Einfache **Bedienbarkeit** und maximale **Sicherheit** – Kammerwaschanlagen von Guggenberger

In mittelständischen und großen Bäckereien sind leistungsstarke Reinigungsanlagen unverzichtbar. Sie müssen nicht nur gründlich reinigen, sondern auch einfach und sicher zu bedienen sein. Die Kammerwaschanlagen von Guggenberger Reinigungstechnik erfüllen genau diese Anforderungen – und das seit über 26 Jahren.

Nachhaltig und ressourcenschonend

Die Kammerwaschanlagen benötigen nur sehr wenig Ressourcen im Vergleich zu herkömmlichen Tunnelwaschanlagen. Sie arbeiten mit minimalem oder gar keinem Chemieeinsatz, und können bei Bedarf mit Regenwasser betrieben und vollständig über Solarstrom oder mit vorhandener Wärme aus der Bäckerei versorgt werden. Eine Desinfektion (ohne Chemie!) findet stets am Prozessende statt.



Ergonomische Abläufe

Das Waschgut wird außerhalb der Anlage in einen speziell entwickelten Edelstahl-Waschwagen geladen. Dadurch können selbst schwere Backbleche und Wagen einfach und kontrolliert bestückt werden. Fehlbeladungen lassen sich vor dem Einschub korrigieren – das sorgt für mehr Effizienz im Alltag.

Kompromisslose Sicherheit

Die Anlage startet nur, wenn sich alle Komponenten in ihrer definierten Grundstellung befinden und sämtliche Verriegelungen aktiv sind. Während des Waschvorgangs bleibt die Maschine automatisch verriegelt – ein Eingreifen ist ausgeschlossen. Heißteile und andere potenzielle Gefahrenquellen sind in einem abgeschirmten Technikbereich untergebracht und für das Bedienpersonal nicht zugänglich. Durch die überarbeitete Verriegelungstechnik im Waschkarussell wurde die Sicherheit zusätzlich erhöht. Alle Anlagen sind CE-zertifiziert und erfüllen sämtliche Anforderungen der deutschen Maschinenbaurichtlinie.



Intuitive und leichte Bedienung

Dank eines modernen Touch-Bedienfelds mit klaren Piktogrammen lassen sich die Programme intuitiv auswählen. Das reduziert Fehlbedienungen auf ein Minimum und macht die Anlagen besonders anwenderfreundlich – auch für ungelerntes Personal. Eine aufwendige Schulung ist nicht notwendig.

Für den Alltag gemacht

Alle Guggenberger-Anlagen unterliegen einem kontinuierlichen Verbesserungs- und Risikoanalyseprozess über den gesamten Lebenszyklus. So erhalten Bäckereibetriebe eine Lösung, die langfristig zuverlässig, effizient und sicher bleibt – Tag für Tag.

Guggenberger
Reinigungstechnik GmbH & Co. KG

Kontakt zu Guggenberger Reinigungstechnik:
Untere Mühle 2
88489 Wain
Deutschland

Tel.: +49 (07353) 988 62 - 0
E-Mail: info@guggenberger.biz
Website: www.guggenberger.biz