

WAS IST HYGIENE?

HYGIENE ist Sicherheit.

MEIKO ist dort, wo Hygiene relevant, zum Teil sogar lebensnotwendig ist. In den Spülbereichen dieser Welt. In den Pflegearbeitsräumen. In den Atemschutzwerkstätten. Dort, wo Menschen essen und trinken. Dort wo sie gesund gepflegt werden. Dort wo sie andere retten. Dort erfüllen wir das elementare Bedürfnis des Menschen nach Sauberkeit und Hygiene.

Und das seit 1927 – knapp 30 Jahre nachdem hoch entwickelte Mikroskope Keime erstmals sichtbar machten und so der Hygiene, wie wir sie heute verstehen, den Weg bahnten: als zuverlässige Eliminierung von Krankheitserregern.

Mit unseren Reinigungs- und Desinfektionsgeräten waren wir unter den ersten Akteuren der Krankenhaushygiene. Dieses frühe Mitwirken im Bereich der Medizinprodukte und die Erkenntnisse aus über 90 Jahren ermöglichen uns einen einzigartigen Wissensaufbau und Wissenstransfer. Bis heute.

Sie legen die Basis für unsere Hygienekompetenz, welche in sämtliche MEIKO Innovationen mit einfließt, produktübergreifend, ob Reinigungs- und Desinfektionstechnik, Spülmaschine, Spülanlage oder Einrichtung zur Speiseresteverwertung.

Auf den nächsten Seiten erfahren Sie, was "Hygiene made by MEIKO" bedeutet. In erster Linie: Sicherheit. Sicherheit in puncto Technik, Planung, Anwendung und Service. Sicherheit für Gäste, Passagiere, Patienten, Bewohner und Mitarbeiter. Und letztendlich: Sicherheit für Sie und Ihr Business.



HYGIENE IST ERST KOMPLETT

MIT DEM RICHTIGEN PROZESS

Die Sicherheit der MEIKO Technik ist das eine – auch das Drumherum muss stimmen, damit die Hygiene an keiner Stelle beeinträchtige wird.

Bereits in der Planungsphase können die Weichen für größtmögliche Hygienesicherheit gestellt werden. Mit fast 100 Jahren Erfahrung im Bereich der Spültechnik und Medizinprodukte kennen wir die kritischen Stellen und wissen, wie die Prozesse idealerweise ablaufen sollten. Damit Hygiene sichergestellt werden kann. Dauerhaft, im gesamten Umfeld.

Wie sieht ein Ablaufschema für einen Reinigungsprozess denn in den Grundzügen aus? Welche Grundlagen müssen einfach immer stimmen – unabhängig davon, was gereinigt wird? Was gilt es in baulicher Hinsicht zu erfüllen? Wo herrschen Hygiene-Risiken? Und noch wichtiger: Wie kann der Anwender diese umgehen?

Diese Fragen haben wir in unserem MEIKO Hvoiene Loop beantwortet.

Nutzung

von Geschirr, Besteck, Gläsern

von Pflegegeschirren (Steckbecken, Urinflaschen etc.)

von Persönlicher Schutzausrüstung (Atemschutzmasken, Lungenautomaten etc.)

durch Verpflegungsteilnehmer, Patienten, Einsatzkräfte



Unreinbereich, Schwarzseite

- 1 Annahme
 - Reinigungsgut mit Handschuh berühren
- Vorbereitung, Transport
 - Mit Handschuhen arbeiten
 - Arbeiten schnell und sicher ausführen
 - Bei Raumwechsel: Türgriffe mit sauberer Hand oder sauberem Handschuh berühren
- 3 Beschickung der Maschine
 - Mit Handschuhen arbeiten
 - Reinigungsgut richtig einsetzen (gemäß Bedienungsanleitung)
 - Maschinentür mit sauberer Hand oder sauberem Handschuh öffnen/schließen
 - Nach dem Schließen: Hände reinigen, desinfizieren bzw. benutzten Handschuh entsorgen
 - Handwaschbecken, Handschuhspender, Mülleimer

Reinigung und ggf. Desinfektion

- Startknopf mit sauberer Hand oder sauberem Handschuh drücken
- Auf Maschinenmeldungen achten; ggf. Chemie nachfüllen

Reinbereich, Weißseite

- 5 Trocknung
 - Nicht manuell nachtrocknen (Hygienerisiko bei Mehrwegtüchern); feuchtes Reinigungsgut nicht stapeln
 - Abtropf- und Trockenregale, Trockenschrank
- Entnahme
 - Reinigungsgut mit sauberer Hand oder sauberem Handschuh berühren
- Kontrolle
 - Optische Prüfung der Sauberkeit
 - Wenn negativ: Ursache ermitteln, Service kontaktieren
 - Je nach Reinigungsgut sind weitere Prüfungen erforderlich
- Lagerung
 - Nur sauberes und trockenes Reinigungsgut; hygienische Sicherheit gewährleisten (evtl. verpacken)
 - Ausreichend Lagerregale

Legende:

Handlungsempfehlung

Hariara Distr

Hygiene-Risiko

Planungsempfehlung

MEIKO

HYGIENE Loop

HYGIENE in Endlosschleife. Dank der richtigen Planung und Anwendung.

Der dort aufgezeigte Reinigungsprozess ist auf Essgeschirr, Pflegegeschirre und Atemschutzmasken anwendbar und lässt sich beliebig oft wiederholen. Das Ergebnis bleibt immer das gleiche: hygienisch sicheres Reinigungsgut, das bedenkenlos wiederverwendet werden kann.

Er zielt darauf ab, Rekontaminationen zu verhindern und Infektionsketten zu unterbrechen, und beruht auf der konsequenten Trennung von Rein und Unrein.

Diese gilt es einerseits baulich umzusetzen – durch eine räumliche Trennung der Bereiche vor und nach der Reinigung, idealerweise durch eine Wand. Die Seite, auf der sich das verschmutzte Reinigungsgut sammelt, wird als **Unreinbereich** oder **Schwarzseite** bezeichnet. Die andere Seite ist der **Reinbereich** oder **Weißseite** für das aufbereitete Reinigungsgut. Die Transportwege dürfen sich nicht kreuzen

Andererseits sollte die Trennung auch in der Anwendung berücksichtigt werden. Das bedeutet: Der Anwender darf das gesäuberte Reinigungsgut und die Umgebung (zum Beispiel Türgriffe) nur mit einer sauberen Hand berühren. Also der Hand, die kein Kontakt zum verschmutzten Reinigungsgut hatte oder danach desinfiziert wurde. Handschuhe sind hier optional. Im Umgang mit verschmutztem Reinigungsgut sind Handschuhe dagegen sehr wichtig. Allerdings dürfen mit der unreinen Hand bzw. dem unreinen Handschuh wiederum weder das aufbereitete Reinigungsgut noch die Umgebung in Kontakt kommen.

Der MEIKO Hygiene Loop ist ein verallgemeinerter Prozess. Natürlich unterscheiden sich die Abläufe im Detail, je nachdem was aufbereitet wird. Sie möchten es genauer wissen? Dann QR-Code scannen.



Spülprozess für Geschirr, Besteck und Gläser www.meiko.de/magazin/ der-spuelprozess





Reinigungsprozess für Pflegegeschirre www.meiko.de/magazin/ anleitung-steckbecken-reinigen





Aufbereitungsprozess für Persönliche Schutzausrüstung (PSA) www.meiko.de/magazin/ aufbereitung-atemschutzausruestung







Ein Knopfdruck genügt – und der Mitarbeiter kann sich wieder den Gästen widmen. Das Spülen übernimmt die MEIKO Maschine. Und zwar in einem geschlossenen System, bei einem angenehmen und hygienischen Raumklima! Dafür sorgen diese Eigenschaften und Features.



AktivPlus Filter

Hygienischere Waschflotte und saubereres Wasser in Waschkammer und Tank durch aktiven Schmutzaustrag.



GiO-MODUL (Option)
Umkehrosmoseanlage für
entmineralisiertes und keimfreies
Wasser. Die Folge: fleckenlose
Gläser ohne Nachpolieren
(Hygienerisiko bei Mehrwegtüchern).



Wärmerückgewinnung

ComfortAir (Option)
Heiße Wrasen werden zum Energielieferanten für den Wasserkreislauf.
Weniger Dampf = Wrasenreduktion = hygienisches Raumklima.



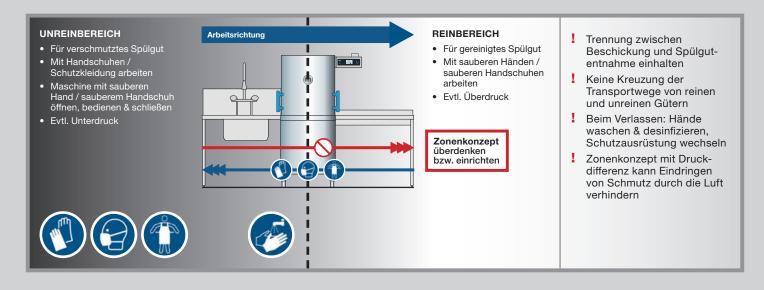
Hygienegutachten

Virologen und Hygieniker bestätigen die Wirksamkeit der MEIKO Technik gegen eine Vielzahl von Bakterien und Viren – zum Beispiel gegen SARS-CoV-2.



Für weitere Hygiene-Inhalte, diesen QR-Code scannen oder unter www.meiko.de – Magazinseite HoReCa unter dem Tag Hygiene

HYGIENE in der Kleinspülküche



VERTRAUEN SIE AUF DIE MEIKO PLANUNGSKOMPETENZ.

Damit ein Umfeld geschaffen wird, in dem Prozesse optimal ablaufen und Hygienevorgaben bestmöglich eingehalten werden können.

Für den Spülbereich gilt: Betreiber müssen dafür Sorge tragen, dass von den Oberflächen des Spülguts kein gesundheitliches Risiko für die Gäste ausgeht.

D. h. auch: Eine Wiederanschmutzung oder Rekontamination des gereinigten Spülguts muss bis zur Wiederbereitstellung beim Gast vermieden werden. Was es dabei in puncto Planung und Prozesse zu beachten gibt, zeigt das Schaubild.

MEIKO Untertisch- und Haubenspülmaschinen für Cafés, Eisdielen, Bistros und Bars











M-iClean H

HYGIENE Check-Box



MEIKO WASCHDYNAMIK

- Größtmögliche Waschkammerabdeckung
- Hygiene bis in den letzten Winkel
- Zuverlässige Abschwemmung der Keimlast
- ✓ Ideal abgestimmt auf Dauer, Chemie, Zeit (durch Programme vorgegeben)



BLAUES BEDIENKONZEPT

- ✓ Zu reinigende Teile blau gekennzeichnet
- Vereinfachte Maschinenreinigung
- ✓ Zu betätigende Tasten blau gekennzeichnet
- Reduzierung der Bedienungsfehler



MEIKO REINIGUNGSCHEMIE

- Wirksam gegen Schmutz und einer Vielzahl von Bakterien und Viren
- Auf Technik und Spülgut abgestimmt
- Eingebaute Dosiersysteme
- ✓ Optimale Chemie-Dosierung



MEIKO SERVICE

- Aufrechterhaltung der Hygienestandards durch regelmäßige Wartungen
- ✓ Autorisierte Servicefachkräfte
- √ 365 Tage im Jahr, 24/7 Service-Hotline
- ✓ Individuelle Wartungsverträge



- Training der MEIKO Mitarbeiter
- Schulung/ Einweisungen für Betreiber und Personal
- Hohe Anwendersicherheit
- Reduzierung der Bedienungsfehler





MEIKO Spültechnik entfernt nicht nur Schmutz zuverlässig, sondern stimmt auch Dauer, Waschmechanik, Chemie und Temperatur so aufeinander ab, dass Bakterien und Viren eliminiert werden. Auf Knopfdruck. Dank dieser Eigenschaften und Features müssen Sie sich um Hygiene keine Gedanken mehr machen.



MEIKO Connect

Erstellt Betriebstagebuch für lückenlose Hygienedokumentation. Fehler durch manuelle Datenerfassung werden vermieden.



Selbstreinigungsprogramm

Hygienische Maschine mit gleichbleibender Waschleistung, nur blau gekennzeichnete Bereiche müssen noch manuell gereinigt werden.



Anlagen von MEIKO GREEN

Sammeln Speisereste in einem geschlossenen System, lagern sie geruchsfrei und führen sie in den Energiekreislauf zurück. www.meiko-green.com



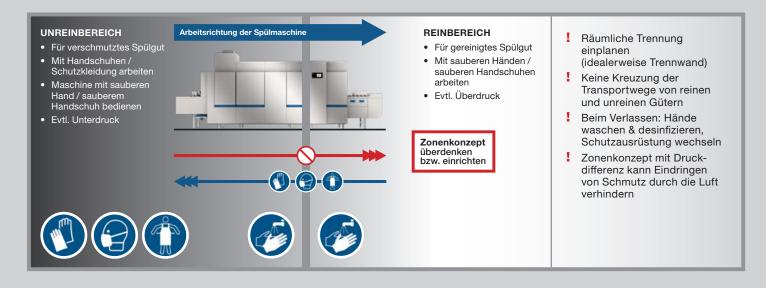
Hygienegutachten

Virologen und Hygieniker bestätigen die Wirksamkeit der MEIKO Technik gegen eine Vielzahl von Bakterien und Viren – zum Beispiel gegen SARS-CoV-2.



Für weitere Hygiene-Inhalte, diesen QR-Code scannen oder unter www.meiko.de – Magazinseite HoReCa unter dem Tag Hygiene

HYGIENE in der Großspülküche



SAUBERKEIT UND HYGIENE SIND DIE VISITENKARTE JEDES BETRIEBES.

Daher stellt das Thema Spülbereich jeden Gastronomen, Gemeinschaftsverpfleger und Hotelier vor eine Reihe von Herausforderungen: versteckte Hygienefallen, ein Katalog an Hygienevorgaben, dazu kommen Hochdruck, Dauerbetrieb, Stoßzeiten. Dennoch dürfen keine Hygienefehler passieren. Wie das gelingen kann? Mit der MEIKO Technik, der richtigen Planung und den passenden Prozessen kommt das Spülgut in einwandfreiem Zustand beim Gast an.

MEIKO Spülmaschinen für Geschirr, Bestecke, Töpfe, Bleche und Behälter



M-iQ

HYGIENE Check-Box



M-iQ AIRCONCEPT

- ✓ Integriert bei *M-iQ*
- Gezielte Luftführung von rein nach unrein: von der heißen Klarspülzone zur kühlen Vorspülzone
- Keine Rekontamination des bereits gereinigten Geschirrs



AUTOMATISCHE KORBERKENNUNG

- ✓ Option bei M-iClean H
- ✓ Nur in Kombination mit Haubenautomatik
- Automatisch: Haubenschließung, Programmstart, Haubenöffnung
- Kontaktlose Bedienung
- ✓ Prävention von Infektionen



MEIKO REINIGUNGSCHEMIE

- ✓ Wirksam gegen Schmutz und einer Vielzahl von Bakterien und Viren
- Auf Technik und Spülgut abgestimmt
- Eingebaute Dosiersysteme
- ✓ Optimale Chemie-Dosierung



MEIKO SERVICE

- Aufrechterhaltung der Hygienestandards durch regelmäßige Wartungen
- ✓ Autorisierte Servicefachkräfte
- 365 Tage im Jahr, 24/7 Service-Hotline
- ✓ Individuelle Wartungsverträge



- Training der MEIKO Mitarbeiter
- Schulung/ Einweisungen für Betreiber und Personal
- Hohe Anwendersicherheit
- Reduzierung der Bedienungsfehler





MEIKO Steckbeckenspüler minimieren die Kontaminationsgefahr, die von Pflegegeschirren und deren Inhalt ausgeht, auf ein Minimum. Denn Entleerung, Reinigung, Desinfektion und Trocknung laufen automatisch ab. Hinter verschlossenen Gerätetüren. Für noch mehr Hygiene sorgen diese Features:



Kontaktlose Türöffnung (Option) Gerätetür öffnet und schließt via Infrarot-Steuerung oder Fußtaster, das verhindert Händekontamination.



Effiziente Waschdüsen

Gezielte Innenreinigung unterschiedlicher Steckbeckenformen, sehr guter Abschwemmeffekt der Keimlast – selbst bei Clostridioides-difficile-Sporen.



Mensch-Maschine-Kommunikation

Großflächige Tasten, eindeutige Symbolik, Klartext-Angaben sowie Farbcodierung bei Chemie-Kanistern und Sauglanzen minimieren Anwenderfehler.



Gutachten

Das Institut HYGCEN Germany bestätigt die Wirksamkeit gegen C. difficile, die Mikrobiologin Dr. Elizabeth Bryce attestiert uns das beste Schnittstellendesign (s. American Journal of Infection Control).



Für weitere Hygiene-Inhalte, diesen QR-Code scannen oder unter **www.meiko.de** – Magazinseite CARE unter dem Tag Hygiene

HYGIENE im Pflegearbeitsraum

REINBEREICH UNREINBEREICH • Für unreine Pflegegeschirre Für gereinigte Pflegegeschirre Steckbecken mit einer Hand mit Handschuh berühren Mit sauberen Händen / Gerät mit der anderen, sauberen Hand öffnen, bedienen & schließ Noch hygienischer: Kontaktlose Türöffnung (Option) sauberen Handschuhen arbeiten Lagerregale einplanen Pflegegeschirr einsetzen – niemals vorher manuell entleeren! Arbeitsrichtung off. I Trennung zwischen Beschickung des Geräts und Entnahme der Pflegegeschirre einhalten Keine Kreuzung der Transportwege von reinen und unreinen Gütern Beim Verlassen: Hände waschen & desinfizieren, Schutzausrüstung wechseln

PFLEGEKRÄFTE HABEN NUR NOCH MINIMALEN KONTAKT ZU PFLEGEGESCHIRREN.

Das wäre ein idealer Aufbereitungsprozesses. Mit MEIKO Steckbeckenspülern sind wir hier schon ziemlich weit: Entleerung, Reinigung, Desinfektion und Trocknung der Pflegegeschirre finden automatisiert in den Geräten statt. Nur der Transport wird noch von Hand ausgeführt.

Und selbst hier kann MEIKO das Risiko einer Kontamination möglichst gering halten – mit Installationsmöglichkeiten in den Zimmern, direkt über den Toiletten.

Wir haben die Lösung parat für jeden Raum, für jede Anforderung.

MEIKO Reinigungs- und Desinfektionstechnik für Steckbecken, Urinflaschen, Stuhleimer & Co.







TOPIC 40 SAN 14

HYGIENE Check-Box



THERMOCONTROL

- ✓ Serienmäßig bei TopLine & TOPIC
- ✓ Programmablauf entsprechend des eingestellten A₀-Werts
- Einhaltung von Temperatur und Zeit sichergestellt
- durch sich gegenseitig überprüfende Sensoren
- ✓ Bei Temperatur-Unterschreitung: Laufzeitverlängerung



STEAMSTOPP

- ✓ Serienmäßig bei TopLine & TOPIC
- Überschüssiger Dampf kondensiert in den Ablauf
- ✓ Keine Gefahr des Keimaustrags
- Hygienischeres Raumklima, hohe Arbeitssicherheit



MEIKO REINIGUNGSCHEMIE

- Entfernt Schmutz, wirksam gegen eine Vielzahl von Bakterien und Viren (gemäß Gutachten)
- Auf Technik und Spülgut abgestimmt
- Kompatibilitätsbescheinigung (nach Medizinproduktegesetz)
- Eingebaute Dosiersysteme
- ✓ Optimale Chemie-Dosierung
- Codierte Sauglanzen



MEIKO SERVICE

- Aufrechterhaltung der Hygienestandards durch regelmäßige Wartungen
- Autorisierte Servicefachkräfte
- √ 365 Tage im Jahr, 24/7 Service-Hotline
- ✓ Individuelle Wartungsverträge



- ✓ Training der MEIKO Mitarbeiter
- Schulung/ Einweisungen für Betreiber und Personal
- Hohe Anwendersicherheit
- Reduzierung der Bedienungsfehler







ne 20 TopLine 40

TopLine 40 SAN 14





Atemschutzmasken und Lungenautomaten per Hand aufbereiten? Schneller, wirtschaftlicher und vor allem hygienischer geht das in der Maschine – mit *TopClean M.* Folgende Eigenschaften und Funktionen machen den Aufbereitungsprozess hygienisch besonders sicher.



Türverriegelung nach Programmstart

Keine Störung möglich (durch Mitarbeiter oder bei Stromausfall), geschlossener, valider, sicherer Aufbereitungsprozess.



Wasserwechsel-Programm

Gesamte Waschflotte wird abgepumpt und erneuert. Das verringert die Rekontaminationsgefahr beim nächsten Durchlauf.



Freigaben führender Hersteller

Das gilt für den Aufbereitungsprozess im *TopClean M* sowie für die eingesetzte Chemie und deren Dosierung. Für ein optimales Verfahren mit hoher Materialverträglichkeit.



Hygienegutachten

Prof. Dr. Walter Popp bescheinigt nach intensiven Tests die Effektivität und Wirksamkeit des Aufbereitungsprozesses in *TopClean M*.



Für weitere Hygiene-Inhalte, diesen QR-Code scannen oder unter www.meiko.de – Magazinseite SAFETY unter dem Tag Hygiene

HYGIENE in der Atemschutzwerkstatt



Masken usammenbauen und aufräumen

(+ ca. 5 Min.)

Schnell und zuverlässig!

Reinigung konventionell ca. 41/2 Stunden ca. 11/4 Stunden Reinigung mit TopClean M Reduzieren Sie mit MEIKO TopClean M die Reinigungszeit Ihrer Atemschutzmasken um über 60%.



Waschbecken Masken grob vorreinigen (bei starker Verunreinigung) (+ ca. 1 Min.)



Masken zerlegen und in TopClean M Korb einsetzen (+ ca. 2 Min.)



Trockenschrank Masken rocknen (+ ca. 1,0 Std.)





Abtropf-/ Hand waschbecken Masken abtropfen, händisch (+ 2 Min.)



TopClean M reinigen und desinfizieren (+ 6 Min.)

VON SCHWARZ NACH WEISS: EIN OPTIMALER WORKFLOW.

TopClean M bringt mehr Tempo und Hygiene in die Atemschutzwerkstatt: 4 Masken können gleichzeitig aufbereitet werden in circa 6 Minuten. Und während die Maschine läuft, können die Gerätewarte schon weitere Masken demontieren und für die Reinigung und Desinfektion vorbereiten.

Außerdem hilft TopClean M bei der konsequenten Trennung in einen Schwarz- und einen Weißbereich, unsere Experten unterstützen bei dem passenden Raumkonzept. Damit Schutzausrüstung nach der Aufbereitung nicht mehr kontaminiert wird, sondern hygienisch einwand-

frei bereitsteht. Für den nächsten Einsatz.

MEIKO Reinigungs- und Desinfektionstechnik für Atemschutzmasken







TopClean M

HYGIENE Check-Box



AUFBEREITUNG LUNGENAUTOMATEN

- ✓ In einem Korb mit permanenter Druckbeaufschlagung
- Patentierte Technik
- Keine Feuchtigkeit kann während des Prozesses eindringen
- Höchste Prozesssicherheit bei ordnungsgemäßen Einsatz



MODULARES KORBSYSTEM

- Ein Grundkorb viele Aufsätze (sogar Korbaufsätze)
- Für Atemschutzmasken, Lungenautomaten, Pressluftatmer
- Optimale Positionierung und ideale Aufbereitung aller Teile
- Multifunktionalität



MEIKO SERVICE

- Aufrechterhaltung der Hygienestandards durch regelmäßige Wartungen
- Autorisierte Servicefachkräfte
- 365 Tage im Jahr, 24/7 Service-Hotline
- ✓ Individuelle Wartungsverträge



- Training der MEIKO Mitarbeiter
- Schulung/ Einweisungen für Betreiber und Personal
- Hohe Anwendersicherheit
- Reduzierung der Bedienungsfehler



Wer Sicherheit verspricht, muss Sicherheit geben. Daher arbeiten wir mit Menschen zusammen, denen die Welt dies zutraut.

Zum Beispiel mit Hygienikern und Virologen. Wie Prof. Dr. rer. nat. Dr. med. habil. Friedrich von Rheinbaben, der uns half, unseren Kunden gleich zu Beginn der Corona-Pandemie Sicherheit zu geben: Coronaviren werden mit der MEIKO Technik erfolgreich inaktiviert.

Oder Hygienefachärzten wie Prof. Dr. med. Prof. h.c. Walter Popp, der das Gutachten für unser *TopClean M* erstellte. Seither vertrauen tausende Feuerwehrleute darauf, dass ihre Atemschutzmasken ausschließlich das tun, was sie sollen: sie schützen.

Oder der kanadischen Mikrobiologin Dr. Elizabeth Bryce, die unseren Steckbeckenspülern in einer groß angelegten Untersuchung das beste Schnittstellendesign attestierte – nachzulesen im American Journal of Infection Control.

Dass sie außerdem Pflegeutensilien höchst wirksam von Bakterien und insbesondere Sporen des Typs Clostridium Difficile befreien, bestätigte uns das unabhängige Hygieneinstitut HYGCEN Germany GmbH.

Das Wichtigste ist und bleibt letztendlich für uns die Frage: Was braucht die Welt?

Im Moment mehr Gesundheit und Sicherheit denn je. Wir geben das "Mehr" so gut wir können.

Weil wir wissen: Wir werden am Ende an der Sinnhaftigkeit unseres Tuns gemessen. Und am Zweck, den wir erfüllen.







Dr.-Ing. Stefan Scheringer Geschäftsführer MEIKO GROUP

HYGIENE IST MEIKO



MEIKO Deutschland GmbH · Englerstr. 1 · 77652 Offenburg, Deutschland Tel. +49 781 6397-6000 · info.de@meiko.de · www.meiko.de

MEIKO Clean Solutions Austria GmbH

Liesinger-Flur-Gasse 17, Objekt 3 \cdot 1230 Wien, Österreich Tel. +43 1 6992039 \cdot office@meiko.at \cdot www.meiko.at

MEIKO (Suisse) AG · Industriestrasse 9 · 8117 Fällanden, Schweiz Tel. +41 44 8062626 · info@meiko-suisse.ch · www.meiko-suisse.ch

Hersteller:

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









Gemäß der Hygieneanforderung der DIN SPEC 10534.

040.050.01.04.21/DE/

Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten