

Professional warewashing technology

M-iQ – Flight type dishwashing machines



M-iQ

高機能省工ネ洗浄機

The future of dishwashing



M-iQ – Flight type dishwashing machines

洗浄機は 新しいステージへ

— Perfect is not enough 終わりのなき挑戦 —

マイコ社は業務用食器洗浄機の分野において、長年にわたる経験と高い技術力で常に世界をリードしてきました。そのマイコ社が新たなステージへ送り出したのが、次世代モデルM-iQ（マイ・キュー）洗浄機です。M-iQ洗浄機がマイコ社の革新の歴史に、新たな1ページを加えました。





例えば病院給食のように 1 日に 3 食を提供する施設では 1 日に 3 回の洗浄が行われます。

そのためランニングコストを抑えることはとても重要となります。

例えばビュッフェスタイルのレストランで、洗浄機で洗われた食器が乾いているならば、より衛生的です。

さらに拭き上げる手間が減り作業効率が上がります。

洗浄機から漏れ出す湯気が減って、作業環境が改善されるならば、それでまた悩みの 1 つは解決します。

ランニングコスト、作業性（使い易さ）、作業環境の改善は、長年に渡りマイコ社が取り組んで来たテーマです。

洗浄技術の追求だけではなく、洗浄作業全体を見て答えを出す。それがマイコの基本です。

The clean solution MEIKO

－ M-iQ エアソリューション－

マイコM-iQ洗浄機は漏れ出す湯気を大幅に減らすと共に、そのエネルギーを最大限に利用し、少ない消費エネルギーで最適な洗浄結果をもたらします。

『革新的な排気システム』、『画期的なフィルター』、『驚きの省エネ性』、『ユーザーフレンドリー』。
4つのイノベーションがM-iQ洗浄機で実現されました。



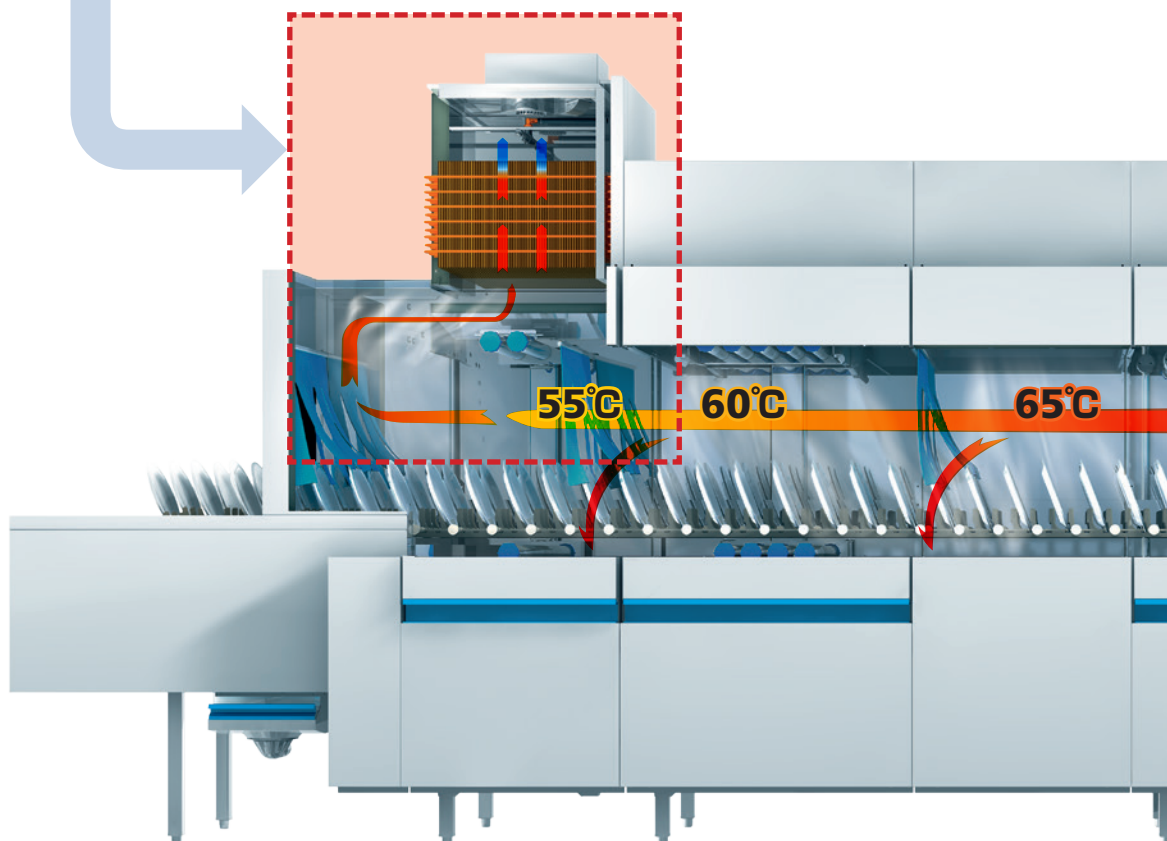
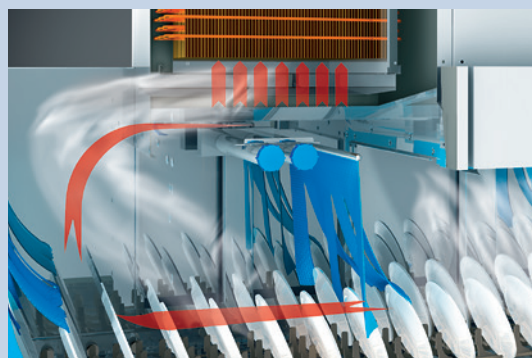
AirConcept : エアコンセプト

マイコM-iQ洗浄機は、独自のエアフロー技術(エアコンセプト)により、様々な効果を生み出しています。

もっとも高い温度であるファイナルリンスを起点として、庫内の気流を低い温度のゾーンへ移動させる事で、効率よくエネルギーを利用します。

このエアフロー技術は、オペレーターへの負担を軽減し、より快適で衛生的な作業環境を作り出します。

洗浄タンクに移動させた残りのエネルギーを、高効率の熱交換器によって回収再利用することで、約50℃のお湯を作ります。この熱交換で排気の温度、湿度、風量が下がり作業環境が大幅に改善されます。

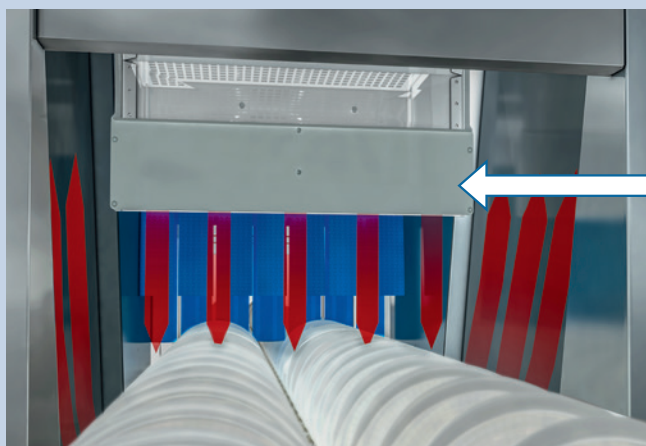




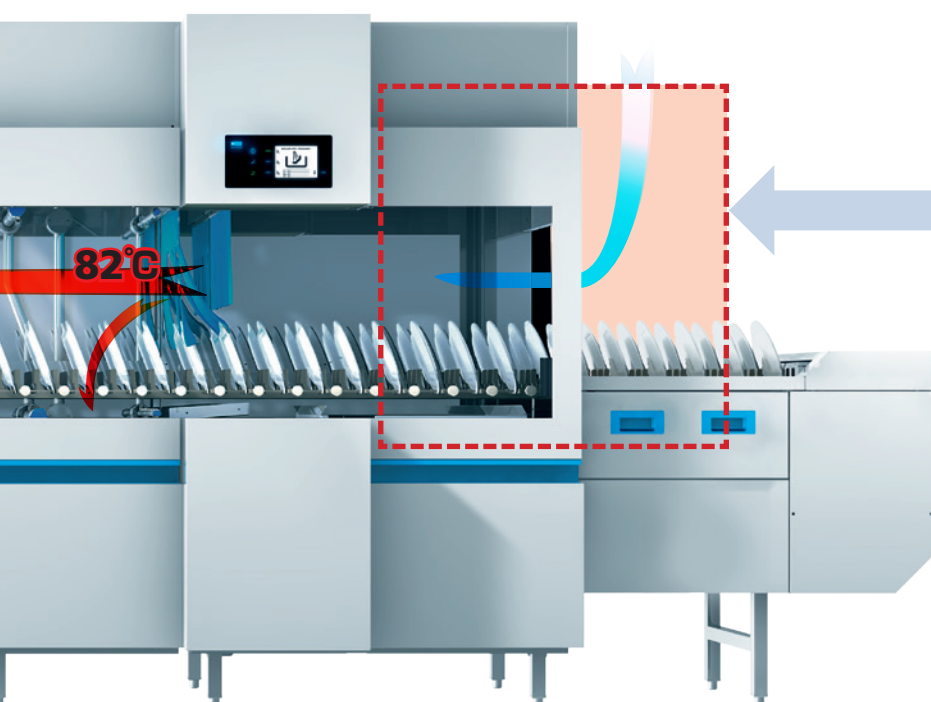
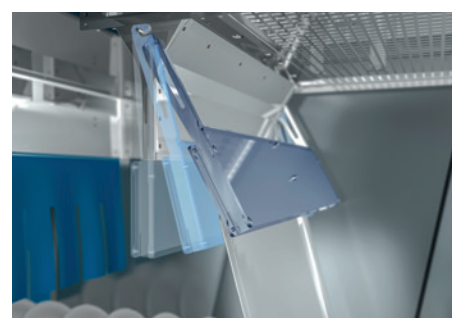
AirComfort Dryer : エアコンフォートドライヤー

マイコム-IQのドライヤーは空気の流れを独立させ、乾いた低い温度のエアブロー方式により、高い乾燥効果を発揮し、同時に食器から粗熱を取ることができます。

これまで洗浄機ではオプションのように位置付けられてきたドライヤーはM-iQ洗浄機の強力な武器になっています。



フレキシブルエアノズルは、噴出し位置を簡単に調整することができます。エアブローを勢いよく食器へ吹き付けて水きり効果を発揮します。また両サイドに設けられたエアダクトは、エネルギー効率を高めドライヤーゾーンからの空気の漏れ出しを最小限に抑えます。



標準装備のエアコンフォートドライヤーにより、出口カーテンが不要になりました。見通しが良く取出作業が効率よく行えます。

※すぐエリア(高温)から前洗浄(低温)へ

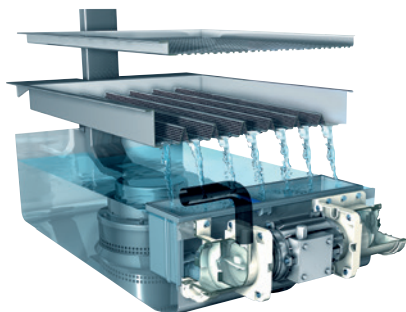
M-iQ – Flight type dishwashing machines

— M-iQ テクノロジー —

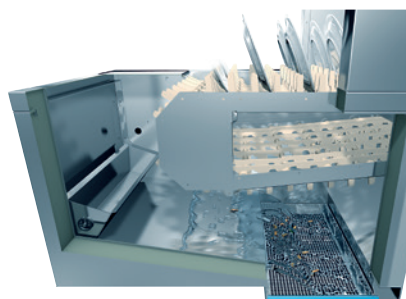
M-iQのテクノロジーがユーザーをサポートします。

■ 洗いながら汚れを取り除く2つの新機能

新開発のフィルター機能が汚れを取り除き、洗淨水をきれいに維持します。



食器を洗淨しながら、洗淨機内の汚れを取り除きます。



■ 快適な作業性と最適な操作性

シンプルなタッチパネルで、表示は全てカタカナ表記です。運転状態がわかりやすく表示されます。



■ 新発想 M-iQ クリーニング

● セルフクリーニング

タンク水を再利用して行うセルフクリーニングは、日々の清掃をサポートし、高い洗淨効果を持続します。

● ブルーコンセプト

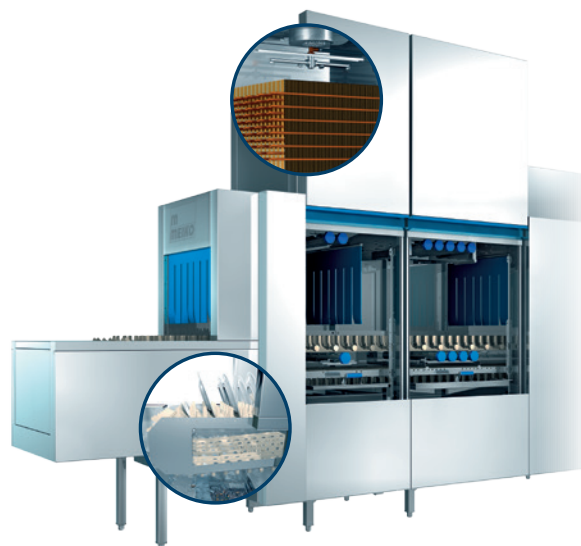
清掃箇所を青く色付けてわかりやすくし、洗い忘れがないようにします。



ドア背面にノズルを設置
(前洗淨部)



汚れにくい傾斜構造
(5度以上)を採用。



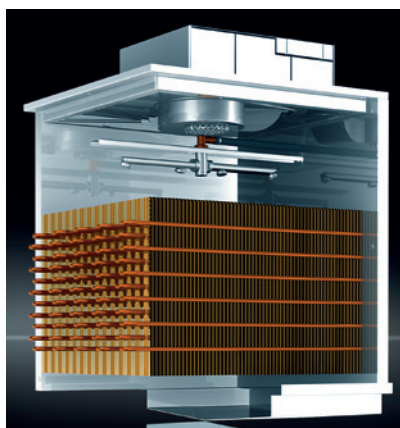


Saving system : セービングシステム

マイコM-iQ洗浄機は、エネルギーを徹底的に再利用することで、その消費量を大幅に抑えます。さらに節水や洗剤、リンス剤の使用量を大幅に減らすことができます。マイコのセービングシステムは長年に渡り培ったさまざまなノウハウが集約され、優れた省エネ効果をもたらします。

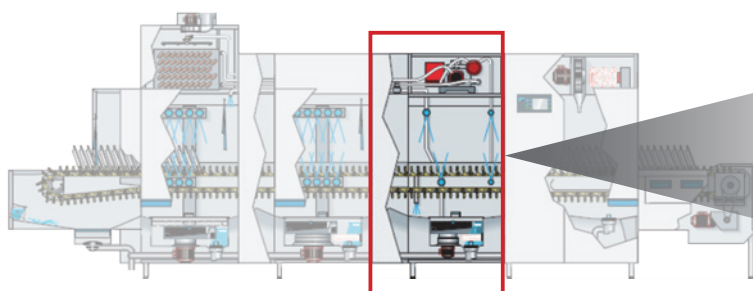
● 排気を利用した熱交換

進化したヒートリカバリーシステムにより、熱交換の能力がアップ、最大50℃までの温めが可能。
同時に排気温度を大幅に下げることができます。(排気温度は水温プラス10℃)



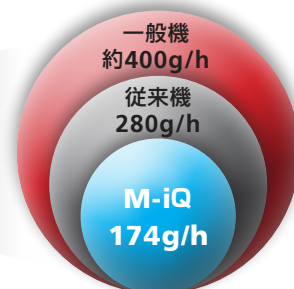
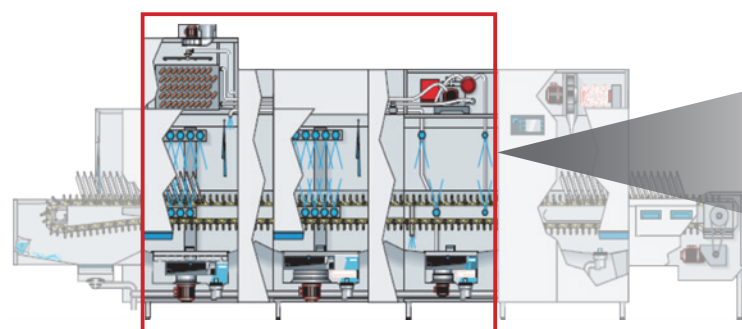
● 節水機能

マイコ独自のダブルリンスシステムとエアコンセプトにより、仕上すぎ水量を大幅に削減。



● 洗剤の節約

最小限の仕上すぎ水量と独自のケミカルセービング方式によって、洗剤使用量を節約。



注) グラフは2タンクモデルを使用した場合のデータです。

— 洗浄システムの提案 —

マイコは洗浄システムのスペシャリストとして、ユーザーとコンサルティングを行い、与えられた条件のなかで作業スペース、動線を考慮し効率良く作業できる機種の選定・システムレイアウトを実施します。

写真は設置現場の一例です。

■ 理想の洗浄システムのコンセプト

安全性、衛生面
での配慮

作業環境の改善

作業動線の確保

効率性の追求

経済的な
オペレーション



インフライトケータリング

世界中の機内食工場で採用されています。



マイコ社は、拡大し続ける世界中のインフライトケータリングビジネスにおいて、機能的で衛生的な洗浄システムを提案しています。洗浄のスペシャリストとして快適なフライトをサポートします。

トレイ洗浄機 BTAシリーズ

事業所給食や病院給食などで使用するトレイ専用の洗浄機です。強力ブロワーで水を切り乾燥したトレイを自動的にディスペンサーにストックする事で、作業を効率的に行えます。

- 毎分16トレイを処理するモデル(BTA160)と毎分24トレイを処理する(BTA240)があります。
- 全機種ブースター内蔵、熱交換器付、2重断熱構造、集中排気仕様です。
- 使用可能なトレイのサイズ:400×320(mm)～530×370(mm)



トレイディスペンサー（オプション）は運転を止めずに差し換えることが可能です。

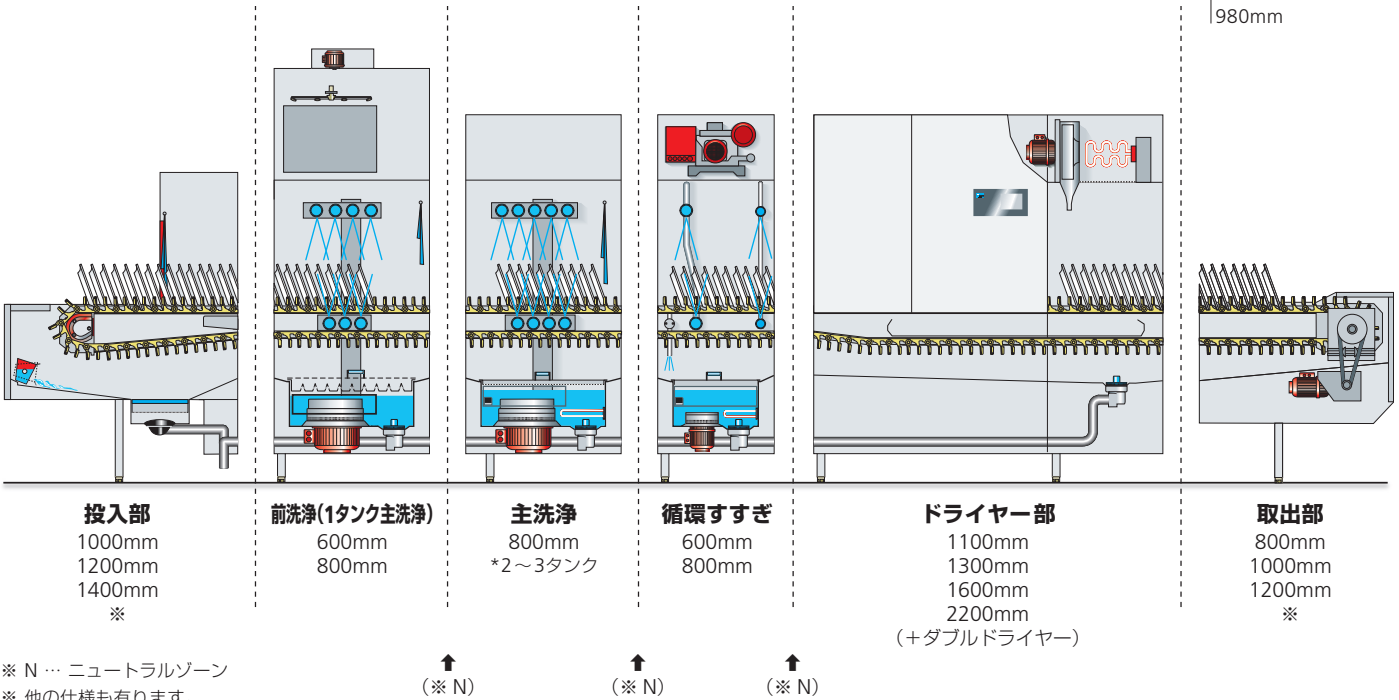


操作パネルのスイッチを押すだけで運転準備がスタートします。

テクニカルデータ

M-i Q 洗浄機は、もっとも厳格な規格の1つとされるDINを取得しております。

モジュール組合せ



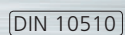
タンク数		1タンク	2タンク		3タンク	
型 式		B-S54P6	B-M54V6P6	B-M54V8P6	B-L54V6N02P6	B-L54V8N02P6
本体長さ ※組み合わせ一例		4300mm～	4900mm～	5100mm～	5900mm～	6100mm～
処理能力 / h	DIN、φ280皿	1730枚	2400枚	2620枚	3510枚	3720枚
ポンプ容量	前洗浄	—	0.75kw	2.2kw	0.75kw	2.2kw
	主洗浄	2.2kw	2.2kw	2.2kw	2.2kw×2	2.2kw×2
	循環すぎ	0.75kw	0.75kw	0.75kw	0.75kw	0.75kw
	仕上げすぎ	0.55kw	0.55kw	0.55kw	0.55kw	0.55kw
仕上げすぎ水量 / h		165ℓ～	165ℓ～	165ℓ～	165ℓ～	170ℓ～
電気式	電気容量 (h)	35.8kw	36.6kw	38.1kw	47.0kw	48.5kw
	平均電力量 / h*	25kw	23.5kw	23.5kw	27kw	27.1kw
	電流値 (h)	114A	118A	124A	153A	159A
排気量 / h		110m³	150m³	150m³	150m³	150m³

※平均電力量は、使用状況によって異なります。

- 上記製品は3P 200V仕様です。
 - 上記数値は仕様及び使用条件によって異なります。
 - 全長は組み合わせにより異なります。
 - 熱源は電気式、蒸気式、ガス式があります。
- 上記表中にあるモデル以外の設定もあります。
 - 全てのモデルに、仕上用水のブースター及びブースターポンプを内蔵(又は装備)しています。
 - コンベア幅は3種類(570 / 750 / 980mm)の設定があります。

※ 仕様は予告なしに変更されることがあります。

メモ



お問い合わせは親切とサービスの下記取扱店へ



株式会社エピック

輸入販売事業部
東京都港区南麻布1-24-4 2F TEL 03-5484-6711
<http://www.epic-co.com>