

WIESHEU
Im Laden backen!

Zeit für die
wichtigen
Dinge.



vollautomatisch



maximale Prozesssicherheit



perfekte Sauberkeit



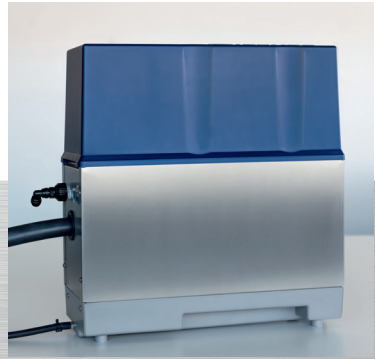
keine Lagerhaltung

Das vollautomatische
Reinigungssystem an
365 Tagen im Jahr

ProClean365

ProClean365

Das erste vollautomatische
Reinigungssystem



Die kompakte Reinigungseinheit wird rückseitig an Ihren Backofen angeschlossen und ist so ausgelegt, dass das Reinigungsmittel nur einmal jährlich im Zuge der Wartung nachgefüllt werden muss.

Der Reinigungsstart erfolgt automatisch oder manuell. Durch die Nutzung des automatischen Reinigungsstarts wird die Prozesssicherheit zusätzlich erhöht.

Ganz neue Maßstäbe

- **Immer ein sauberer Ofen – Sicherstellung der Lebensmittelhygiene**
- **Ohne jegliche Bedienerinteraktion – falscher Reiniger / falsche Reinigermenge ist ausgeschlossen**
- **Kein Logistik- und Verwaltungsaufwand**
- **Kein Einfluss auf die Ofen-Bautiefe bei Verwendung von Steamax XL**
- **Statusanzeige in der Ofensteuerung und zusätzlich an der Reinigereinheit**
- **Erstellung und zentrale Auswertung eines Reinigungsprotokolls**
(für Dokumentationspflicht der Lebensmittelbereiche)

Technische Daten/Voraussetzungen

- Nachrüstbar für Dibas 64 blue und Euromat 64 mit ProClean oder LiquidClean
- Steuerung IS600E, Exclusive oder Wtouch.
- Nachfüllzyklus: 1 x jährlich durch den WIESHEU-Service.



Mehr über das
Reinigungssystem
ProClean365
erfahren Sie hier.