



Soluciones de lavado en estado puro

Tecnología de lavado profesional para hostelería,
restaurantes y gastronomía





Sus invitados confían en la limpieza de sus instalaciones. Usted puede confiar en MEIKO.

Hacer del mundo un lugar más limpio con una innovadora tecnología de lavado – ésa es nuestra profesión. Comenzamos hace 95 años en un garaje en la Selva Negra y hoy en día trabajamos en todo el mundo. «Made by MEIKO» es el espíritu que nos mueve. Esto garantiza a nuestros clientes una solución limpia, en todo momento.

Aunque el sector de la hostelería es muy variado, hay varias cosas que todos tienen en común: 1.) Siempre hay mucha actividad. Y 2.) La limpieza y una higiene impecable son la carta de presentación de cualquier negocio. Por eso, un tema sencillo como el del lavado de la vajilla hace que los propietarios de restaurantes y de hoteles se enfrenten a una serie de retos. Normativas sobre higiene, que llenan los archivos de documentos. Un variopinto personal de lavado con un contexto muy variado. Servicio continuo, horas punta, desgaste del material, esfuerzo físico. Sin olvidarse de los elevados costes en agua, energía y limpiadores químicos. Todo ello no sería posible sin un moderno lavavajillas con una innovadora tecnología. Una que tiene en cuenta tanto la ergonomía como la rentabilidad. Una que revaloriza el importante trabajo de lavado y que hace que el lavado sea casi un placer. Una en la que siempre se puede confiar, los 365 días del año y las 24 horas del día. Simplemente una de MEIKO.

Idónea para cada uso.

Las soluciones limpias de MEIKO son capaces de asumir cualquier tarea de lavado fácilmente, tanto en pequeños bistrós y en restaurantes de renombre como en pensiones u hoteles de 5 estrellas. Vajilla y cubiertos de alta calidad. Copas o vasos. Cristal y también vidrio. Incluso objetos verdaderamente voluminosos tales como ollas, sartenes, parrillas, bandejas o contenedores Gastronorm. En un MEIKO los podrá introducir sin problemas y volverlos a sacar rápidamente, completamente limpios.

Limpieza segura, higiene impecable.

Según la vajilla, MEIKO la limpia con delicadeza y suavemente o de forma potente e inmaculada, pero siempre de forma cuidadosa. Ya que, por supuesto: todas las máquinas de MEIKO cumplen con los requisitos de las normas relevantes para la higiene de los alimentos para un lavado a máquina industrial. Ya sean los restos de salsas en una porcelana delicada o la resistente suciedad grasienta y quemada. Con funcionalidades como el arranque suave, la potencia de lavado siempre correcta y una química perfectamente coordinada, MEIKO elimina la suciedad y limpia de forma higiénica e impoluta.



Círculo MEIKO Clean Solution

El *Círculo MEIKO Clean Solution* representa nuestra visión del conjunto: lavado, limpieza y desinfección de una sola fuente con todos los factores relevantes. Todo se centra en el «círculo de Sinner»: tiempo, temperatura, mecánica y productos químicos. Sin embargo, hay mucho más. Nuestra empresa planifica su área de lavado o su cuarto séptico, le apoya en todas las cuestiones técnicas y garantiza un funcionamiento sin problemas incluso tras muchos años. ¿Y su personal? Siempre bien formado. La rentabilidad, la higiene y la protección del medioambiente son nuestras prioridades. Así podrá sacar el máximo provecho de su tecnología de lavado o de limpieza.

Variedad y buen asesoramiento.

Cada casa es diferente, cada cocina es única. Por ello, MEIKO ofrece una amplia gama de lavavajillas en diferentes tamaños y formatos. En otras palabras: con MEIKO seguro que encontrará una solución de lavado respetuosa con el medioambiente, adecuada a sus necesidades y al espacio disponible. Y si lo desea, le aclararemos adicionalmente todas las otras cuestiones referentes a las operaciones en su área de lavado, que rápidamente aportarán beneficios a su empresa.

Ahorro de recursos 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, energía, y a la eficiente tecnología de recuperación de calor de los lavavajillas de MEIKO.

Robusto y duradero.

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



Boris Göner, propietario de «One Trick Pony», en Friburgo

«Sacarle brillo a los vasos es un arte en sí mismo.
Yo prefiero brillar mezclando cócteles.»



Lavavajillas MEIKO
para cafeterías, heladerías,
bistrós y bares



UPster® U



M-iClean U



UPster® H



M-iClean H

Cafés, heladerías, bistrós, bares

Brillo perfecto sin pulir a mano.

En el bar de copas «One Trick Pony» de Friburgo se ofrecen cócteles galardonados, en vasos de todos los colores y formas. La limpieza se convierte en una tarea complicada, con esta variedad de formas, junto a los variados ingredientes de los cócteles, sirope, restos de hierbas, pulpa de frutas e incluso pintalabios: MEIKO siempre limpia lo que se queda en el vaso, con verdaderas maravillas de reducidas dimensiones, que llevan a cabo un excelente

trabajo también debajo del mostrador y en cocinas pequeñas. En un abrir y cerrar de ojos todo vuelve a estar limpio y seco sin manchas, sin tener que secar o pulir a mano. Lo mismo pasa con las tazas, los platos y los cubiertos. Esto significa que todo se puede volver a utilizar rápidamente. Y entonces tendrá tiempo para concentrarse en lo importante, por ejemplo, en sus cócteles.

¡Sencillamente brillante!



Lavavajillas bajo encimera
M-iClean U



Encontrará más información sobre el One Trick Pony y MEIKO en

[www.meiko.com/es-es/soluciones-adaptadas-al-sector-lavavajillas-y-mucho-mas/
restaurantes/el-one-trick-pony-de-friburgo](http://www.meiko.com/es-es/soluciones-adaptadas-al-sector-lavavajillas-y-mucho-mas/restaurantes/el-one-trick-pony-de-friburgo)



Lavavajillas de capota
M-iClean H

Restaurantes

Más fácil para el personal, excelente para el ambiente de trabajo.

Cuando hay una mayor afluencia de comensales, los empleados del restaurante «Liebesbier» de Bayreuth, realizan esfuerzo, para poder atender a todos los clientes. Y en esta situación nadie necesita que salga vapor del lavavajillas o que el manejo de los aparatos sea complicado. El concepto de manejo intuitivo de MEIKO y las funcionalidades de confort ergonómicas como, por ejemplo, el sistema automático de capota de la serie *M-iClean H*, hacen que el uso del lavavajillas, sea realmente un juego de niños para todos los empleados. Sólo es neces-

rio un toque suave para abrir o cerrar la capota. Esto cuida la salud del personal, supone un ahorro de tiempo y contribuye considerablemente a un mejor entorno laboral.

Gracias a la duración ultracorta de los programas, a los inteligentes diseños para la reducción de vapor y de la temperatura ambiente, así como a otros prácticos extras, un lavavajillas de MEIKO es un éxito en lo referente a la descarga de tareas para el personal y al clima de trabajo – en el «Liebesbier» y también en sus instalaciones.



Thomas Wenk, gerente del «Liebesbier», en Bayreuth

«En los últimos años hemos tenido experiencias tan positivas, que hemos apostado por MEIKO en todos nuestros locales.»



Lavavajillas MEIKO
para restaurantes



UPster® U



M-iClean U



UPster® H



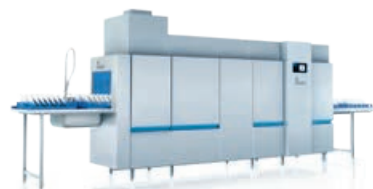
M-iClean H



M-iClean PF-S



UPster® K



M-iQ K



Restaurantes de comida rápida

Limpieza segura, higiene impecable.

En el Burgerlich no hay cartas de menú impresas. Los pedidos se hacen con la tablet, y entonces se sirven rápidamente las hamburguesas de elaboración propia, las patatas fritas caseras y todo lo demás. Esto se hace patente al mediodía, cuando se sirven un promedio de 200 comidas en 150 minutos. Entonces se necesita una tecnología de lavado que esté a la altura. La vajilla debe limpiarse de forma higiénica en muy poco tiempo.

MEIKO no sólo tiene soluciones especialmente inteligentes sino también especialmente sofisticadas. Y una técnica fácil de manejar, sin comprometer la higiene y pureza. Una máquina de MEIKO garantiza seguridad a los usuarios e invitados. En el restaurante Burgerlich se conoce la receta con la que los huéspedes se sienten cómodos. Los ingredientes: limpieza y soul food – o simplemente buena comida y MEIKO.

Lavavajillas de capota UPster® H



Sven Freystatzky, gerente, restaurante de comida rápida **Burgerlich**, Gänsemarkt en Hamburgo

«En mi opinión, MEIKO ofrece las soluciones más inteligentes en el ámbito de la seguridad higiénica.»



The clean solution



Lavavajillas MEIKO
para restaurantes
de comida rápida



UPster® U



M-iClean U



UPster® H



M-iClean H



M-iClean PF-S



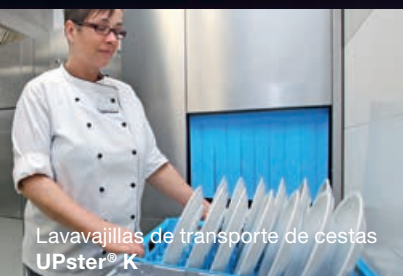
Kapil Dubey, jefe de cocina, hotel "The Den", en Bangalore

«Nuestro MEIKO es uno de nuestros mejores equipos. Tiene un rendimiento convincente, pero también ahorra tiempo y una gran cantidad de energía.»



Encontrará más información sobre los lavavajillas del hotel «The Den» en

www.meiko.com/es-es/soluciones-adaptadas-al-sector-lavavajillas-y-mucho-mas/hoteles/den-hotel-bangalore



Lavavajillas de transporte de cestas
UPster® K

Hoteles, banquetes

Preparados para cualquier reto.

En el departamento de catering del resort suizo Bürgenstock, en el Lago de los Cuatro Cantones, ya saben lo que es tener que hacer frente a una gran cantidad de vajilla sucia. Con 383 habitaciones y 68 suites con servicio de buffet, cocina a la carta, servicio de habitaciones, confitería y pastelería, cada día es como un maratón. En banquetes y eventos con una asistencia de hasta 1.500 personas, se utiliza una ingente cantidad de vajilla. Con tales magnitudes, es inconcebible no disponer de una tecnología de lavado de calidad suprema. Ya que el local sólo puede funcionar, si todo vuelve a estar disponible de forma rápida, limpia y con todas las garantías. La hora de la verdad

para los «grandes» de MEIKO. Los eficientes lavavajillas de cinta transportadora y de transporte de cestas de MEIKO, garantizan un excelente resultado del lavado, haciendo frente también a grandes cantidades de forma fiable, con una calidad constante. Otra ventaja son los múltiples accesorios de MEIKO con mesas de apilado, carros para vajilla y bandejas, armarios bajos, fregaderos y otros muchos accesorios. Ya sea en un albergue o en un resort de vacaciones, un MEIKO es capaz de engullir toda la vajilla sucia y entregarla limpia en un tiempo récord, con un uso mínimo de recursos. Esto ahorra espacio y tiempo, pero sobre todo una gran cantidad de costes.

Lavavajillas MEIKO
para hoteles y banquetes



UPster® U



M-iClean U



UPster® H



M-iClean H



M-iClean PF-S



FV



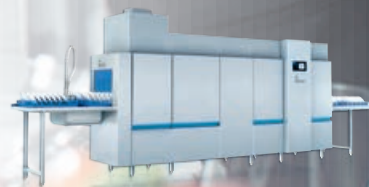
DV



UPster® K



M-iQ B



M-iQ K

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



UPster® U 500 XD

Dimensiones (An. x Pr. x Al.): 600 x 682 x 820-850 mm

Medidas de las cestas: 500 x 500 mm

Altura de inserción: 420 mm

Capacidad de cestas: hasta 40 cestas por hora

Medidas cajas/bandejas: 600 x 400 mm

Capacidad de cestas cajas/bandejas: hasta 40 cajas/cestas con bandejas por hora





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).



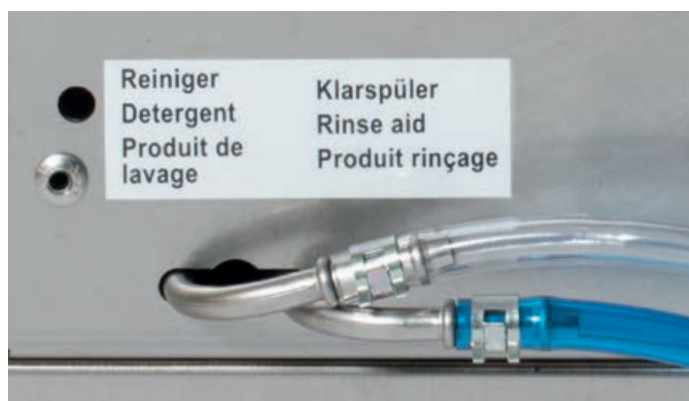
Resultados de lavado óptimos permanentes:

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 vahos 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



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



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



** Todos los datos expresan valores máximos y se refieren a un ahorro si se usa la recuperación del calor ComfortAir.*

El centro de control inteligente para su lavavajillas

MEIKO Connect aporta más transparencia a la cocina profesional. A partir de ahora podrá registrar con su smartphone de forma fácil y cómoda los datos relevantes para la máquina y la higiene de su lavavajillas MEIKO.

Escanear el código QR para empezar



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

Lavado rápido con ahorro inmediato:

La actual generación del *M-iClean U* ahorra unos 30 segundos en comparación con el modelo precedente, si se utiliza la recuperación del calor *ComfortAir* con un recuperador de calor más grande. Ahorro más rápido de tiempo y de recursos: los gastos de explotación 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. El personal se entusiasmará inmediatamente con el agradable ambiente interior y estará totalmente motivado en el trabajo.

Casi seca: la recuperación del calor *ComfortAir* de MEIKO permite ahora que se condense aún más vapor húmedo en la pared del dispositivo, en el 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 lo tanto, unos resultados de lavado excelentes, sin tener que pulir a mano.



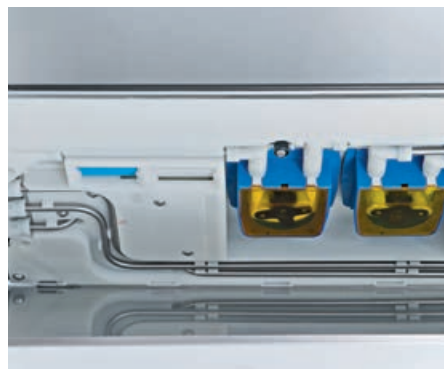
La recuperación del calor *ComfortAir* de MEIKO: una mayor superficie de intercambiador de calor de acero inoxidable garantiza un enfriamiento más rápido. Abrir el lavavajillas sin que apenas se escape vapor: al abrir la puerta una vez finalizado el lavado, no sale ninguna nube de vapor. Sin vapor caliente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

* Todos los datos expresan valores máximos y se refieren a ahorros si se usa la recuperación del calor *ComfortAir*, en comparación con un modelo similar sin equipamiento *ComfortAir*.



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.



Private Label de MEIKO: la pantalla de bienvenida puede configurarse individualmente con un logotipo. También se pueden guardar hasta tres motivos diferentes como salvapantallas. Por ejemplo, los datos de contacto del servicio técnico.



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 pre-filtro sin problemas en un abrir y cerrar de ojos. Sin tener que esperar agobiado al técnico de servicio y, sobre todo, sin costes de mantenimiento innecesarios.

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 *M-iClean U* (opcional). Este abarca el módulo completo de ósmosis inversa así como el pre-filtro. 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 aumentadora de presión
- Sin tiempos de espera ni interrupciones operativas, ya que el lavado de la vajilla, puede continuar durante la regeneración del descalcificador integrado (opcional)
- 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





Claramente dispuesto: el área de lavado

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

Con la mera pulsación de un botón se cambia el agua en el tanque para 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* 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



MEIKO QuickDry para M-iClean HM y HL

Altura de paso: Al. 505 mm
Rendimiento: hasta 500 vasos/h (20 cestas/h con 25 vasos)
Tiempo de funcionamiento: 180 s
Valor de conexión ventilador: sólo 0,1 kW – no se requiere ninguna conexión a red por separado
Caudal: 900 m³/h



M-iClean HXL

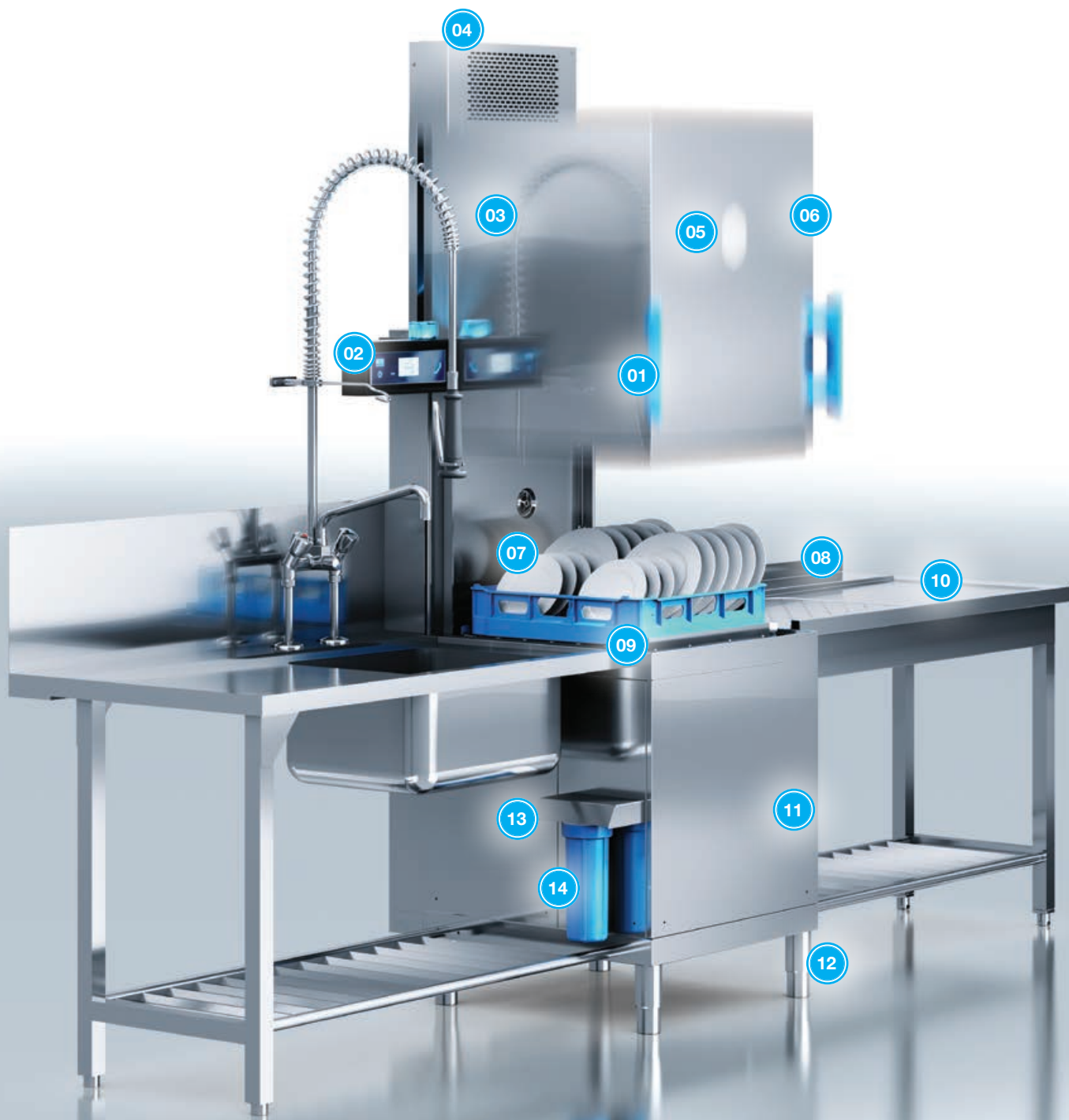
Dimensiones, abierto (An. x Pr. x Al.): 1.180 (1.270) x 750 (800) x 2.080 mm (con mangos)
Medidas de las cestas: 2 x (500 x 500 mm)
Altura de paso: 505 mm
Capacidad de cestas: hasta 120 cestas por hora



* 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 características destacadas



- 01 – Concepto de manejo azul
- 02 – Panel de mando de cristal flexible
- 03 – Retención del calor
- 04 – Recuperación de calor del aire de salida
- 05 – Brazos de lavado y aclarado combinados de acero inox
- 06 – Cómodo sistema automático de capota
- 07 – Detección automática de cestas
- 08 – Altura de paso extensiva (505¹⁾ / 560²⁾ mm)
- 09 – Soportes de cestas extraíbles plegables

- 10 – Mesa de secado para secado activo / *MEIKO QuickDry*³⁾
- 11 – Tubería de dosificación de acero inoxidable
- 12 – Regulación de altura sencilla y ajuste de zócalo
- 13 – Recuperación de calor de aguas residuales
- 14 – *MÓDULO GiO* totalmente integrado: sin preinstalación necesaria, pre-filtro en el lateral de la máquina

1) *M-iClean HM / M-iClean HXL*
2) *M-iClean HL*
3) *M-iClean HM / M-iClean HL* (Opción)

M-iClean H tecnología al detalle



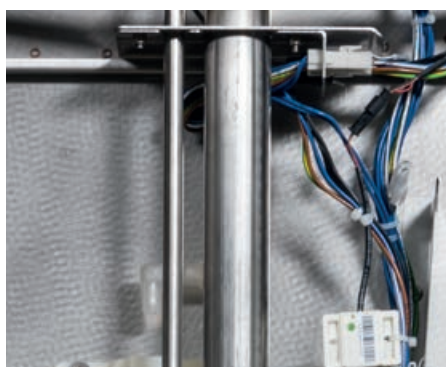
Nuestro concepto de manejo azul: cualquier pieza marcada en azul se puede quitar, lavar y sustituir. El *M-iClean H* comprueba automáticamente que todo se ha vuelto a colocar en el sitio correcto.



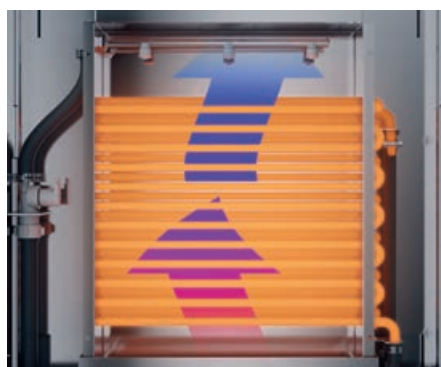
El soporte de cestas dividido* se quita fácilmente y permite un acceso fácil para la limpieza.
**M-iClean HXL*

El sistema de detección automática de cestas evita manipulaciones innecesarias

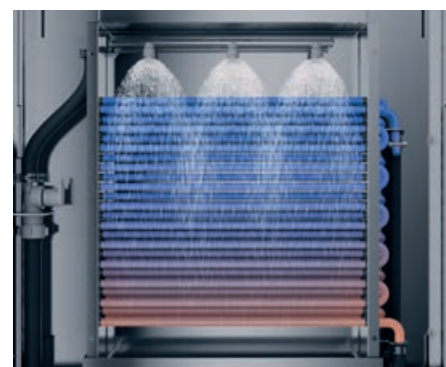
Tubos dosificadores de acero inoxidable



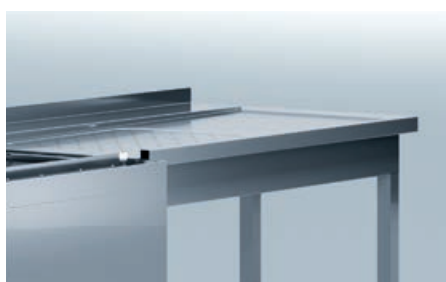
Tubos ascendentes de acero inoxidable



Recuperación de calor *AirConcept* de MEIKO



Autolimpieza después del funcionamiento



Mesa de secado para un secado activo con módulo de secado para secado turbo de los utensilios a lavar



Recuperación de calor de aguas residuales



Panel de mando de cristal higiénico y flexible

Menos espacio. Más rendimiento. Larga vida útil.
Ocupa una superficie inferior a 1 m²

MEIKO M-iClean PF-S

La lavadora de utensilios que ahorra espacio

- Gran abertura y cámara de lavado espaciosa para vajilla y equipamiento voluminosos
- Menos vapor en la cocina, mejor ambiente interior y menos consumo energético gracias a la recuperación del calor *AirConcept*
- Programas orientados al usuario para un equilibrio óptimo entre limpieza e higiene
- Todo a la vista, en el panel de mando de cristal táctil de fácil manejo
- Ergonómico y fácil de limpiar gracias a la puerta abatible
- Sin «ángulos muertos» ni suciedad persistente gracias a los tubos de lavado con inversión de giro y a la elevada presión de lavado

MEIKO M-iClean PF-S

Dimensiones (An. x Al. x Pr.): 775 x 1.868 x 898 mm

Dimensiones con *AirConcept* (An. x Al. x Pr.): 775 x 2.271 x 898 mm

Medida de la cesta: 608 x 700 mm

Altura de paso: 830 mm / LH 665 mm

Capacidad de cestas: hasta 30 cestas por hora

Altura de trabajo: 845 mm





Ocupa una superficie inferior a 1 m²

El M-iClean PF-S de MEIKO concentra toda la potencia de una lavadora de utensilios de primera calidad en una superficie de instalación menor de 1 m². «No cabe» es cosa del pasado.



Gran abertura

Una máquina multitalento para el sector de la hostelería, panadería, carnicería, tiendas de alimentación y otros sectores, donde disponer de una gran abertura es tan importante como contar con una gran cámara de lavado.



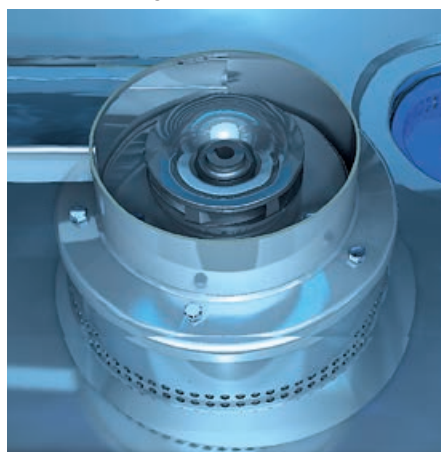
Ergonómico y fácil de limpiar

La puerta se puede abatir en cuestión de segundos. Y así ya tiene acceso libre a la cámara de lavado. La limpieza se realiza así de forma sencilla y ergonómica.



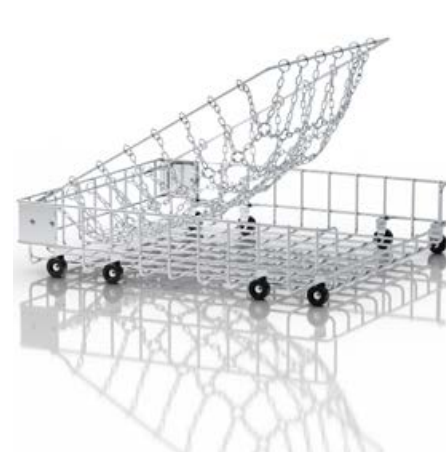
Acceso a todos los rincones

De ello se encarga nuestro inteligente sistema de lavado junto con el diseño extremadamente robusto. Los tubos de lavado con inversión de giro y una presión de lavado especialmente alta eliminan rápidamente la suciedad persistente y llegan a todos los rincones de difícil acceso.



Calidad made by MEIKO

A la hora de diseñar el M-iClean PF-S, nuestra prioridad desde el principio era desarrollar una máquina fiable y de construcción robusta. De ahí que incluso el rodete de la bomba sea de acero inoxidable.



Siempre a mano: la rejilla de sujeción integrada*

La rejilla de sujeción integrada sencillamente se coloca encima de la vajilla ligera para que todo permanezca en su sitio.

** disponible opcionalmente*



Recuperación del calor AirConcept

El vapor caliente no se libera a la sala de forma descontrolada, sino que se reconduce al circuito de agua como proveedor de energía. Esto no solo beneficia al ambiente interior de la sala, sino también a su bolsillo. Y un buen ambiente interior es un importante factor ergonómico, que aumenta también al bienestar laboral de sus empleados.



Formas inteligentes de ahorrar

¿Su vajilla no está muy sucia? Seleccione entonces el programa corto, para ahorrar agua, energía y productos químicos. Naturalmente, también el resto de programas están orientados al usuario, para conseguir el equilibrio perfecto entre limpieza y eficiencia.



Para todavía más ergonomía

Uso sencillo en el trabajo diario: una práctica tecla de arranque con indicador de funcionamiento se encuentra a la altura de los ojos.

Para la suciedad resistente: fuerza de lavado dinámica y mucho espacio para vajilla grande y voluminosa.

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 vajilla que de otra manera no cabrían en ningún lugar

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



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





Altura de inserción

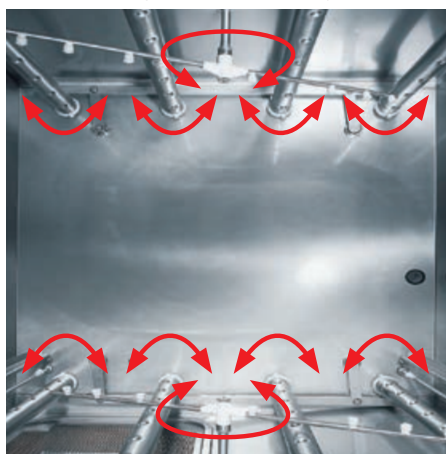
FV 130.2 = 740 mm, FV 250.2 = 890 mm

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.



Brazos de lavado rotatorios 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 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.

Potente tecnología de lavado con el equilibrio óptimo entre potencia, valores de consumo y espacio necesario para cocinas de tamaño grande y mediano.

Lavavajillas de transporte de cestas **UPster® K**

- Rendimiento de lavado máximo con una calidad de limpieza máxima y una necesidad de espacio mínima
- Diseño de la máquina para la retención de energía sin aspiración
- 3 capacidades de cestas – para una adaptación óptima a las necesidades en el área de lavado
- Intuitivo, fácil de usar, de limpiar y de mantener
- La gran altura de paso (508 mm) permite lavar incluso la vajilla más grande
- Tiempos de producción y de montaje muy breves y plazos de entrega cortos



UPster® K-S 160

Longitud de la máquina sin secado: 1.300 mm
Longitud de la máquina con secado: 1.900 mm
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Altura de paso: 508 mm
Capacidad de cestas: 80 - 100* - 120 cestas por hora



UPster® K-S 200

Longitud de la máquina sin secado: 1.550 mm
Longitud de la máquina con secado: 2.150 mm
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Capacidad de cestas: 95* - 125 - 150 cestas por hora



UPster® K-M 250

Longitud de la máquina sin secado: 2.050 mm
Longitud de la máquina con secado: 2.650 mm
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Capacidad de cestas: 125* - 150 - 190 cestas por hora



UPster® K-M 280

Longitud de la máquina sin secado: 2.350 mm
Longitud de la máquina con secado: 2.950 mm
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Capacidad de cestas: 140* - 180 - 210 cestas por hora



UPster® K-L 340

Longitud de la máquina sin secado: 2.850 mm
Longitud de la máquina con secado: 3.450 mm
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Capacidad de cestas: 170* - 210 - 250 cestas por hora



* Equivale al tiempo de contacto de 2 minutos exigido.

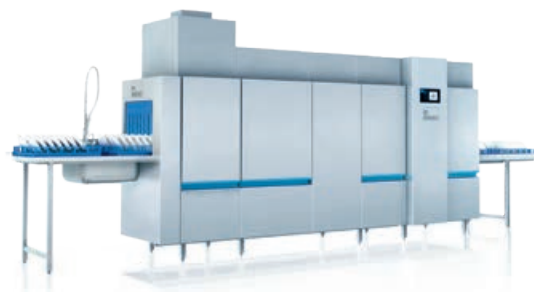
Para empresas grandes con los máximos requisitos de limpieza, higiene y rentabilidad.

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

- 30 % de rendimiento de lavado mejorado con un tercio menos de materiales y energía*
- Sistema de filtraje revolucionario para una limpieza perfecta con un uso considerablemente menor de detergente y agua
- Excelente resultado de secado y máxima eficiencia energética con el *secado M-iQ AirComfort*
- Buen clima interior gracias a la eficaz recuperación del calor del lavavajillas comercial
- Manejo intuitivo a través de una pantalla de cristal higiénica
- Inteligente programa de autolimpieza con una mínima necesidad de personal
- *GreenEye-Technology®* con ahorro de agua

M-iQ serie K

Longitud de la máquina: 2.050 – 4.250 mm
Altura de paso: 465 mm
Anchura de paso: 570 mm
Medidas de las cestas: 500 x 500 mm
Capacidad de cestas**: 95 - 225 cestas por hora

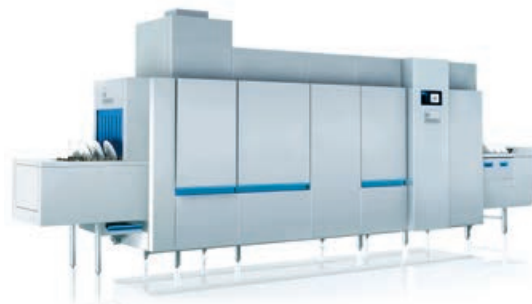


Lavavajillas de cinta transportadora **M-iQ**

- Trabajo de limpieza reducido con el concepto de manejo azul
- Máxima fuerza de lavado con un tercio menos de materiales y energía*
- Sin necesidad de conexión para el aire de escape gracias al *M-iQ AirConcept*
- Excelente resultado de secado con el *secado M-iQ AirComfort*
- Confort de manejo ideal con la *pantalla de cristal táctil CC*
- *GreenEye-Technology®* con ayuda concreta para el manejo y ahorro de agua

M-iQ serie B

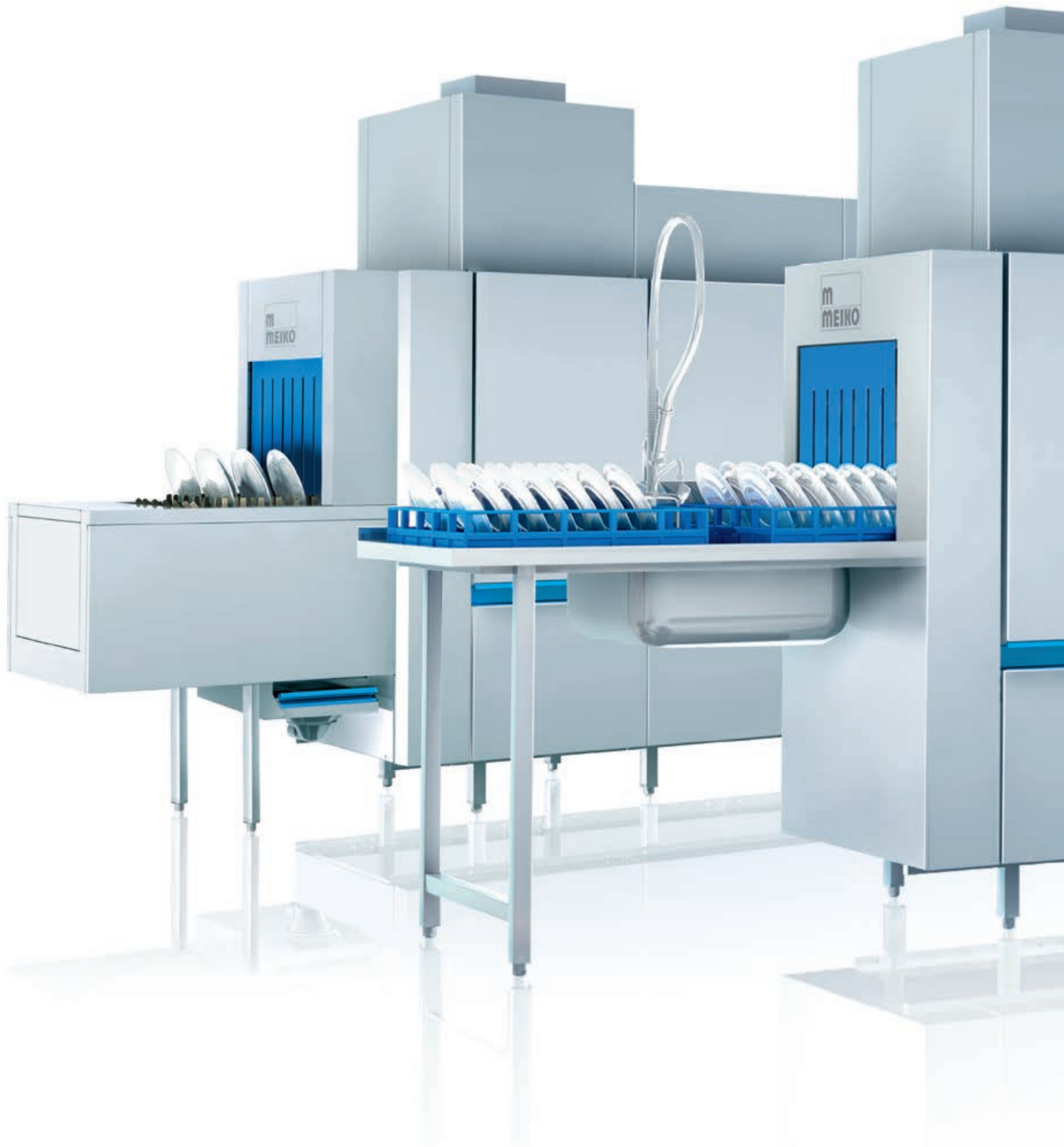
Longitud de la máquina: 4.700 – 10.200 mm
Altura de paso: 465 mm
Anchura de paso: 570 / 750 mm
Capacidad de platos**: 1.730 – 8.930 platos por hora



Otros modelos de lavavajillas de transporte de cestas M-iQ bajo demanda

* En comparación con el modelo precedente.

** Equivale al tiempo de contacto de 2 minutos exigido.





Tratamiento de restos
de comida



BioMaster® Flex



BioMaster®4 Plus



BioMaster®4 Highline



MEIKO Green

Tratamiento de desechos alimentarios con inteligencia

El sistema *MEIKO GREEN Waste Solutions* es uno de los pioneros en la eliminación sostenible de residuos en cocinas profesionales. Gracias al uso de los sistemas de vacío y de bombeo, ya no es necesario almacenar los restos de comida en contenedores ni tampoco limpiar dichos contenedores con el esfuerzo que supone. Por el contrario, los desechos residuales y de comida se eliminan allí en donde se originan, en la cocina y en la cinta de platos sucios del área de lavado. Después nos podemos olvidar de la basura sin miedo. Ya que una vez que el potente mecanismo de corte la triture en la estación de entrega, la pasta resul-

tante de biomasa irá a parar a un sistema cerrado. Aquí se quedará almacenada en un depósito, ahorrando así espacio y no generando malos olores o parásitos. Todo ello sin necesitar una refrigeración adicional. El depósito se aspira cuando está lleno y el contenido se aprovecha energéticamente y de forma rentable en la instalación de biogas. Por cierto: en muchos casos también se puede integrar en el sistema el separador de grasas. He aquí un sistema cerrado de tecnología doméstica y de cocina, que combina la higiene y la rentabilidad de forma óptima.



Convincente sin lugar a dudas: tratamiento de restos de comida con **BioMaster®4 Highline**



Gerd Kastenmaier, propietario y jefe de cocina del restaurante «**Kastenmaiers**», en Dresde

«Más rápido y limpio imposible. Muy pocas veces una solución de eliminación de residuos me ha convencido de inmediato.»



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!

«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

MEIKO ACTIVE

Amplia gama de productos químicos para su área de lavado

m
MEIKO
The clean solution



Cuando se trata de productos químicos, es un asunto complicado. «Cuanto más mejor» no ayuda a nadie. Al contrario: se trata de ingredientes muy eficaces, adaptados con precisión a la vajilla, la tecnología de lavado, las condiciones del agua y el tipo de suciedad. Muy complicado. Pero el esfuerzo merece la pena.

La elección correcta y la dosificación adecuada aseguran un brillo impecable, una higiene perfecta para los clientes, reducidos gastos de explotación y una tecnología de lavado que funciona igual que el primer día, incluso tras muchos años.

En resumen: los productos químicos constituyen una ciencia en sí mismos y están siempre en constante desarrollo. Nuestro catálogo contiene décadas de experiencia y pasión por la calidad. De esta forma, podemos prescindir en gran medida de cloro, fosfato, NTA y EDTA para proteger el medioambiente.

Limpieza higiénica, brillo, ausencia de residuos y decoloración: los productos químicos para el lavado tienen mucho que hacer. Además, incluso influyen en la durabilidad de sus máquinas.

MEIKO® ACTIVE





The clean solution

La máquinas cumple los requisitos de higiene de la norma EN 17735.

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 · info@meiko.es · www.meiko.com

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

600.151.04.02.25/ES

Reservado el derecho a realizar modificaciones
condicionadas por mejoras técnicas