



Soluciones de lavado tan variadas como el comercio

Tecnología de lavado profesional para panaderías y pastelerías



Tanto si se trata de platos para tartas como de equipos de producción: La tecnología MEIKO limpia todo de forma higiénica e impecable



Las panaderías y pastelerías tienen una gran importancia hoy en día en el mercado de la alimentación fuera de casa. La oferta es variada y va desde el disfrute diario del pan hasta una merienda completa durante las pausas. Casi tan variada como el producto, es la vajilla y las herramientas utilizadas en su fabricación. Desde la taza de café hasta la bandeja de hornear, desde algunas migas hasta restos de masa quemada, todo está incluido. El lavavajillas debe soportar mucho y, al mismo tiempo, garantizar el máximo nivel de higiene para que vuelva a estar listo lo antes posible, totalmente limpio e impecable.

Tanto si se trata de pequeñas panaderías artesanales, franquicias o panaderías grandes, las soluciones limpias de MEIKO pueden encargarse de todas las tareas de lavado. Nuestra receta es sencilla: una tecnología robusta e inteligente en muchos tamaños y formatos, adaptada de forma óptima a los numerosos retos del sector de la panificación. Promesa: Un MEIKO hará que sus platos sucios queden “horneados”.

Mucho espacio para cosas grandes y pequeñas, gruesas y finas

¡Adiós al trabajo hecho a mano! MEIKO tiene la máquina adecuada para cada aplicación. Desde vajilla, copas para champagne o cerveza, hasta bandejas, bandejas expositoras, cajas de pan, bandejas para hornear y grandes recipientes Gastro-norm – usted puede meterlo en una MEIKO y limpiarlo en un tiempo récord.

Robusto y duradero

Quien elige un lavavajillas MEIKO sabe lo que tiene. Porque los lavavajillas de MEIKO combinan la facilidad de uso y la longevidad con una limpieza y economía excepcionales. Y eso es exactamente lo que hace que un MEIKO sea tan confiable en el uso diario.



Más información sobre el tema en línea:

<https://www.meiko.es/es/soluciones-para-la-industria/panaderias-y-pastelerias/>

Alivia al personal

El concepto de manejo sencillo e intuitivo hace que el uso del lavavajillas sea un juego de niños para todos los empleados. Junto con tiempos de ejecución de programa ultra cortos y extras como la práctica función de autolimpieza, una máquina de MEIKO es el éxito para su eficiente despliegue de personal.

Ahorra energía y costes

Lavar con MEIKO es rápido, eficiente y económico. Esto se debe a los cortos ciclos de lavado, al bajo consumo de agua, productos químicos y energía, y a la eficiente tecnología de recuperación de calor de los lavavajillas de MEIKO.

Limpieza segura

Con el mayor poder de lavado y una química perfectamente coordinada, MEIKO elimina la suciedad y limpia higiénica e ópticamente impecable las bandejas de horno, las herramientas, los cuencos, los vasos y la vajilla. Las máquinas MEIKO cumplen con los requisitos de todas las normas relevantes para la higiene de los alimentos y la protección del consumidor.

Energía hidráulica en el interior, seco en el exterior

El agua y los productos recién horneados son una mala combinación. Las placas base especiales y un diseño inteligente garantizan que el agua de enjuague y el vapor permanezcan de forma fiable en la máquina. Y con el sistema de recuperación de calor integrado opcional, el aire de la sala también se mantiene seco y fresco. Esto protege sus productos horneados y no influye en su vajilla.

Sin historias interminables: tazas reutilizables excelentemente limpias

Son una bendición para el medio ambiente, pero un verdadero desafío para la panadería. Tanto si se trata de plástico, cerámica o materiales reciclables alternativos, con la potente tecnología de lavado de MEIKO, cada taza reutilizable se limpia higiénica y ópticamente a la perfección, y está seca y lista para su uso en un abrir y cerrar de ojos.



Sin límites: limpieza continua

Cestas y grandes cajas son utensilios indispensables en una panadería. El sistema de lavado de cajas *M-iQ Unlimited* está diseñado especialmente para las necesidades del panadero y engulle todo lo que le llega.





Artesanal

Hornear con el corazón y las manos – lavar con fuerza y conocimiento

Bandejas enormes, espacio pequeño: Limpieza de vajilla voluminosa y bandejas grandes – en la panadería, la limpieza está presente en todas las posiciones. MEIKO proporciona limpieza e higiene garantizadas también en un espacio reducido. Con lavavajillas de panadería que funcionan rápidamente y ofrecen espa-

cio para una amplia gama de artículos diferentes. Bandejas de horno, utensilios para remover, tazones, restos de masa pegajosos y moldes para hornear con diversos ángulos: un lavautensilios de MEIKO ¡puede hacerlo fácilmente!

Lavavajillas de capota DV 270.2



Lavavajillas MEIKO
para la panadería



DV 270.2



FV 130.2



FV 250.2



Producción a gran escala **MEIKO** aporta limpieza a gran escala

Con el volumen de producción, los retos en el área de lavado también aumentan. No importa si se trata de tazones o herramientas, cajas de transporte o moldes para hornear, bandejas o carros de rejilla: la suciedad persistente en el equipo de producción y la vajilla voluminosa se limpian rápidamente con un lavavajillas MEIKO, se secan de nuevo con la misma rapidez y es-

tán listos para su uso. Esto significa que se eliminan los largos tiempos de espera y la necesidad de equipamiento adicional. Dado que prestamos atención de manera esencial a la utilización óptima de los recursos, la tecnología de lavado de MEIKO no solo ofrece la máxima limpieza, sino también un consumo mínimo.

Sistema de lavado de cajas
M-iQ Unlimited



Lavavajillas MEIKO
para la producción
a gran escala



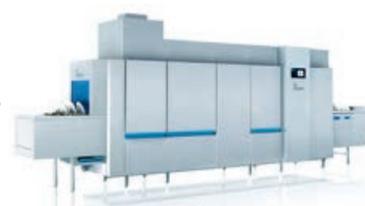
DV 270.2



FV 250.2



M-iQ Unlimited



M-iQ B



Franquicias

Adecuado para franquicias: largos tiempos de funcionamiento y fácil manejo con MEIKO



Lavavajillas de capota M-iClean H

Ya se trate de café “para llevar”, un refrigerio durante las pausas o la tarta de los domingos: con un horario de apertura de 12 horas al día los 7 días de la semana, la cantidad de lavados en las cafeterías y franquicias de las panaderías es elevada. Las panaderías, con su gama de productos en constante crecimiento, ya no solo son responsables del pan de cada día, sino también del antojo pequeño o grande du-

rante el día. En los horarios de mucho servicio, los vasos y la vajilla, las cajas y las bandejas están en constante circulación. No puede haber largos tiempos de espera. Es particularmente importante tener lavavajillas robustos que funcionen rápidamente, con un gran volumen de trabajo y que nunca se averíen. Como la tecnología de lavado de MEIKO.





Lavavajillas MEIKO
para franquicias



UPster® U



M-iClean U



UPster® H



M-iClean H

Tecnología de lavado de excelente calidad para usuarios poco experimentados y usuarios que desean cambiar de tecnología: más calidad y más ventajas a un precio razonable.

Lavavajillas bajo encimera **UPster® U**

- Consumo de agua eficiente
- Manejo sencillo gracias al mando totalmente electrónico
- Seguridad higiénica sin concesiones gracias al indicador de temperatura digital
- Resultados de lavado óptimos gracias a un excelente filtrado de las aguas residuales y a una óptima regeneración del depósito de agua
- Se mantiene frío por fuera y silencioso gracias a la estructura de doble pared
- Robusto y de fácil limpieza gracias a la cámara de lavado embutida con guías de cesta integradas
- Pedido sencillo, entrega rápida
- Cuida de los vasos y la vajilla gracias a la bomba de lavado con arranque suave
- Sistemas de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable
- Según la calidad de agua que se requiera, bajo demanda con ablandamiento de agua integrado o con ósmosis inversa (*MÓDULO GiO*)

UPster® U 400

Dimensiones (An. x Pr. x Al.): 460 x 600 x 700 mm
Medidas de las cestas: 400 x 400 mm
Altura de inserción: 300 mm
Capacidad de cestas: hasta 30 cestas por hora



UPster® U 500 G

Dimensiones (An. x Pr. x Al.): 600 x 600 x 700 mm
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Altura de inserción: 315 mm
Capacidad de cestas: hasta 40 cestas por hora



UPster® U 500

Dimensiones (An. x Pr. x Al.): 600 x 600 x 820 mm
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Altura de inserción: 420 mm
Capacidad de cestas: hasta 40 cestas por hora

apto para
Cajas





El sistema de filtro de aguas residuales AktivPlus:

Significa filtración múltiple del agua del tanque y filtro grueso de seguridad para la bomba, incluido un manejo sencillo del sistema. El resultado brillante: limpieza sobresaliente con un ahorro extremo (tan solo se necesitan 2,6 litros de agua limpia por ciclo de lavado).



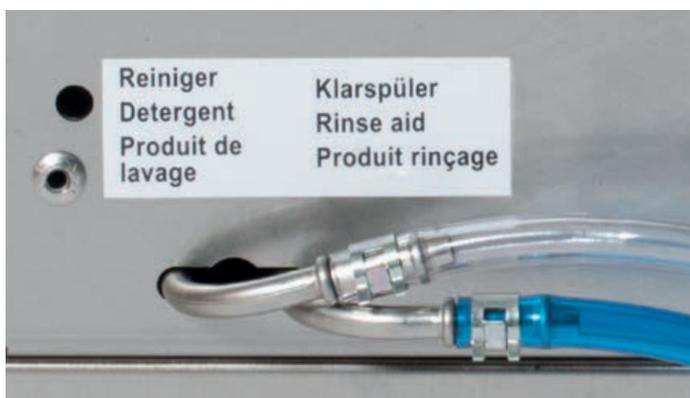
Resultados de lavado óptimos permanentes:

El tanque de lavado tiene capacidad para 11 litros de agua. La cantidad justa que se regenera de forma rápida y notablemente efectiva mediante el aclarado final con agua limpia.



Una solución limpia:

El espacio de lavado de embutición profunda es fácil de mantener y visualizar. Esto no se debe solo a las guías de cestas integradas y las esquinas redondeadas.



Los requisitos para una larga vida del equipo:

Una tecnología robusta y los mejores materiales hacen que el UPster® sea tan fiable. Por ello, el acero inoxidable es imprescindible, también para las tuberías de dosificación.



Instalación rápida, económica y segura:

Gracias al kit de conexión para el agua, las aguas residuales y la electricidad, cada uno de los MEIKO UPster® puede ser configurado rápidamente y conectado aún más rápido. La bomba de desagüe integrada permite además una altura de desagüe en la construcción de hasta 700 mm.

Para gastronomías con las más altas exigencias: toda la gama de la innovadora tecnología de lavado de alta calidad para vasos y vajilla en un diseño excelente.

Lavavajillas bajo encimera **M-iClean U**

- Gracias a la nueva recuperación de calor *ComfortAir*:
 - sin salida de vapor visible
 - resultado de secado excelente
 - ahorro de tiempo de 30 segundos* en comparación con el modelo precedente
 - ahorro energético de hasta un 21 %*
- Gracias al **MÓDULO GiO** integrado:
 - sin necesidad de efectuar reformas
 - menor necesidad de espacio
 - pocos costes de mantenimiento y de instalación
 - sin necesidad de pulir a mano
- Su logotipo en la pantalla del *M-iClean U* con la opción «*Private Label*»
- Concepto de manejo azul para una óptima facilidad de uso
- Diseño del aparato sostenible gracias a sus materiales de larga duración – más acero inoxidable y menos PVC, incluso en las tuberías de dosificación

NUEVO
Con recuperación
de calor
ComfortAir y
MÓDULO GiO
completamente
integrado



M-iClean US

Dimensiones (An. x Pr. x Al.): 460 x 600 x 700 mm
Medidas de las cestas: 400 x 400 mm
Altura de inserción: 315 mm
Capacidad de cestas: hasta 40 cestas por hora



M-iClean UM

Dimensiones (An. x Pr. x Al.): 600 x 600 x 700 mm
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Altura de inserción: 315 mm
Capacidad de cestas: hasta 40 cestas por hora



M-iClean UM+

Dimensiones (An. x Pr. x Al.): 600 x 600 x 820 mm
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Altura de inserción: 435 mm
Capacidad de cestas: hasta 40 cestas por hora

apto para
Cajas



M-iClean UL

Dimensiones (An. x Pr. x Al.): 600 x 680 x 820 mm
Medidas de las cestas: 500 x 600 (500) mm
Altura de paso: 435 mm
Capacidad de cestas: hasta 40 cestas por hora

apto para
**Cajas/bandejas
metálicas**



El nuevo **M-iClean U** con innovadora recuperación del calor *ComfortAir* de MEIKO

Lavado y ahorro más rápidos:

Con el uso de la innovadora recuperación del calor *ComfortAir*, el nuevo *M-iClean U* ahorra 30 segundos por ciclo de lavado en comparación con el modelo anterior, gracias a un recuperador de calor más grande y de nuevo diseño. Ahorra tiempo y recursos rápidamente: los gastos de operación se reducen hasta en un 21 %.

Abrir el lavavajillas sin que apenas se escape vapor:

Al abrir la puerta una vez finalizado el lavado, no sale ninguna nube de vapor. Sin vapor caliente en la cara, sin que las gafas se empañen, sin humedad en los muebles. Y el personal se entusiasmará inmediatamente con el agradable ambiente interior y estará totalmente motivado en el trabajo.

Tan bueno como seco:

La nueva recuperación del calor MEIKO *ComfortAir* permite ahora que se condense aún más vapor en la pared del dispositivo del interior de la máquina. De esta manera, al final del lavado se reduce la humedad residual hasta en un 98 % en platos y hasta en un 75 % en vasos, y la vajilla vuelve a estar lista para su uso al cabo de poco tiempo. Además, el tratamiento del agua completamente integrado en la máquina, en forma de un sistema de ósmosis inversa, el *MÓDULO GiO* de MEIKO (opcional), garantiza un agua de lavado ultrapura y, por tanto, unos resultados de lavado excelentes, sin tener que pulir a mano.



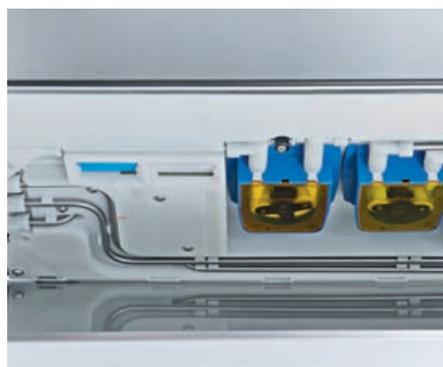
La nueva recuperación del calor *ComfortAir* de MEIKO: una mayor superficie de intercambiador de calor de acero inoxidable garantiza un enfriamiento más rápido. Abrir el lavavajillas sin que apenas se escape vapor: al abrir la puerta una vez finalizado el lavado, no sale ninguna nube de vapor. Sin vapor caliente en la cara, sin que las gafas se empañen, sin humedad en los muebles.



La pantalla de cristal del *M-iClean U* junto con el tirador con indicadores LED proporciona toda la información importante de un solo vistazo. La pantalla de cristal permite al personal de servicio navegar por el programa de forma segura y cómoda.



A la bomba de desagüe del *M-iClean U* se accede fácilmente desde el interior, lo que permite sacar rápidamente cualquier cuerpo extraño y continuar con el proceso de lavado sin ningún problema.



A fin de incrementar la seguridad operacional, el *M-iClean U* dispone de la mayor cantidad posible de piezas de acero inoxidable, por ejemplo, en las tuberías de dosificación.



Todo en uno: el brazo combinado de lavado y aclarado *M-iClean U* con control de sensores.



Máxima limpieza hasta en el rincón más pequeño con un empleo óptimo de los recursos.



Fácil de sacar y de limpiar: el filtro *M-iClean U* controlado por sensores.



M-iClean UL: El soporte para cestas en la cámara de lavado permite lavar cestos y otros artículos grandes sin cesto. Las boquillas de chorro en la zona trasera del lavavajillas aseguran excelentes resultados de lavado.



Las dimensiones compactas y el **MÓDULO GiO** de MEIKO ya integrado reducen las necesidades de espacio y hacen que ya no sea necesaria una preinstalación larga o modificaciones de obra. ¡Esto ahorra tiempo, espacio y costes!



Usted mismo podrá cambiar el filtro fino sin problemas y en un abrir y cerrar de ojos. Sin tener que esperar agobiado al técnico de servicio y, sobre todo, sin costes de mantenimiento innecesarios.

¡NUEVO!
M-iClean U con **MÓDULO GiO** completamente integrado

Tecnología **MÓDULO GiO** de MEIKO para la desmineralización del agua de lavado

El **MÓDULO GiO** de MEIKO – la tecnología de MEIKO para la desmineralización del agua de lavado – es un componente completamente integrado en el nuevo *M-iClean U* (opcional). Este abarca el módulo completo de ósmosis inversa así como el filtro fino. Este módulo extrae del agua casi todas las partículas extrañas y los minerales, pero también las bacterias y los virus. El **MÓDULO GiO** de MEIKO se encarga así de proporcionar un agua de lavado de alta pureza y, por lo tanto, unos resultados de lavado brillantes sin necesidad de abrillantar después a mano la vajilla.



MÓDULO GiO de MEIKO integrado en la estructura de base con zócalo
Dimensiones (altura): a elegir entre 120 mm o 150 mm



MÓDULO GiO de MEIKO en la parte posterior de la máquina
Dimensiones (profundidad): 90 mm



MÓDULO GiO de MEIKO Cerca de la máquina o p. ej. en otra sala
Dimensiones (An. x Pr. x Al.) 140 x 550 x 600 mm

Tecnología de lavado sostenible con una larga vida útil y un elevado confort de manejo para usuarios poco experimentados y usuarios que desean cambiar de tecnología.

Lavavajillas de capota **UPster® H**

- Espacio más que suficiente para objetos grandes y pequeños con una altura de paso de 440 mm
- Seguridad higiénica sin concesiones gracias al indicador de temperatura digital
- Manejo sencillo con sistema de arranque automático de programas
- Resultados de limpieza homogéneos y fiables gracias a la bomba de aumento de presión
- Sin tiempos de espera o interrupciones de funcionamiento, ya que se puede lavar durante la regeneración
- Cuida de los vasos y la vajilla gracias a la bomba de lavado con arranque suave
- Robusto para el uso industrial intensivo
- Alta seguridad de funcionamiento gracias a la detección de fugas de agua en la bandeja de fondo
- Sistema de lavado y aclarado superior e inferior en acero inoxidable
- Según la calidad de agua que se requiera, bajo demanda con ablandamiento de agua integrado o con ósmosis inversa (*MÓDULO GiO*)

UPster® H 500

Dimensiones, abierto (An x Pr x Al): 635 (687) x 750 (980) x 2.050 mm (con tirador de la capota)

Medidas de las cestas: 500 x 500 mm

Altura de paso: 440 mm

Capacidad de cestas: hasta 40 cestas por hora



Marca del año 2017

En el curso de su estudio de marcas, el *Allgemeine Bäcker-Zeitung (ABZ)* ha designado a MEIKO como "Marca del año 2017" dentro de la categoría "Lavavajillas para zonas comerciales". Con MEIKO, las panaderías están preparadas para hacer frente a los retos de limpieza. La dinámica industria pastelera y el líder de tecnología punta hacen buena pareja.



**Claramente dispuesto: el área de lavado**

Tamices de diseño funcional, cómodamente extraíbles, cubren el tanque de lavado que se encuentra debajo.

¡NUEVO! Concepto de manejo azul, brazos de lavado optimizados sucesivamente.

**Limpio: el sistema de filtro de aguas residuales AktivPlus**

En combinación con las cribas del tanque, garantiza un filtrado óptimo y múltiple del agua de lavado. Esto significa que el agua del tanque se mantiene limpia durante más tiempo, garantizando resultados de lavado perfectamente higiénicos.



Alta seguridad de funcionamiento gracias al control automático de fugas de agua, protección óptima de todas las piezas montadas.

Fija y segura: la instalación

Cómodo kit de conexión para agua, aguas residuales y electricidad; la bomba de desagüe integrada permite una altura de desagüe de hasta 700 mm a cargo del cliente.

**Esta es la altura: 440 mm de altura de paso útil**

Permite limpiar sin problema bandejas europeas, grandes utensilios, vasos altos de cerveza o similares.

**Manejo sencillo gracias al tirador circundante de la capota**

Presionándolo de forma consciente se produce el inicio del programa.

El programa de cambio de agua (opcional)

Con la mera pulsación de un botón se cambia el agua en el tanque para luego seguir lavando directamente con agua limpia y nueva. Totalmente automático y sencillo – para un resultado de lavado óptimo y seguro desde una perspectiva higiénica.

Tecnología de lavado de excelente calidad para aquellos que valoran una organización inteligente, unos procesos ergonómicos y un manejo confortable.

Lavavajillas de capota con sistema automático de capota **M-iClean H**

- Más flexibilidad en la organización de la cocina gracias al *MÓDULO GiO* integrado en el interior de la máquina
- Ahorros de tiempo de hasta 30 minutos por día de lavado (con aprox. 120 ciclos de lavado por turno)
- Recuperación rápida de la inversión: con el pack *PuraEnergía* ya en menos de dos años**
- Comunicación sencilla entre el hombre y la máquina gracias a un concepto de señales y a un panel de mando a la altura de los ojos
- Mejor ambiente interior gracias a la recuperación de calor del aire de salida
- Menor esfuerzo físico en el puesto de trabajo y mejor valoración del puesto de trabajo gracias al sistema automático de capota y a la detección automática de cestas
- Ahorro adicional de costes y de tiempo con un plus de higiene gracias a la mesa de secado opcional
- Las tuberías ascendentes, de dosificación y de aclarado de acero inoxidable garantizan una larga vida útil



M-iClean HM

Dimensiones, abierto (An x Pr x Al): 635 (725) x 750 (800) x 2.080 mm (con mangos)
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Altura de paso: 505 mm
Capacidad de cestas: hasta 60 cestas por hora



M-iClean HL

Dimensiones, abierto (An x Pr x Al): 735 (825) x 750 (800) x 2.190 mm (con mangos)
Medidas de las cestas: 500 (650) x 500 mm
Altura de paso: 560 mm
Capacidad de cestas: hasta 60 cestas por hora

apto para
**Cajas/bandejas
metálicas**



M-iClean HXL

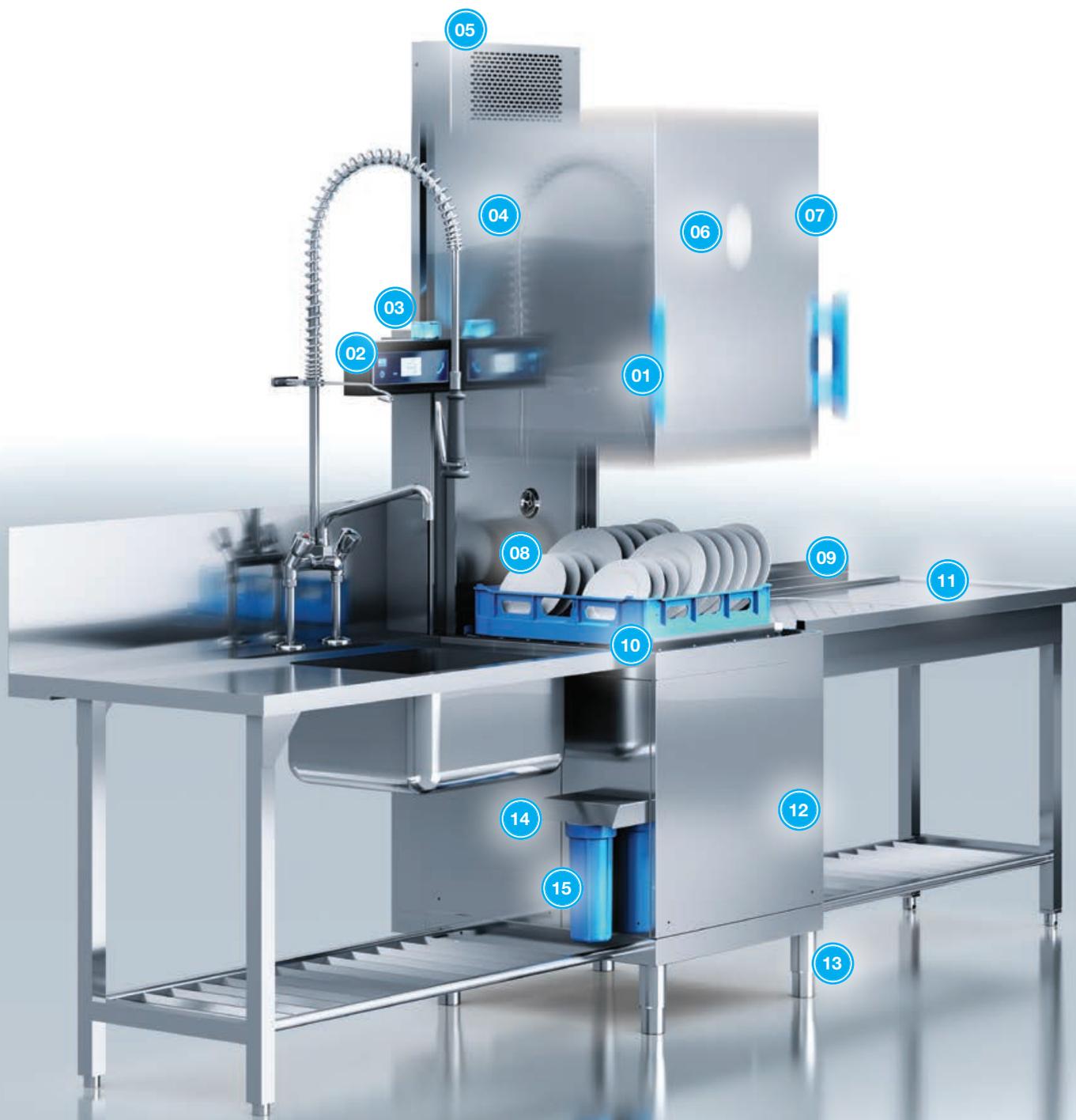
Dimensiones, abierto (An x Pr x Al): 1.180 (1.270) x 750 (800) x 2.080 mm (con mangos)
Medidas de las cestas: 2 x (500 x 500 mm)
Altura de paso: 505 mm
Capacidad de cestas: hasta 120 cestas por hora



* En comparación con un lavavajillas de capota industrial sin sistema automático de capota.

** Basado en ahorros teóricos en los gastos de explotación del M-iClean HL con el pack PuraEnergía, en comparación con el mismo modelo sin el pack con más de 100 ciclos de lavado al año y 330 días de servicio.

M-iClean H tecnología al detalle



- 01 – concepto de manejo azul
- 02 – pantalla táctil flexible de cristal de seguridad
- 03 – elemento de diseño con iluminación LED
- 04 – retención del calor
- 05 – recuperación del calor del aire de salida
- 06 – brazos de lavado y aclarado combinados de acero inoxidable
- 07 – sistema automático de capota de gran comodidad
- 08 – detección automática de cestas

- 09 – gran altura de paso (505¹⁾ / 560²⁾ mm)
- 10 – soporte de cestas plegable y retirable
- 11 – mesa de secado para el secado activo
- 12 – tubería de dosificación de acero inoxidable
- 13 – adaptación sencilla de la altura y colocación sobre una base
- 14 – recuperación del calor de aguas residuales
- 15 – **MÓDULO GiO** completamente integrado: instalación previa no necesaria, pre-filtro en el lateral de la máquina

1) M-iClean HM / M-iClean HXL
2) M-iClean HL



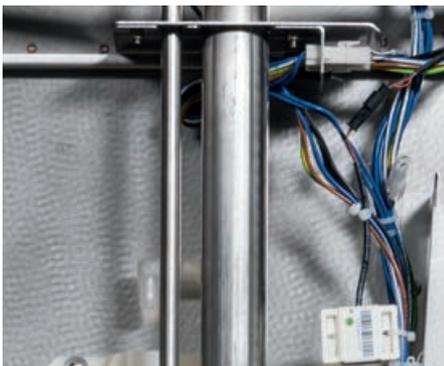
El concepto de manejo azul: todo lo que esté marcado en azul puede ser retirado, limpiado y colocado de nuevo. El *M-iClean H* comprueba automáticamente si se ha colocado todo correctamente.



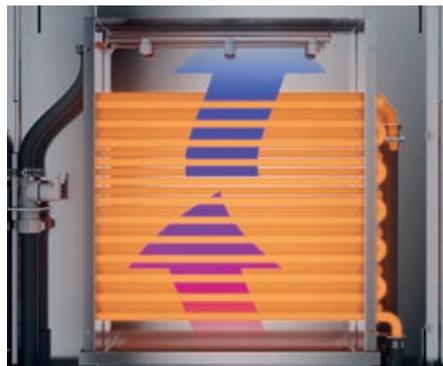
El soporte de cestas de dos piezas* fácilmente extraíble proporciona un acceso óptimo para la limpieza. **M-iClean HXL*

Evita operaciones innecesarias: la detección automática de cestas

Tubería de dosificación de acero inoxidable



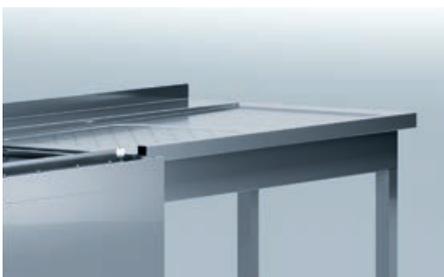
Conductos ascendentes de acero inoxidable



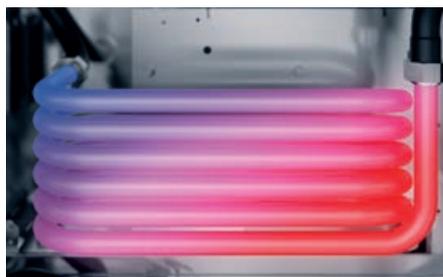
Recuperación del calor MEIKO *AirConcept*



Autolimpieza una vez finalizado el funcionamiento



Mesa para el secado activo con módulo de secado rápido para vajillas



Recuperación del calor de aguas residuales



Pantalla táctil flexible de cristal de seguridad

Para la suciedad resistente: fuerza de lavado dinámica y mucho espacio para vajillas grandes y voluminosas.

DV / FV Lavadora de utensilios

- Resultados de lavado excelentes con una cantidad mínima de agua
- Menores gastos de explotación con el sistema de filtraje fino de aguas residuales *AktivPlus*
- Recuperación del calor y emisión reducida de vapor para un mejor ambiente interior y un ahorro energético.
- Resultados de lavado brillantes con el *MÓDULO GiO*
- Limpieza sencilla de las superficies interiores lisas
- Programa de cambio de agua para una vajilla limpia e higiénica
- Alturas de inserción extragrandes para las vajillas que de otra manera no cabrían en ningún lugar

DV 270.2

Dimensiones, abierto (An x Pr x Al): 1.490 (1.600) x 995 (1.100) x 2.510 mm
(con tirador de la capota)
Medidas de las cestas: 1.310 x 690 mm
Altura de paso: 650 mm
Capacidad de cestas: hasta 30 cestas por hora

apto para
**Cajas/bandejas
metálicas**



FV 130.2

Dimensiones, abierto (An x Pr x Al): 1.030 x 895 x 2.185 mm
Medidas de las cestas: 850 x 700 mm
Altura de inserción: 740 mm
Capacidad de cestas: hasta 30 cestas por hora

apto para
**Cajas/bandejas
metálicas**



FV 250.2

Dimensiones, abierto (An x Pr x Al): 1.490 x 895 x 2.490 mm
Medidas de las cestas: 1.310 x 700 mm
Altura de inserción: 890 mm
Capacidad de cestas: hasta 30 cestas por hora

apto para
**Cajas/bandejas
metálicas**





Tirador circundante de la capota sencillo
 Guía innovadora de la capota para un manejo ergonómico también con la capota abierta.



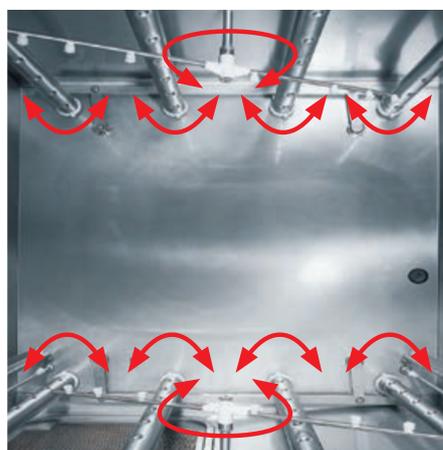
Altura de inserción
FV 130.2 = 740 mm, FV 250.2 = 890 mm
 Alturas de inserción extragrandes para elementos que de otra manera no caben en ningún otro lugar, como contenedores Gastronorm, ollas, sartenes y utensilios de trabajo.



Sistema de filtro de aguas residuales AktivPlus
 El agua del tanque filtrada varias veces y una perfecta evacuación de la suciedad garantizan un excelente resultado de limpieza.



Sistema automático de capota MEIKO (opcional)
 La apertura y el cierre de la capota son automáticos y, por lo tanto, ofrece el máximo confort y ergonomía - ¡ya no es posible prescindir de ellos!



Brazos de lavado reversibles de acero inoxidable. Gracias a la cubierta completa de la cámara de lavado ningún rincón queda seco.
El sistema de aclarado rotatorio y los brazos de aclarado de acero inoxidable al lado ofrecen resultados de aclarado de calidad superior.



Tamiz de cubierta del tanque
 Eliminación selectiva de la suciedad en el filtro fino AktivPlus. El efecto de pala de barredora permite eliminar fácilmente la suciedad gruesa.



Conductos ascendentes en el exterior de la cámara de lavado de acero inoxidable robusto.



Máquina de doble pared, puerta aislada adicionalmente
 El nivel de ruido extremadamente bajo y la disipación de calor fomentan un ambiente de trabajo positivo.

Limpieza infinita para cestas y cajas

Lavavajillas de transporte de cestas **M-iQ Unlimited**

- Máxima limpieza con un consumo mínimo de valiosos recursos gracias al acreditado concepto energético *M-iQ*
- Innovadora cadena de transporte para un resultado de limpieza óptimo y un transporte sin sacudidas
- Máximas capacidades con una seguridad higiénica absoluta
- Limpieza sin límites con tecnología de filtrado eficiente
- Manejo intuitivo a través de una higiénica pantalla de cristal
- Inteligente programa de autolimpieza con una mínima necesidad de personal

M-iQ Unlimited

Longitud de la máquina: 3.700 - 8.100 mm
Medidas de las cestas: 600 x (500) 400 mm
Altura de paso: 465 mm
Capacidad de cestas: 85 a 670 cestas por hora

apto para
Cajas



Para empresas grandes con los máximos requisitos de limpieza, higiene y rentabilidad.

Lavavajillas de cinta transportadora **M-iQ**

- Resultado constante de primera clase en lavado y secado
- Las más altas capacidades con la mayor sostenibilidad, ahorran dinero
- El mejor clima interior para el personal y los productos de panadería gracias a la baja emisión de vapor al ambiente
- La autolimpieza inteligente reduce al mínimo el mantenimiento
- Ergonomía que se adapta

M-iQ Serie B

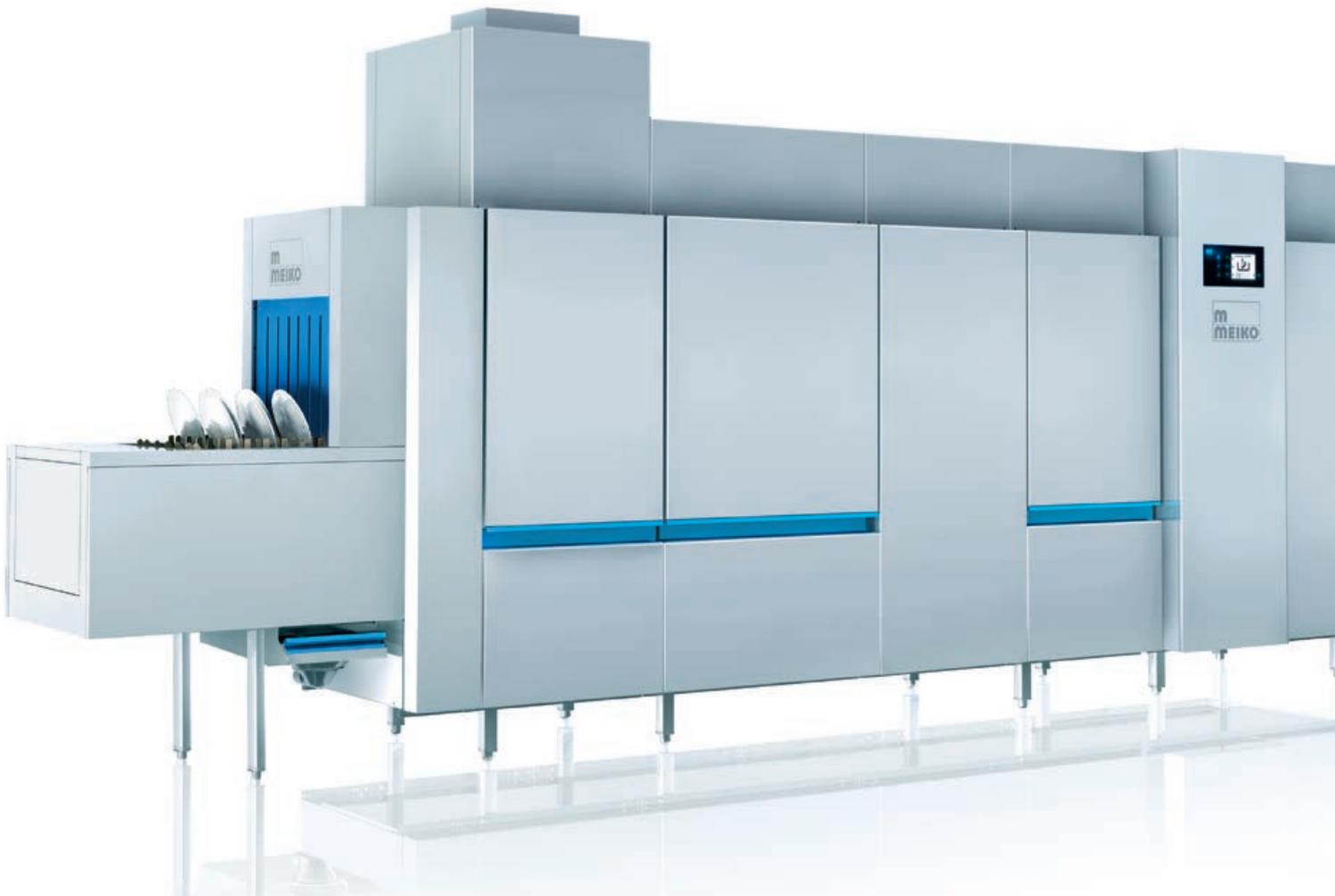
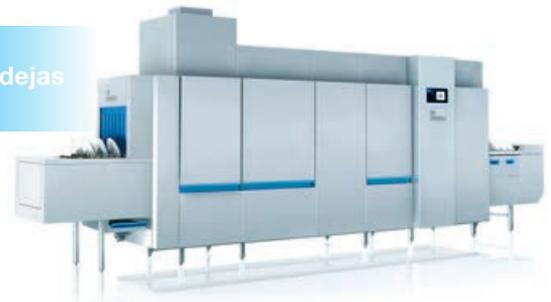
Longitud de la máquina: 4.700 - 10.200 mm

Altura de paso: 465 mm

Anchura de paso: 570 / 750 mm

Capacidad de platos: 1.730 - 8.930 platos por hora

apto para
**Cajas/bandejas
metálicas**





Excelente organización y asistencia rápida in situ

La hostelería no se toma nunca un respiro. Cuando algo no funciona, se debe solucionar de inmediato. Ya que ningún invitado quiere esperar. Y mucho menos a una vajilla limpia.

En el caso de problemas técnicos, podrá confiar en los expertos de servicio técnico de MEIKO, que acudirán con soluciones específicas para el cliente. Cuando algo salga mal, nuestros técnicos del servicio técnico, especialmente formados, respon-



derán a su llamada los 365 días del año*. Se encuentran en casi todos los lugares del mundo a su disposición y conocen a la perfección su solución de lavavajillas personal de MEIKO.

Nuestra receta para una pronta ayuda: tiempos de reacción rápidos, desplazamientos cortos, gran disponibilidad de piezas de repuesto. En la línea de atención al cliente de MEIKO siempre encontrará una persona de contacto competente para cualquier consulta que desee realizar. La amplia red de socios de MEIKO garantiza que un técnico de servicio de mantenimiento siempre se encuentre cerca de usted. Y gracias a la disponibilidad permanente de un gran número de piezas de recambio, su lavavajillas volverá a funcionar otra vez rápidamente como si no hubiera pasado nada. Así, un pequeño atasco en el lavavajillas no se convertirá en una pesadilla en su cocina.

Con MEIKO no tan sólo obtendrá una tecnología excelente: nuestra empresa también le ofrece el soporte técnico calificado que necesita para que su negocio continúe funcionando. ¡Lo prometemos!

* Sujeto a disponibilidad de nuestros centros de servicio autorizados.

«Es un trabajo en equipo: su conocimiento se junta con nuestra experiencia – ¡Una combinación genial!»

Bernd Winkler, equipo de la línea de atención al cliente del servicio técnico



Potente con la suciedad, suave con la vajilla

Con una fuerza de lavado máxima y una química perfectamente coordinada, MEIKO elimina la suciedad y limpia de forma higiénica e impoluta las bandejas de horno, los tazones, los vasos, la vajilla y muchos otros objetos.

MEIKO recomienda los productos de limpieza y de conservación de **MEIKOLON®** para el mejor resultado de lavado. Ya que así utilizará el detergente y abrillantador probado y adaptado correctamente para la aplicación, para obtener un resultado perfecto y un funcionamiento con poco mantenimiento.

El cristal, la porcelana y la cerámica disponen de pequeños poros microscópicos. Por eso se puede percibir el olor y el sabor de comidas y productos químicos.

No importa sobre qué materiales se usen, los detergentes de **MEIKOLON®** contribuyen a la limpieza y el secado de forma cuidadosa y eficiente sin dejar restos u olores.

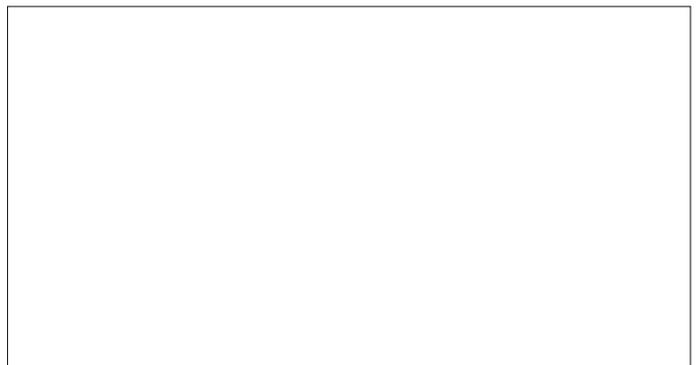
MEIKOLON®





The clean solution

Conforme a los requisitos en materia de higiene de la norma DIN SPEC 10534.



MEIKO Clean Solutions Ibérica S.L.U. · Ctra. de l'Hospitalet, 147-149
Cityparc Ronda de Dalt, Edificio Atenas · 08940 Cornellà de Llobregat, España
Tfno. +34 93 7817731 · Fax +34 93 3775233
www.meiko.es · info@meiko.es

MEIKO Clean Solutions Mexico S. de R.L. de C.V. · Av. Santa Fe No. 170,
Oficina 6-2-24K · Col. Santa Fe · 01376 Ciudad de México
Tfno. +52 55 41722551 · www.meiko-mexico.com · info@meiko-mexico.com

Fabricante:
MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG · Englerstr. 3 · 77652 Offenburg, Alemania
Tfno. +49 781 203-0 · Fax +49 781 203-1179
www.meiko-global.com · info@meiko-global.com

600.100.02.11.20/ES/

Reservado el derecho a realizar modificaciones
condicionadas por mejoras técnicas

