

MEIKO Systemy transportowe

Elementy konstrukcyjne do automatyzacji



Systemy transportowe MEIKO – indywidualne rozwiązania
do każdej zmywalni



Elementy systemów transportowych MEIKO pozwalają tworzyć indywidualne instalacje zapewniające optymalny transport Twoich umytych lub przeznaczonych do mycia naczyń.

Pozwalają one:

- Zminimalizować koszty dzięki logicznemu i funkcjonalnemu układowi instalacji
- Zapewnić bardziej ergonomiczne stanowiska pracy
- Utrzymać najwyższy poziom higieny

Systemy transportowe MEIKO są stosowane na całym świecie w wielu wersjach i w każdym możliwym rozmiarze. Sprawdzają się doskonale w najtrudniejszych warunkach nie tylko do transportu czystych lub brudnych naczyń. Polecamy je również w miejscach, gdzie myjemy pojemniki, skrzynki, kosze, wózki lub pojemniki do odpadów. W zależności od tego czego potrzebujesz, MEIKO zaprojektuje i wykona system zapewniający łatwą i efektywną pracę w zmywalni.

Nasz asortyment obejmuje:

- Przenośniki paskowe
- Przenośniki taśmowe
- Przenośniki wertykalne
- Przenośniki rolkowe
- Przenośniki do sztućców

Aby nasze "skrojone na miarę" systemy odpowiadały w 100%



potrzebom klienta i specyficznym zastosowaniom, oferujemy wyposażenie dodatkowe (specjalne), które obejmuje:

- Łączenia biegu tac
- Załadunek tac
- Załadunek talerzy
- Rozsztaplarki tac
- Czujniki stanu i zatorów
- Podnośniki magnetyczne sztućców
- Przenośniki wertykalne

I wiele więcej.

Funkcjonalność: System przenośników paskowych przeznaczony jest do transportu tac lub odpowiednio dużych talerzy, pojemników. Nie służy on do transportu pojedynczych naczyń, sztućców lub małych przedmiotów.

Cicha praca: Okrągły pasek przesuwany się ślizgając się ponad powierzchnią stołu eliminując praktycznie tarcie co przekłada się na niemal bezszelestną pracę.

Higiena: Punktowe podparcia paska umożliwiają łatwe czyszczenie całej powierzchni stołów linii załadunkowych (jest to szczególnie ważne w obszarze wydawania i zwrotu naczyń), zapewniając doskonałe warunki do spełnienia wymagań higienicznych w gastronomii.

Łatwa konserwacja: Przenośniki paskowe są niemal bezobsługowe, a dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału (z wewnętrznym rdzeniem o niskiej rozciągliwości) zapewniają najwyższą wytrzymałość na rozciąganie.

Bezpieczeństwo eksploatacji: Systemy przenośników paskowych MEIKO sprawdziły się w najtrudniejszych warunkach, takich jak praca przez 24 godziny na dobę w cateringu lotniczym. Przed każdą instalacją muszą przejść ścisłą kontrolę jakościową MEIKO.

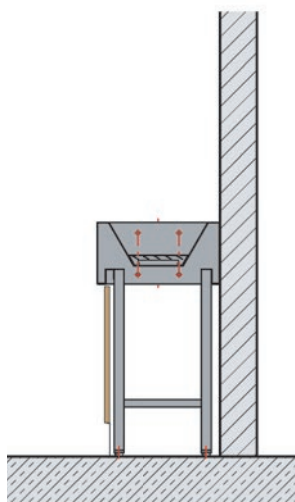
Paski zapewniają najwyższy poziom bezpieczeństwa funkcjonalnego i higienicznego.



Zwrot brudnych naczyń na przenośniku paskowym



Przenośniki paskowe doskonale nadają się do transportu brudnych naczyń ze względu na ich łatwe czyszczenie. Liniowy układ okrągłych pasków zapewnia swobodny dostęp do praktycznie całego stołu transportowego. Ta metoda zwrotu brudnych naczyń jest szczególnie przydatna w kantynach i stołówkach ze względu na to, iż na przenośnikach umieszcza się całe tace. System nie jest przeznaczony do transportu pojedynczych naczyń (talerzy, filiżanek, sztućców, butelek), dzięki czemu unika się sytuacji, w której elementy takie spadają z taśmy podczas dalszego transportu na zakrętach itd. Zapewnia to wysoki poziom bezpieczeństwa funkcjonalnego transportu brudnych naczyń.



W obszarze zwrotu tac w przenośniku pomiędzy paskami można zastosować wgłębienie ze zdejmowanymi osłonami. Dzięki temu ewentualne resztki napojów i potraw dostają się do niewidocznego dla gości obszaru.

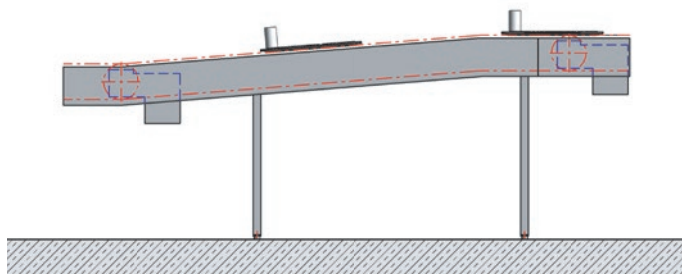


Przenośniki paskowe MEIKO można stosować nawet w niekorzystnych warunkach przestrzennych.

Tego typu układ doskonale sprawdza się, kiedy konieczne jest pokonywanie nieznacznych różnic wysokości, przykładowo:

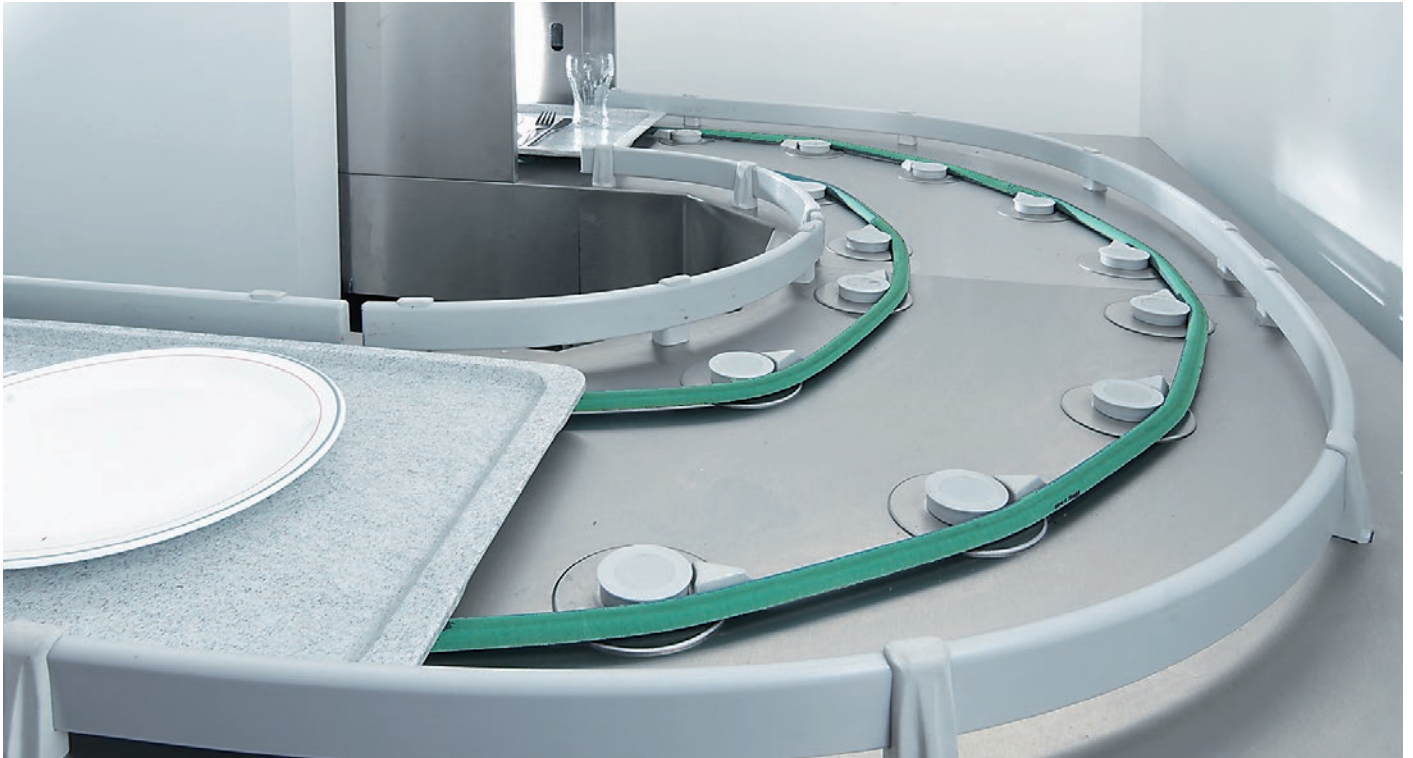
- Podczas transportu z sali restauracyjnej do zmywalni
- Podczas transportu pod ladami do wydawania potraw lub nad drzwiami, szybami rewizyjnymi itd.
- Do kompensowania różnic w wysokości podłogi
- Do transportu nad wlotem zmywarki w celu zaprojektowania ergonomicznego stanowiska pracy w obszarze zdejmowania i sortowania naczyń przy instalacji do zmywania

Dzięki zastosowaniu odcinka wznoszącego tace transportowane są do stanowisk zdejmowania naczyń znajdujących się ponad obniżonym wejściem zmywarki.

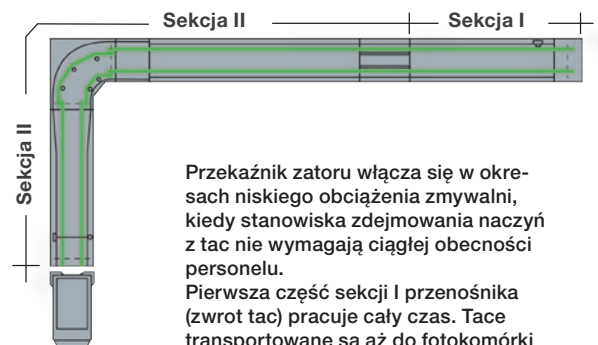


Nachylenie na odcinkach wznoszenia i opadania może wynosić do 8%, co zapobiega spadaniu i zsuwaniu się naczyń oraz zapewnia ich bezpieczny transport. Odpowiednie umiejscowienie przejścia pomiędzy odcinkiem pochyłym a poziomym zapobiega spadaniu naczyń.

Rozwiązania narożne z technologią przenośników paskowych



Technologia przenośników paskowych nadaje się do zastosowania na każdym odcinku krzywoliniowym. Zróżnicowana prędkość oraz automatyczne odległości zapewniają bezpieczny transport pośrodku systemu transportowego. Wysokie i stabilne prowadnice tac zapewniają, że nawet najbardziej niekorzystnie ustawione naczynia nie spadną na podłogę podczas przejazdu na zakrętach, a tace są niezawodnie obracane.



Przełącznik zatoru włącza się w okresach niskiego obciążenia zmywalni, kiedy stanowiska zdejmowania naczyń z tac nie wymagają ciągłej obecności personelu.

Pierwsza część sekcji I przenośnika (zwrot tac) pracuje cały czas. Tace transportowane są aż do fotokomórki na końcu sekcji I.

Jeśli taca aktywuje fotokomórkę, włącza się sekcja II instalacji transportowej.

Gdy taca minie fotokomórkę, sekcja II instalacji transportowej jest wyłączana. Powoduje to utworzenie ciągu tac o niewielkiej odległości pomiędzy nimi. Dopiero po wypełnieniu całej sekcji tacami wyłączana jest również sekcja I, a personel zostaje poinformowany za pomocą odpowiedniego sygnału.



Widoczny powyżej czujnik wielofunkcyjny MEIKO oferuje dodatkową funkcję: W okresach niskiego obciążenia lub na czas konserwacji maszyn dwa odcinki transportowe pracujące w trybie pełnego obciążenia z maksymalną wydajnością 2 x 30 tac/min można przełączyć w tryb, w którym tace z (doprowadzających) odcinków transportowych kierowane są na jeden z dwóch dalszych odcinków, transportujących maksymalnie 30 tac/min. Prędkość transportu doprowadzających odcinków może się przy tym różnić, aż do osiągnięcia łącznej liczby maksymalnie 30 tac/min na obydwu z nich.

Jeżeli w sali restauracyjnej znajdują się dwa punkty zwrotu tac albo też punkty takie zlokalizowane są na różnych piętrach, odcinki transportowe można ze sobą połączyć poprzez zastosowanie połączenia nadejścia tac. Łączenie ze sobą torów oraz taktowanie nie wymagają zatrzymywania poszczególnych odcinków. Maksymalna wydajność łączenia wynosi 30 tac na minutę, przy czym liczba tac doprowadzanych na każdym z odcinków może się różnić, np.:

- Tor 1: 10 tac/min / tor 2: 20 tac/min
- Tor 1: 13 tac/min / tor 2: 17 tac/min
- Tor 1: 8 tac/min / tor 2: 22 tace/min

Technologia transportu pionowego

Przenośniki wertykalne
MEIKO MVF-P z systemem
platformowym



Doskonale sprawdzające się rozwiązanie dla transportu pionowego: przenośnik wertykalny MEIKO MVF-P z systemem platformowym:

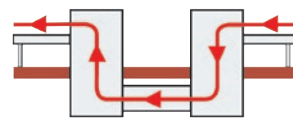
- Wyjątkowo cicha praca
- Prawie całkowicie bezobsługowy
- Solidne, wytrzymałe wykonanie
- Wysoka wytrzymałość na rozciąganie specjalnych gumowych łańcuchów ze rdzeniem ze stalowych lin
- Ciągłe, płynne przejście od transportu poziomego do pionowego
- Brak ryzyka przewracania się i zsuwania się naczyń
- Wyjątkowo korzystne możliwości integracji podczas planowania
- Różnorodne opcje osłon umożliwiające dostosowanie do aranżacji wnętrza

System załadunku i rozładunku MEIKO zapewnia łagodne hamowanie i płynne pobieranie tac również przy dużej wydajności (do 30 tac/min). Umożliwia to transport szklanek, kieliszków i butelek bez ryzyka ich przewrócenia się.

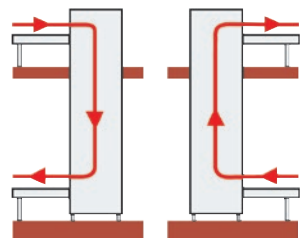
Technologia transportu pionowego

Wydajność

Przenośnik S



Przenośnik C

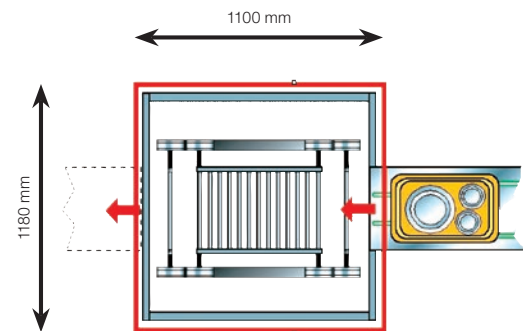


MVF-G do 24 tac/min
MVF-P do 30 tac/min

MVF-G do 28 tac/min
MVF-P do 12 tac/min

Wymiary otworu

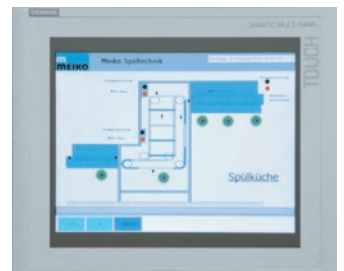
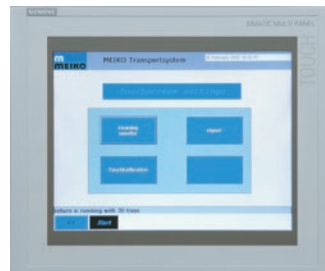
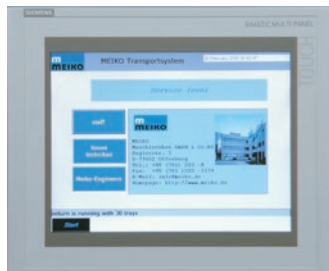
przy maksymalnym rozmiarze tacy 530 x 370 mm



Przenośniki C i S MVF-P
(przykład: przenośnik S)



Monitorowanie – sterowanie – statystyki



Istotnym elementem każdej instalacji transportowej MEIKO jest centralna szafa sterownicza. Na ekranie czytelny schemat instalacji, nawet długiej i rozgałęzionej, pozwala personelowi obserwować i kontrolować wszystkie komponenty systemu. Tę centralną jednostkę sterującą można rozszerzyć o ekran dotykowy, zapewniający dalsze opcje wizualizacji i analizy.

Intuicyjny interfejs użytkownika zapewnia doskonale możliwości monitorowania całej instalacji oraz sterowania nią. Różne poziomy uprawnnień użytkowników, schematy i ilustracje umożliwiają uzyskanie bezpośredniego dostępu do każdego z komponentów, takich jak napędy, fotokomórki itd. Możliwe jest nawet wzrokowe monitorowanie i kontrolowanie istotnych obszarów dzięki wyświetlaniu na ekranie na szafie sterowniczej obrazów z kamer wideo.

W przypadku wystąpienia usterek automatycznie wyświetlane są odpowiednie komunikaty, umożliwiające uzyskanie szybkiego i bezpośredniego dostępu do odpowiedniego elementu.



Stacje sortowania koszy:

Umożliwiają wszechstronne zastosowanie również w połączeniu z wysoce efektywną stacją sortowania koszy MEIKO oraz sposobami organizacji zwrotu naczyń:

- Automatycznym – np. z przenośnikiem paskowym
- Ręcznym – np. z wózkiem do transportu tac i/lub obsługą przez kelnerów



Do indywidualnych zastosowań: kombinacja różnych wersji

Przenośnik rolkowy automatycznie doprowadza kosze i pojemniki transportowe do maszyny, zapewniając optymalną wydajność jej pracy.

Automatyczne pobieranie sztućców oraz załadunek tac



Do istotnych elementów zautomatyzowanej instalacji do mycia naczyń należą automatyczny załadunek tac oraz automatyczne pobieranie sztućców przez podnośnik magnetyczny sztućców.





Automatyczne sztaplowanie tac stanowi kolejną możliwość automatyzacji w zmywalni. Wyróżnić można tu sztaplowanie brudnych tac w celu ich tymczasowego przechowywania oraz sztaplowanie umytych tac w celu ich ponownego udostępnienia klientom w sali restauracyjnej.

Wyposażenie uzupełniające zwiększające funkcjonalność

MEIKO oferuje kompleksową gamę praktycznych elementów wyposażenia do instalacji transportowych, umożliwiających zapewnienie ergonomicznego i funkcjonalnego przebiegu pracy.



Grodzie przeciwpożarowe: Jeżeli pomiędzy zmywalnią a salą restauracyjną przebiega granica stref pożarowych, konieczne jest zaplanowanie w tym miejscu grodzi przeciwpożarowej.



Oddzielanie sztućców bez podnośnika magnetycznego do sztućców: Sztućce z przechyłanych tac wpadają do kosza do sztućców. Opróżnione tace transportowe są za pomocą przenośnika wznoszące do sztaplarki do tac.



Sztaplarka do talerzy TS 1800: Ten funkcjonalny moduł automatyzacji automatycznie pobiera talerze z przenośnika i umieszcza je w dyspenserach do talerzy.

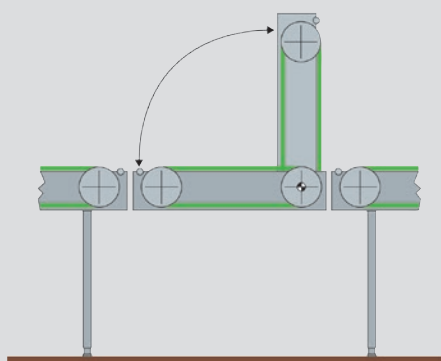


Myjnia do tac BTA: Tace pobierane są bezpośrednio z przenośnika, myte i sztaplowane. Ten moduł automatyzacji doskonale nadaje się również do późniejszego włączenia do kompleksowej instalacji.



Automatyczne urządzenia do rozładunku

Transportowanie talerzy w stosach na przenośniku, tace w wózkach-dyspenserach, sztućce w pojemnikach transportowych, miseczki (umieszczane ręcznie) w wózkach-dyspenserach.



Uchylny stół przenośnika można zastosować np. w celu zapewnienia drogi ewakuacyjnej lub dostępu do elementów instalacji na potrzeby konserwacji.

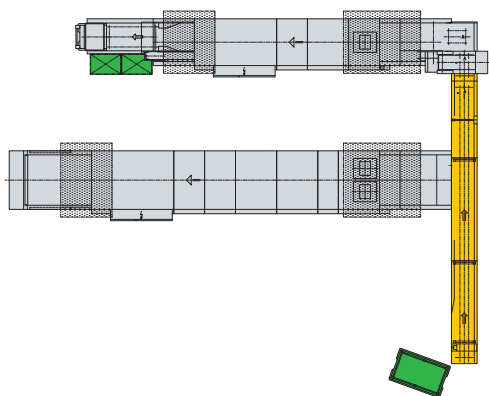
Doskonały plan – od zwrotu aż po ponowne wydawanie naczyń

Inteligentne planowanie techniki transportowej MEIKO zapewnia doskonałą organizację zmywalni z idealnie dobranymi do siebie elementami. Przejrzysty plan instalacji obejmuje cały cykl mycia ze wszystkimi elementami od jednego producenta: od zwrotu naczyń poprzez poziome i/lub pionowe odcinki transportowe po zmywalnię z najwyższej klasy technologią zmywania.

Kompleksowa koncepcja instalacji pozwala zapewnić:

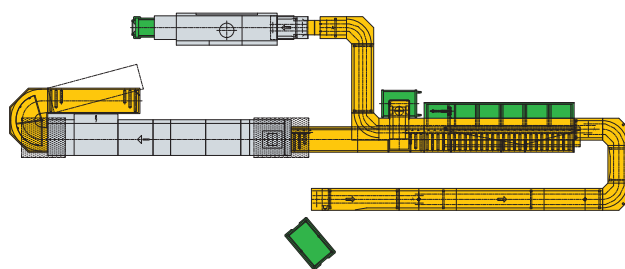
- Bezpieczeństwo higieniczne w każdym punkcie
- Optymalne pod względem ergonomii stanowiska pracy
- Wysoką wydajność pracy
- Wysoką wydajność ekonomiczną, a zatem optymalne rozwiązania dla naszych klientów

Przykład rozplanowania dla kliniki uniwersyteckiej



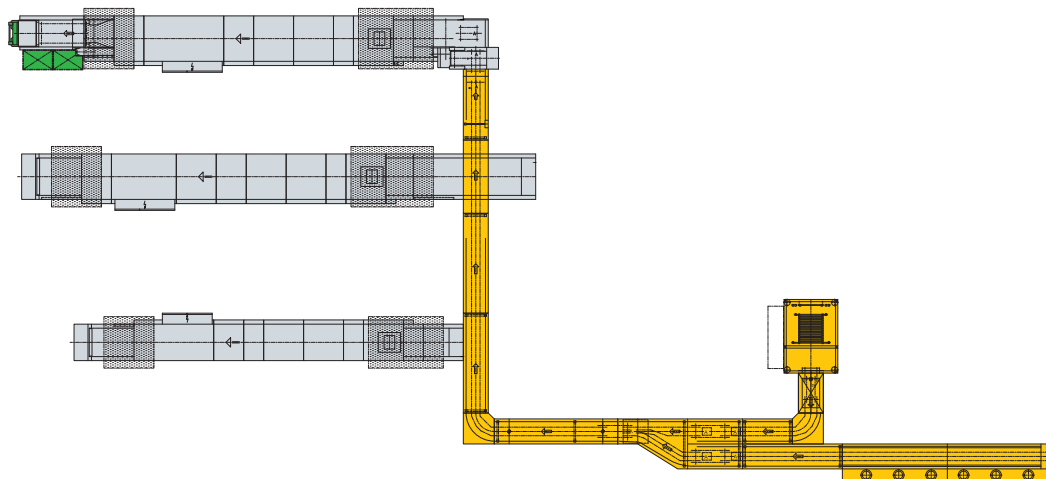
- Wydajność: 10 zestawów naczyń / min
- 2 systemy przenośnikowe

Przykład rozplanowania dla restauracji samoobsługowej



- Wydajność: 20 zestawów naczyń / min
- 1 instalacja do transportu koszy
- 1 instalacja do mycia tac

Przykład rozplanowania dla kasyna



- Wydajność: 2 x 14 zestawów naczyń / min
- 3 systemy przenośnikowe

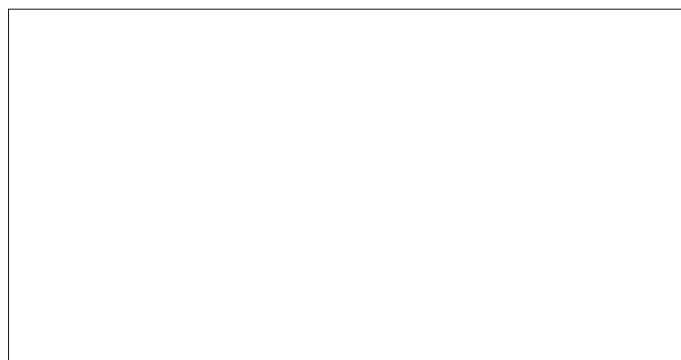


The clean solution

Member of the **MEIKO** GROUP

MEIKO Clean Solutions Polska Sp. z o.o.
ul. Obornicka 7, Jelonek · 62-002 Suchy Las, Polska
Tel. +48 61 2226096 · info@meiko.com.pl · www.meiko.pl

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



410.035.01.01.22/PL/

Zmiany w ramach doskonalenia produktu zastrzeżone