



Warewashing for a culture of cleanliness

Professional warewashing technology for hotels, restaurants and food service





お客様から信頼されるように、
安心してMEIKOにお任せ下さい。

私たちの仕事は革新的な洗浄テクノロジーで、世界をよりきれいな環境にすることにあります。およそ92年前にシュバルツバルト（黒い森）のガレージでスタートし、今では世界中で営業を行っています。どこであっても「Made by MEIKO」の精神は変わらず、常にお客様へクリーンソリューションを提供してきました。

多様なホスピタリティが存在する業界ですが、共通点があります。1.) 多忙を極めているということ 2.) 清潔さや衛生レベルがまだまだ十分でないこと。そのため、食器洗浄という一見重要でなさそうな業務が、常にフードサービスやホテルの事業者に多くの課題を提示します。衛生面に関する要求への対応。長時間労働やピークタイムの集中洗浄による食器やオペレーターへの負担。さらに忘れてはいけないのは、水やエネルギー、洗剤などが非常に高価であるということ。いまや革新的なテクノロジーを搭載した現代の食器洗浄機の前には誰もかいません。そして洗浄機は人間工学と経済性の両方を考慮し、洗浄エリアのスペースを最大限に活用し、作業を非常に効率的に行えるよう設計されている必要があります。もちろんオペレーターは、24時間年中無休で洗浄機に頼る必要があります。そのソリューションとなるのが、まさにMEIKOではないでしょうか。

どのような環境であっても。

カフェ、ミシュランの星付きレストラン、B&Bまたは5つ星の高級ホテルで提供される高級な食器やカトラリー、グラスやマグカップ、クリスタルやガラス器、さらには鍋、フライパン、ロースト鍋、トレイ、ホテルパンなどの複雑な形状のアイテムでさえ、MEIKOのクリーンソリューションにより洗浄の作業負担を軽減します。すべてがMEIKOの洗浄機にすっぽり収まり、きれいになって出てくるのです。

清潔で安心の衛生コンディション。

MEIKOの洗浄機は洗浄物に応じて優しく、または強力で洗浄し、常に最高の洗浄結果を提供します。言うまでもなく、すべてのMEIKOの洗浄機は、食器洗浄に関する業務用洗浄機の食品衛生関連の要件を満たしています。ソフトスタートなどの機能など、MEIKOは常に適切なレベルのパワーと最適な洗剤の組み合わせで、繊細な磁器から焦げた頑固な油の残りなどを処理します。あらゆる汚れに対して視覚的にも衛生的にも、最高の仕上がりを実現します。



MEIKO Clean Solution サークル

MEIKO Clean Solution サークルによるMEIKOのトータルサポート:洗浄工程が、ワンストップで、すべての関係するファクターを取り込んで実行されます。中心にあるのは、時間、温度、メカニズム、ケミカル製品で構成される「シナーサークル」。しかし、これだけではありません。MEIKO は洗浄エリアや汚物処理室をプランニングし、技術的問題に取り組むと同時に、長期間、快適に作業が行える環境を整えます。またMEIKO では、スタッフの皆様にもトップレベルのトレーニングをご提供しています。何よりも大事なのは、経済性、衛生性、そして環境保護です。MEIKOの食器洗浄システムで、これらすべてを実現しましょう。

多様なラインナップとプロによるアドバイス。

施設の規模は千差万別、どのキッチンも個性的です。そのため、MEIKOは様々なお客様に対応できるよう、幅広い食器洗浄機のラインナップをご準備していますので、スペースとニーズに合わせて常に最適なクリーンソリューションを見つけることができます。また、ご希望があれば運営コストをスピーディーに節約できるよう、洗浄工程の見直しなどの課題解決のお手伝いもさせていただきます。

資源もコストもしっかり節約。

MEIKOでの洗浄はとても早く、効率的で、費用対効果が高いといえます。これは短くなった洗浄サイクルや水、ケミカル、エネルギーの消費量の低減に加え、MEIKOの効率的なヒートリカバリー技術により可能になりました。

強固で頑丈。

MEIKOの食器洗浄機は安心してお使いいただけます。使いやすさと耐久性に優れ、清潔さと経済性も兼ね備えているため、毎日の使用に対して信頼性は抜群です。



ホリス・ゲナー, 「One Trick Pony」オーナー, フライブルグ (ドイツ)

‘グラスを磨く姿は芸術とさえいえませんが、私はむしろ素晴らしいカクテルを作るために時間を使いたいです!’



MEIKO 食器洗浄機
カフェ
アイスクリームパーラー
ビストロ
バー



M-iClean U



M-iClean H

カフェ/アイスクリームパラー/ビストロ/バー 磨き上げることなく 美しい輝き

フライブルクの「One Trick Pony」では、様々なスタイルと色のグラスを使って、受賞歴のあるカクテルを提供しています。グラス形状もカクテルの材料も様々なため、使用されるグラスをきれいにするのは簡単ではありません。シロップ、ハーブ、果肉、さらには口紅など、グラスに付着するあらゆるものをMEIKOで洗浄しています。カウンターの下にも収まる省スペースの洗浄機を使用すれば、

キッチンでフルサービスを提供することもできます。人手による拭き上げや磨き上げの必要がなく、乾いてきれいに仕上がるのを待つだけなのです。もちろん カップやお皿、カトラリーなども同様です。洗浄につきっきりでいる必要がなく、時間を節約できるため、カクテルをつくるなど重要なことに集中することができます。素晴らしい一言です！



M-iClean U
アンダーカウンタータイプ食器洗浄機



レストラン 誰でも簡単に 最高の作業環境

ドイツのバイロイトにあるレストラン「Liebesbier」の従業員は、食器洗浄機からの高温の湯気も出ず、洗浄作業がスムーズであったとしても、ピーク時にはよく働き汗を流しています。むしろ洗浄機から出てくる湯気や不慣れた操作性などを望んでいる人などいるはずがありません。MEIKOの直感的な操作コンセプトと、M-iClean Hシリーズの自動フードシステムなどの人間工学に基づいた快適な機能により、どんな従業員にも洗浄作業が非常に簡単なもの

になります。フードは軽く触れるだけで開閉します。このシステムが、従業員の健康を守り、時間を節約し、作業環境を大幅に改善します。それに加え、とても短縮された洗浄時間と湯気を減少させ室温を上昇させないようにする製品コンセプトが組み合わさり、従業員の負担軽減と作業環境の改善に関して「Liebesbier」では大ヒットとなりました。皆さんにも同じことが言えるでしょう！



トーマス・ヴェンク, 「Liebesbier」 マネージャー, バイロイト (ドイツ)

‘私たちの経験上、MEIKOの洗浄機は非常に印象が良かったので、すべての施設でMEIKOの洗浄機へと切り替えました。’



MEIKO 食器洗浄機
レストラン



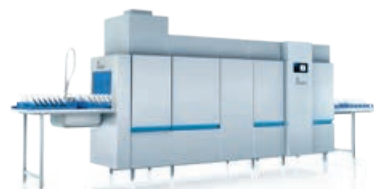
M-iClean U



M-iClean H



UPster® K



M-iQ K



ファストフードレストラン 信頼できる清潔で汚れのない 衛生的な仕上がり

「Burgerlich」ではメニューカードを探してはいけません。タブレットを操作するだけで、あっという間にホームメイドチップスとサイドメニューを加えたあなただけのハンバーガーをオーダーできるのです。そして150分の間に平均200食提供しているランチタイムには、調理にたくさんの油が使用されるのです。洗浄機のテクノロジーが追いついていなければ、このようなスピーディな作業を行うことはできません。なぜなら食器類はきれいで衛生的でありながら、かつすぐに使用できなくてはならないからです。

MEIKOはとても早いというだけではなく、とてもスマートなソリューションをもっています。テクノロジーも使いやすくできていますし、清潔さと衛生面においても妥協することはありません。MEIKOの洗浄機は使用される方とお客様の安全をお約束します。「Burgerlich」の従業員は、お客様に気持ちよく楽しんでいただくためのレシピを知っています。それはソウルフードと清潔さの組み合わせです。言い換えれば、おいしい料理とMEIKOということです。





スヴェン・フライシュタツキー、ファストフードレストラン「Burgerlich」CEO、ゲンゼマルクト、ハンブルグ（ドイツ）
‘MEIKOは衛生を確保するための最上級のソリューションを提供してくれます。’



MEIKO 食器洗浄機
ファストフードレストラン



M-iClean U



M-iClean H



カブリ・デュバイ, ホテル「The Den」, バンガロール, インド

「私たちのMEIKOの洗浄機は賞を獲得した製品の一つです。そのパフォーマンスには感銘を受けますし、時間と大幅なエネルギーを節約することができます。」

ホテル/バンケット 準備は 整いました



スイス・ルツェルン湖のビュルゲンシュトックリゾートでは、大量の洗浄が行われています。383室の客室と68のスイートルーム、ビュッフェ、アラカルトレストラン、ルームサービス、ペストリーショップ、パティスリーがあり、まるで毎日マラソンを走り続けるように洗浄を行います。1,500名の宴会やその他のイベントでは、トラックに1台分くらいの食器が使用されます。この規模になると次から次へと洗浄を行い、すぐに食器を戻していく必要があるため、洗浄テクノロジーが最高品質でなくてはなりません。それはきれいに仕上がり、すぐに提供できる状態であるということ。そこでMEIKOの大型洗浄機の登場です。

MEIKOの効率的なフライトコンベアタイプおよびラックコンベアタイプの食器洗浄機は、優れた洗浄結果を提供し、品質を損なうことなく、大量のものでも確実に洗浄します。またMEIKOが提供する幅広いアクセサリーがさらに利便性を高めます。ターンテーブル、食器およびトレイ用トrolley、フロアユニット、ラックアクセサリーなど選択可能。ホステルからラグジュアリーリゾートまで、MEIKOマシンは必要最小限の水やエネルギーなどの資源と記録的な時間で、スペース、時間、そして最も重要なランニングコストを節約し、洗浄を行うことができます。

MEIKO 食器洗浄機
ホテル
バンケット



M-iClean U



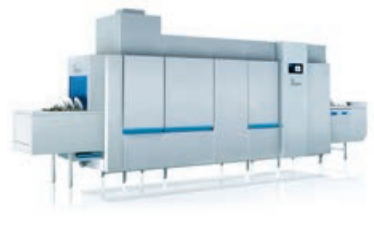
M-iClean H



FV



UPster® K



M-iQ B



M-iQ K



デザインと機能

MEIKO 洗浄テクノロジー



最高の仕上がりがフードサービスに従事する者を満足させる：
グラスや食器を輝かせる革新的でプレミアムな洗浄テクノロジー。

M-iClean U アンダーカウンタータイプ食器洗浄機

- 新ヒートリカバリーシステム ComfortAir
 - 湯気の放出量の大幅低減
 - すぐれた乾燥促進効果
 - 従来機と比較し 30 秒* の洗浄時間短縮
 - エネルギー消費量最大 21 %* 削減
- 内蔵型逆浸透膜式純水装置 GiOモジュール:
 - 接続作業は不要
 - ウォータースポットの削減
 - 設置作業やメンテナンス作業費用の低減
 - 磨き上げ作業の低減
- オプションの”Private Label” パッケージを選択するとお好みのロゴをM-iClean U シリーズのディスプレイに表示可能。
- ブルーコンセプトによるわかりやすいオペレーション
- プラスチックの使用を極力抑え、洗剤の供給パイプでさえも耐久性のあるステンレス材を使用した、長くお使いいただける本体構造。



M-iClean US

寸法 (W x D x H): 460 x 600 x 730-755 mm
ラックサイズ: 400 x 400 mm
開口高さ: 315 mm
処理能力: 最大 40 ラック/h



M-iClean UM

寸法 (W x D x H): 600 x 600 x 730-755 mm
ラックサイズ: 500 x 500 mm
開口高さ: 315 mm
処理能力: 最大 40 ラック/h



M-iClean UM+

寸法 (W x D x H): 600 x 600 x 850-875 mm
ラックサイズ: 500 x 500 mm
開口高さ: 435 mm
処理能力: 最大 40 ラック/h



M-iClean UL

寸法 (W x D x H): 600 x 680 x 850-875 mm
ラックサイズ: 500 x 600 (500) mm
開口高さ: 435 mm
処理能力: 最大 40 ラック/h



*ヒートリカバリーシステム ComfortAir を使用した場合の最大値。

食器洗浄機の スマートコックピット

MEIKO Connectにより食器洗浄機の稼働状況をモニタリング。洗浄データの管理をより簡単にします。MEIKO Connectアプリを使用することで、MEIKO食器洗浄機の運転・衛生に関するデータを簡単にスマートフォンで確認できます。

QRコードを読み込んではじめよう！



M-iClean U 革新的なヒートリカバリーシステム MEIKO ComfortAir

洗浄時間もコストセーブも驚くほど短時間に：

新しいM-iCleanは新しく設計しなおされ、より大きなタンクが特徴の革新的なヒートリカバリーシステム ComfortAirにより、洗浄サイクルを30秒も短縮しました。なんとランニングコストは21%も削減できます。

扉を開けてもほとんど湯気はでません：

洗浄後に扉を開けても湯気で視界を遮られることはありません。扉を開けたら湯気が顔を襲ったり、メガネが曇ったり、家具が湿ってしまうこともないのです。すぐに作業を行うことができるため、スタッフのやる気をそぐこともありません。

優れた乾燥促進効果：

新しい熱回収システムComfortAirでは庫内の湯気を庫内の壁面にあて、結露させていきます。洗浄が終わったころには最大で食器なら98%、ガラスですら75%も表面の残留水分が減少するため、洗浄後には短時間で食器を利用できるようになります。さらに、オプションの内蔵型逆浸透膜式純水装置Gi0モジュールを併用することで、磨き上げのいらぬ美しい仕上がりを実現できるでしょう。



新しいヒートリカバリーシステム MEIKO ComfortAir：大きなステンレス製の熱交換装置により素早く湯気を冷却。洗浄機を開けた時にはほとんど湯気が出てきません。洗浄サイクルの直後に扉を開けても、湯気が直接顔にあたり、メガネが曇ることもありません。



重要な情報はすべて M-iClean U のガラスディスプレイとLEDインジケータを搭載したハンドルを見れば一目瞭然。ワンタッチオペレーションにより、間違えることなく簡単に操作できます。



M-iClean U の排水ポンプは庫内からアクセスすることができます。そのため、ごみなどが詰まった場合にも簡単に取り除くことができ、素早く洗浄を再開させることができます。



M-iClean U は安心してお使いいただけるよう耐久性の高いステンレスを多く使うようにしています。たとえば洗剤やリンス剤の供給用の管などもその一例です。



オールインワン：センサー付きの一体型洗浄・すすぎアーム。



必要最低限の消費で最大の洗浄効果を発揮。



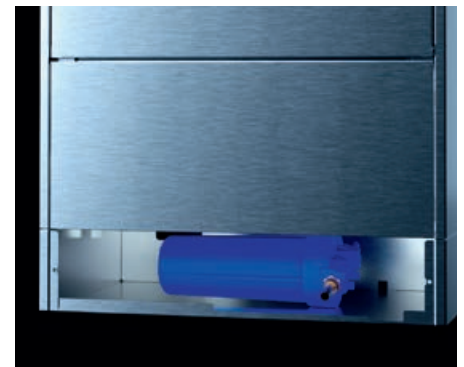
簡単に取り外しができる M-iClean U のセンサー付きフィルター。



MEIKO Private Label：ウェルカムスクリーンに個別のロゴを掲載することも可能。また3つまでスクリーンセーバーとして画像を保存することも可能です。例えば修理の連絡先などを登録しておくのも一つのアイデアです。



小型で内蔵式のMEIKO GiOモジュールを利用すれば、わざわざ別途接続工事などを行う必要はありません。時間もスペースも接続コストも削減します。



フィルターはサービスマンでなくても簡単に交換することができるため、余計なメンテナンスコストを節約することができます。

NEW!
M-iClean U
内蔵型逆浸透膜
純水装置
GiOモジュール

MEIKO GiO モジュール 水処理テクノロジー

MEIKO GiO モジュール - MEIKOの水処理テクノロジー - M-iClean U の内蔵型逆浸透膜式純水装置 (オプション) もちろん、逆浸透膜だけでなく活性炭フィルターも内蔵。水中のごみやミネラル、バクテリアやウイルスなどをほとんど取り除きます。

MEIKO GiO モジュールの生み出す水により、磨き上げ作業の負担を減らしながら、美しい仕上がりを実現します。



MEIKO GiO モジュール
洗浄機台座部に内蔵
寸法 (H):
オプション 120 mm or 150 mm



MEIKO GiO モジュール
洗浄機背面に取り付け
寸法 (D):
90 mm



MEIKO GiO モジュール
洗浄機のサイドなどへ別置き
寸法 (W x D x H)
140 x 550 x 600 mm

スピード感、効率的な動き、使いやすさを追求するお客様向けの プレミアムな洗浄テクノロジー

M-iClean H 自動開閉システム搭載フードタイプ食器洗浄機

- 内蔵型逆浸透膜式純水装置 GiOモジュールによりどのようなキッチンにもフレキシブルにフィット
- 洗浄時間を約30分も短縮（1日当たりの洗浄サイクルをおよそ120回とした場合）
- 短期間での投資回収：PureEnergyパッケージの場合おおよそ2年で初期投資を回収
- 様々なお知らせを表示する、見やすく操作しやすい高さの操作パネル
- 排気ヒートリカバリーによる作業環境の改善
- 自動フード開閉システムとラックの自動検知機能による作業者の身体的な負担の軽減
- オプションのドライテーブルによるコストと時間の節約および衛生環境の改善
- ステンレス製洗剤・リンス剤供給パイプの採用による耐久性の向上



M-iClean HM

寸法 フードオープン時 (W x D x H): 635 (725) x 750 (800) x 2,080 mm (ハンドル含む)
ラックサイズ: 500 x 500 mm
有効高さ: 505 mm
処理能力: 最大 60 ラック/h



M-iClean HL (日本未発売)

寸法 フードオープン時 (W x D x H): 735 (825) x 750 (800) x 2,190 mm (ハンドル含む)
ラックサイズ: 500 (650) x 500 mm
有効高さ: 560 mm
処理能力: 最大 60 ラック/h



M-iClean HXL

寸法 フードオープン時 (W x D x H): 1,180 (1,270) x 750 (800) x 2,080 mm (ハンドル含む)
ラックサイズ: 500 x 500 mm (×2個)
有効高さ: 505 mm
処理能力: 最大 120 ラック/h



* 自動フード開閉システムを搭載していない業務用食器洗浄機との比較

** M-iClean HLのPureEnergyパッケージと標準タイプを比較対象とし、1日100回、年間330日稼働した場合のランニングコスト試算結果による

M-iClean H 技術データ



- 01 - ブルーコンセプト
- 02 - フレキシブルなガラスディスプレイ
- 03 - ヒートリテンション
- 04 - 排気ヒートリカバリーシステム
- 05 - ステンレス製一体型洗浄・すすぎアーム
- 06 - コンフォート自動フードシステム
- 07 - 自動ラック検知
- 08 - 最大庫内有効高さ(505mm)
- 09 - 折りたたんで取り外すことができるラックガイド

- 10 - アクティブドライテーブル
- 11 - ステンレス製洗剤・リンス剤供給パイプ
- 12 - 簡単な高さ調整と台座の設置
- 13 - 排水ヒートリカバリーシステム
- 14 - 内蔵式逆浸透膜純水装置 GiOモジュール
*別途設置不要、機械側面に活性炭フィルター

1) M-iClean HM / M-iClean HXL
2) M-iClean HL(日本未発売)



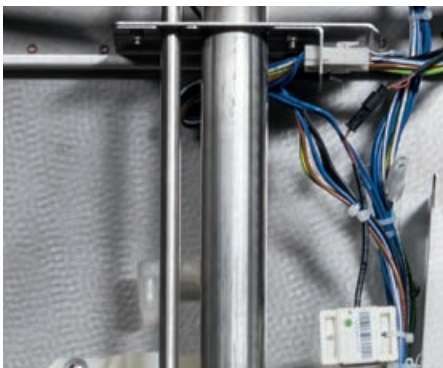
ブルーコンセプト：清掃や点検が必要なパーツにはブルーのしるしが付いています。清掃後取り付けがすべて正しく行われているかは、M-iClean H が自動的にモニタリングし、取り付け不備などがあればお知らせしてくれます。



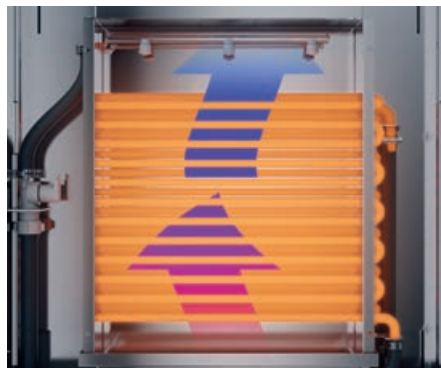
ラックホルダーは簡単に取り外せる2ピース式で清掃時にも非常にアクセスしやすくなっています。
*M-iClean HXL

自動ラック検知システムにより、不要な動作を低減します。

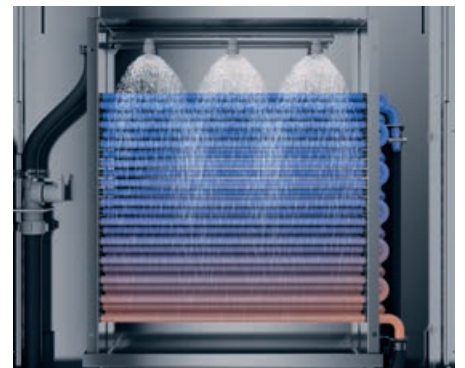
ステンレス製洗剤・リンス剤供給パイプ



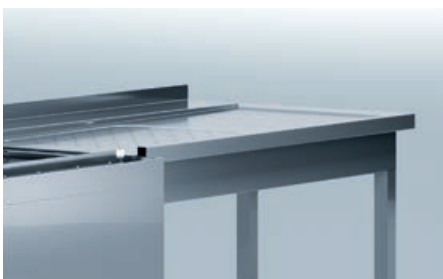
ステンレス製洗浄用パイプ



排気ヒートリカバリー MEIKO AirConcept



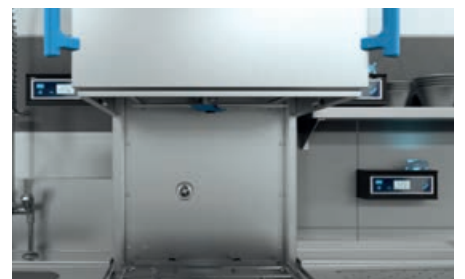
排気熱交換装置セルフクリーニング機能



乾燥効果をたかめる乾燥モジュール搭載のアクティブドライテーブル



排水ヒートリカバリーシステム



強化ガラスを使用した、衛生的でフレキシブルな操作ディスプレイ

はげしい汚れに：ダイナミックな洗浄力と大容量の庫内スペースを持ち合わせたスペシャルな洗浄機

FV 器具・容器・部品洗浄機

- 最小限の水で最高クラスの洗浄結果
- 高性能な AktivPlus ファインフィルターシステムによる洗浄コストの低減
- 排気熱の回収と湯気の放出量の抑制による室内作業環境の改善
- GiOモジュールによるウォータースポットのない美しい仕上がり
- 清掃しやすい内部構造
- 衛生的な洗浄結果に導くための洗浄水入替プログラム
- 非常に広い開口部の高さ

FV 130.2

寸法 扉オープン時 (W x D x H): 1,030 x 895 x 2,185 mm
ラックサイズ: 850 x 700 mm
開口高さ: 740 mm
処理能力: 30ラック/h



FV 250.2

寸法 扉オープン時 (W x D x H): 1,490 x 895 x 2,490 mm
ラックサイズ: 1,310 x 700 mm
開口高さ: 890 mm
処理能力: 30ラック/h

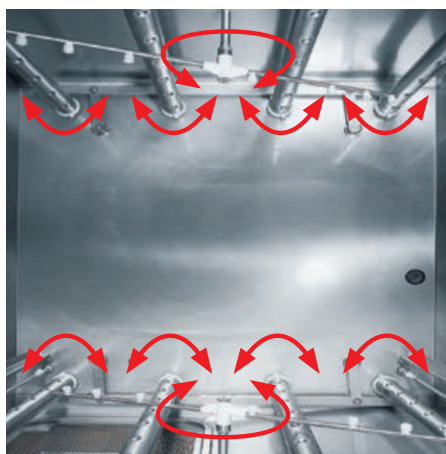




開口高さ：
FV 130.2 = 740 mm, FV 250.2 = 890 mm
 ホテルパンや鍋釜、ベーキングトレイから調理器具までどんなサイズにも対応する非常に広い庫内有効高さ。



AktivPlus フィルターシステム
 複数のフィルターによりごみをしっかりと取り除き、最高の洗浄結果へと導きます。



スイング式の洗浄アームは高品質のステンレスによって作られています。この洗浄アームにより隅々まで洗浄水を行き渡らせることができます。また同じく高品質のステンレスで作られた回転式のすすぎアームと横についたすすぎノズルにより、最高クラスの仕上がりを生み出します。



タンクカバーフィルター
 汚れを取り除くためのAktivPlusファインフィルター。大きめのごみをしっかりと取り除きます。



庫外に配置された、頑丈なステンレス製の洗浄水循環用パイプ。



断熱材入りのドアと二重構造の本体により、本体内部の熱のロスを最大限抑制し、また洗浄室内への熱の放出を最小限に食い止め、作業環境を改善します。

最適に調整されたパワフルな洗浄テクノロジーを搭載し、
中規模から大規模程度の厨房に最適

UPster® K ラックコンベアタイプ食器洗浄機

- コンパクトながら優れた洗浄能力と洗浄結果
- ほかに機能を追加する必要がないくらいのエネルギー効率の良い設計
- 現場の状況に合わせて3つの洗浄スピードを選択可能
- 直感的でわかりやすい操作性、清掃性、メンテナンス性
- 大きなものも洗浄できる余裕の開口高さ(508mm)
- 製造から配送まで素早い対応が可能



UPster® K-S 160

全長 (乾燥ゾーン含まず) : 1,300 mm
全長 (乾燥ゾーン含む) : 1,900 mm
ラックサイズ: 500 x 500 mm
開口高さ: 508 mm
処理能力: 80* - 120 - 160 ラック/h



UPster® K-S 200

全長 (乾燥ゾーン含まず) : 1,550 mm
全長 (乾燥ゾーン含む) : 2,150 mm
ラックサイズ: 500 x 500 mm
処理能力: 95* - 150 - 200 ラック/h



UPster® K-M 250

全長 (乾燥ゾーン含まず) : 2,050 mm
全長 (乾燥ゾーン含む) : 2,650 mm
ラックサイズ: 500 x 500 mm
処理能力: 125* - 190 - 250 ラック/h



UPster® K-M 280

全長 (乾燥ゾーン含まず) : 2,350 mm
全長 (乾燥ゾーン含む) : 2,950 mm
ラックサイズ: 500 x 500 mm
処理能力: 140* - 210 - 280 ラック/h



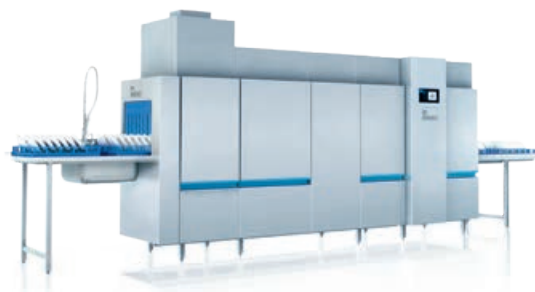
食器の仕上がりにも、衛生面にも、効率性にも高度な結果を求める 大型の施設向け

M-iQ ラックコンベアタイプ食器洗浄機

- 資源やエネルギーの消費を1/3にとどめ、洗浄パフォーマンスを30%改善
- 洗剤と水の消費を抑え、最適な洗浄結果を生むための革新的なフィルターシステム
- 優れた乾燥効果とエネルギー効率の M-iQ AirComfort 乾燥ゾーン
- 効率的なヒートリカバリーシステムによる作業環境の大幅な改善
- 衛生的なガラスディスプレイによる直感的な操作
- スマートなセルフクリーニングプログラムによる作業負担の軽減
- GreenEye-Technology® により水の消費を抑制

M-iQ K シリーズ

全長: 2,050 - 4,250 mm
開口高さ: 465 mm
開口間口: 570 mm
ラックサイズ: 500 x 500 mm
処理能力**: 95 - 225 ラック/h

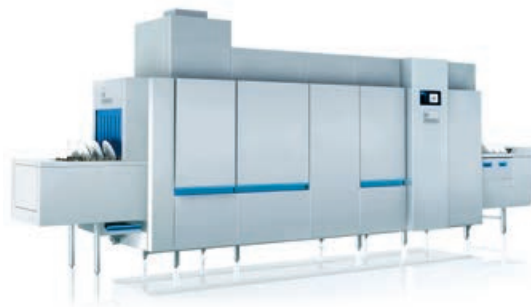


M-iQ フライトコンベアタイプ食器洗浄機

- 清掃個所が容易に判断できるブルーコンセプト
- 1/3の資源とエネルギーで最高の洗浄結果*
- 排気の接続工事を不要とする M-iQ AirConcept
- M-iQ AirComfort 乾燥ゾーンによる優れた乾燥効果
- CC-Touch ガラスディスプレイにより操作も簡単
- GreenEye-Technology® により水の消費を抑制

M-iQ B シリーズ

全長: 4,700 - 10,200 mm
開口高さ: 465 mm
開口間口: 570/750 mm
処理能力**: 1,730-8,930 枚 (平皿) /h



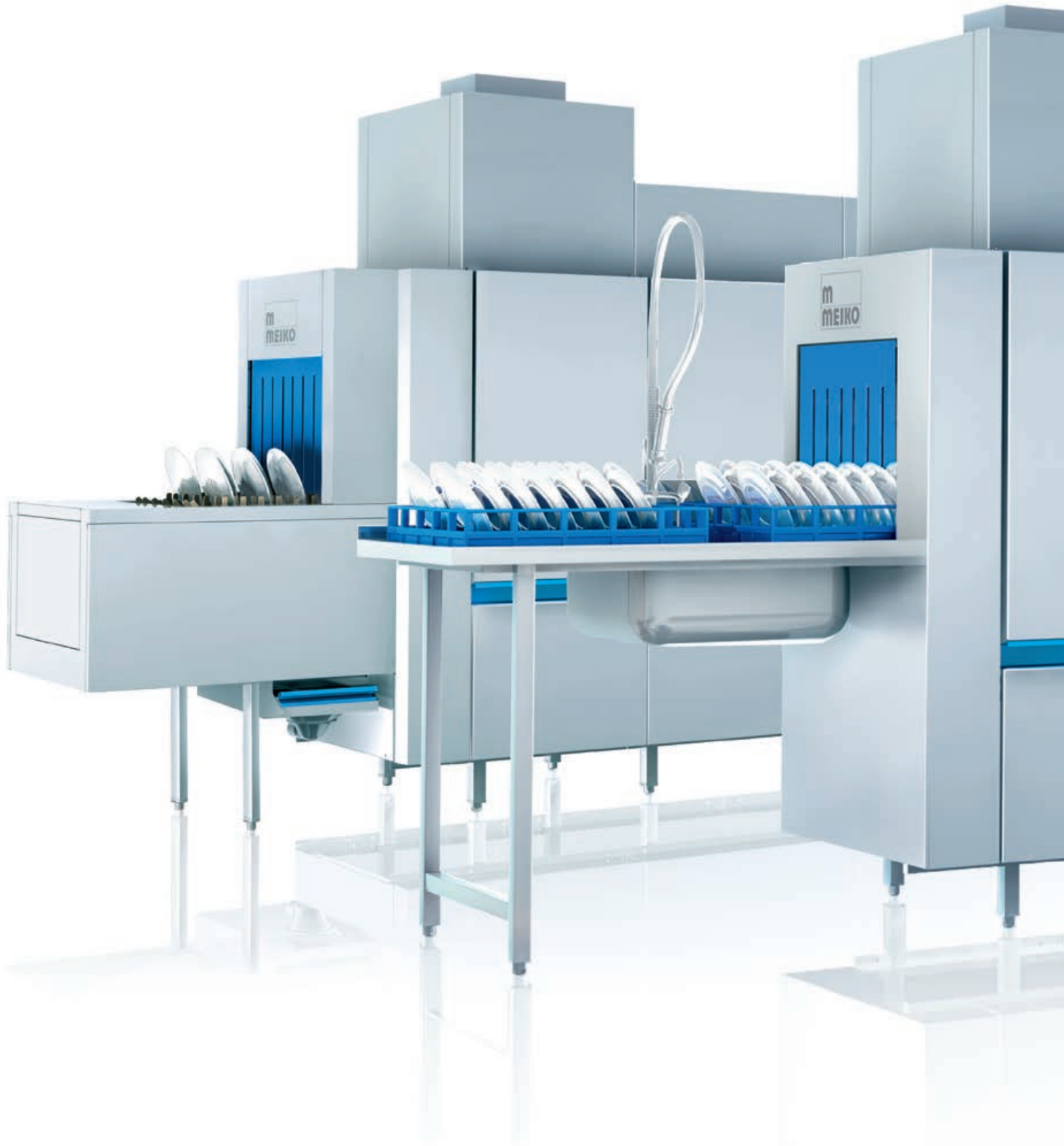
ご要望に応じたフライトコンベアタイプまたはラックコンベアタイプのM-iQをご提案いたします。

* 当社従来機と比較した場合

** DIN SPEC 10534に準拠したコンタクトタイム2分の設定



The clean solution





厨芥处理装置
(日本未発売)



BioMaster® Slim



BioMaster®4 Plus



BioMaster®4 Highline

MEIKO GREEN Waste Solutions 厨芥処理システムで 自然環境を考える。

MEIKO GREEN Waste Solutions BioMaster®4 Highlineは、業務用厨房での厨芥処理に欠かすことのできない存在です。ポンプと真空システムを使用することで、洗浄できない生ごみなどを残渣受けなどに一時的に溜める必要がなくなり、例えば厨房内では洗浄コーナーの清掃用ベルトを使用して、その場で廃棄することができるようになります。あとは何も気にせず、必要な作業に集中するだけ。供給ステーションの強力な粉碎装置に到達すると、密閉されたシステムのなかでバイオマスパルプとなり、タンク内に溜まっていきます。

これにより、スペースを節約し、悪臭や害虫を寄せ付けずに冷却することができるようになります。またタンクが一杯になると、ポンプで排出されます。内容物をバイオガスプラントへ送ることで、エネルギーをつくることができるため、そこから利益を得ることもできます。多くの場合、グリーストラップをこのプロセスに統合することも是非覚えておいてください。きっと、衛生性と費用対効果の最適な組み合わせが考えられた厨房や建物には、この密閉型自動厨芥処理システムがお役に立つことでしょう。

不要なものは残さない
BioMaster®4 Highlineの厨芥処理



ゲルト・カステンマイヤー、レストラン「カステンマイヤー」オーナー兼ヘッドシェフ、ドレスデン（ドイツ）
「かつては今以上に早く、きれいになることはありませんでした。厨芥処理システムがここまで効果を発揮することは非常にまれです。何も残さないのですから。」



お客様のためのサービス体制と対応スピード



ゲストへのおもてなしは止めることができません。万一不具合が生じたときにはすぐに助けてほしい。なぜならゲストは食事が出てくるのを長時間待ちたくもないし、ましてや不衛生な食器など望んではいないからです。

技術的な問題が発生した場合、MEIKOのサービスマンがいつも解決策を準備してお客様をサポートします。

また、さらに洗浄機の状態が悪くなった場合に備え、厳選され特別なトレーニングを受けたサービスマンが365日間メンテナンスのために待機しています。ほぼ世界中で彼らを見つけることができ、その誰もがお客様それぞれにぴったりの解決策を知っています。

素早い解決のためのレシピ：すぐに反応すること、すぐに訪問できること、必要十分なスペアパーツを備えておくこと。MEIKOにご連絡頂ければ、最後には問題を解決する優秀なアドバイザーに出会うことができます。広域に広がるMEIKOのパートナーネットワークは、常にお客様のそばにサービスマンがいることを意味しています。そしてまるで何もなかったかのように洗浄機が再稼働できるようにスペアパーツも十分に準備しています。キッチンが食器に埋もれるような壊滅的な状況にならないよう、万全の体制をご準備しています。

MEIKOは最先端のテクノロジー以上のものをご提供します。そしてビジネスを継続するために必要な専門的なサポートもご提供することをお約束します。

「お客様のノウハウと私たちの経験によるコンビネーションによって、まさにチームワークと言える様な対応をさせて頂いています！」

バード・ヴィンクラー、サービスホットラインチーム



MEIKO ACTIVE

あなたの洗浄エリアのための、
包括的なケミカル製品ポ
ートフォリオ



ケミカル製品の使用は簡単ではありません。多ければ多いほどよい？そんなことはありません！実際はその反対です。ケミカル製品は、汚れや食器の材質、水質などを考慮し、適切に調整されてこそ、その能力を最大限に発揮します。調整は決して簡単ではありませんが、その工程を経てこそ、本当の価値を手にすることができます。

正しい製品を選択し、適正な量が供給されれば、少ないランニングコストで、美しく衛生的な仕上がりを継続的に実現することができるのです。

ケミカル製品はそれ自体がひとつの科学であり、常に進化し続けています。MEIKOのポートフォリオには、何十年もの経験と、妥協を許さない品質への情熱がつまっています。

MEIKOでは洗浄物に合わせた豊富なケミカル製品をラインナップ。グラスに負担の少ない洗剤や環境に配慮した洗剤、速乾性の高いリンス剤から庫内をクリーンに保つスケール除去剤などの豊富なラインナップが最高の洗浄環境をご提供します。

MEIKO[®] ACTIVE





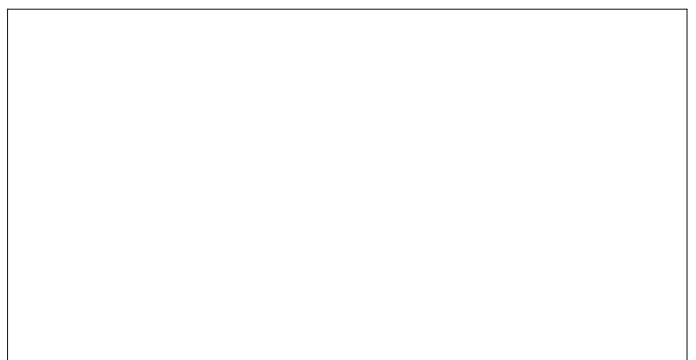
The clean solution

DIN SPEC 10534の衛生基準に準拠しています。

MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社
〒175-0005 東京都練馬区旭丘1-22-13 2F
Phone 03-6914-4301 · info@meiko-japan.com · www.meiko-japan.com

MEIKO GREEN Waste Solutions GmbH · Englerstr. 3 · 77652 Offenburg, Germany
Phone +49 781 9191-9000 · info@meiko-green.com · www.meiko-green.com

製造元:
MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG · Englerstr. 3 · 77652 Offenburg, Germany
Phone +49 781 203-0 · info@meiko-global.com · www.meiko-global.com



600.151.02.01.23/JP

製品の改良のため事前の告知なく仕様の変更が行われる場合があります。