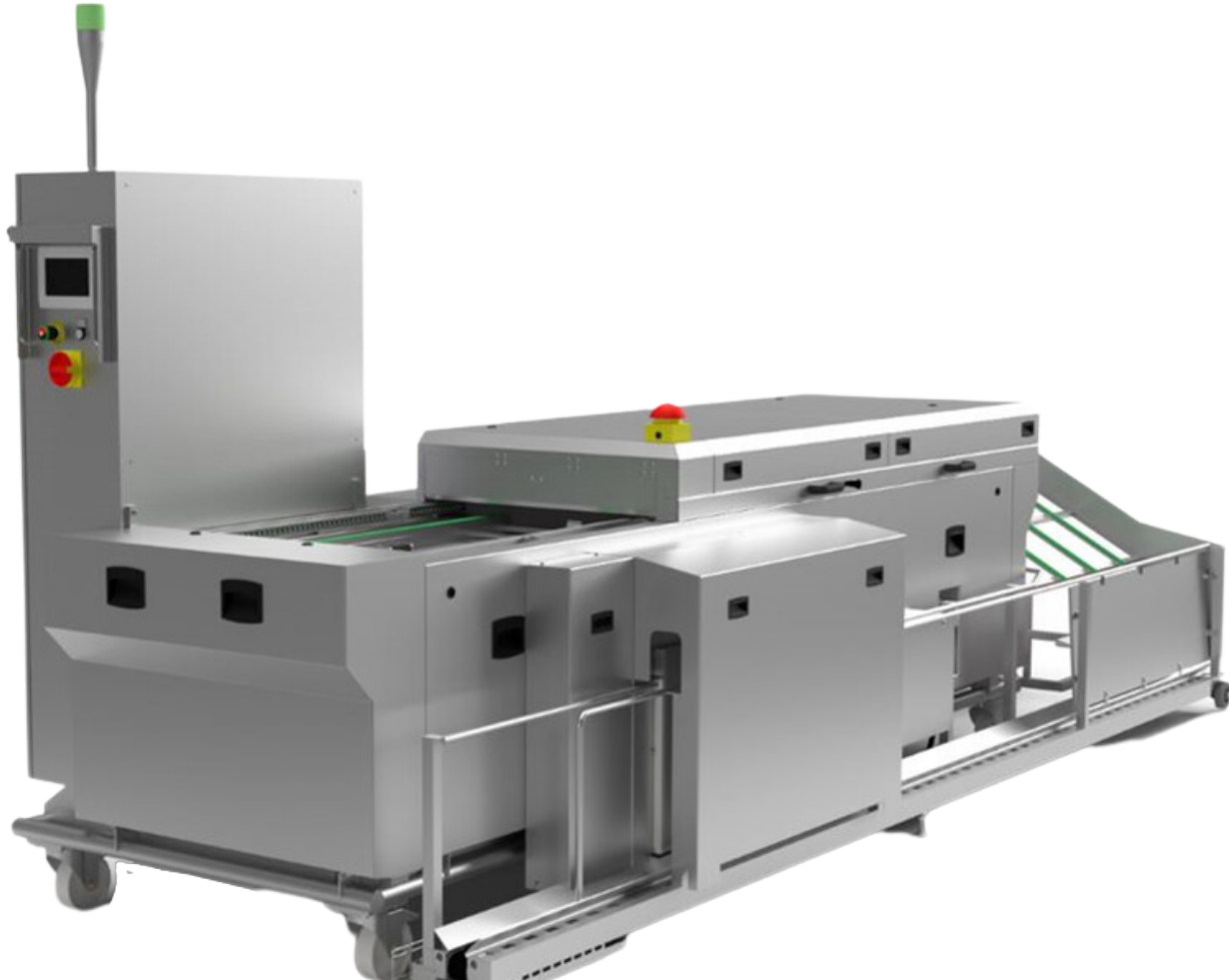
- Kolay anlaşılır kullanıcı rehberliği
- Suya, kire ve yağa karşı dayanıklı
- Çeşitli kullanıcı seviyeleri: Operatör, Master ve Servis
- Yağlama parametreleri de dahil olmak üzere çeşitli yıkama programları
- Sıcaklıkların, tepsi besleme hızının ve fırça hızının ayarlanması ve izlenmesi
- Günlük kaydı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



# 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



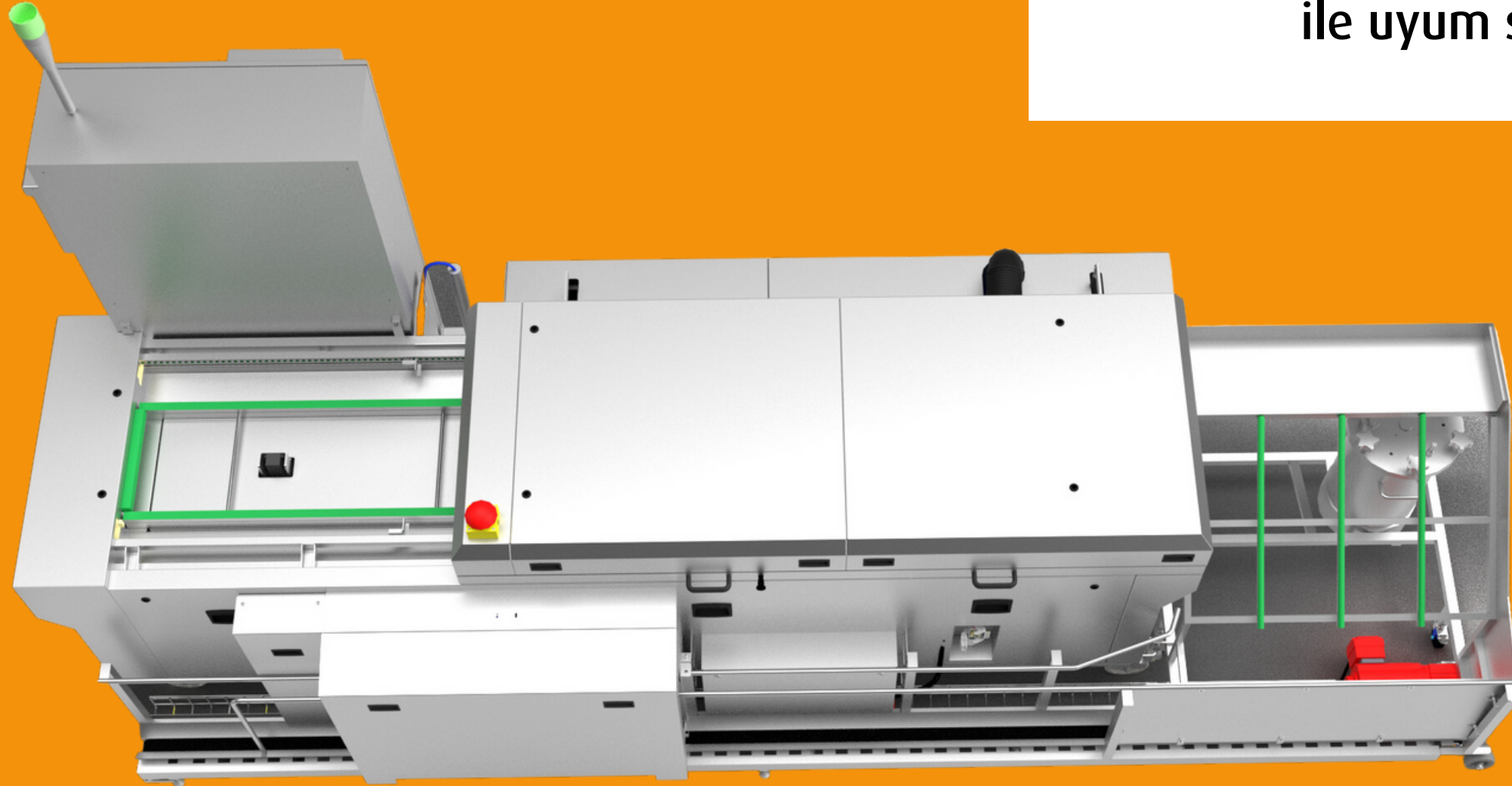
- Ergonomik çalışma
- Su ve bulaşık deterjanının otomatik olarak dağıtılması sayesinde kaynak tasarrufu
  - Daha az su tüketimi ve daha az kanalizasyon suyu
  - Daha az temizlik maddesi tüketimi
- Temizlik maddeleri ile doğrudan temas olmaması
- Çevrenin sürdürülebilir şekilde korunması





# Güvenlik

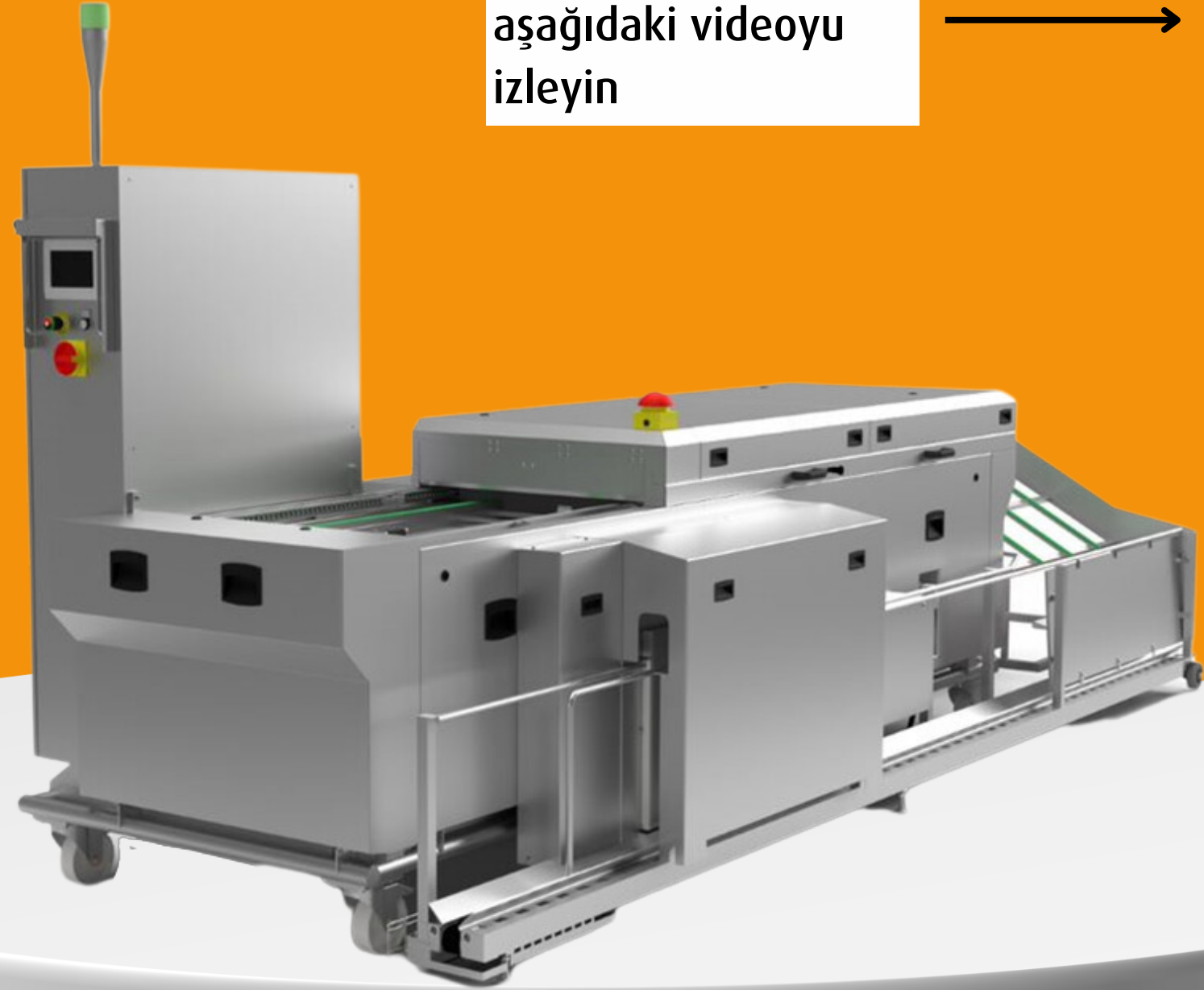
Makine, en son Avrupa güvenlik yönergelerine uygun olarak üretilmiştir. Tanımlanan yıkama programları IFS & HACCP gereklilikleri ile uyum sağlar



# 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 1000 mm
- Özelleştirilmiş tepsi boyutu: 12 ay

Daha fazla bilgi için  
aşağıdaki videoyu  
izleyin



# Daha fazla bilgiye mi ihtiyacınız var?

Ürünlerimiz hakkında herhangi bir sorunuz varsa, lütfen satış ekibimize danışmaktan çekinmeyin. Deneyimli satış yöneticilerimiz, ürünlerimizi özel ihtiyaçlarınızı karşılayacak şekilde uyarlamamızda size yardımcı olacaktır

Tel: +49 7361 55800  
E-posta: [info@riehle.de](mailto:info@riehle.de)

Daha fazla bilgi için web sitemizi ziyaret ediniz



# Tüm ürünlerimizi tanıyın



Makinelerimiz farklı  
konfigürasyonlara  
sahiptir ve çeşitli ürünler  
için idealdir

**Herhangi bir sorunuz var mı?**

**Satış ekibimiz size tavsiyelerde bulunmaktan mutluluk duyacaktır, Telefonla +49 7361 55800 ulaşabilir, veya [info@riehle.de](mailto:info@riehle.de) adresine e-posta gönderebilirsiniz.**

