

Máquina para limpiar y engrasar bandejas mod. Vimar Minor



E Máquina para limpiar y engrasar bandejas "VIMAR MINOR"

Ahorro de tiempo: Una persona limpia y engrasa 100 bandejas en sólo 10 minutos.

La máquina **VIMAR MINOR** funciona de acuerdo con los siguientes principios:

La bandeja es conducida con el lado sucio hacia abajo, dentro de los cilindros flexibles. Por dirección de rotación y la presión de los resortes, los cilindros transportan la bandeja entre dos cepillos de hilo de acero que giran a gran velocidad hasta que alcanzan la salida de los cilindros pasando seguidamente al cilindro de engrase y de éste a la portadora de bandejas, situada detrás de la máquina. Debido a su construcción especial, las bandejas curvadas o torcidas son enderezadas al pasar a través de la máquina.

Se recomienda el pre-rascador para bandejas particularmente enmugrecidas de azúcar y de confitura. Este rasca la mayoría de la suciedad antes de que las bandejas lleguen a los cepillos. Así los cepillos de acero tendrán una mayor duración.

Si al cabo de cierto tiempo se gastan los cepillos, pueden ser fácilmente reajustados de manera que toquen de nuevo las bandejas (lo que asegura una limpieza más eficaz).

La **VIMAR MINOR** va provista de 4 ruedas consistentes de 125 mm. de Ø capaces de llevar no sólo la máquina sino también 100 bandejas extras.

La **VIMAR NIMOR** va equipada con un relé de protección de manera que el motor no puede quemarse.

La **VIMAR NIMOR** tiene el revestimiento de acero inoxidable.

La **VIMAR NIMOR** limpia todas las bandejas que no tienen más de 2 bordes (es decir, las que no tienen ni delante ni detrás).

La **VIMAR NIMOR** garantiza una higiene total.

GB Baking sheet cleaning and greasing machine "VIMAR MINOR"

Time saving: Only one person is required to clean and grease 100 trays in only 10 minutes.

The operating principle of the machine **VIMAR MINOR** is described hereafter:

The tray is transported with the dirty side downwards between two flexible rollers. By means of the direction of rotation and the spring pressure the rollers transport the baking sheet between two steel wire brushes turning at a very high speed until it reaches the delivery end of the rollers. Then, it is taken by the greasing roller which delivers it in its turn to the tray trolley located behind the machine. Thanks to its special construction, the curved or bent sheets are straightened when passing through the machine.

It is recommended to use the prescraper for those baking sheets which are particularly fouled with sugar and jam. It scrapes most of the dirtiness before the tray reach the brushes. This extends the life of the steel brushes.

If the brushes get worn after a certain time, they can be easily readjusted in such a way that they touch the tray again (thus ensuring a more efficient cleaning).

The machine **VIMAR MINOR** is equipped with 4 rugged wheels of Ø 125 mm. which are able to support not only the machine but also 100 additional baking sheets.

The machine **VIMAR MINOR** is equipped with a protection relay which prevents the motor from burning.

The machine **VIMAR MINOR** has a stainless steel coating.

The machine **VIMAR MINOR** cleans all the trays having no more than 2 edges (that is, those that are opened at the front and at the back).

The machine **VIMAR MINOR** guarantees a perfect hygiene.

F Machine a gratter les plaques "VIMAR MINOR"

Gain de temps: Une seule personne nettoie et graisse 100 plaques rien qu'en 10 minutes.

Le principe de fonctionnement de la machine **VIMAR MINOR** est décrit ci-dessous:

Le plaque est transporté avec le côté sale vers le bas entre deux rouleaux flexibles. Par le mouvement de rotation et par la pression des ressorts, les rouleaux transportent le plaque entre deux brosses en fil d'acier qui tournent à grande vitesse jusqu'à ce qu'il arrive à la sortie des rouleaux. Ensuite, il est entraîné par le rouleau de graissage et il passe, finalement, de celui-ci au chariot de plaques, situé derrière la machine. Grâce à leur construction spéciale, les plaques courbés ou déformés sont dressés lors de leur passage à travers la machine.

Il est conseillable d'utiliser le pré-grattoir pour les plaques encrassés de sucre et de confiture. Celui-ci gratte la plupart de la saleté avant que les plaques atteignent les brosses. Cela permettra aux brosses d'acier d'avoir une plus longue durée.

Si les brosses sont usées au bout d'un certain temps, elles peuvent être réajustées facilement de telle façon qu'elles touchent à nouveau les plaques (ce qui assure un nettoyage plus efficace).

La machine **VIMAR MINOR** est équipée de 4 roues robustes de 125 mm. de Ø capables de supporter non seulement le poids de la machine, mais aussi celui de 100 plaques supplémentaires.

La machine **VIMAR MINOR** est équipée d'un relais de protection pour que le moteur ne puisse pas griller.

La machine **VIMAR MINOR** est munie d'un revêtement en acier inoxydable.

La machine **VIMAR MINOR** nettoie tous les plaques qui n'ont plus de 2 bords (c'est à dire, ceux qui sont ouverts par-devant et par-derrière).

La machine **VIMAR MINOR** garantit une hygiène totale.

Dimensiones y pesos Dimensions and weights Dimensions et poids

Modelo Model Modèle	VIMAR MINOR
Largo Length Longueur	740 mm.
Ancho Width Largeur	640 mm.
Alto Height Hauteur	850 mm.
Peso Weight Poids	290 Kgs.
Potencia motor Motor power Puissance moteur	1,5 CV.