The clean solution

Convoyeur MEIKO

La solution pour un système automatisé



MEIKO Clean

Les systèmes à convoyeur MEIKO : solutions sur mesure pour répondre à toutes les problématiques



The clean solution

La gamme de convoyeur MEIKO fournit les éléments pour transporter votre vaisselle avant et après le lavage.
Elle permet :
- de minimiser les coûts en mettant en place un système logique et rationalisé
- d'améliorer l'ergonomie des postes de travail
- d'optimiser l'hygiène

Des systèmes à convoyeur MEIKO de différents types et tailles sont utilisés dans le monde entier et ont fait leurs preuves dans les conditions les plus difficiles. Qu'il s'agisse de systèmes à convoyeur pour la vaisselle, les bacs, les casiers, les caisses, les chariots ou les déchets alimentaire, nous vous proposons un concept et une solution parfaitement adaptés à vos besoins fonctionnels et techniques.

Notre gamme de produits comprend :
- des convoyeurs polycordes
- des convoyeurs à bande
- des convoyeurs verticaux
- des convoyeurs à rouleaux
- des convoyeurs pour les couverts

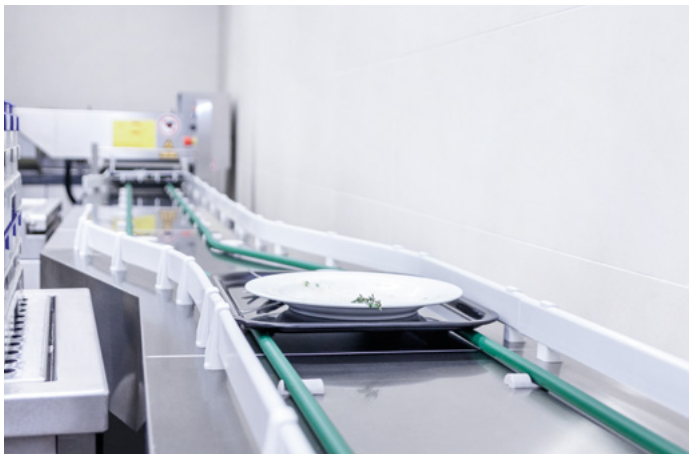
Nous proposons également de nombreux systèmes complémentaires très efficaces tels que :
- la compatibilité de différents types de plateaux
- la gestion du flux de plateaux
- la gestion du flux d'assiettes
- le dépileur à plateaux ou à assiettes
- le stockage intermédiaire et la détection du bourrage
- l'extraction magnétique des couverts
- le transport par convoyeur verticaux

et bien plus encore.

Fonctionnalité : le convoyeur polycordes permet de transporter des plateaux ou des plats de grandes dimensions, pas de pièces de vaisselle isolées ou des petits ustensiles.
Confort sonore : ses courroies rondes glissent pratiquement sans friction sur la table de convoyage. Il est, de ce fait, extrêmement silencieux.
Hygiène : ses courroies rondes ne touchent la table de convoyage qu'à certains points. Celle-ci peut donc être nettoyée entièrement sans difficulté (un aspect particulièrement important dans la zone de dépose et de débarrassage). Vous bénéficiez ainsi de conditions optimales pour répondre aux exigences sanitaires posées aux cuisines professionnelles.
Maintenance réduite : les convoyeurs polycordes demandent très peu d'entretien. Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, ils présentent une très grande résistance à la traction (renfort interne avec peu d'étirement).
Fiabilité : les installations de convoyeur polycordes MEIKO ont fait leurs preuves dans les conditions les plus difficiles, dont une utilisation 24h sur 24 dans le catering aérien. Elles sont soumises aux contrôles de qualité rigoureux de MEIKO. Les courroies rondes sont à la fois très fiables et hygiéniques.







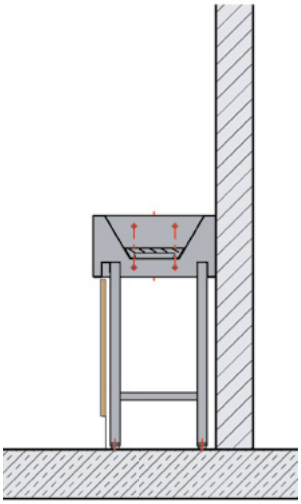
Retour de vaisselle avec un convoyeur polycorde







Faciles à nettoyer et à entretenir, les convoyeurs polycordes conviennent parfaitement pour le retour de vaisselle. La forme linéaire des courroies rondes laisse une grande surface du convoyeur disponible. Ce système est particulièrement apprécié pour le retour de vaisselle car il permet uniquement de transporter des plateaux. Il est impossible d'y déposer des pièces de vaisselle isolées (assiettes, tasses, couverts, bouteilles), qui pourraient tomber du convoyeur durant le transport, notamment dans les courbes. Cela permet de garantir la fiabilité du retour de la vaisselle.



Dans la zone de dépose des plateaux, des protections visuelles amovibles peuvent-être installées dans le corps du convoyeur, entre les courroies. Ainsi, les boissons et déchets alimentaires qui encombrent les plateaux deviennent invisibles aux yeux des convives.

Sections ascendantes et descendantes horizontales

The clean solution



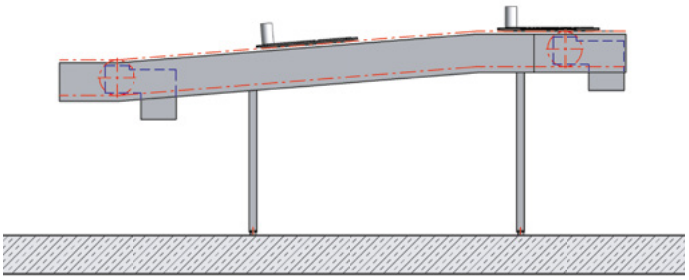




Les convoyeurs polycordes MEIKO s'adaptent à la configuration des locaux, si exigüe ou complexe soit-elle.
C'est la solution privilégiée en cas de faible dénivelé, notamment

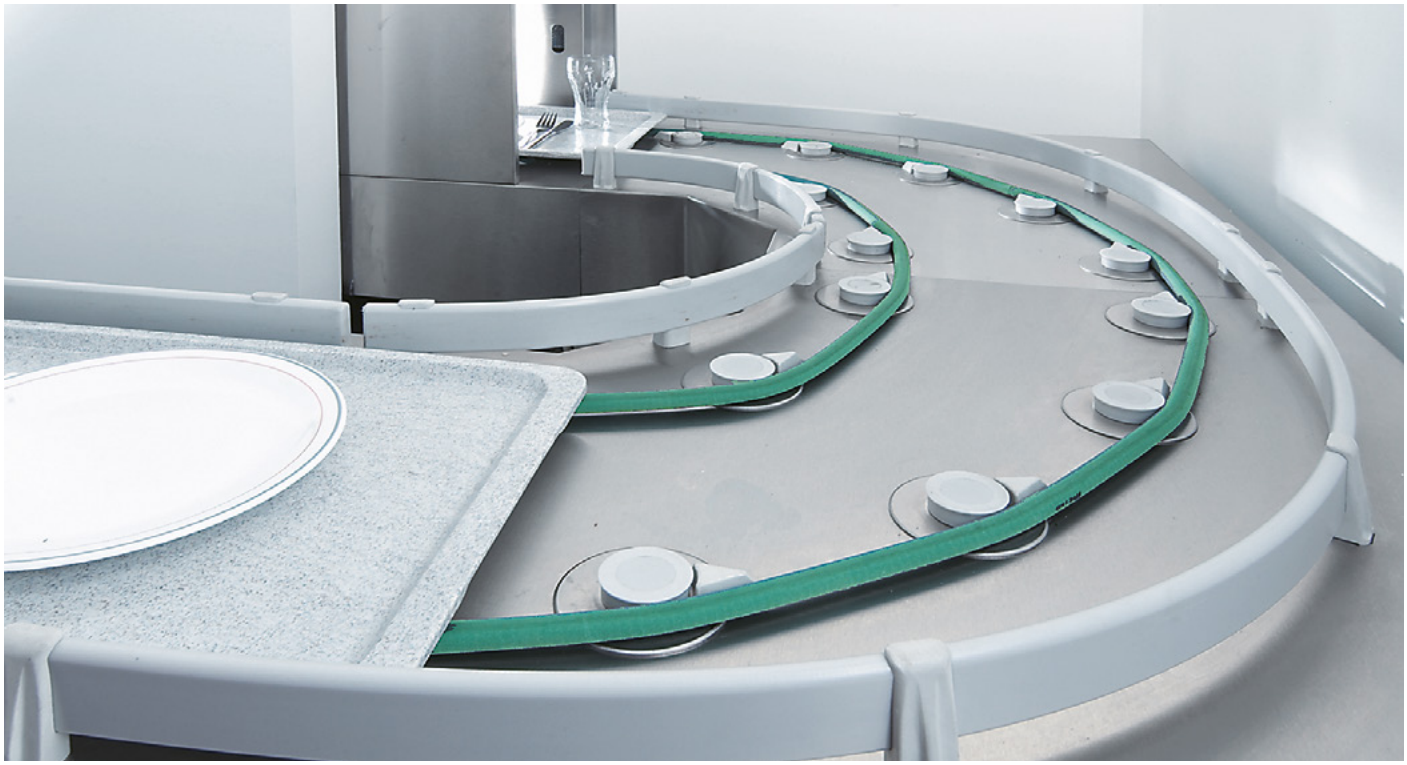
- pour transporter la vaisselle de la salle à l'arrière-cuisine
- pour la faire passer sous les comptoirs de service ou au-dessus des portes et des zone d'entretien, etc.
- pour compenser les différences de niveau du sol
- pour faire passer la vaisselle au-dessus de l'entrée du lave-vaisselle afin d'améliorer l'ergonomie de travail dans la zone de débarrassage et de tri

La section ascendante fait passer les plateaux au-dessus de l'entrée abaissée du lave-vaisselle pour les transporter jusqu'aux postes de débarrassage.



Les sections inclinées, tant vers le haut que vers le bas, sont limitées à 8 % afin que la vaisselle reste en sécurité sur les plateaux durant le transport. L'angle a été choisi pour que la vaisselle ne tombe pas lors des transitions.

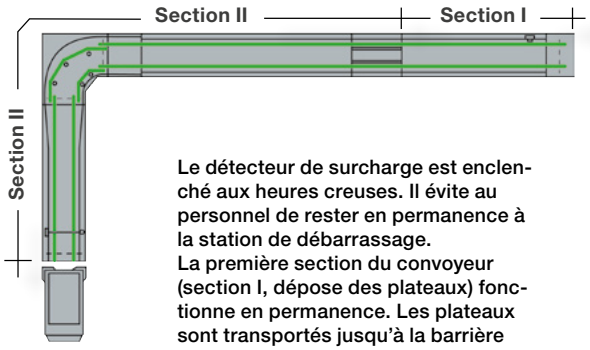
Convoyeurs polycordes à courbes



Les convoyeurs polycordes peuvent être conçus avec toutes les courbes imaginables. Une vitesse adaptée et un écart suffisant entre les plateaux garantissent un transport sûr, au centre du tapis, même dans les courbes. Des guides particulièrement hauts et stables empêchent les pièces de vaisselle mal positionnées de tomber dans les courbes et permettent de réorienter les plateaux en toute sécurité.







**Le détecteur de surcharge est enclenché aux heures creuses. Il évite au personnel de rester en permanence à la station de débarrassage.
La première section du convoyeur (section I, dépose des plateaux) fonctionne en permanence. Les plateaux sont transportés jusqu'à la barrière photoéletrique avec détecteur de bourrage à la fin de la section I. Lorsqu'un plateau déclenche la barrière photoélectrique, le système de convoyage suivant (section II) s'enclenche.**

Une fois que le plateau a franchi la barrière photoélectrique, le système de convoyage (section II) s'immobilise. Une rangée de plateaux séparés par un faible écart se forme progressivement. Lorsque la section II est entièrement remplie de plateaux, la section I se met à l'arrêt et un signal informe le personnel.

Convergence des plateaux





L'aiguillage multifonctions illustré ci-dessus peut être utilisé aux heures creuses ou durant l'entretien du lave-vaisselle pour faire converger les plateaux de deux voies pouvant transporter jusqu'à 2 x 30 plateaux/min. aux heures de pointe. Les plateaux poursuivent alors leur chemin sur la voie choisie, qui peut acheminer jusqu'à 30 plateaux/min. Dans ce cas, la quantité totale de plateaux transportés sur chacune des voies peut varier, mais ne peut dépasser 30 plateaux/min.

Si vous prévoyez deux stations de dépose des plateaux en salle ou que celles-ci se trouvent à des étages différents, vous pouvez faire converger les deux voies du convoyeur pour que les plateaux se rejoignent sur une seule et ce, sans interrompre le transport. Il est possible de faire converger jusqu'à 30 plateaux par minute, la quantité de plateaux arrivant des deux voies ne devant pas forcément être identique. Exemples :

- Piste 1 : 10 plateaux/min. / Piste 2 : 20 plateaux/min.
- Piste 1 : 13 plateaux/min. / Piste 2 : 17 plateaux/min.
- Piste 1 : 8 plateaux/min. / Piste 2 : 22 plateaux/min.

Convoyeurs verticaux



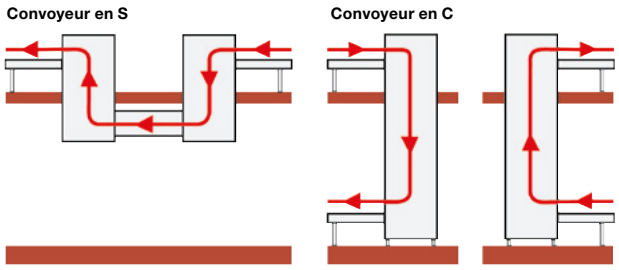
Convoyeur vertical MEIKO MVF-P avec système de plateformes

Le convoyeur vertical MVF-P avec système de plateformes de MEIKO est la solution idéale pour le transport vertical :

- extrêmement silencieux
- demande très peu d'entretien
- solide et robuste
- doté de chaînes en caoutchouc spécial avec câbles de traction en acier présentant une haute résistance à la traction
- garantit un passage fluide et continu de l'horizontale à la verticale
- excellente stabilité des pièces de vaisselle transportées
- possibilités d'intégration technique exceptionnelles
- nombreuses possibilités d'habillage en fonction de l'architecture intérieure

Le système de chargement et de déchargement MEIKO garantit un freinage en douceur et un redémarrage sans à-coups des plateaux, même à haut rendement (jusqu'à 30 plateaux/min.). Les verres et les bouteilles peuvent ainsi être transportés sans danger en position verticale.

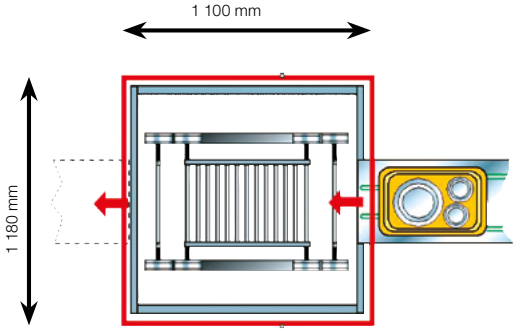
Convoyeurs verticaux
Capacité de transport



MVF-G jusqu'à 24 plateaux/min.
MVF-P jusqu'à 30 plateaux/min.

MVF-G jusqu'à 28 plateaux/min.
MVF-P jusqu'à 12 plateaux/min.

Dimensions de passage
pour des plateaux de 530 x 370 mm max.



Convoyeur MVF-P en C et en S
(Exemple : convoyeur en S)







Contrôle – Commande – Analyse











L’armoire de commande centrale est un composant essentiel de tous les convoyeurs MEIKO. Elle fournit une représentation schématique du tracé du convoyeur avec tous ses composants et modules, de sorte que le personnel jouit d’une bonne vue d’ensemble du système de convoyage quelle que soit sa longueur et sa complexité. Pour élargir les possibilités de visualisation et d’analyse, l’armoire de commande peut être équipée d’un écran tactile.
D’utilisation intuitive, elle permet de surveiller et de commander l’ensemble du convoyeur de manière optimale.

Plusieurs niveaux utilisateurs, des graphiques et des illustrations offrent un accès direct aux différents composants (moteurs, barrières photoélectriques, etc.). Les sections principales du convoyeur peuvent être contrôlées visuellement au moyen de caméras et d’un moniteur installé dans l’armoire de commande.
Les dysfonctionnements éventuels s’affichent automatiquement de sorte que le personnel peut intervenir rapidement à l’endroit concerné.

Techniques de convoyage en tous genres



Stations de tri de casiers :
Nos convoyeurs polyvalents peuvent être combinés aux stations de tri ultra-efficaces MEIKO et à différents systèmes de retour de vaisselle :

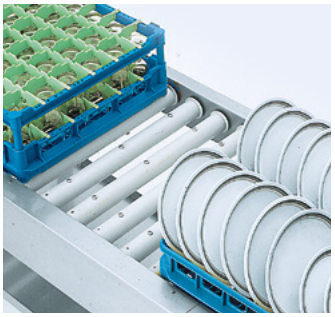
- automatiques, avec des convoyeurs polycordes, par ex.
- manuels, les plateaux étant poussés sur un chariot ou rapportés par un serveur







Différents types de convoyeur peuvent être combinés pour répondre aux besoins spécifiques des clients.



Le convoyeur à rouleaux alimente automatiquement le lave-vaisselle en casiers et bacs de transport à la cadence optimale.

Introduction automatique des plateaux et tri automatique des couverts







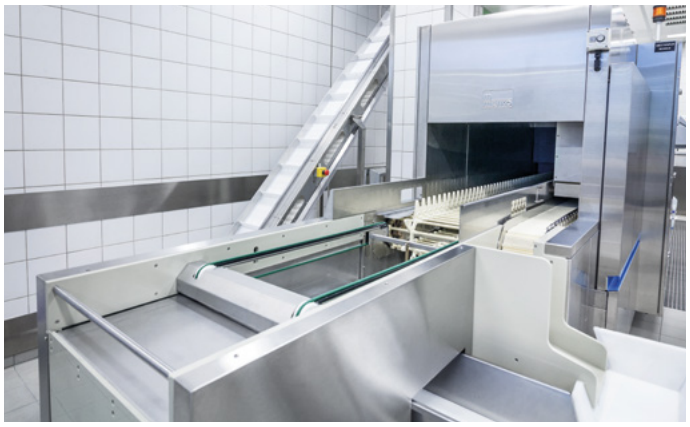
L'introduction automatique des plateaux et le tri automatique des couverts au moyen d'un extracteur magnétique sont des éléments importants de l'automatisation du processus de lavage.



Désempilage automatique et stockage intermédiaire







Le désempilage automatique des plateaux est une autre possibilité d'automatisation du travail dans l'arrière-cuisine. Il s'agit d'une part du désempilage des plateaux sales avant le lavage et de l'autre, de l'empilage des plateaux propres avant leur renvoi en salle.

Installations complémentaires pour un déroulement efficace du travail

MEIKO propose de nombreux accessoires pratiques pour ses installations de convoyeur qui vous permettront de concevoir des processus de travail efficaces et ergonomiques.



Fermeture coupe-feu : si un compartiment coupe-feu se trouve entre l'arrière-cuisine et la salle du restaurant, il est indispensable de prévoir une fermeture coupe-feu.



Tri des couverts sans extracteur magnétique : les plateaux sont inclinés de manière à déverser les couverts dans un panier. Une fois vidés, les plateaux sont transportés sur une bande ascendante jusqu'à l'empileur à plateaux.



Empileur d'assiettes TS 1800 – une solution rationnelle : l'empileur retire automatiquement les assiettes de la bande de transport et les dépose dans le distributeur d'assiettes.

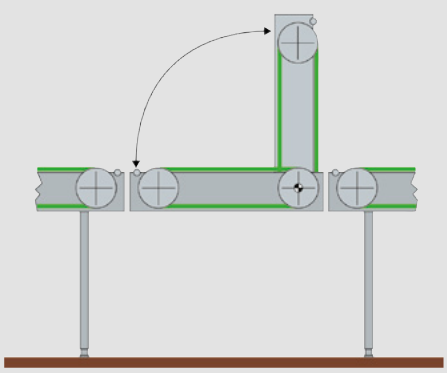


Lave-plateaux BTA :
Les plateaux sont transportés directement jusqu'au lave-vaisselle et empilés après nettoyage. Ce composant d'automatisation peut également être installé en post-équipement.



Systèmes de déchargement automatique
Assiettes en pile sur la bande de transport, plateaux dans un chariot de distribution, couverts dans un bac de transport, bols (déposés manuellement) dans un chariot de distribution.





Une table de convoyeur rabattable peut être incluse dans la planification, par ex. pour permettre d'accéder à certaines sections de l'installation lors de la maintenance.

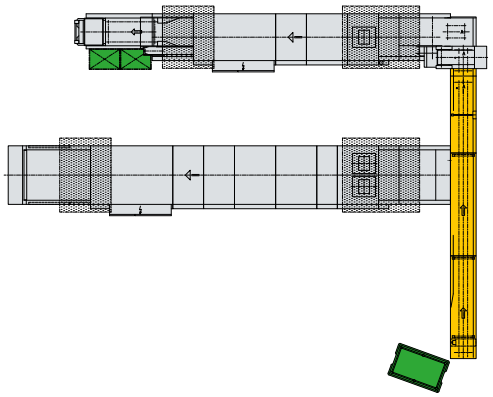
Une planification judicieuse – du retour de la vaisselle sale à la restitution de la vaisselle propre

The clean solution

Avec une planification intelligente, les systèmes à convoyeur MEIKO vous permettront d'organiser votre arrière-cuisine à la perfection. MEIKO planifie le circuit complet effectué par la vaisselle, de son envoi sur un convoyeur horizontal et/ou vertical dans l'arrière-cuisine à la restitution de la vaisselle propre.

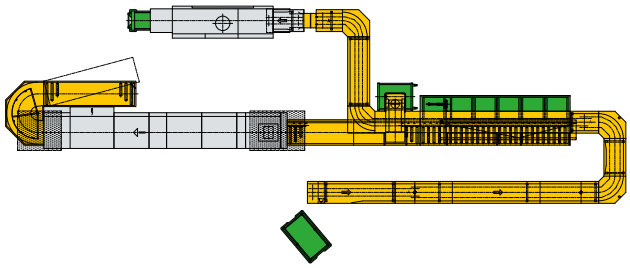
Un concept global pertinent est indispensable pour garantir
- la sécurité sanitaire de bout en bout
- une ergonomie optimale
- une efficacité élevée
- une grande rentabilité et, au final, la solution optimale pour chacun de nos clients.

Exemple de planification pour un hôpital



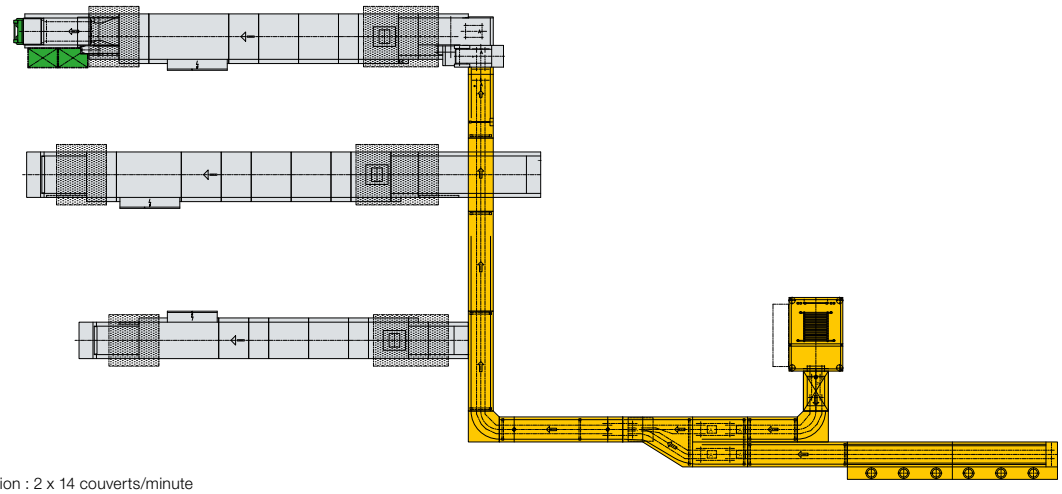
– Capacité de l'installation : 10 couverts/minute
– 2 convoyeurs à bande

Exemple de planification pour un restaurant self-service



– Capacité de l'installation : 20 couverts/minute
– 1 convoyeur à bande
– 1 lave-plateaux

Exemple de planification pour une cité scolaire



– Capacité de l'installation : 2 x 14 couverts/minute
– 3 convoyeurs à bande

The clean solution

MEIKO FRANCE SAS · 23, rue de Lamirault · 77090 Collégien, France
Tél. +33 1 64156520 · contact@meiko.fr · www.meiko.com

MEIKO Clean Solutions Belgium BV
Industriepark-Drongen 15C · 9031 Gent, Belgique
Tél. +32 78 150279 · info@meiko-belgium.be · www.meiko.com

MEIKO (Suisse) AG · Industriestr. 9 · 8117 Fällanden, Suisse
Tél. +41 44 8062626 · info@meiko-suisse.ch · www.meiko.com

Fabricant :
MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG · Englerstr. 3 · 77652 Offenburg, Allemagne
Tél. +49 781 203-0 · info@meiko-global.com · www.meiko.com

410.035.02.02.26/FR/

Sous réserve de modifications techniques