

Bonjour,

Meiko, le spécialiste du lavage, du nettoyage et de la désinfection professionnels ainsi que du traitement des biodéchets, sera présent au SIRHA Bake & Snack 2026 (Paris Expo Porte de Versailles, Hall 1, du 18 au 21 janvier).

Fidèle à son ADN, Meiko présentera sur son stand K33 des solutions permettant de répondre à trois enjeux majeurs de la profession : l'hygiène, les espaces réduits, l'optimisation de la consommation en eau et en énergie.

M-iClean UM+

Une dimension de 600 x 820 mm et une hauteur d'entrée de 435 mm. Le système de surveillance intelligente par capteurs contrôle le système de lavage et les filtres en toute fiabilité, l'osmoseur MODULE GiO intégré (en option) assure une vaisselle étincelante – et la récupération d'énergie optimisée ConfortAir garantit un air ambiant agréable, des résultats de lavage plus rapides et une efficacité énergétique améliorée.

Casier à bouteilles Meiko

Ce casier en plastique souple permet de transformer un lave-verres ou un lave-vaisselle Meiko en lave-bouteilles en quelques secondes, via un adaptateur qui vient remplacer le bras de lavage inférieur. Il peut accueillir jusqu'à 16 bouteilles d'un diamètre maximum de 114 mm et de différente hauteur pour un résultat propre et hygiénique.

Lave-batterie M-iClean PFS

Compact (moins de 1m² de surface au sol), ce lave-batterie permet de laver des pièces encombrantes telles que des caisses de transport, des plaques de cuisson, de la batterie de cuisine et des ustensiles volumineux, mais aussi des pièces légères, grâce à sa grille de maintien intégrée. Une machine polyvalente, puissante, efficace et économique, capable de répondre aux besoins les plus variés, de l'étal du boulanger au commerce de détail alimentaire.

INFO : Les lave-verres Meiko sont éligibles à la subvention Prévention des risques ergonomiques. Proposée par l'Assurance Maladie - Risques professionnels, cette subvention vise à aider les entreprises à s'équiper de nouveaux matériels et à financer des formations pour diminuer les contraintes physiques lors de manutentions manuelles de charges, d'efforts répétitifs ou de postures contraignantes.

Les porte-parole Meiko se tiennent à votre disposition pour vous présenter les machines et échanger sur l'évolution des besoins en restauration et en boulangerie ; n'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez les rencontrer pendant ou après le salon.