

Miele

Risultati brillanti professionali
in panetteria, pasticceria e al bar

Miele Professional. Immer Besser.



Lavastoviglie Miele Professional: una scelta sicura per un'ospitalità di qualità



“I nostri ospiti devono sentirsi a proprio agio nel nostro bar. Ogni giorno il servizio deve dare del suo meglio, anche con una perfetta pulizia di stoviglie, bicchieri o bricchi del latte. Per fortuna possiamo contare sulle lavastoviglie Miele Professional in qualsiasi momento.”

*Sina Frank
Panetteria Wellmann, Osnabrück*

Le lavastoviglie della serie PG 80 sono la risposta coerente alla necessità di un lavaggio accurato delle stoviglie tipiche di bar e bistrò. In caso di elevate esigenze di capacità, rapidità, qualità di lavaggio e igiene, le lavastoviglie industriali Miele PG 8055 U Speed e PG 8056 U SpeedPlus rappresentano la prima scelta.

Qualità

Perfetti risultati di lavaggio, massima velocità e resistenza durevole: solo con queste caratteristiche una lavastoviglie si guadagna il suo posto al fianco dei professionisti. Miele conferma la grande fiducia dei clienti, offrendo la consolidata combinazione di: materiali pregiati, una lavorazione accurata, una tecnologia all'avanguardia e innovazioni dettate dalla pratica.

Prestazioni

Mentre gli ospiti si rilassano, le veloci lavastoviglie Miele Professional offrono risultati brillanti con qualunque carico e consentono così agevoli cicli di lavoro. Non importa che si tratti di montagne di stoviglie, bicchieri delicati o posate molto sporche: tutte le stoviglie saranno di nuovo riutilizzabili in breve tempo.

Efficienza

Economia ed ecologia sono strettamente collegate nelle moderne panetterie e pasticcerie. Le lavastoviglie Miele con il sistema ad acqua pulita garantiscono in modo esemplare risparmio ed efficienza. Sono particolarmente convincenti grazie ad elevate prestazioni, brevi cicli di lavaggio e bassi costi di esercizio e rappresentano la scelta perfetta per gli utenti professionali.



Con Miele Professional scegliete alta qualità e prestazioni eccellenti. Queste preziose macchine soddisfano ogni giorno tutte le aspettative e dimostrano di meritare la grande fiducia riposta in loro dagli utenti professionali: il 97 % di tutti i clienti* ricomprerebbe una macchina Miele Professional.

Affidabilità

Siamo un'azienda a conduzione familiare da quattro generazioni. Oggi come allora agiamo in modo responsabile sia nei confronti dei prodotti e dei processi che utilizziamo, sia nei confronti dei nostri collaboratori e dei nostri partner commerciali, e nel rispetto dell'ambiente.

- Puntiamo a uno sviluppo dei prodotti coerente, basato su qualità, lunga durata e sostenibilità
- Innovazioni dal marchio "Made in Germany"
- Design di prodotto più volte premiato per ergonomia e funzionalità
- Soluzioni complete da un unico produttore
- Bassi costi di esercizio per l'intera durata di vita della macchina
- Un servizio eccellente e premiato, con una rete capillare di tecnici pronti a intervenire rapidamente



Lavastoviglie perfette per tutte le esigenze



Ogni bar o bistrò ha le proprie esigenze in cucina, in base alla rispettiva offerta di pietanze e bevande, al numero di tavoli e non da ultimo agli spazi. Le lavastoviglie della serie PG 80 offrono in ogni caso risultati perfetti, con la loro gamma di programmi adeguata alle necessità, brevi tempi di carico, diverse opzioni di carico e possibilità di posizionamento.



Lavastoviglie	PG 8055 U SPEED		PG 8056 U SPEEDplus	
Resa teorica [piatti/cestelli all'ora]	225/15		456/24	
Misure esterne senza coperchio H/L/P [mm]	820-880/600/580		820-880/600/580	
Allacciamenti idrici	Acqua fredda (KW) o acqua calda (WW) fino a 65 °C		Acqua fredda (KW) e acqua calda (WW) fino a 65 °C	
Addolcitore acqua integrato fino a 60 °dH	•		•	
Allacciamento elettrico 3N AC 400 V, 50 Hz	•		•	
Potenza massima assorbita [kW]	8,9		8,9	
Programmi ad es.	Lavaggio/risciacquo [°C]	Durata [min]	Lavaggio/risciacquo [°C]	Durata [min]
Extra breve	-	-	55/55	5
Breve	55/60	8	55/60	8
Universale	55/60	11	55/60	11
Intenso	65/60	15	66/60	18
Igiene	60/70	23	60/70	25
Plastica	50/60	15	50/60	16



Efficiente

Soluzione economica per massimo 40 carichi/giorno



Potente

Fino a 456 piatti/h nel cestello inferiore e altre stoviglie nel cestello superiore



Igienica

Elevata temperatura di risciacquo fino a 70 °C



Veloce

Breve durata del programma di lavaggio a partire da 5 min per 2 cestelli



Comoda

Allacciamento per il dosaggio automatico di detersivi liquidi



Professional

Le macchine di Miele Professional sono conformi alla Direttiva Macchine 2006/42/CE

Prestazioni secondo le necessità su 2 piani di lavaggio



PG 8055 U, PG 8056 U

Dotazione di serie con cestelli in metallo, rivestiti in Rilsan

Cestello superiore O 891

- 2 ripiani per tazze ribaltabili per 20 tazze
- regolabile in altezza in 2 posizioni di 50 mm
- braccio irroratore integrato
- inserto per piatti E 810 per 33 sottotazze o 17 piatti da dessert

Cestello inferiore U 890 con

- 2 inserti per piatti E 216 (PG 8055 U) per 15 piatti ciascuno di Ø 240 mm
- 2 inserti per piatti E 816 (PG 8056 U) ciascuno con/senza contenitore posate per 16/19 piatti di Ø 250 mm, 16/19 piatti di Ø 330 mm

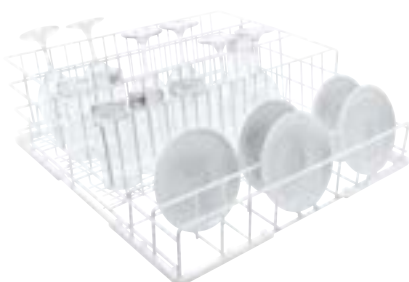
Altre dotazioni opzionali

Cestello bistro U 507

- cestello in metallo rivestito in Rilsan con suddivisione per piatti e bicchieri

Cestino per posate U 504

- cestello in metallo rivestito in Rilsan con 9 contenitori posate in plastica



PG 8055 U, PG 8056 U

Dotazione opzionale con cestelli in plastica, ad esempio

Lafette cestello superiore O 885

- per cestelli di 500 x 500 mm
- altezza di carico max. 130 mm
- braccio irroratore integrato

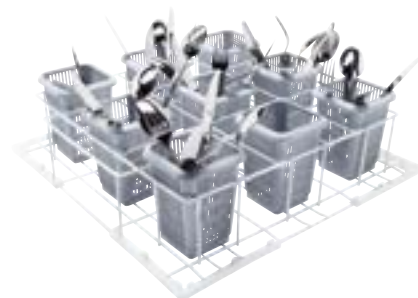
Cestello tazze U 508

- 4 file, tazze max. Ø 100 mm

Cestello inferiore U 890

con cestello piatti U 502

- 6 o 9 file, Distanza asticelle 70 o 45 mm



Sistema ad acqua pulita: massime prestazioni in ogni luogo



Pulito brillante, massima igiene e cicli brevi, specialmente in presenza di molti ospiti: l'ospitalità in panetteria, pasticceria e nei bar richiede un'elevata pulizia delle stoviglie. Le lavastoviglie Miele con il sistema ad acqua pulita sono la scelta ideale. Garantiscono senza problemi le prestazioni richieste e il loro raffinato design le rende particolarmente convincenti.

Perfette per panetterie, pasticcerie, bar e bistrò


- Elevata capacità e cicli brevi
- Massima igiene grazie al lavaggio ad acqua pulita
- Semplici carichi misti composti da stoviglie, bicchieri, posate e pentole
- Posizionamento libero o sottopiano
- Aspetto elegante dell'area visibile del bancone

Prestazioni elevate

- Cicli di lavaggio brevi a partire da 5 min per 2 cestelli
- Grande vasca di lavaggio con 2 piani
- Pulizia profonda costante e splendore brillante
- Cestello superiore regolabile in altezza
- Cestello inferiore utilizzabile in modo flessibile per piatti fino a Ø 330 mm (PG 8056 U)
- Prestazioni di lavaggio fino a 24 cestelli in plastica/h su 2 livelli

Massima economicità

- Costi di carico ridotti con massimo 40 carichi di lavaggio/giorno rispetto al sistema di lavaggio a liscivia
- Programmi specifici in base al carico con parametri di processo personalizzati
- Consumo energetico solo durante il ciclo di lavaggio del carico
- Uso ottimale di acqua fredda e calda
- Addolcitore acqua di serie

A middle-aged man with short, graying hair is smiling warmly at the camera. He is wearing a white, long-sleeved button-down shirt. He stands in a brightly lit kitchen or bakery, with shelves of various items and other people in white uniforms visible in the blurred background. The lighting is soft and even, highlighting his features.

“Perfetti risultati di lavaggio e massima affidabilità sono fattori importanti nell'utilizzo quotidiano, ma anche il risparmio non deve mancare. Le lavastoviglie Miele Professional garantiscono in modo eccellente qualità ed economia e ci hanno convinto su tutta la linea.”

Johannes Külkens

Direttore della panetteria Wellmann, Osnabrück

Svizzera

Miele SA

Limmatstrasse 4

8957 Spreitenbach

Tel. +41 56 417 27 51

Fax +41 56 417 24 69

professional@miele.ch

www.miele.ch/professional

Seguici su LinkedIn:

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

Riparazioni e servizio reperibilità

Tel. 0848 551 670

Immer Besser

Dal 1899 Miele è un'azienda familiare che opera secondo una chiara filosofia: "Immer Besser". Due parole che garantiscono qualità e standard di produzione ad alto livello e il potere innovativo di un marchio "Made in Germany". Una promessa che conferisce ai professionisti la consapevolezza di aver scelto il prodotto giusto.

Eccellenza

Tutti i prodotti si orientano in modo coerente a qualità e affidabilità elevate. Questo è il motivo per cui Miele viene eletto ogni anno come il marchio migliore e più affidabile, anche nel 2012. In ampie indagini di mercato il marchio Miele ottiene sempre il primo posto nella categoria "Condizioni di produzione giuste".

Tutto da un unico produttore

Miele Professional offre agli utenti professionali lavatrici e asciugatrici, lavastoviglie, macchine speciali per il lavaggio e la disinfezione, sterilizzatori, accessori di lunga durata e servizi di consulenza di massimo livello. Da anni Miele Service è considerato il servizio di assistenza tecnica migliore sul mercato per le prestazioni offerte. In caso di bisogno interviene rapidamente sul posto.