

Miele

Des résultats de lavage professionnels
pour les boulangeries, pâtisseries et cafés

Miele Professional. Immer Besser.



Lave-linge Miele Professional : un choix évident pour un accueil soigné



“Tout dans notre café doit contribuer au bien-être de nos clients. Le service doit être parfait au quotidien, tout comme la propreté éclatante de la vaisselle, des verres et des pots à lait. Nous sommes heureux de pouvoir nous fier à tout moment aux lave-vaisselle Miele Professional.”

*Sina Frank
Boulangerie Wellmann, Osnabrück*

Les lave-vaisselle de la série PG 80 sont la réponse logique aux exigences d'un nettoyage en profondeur de la vaisselle propres aux cafés et aux bistros. Les lave-vaisselle professionnels Miele PG 8055 U Speed et PG 8056 U SpeedPlus restent la référence lorsque les exigences en matière de capacité, de rapidité, de qualité d'entretien et d'hygiène sont élevées.

Qualité

Résultats de lavage parfaits, vitesse de pointe et charge permanente : les attributs indispensables d'un lave-vaisselle pour se faire une place aux côtés des professionnels. Miele justifie la grande confiance que lui témoignent ses utilisateurs en leur offrant comme à son habitude des matériaux haut de gamme, une finition parfaite, une technologie avancée et des innovations pratiques.

Performance

Tandis que les hôtes profitent, les lave-vaisselle Miele Professional vous garantissent des résultats impeccables rapidement pour chaque charge et les processus restent fluides. Montagnes de vaisselle, verres fragiles ou couverts particulièrement sales : toute la vaisselle est à nouveau prête à l'emploi en un rien de temps.

Efficacité

L'économie et l'écologie sont étroitement liées dans les boulangeries et pâtisseries modernes. Les lave-vaisselle Miele équipés du système de lavage à eau renouvelée conjugue parfaitement rentabilité et efficacité. Ils vous convaincront par leurs performances, leurs programmes courts et leur faibles coûts d'exploitation, qui font d'eux la référence pour une utilisation professionnelle.



En choisissant Miele Professional, vous optez pour une performance et une qualité exceptionnelles. Ces machines haut de gamme satisfont quotidiennement toutes les exigences requises et permettent ainsi aux professionnels d'accorder une confiance totale dans notre marque : 97 % de nos clients* sont prêts à racheter un appareil Miele Professional.

Fiabilité

En tant qu'entreprise familiale de la quatrième génération, nous restons toujours conscients de notre part de responsabilité vis-à-vis de nos produits et méthodes, de nos collaborateurs et partenaires ainsi que des ressources naturelles.

- Développement des produits axé sur la qualité, la longévité et la durabilité
- Innovations "Made in Germany", essentielles dans ce secteur
- Design récompensé à plusieurs reprises pour son ergonomie et sa fonctionnalité
- Solutions système tout-en-un
- Coûts d'exploitation faibles pendant toute la durée de vie
- Excellentes prestations de service dans le cadre d'un réseau de techniciens particulièrement réactif



Les lave-vaisselle parfaits pour toutes les exigences



Chaque café ou bistrot définit ses propres exigences par rapport à l'arrière-cuisine, selon les plats et les boissons proposées, le nombre de tables et, enfin et surtout, des locaux. Grâce à des temps de charge courts, différentes options de chargement, diverses configurations et des équipements de programmes individualisés, les lave-vaisselle de la série PG 80 garantissent toujours des résultats parfaits.



Lave-vaisselle	PG 8055 U SPEED		PG 8056 U SPEEDplus	
Puissance théorique [assiettes/paniers par h]	225/15		456/24	
Dimensions extérieures sans couvercle h/l/p [en mm]	820-880/600/580		820-880/600/580	
Raccordements à l'eau	Eau froide ou eau chaude jusqu'à 65 °C		Eau froide ou eau chaude jusqu'à 65 °C	
Adoucisseur d'eau intégré jusqu'à 60 °dH	•		•	
Branchement électrique 3 N CA 400 V, 50 Hz	•		•	
Puissance totale de raccordement [kW]	8,9		8,9	
Programmes par exemple	Lavage/Rinçage [°C]	Durée [min]	Lavage/Rinçage [°C]	Durée [min]
Super court	–		55/55	5
Court	55/60	8	55/60	8
Universel	55/60	11	55/60	11
Intensif	65/60	15	66/60	18
Hygiène	60/70	23	60/70	25
Matières plastiques	50/60	15	50/60	16



Efficace

Solution avantageuse pour un maximum de 40 cycles/jour



Performant

Jusqu'à 456 assiettes/h dans le panier inférieur et d'autres ustensiles dans le panier supérieur



Hygiénique

Température de rinçage final élevée jusqu'à 70 °C



Rapide

Programmes courts à partir de 5 min pour 2 paniers



Confortable

Raccordement pour dosage automatique de détergents liquides



Professional

Les appareils Miele Professional sont conformes à la directive machines 2006/42/UE

Rendement adapté aux besoins sur 2 niveaux



PG 8055 U, PG 8056 U

Équipement de série avec paniers en fil métallique, rilsanisés

Panier supérieur O 891

- 2 supports abattants pour 20 tasses
- Réglable en hauteur de 50 mm sur 2 positions
- Bras de lavage intégré
- Complément pour assiettes E 810 pour 33 sous-tasses ou 17 assiettes à dessert

Panier inférieur U 890 avec

- 2 x complément pour assiettes E 216 (PG 8055 U) pour 15 assiettes de Ø 240 mm
- 2 x complément pour assiettes E 816 (PG 8056 U) pour 16/19 assiettes de Ø 250 mm, 16/19 assiettes de Ø 330 mm avec/sans panier à couverts

Autres possibilités

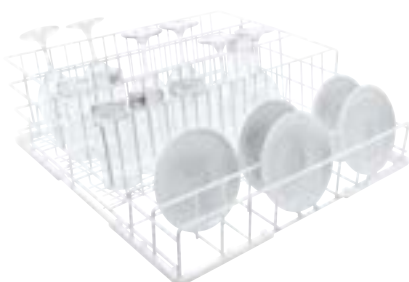
d'équipements en option

Panier bistrot U 507

- Panier métallique rilsanisé avec répartition pour verres et assiettes

Panier à couverts U 504

- Panier métallique, rilsanisé avec 9 paniers à couverts en plastique



PG 8055 U, PG 8056 U

Équipement en option avec des paniers plastiques, par exemple

Support de panier supérieur O 885

- pour paniers de 500 x 500 mm
- Hauteur de chargement max. 130 mm
- Bras de lavage intégré

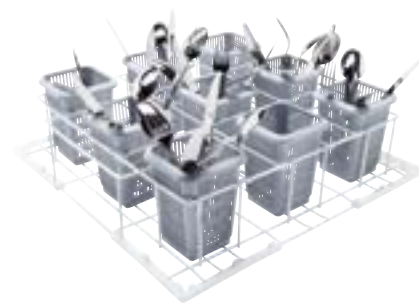
Panier à tasses U 508

- 4 rangées, tasses max. Ø 100 mm

Panier inférieur U 890

avec panier à assiettes U 502

- 6 ou 9 rangées, écarts entre les supports 70 ou 45 mm



Système à eau renouvelée - des performances exceptionnelles partout



Une propreté impeccable, une hygiène maximale et des programmes courts, en particulier pour les phases où le nombre d'hôtes augmente : le service dans les boulangeries, les pâtisseries et les cafés impose des exigences élevées en matière de nettoyage de la vaisselle. Les lave-vaisselle Miele à eau renouvelée sont la référence. Sans effort, ils garantissent les performances nécessaires et convainquent par leur design de qualité.

Parfait pour les boulangeries, les pâtisseries, les cafés et les bistros


- Capacité élevée et programmes courts
- Performances élevées en matière d'hygiène lors du lavage avec eau renouvelée
- Charge mixte simple avec vaisselle, verres, couverts et casseroles
- Installation en tant qu'appareil autonome ou encastrable
- Apparence design près du comptoir visible des clients

Performance imbattable

- Programmes courts à partir de 5 min pour 2 paniers
- Grande chambre de lavage avec 2 niveaux
- Nettoyage en profondeur et homogène pour un éclat sans pareil
- Panier supérieur réglable en hauteur
- Panier inférieur flexible pour des assiettes jusqu'à Ø 330 mm (PG 8056 U)
- Performances de lavage jusqu'à 24 paniers en plastique/h sur 2 niveaux

Meilleure rentabilité

- Coûts de charge réduits pour un maximum de 40 charges de lavage/jour via le système de rinçage du réservoir
- Programmes adaptés à la charge avec des paramètres de processus personnalisés
- Consommation d'énergie uniquement lors du traitement des charges
- Utilisation optimale d'eau froide et d'eau chaude
- Adoucisseur d'eau de série

A man with short, graying hair and a friendly smile is wearing a white button-down shirt. He is standing in a bakery or commercial kitchen, with blurred shelves of bread and other items in the background. The lighting is bright and even.

“Des résultats de lavage parfaits et une fiabilité maximale sont des facteurs importants dans l'utilisation quotidienne d'un lave-vaisselle, mais la rentabilité doit également subsister. Les lave-vaisselle Miele Professional allient parfaitement qualité et économie et nous ont convaincus sur toute la ligne.”

Johannes Külkens

Gérant de la boulangerie Wellmann, Osnabrück

Suisse**Miele SA**

Centre Romand, Sous-Riette 23

1023 Crissier

Tel. : +41 56 417 27 51

Fax : +41 56 417 24 69

professional@miele.ch

www.miele.ch/professional

Suivez-nous sur LinkedIn:

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

Reparation et service de permanence

Tel. : 0848 551 670

Immer Besser

En tant qu'entreprise familiale, Miele applique fidèlement depuis 1899 la philosophie "Immer Besser" qui signifie "Toujours mieux". Elle est la garantie d'un niveau de qualité et de production inégalé et reflète la capacité novatrice d'une marque "Made in Germany". Une promesse qui offre aux utilisateurs professionnels la certitude d'avoir choisi le bon produit.

Récompensé

Grâce à une conception orientée sur la qualité et à une grande fiabilité, Miele est souvent élue par ses utilisateurs comme l'une des marques les plus fiables du marché, et ce aussi en 2012. Dans le cadre d'une enquête clients, la marque a également obtenu la première place dans la catégorie "Conditions de production équitables".

Un seul fournisseur

Miele Professional propose aux utilisateurs professionnels des lave-linge et des sèche-linge, des lave-vaisselle, des laveurs-désinfecteurs, des stérilisateurs et des accessoires ayant une longue durée de vie ainsi que des prestations de service pour un conseil de qualité. Le service client Miele Professional, classé parmi les meilleurs services clients depuis de nombreuses années, intervient rapidement sur simple demande.