



MultiWasher



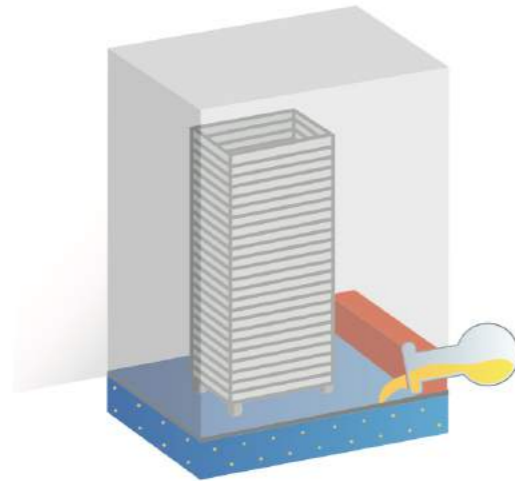
APRESENTAÇÃO GERAL

As máquinas da gama MultiWasher são máquinas de lavagem industrial de elevado desempenho, concebidas para as tarefas mais exigentes em que a qualidade das lavagens e o desempenho das máquinas são fatores críticos de sucesso.

As máquinas MultiWasher são concebidas em formato de 'cabine de lavagem'. As suas características otimizam o espaço ocupado pela máquina e permitem resultados ótimos nas operações de lavagem, quer ao nível dos resultados de lavagem quer ao nível de operação da própria máquina.

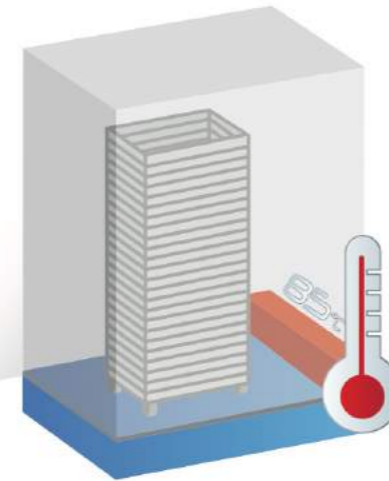
www.multiwasher.net

No esquema abaixo apresenta-se o procedimento normal de lavagem deste equipamento:



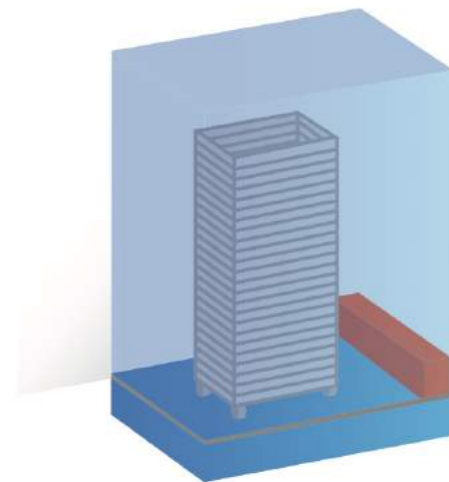
Acção química

A utilização do detergente depende essencialmente que pretenda lavar. No processo de descarbonização aconselhamos para uma boa junção da acção mecânica a aplicação de descarbonizante.



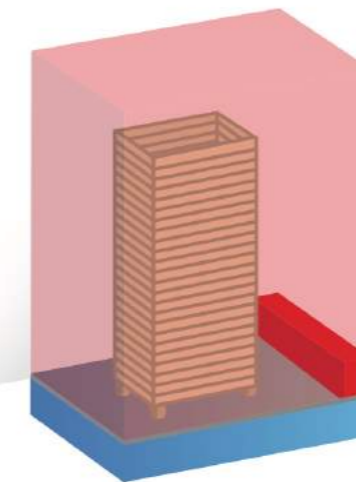
Temperatura

Através de uma resistência de baixo consumo a água é aquecida a uma temperatura de 80 a 85°C.



Lavagem

Com o controlo pela consola electrónica poderá optar por diferentes tipos de lavagem préprogramados. Existe também a opção de padrões personalizáveis pelo próprio operador. Lavagem a 20 bar



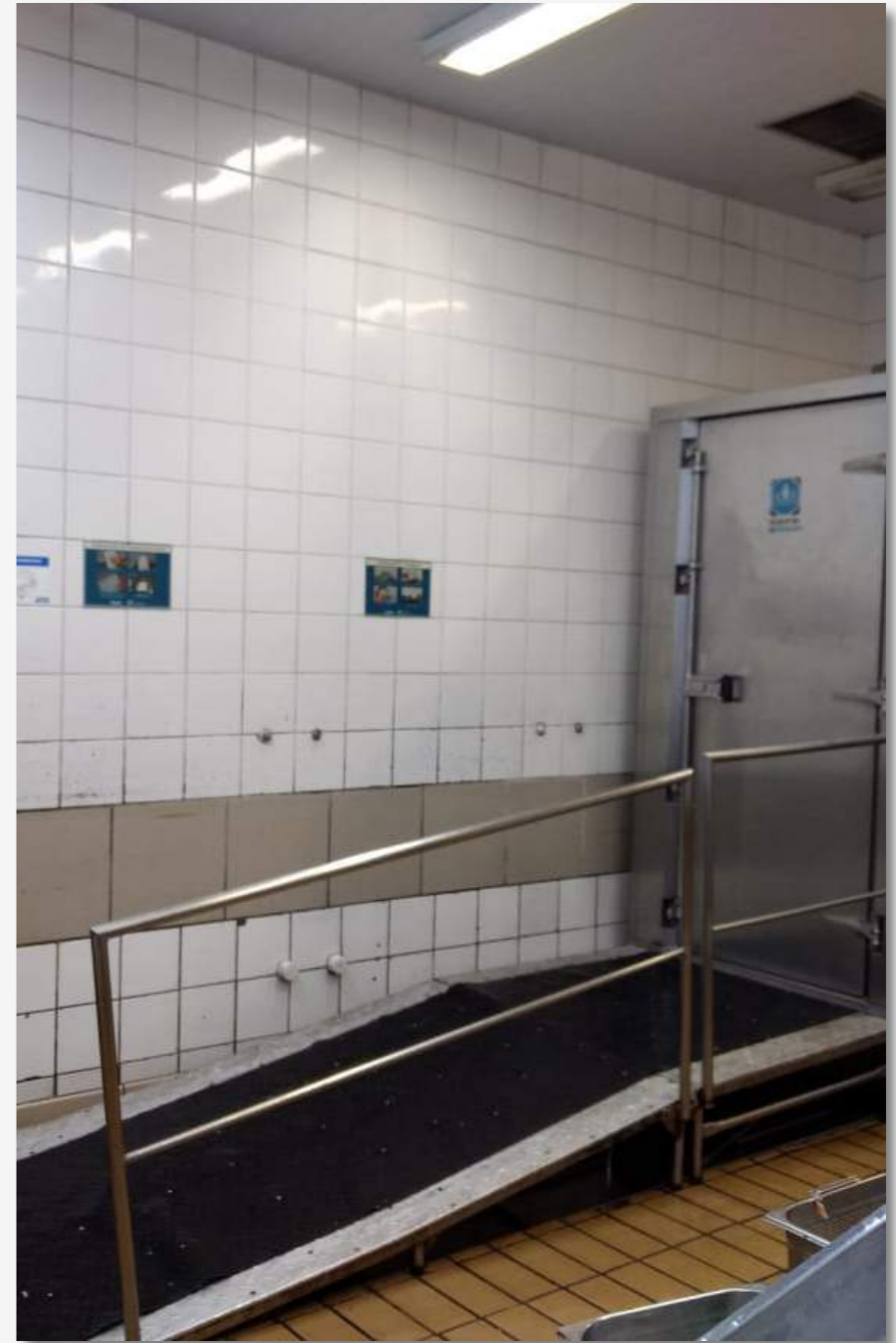
Enxaguamento

No processo final de lavagem o enxaguamento é importantíssimo para concluir o processo. A uma temperatura de 85 °C e com água limpa.



Case Catering Setor Paneleiro

MultiWasher



Antes



Depois



Antes



Depois



Antes



Depois



Antes



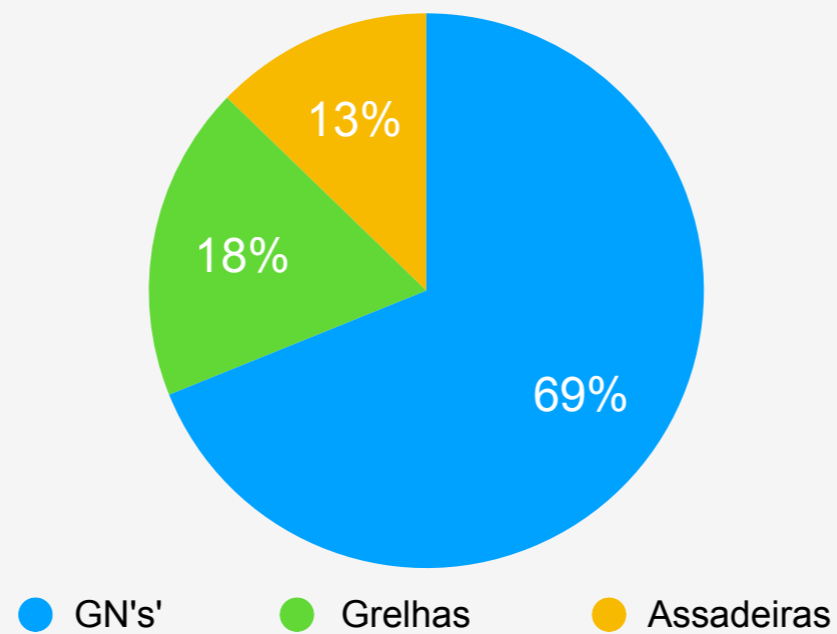
Depois



Medições

MDC002	Utensílios lavados por dia	Tempo Carregar	Tempo Lavagem	Tempo Descarregar	Programas	°C Lavagem e Secagem	Trolley	Quantidade	Ciclos de limpeza	Tempo Total da lavagem
GN'S	558	3m	5m 10s	1m 30s	2	72° 85°	A	20	25	2h 15m
Grelhas	158	3m	5M 10s	1m 30s	2	72° 85°	A	22	7	36m
Assadeiras	79	3m	6m 20s	1m 30s	3d	72° 85°	A	22	4	25m
Produtividade Atual	795 utensílios								36	3h 26m

Lavagem Diária





Case Catering Setor Devolução

Antes



Depois



Antes



Depois



Antes



Depois



Sujidade incrustada por 2 horas

Antes



Depois



Sujidade incrustada por 2 horas

Antes



Depois



Sujidade incrustada por 2 horas

Medições Ecolab

MDC002	Utensílios	Tempo Carregar	Tempo Lavagem	Tempo Descarregar	0° Lavagem 0° Secagem	Trolley	Quantidade	Ciclos de limpeza	Tempo Total da lavagem
Pratos	4.452	35s	3min	35s	62° 66°	X	48	93	5h 5m

Medições Multiwasher

MDC002	Utensílios	Tempo Carregar	Tempo Lavagem	Tempo Descarregar	0° Lavagem 0° Secagem	Trolley	Quantidade	Ciclos de limpeza	Tempo Total da lavagem
Pratos	4.452	35s	3min	35s	72° 85°	A	80	56	3h 20m

Túnel de Lavagem



Multiwasher





Case Panificadoras

Antes



Depois



Formas 2 anos sem lavar



Formas 2 anos sem lavar





Segurança Alimentar

1 Metodologia



O Sistema de Monitoramento de Limpeza 3M™ Clean-Trace™ ATP é uma ferramenta de monitoramento rápida e eficaz que mede a limpeza em apenas 30 segundos, o pode quantificar a limpeza de uma superfície

2 Resultados

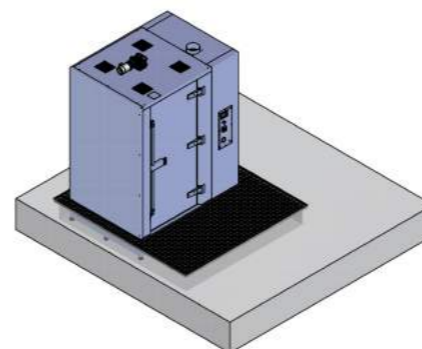
Utensílios testados	Antes	Depois
Caixa Bolinho de Bacalhau	48.216 RLU	25 RLU
Caixa Kibe	83 RLU	16 RLU
Caixa Coxinha	958 RLU	17 RLU

Fotos



3 Solução Técnica

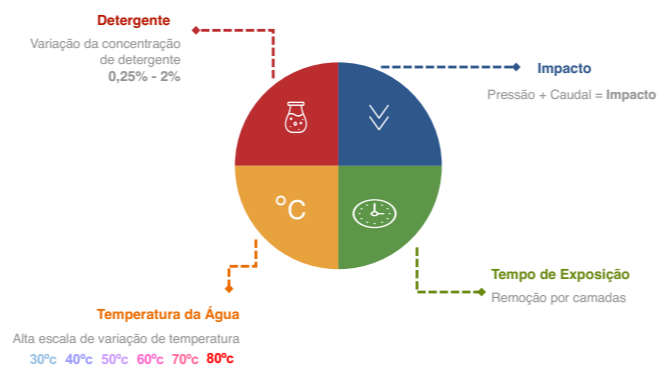
MDC - MultiWasher



5 Fotos Gerais



4 Dinâmica da Lavagem



5 Observações

- Usamos a concentração de 1% e 2 % de detergente clorado. Sendo que os melhores resultados de limpeza se deram com uma concentração de 2% e o tempo médio da lavagem foi de 3 minutos .

Obrigado