

**Miele**

Professionelle Glanzleistungen  
in Bäckerei, Konditorei und Café

**Miele Professional. Immer Besser.**



# Spülmaschinen von Miele Professional – eine klare Entscheidung für gepflegte Gastlichkeit



*„Unsere Gäste sollen sich in unserem Café rundum wohlfühlen. Da muss der Service jeden Tag aufs Neue sein Bestes geben – auch mit perfekter Reinheit bei Geschirr, Gläsern oder Milchkännchen. Gut, dass wir uns auf die Spülmaschinen von Miele Professional jederzeit verlassen können.“*

*Sina Frank  
Bäckerei Wellmann, Osnabrück*

Die Spülmaschinen der Baureihe PG 80 sind die konsequente Antwort auf die Anforderungen einer gründlichen Reinigung des typischen Café- und Bistrogeschirrs. Wenn höchste Ansprüche an Kapazität, Schnelligkeit, Reinigungsqualität und Hygiene gestellt werden, sind die Miele Gewerbspülmaschinen PG 8055 U Speed und PG 8056 U SpeedPlus die erste Wahl.

## **Qualität**

Perfekte Reinigungsergebnisse, höchstes Tempo und dauerhafte Belastbarkeit – erst mit diesen Attributen verdient sich eine Spülmaschine ihren Platz an der Seite von Profis. Miele bestätigt das grosse Vertrauen der Anwender mit der typischen Kombination aus hochwertigen Materialien, perfekter Verarbeitung, ausgereifter Technik und praxisorientierten Innovationen.

## **Leistung**

Während die Gäste geniessen, liefern die schnellen Spülmaschinen von Miele Professional mit jeder einzelnen Charge glänzende Ergebnisse und ermöglichen so reibungslose Arbeitsabläufe. Ganz gleich, ob Geschirrberge, empfindliche Gläser oder hartnäckig verschmutztes Besteck – das gesamte Spülgut steht in kürzester Zeit wieder zur Verfügung.

## **Effizienz**

Ökonomie und Ökologie sind in der modernen Bäckerei und Konditorei eng miteinander verbunden. Die Miele Spülmaschinen mit Frischwasser-Spülsystem vereinen auf mustergültige Weise Wirtschaftlichkeit und Effizienz. So überzeugen sie mit hoher Leistung, kurzen Programmlaufzeiten und niedrigen Betriebskosten und sind die perfekte Wahl für professionelle Anwender.



Mit Miele Professional entscheiden Sie sich für herausragende Leistung und Qualität. Hochwertige Maschinen, die jeden Tag zuverlässig alle Erwartungen erfüllen, begründen das grosse Vertrauen professioneller Anwender in unser Haus: 97% aller Kunden\* würden wieder ein Gerät von Miele Professional kaufen.

#### Verlässlichkeit

Als in vierter Generation familiengeführtes Unternehmen handeln wir heute wie einst gemäss unserer Verantwortung für unsere Produkte und Verfahren, für unsere Mitarbeiter und Geschäftspartner und für die natürlichen Ressourcen.

- Konsequente auf Qualität, Langlebigkeit und Nachhaltigkeit ausgerichtete Produktentwicklung
- Branchenprägende Innovationen „Made in Germany“
- Mehrfach für Ergonomie und Funktionalität ausgezeichnetes Produktdesign
- Umfassende Systemlösungen aus einer Hand
- Niedrige Betriebskosten über die gesamte Nutzungsdauer
- Ausgezeichnete Servicestärke mit einem reaktionsschnellen Netz von Kundendiensttechnikern



# Die perfekten Spülmaschinen für alle Anforderungen



Jedes Café oder Bistro stellt ganz eigene Ansprüche an die Spülküche, bedingt schon durch das jeweilige Angebot an Speisen und Getränken, die Zahl der Tische und nicht zuletzt durch die jeweiligen Räumlichkeiten. Die Spülmaschinen der Baureihe PG 80 liefern mit ihrer bedarfsgerechten Programmausstattung, kurzen Chargenzeiten, verschiedenen Beladungsoptionen und Aufstellmöglichkeiten in jedem Fall perfekte Resultate.



Spülmaschine	PG 8055 U SPEED		PG 8056 U SPEEDplus	
Theoretische Leistung [Teller/Körbe pro h]	225/15		456/24	
Aussenmasse ohne Deckel H/B/T [mm]	820–880/600/580		820–880/600/580	
Wasseranschlüsse	KW oder WW bis 65 °C		KW und WW bis 65 °C	
Integrierter Wasserenthärter bis 60 °dH	•		•	
Elektroanschluss 3N AC 400 V, 50 Hz	•		•	
Gesamtanschlusswert [kW]	8,9		8,9	
Programme z.B.	Reinigen/Spülen [°C]	Laufzeit [min]	Reinigen/Spülen [°C]	Laufzeit [min]
Super Kurz	–		55/55	5
Kurz	55/60	8	55/60	8
Universal	55/60	11	55/60	11
Intensiv	65/60	15	66/60	18
Hygiene	60/70	23	60/70	25
Kunststoffe	50/60	15	50/60	16



## Effizient

Kostengünstigste Lösung für bis zu 40 Chargen/Tag



## Leistungsstark

Bis zu 456 Teller/h im Unterkorb und weitere Geschirteile im Oberkorb



## Hygienisch

Hohe Nachspültemperatur mit bis zu 70 °C



## Schnell

Kurze Programmlaufzeit ab 5 min für 2 Körbe



## Komfortabel

Anschluss für automatische Dosierung flüssiger Reinigungsmittel



## Professional

Geräte von Miele Professional sind konform mit der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

# Bedarfsgerechte Leistung auf 2 Spületagen



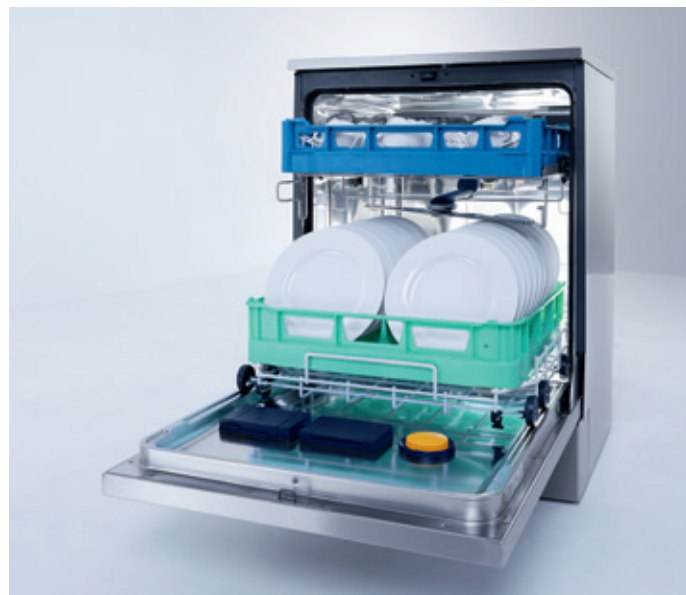
**PG 8055 U, PG 8056 U**  
**Serienmässige Ausstattung mit Drahtkörben, rilsaniert**

## **Oberkorb O 891**

- 2 klappbare Tassenauflagen für 20 Tassen
- Höhenverstellbar in 2 Positionen um 50 mm
- Integrierter Spülarm
- Tellereinsatz E 810 für 33 Untertassen oder 17 Dessertteller

## **Unterkorb U 890 mit**

- 2 x Tellereinsatz E 216 (PG 8055 U) für jeweils 15 Teller Ø 240 mm
- 2 x Tellereinsatz E 816 (PG 8056 U) für jeweils mit/ohne Besteckköcher  
 16/19 Teller Ø 250 mm, 16/19 Teller Ø 330 mm



**PG 8055 U, PG 8056 U**  
**Optionale Ausstattung mit Kunststoffkörben, zum Beispiel**

## **Oberkorblafette O 885**

- für Körbe 500 x 500 mm
- max. Bestückungshöhe 130 mm
- Integrierter Spülarm

## **Tassenkorb U 508**

- 4 Reihen, Tassen max. Ø 100 mm

## **Unterkorb U 890**

### **mit Tellerkorb U 502**

- 6 bzw. 9 Reihen, Strebenabstand 70 bzw. 45 mm

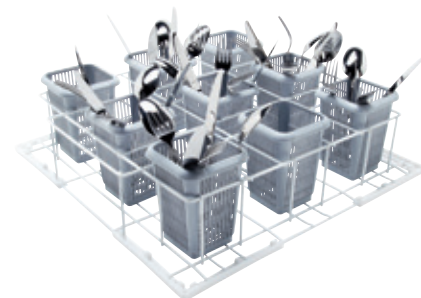
## **Weitere optionale Ausstattungsmöglichkeiten**

### **Bistrokorb U 507**

- Drahtkorb rilsaniert  
 mit Einteilung für Gläser und Teller

### **Besteckkorb U 504**

- Drahtkorb rilsaniert  
 mit 9 Besteckköchern aus Kunststoff



# Das Frischwasser-Spülsystem – Höchstleistung an jedem Aufstellort



Glänzende Reinheit, höchste Hygiene und kurze Laufzeiten, besonders für Phasen mit erhöhtem Gästeaufkommen – die Bewirtung in Bäckerei, Konditorei und Café stellt hohe Ansprüche an die Geschirreinigung. Die Miele Spülmaschinen mit Frischwasser-Spülsystem sind hier die ideale Wahl. Sie erbringen mühelos die erforderliche Leistung und überzeugen mit ihrem hochwertigen Design.

## **Perfekt für Bäckerei, Konditorei, Café und Bistro**


- Grosse Kapazität und kurze Laufzeiten
- Hohe Hygieneleistung durch Spülen mit Frischwasser
- Einfache Mischbeladung mit Geschirr, Gläsern, Besteck, Töpfen
- Aufstellung als Stand- oder Unterbaugerät
- Edle Optik im einsehbaren Thekenbereich

## **Starke Leistung**

- Kurze Programmlaufzeiten ab 5 min für 2 Körbe
- Grosser Spülraum mit 2 Spületagen
- Gleichbleibend gründliche Reinigung und strahlender Glanz
- Höhenverstellbarer Oberkorb
- Flexibel nutzbarer Unterkorb für Teller bis Ø 330 mm (PG 8056 U)
- Spülleistung bis zu 24 Kunststoffkörbe/h auf 2 Spülebenen

## **Beste Wirtschaftlichkeit**

- Geringere Chargenkosten bei max. 40 Spülchargen/Tag gegenüber Tankspülsystem
- Spülgutspezifische Programme mit individuellen Prozessparametern
- Energieverbrauch nur während des Chargendurchlaufs
- Optimale Nutzung von Kalt- und Warmwasser
- Serienmässiger Wasserenthärter

A man with short, graying hair and a friendly smile is wearing a white button-down shirt. He is standing in a bakery or industrial kitchen, with blurred figures of workers in white uniforms and caps in the background. The lighting is bright and even.

*„Perfekte Spülergebnisse und höchste Zuverlässigkeit sind wichtige Faktoren im täglichen Einsatz, aber auch die Wirtschaftlichkeit muss stimmen. Die Spülmaschinen von Miele Professional vereinen auf hervorragende Weise Qualität und Ökonomie und haben uns auf ganzer Linie überzeugt.“*

*Johannes Külkens*

*Geschäftsführer Bäckerei Wellmann, Osnabrück*

**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach  
Telefon +41 56 417 27 51  
Telefax +41 56 417 24 69  
[www.miele.ch/professional](http://www.miele.ch/professional)  
[professional@miele.ch](mailto:professional@miele.ch)

Folgen Sie uns:

<https://www.linkedin.com/company/miele-professional/about/>

Reparatur- und Pikettservice  
Telefon 0848 551 670

**Immer besser**

Seit 1899 handelt Miele als familiengeführtes Unternehmen getreu der Philosophie „Immer besser“. Zwei Wörter, die den Grundstein legen für die Sicherung höchster Qualitäts- und Produktionsstandards und für die Innovationskraft einer Marke „Made in Germany“. Ein Versprechen, das professionellen Anwendern die Gewissheit gibt, sich für das richtige Produkt entschieden zu haben.

**Ausgezeichnet**

Die konsequente Ausrichtung aller Produkte auf höchste Qualität und Zuverlässigkeit ist der Grund, warum Miele von den Anwendern regelmässig zur besten und vertrauenswürdigsten Marke gewählt wird – so auch im Jahr 2012. In grossen Kundenbefragungen erzielt die Produktmarke ausserdem den Spitzenplatz in der Kategorie „Faire Produktionsbedingungen“.

**Alles aus einer Hand**

Miele Professional bietet professionellen Anwendern langlebige Waschmaschinen und Wäschetrockner, Spülmaschinen, Reinigungs- und Desinfektionsautomaten und Sterilisatoren sowie Zubehör und Beratungsleistungen auf höchstem Niveau. Im Falle eines Falles ist der seit Jahren wiederholt für seine Leistungen zum besten Werkkundendienst gewählte Miele Service schnell zur Stelle.