



Smarter Solutions

NYT med "Aqua Clean"

NY generation JEROS Pladerensere

Den nye pladerenser model 9014 og 9015 fra JEROS byder nu forbrugeren en væsentlig hygiejnisk optimering hvor hele maskinen kan rengøres med vand. Samtidig er konstruktion og nyt design medvirkende til en støjdæmpende optimering.

Nyt maskindesign, bestående af en komplet maskinudførelse, inkl. bordpladen, i rustfri stål, børster med indkapslede lejrer, og en teknisk nykonstruktion med bedre plads mellem børster og fremdriftssystem, bevirker at JEROS Pladerenser nu kan rengøres og spules komplet med vand. En kontinuerlig vask af maskinrum og børster, sikrer en generel høj hygiejnestandart og en optimal rengøring af pladerne.

Med den nye konstruktion opnås en væsentlig støjreducing, der yderligere kan forstærkes ved anvendelse af den nye JEROS-fjederpladevogn. Når pladen kommer ud fra udløbet i pladerenseren, vil fjedersystemet i pladevognen afhjælpe med et minimalt fald af pladen, og dermed mindske fald-støj fra pladen. Fjederne i pladevogn kan udskiftes, hvis den over år bliver svag og ikke følger toltvægten fra lagrede plader.

Den nye generation pladerenser har høj ydeevne på ca 100 plader rengjort og olieret på kun 6-8 min.



Pladerenseren er udrustet med 2 sæt rengøringsbørster, udført i kunststof, der som option også kan tilbydes i rustfri stål. Model 9014 og 9015 er specifikt velegnet til hulplader, såvel som også massive bageplader.

Maskinen er udstyret med dobbelt forskraber-system, der skraber størstedelen af fastbrændte rester væk, på begge sider af bagepladen, inden pladen føres videre til rengøringsbørsterne. Derved sikres en effektiv for-rengøring, hvor færre rester føres ind i rengøringsystemet og rengøringsbørsternes effektivitet og levetid forlænges væsentligt.

Rengøringsbørsterne rengører over- og underside af pladen, hvorefter en slutrengøringsbørster renses, og samtidig prikker hullerne i hulpladerne fri, så de ikke stopper til og dermed forringer energie- og varmeflow i bageprocessen.

Herefter kommer pladen igennem den automatiske oliering (model 9015) der kan indstilles til on/off, afhængig af behov. Oliesystemet er udviklet således af gummivalsen tvangsdrives af et tandhjul, og sikrer derved en stabil og meget fin og ensartet oliering af pladen. Ved automatisk olieringssystem som i model 9015, spares man for brug af bagepapir, væsentligt mindre olieforbrug og generel kostbar tid i håndtering.

De afrensede rester falder ned i en dertilhørende affaldsskuffe, som nemt og enkelt kan tømmes, og rengøres.

Maskinen fås til samtlige 2-kant pladestørrelser, og fremstilles i valgfri højde monteret på rustfaste kraftige hjul, således den kan skubbes væk efter brug.



Highlights Ny 90xx serie

- Nyt **hygiejnisk maskin-design**
- **Rengøring** af maskinen med vand
- **Støjreduceret** med 3 db
- **Dobbelt forskraber-system** for optimeret rengøring
- Oliesystemet NU **direkte drevet**, sikrer bedre oliering af bagepladen
- Alle materiaer i **rustfri stål** og kunststof