

5 janvier 2023

Communiqué de presse

Meiko BlueFire : la solution tout-en-un.

Automatisation de bout en bout, flexibilité et capacité maximale, coûts d'exploitation réduits, gestion du personnel facilitée, optimisation des espaces restreints, hygiène parfaite – voici quelques atouts du nouveau lave-vaisselle à convoyeur de Meiko.

Pour répondre aux besoins émergents du marché, les ingénieurs Meiko ont conçu la M-iQ BlueFire en étroite coopération avec les clients et utilisateurs qui manifestent un grand intérêt pour l'utilisation d'une machine polyvalente et flexible en restauration collective. Elle peut fonctionner pour 600 convives comme pour plus de 2500, répondant à la fluctuation du nombre de convives face à une hybridation des modes de consommation hors domicile (télétravail, etc.) en restauration d'entreprise.

Une machine équipée pour répondre à tous les besoins mais peu encombrante, qui accroît l'efficacité tout en laissant suffisamment d'espace pour des conditions de travail ergonomiques. Elle apporte également une solution à la situation tendue sur le plan du personnel dans la restauration.

« La BlueFire combine les avantages de plusieurs machines, en une seule. La vaisselle, les plateaux et les couverts sont transportés sur des pistes séparées, avec la particularité que les plateaux sont triés et placés à la verticale automatiquement. Ceci permet de proposer des solutions intelligentes dans des espaces très restreints car elle nécessite moins de m². Le client dispose ainsi d'une machine à débit accru, fonctionnant plus économiquement que deux machines distinctes. L'automatisation devient plus accessible. » - Alexander Lohnherr, Président Meiko France.

Un traitement intelligent des couverts et des plateaux : les couverts sont démagnétisés à l'entrée de la machine, garantissant ainsi un nettoyage et un séchage optimisés. Le transport des plateaux en position verticale économise de la place et permet un temps de contact de plus de deux minutes. Le responsable produits Johann Wagner, explique : « Dans la M-iQ BlueFire, les plateaux sont traités comme la vaisselle, toutes les pièces sont lavées conformément à la norme DIN. Grâce à la solution deux-en-un, les coûts d'exploitation sont considérablement réduits. Une solution complète avec le SAV et les produits adaptés pour répondre au besoin de sécurité croissant de nos clients et de leurs convives. »

Elle peut facilement gérer une charge de 25 plateaux par minute. Un degré d'automatisation plus élevé grâce à la synchronisation automatique des plateaux et leur transfert dans un empileur ainsi

que le collecteur de couverts intégré permettent une adaptation flexible aux différentes charges de travail sans pour autant négliger la rentabilité.

Les nouvelles générations de machines offrent toujours plus de performances tout en réduisant les coûts d'exploitation, et en respectant les ressources telles que l'eau et l'électricité, cela fait partie de l'ADN Meiko. Tout comme les efforts permanents pour améliorer les processus. Alexander Lohnherr ajoute : « Accroître l'ergonomie pour un meilleur confort des utilisateurs est essentiel pour Meiko et est au cœur de tous ses développements ».

L'innovante M-iQ BlueFire, déjà récompensée par le Prix Küche du meilleur produit 2022 en Allemagne, sera lancée sur le stand Meiko (5C82) lors du SIRHA du 19 au 23 janvier 2023.