



**Guggenberger**  
Reinigungstechnik e.K.  
REINIGUNGSANLAGEN

# Do wszystkiego JEDNA. Komorowa myjka Guggenberger

TEMAT SPECJALNY  
HIGIENA

*Rosnąca produkcja, a wraz z nią liczba niezbędnych narzędzi (koszy transportowych, wózków pieca obrotowego, palet, mis, blach) sprawia, że wydajność myjek, które są w zakładach piekarskich staje się niewystarczająca, a ich załadunek jest dużym fizycznym obciążeniem dla personelu. Wózki pieca obrotowego (które dotychczas nie mieściły się w żadnej z myjek) i inne wielkogabarytowe narzędzia pracy myte były „kärcherem”. Nie jest to przyjemna praca, szczególnie zimną. Efekt mycia pozostawiał wiele do życzenia, a brudne, mokre posadzki nie sprzyjały czystości w zakładzie.*

Potrzeby klientów skłoniły nas do poszukiwania rozwiązania. Tym sposobem ponad 4 lata temu na polski rynek trafiły **niemieckie przemysłowe myjki komorowe Guggenberger**, przeznaczone dla całego osprzętu eksploatowanego w piekarni i cukierni. Jest to obecnie najbardziej **uniwersalna i ekonomiczna** myjka.

## Uniwersalna

Nie ma osprzętu, który nie mógłby zostać wmyty w urządzeniu firmy Guggenberger. Nie ma też rodzaju zabrudzenia, któremu nie sprostałby ten system. Przed zakupem wielu piekarzy podaje w wątpliwość efekt mycia, znając stan zabrudzenia swoich narzędzi pracy. Zamiast zapewnień o skuteczności oferujemy testowe mycie, nierzadko najbrudniejszych „okazów w piekarni”: pokrytych wielowarstwowym nagarem. Myjka Guggenberger ujmuje każdorazowo efektywnością pracy.

## Sprawdzona

W Polsce pracuje już kilkanaście komorowych myjek Guggenberger, są ulubionym sprzętem w piekarni – łatwe w obsłudze, szybko, czysto i bezwysiłkowo zamieniają brudny osprzęt w higieniczne narzędzia pracy. Kilkuletnia eksploatacja w Polsce pokazała, że systemy są trwałe, niemal bezawaryjne. W 2014 roku myjka Guggenberger została wyróżniona złotym medalem POLAGRA.

Poniżej wypowiedzi użytkowników.

„Przemysłowa myjka Guggenberger myje wszystko, co dotychczas było myte w myjce przelotowej i więcej: palety, wielkogabarytowe pojemniki, termosy, wózki pieca obrotowego, blachy i foremki oraz wszelkie kosze. 7 dni w tygodniu w 2-zmianowym systemie pracy. Wydajność tego systemu jest zaskakująca.”

**Zdzisław Kozielski, Mszana. Użytkuje myjkę ponad 3 lata.**

Zdecydowałem się na myjkę Guggenberger w ciągu miesiąca. Potrzebowałem myjki niedużej gabarytowo i uniwersalnej. Myjka Guggenberger spełniała te wymagania.

Guggenberger jest w stanie umyć wszystko. Myjemy w niej kosze, wózki, koszyczki chlebowe, wszelki osprzęt, który umieszczamy w odpowiedniej pozycji. Nasz „Guggenberger” pracuje 5 dni w tygodniu, skutecznie, bez zarzutów co do czystości, najkrótszy cykl., 3 min, przeznaczony jest dla koszy (mytych codziennie), osprzęt bardziej zabrudzony myty jest dłużej. Obsługa tej myjki jest znacznie szybsza niż myjki przelotowej, sama narzuca rytm pracy, wymaga do obsługi 1 osoby.

Sterowanie jest tak proste, że nikt nie ma problemu z obsługą. Polecam myjkę Guggenberger szczególnie ze względu na jej uniwersalność, prostotę obsługi i skuteczność. Myślę, że dla wielu aspektem motywującym do zakupu może być oszczędność wody. Na 40 koszy zużywamy ok. 10 l wody, jest to najbardziej ekonomiczna myjka na rynku, również z w kontekście zużywanej energii.

Posiadamy myjkę już 3 lata i jak dotąd jest bezawaryjna. Jesteśmy z niej zadowoleni w 100%.





## Wygoda załadunku

Myjki Guggenberger przypominają budowę piece obrotowe. Podobnie jak w obrotówce wygoda załadunku jest i tu nieocenionym walorem. Osprzęt układany jest na praktycznych wózkach jezdnych oraz stelażach i wprowadzany do komory ustawionej na równo z posadzką (komory ze zbiornikiem wody wpuszczanym w podłogę) lub do komór z niewielkim najazdem. Kosze transportowe sztaplowane na wózkach w 4 słupkach – efektywnie wypełniają komorę myjącą. Deski garownicze, kastele z tworzywem sztucznym, wywrotnice do pączków układane są na specjalnych wózkach. Blachy wypiekowe poukładane na wózkach pieca obrotowego (dnem do dołu) efektywnie dopełniają pojemność komory.

## Niewielka powierzchnia robocza

Gabaryty myjki i możliwość jej ustawienia (2x2,5 m) to duża zaleta w porównaniu z myjkami taśmowymi. Myjki przelotowe na kosze o zbliżonej wydajności potrzebują ok. 8 m.

## Siła odśrodkowa obracającego się kosza

Izolowana wewnątrz komora i sterowany falownikiem talerz obrotowy, który początkowo pracuje na wolnych obrotach umożliwiając równomierne spryskanie narzędzi, przypomina swoją budową również piec obrotowy. Talerz obrotowy wraz z ochronnym koszem ze stali nierdzewnej na wysokości myjki pracuje z prędkością do 100 obrotów/min.

Cykl mycia, płukania i suszenia oparty jest na sile odśrodkowej obracającego się kosza. Tradycyjne myjki przelotowe pozostawiają mokry osprzęt, który przesuwany po zakładzie pozostawia posadzkę mokrą. Myjka Guggenberger poprzez szybkie obroty pozbywa się mechanicznie resztek wody, ryzyko poślizgnięcia jest zminimalizowane, a suchy osprzęt gwarantuje pracę bez przestołów.

Przykładowe czasy przy regularnym myciu **dla koszy:** 3-5 min. + płukanie, **dla wózków pieca obrotowego:** 5-10 min.+ płukanie (wózki z wielowarstwowym/wieloletnim nagarem – muszą zostać poddane kilku cyklom mycia)

## Bezkosztowy integralny system suszenia

Szczególną cechą myjki Guggenberger jest podwójny cykl wirowania. Jeden tuż po cyklu mycia, a drugi po cyklu płukania. Prędkość obrotów (100/min) służy w całym procesie mycia do odwirowania brudnej wody po myciu oraz wody z końcowego płukania, czyli osuszenia. Podczas ostatniego wirowania otwiera się kłapa pary, a turbina wciąga gorącą parę chroniąc przed ryzykiem poparzenia. Dodatkowe elektryczne ogrzewanie lub inny specjalny nadmuch do osuszania (jak w tradycyjnych myjkach) nie jest potrzebny. „Guggenberger” pobiera dziennie na osuszenie zaledwie 1 kW.

## Skuteczność mycia

O skuteczności mycia stanowi **16 opatentowanych dysz natryskowych**, strumienie wody wydostają się z nich z dużą siłą (12 bar) pod różnym kątem, w dół i w górę. Dlatego woda dociera wszędzie. Nawet w miejsca styku nakładanych na siebie koszy, które pod wpływem ciśnienia są lekko unoszone. Kompilacja siły uderzenia strumienia wody, prędkości obrotów, temperatury wody i środków czyszczących pozwala na usunięcie spalonych żelów cukierniczych i grubego nagaru. W ciągłej eksploatacji bezawaryjność natrysku jest niezmiernie istotna, dlatego dysze nie zużywają się.

## Oszczędność – wody i energii

Wspomniane suszenie przez odwirowanie eliminuje dodatkowe koszty energii (zwyczajowo myjki mają nadmuch lub inne ogrzewanie termiczne do osuszenia). Dzięki podwójnej izolacji w postaci 3 mm pianki komora ma niski współczynnik utraty ciepła. Izolacja spełnia również funkcję wyciszenia podczas pracy.

Ciepła woda do mycia może być pobrana z zakładu







(w ten sposób boiler zwolniony jest z podgrzewania wody). Woda krąży w obiegu zamkniętym (zbiornik pod myjką), dlatego jej zużycie jest minimalne, przed kolejnym myciem woda jest filtrowana. Czysta woda pobierana jest jedynie do płukania, na jeden proces płukania ok. 12 l. Poprzedzający końcowe płukanie cykl wirowania powoduje, że zabrudzenia zostają mechanicznie usunięte. Siła wirowania pozwala na redukcję, a nawet eliminację środków chemicznych. Poprzez wysoką temperaturę mycia z suszeniem przez wirowanie możliwe jest mycie w myjkach osprzętu z drewnianymi elementami. Woda nie ma czasu wnikać w materiał.

### Koszty personalne

Myjka nie wymaga ciągłej obsługi, jeden pracownik podczas pracy myjki może wykonywać inne czynności. W przypadku przelotowych myjek dwóch pracowników zaabsorbowanych jest cały czas obsługą.

### Higiena

Szczelna komora mycia, wysoka temperatura i skuteczne wirowanie pozostawiają osprzęt niemal wysterylizowany. Próbkę przebadanego osprzętu w wielu zakładach wykazały mniej niż 1 zarodek pleśniowy na cm<sup>2</sup>.

**Pan Roberta Marć,**  
kierownik produkcji cukierni SOWA.  
Cukiernia nabyła myjkę Guggenberger  
ponad 2 lata temu.

Jesteśmy zadowoleni z zakupu. Urządzenie spełniło nasze oczekiwania i zdecydowanie podniosło komfort pracy. Dotychczas wózki myte były na zewnątrz kärcherem, szczególnie zimą była to b. nieprzyjemna praca.

Najczęściej myjemy wózki do transportu ciast.

Myjka wykorzystywana jest codziennie, największa eksploatacja jest w piątek i sobotę, wówczas myjka pracuje 8-10 h non stop.

Efekty mycia są bardzo dobre, nie zauważyliśmy miejsc zabrudzeń, z którymi myjka nie dałaby sobie rady. Nie mamy się czego przyczepić, wózki są naprawdę czyste.

Polecam myjkę zakładom o dużej produkcji, gdzie wózki myte są ręcznie, zakładom w których dbałość o czystość jest istotna, a jeszcze ważniejsze jest zagwarantowanie komfortu pracy pracownikom.

Wózki myjemy w cyklach 3, 4 minut – czyli najkrótszych. W naszym zakładzie liczy się czas i gotowość czystego osprzętu do dalszego użycia.

Nie robiliśmy dokładnych pomiarów eksploatacji myjki, ale na pewno koszty nie powiększyły rachunków ani za energię, ani za wodę. Wydaje się, że wody zużywamy znacznie mniej. Woda krąży w obiegu zamkniętym, wymieniana jest tak naprawdę dopiero, kiedy jest mocno zabrudzona. Jeśli zaś chodzi o środki myjące wykorzystujemy minimalne ilości. Wózki myte są regularnie, więc nie są mocno zabrudzone, tym sposobem cykle mycia ustawiane są na czas najkrótszy.

### Nowość – 2 obiegi grzewcze

W podstawowej wersji myjka HSA 2000 ma elektrycznie ogrzewany boiler, 200 l. Dla zwiększenia efektywności Guggenberger oferuje 2 obieg grzewczy, który wykorzystuje odzyskane z pieców i chłodni ciepło zbuforowane w postaci wody o temp. 60°C. Dla optymalnego cyklu mycia wystarcza woda o temp. 50°C, ale dla płukania z uzyskaniem efektu dezynfekcji (bez środków chemicznych), potrzebna jest woda o temp. 85°C. System 2 obiegu grzewczego nadzorowany przez sterowanie dobiera gorącą wodę z bojlera.

W swojej prostocie myjka Guggenberger jest bardzo dobrze przemyślanym rozwiązaniem: uniwersalna, ekonomiczna, ekologiczna i wysoce skuteczna. Warto postawić na sprawdzony system myjący na rynku – zyska nie tylko wygląd piekarni, ale i wizerunek w oczach klientów.

**PPHU GETH**



[www.geth.pl](http://www.geth.pl)