

Guggenberger

– myjka do wszystkiego

Blachy pokryte teflonem, stoły ze stali nierdzewnej, wózki pieca obrotowego, kosze i niemal każdy osprzęt cukierniczno-piekarski może być wymyty i wysuszony w jednej komorowej myjce. Bogata oferta myjek przemysłowych na rynku zdradza pozytywne przemiany w polskich piekarniach. Czyistość osprzętu ma znaczenie nie tylko biznesowe (podnosi jakość produktów), ale i PR-owe. Czyste kosze, wózki i blachy (podobnie jak kultura osobista dostawców chleba) wpływają na postrzeganie piekarni czy cukierni na zewnątrz. Sieci handlowe zanim podpiszą kontrakt na dostawę pieczywa przeprowadzają audyty w zakładach produkcyjnych, również, a nawet w szczególności pod kątem higieny.

Konieczność utrzymania higieny oraz większa eksploatacja osprzętu ze względu na większą różnorodność asortymentową wymusiły stworzenie takiego systemu myjącego, który nie blokowałby narządzi pracy, a usprawnił jego organizację. W tej kwestii **komorowa myjka z system suszenia opartym na zasadzie odwirowania** wpasowuje się idealnie w potrzeby rynku. Osprzęt, myty w krótkich cyklach, jest gotowy do pracy niemal natychmiast po wyjściu z komory.

W efekcie miejsce dużych gabarytowo myjek przelotowych zajmują stopniowo komorowe myjki komorowe, które wyróżniają się wśród pozostałych systemów myjących: **uniwersalnością** (niemal każdy osprzęt piekarski i cukierniczy), **oszczędnością** (energii i wody + koszty personalne)



oraz **mniejszym zapotrzebowaniem na miejsce ustawienia.**

Myjki **Guggenberger** pojawiły się na rynku ok. 7 lat temu i znajdują swoje miejsce w wielu polskich zakładach, dając satysfakcję pracy (duże ułatwienie dla pracowników) i niezaprzeczalnie wysoki poziom czystości.

Opinia Roberta Zaborowskiego, właściciela Piekarni Zaborowsky

Wiele lat czekaliśmy na takie rozwiązanie, jakim jest komorowa myjka Guggenberger. Komfort pracy jaki zyskailiśmy, jest nie do przecenienia. Gdybym miał się cofnąć do okresu przed zakupem myjki, byłoby to dla mnie jak powrót do średniowiecza. Nie mogę sobie już tego wyobrazić. Zalane, brudne posadzki, mokry, nie gotowy do wykorzystania osprzęt, tak było na pracowni cukierniczej. Wózki pieca obrotowego, duże gabarytowo misy, pojemniki myliśmy karcherem, jeszcze mokre wprowadzaliśmy na pracownię. Aż 3 osoby były zatrudnione specjalnie do tych zadań. Najważniejsze, że nie muszę już uczestniczyć w myciu. Pracownicy sami „ogarniają” temat. Z trzech etatów został jeden. Obsługa myjki jest banalnie prosta. Po załadowaniu komory i starcie programu myjącego, pracownik przygotowuje kolejny wózek do mycia lub też zajmuje się zupełnie czymś innym. W myjce Guggenberger myję niemal wszystko. Wkładam do myjki

nawet 2 m blaty cukiernicze (po odkręceniu kółek). Przed załadunkiem nie płuczemy osprzętu, kapiący nadzieniem czy tłuszczem wprowadzamy bezpośrednio do komory. Nie skrobiemy zaschniętych żeli cukierniczych z koszy. Efekt, mimo że nie uzyskujemy wysokiej temperatury wody, jest wysoce zadowalający. Do myjki ładujemy na jeden cykl 52 kosze cukiernicze, 32 piekarskie. W specjalnych wózkach myjemy koszyczki garownicze. Świetne efekty mycia dzięki systemowi dwukrotnego odwirowania widać na kastlach, pełnych blachach, rantach, gdyż cały brud zostaje odwirowany. Poziom czystości pozwala na to, że zrezygnowaliśmy z wykładania papieru w koszykach cukierniczych.

Przy cyklicznym myciu i temp. wody do 80°C wózki pieca obrotowego odzyskują wygląd z okresu nowości.

KOLEJNOŚĆ etapów pracy

MYCIE – WIROWANIE 1. – PŁUKANIE – WIROWANIE 2. (SUSZENIE)

Umieszczony na specjalnym wózku osprzęt wjeżdża do komory mycia (również z podłogą w przypadku wpuszczenia myjki w posadzkę – wersja STANDARD lub poprzez rampę/najazd – wersja FLEX). Wewnątrz myjki znajduje się talerz obrotowy sterowany falownikiem do którego przytwierdzona jest ażurowa kabina, która mieści – w zależności od wielkości maszyny – dwa specjalne wózki ze sprzętem, sztaple koszy na wysokość 2 metrów, euro-palety, blachy. Po załadowaniu kabiny/kosza i zablokowaniu drzwi, ustawiany jest program mycia. Wewnątrz kabiny po lewej i prawej stronie znajdują się obrotowe dysze natryskowe, po 8 z każdej strony (działając w połowie od dołu w połowie od góry po skosie na myty osprzęt) o wysokim ciśnieniu, do 12 bar. Ułożenie dysz oraz powolne obroty komory powodują, że nie ma miejsc, w które nie dostałaby się woda. W zależności od stopnia zabrudzenia cykl mycia trwa od 3 do 60 min. Woda do mycia krąży w obiegu zamkniętym (magazynowana w zbiorniku pod myjką lub na tylnej ścianie myjki), używana jest powtórnie po przefiltrowaniu. Cykl odwirowa-



nia po myciu (mechaniczne usuwanie resztek brudu) sprawia, że zużycie czystej wody do płukania wynosi 16 l. Po płukaniu następuje właściwe suszenie poprzez odwirowanie resztek wody (140 obrotów/min). Zakończenie całego cyklu mycia melduje sygnał dźwiękowy. Na wyciągniętym bezpośrednio z myjki osprzęcie znajdują się krople wody, które z racji temperatury rozgrzanych urządzeń odparowują bardzo szybko i już po kilkunastu minutach sprzęt jest gotowy do powtórnej użycia.

Utrwalony nagar schodzi po zastosowaniu wstępnego godzinnego programu mycia, wysokiej temperatury i mocniejszej chemii. Im wyższa temperatura mycia, tym szybciej schną resztki wody na osprzęcie po wyjęciu. U nas osprzęt ma czas na wystygnięcie, ale gdyby była potrzeba użytkowania bezpośrednio po myciu, nie ma najmniejszego problemu.

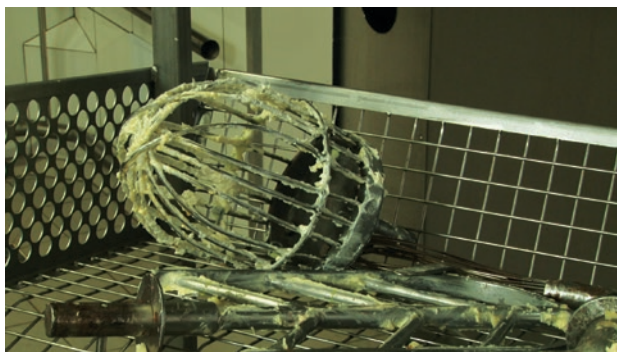
Myjka pracuje dziennie ok. 5 h. Wyjątkowo z piątku na sobotę 16 h. Wykorzystujemy programy ustawione fabrycznie, od 1-6. Najkrótszy 3 min. program wystarcza na mycie koszy, na 2. programie myjemy tłuste misy, garnki cukiernicze, na 3. – foremki, blachy, deski, na 5. – ranty. Kosze cukiernicze myte są codziennie, wózki, foremki raz w tygodniu.

Wodę do mycia, która jest w obiegu zamkniętym (zbiornik umieszczony pod posadzką), wymieniam 3 razy w tygodniu. Czystą wodę do płukania pozyskujemy przez wykorzystanie wstępnie podgrzanej wody użytkowej z zakładu, nasz myjka wyposażona jest w bojler do podgrzewania. Posiadam 2 pompy do dozowania chemii, coraz częściej jednak wykorzystujemy jedną.

Montaż myjki jest prosty, zajął firmie GETH jeden dzień. Wyzwaniem okazała się zbyt mała brama i musieliśmy rozbierać dach. Przez niemal 4 lata użytkowania nie zdarzyły się żadne poważne awarie. Zużyciu ulegają dysze natryskowe, ale w tym przypadku mogę liczyć na szybką interwencję serwisu firmy GETH.

Dotychczas nie policzyłem oszczędności. Ale śmiało mogę stwierdzić, że zużywamy (w porównaniu do innych systemów mycia) mniej wody i prądu. Odpadły też koszty personalne (2 etaty). Na pierwszym miejscu będę jednak podkreślał wygodę pracy, która jest bezcenna, podobnie, jak pierwsza reakcja pracowników !WOW! Niedowierzali, że tak brudną pracę można wykonać w tak wygodny i czysty sposób.

Miałem możliwość konfrontacji swojego zakupu, przyjechał bowiem do mnie do zakładu piekarz ze Śląska, który zakupił myjkę stworzoną na wzór myjki Guggenberger. Cena przemawiała, ale już jakość mycia i wykonania nie. Myjka, choć wyglądem podobna, miała moc zmywarki kuchennej. Klient dzwonił do mnie chcąc poznać szczegóły do przerebobienia swojej maszyny. Ja nie żałuję zakupu. Uważam, że to była jedna z lepszych inwestycji. Polecam wszystkim i wiem, że prędzej czy później taka myjka znajdzie się w każdym zakładzie piekarskim, czy cukierniczym.



KOSZE – PALETY – WÓZKI PIECA OBROTOWEGO – BLACHY – MISY-KUBŁY – BLATY STOŁÓW CUKIERNICZYCH

Uniwersalność myjki jest nie do przecenienia. Okazuje się, że nie tylko wielkogabarytowe sprzęty mogą być myte w myjce, ale i drewniany osprzęt, deski, wałki czy koszyczki garownicze. Wysoka temperatura i suszenie przez odwirowanie nie dają szansy na проникnięcie wody w drewno. Dla drobnego osprzętu przeznaczone są specjalne wózki, które mocują osprzęt i zabezpieczają przed uderzeniami w kabinie. W jednym cyklu może zostać umytych ponad 50 koszy. Układane w 4 sztaple na wysokość 2 m w pełni wykorzystują powierzchnie mycia, energię i wodę. Siła uderzenia wody jest tak duża, że unosi lekko kosze, myjąc je w miejscach pozornie niedostępnych.

ZUŻYCIE ENERGII

Zakładając, że pompa pracuje podczas 1/3 trwania cyklu, myjka zużywa ok. 13 kW (plus 1 kW) dziennie w przypadku wirowania. Ogrzewanie wody może być poprzez bojler (ustawiany na myjce lub obok), coraz częściej jednak myjki podłączane są do systemu odzysku energii w piekarni (np. energia z techniki chłodniczej lub pieców).

Oszczędność kosztów personalnych jest odczuwalna. Dziennie to ok. kilka roboczogodzin jednego pracownika. Zaoszczędzić można też na detergentach, których dodaje się mniej lub w ogóle. Przy częstym myciu wystarcza sama woda.

OBSŁUGA

Niektórzy klienci sami ustawiają program i temperaturę z dokładnością do 0,5°C, większość jednak korzysta z wcześniej zaprogramowanych cykli, naciskając zaledwie guzik startowy. W ten sposób uniknąć można błędów. Obsługa musi jednak uważać, by do myjki nie trafiały zbyt drobne elementy,

a pozostałe były zabezpieczone w odpowiednich do tego wózkach. Dla blach i koszyków istnieją typowe wózki na kółkach, dla pozostałego sprzętu są specjalne wózki z kratami.

CZAS

Mycie 500 szt. blach u jednego z klientów zajmuje ok. 4-5 h, a często przed myciem pracownicy musieli jeszcze zeszkrobać żele cukiernicze. W myjce Guggenberger wszystkie brudne blachy trafiają do myjki i porównywalne mycie zajmuje ok. 90 min.

EFEKTY

Przylegające resztki ciast, spieczone żele cukiernicze, nagar i mąka powodują, że mycie osprzętu stanowi dla zakładów duże wyzwanie. Odwieczne problemy rozwiązuje w stopniu zadowalającym komorowa myjka. Im częstsze mycie, tym lepszy efekt i krótsze cykle oraz mniejsze dawki chemii. Wysoka temperatura, duże ciśnienie dysz rotujących skutecznie zwalczają wszelkie zabrudzenia. W wielu przypadkach urządzenia „zapuszczone” odzyskują swój pierwotny stan czystości.

BUDOWA

Myjka Guggenberger zbudowana jest solidnie i w bardzo prosty sposób. Zwykle lokalny serwis do utrzymania ruchu w zakładzie jest w stanie skutecznie zaradzić ewentualnym problemom.

PPHU GETH



www.geth.pl