

RHIMA DR PANNEN- EN GEREEDSCHAPWASMACHINES

Voor het reinigen van gereedschappen, machine onderdelen, bakken, potten, pannen en andere materialen uit uw productieproces heeft RHIMA een uitgebreid assortiment gereedschapwasmachines. Door de grote inhoud en robuuste bouw zijn de machines op zeer veel locaties inzetbaar. Door de jaren heen hebben wij machines geplaatst in productiekeukens, horeca bedrijven, instellingen, kaasboerderijen, slagerijen, AGF verwerkende bedrijven, vishandels, bakkerijen, etcetera.



BIJZONDERE EIGENSCHAPPEN VAN DE MACHINES:

- makkelijk plaatsbaar
- geschikt voor veel speciale afmetingen zoals euronorm en gastronorm.
- HACCP
- R.I.N.S.: RHIMA intensief naspoelsysteem
- bedrijfszeker
- eenvoudige bediening
- lage operationele kosten

Makkelijk plaatsbaar

De machines zijn zo compact mogelijk opgebouwd om op veel plaatsen ingezet te kunnen worden. De kleinste machine, de DR145E vraagt door de compacte afmeting van 600x1380 mm (BxH) maar weinig ruimte en is daarom zeer geschikt voor ambachtelijke bedrijven als slaggers, viszaken, groentezaken en ijssalons. Ook de andere modellen hebben in verhouding tot de ruime binnenafmetingen maar een beperkte buitenomvang. Zo heeft het grootste model, de DR480E een binnenafmeting van 1450x730mm (LxD) en zijn de buitenmaten 1490x885 (LxD).

Geschikt voor veel speciale afmetingen zoals euronorm, gastronorm, etc.

De doorvoerhoogten van de machines variëren van 450mm tot 810mm. Hierdoor zijn de machines geschikt voor het wassen van onder andere emmers, grote snijplanken, roosters van afzuiginstallaties, bekkens, grote pannen en messenkorven. Door de minimale interne diepte van 610mm kunnen (bake-off) roosters tot 600mm worden afgewassen, materialen met Gastronorm afmeting en alle Euronormkratten (400x600mm). De RVS korven die bij de verschillende machines geleverd worden variëren van 500x610mm bij de DR145E tot en met 1350x725mm bij de RHIMA DR480E.

R.I.N.S.: RHIMA Intensief Naspoel Systeem

Een drukverhogingspomp zorgt ervoor dat het hete naspoelwater met een krachtige, constante druk over de vaat gespoeld wordt. Tijdens de totale naspoeling wordt er geen koud leidingwater in de boiler toegelaten, waardoor tijdens de hele naspoelcyclus het boilerwater constant 85°C is. Het opnieuw vullen van de boiler met koud leidingwater gebeurt via een ingebouwde breaktank, nadat de volledige naspoeling klaar is. Hierdoor zijn de modellen vanaf de DR165E niet meer afhankelijk van de druk van de waterleiding. Het hete boilerwater wordt niet meer vermengd met koud water, waardoor er een maximale thermische desinfectie plaatsvindt en het vaatwerk meer warmte opneemt en daardoor beter droogt.

HACCP

De machines hebben standaard een elektronische besturing met drie wasprogramma's van 120, 240 en 360 seconden en voor zeer vervuilde materialen een continue wasprogramma. Door de elektronische besturing kunnen de drie wasprogramma's aangepast worden aan de vervuiling van de materialen, zodat altijd een perfect wasresultaat verkregen kan worden.



Tevens zijn de machines uitgerust met thermochrone besturing, waardoor altijd wordt nagespoeld met boilerwater boven 82°C, conform de HACCP normen.

Bedrijfszeker

De hele machine, dus ook het frame, de tank, zeven en filters, is uitgevoerd in hoogwaardig AISI 304 18/10 roestvrij staal. De roterende robuuste roestvrijstalen was- en naspoelarmen produceren grote dynamische waskracht, waardoor dode hoeken vermeden worden. Ook zijn roestvrijstalen was- en naspoelarmen ongevoelig voor chemicaliën en hoge temperaturen. Bij de DR480E zijn deze wasarmen zelfs dubbel uitgevoerd.

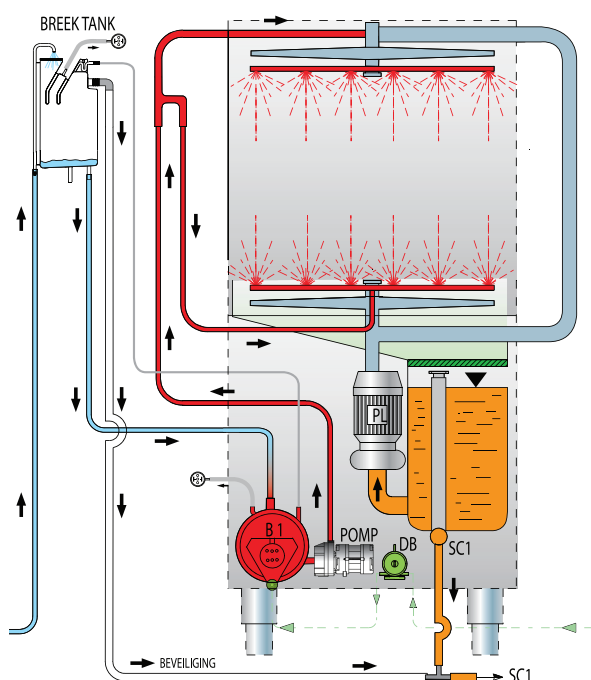
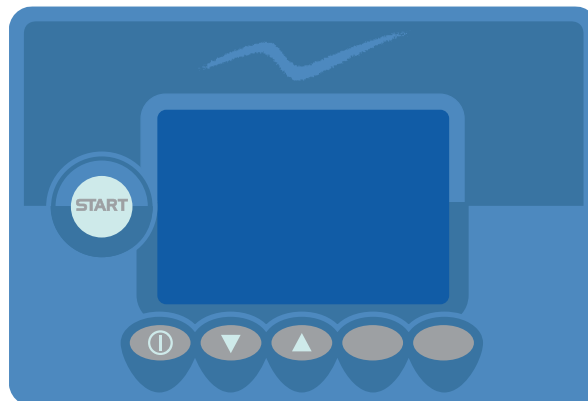
Eenvoudige bediening

Deze elektronisch bestuurd machines werken eenvoudig door middel van tiptoetsen. Met één toets kiest u het gewenste programma en start u dit programma. De rest gaat volautomatisch. Het bedieningspaneel toont het gekozen programma en de temperaturen van het waswater en het naspoelwater. Altijd boven 82°C, conform HACCP. Zodoende heeft u tijdens het gehele wasprogramma controle over de juiste werking.

Lage operationele kosten

Om warmteverlies te beperken is niet alleen de deur dubbelwandig, maar de hele machine. Tevens zijn de RHIMA gereedschapwasmachines voorzien van een energiebesparende boiler. Als de machine niet constant wordt gebruikt, is het niet nodig dat de geïsoleerde boiler het naspoelwater constant op 85°C houdt. Over de hele dag gezien, staan de meeste machines langer stand-by dan dat ze effectief werken. Gedurende deze tijd schakelt de boiler terug naar een lagere stand-by temperatuur, waardoor minder energie gevraagd wordt om de boiler op temperatuur te houden.

Een intern reinigingsprogramma, aan het einde van de werkschift, zorgt ervoor dat de wascabine wordt schoongespoeld. De wascabine en de wastank zijn voorzien van afgeronde hoeken. Hierdoor is de machine eenvoudiger en sneller schoon te maken.



RHIMA DR PANNEN- EN GEREEDSCHAPWASMACHINES



RHIMA DR 145E



BIJZONDERE EIGENSCHAPPEN VAN DE MACHINE:

- Compacte afmetingen
- Roestvrijstalen korf van 500 x 610
- Korf is groot genoeg voor 1/1 gastronorm en euronorm
- Doorvoerhoogte van 450 mm
- Energiebesparende boiler
- Zelfreinigend

Compacte geweldenaar

De RHIMA DR145E is uniek in zijn klasse en speciaal ontwikkeld voor de retail. Bakkerijen, slagerijen, viszaken en groentewinkels kunnen met de RHIMA DR145E alle materialen die gebruikt worden voor de presentatie van hun producten afwassen, ook bakken en schalen van 600x400mm. Door de krachtige drie fasen waspomp levert de machine grote waskracht in een compacte body.



RHIMA DR 165E / DR 180E



BIJZONDERE EIGENSCHAPPEN VAN DE DR 165E:

- Extra hoge invoer van 650 mm
- Roestvrijstalen korf van 550 x 665 mm
- Geschikt voor 2/1 gastronorm en bakkerij platen 600x800mm
- Energiebesparende boiler
- Tweedelig uitgevoerde deur
- RINS: RHIMA Intensief Naspoeel Systeem
- Zelfreinigend

Veelzijdige gereedschapswasmachine

Door de korf afmeting en de grote doorvoerhoogte is de RHIMA DR 165E voor veel ondernemers een ideale machine. Voor slagers is de korf geschikt voor het afwassen van kratten 400x600mm, bakken, gereedschappen en onderdelen van vleesmachines.

De machine is ook leverbaar met een doorvoerhoogte van 810 mm (model RHIMA DR 180E). Bakkers kunnen door de extra hoge invoer van 810 mm meerdere bakplaten naast elkaar reinigen, maar ook kunnen grote kommen en emmers uit de banketbakkerij eenvoudig in de machine geplaatst worden.



RHIMA DR 265E



BIJZONDERE EIGENSCHAPPEN VAN DE MACHINE:

- Roestvrijstalen korf van 700 x 700 mm
- Geschikt voor 2 x 1/1 gastronorm
- Energiebesparende boiler
- Doorvoerhoogte van 650 mm
- Tweedelig uitgevoerde deur
- RINS: RHIMA Intensief Naspoeel Systeem
- Zelfreinigend

Het begin van uw keuken mise en place

Door het plaatsen van de RHIMA DR265E in uw keuken voorkomt u een hoop gesleep met keukenmaterialen en heeft u altijd voldoende keukenmaterialen binnen handbereik. De machine wast uw materialen snel en efficiënt af. Door de ruime binnenmaten kunnen eenvoudig meerdere items gelijktijdig gereinigd worden.