

Tecnologia professionale di lavaggio
igienico e gestione dei rifiuti alimentari



SOLUZIONI DI LAVAGGIO PER MACELLERIE, GASTRONOMIE E INDUSTRIA DELLE CARNI

Utensili



Pentole



Casse



Lavastoviglie MEIKO per casse, teglie e utensili

In una macelleria o in un laboratorio di lavorazione della carne, il lavaggio riguarda molto più delle stoviglie: coltelli, taglieri, vassoi, teglie, griglie, cassette, contenitori e utensili devono essere pronti per il riutilizzo in tempi rapidi.

Residui di carne, sangue, grasso e altri sporchi difficili richiedono un lavaggio efficace, anche quando si tratta di oggetti di grandi dimensioni.

MEIKO: sistemi di lavaggio
professionale per
l'industria del settore carni



UPster U500 XD



M-iClean UL



M-iClean PF-S



FV 130.2

SOLUZIONI PER LA FILIERA DELLA CARNE

m
MEIKO
The clean solution

Igiene professionale garantita, anche negli ambienti più esigenti

Nel comparto della carne e nelle macellerie, le lavastoviglie MEIKO offrono soluzioni per esigenze diverse: dagli utensili e contenitori di uso quotidiano fino alle attrezzature più ingombranti.

Taglieri



Sempre al tuo fianco:



www.meiko.com/it-it



service@meikoitalia.it



011 9190211

Coltelli



MEIKO: sistemi di lavaggio
professionale per
l'industria del settore carni



UPster U500 XD



M-iClean UL



M-iClean PF-S



FV 130.2