



M-iQ Unlimited

Die Spültechnik für den Bäcker

Spült alles sauber weg – von mini bis maxi

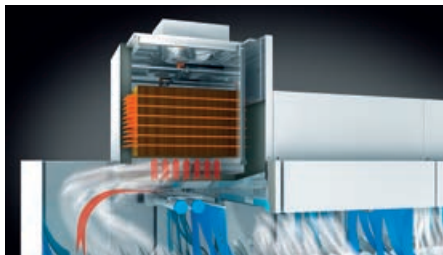


Große Körbe und Kisten – es fällt ganz schön was an in der Backstube. Zum Saubermachen gibt es professionelle Spültechnik von MEIKO. Die *M-iQ Unlimited* ist speziell für die Anforderungen des Bäckerhandwerks entwickelt: sie kennt keine Grenzen und schluckt einfach alles, was aus der Stube kommt. Kein Wunder, denn MEIKO ist Bäckers Liebling. Gerade wurde MEIKO zur Premiummarke des Bäckerhandwerks gewählt.



Spült die Kisten, nicht das Band

Die Körbe rasten in der Förderkette sicher ein – kein Verrutschen möglich. Die optimale Trocknung garantiert höchste Effizienz, da die Körbe schnell wieder einsetzbar sind.



Energie wie noch nie

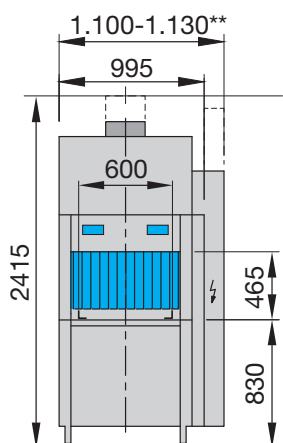
Bei sämtlichen Prozessen in der *M-iQ Unlimited* wird Wärme zurückgewonnen und durch eine innovative Energie-Regelung reinvestiert.

Ihre klaren Vorteile

- Maximale Sauberkeit bei minimalem Verbrauch von kostbaren Ressourcen dank bewährtem *M-iQ* Energiekonzept
- Neuartige Förderkette für bestes Spülergebnis und ruckfreien Transport
- Höchste Kapazitäten bei absoluter Hygienesicherheit
- Grenzenlose Sauberkeit mit leistungsfähiger Filtertechnik
- Selbsterklärende Bedienung am hygienischen Glasdisplay
- Intelligentes Selbstreinigungsprogramm erfordert geringeren Personalaufwand



M-iQ Unlimited



M-iQ Unlimited	max. Korbleistung* (600 x 400 mm Körbe)	Wasser- verbrauch	Stromverbrauch (Durchschnitt)	Maschinen- länge***
Für Transportkörbe der Größe 500 x 500 mm, 600 x 400 mm, und 600 x 500 mm. Durchfahrtshöhe: 465 mm	Körbe/h	l/h	kW	mm
S K-S74 B N06 P8	260	230	34	3.700
M K-M74 B V6 N56 P8	350	210	33	5.300
L K-L74 B V8 N45 P8	560	250	44	6.700
XL K-XL74 B V8 N45 P8	670	260	51	8.100

*benötigtes Trocknungsergebnis nimmt Einfluss auf die Korbleistung
**abhängig von Maschinenleistung
***ohne Fördertechnik