

Higiene elevada al máximo: lavado de vasos con MEIKO

«Los grandes vinos del mundo merecen ser degustados en copas de igual calidad, absolutamente libres de olores y agentes químicos, físicos y biológicos. MEIKO, con su innovadora tecnología, pone al alcance de cualquier amante del vino una copa de cata profesional, digna de campeonato mundial, siendo al mismo tiempo amigables con el medio ambiente.»

CARLOS BORBOA,
Director Wine Bar by **Concours Mondial de Bruxelles**

¡Lavado con
máquina sin
preocupaciones
y de una forma
higiénicamente
segura!
(a por lo menos
60°C)

¿Lavado seguro? ¡Sólo con la máquina!

Debido a la pandemia del coronavirus, los restauradores deben tomar muchas medidas higiénicas, también en el lavado. Recomendado por muchas asociaciones y expertos: a por lo menos 60°C, en un lavavajillas, para vasos que también pueden volver a ser utilizados por el siguiente cliente sin problemas.

¡No lave los vasos a mano!

El lavado de vasos a mano no le puede ofrecer esta seguridad a usted y a sus clientes. Precisamente en el caso de los vasos, que a menudo sólo se lavan en el fregadero con un cepillo y después se aclaran con agua brevemente. Aquí no se puede garantizar a largo plazo las temperaturas y los tiempos de lavado mínimos prescritos o la dosificación correcta de los productos químicos para el lavado.

Lavado con los requisitos higiénicos de MEIKO

Para un placer incomparable y un sabor inconfundible no sólo hace falta un vaso limpio sino también un vaso higiénicamente seguro. Esto no supone ningún problema para el lavavajillas profesional de MEIKO.

Nuestra empresa va incluso un paso más allá: los peritajes del virólogo, higienista y profesor asociado Dr. Dr. Friedrich von Rheinbaben certifica que nuestra tecnología es altamente eficiente contra los virus con envoltura como el SARS-CoV-2. Un ciclo de lavado y la vajilla estará libre de coronavirus.

Aquí encontrará los peritajes:: www.meiko-global.com/all-about-higiene

Con MEIKO apostará por lo seguro

La tecnología de lavado de MEIKO le ofrece las siguientes ventajas:

- **Protección e higiene para sus clientes:** gracias a una combinación óptima de temperatura de lavado, detergente, abrillantador y dosificación, presión de lavado y tiempo, los coronavirus se desactivan de forma fiable.
- **Seguridad para su empresa y sus empleados:** gracias a los parámetros y procesos preconfigurados, que se ejecutan automáticamente con tan sólo pulsar un botón, sin que ningún empleado tenga que intervenir.
- **Un placer incomparable y un sabor inconfundible:** gracias a la efectiva mecánica de lavado así como a una instalación de ósmosis inversa (MÓDULO GiO; opcional), que pone a disposición del proceso de lavado agua casi desmineralizada (98 %).



En caso de estar interesado, envíenos simplemente este formulario digital: rellene las casillas y haga clic en el botón de enviar. Recibiremos su consulta por email y nos pondremos en contacto con usted lo antes posible.

Lavado en la máquina – es rentable

Además de los aspectos higiénicos, el lavado en lavavajillas de MEIKO ofrece también ventajas económicas en comparación con el lavado a mano:

- Ahorro de energía, agua y productos químicos (Según un estudio comparativo de la universidad de Bonn, en el que participaron 200 hogares de Alemania, Italia, Suecia y Gran Bretaña.)
- Según nuestra experiencia: un 23 % menos de rotura de vasos
- Ahorro de tiempo: un lavavajillas comercial puede lavar en el mismo tiempo mucha más cantidad de vajilla que si se lava a mano. Y: entretanto, usted y sus empleados podrán dedicar más tiempo a sus clientes.



MEIKO CLEAN SOLUTION MEXICO S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: uwalter@meiko-mexico.com

Nombre/Entidad

Cliente/Remitente

Nombre/Entidad

Nº de cliente de MEIKO, si se conoce

Calle

E-mail

C.P./Localidad