

Miele
PROFESSIONAL

Máquinas industriais de lavar louça



Pequenos profissionais de lavagem com elevado rendimento



Máquinas de lavar louça com sistema de água renovada: G 7856, G 7857 TD

	Página
Vantagens do sistema com água renovada	3
Descrição das máquinas	8
Características dos equipamentos	12/13
Exemplo de utilização para a pequena restauração	15
Exemplo de utilização programas de lavagem com desinfecção térmica	16/17
Cestos e complementos	19–23
Características técnicas	24/25

Máquinas de lavar louça com sistema de tanque: G 8066, G 8072

Vantagens do sistema de tanque	6/7
Descrição das máquinas	9–11
Características dos equipamentos	24–25
Exemplo de utilização	
Sistema de tanque/carga frontal	26–27
Exemplo de utilização	
Sistema de tanque/carga deslizante	28/29
Cestos	34–43
Características técnicas	44–46

Resultados de lavagem impecáveis deveriam ser o padrão em pequenos e grandes estabelecimentos de restauração. Isto porque, neste caso, a lavagem eficaz e higiénica de louça, copos e talheres é um critério decisivo e não apenas uma questão de bom gosto.

Uma hospitalidade esmerada pressupõe, para além de muitos outros critérios, uma lavagem perfeita da louça, talheres e copos. O cliente deverá não só apreciar a refeição, como deverá ficar satisfeito com o asseio e poder esperar absoluta perfeição no que diz respeito à higiene – uma expectativa elevada que implica muito trabalho. Quer se trate de um hotel, café, restaurante ou cantina, servir os clientes implica montanhas de louça para lavar, que se pretende que seja lavada uniformemente e com perfeição.

Nestes casos, as modernas máquinas industriais de lavar louça da Miele oferecem um desempenho ideal para cada necessidade profissional: louça, talheres e copos são lavados irrepreensivelmente a nível visual e higiénico, sendo também desinfectados caso necessário. Sem

necessidade de pós-tratamento e exigindo o mínimo de custos, tempo e pessoal – um único aparelho totalmente harmonizado com as exigências do trabalho do dia-a-dia.

Nos dias de hoje, uma máquina industrial de lavar louça compacta deverá permitir que pequenos e grandes estabelecimentos de restauração usufruam de diferentes vantagens para utilização profissional: elevada rentabilidade não só graças a uma vida útil longa, mas também graças a tempos curtos de lavagem e ao aproveitamento ideal de energia, água e detergente, bem como aos seguintes factores: programa de lavagem para diferentes necessidades; tratamento delicado das peças de lavagem em todo o processo de trabalho; desempenho máximo de lavagem; nenhum pós-tratamento das peças de lavagem que implique dispêndio de tempo.

Resumindo: máximo desempenho para sequências de trabalho eficientes com garantia absoluta de satisfação para o cliente.

A mais valia Miele:
Mais know-how. Mais qualidade. Mais serviço.

Mais Know-how

Sistemas potentes para uso profissional: a Miele é detentora de décadas de experiência no desenvolvimento de máquinas de lavar louça para as necessidades profissionais. Nesta experiência também se baseiam o conceito e o equipamento das modernas máquinas Miele com sistema de lavagem por água renovada. O comando Multitronic com programas multifacetados para as necessidades individuais das peças de lavagem constitui uma proeza tão inigualável da Miele como o higiénico processo de lavagem com água renovada com o seu incomparável desempenho de lavagem. A robusta e comprovada técnica industrial da Miele providencia uma utilização sem problemas no exigente trabalho do dia-a-dia.

Mais qualidade

A Miele oferece High Tech made in Germany, certificada de acordo com a norma DIN EN ISO 9001. Construção sólida, materiais de qualidade superior e técnica aperfeiçoada garantem a providencial duração para um funcionamento sem falhas. Os sofisticados aparelhos garantem ao utilizador elevada sensibilidade no tratamento das peças de louça. Nos inúmeros testes a qualidade e a fiabilidade dos produtos Miele está em destaque. Seguramente a causa da Miele ter sido eleita como melhor marca e a de mais confiança - o que certificam os inúmeros prémios obtidos.



Mais Serviço

A Miele é desde o início um parceiro competente para todos os pequenos e grandes estabelecimentos, para os quais é decisivo um excelente desempenho de lavagem. O contacto rápido com a Miele garante uma resposta imediata a todas as questões. A vasta rede de serviços de assistência e agentes autorizados da Miele assegura um alcance rápido para todos os casos. Além disso, o contrato especial de manutenção oferece segurança total em todas as utilizações.

Miele

PROFESSIONAL



Tipicamente Miele

Vantagens do sistema de lavagem com água renovada

As máquinas industriais de lavar louça da Miele com sistema de lavagem por água renovada atingem sempre resultados ideais de lavagem, preenchendo sem dificuldades os requisitos de higiene profissionais. Constituem a solução ideal para pequenos estabelecimentos, particularmente para lavagem de louça diversificada.

Know-how e experiência são condições importantes para se ter êxito no trabalho do dia-a-dia. Com o desenvolvimento de máquinas de lavar louça com sistema de água renovada, a Miele prestou trabalho pioneiro: a Miele é o fabricante líder de máquinas industriais de lavar louça com sistema de água renovada para utilização profissional; por exemplo, em pequenos estabelecimentos comerciais e de restauração. As máquinas industriais de lavar louça com sistema de lavagem por água renovada da Miele são produtos de qualidade absoluta para utilização profissional – são rápidas e económicas, apresentam resultados inigualáveis de lavagem, dispondo de uma técnica inteligente para o desempenho individual de lavagem, bem como de programas de lavagem eficientes e delicados.

As máquinas industriais de lavar louça Miele são fabricadas com materiais de qualidade superior de acordo com a norma de segurança de qualidade DIN EN ISO 9001.

Elevado desempenho de lavagem

A característica decisiva das máquinas industriais de lavar louça com sistema de lavagem por água renovada da Miele consiste na substituição total da água entre cada passo do programa ou fase de lavagem. Por conseguinte, assegura-se durante todo o tempo de trabalho um desempenho constante de lavagem e elevadíssimos padrões de higiene. Graças à combinação de um fornecimento contínuo de água renovada e de programas adequados, consegue-se acima de tudo lavagem e higiene ideais, inclusive no caso de peças de lavagem variáveis – trata-se de uma vantagem inestimável no trabalho do dia-a-dia, onde é sempre necessário lavar alternadamente louça, painéis e copos.

Resultados seguros

A permanente substituição da água impede a acumulação de restos de alimentos na fase de lavagem. A subsequente enxaguagem em profundidade é executada a uma temperatura constante e previamente definida. Este processo assegura resultados a longo prazo e preenche os requisitos de um sistema de garantia de qualidade.

Rentabilidade única

As máquinas industriais de lavar louça Miele com sistema de lavagem por água renovada estão equipadas com poderosas bombas de circulação e resistências que, devido ao seu elevado desempenho, permitem tempos de lavagem muito curtos. Consoante o tipo de máquina, com uma ligação de água quente a 65°C, são necessários apenas entre 6 a 23 minutos de lavagem. Tal representa uma enorme vantagem a nível de custos: para uma carga até 250 peças de louça calcula-se um custo de funcionamento de apenas 0,50 Euros – inclusive aquisição do aparelho, instalação e gastos de funcionamento, como água, energia e detergente.



Vantagens do sistema de tanque/carga frontal



Sem compromissos em termos de funcionalidade e qualidade: as máquinas industriais de lavar louça Miele com sistema de tanque são particularmente rápidas e económicas, estando sempre prontas a funcionar. São a solução perfeita quando, em hotelaria e restauração, se procura obter resultados de lavagem em profundidade rápidos e uniformes.

Utilização individual

Os requisitos da lavagem profissional de louça na hotelaria e restauração são tão exigentes quanto diferenciados. A quantidade e o tipo de peças para lavar são factores decisivos. Apenas máquinas profissionais de lavar louça satisfazem as crescentes exigências em termos de meticulosidade, rapidez, funcionalidade, rentabilidade e ambiente. Para esta necessidade individual, a Miele oferece diferentes sistemas de lavagem de tanque e programas de lavagem.

Sempre operacional graças ao sistema de tanque

As máquinas industriais de lavar louça G 8066 e G 8072 funcionam com um sistema de tanque. Uma vantagem marcante deste sistema consiste na disponibilidade permanente de utilização, dado que a temperatura da água de lavagem é mantida nos 65°C. A enxaguagem com água limpa é efectuada com uma temperatura ajustável até 85°C. A filtragem intensiva da água, as elevadas temperaturas e a adição de 3 litros de água limpa ao banho em cada lavagem resultam num excelente nível de higiene. Graças a parâmetros de temperatura alteráveis, é possível lavar diversos tipos de louça de forma especialmente delicada.

Programas e capacidade

Apesar das dimensões exteriores compactas e da necessidade de pouco espaço, a máquina industrial de lavar louça G 8066 tem uma cuba de grandes dimensões que oferece espaço suficiente para panelas, frigideiras e tabuleiros. É possível escolher de entre três programas de lavagem e um programa de auto-limpeza. Com uma duração até

apenas 90 segundos por lavagem, a G 8066 permite a lavagem de, por exemplo, 40 pratos por hora, o que significa um desempenho de 720 pratos por hora. O programa de auto-limpeza da cuba evita laboriosos trabalhos de limpeza.

Elevado desempenho de lavagem, resultados seguros

Graças ao sistema de lavagem rotativo desenvolvido pela Miele, a G 8066 consegue um desempenho de lavagem particularmente fiável. O leque ideal do jacto de água impede sombras de lavagem, ficando tudo higienicamente limpo. Além disso, a G 8066 está equipada com uma bomba de aumento de pressão (bomba de enxaguagem) em série. Tal garante os melhores resultados de lavagem também no caso de baixa pressão da água da rede.

Vantagens do sistema de tanque/carga deslizante

Um novo nível de qualidade de lavagem na área profissional: com a nova máquina de lavar louça de campânula com sistema de tanque G 8072 da Miele alcançou-se um padrão tecnológico único – resultados de lavagem de primeira classe com o melhor conforto possível, maior capacidade e rentabilidade convincente.

Conforto para a cozinha profissional

Para além de todas as vantagens do sistema de tanque, a máquina de lavar louça de campânula com sistema de tanque G 8072 oferece o conforto ideal para um fluxo de trabalho perfeito em cozinhas de grandes dimensões. O sistema de carga deslizante permite que o enchimento do cesto, o procedimento de lavagem e a retirada da louça decorram num processo sem problemas: com a garantia de não sobrecarregar o pessoal. Desta maneira, a máquina industrial de lavar louça G 8072 da Miele torna-se no centro das actividades de lavagem.

Utilização mais fácil

Por detrás do visual moderno esconde-se uma panóplia de funcionalidades. Devido ao seu formato ergonómico, as

pegas aplicadas na campânula estão a uma altura ideal para utilizadores de estaturas diferentes, não havendo assim, dificuldades na abertura da cuba. Basta um movimento da mão e a campânula abre deslizando para cima. Após a campânula ser fechada, o programa é automaticamente iniciado. Através de cores alternadas, o botão selector único indica a fase a decorrer. O detergente e o abrihantador são doseados automaticamente, sendo que a quantidade a dosear e a dureza da água podem ser regulados facilmente no painel de comandos. Além disso, o indicador de nível do reservatório assegura sempre resultados de lavagem uniformes.

Desempenho de lavagem inigualável

O sistema de lavagem rotativo garante também na G 8072 um desempenho de lavagem extraordinário. Dois braços de lavagem rotativos na parte superior e dois na parte inferior da cuba garantem um enorme poder de lavagem. A bomba de aumento de pressão em série garante resultados de enxaguagem ideais. Na cuba sem cantos, o poderoso sistema de lavagem limpa uniformemente cada

peça de louça. Mesmo a sujidade difícil é eliminada automaticamente: o sistema quádruplo de filtros profissional garante uma eliminação fácil e higiénica de todos os resíduos. O sistema de lavagem é completado por um eficaz descalcificador de água, que disponibiliza sem demoras água macia (opção).

Elevada rentabilidade

Desempenho profissional com rentabilidade: a conhecida qualidade Miele é garantia para a já notória longa duração. Todos os braços de lavagem e enxaguagem são em aço inoxidável de elevada qualidade. O material antifricção garante uma resistência mínima ao atrito e elevada durabilidade. Na utilização diária, os baixos valores de consumo contribuem para custos de lavagem extremamente favoráveis. Graças às paredes duplas da campânula, a emissão de calor é menor e, por conseguinte, o consumo de energia é reduzido. Rentabilidade também graças à longa vida útil da louça: a redução da temperatura de enxaguagem contribui para menor agressão ao material, sobretudo na louça de vidro e copos.



Máquinas industriais de lavar louça

Sistema de lavagem por água renovada, carga frontal G 7855, G 7856, G 7857 TD

As máquinas industriais de lavar louça Miele constituem uma solução profissional com elevada capacidade de desempenho para diferentes utilizações. Com cestos e complementos personalizados, as máquinas oferecem bastante espaço para louça, talheres, copos, panelas e tabuleiros.



G 7855, G 7856

Rendimento

- 300 pratos/h
- Programa super curto com 6 min. de duração

Comando/Programas

- Comando electrónico Multitronic Novo Vario
- 8 programas (7 progr. na G 7855)
- Possível alterar parâmetros do programa
- Botão selector de programas
- Indicação do desenrolar do programa
- Indicação da temperatura e/ou duração
- Possível activar secagem
- Pré-selecção de início até 9,5 h

Interfaces

- Interfaces ópticas para serviço de assistência

Dispositivos de segurança

- Sinal óptico e acústico no final do programa
- Sistema Waterproof como segurança contra inundações



G 7857 TD

Rendimento

- 300 pratos/h
- Programa super curto com 6 min. de duração

Comando/Programas

- Electrónico Multitronic Novo Vario
- 10 programas
- 2 Programas de desinfecção térmica a 93°C
- Possível alterar parâmetros do programa
- Botão selector de programas
- Indicação do desenrolar do programa
- Indicação da temperatura e/ou duração
- Possível activar secagem
- Pré-selecção de início até 9,5 h

Interfaces

- Interfaces ópticas

Dispositivos de segurança

- Sistema de bloqueio eléctrico da porta
- Sinal óptico e acústico no final do programa
- Sistema Waterproof

Todas as variantes

Equipamento

- Alimentação trifásica
- 2 andares de lavagem
- Potente bomba de circulação
- Descalcificador monobloco profissional
- Sistema de filtragem triplo com filtro de grande superfície, filtro grosso e microfiltro
- Condensador de vapor (G 7857 TD)
- Bomba de esgoto

Construção

- Aparelho de instalação livre com carga frontal
- Encastrável
- Cuba e tubos condutores de água em aço inoxidável de qualidade superior
- Tubos reforçados com malha

Exemplo de utilização nas págs. 14–17
Características técnicas nas págs. 24–25

*Mais 960 talheres no cesto inferior e 440 peças de louça no cesto superior

Máquinas industriais de lavar louça

Sistema de tanque, carga frontal

G 8066



G 8066

Rendimento

- Rendimento máximo de lavagem 720 pratos/h ou 40 cestos/h
- Programa super curto com 90 segundos de duração

Comando/Programas

- Comando Electrónico
- 3 programas
- 1 programa de autolimpeza
- Selecção de programa através de teclas sensoras
- Possível alterar parâmetros do programa, possível programação especial
- Indicação do desenrolar do programa e controlo graças a visor indicador de 7 segmentos com três dígitos

Interfaces

- Interfaces ópticas para serviço de assistência

Técnica de lavagem

- Sistema de tanque
- Sistema de lavagem rotativo, 2 braços de lavagem, 2 braços de enxaguagem

Equipamento

- Alimentação trifásica
- Cuba utilizável, altura 410 mm, largura 540 mm, profundidade 540 mm para todos os cestos padrão: 500 x 500 mm, 530 x 500 mm, 530 x 530 mm
- Potente bomba de circulação
- Bomba de aumento de pressão (enxaguagem)
- Sistema de filtragem triplo com filtro de grande superfície separado, filtro grosso, microfiltro e filtro de protecção
- Descalcificador de água monobloco até 30° dH
- Bomba de esgoto

Construção

- Aparelho de instalação livre com carga frontal
- Encastrável
- Cuba e tubos condutores de água em aço inoxidável de qualidade superior

Máquinas industriais de lavar louça para copos de vidro Sistema de tanque/carga frontal PG 8067

A máquina industrial de lavar louça PG 8067, especial para a lavagem de copos de vidro, aposta com técnica inovadora em novos resultados deixando os copos perfeitamente limpos, sem riscos e brilhantes.



O especialista em copos:

Máquina industrial de lavar louça PG 8067

Rendimento

Rendimento de lavagem máximo
2940 copos/hora ou 60 cestos/hora
Duração de programa mais curto 60 seg.

Comando/Programas

Comando electrónico
3 Programas
1 Programa de autolimpeza
Seleção do programa através de teclas sensoras
Possível alterar parâmetros do programa,
Possível programação especial
Indicação do desenrolar do programa e controlo graças a visor indicador de 7 segmentos com três dígitos

Interfaces

Interface óptico para serviço de assistência

Técnica de lavagem

Lavagem com sistema de tanque
Sistema de lavagem rotativo, 1 braço de lavagem, 2 braços de enxaguagem

Equipamento

Alimentação trifásica
Cuba utilizável, Altura 410 mm, Largura 540 mm, Profundidade 540 mm para todos os cestos padrão: 500 x 500 mm, 530 x 500 mm, 530 x 530 mm
Potente bomba de circulação
Bomba de aumento de pressão
Sistema de filtragem
Opcional: combinação de filtros com 2 filtros de grande superfície e 1 microfiltro
Bomba de esgoto

Construção

Aparelho de instalação livre com carga frontal
Encastrável
Cuba e tubos condutores de água em aço inoxidável de qualidade superior

Flexível para todos os locais de instalação

Todas as máquinas de lavar louça de carga frontal Miele são extremamente fáceis de instalar. A máquina modelo PG 8067 de encastrar por baixo de um balcão de trabalho é fornecida sem tampo. Com uma altura de 820 mm pode ser facilmente instalada na zona do balcão ou noutras bancadas. Como aparelho de instalação livre é fornecida com tampo (A 850 mm), podendo ser instalada sobre uma sapata de 300 ou 520 mm de altura. As sapatas existem em construção aberta ou fechada.

Exemplo de utilização Página 32/33
Dados técnicos Página 45, 47

Máquinas industriais de lavar louça

Sistema de tanque, carga deslizante G 8072



Máquina industrial de lavar louça G 8072

Rendimento

- Rendimento máximo de lavagem 1080 pratos/h ou 60 cestos/h
- Programa super curto com 60 seg. de duração

Comando/programas

- Comando electrónico com tecla selectora única
- 3 programas
- 1 programa de autolimpeza
- Selecção de programas através de teclas sensoras
- Possível alterar parâmetros do programa, possível programação especial
- Indicação do desenrolar do programa e controlo graças a visor indicador de 7 segmentos com três dígitos

Técnica de lavagem

- Sistema de tanque
- Sistema de lavagem rotativo, 2 braços de lavagem, 2 braços de enxaguagem

Equipamento

- Alimentação trifásica
- Cuba utilizável, altura 420 mm, largura 550 mm profundidade 550 mm para todos os cestos padrão: 500 x 500 mm, 530 x 500 mm, 530 x 530 mm
- Potente bomba de circulação
- Bomba de aumento de pressão
- Sistema de filtragem quádruplo, incluindo filtro em forma de cesto, filtro de grande superfície e filtro grosso no tanque e separador centrífugo
- Descalcificador monobloco até 25° dH
- Bomba de esgoto

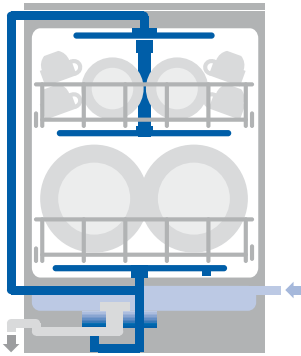
Construção

- Aparelho de instalação livre com sistema de carga deslizante e com abertura de campânula
- Revestimento exterior em aço inoxidável
- Instalação em forma de sistema de carga deslizante ou de canto
- Cuba e tubos condutores de água em aço inoxidável de qualidade superior

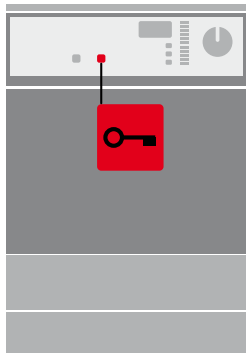
Vantagens da técnica Miele

Sistema de lavagem com água renovada

Máquinas industriais de lavar louça G 7855, G 7856, G 7857 TD



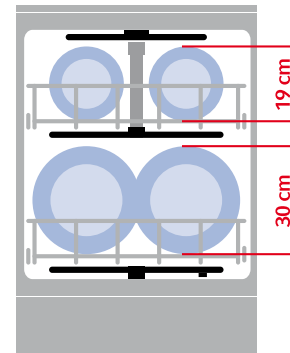
Sistema de água renovada



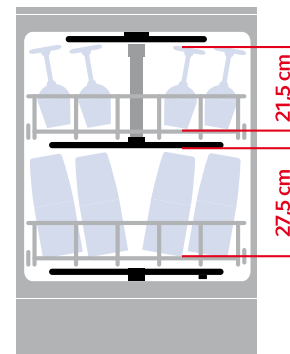
Sistema de bloqueio da porta

Higiene ideal

- Lavagem da louça com água renovada para cada nova fase de lavagem: a sequência de lavagem deixa de ser importante podendo alternar por exemplo entre panelas e copos ou talheres
- Programa DESIN 93°C-10' (apenas G 7857 TD) para lavagem e desinfecção térmica a 93°C com 10 minutos de manutenção de temperatura em conformidade com § 18 da lei alemã de protecção de infecções (IfSG) *
- Sistema de bloqueio da porta durante todo o decorrer do programa; abertura da porta no final do programa apenas mediante observação de todos os parâmetros do processo *
- Desempenho de lavagem de acordo com as elevadas exigências higiénicas segundo o regulamento alemão de higiene alimentar (LMHV)
- Inexistência de restos de alimentos graças ao filtro escalonado de água (sistema quádruplo de filtração)
- Cubas de limpeza fácil sem cantos
- Superfície que repele a sujidade: aço inoxidável de qualidade superior, por exemplo, para cuba e braços de lavagem
- Programa de lavagem ajustado individualmente ao tipo e grau de sujidade da louça
- Cestos especiais e complementos para recolha adequada de louça, copos e talheres



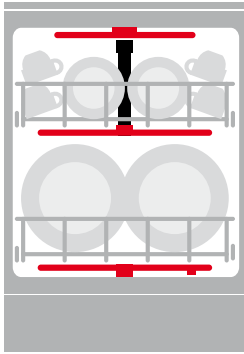
Cesto superior variável



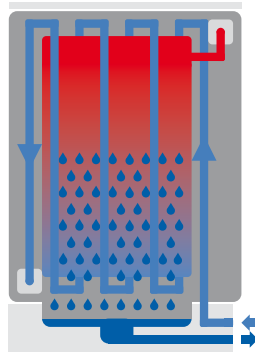
Cesto superior variável

Lavagem profissional

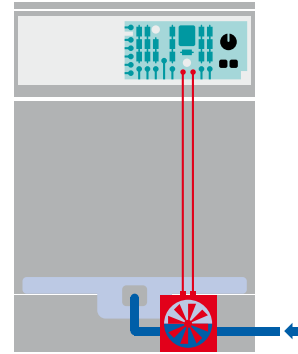
- Cubas de grandes dimensões com 2 andares de lavagem
- Estrutura profissional dos cestos com cesto superior de configuração variável
- Elevada flexibilidade para peças de tamanhos diferentes graças ao cesto superior ajustável
- No cesto inferior da G 7855, G 7856, G 7857 TD, por exemplo, com o complemento E 888, é possível lavar até 18 pratos de 30 cm
- Recolha de louça de aprox. 10 talheres internacionais por programa



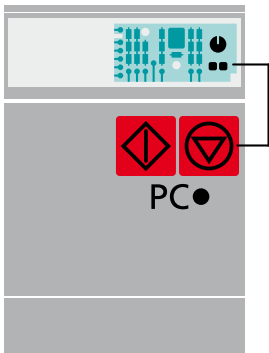
3 braços de lavagem



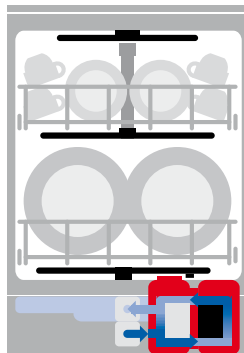
Dampfkondensator



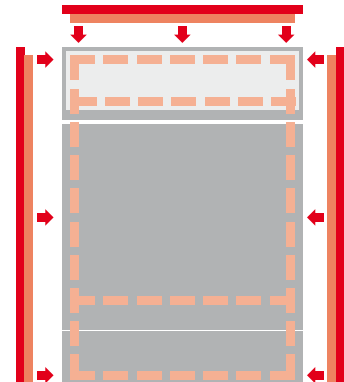
Admissão de água



Comando electrónico



Descalcificador



Sistema de construção modular de elevada robustez

Elevada rentabilidade

- Lavagem exterior ideal graças a 2 braços de lavagem (3º braço de lavagem no cesto superior)
- Comandos electrónicos com flexibilidade máxima na programação dos programas de lavagem e desinfecção
- Instalação simples: equipamento pronto para ligação à água quente ou água fria e ligação eléctrica 3N AC 400 V 50 Hz
- Tempos de funcionamento curtos para elevado rendimento: 6 minutos na G 7856 (no caso de ligação à água quente a 65°C)
- Dosagem opcional dos detergentes líquidos: utilização económica e confortável de detergentes líquidos através de dosagem exacta mediante bomba doseadora
- Consumo de água reduzido graças ao condensador de vapor com função de permutador de calor
- Regeneração durante o programa de lavagem com consumo reduzido de sal graças ao novo descalcificador monobloco profissional; não é necessário um programa de regeneração em separado
- A forma de construção e o material permitem a utilização de detergentes especiais com rendimento de lavagem extremamente elevado
- Excelentes valores de consumo graças ao elevado rendimento da bomba de circulação e do aquecimento: apenas cerca de 0,50 Euros de custos de funcionamento por lavagem para um aparelho com uma capacidade de carga de 250 peças de louça (incluindo aquisição, instalação e custos de funcionamento, como água, energia e detergente)
- Controlo da entrada de água através de um fluxímetro
- Baixo nível de emissão de calor e ruídos e reciclagem fácil graças à estrutura reforçada com isolamento lateral



A solução universal Miele para a pequena restauração: programa de lavagem para hospitalidade esmerada

Tal como em hotéis e restaurantes, também nos pequenos estabelecimentos de restauração a escolha da máquina de lavar louça adequada é de importância decisiva. Afinal de contas, é necessário ter sempre à disposição louça, copos e talheres limpos, não devendo retardar-se o desenrolar dos processos também nas horas de actividade máxima. Aquilo que se espera de uma máquina de lavar louça é claro: elevado rendimento de lavagem para peças variáveis, elevada capacidade e construção compacta, tempos curtos de funcionamento para o máximo de lavagens por dia de trabalho. Além disso, os custos de aquisição e de consumo também deverão ser comportáveis para um estabelecimento pequeno.

A máquina industrial de lavar louça Miele **G 7856** satisfaz plenamente as exigências da restauração moderna em termos de meticulosidade, rapidez, funcionalidade e rentabilidade. Quer se trate de um **café, hotel, restaurante** ou **cantina**, as máquinas profissionais da Miele fornecem sempre louça lavada com higiene e perfeição, tanto como solução universal para louça mista e como solução especial para talheres ou copos em estabelecimentos de maiores dimensões. Os tempos curtos de funcionamento permitem um débito de 15 a 20 lavagens por dia. Caso necessário, a G 7856 lava por hora um máximo de 300 pratos e 960 talheres no cesto inferior, mais 440 peças de louça no cesto superior.

O cesto superior com altura regulável em três posições permite uma utilização flexível da cuba. Como tal, a capacidade da máquina pode ser adaptada individualmente ao tamanho das peças a lavar. O cesto superior O 881 pode comportar 20 chávenas e 24 pires ou 12 pratos de sobremesa; o cesto inferior U 880, com dois complementos E 216, oferece lugar para 30 pratos grandes e 2 cestos para talheres. A gama de acessórios disponibiliza mais cestos com diversos complementos para chávenas, pratos grandes, bem como para copos de diversos tamanhos.

As máquinas profissionais de lavar louça da Miele podem ser equipadas individualmente para as necessidades industriais diárias. Também a utilização profissional de detergentes diferentes não é um obstáculo: o módulo de dosagem opcional DOS G 60 encarrega-se da utilização económica de detergentes líquidos. E, para que o conforto não seja descurado: com as diferentes sapatas e bases de apoio, os aparelhos podem ser equipados individualmente no local para acesso ideal.

Máquina industrial de lavar louça G 7856, revestimento exterior em aço inoxidável, encastrada
Equipamento: cesto superior O 889 e cesto inferior U 874, 4 complementos E 437 para talheres

Máquina industrial de lavar louça G 7856, revestimento exterior em aço inoxidável, módulo de dosagem DOS G 60, sapata UG 30-60
Equipamento: cesto superior O 881, cesto inferior U 307/1 com calhas deslizantes da gama de produtos "Máquinas industriais de lavar louça com sistema de tanque"

Calhas deslizantes para cestos para utilização em máquinas industriais de lavar louça/sistema de água renovada

G 7856 em cima de sapata UG 30-60 e módulo doseador DOS G 60
Amplio equipamento de cestos, por exemplo, também no sistema de tanque



A solução Miele para higiene máxima: programa de lavagem com desinfecção térmica

As exigências de higiene em hospitais, lares da terceira idade, casas de saúde e infantários são extremamente elevadas devido às susceptibilidades especiais dos pacientes, residentes e visitas. Por este motivo, estas instalações são um caso especial no que diz respeito à procura do tratamento ideal da louça. Nestes casos, deve partir-se sempre do facto de uma parte substancial dos afectados dispor de um sistema imunitário debilitado ou ainda não formado e que, por conseguinte, existe o risco constante de infecção. Nos lares da terceira idade e nas casas de saúde, a problemática de salmonelas é de particular importância. O perigo de uma infecção por salmonelas cresceu continuamente nos últimos anos. Devido ao seu excepcional desempenho em termos de higiene, a utilização de uma máquina industrial de lavar louça Miele com sistema de lavagem por água renovada e programa de desinfecção é particularmente sensata nestas áreas.

Devido à sua construção e às características dos materiais, a máquina industrial de lavar louça Miele G 7857 TD permite a utilização de um programa especial de lavagem com temperaturas muito elevadas. Para além do programa normal de lavagem, o aparelho dispõe de dois programas de desinfecção térmica, permitindo ambos uma desinfecção bactericida e inactivadora de vírus, incluindo HBV (hepatite B) e HIV (Sida). O programa DESIN 93°C-10' preenche os requisitos do Instituto Robert Koch para a eventualidade de epidemias.

A desinfecção térmica no programa Desin-Vario-TD (aplicações higiénicas em geral) decorre na última fase de lavagem a uma temperatura de 93°C, sendo a mesma mantida por 10 minutos. Desta forma, impede-se a fixação da sujidade, sendo que a desinfecção é melhorada. A máquina industrial de lavar louça G 7857 TD permite procedimentos de tratamento que correspondem à norma para a lavagem e desinfecção de produtos médicos.

A G 7857 TD não fica nada atrás das máquinas industriais de lavar louça para a área de restauração no que diz respeito a desempenho de lavagem, velocidade e rentabilidade. O tempo de funcionamento mais curto é de seis minutos, podendo ser efectuadas 15 a 20 lavagens por dia. Se necessário, é possível lavar e desinfecção na perfeição 300 pratos e 960 talheres no cesto inferior, mais 440 peças de louça no cesto superior, por hora. O aparelho dispõe de um substancial equipamento de série; ao contrário das restantes máquinas industriais de lavar louça da Miele, a G 7857 TD está equipada com um condensador de vapor para condensação e remoção de vapor de água. O condensador de vapor trabalha com base no permutador de calor, não necessitando assim de água adicional. Para além de cestos que permitem o ajuste individual da capacidade da máquina, a gama de acessórios opcionais abrange o módulo de dosagem DOS G 60 para a utilização económica de detergentes líquidos, bem como diversas sapatas de apoio para um trabalho de carga e descarga ideal do ponto de vista ergonómico.

Máquina industrial de lavar louça G 7857 TD, revestimento exterior em aço inoxidável
Equipamento: cesto superior O 882 para 27 copos, 65 mm Ø

Máquina industrial de lavar louça G 7857 TD, encastrada
Equipamento: cesto superior O 881 para pratos e chávenas, Cesto inferior U 880 com 2 complementos E 888 para 18 pratos de 300 mm Ø

Complemento E 205 para 14 copos, 65 mm Ø

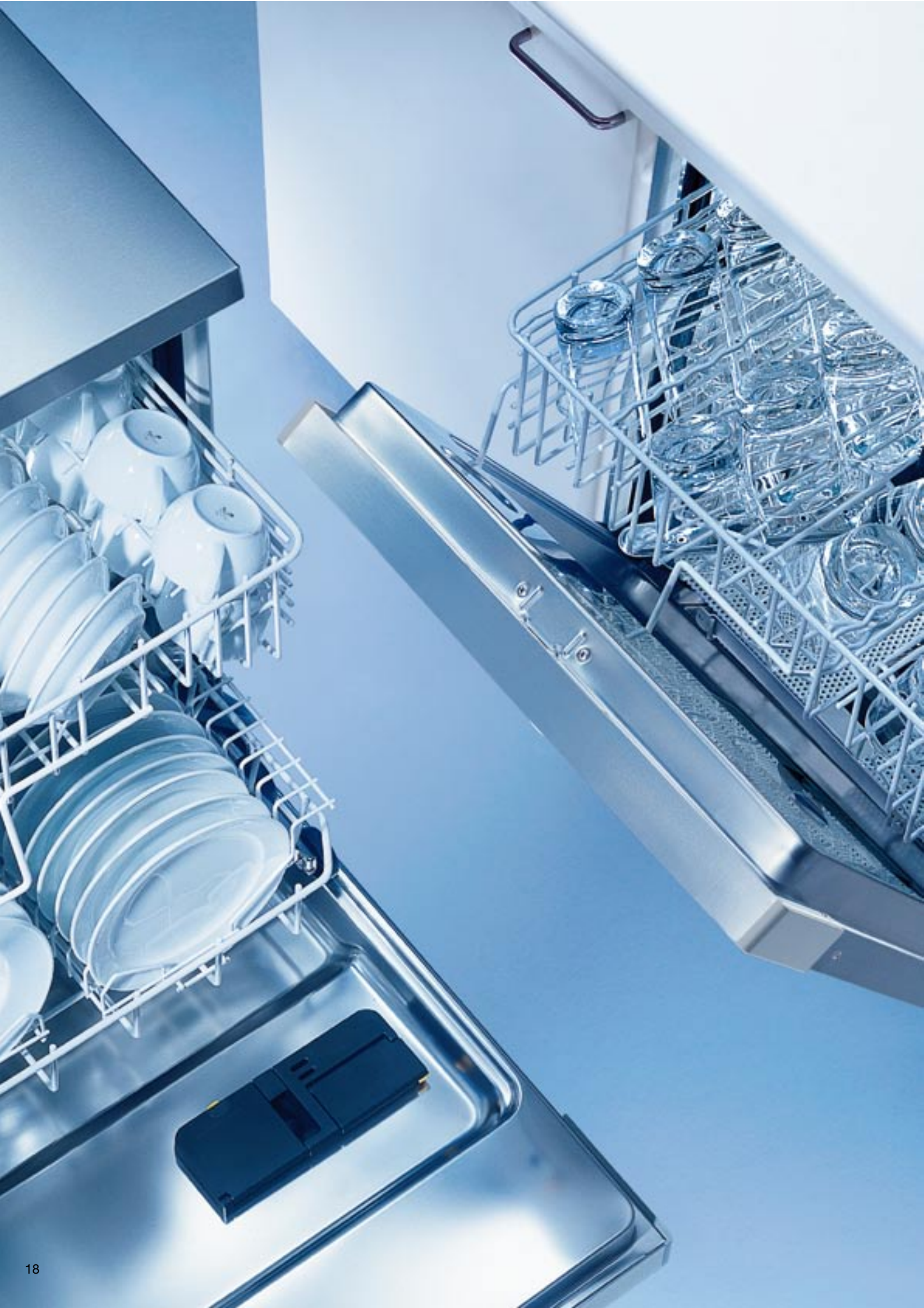


Complemento para chávenas E 809 para cesto inferior U 881



Complemento E 888 para 18 pratos, 300 mm Ø





Cestos superiores e inferiores

Equipamento base para G 7855, G 7856, G 7857 TD



O 881 Cesto superior (fornecido em série)

- Com braço de lavagem incorporado
- Para 20 chávenas e 24 pires ou 12 pratos de sobremesa
- Altura regulável +/- 25 mm
- Altura de carga 190 mm
- 2 suportes amovíveis para chávenas
- A 214, L 528, P 500,5 mm



O 882 Cesto superior

- Com braço de lavagem incorporado
- Para 27 copos 65 mm Ø
- Altura regulável +/- 25 mm
- Altura de carga 155 mm
- A 226, L 528, P 500,5 mm



O 889 Cesto superior

- Em aço inoxidável
- Com braço de lavagem incorporado
- Para diversos complementos (1/2) e contentor, por exemplo, para talheres e copos
- Altura regulável em 20 ou 40 mm, utilizável em ligação com módulo DOS G 60
- Altura de carga 195 mm
- A 305, L 531, P 475 mm



U 880 Cesto inferior (fornecido em série)

- Para diversos complementos
- Altura de carga no cesto superior
 - O 881: 295 +/- 25 mm
 - O 882: 300 +/- 25 mm
 - O 889: 300 -20/-20 mm
- A 985, L 530, P 515 mm



U 881 Cesto inferior

- Com complemento fixo para 54 pires
- Altura de carga no cesto superior
 - O 881: 290 +/- 25 mm
 - O 882: 300 +/- 25 mm
 - O 889: 300 -20/-40 mm
- Apropriado para colocação do E 809 para mais 23 chávenas 90 mm Ø
- A 98,5 (188), L 529, P 515 mm



U 874/1 Cesto inferior

- Em aço inoxidável
- Para diversos complementos
- Altura de carga no cesto superior
 - O 881: 295 +/- 25 mm
 - O 882: 300 +/- 25 mm
 - O 889: 300 -20/-20 mm
- A 50, L 534, P 515 mm

Máquina industrial de lavar louça G 7856, revestimento exterior em aço inoxidável, Equipamento: cesto superior O 881 para 20 chávenas e 24 pires ou 12 pratos de sobremesa e cesto inferior U 880 com 2 complementos E 216 para 15 pratos 240 mm Ø

Máquina industrial de lavar louça G 7856, encastrada por baixo de uma bancada Equipamento: cesto superior O 882 para 27 copos 65 mm Ø e cesto inferior U 874 com 2 complementos E 205 para 14 copos 66 mm Ø

Complementos para G 7855, G 7856, G 7857 TD



E 165 Cesto para talheres

- Utilizável no complemento E 216
- 3 compartimentos 70 x 64 mm
- A 110, L 70, P 218 mm



E 437 1/2 complemento

- Em aço inoxidável
- Contentor complemento para talheres com pegas
- 18 compartimentos 59 x 44 mm
- 2 compartimentos 59 x 59 mm
- 16 compartimentos 44 x 44 mm
- A 38, com pega 138
- L 211, P 436 mm



E 884 complemento 1/1

- Para 10 tabuleiros grandes, travessas
- Distância entre suportes 32 mm
- Altura dos suportes 175 mm
- A 175, L 460, P 460 mm



E 205 complemento 1/2

- Para 14 copos 66 mm Ø
- Distância entre suportes 220 mm
- Base em chapa perfurada para quebrar a força dos jactos de água sendo assim também adequado para copos leves
- A 221, L 243, P 494 mm



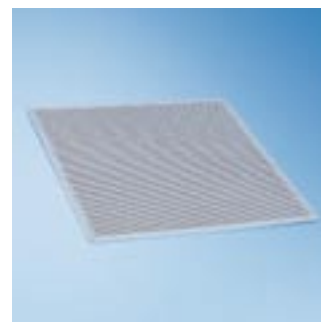
E 459 complemento 1/2

- Em aço inoxidável
- Para 12 copos 70 mm Ø
- Complemento para copos de pé alto (altura máx. 220 mm)
- A 170, L 200, P 460 mm



E 815 complemento 1/2

- Para 10 copos de cerveja
- Distância entre suportes, 95 mm
- Altura de suportes 240 mm
- A 252, L 220, P 513 mm



E 166 complemento 1/1

- Base perfurada para copos
- Utilizável por ex. no U 874, U 880
- A 1, L 460, P 460 mm

Complementos para G 7855, G 7856, G 7857 TD



E 216, 1/2 Complemento

- Para 15 pratos 240 mm Ø
- Distância entre suportes 21 mm
- Espaço para cesto de talheres E 165
- A 220, L 235, P 500 mm



E 888, 1/1 Complemento

- Para 18 pratos 300 mm Ø
- Distância entre suportes 30 mm
- Altura dos suportes 175 mm
- A 175, L 460, P 460



E 809, 1/1 Complemento

- Para 23 chávenas 90 mm Ø
- Apenas utilizável no cesto inferior U 881
- A 71, L 506, P 495 mm



E 9, 1/2 Complemento

- Para panelas, tachos e taças
- Distância entre suportes 45 mm
- Altura dos suportes 105 mm
- A 115, L 225, P 416



Módulo DOS G 60

- Doseador para detergente líquido
- Bomba doseadora
- Regulável através do comando da GG de 20–100 ml
- Tubo de sucção para reservatórios de 5 e 10 litros
- Conjunto para reservatórios de 10-30 litros através do S.T.
- Indicação de vazio
- Regulável para G 7856, G 7857 TD, G 8066 e G 8072

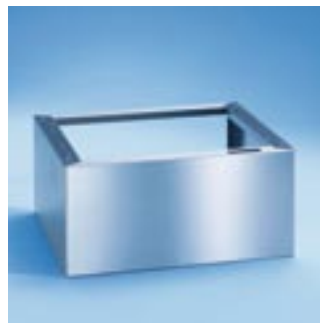


Base UO 30-60 (fig.)

- Aço inox
- Aparafusável ao aparelho
- A 300, L 600, P 600 mm

Base UO 52-60

- Aço inox
- Aparafusável ao aparelho
- A 520, L 600, P 600 mm
- Regulável para G 7856, G 7857 TD, G 8066



Base UO 30-60 (fig.)

- Aço inox, um lado aberto
- Aparafusável ao aparelho
- A 300, L 600, P 600 mm

Base UG 52-60

- Aço inox, um lado aberto
- Aparafusável ao aparelho
- A 520, L 600, P 600 mm
- Regulável para G 7856, G 7857 TD, G 8066

SWS

- 2 calhas para um nível
- Para colocar cestos na base aberta UO 30-60 e UO 52-60
- Altura:
UO 30-60 = 237 mm
UO 52-60 em baixo 230, em cima 222 mm

SWSG-30

- 2 calhas com suportes para um nível
- Para colocar cestos na base fechada UG 30-60
- Altura 225 mm

SWSG-52

- 4 calhas com suportes para um nível
- Para colocar cestos na base fechada UG 52-60
- Altura 218 mm nos dois níveis

Cestos, 500 x 530 mm para sistema de tanque G 8066 e como cesto inferior para G 7855, G 7856, G 7857 TD



U 300/1 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para 18 pratos 250 mm Ø
- Distância entre suportes: 2 x 42, 2 x 44, 5 x 46 mm
- A 130, L 530, P 498



U 301/1 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para 30 chávenas
- A 130, L 530, P 498 mm



U 306/1 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para 28 copos, chávenas, taças 65 mm Ø ou
- Para 24 copos, chávenas, taças 80 mm Ø
- Distância entre suportes 88,5 mm
- Altura dos suportes 100 mm
- A 130, L 530, P 498 mm



U 313/1 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para 10 tabuleiros 530 x 275 mm
- Distância entre suportes 24 mm
- Altura dos suportes 180 mm
- A 130, L 530, P 498 mm



U 304/1 Cesto em material sintético

- Com divisórias para talheres
- 42 compartimentos, 70 x 64 mm
- A 130, L 530, P 498 mm



U 303/1 Cesto em material sintético (aberto)

- Para talheres
- A 130, L 530, P 498 mm



U 307/1 Cesto em material sintético

- Cesto para vários fins para pratos, chávenas, talheres
- 8 suportes reguláveis individualmente
- A 130, L 530, P 498 mm



U 320/1 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para chávenas, cafeteiras, talheres
- Distância entre suportes 32 mm
- Altura dos suportes 100 mm
- A 130, L 530, P 498 mm

Cestos, calhas deslizantes



U 317/1 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para 16 copos até 105 mm Ø
- 4 filas com inclinação
- Altura dos suportes 195 mm
- A 230, L 530, P 500 mm



U 318/1 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para 35 copos até 65 mm Ø
- 5 filas com inclinação
- Altura dos suportes 195 mm
- A 230, L 530, P 500 mm



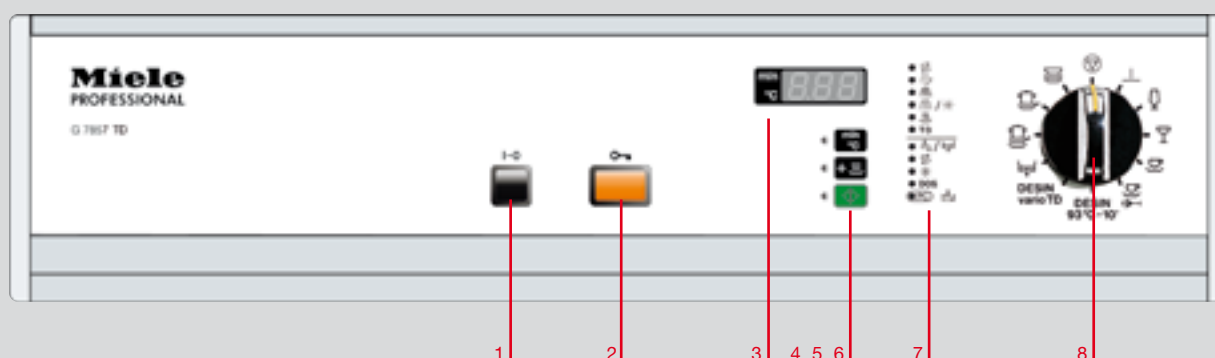
Calhas deslizantes Kuf TK/1

- Conjunto de calhas deslizantes para cestos em material sintético nas máquinas industriais de lavar louça com sistema de lavagem por água renovada (necessário para as máquinas industriais de lavar louça G 7855, G 7856 e G 7857 TD)

Características técnicas

G 7855, G 7856, G 7857 TD

Máquinas industriais de lavar louça com sistema de lavagem por água renovada	G 7855	G 7856	G 7857 TD
Modelo de carga frontal	•	•	•
Instalação livre com tampo, encastrável por baixo de uma bancada	•	•	•
Rendimento			
Bomba de circulação, Qmax [l/min]	400	400	400
Tempo de funcionamento super curto [min]	10	6	6
Rendimento de lavagem [pratos/h]	180	300	300
Comando, programas			
Multitronic Novo Vario com funções de programação	7	8	10
Ligações à água			
1 x água fria ou água quente (máx. 70°C), 2–10 bar de pressão (200–1000 kPa)	•	•	–
1 x água fria e água quente (máx. 70°C), 2–10 bar de pressão (200–1000 kPa)	–	•	•
Bomba de esgoto DN 22, altura de elevação 100 cm	•	•	•
Ligação eléctrica			
3N AC 400 V 50 Hz, cabo de conexão aprox. 1,7 m	•	•	•
Aquecimento [kW]	8,7	8,7	8,7
Bomba de circulação [kW]	0,4	0,4	0,4
Potência total [kW]	9,1	9,1	9,1
Protecção [A]	3 x 16	3 x 16	3 x 16
Doseadores			
1 x doseador combinado / porta para detergente em pó e líquidos (abrilhantador)	•	•	•
Ligações			
Doseador DOS G 60 para detergente líquido	•	•	•
Descalcificador			
Para água fria e água quente até 70°C	Profi-Monobloc	Profi-Monobloc	Profi-Monobloc



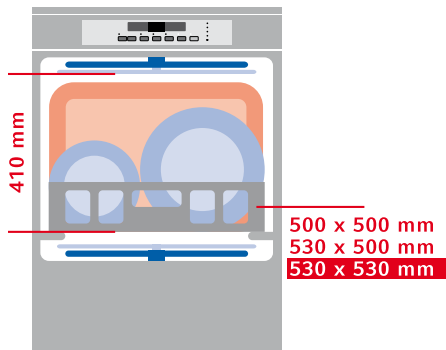
G 7855, G 7856, G 7857 TD

- | | |
|---|--|
| 1 Botão ON/OFF | 5 Função de programação: secagem |
| 2 Abrir porta | 6 Botão de início |
| 3 Apresentação da temperatura e/ou tempo restante | 7 Apresentação do estado do programa/indicador de manutenção |
| 4 Função de programação: temperatura e tempo de manutenção da temperatura | 8 Selector de programas |

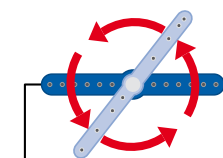
Vantagens da técnica Miele

Máquinas industriais de lavar louça

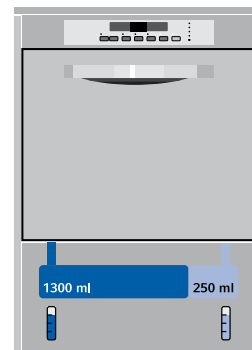
Sistema de tanque/carga frontal G 8066, PG 8067



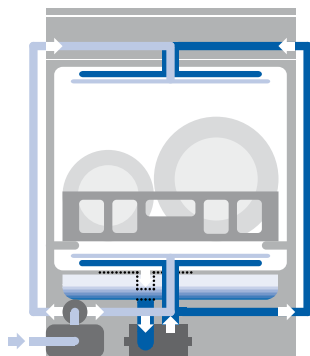
Cuba de grandes dimensões para cestos de todos os tamanhos



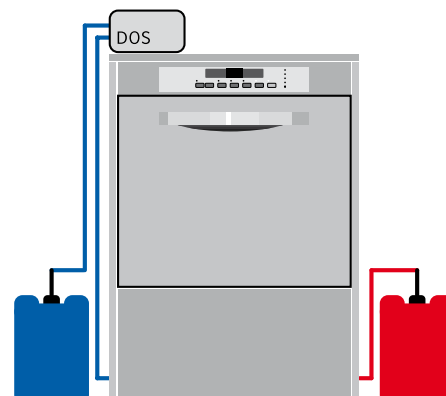
4 braços de lavagem rotativos



Unidade de dosagem interna



Tubos condutores de água no sistema de tanque



Módulo de dosagem externo

Desempenho de lavagem compacto, utilização variável:

- A cuba de grandes dimensões com altura de 410 mm acima do cesto oferece espaço suficiente para panelas, frigideiras, tabuleiros maiores e copos
- São utilizáveis cestos de todas as máquinas de lavar louça Miele e de outros fabricantes
- A bomba de aumento de pressão garante sempre resultados ideais de lavagem e enxaguagem, independentemente da pressão da água
- A resistência plana na parte inferior da cuba garante uma temperatura constante da água de lavagem, não permitindo a acumulação de sujidade e depósitos de calcário
- Filtro Zyclon para filtragem de grandes partículas de sujidade; microfiltro para filtragem de pequenas partículas de sujidade; possível limpar sem esvaziamento prévio do tanque
- O sistema de lavagem rotativo com dois braços para lavagem ou, no caso do PG 8067, um para lavagem e dois para a enxaguagem, garante excepcionais resultados de lavagem sem sombras de lavagem graças ao leque ideal do jacto de água
- Excelentes resultados de lavagem em tempos muito curtos de funcionamento: lavagem rápida, minuciosa, higiénica e económica
- Utilização fácil através de comando electrónico; estado de funcionamento imediatamente legível no visor
- Controlo ideal do decorrer do programa mediante apresentação alternada de temperatura de lavagem, temperatura de enxaguagem e tempo restante
- Excelentes resultados de lavagem graças às numerosas possibilidades de programação para diferentes peças de lavagem
- Aplicação externa ou interna de doseadores para detergente e abrillantador
- Resultados otimizados de enxaguagem através de tempos e quantidade variáveis de enxaguagem
- Agressão reduzida ao material em vidro e menor perigo de deformação para peças em material sintético graças à descida da temperatura de enxaguagem em passos de 1°C (20°C–90°C)
- Otimização dos resultados de lavagem no caso de sujidade especial mediante alteração da temperatura de lavagem em passos de 1°C (45°C–60°C)
- Adaptação sem problemas a durezas variáveis da água; a regeneração do descalcificador permite pausas breves de lavagem

Laterais desmontáveis PG 8067/G 8066



O Comando PG 8067



Abertura da porta PG 8067/G 8066



Sistema de filtros PG 8067



Cuba PG 8067



Doseador integrado na frente



Sistema de filtro G 8066 (opção para G 8067)



Filtro Zyclon G 8066



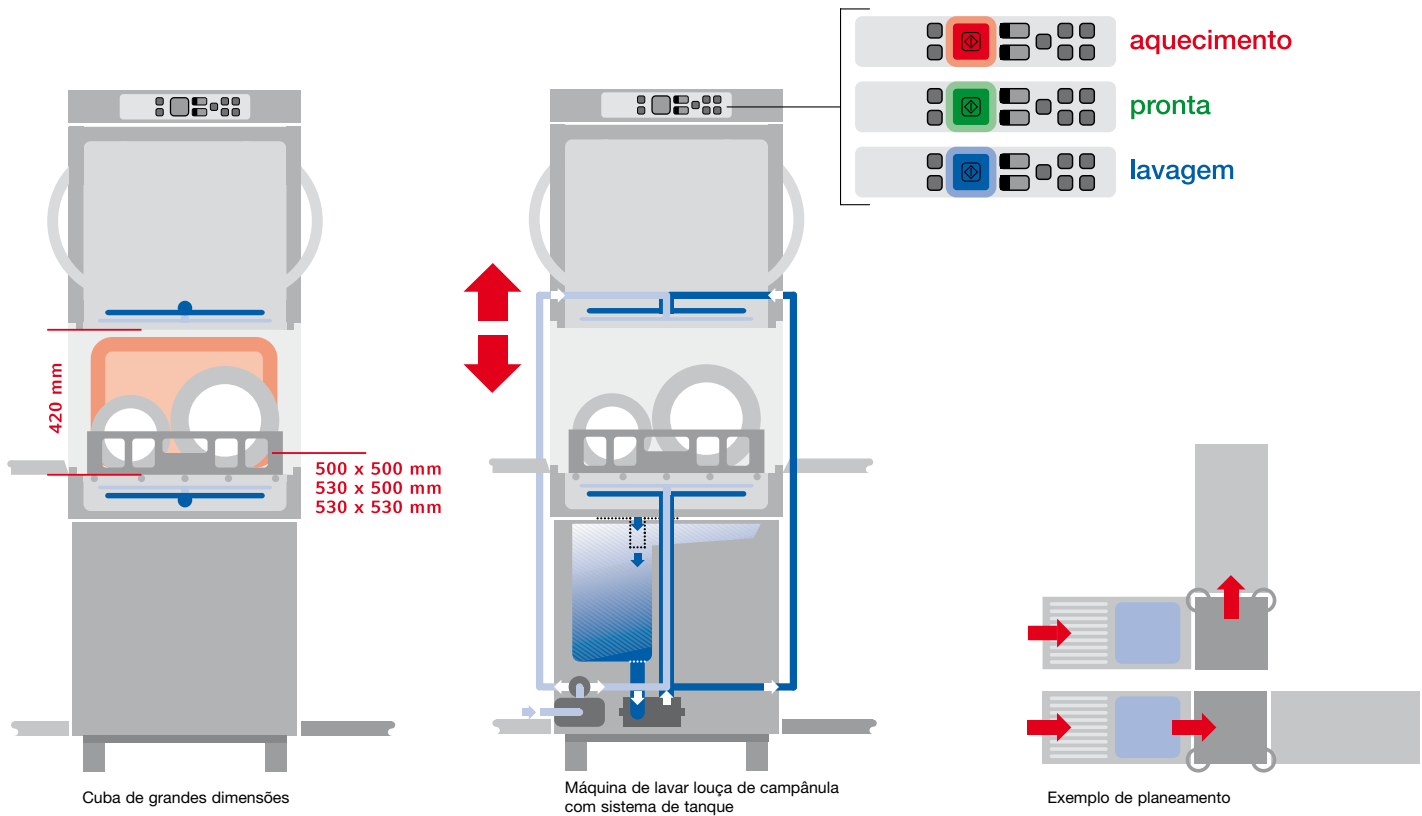
Resistência na base da cuba PG 8067/G 8066



Vantagens da técnica Miele

Máquina industrial de lavar louça

Sistema de tanque/carga deslizante G 8072



Fluxo de trabalho ideal

- O sistema de carga deslizante assegura um trabalho rápido, minucioso e económico
- Elevada capacidade de carga, lavagem rápida: por exemplo, 1080 pratos lavados por hora num cesto com capacidade para 18 pratos
- Valores de consumo reduzidos; por exemplo, por lavagem são apenas necessário 3 litros de água para enxaguagem
- Reduzida emissão de calor e menor consumo de energia graças às paredes duplas da campânula
- Novo formato da campânula para disposição ergonómica no local de trabalho
- Enorme poder de lavagem graças a dois braços de lavagem rotativos na parte superior e na parte inferior da cuba
- Sem sombras, durante a lavagem e enxaguagem: limpeza perfeita graças ao sistema de lavagem rotativo numa cuba sem cantos
- Eliminação automática de sujidade através de sistema quádruplo de filtragem profissional
- Estado de funcionamento sempre controlável graças à indicação no visor
- O botão selector único permite utilização fácil
- Sem perda de tempo: início automático do programa após fechar a campânula
- Adaptação a espaços diferentes graças às várias possibilidades de montagem
- Dosagem económica e automática do detergente e abrillantador
- A quantidade de detergente a dosear e a dureza da água (com opção WES) são programáveis no painel de comandos

aufheizen



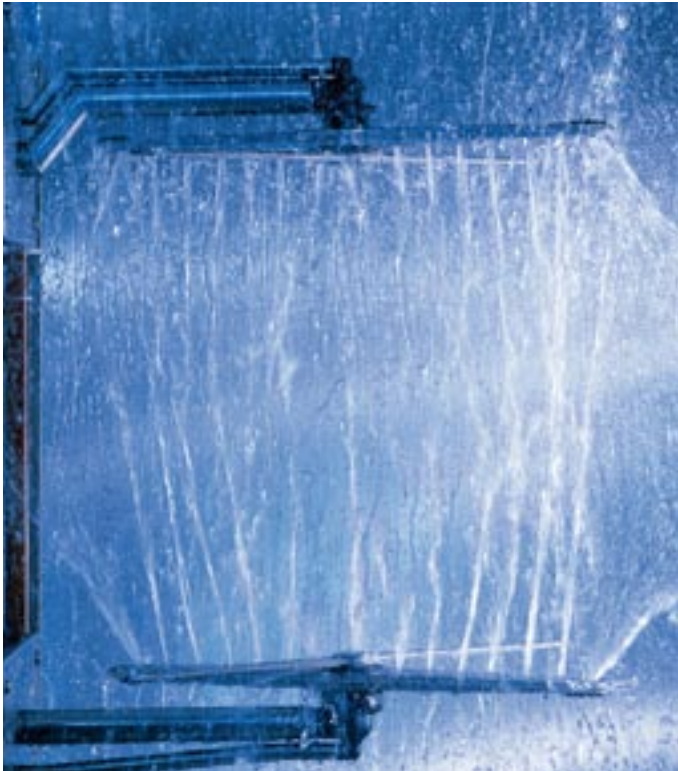
bereit



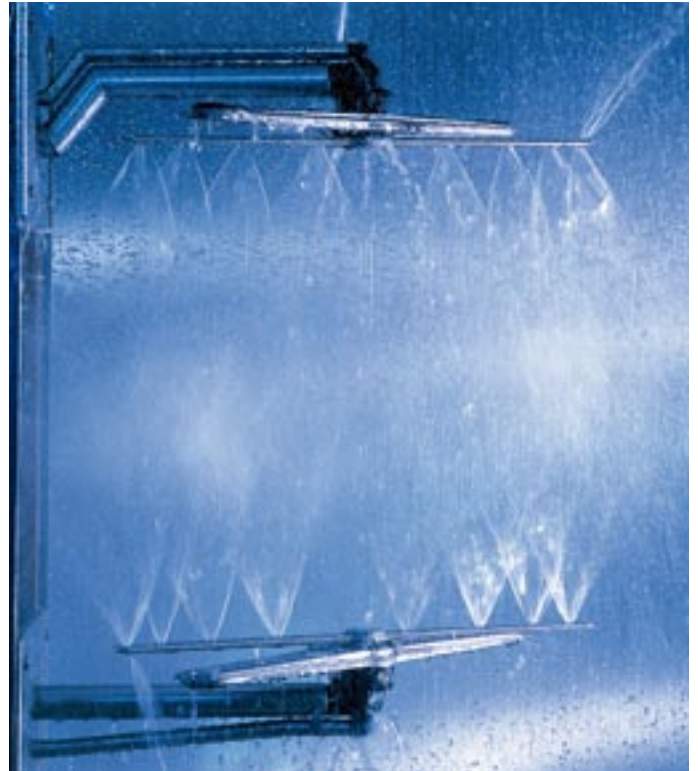
reinigen



Sistema de lavagem com braço rotativo



Braço de enxaguagem



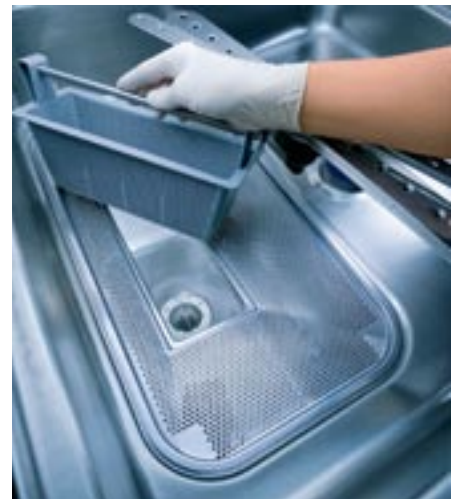
Aquecimento



Braço de lavagem



Sistema de filtros





A solução Miele para o dia-a-dia profissional na cozinha: economização de espaço para utilização variável

Nas horas de actividade mais intensa nos restaurantes, hotéis ou cantinas, a lavagem da louça requer ajuda profissional. Isto porque, em todo o caso, deve haver higiene ideal e a lavagem deve ser executada de forma rápida, segura e económica. Nestes casos, a solução ideal é uma máquina industrial de lavar louça, a qual consegue lavar em pouco tempo peças como copos, louça e talheres – é higienicamente eficaz, ocupa um espaço mínimo e está equipada com um tanque de água de lavagem para rapidez máxima com baixos valores de consumo. Resumindo, uma máquina economizadora de espaço para utilização rápida com excelentes resultados de lavagem.

A máquina industrial de lavar louça G 8066 consegue o melhor resultado de lavagem na sua classe. Tal é confirmado por um instituto independente, o WFK, em Krefeld, Alemanha. A Miele é o único fornecedor de cestos com as medidas 530 x 530 mm, também para a classe compacta de máquinas de lavar louça com tanque. Por esse motivo, a G 8066 oferece o maior desempenho em termos de lavagem de pratos, com 720 pratos por hora.

É a solução ideal para todas as áreas de utilização, em que as peças de lavagem variam rapidamente ou, por motivos de espaço, só podem ser empilhadas numa área reduzida – tal sucede quer se trate de estabelecimentos de pequenas dimensões ou de hotéis e restaurantes em horas de saturação máxima. A máquina industrial de lavar louça trabalha com um sistema de tanque, sendo por isso sempre utilizável para lavagens rápidas e com gastos reduzidos de água. O Boiler tem sempre água limpa pronta para a enxaguagem. Na **G 8066**, trabalho rápido e económico é também uma realidade quando se trata da limpeza do equipamento: no programa de autolimpeza, a cuba é limpa higienicamente sem trabalho manual – com o mesmo cuidado como o que lhe garante o sistema de lavagem rotativo desenvolvido pela Miele para o tratamento de louça.

A máquina de lavar louça com tanque e carga frontal disponibiliza três programas de lavagem: um programa curto de 90 segundos, um programa padrão de 120 segundos e um programa intensivo de 180 segundos de duração. Em ligação com a respectiva capacidade do cesto, tal significa um enorme desempenho de trabalho. Assim, no programa curto com 18 pratos no cesto, é possível lavar 720 pratos por hora. Mesmo no programa intensivo para sujidade difícil, são lavados 360 pratos no mesmo período de tempo. A altura de 410 mm acima do cesto garante também a colocação de tabuleiros e panelas sem dificuldades. E, dado que, na G 8066, para além dos cestos usuais com as dimensões 500 x 500 mm, também é possível colocar modelos maiores com 530 x 530 mm, podem ser utilizados todos os cestos Miele, bem como a maior parte dos cestos de outros fornecedores. Tal significa uma poupança manifesta na aquisição de acessórios aquando de troca de máquina e/ou aquando da utilização como aparelho adicional de apoio. Consoante o equipamento, os doseadores e o descalcificador interno para descalcificação da água de lavagem, em conjunto com o funcionamento de lavagem, fazem da máquina de lavar uma solução universal sempre operacional.

Máquinas industriais de lavar louça G 8066
Equipamento: cesto inferior U 200 para 18 pratos 250 mm Ø

G 8066 sobre sapata UO 52-60



G 8066 sobre sapata UO 30-60



G 8066 sobre sapata UG 30-60





A solução Miele para utilização em larga escala: um sistema de lavagem como centro de trabalho

Na cozinha profissional – por exemplo, de grandes restaurantes, hotéis, cantinas, casinos ou casas de saúde – a lavagem das montanhas de louça que se formam diariamente deve ser executada de acordo com normas claras: com rapidez, em profundidade e com economia. Nestes casos, uma máquina industrial de lavar louça em pleno funcionamento é uma condição importante para garantir o desenrolar do trabalho sem obstáculos. O princípio do sistema de carga deslizante oferece aqui uma vantagem incalculável: num fluxo de trabalho natural, a máquina de lavar louça de campânula ao centro pode ser carregada e descarregada para uma mesa de trabalho adjacente; a colocação das peças de lavagem no cesto e a retirada da louça são efectuadas a uma altura de trabalho ergonomicamente favorável. Tal significa fluxos rápidos de trabalho, que se associam idealmente à tecnologia altamente desenvolvida da Miele.

A Miele tem muito para oferecer à cozinha profissional. A concepção moderna da campânula e a construção exterior seguem rigorosamente os pontos de vista ergonómicos para o trabalho do dia-a-dia, garantindo elevada funcionalidade. No interior foi criado um padrão tecnológico único que coloca a qualidade de lavagem da louça a nível profissional num patamar mais elevado. O resultado é um sistema de lavagem para as necessidades profissionais – com resultados de lavagem de primeira classe com elevada capacidade e rentabilidade convincente. A par do elevado desempenho de lavagem graças ao novo sistema de lavagem rotativo, os tempos curtos de funcionamento têm um significado decisivo, sendo de particular vantagem nas alturas de saturação máxima nas cozinhas profissionais. Uma elevada capacidade de carga para as montanhas de louça que se vão acumulando é uma condição obrigatória absoluta. Por exemplo, os cestos que podem ser utilizados na **G 8072** têm capacidade para 18 pratos. Desta forma, no programa com 60 segundos de duração é possível lavar até 1080 pratos por hora, de uma forma intensiva e simultaneamente delicada.

A uma capacidade de 30 chávenas por cesto corresponde um desempenho de lavagem até 1800 chávenas por hora: puro desempenho para utilização exigente, onde quer que a capacidade de lavagem e a segurança sejam decisivas. A vasta gama de acessórios torna a G 8072 numa solução profissional verdadeiramente flexível. Existem inúmeras mesas, cestos e outros acessórios à disposição para as necessidades individuais. As novas mesas universais e de apoio com reservatório e subestruturas são fornecidas nos tamanhos padrão de 625 mm e 1200 mm. Todas as mesas são equipadas em série com base inferior. Se necessário, o problema do elevado grau de dureza da água (até 40° dH) é resolvido pelo descalcificador de água G 7897 Aqua-Soft. Com este equipamento, é garantida uma utilização eficiente, económica e sem problemas em cada cozinha de grandes dimensões e com grandes cargas de trabalho.

Máquina industrial de lavar louça G 8072 com acessórios: mesa de apoio (T 1200 BUL) e mesa universal (T 1200 UR), com painel de resguardo (SSB 1200) e revestimento frontal (SSV); chuveiro com misturadora e torneira móvel (PBMS), recipiente para o lixo (AB 50), espátula para restos de alimentos (AFS)

Máquina industrial de lavar louça G 7856 encastrada
Equipamento: cesto superior O 889 e cesto inferior U 874 com 2 complementos E 437 para talheres, cada

PG 8067 sobre UO 52-60 com cestos U 536



PG 8067 sobre UG 30-60



Vista posterior PG 8067



Cestos 530 x 530 mm para sistema de tanque G 8072, G 8066



U 200 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para 18 pratos 250 mm Ø
- Distância entre suportes 45 mm
- A 129, L 530, P 530 mm



U 202 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para 24 pratos de sobremesa ou 36 pires
- Distância entre suportes 33 mm
- A 129, L 530, P 530 mm



U 201 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para 30 chávenas
- A 129, L 530, P 530 mm



U 207 Cesto em material sintético

- Cesto multiusos para pratos, chávenas, talheres
- Distância entre suportes 45 mm
- Altura dos suportes 57 mm
- A 129, L 530, P 530 mm



U 203 Cesto em material sintético

- Com caixa perfurada montada para talheres
- A 129, L 530, P 530 mm



U 204 Cesto em material sintético

- Com cesto para talheres
- 49 compartimentos 70 x 64 mm
- A 129, L 530, P 530 mm



U 213 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para 10 tabuleiros 530 x 375 mm
- Distância entre suportes 24 mm
- A 129, L 530, P 530 mm



U 220 Cesto em material sintético

- Cesto multiusos para chávenas, cafeteiras, talheres
- Distância entre suportes 32 mm
- Altura dos suportes 100 mm
- A 129, L 530, P 530 mm



U 209 Cesto em material sintético

- Com divisórias para 49 copos 68,5 mm Ø
- Tamanho dos compartimentos 69 x 69 mm
- Altura dos compartimentos 85 mm
- A 129, L 530, P 530 mm



U 210 Cesto em material sintético

- Com divisórias para 36 copos 80,5 mm Ø
- Compartimentos com 81x81 mm
- Compartimentos com 85 mm alt.
- A 129, L 530, P 530 mm



U 211 Cesto em material sintético

- Com divisórias para 25 copos 97,5 mm Ø
- Tamanho dos compartimentos 98 x 98 mm
- Altura dos compartimentos 85 mm
- A 129, L 530, P 530 mm



U 212 Cesto em material sintético

- Com divisórias para 16 copos 123 mm Ø
- Tamanho dos compartimentos 123,5 x 123,5 mm
- Altura dos compartimentos 85 mm
- A 129, L 530, P 530 mm



U 205 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para panelas
- A 129, L 530, P 530 mm



U 208 Cesto em material sintético

- Com complemento montado para tachos e taças
- Distância entre suportes 59 mm
- Altura dos suportes 75 mm
- A 129, L 530, P 530 mm



CestoU 215

- Com divisórias para 6 recipientes normalizados 1/1 ou 12 recipientes normalizados 1/2 com uma altura máxima de 65 mm
- A 150, L 530, P 530 mm



KT 500 F

Suporte para cestos 500 x 500 mm
Para mesas de outros fornecedores

KT 530 MV

Suporte para Miele 530 x 530 mm
Mesas Miele – dimensões antigas – (G 7726–G 7728)

KT 530 MV

Suporte para cestos 530 x 530 mm
Mesas Miele – novas –

Cestos para copos 500 x 500 mm

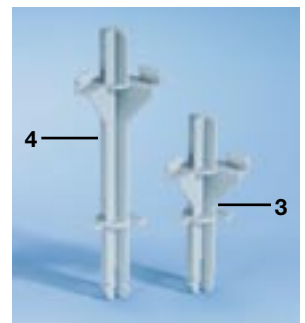
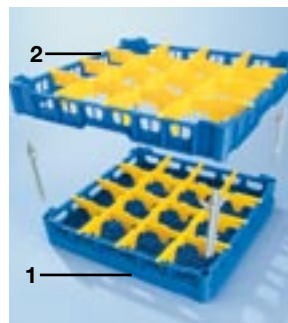
Sistema inteligente para soluções flexíveis



Cestos para copos

A Miele dispõe de 8 cestos para lavagem de copos adequados à máquina de lavar louça PG 8067. Com o mínimo de componentes, o dia a dia pode ser criado com flexibilidade e proporcionar a lavagem perfeita de diversos copos. Existem Sets com divisórias para 16, 25, 36 e 49 copos. Para melhor identificar, as divisórias estão marcadas com cores diversas. Cada set é composto por um cesto base, uma moldura e 4 extensões curtas e longas. O equipamento dos cestos base permite serem encaixados em gavetas Gastro-Norm. As molduras existem em 2 versões, baixas e altas. Através das extensões curtas e longas pode adaptar a moldura dos cestos aos diferentes tamanhos de copos até 230 mm de altura e assim criar um manuseamento óptimo.

Os cestos com as dimensões de 500 x 500 mm também podem ser utilizados em todas as outras máquinas Miele de lavar louça com sistema de tanque.

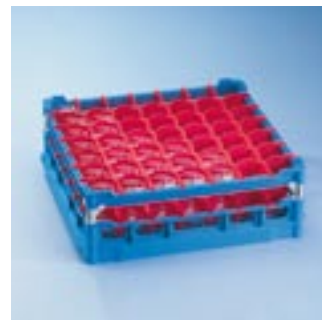


Set de cestos composto por:

- Cesto base (1)
- Moldura baixa ou alta (2)
- Extensões curta (3)
- Extensões longa (2)

Cestos para copos 500 x 500 mm para sistema de tanque G 8066, PG 8067, G 8072

(Dimensões do cesto base: 530 x 500 mm)



Cestos com moldura baixa

Cesto U 534

- Divisórias 4 x 4, para 16 copos
- Tamanho das divisórias 113 x 113 mm

Cesto U 535

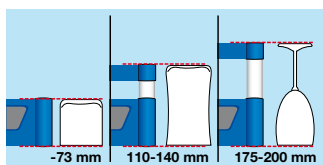
- Divisórias 5 x 5, para 25 copos
- Tamanho das divisórias 90 x 90 mm

Cesto U 536

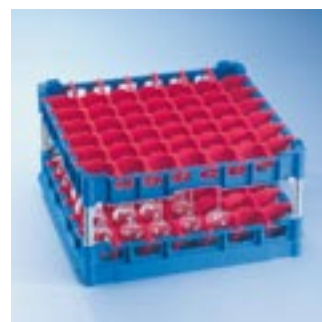
- Divisórias 6 x 6, para 36 copos
- Tamanho das divisórias 73 x 73 mm

Cesto U 537

- Divisórias 7 x 7, para 49 copos
- Tamanho das divisórias 63 x 63 mm



Altura dos copos em todos os cesto com moldura baixa
Até 73 mm de altura sem extensões e sem moldura do cesto
110–140 mm com extensões curtas*
175–200 mm com extensões longas*



Cestos com moldura alta

Cesto U 544

- Divisórias 4 x 4, para 16 copos
- Tamanho das divisórias 113 x 113 mm

Cesto U 545

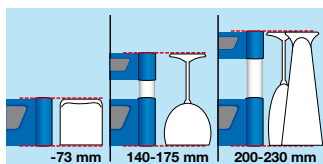
- Divisórias 5 x 5, para 25 copos
- Tamanho das divisórias 90 x 90 mm

Cesto U 546

- Divisórias 6 x 6, para 36 copos
- Tamanho das divisórias 73 x 73 mm

Cesto U 547

- Divisórias 7 x 7, para 49 copos
- Tamanho das divisórias 63 x 63 mm



Altura dos copos em todos os cesto com moldura alta
Até 73 mm de altura sem extensões e sem moldura do cesto
140–175 mm com extensões curtas*
200–230 mm com extensões longas*

* De acordo com as exigências o cesto pode ser equipado com extensões curtas ou longas, que encaixam com segurança e mantêm-se estáveis.

Cestos para copos 500 x 500 mm para sistema de tanque G 8066, G 8067, G 8072



Cesto U 524

- 4 filas para copos
100 mm Ø
- A 184, L 500 , P 500 mm



Cesto U 525

- 5 filas para copos até
80 mm Ø
- A 184, L 500 , P 500 mm

Os copos devem ser colocados nas superfícies inclinadas e com a boca inclinada para o centro. Uma característica especial Miele, que possibilita a melhor lavagem e secagem.





Acessórios para G 8072, G 8066, PG 8067



Módulo DOS G 60

- Doseador para detergente líquido
- Bomba doseadora
- Regulável através do comando da GG de 20-100 ml
- Tubo de sucção (333 mm) para reservatórios de 5 e 10
- Conjunto para reservatórios de (10-30 litro através do S.T.
- Indicação de vazio
- Regulável para G 7856, G 7857 TD, G 8066 e G 8072

Módulo DOS G 60/1

- Igual ao DOS G 60, mas com tubo de sucção (200 mm) para reservatórios de 5-l

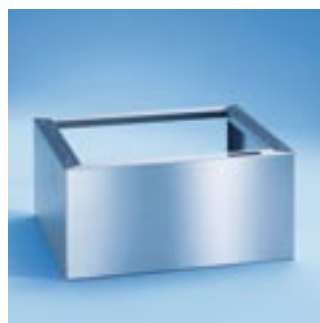


Base UO 30-60 (fig.)

- Aço inox
- Aparafusável ao aparelho
- A 300, L 600, P 600 mm

Base UO 52-60

- Aço inox
- Aparafusável ao aparelho
- A 520, L 600, P 600 mm
- Regulável para G 7856, G 7857 TD, G 8066



Base UO 30-60 (fig.)

- Aço inox, um lado aberto
- Aparafusável ao aparelho
- A 300, L 600, P 600 mm

Base UG 52-60

- Aço inox, um lado aberto
- Aparafusável ao aparelho
- A 520, L 600, P 600 mm
- Regulável para G 7856, G 7857 TD, G 8066

SWS

- 2 calhas para um nível
- Para colocar cestos na base aberta UO 30-60 e UO 52-60
- Altura:
UO 30-60 = 237 mm
UO 52-60 em baixo 230, em cima 222 mm

SWSG-30

- 2 calhas com suportes para um nível
- Para colocar cestos na base fechada

UG 30-60

- Altura 225 mm:

SWSG-52

- 4 calhas com suportes para um nível
- Para colocar cestos na base fechada

UG 52-60

- Altura 218 mm nos dois níveis



Sistema Aqua-Soft PG 8597, descalcificador de água com dois reservatórios

- Para recolha contínua de água macia no caso de água com um grau de dureza até 40° dH

Rendimento:

- 19 l/min. (contínuo), máx. fluxo de volume 30 l/min.

Construção:

- Aparelho de instalação livre com rodas, sistema de carga pela parte superior, revestimento exterior em plástico

Comando:

- Sistema de dois tanques com comando por quantidade

Equipamento:

- 2 reservatórios com 4,5 l de resina cada
- 1 reservatório para 20 kg de sal

Dados técnicos:

- Funcionamento sem ligação à corrente

Ligação da água:

- 2 bombas de pressão, aprox. 1,5 m comprimento, com rosca 3/4"
- 1 x água fria ou quente, máx. 70°C
- No mínimo 1 bar pressão de fluxo para o sistema, máx. de pressão estática 8 bar
- Pressão de fluxo mínima 2,5 bar em aparelhos sem descalcificador
- Pressão de fluxo mínima 3,5 bar em aparelhos com descalcificador
- 1 x ligação do sistema à máquina
- 2 bombas de circulação, aprox. 1,5 m comprimento (DN 8 para água de regeneração e transbordo)
- Preparado para construção de fecho contra cheiros e dispositivo para evitar fluxo de retorno

Consumo de água:

- 19 l por regeneração

Medidas/peso:

- Medidas exteriores:
A 570, L 360, P 360 mm
- Peso (sem sal) cerca de 30 kg



Sistema Aqua-Soft PG 8090, descalcificador de água com um reservatório

- Para recolha contínua de água macia no caso de água com um grau de dureza até 40° dH

Rendimento:

- 15 l/min. (contínuo), máx. fluxo de volume 20 l/min.

Construção:

- Aparelho de instalação livre com rodas, sistema de carga pela parte superior, revestimento exterior em plástico

Comando:

- Sistema de um tanque com comando por tempo

Equipamento:

- 1 reservatórios com 4 l de resina cada
- 1 reservatório para 10 kg de sal

Dados técnicos:

- Ligação à corrente: 230 V 50 Hz
- Prever no local da instalação um ponto de ligação à corrente segundo o plano de instalação

Ligação da água:

- 2 bombas de pressão, aprox. 1,5 m comprimento, com rosca 3/4"
- 1 x água fria ou quente, máx. 65°C
- No mínimo 2 bar pressão de fluxo para o sistema, máx. de pressão estática 6 bar
- 1 x bomba de circulação para água de regeneração com via de fluxo livre (DN 12)
- 1 x transbordo (DN 12)
- Prever no local da instalação um sifão e um anti-retorno

Consumo de água:

- 55 l por regeneração

Medidas/peso:

- Medidas exteriores:
A 572, L 230, P 400 mm
- Peso (sem sal) cerca de 12 kg

Acessórios para G 8072, G 8066, PG 8067



Desmineralizador para osmose inversa RO-190 M1

- Para recolha contínua de água desmineralizada

Rendimento:

- Rendimento máx. de permeato 190 l/hora

Construção:

- Solução stand-alone para a instalação num armário inferior
- Revestimento exterior em aço inoxidável

Equipamento:

- 2 LED para indicação do estado e função de valor guia e de fluxo directo

Dados técnicos:

- Máx. rendimento aprox. 50%
- Taxa de retenção de sal 96-98%
- Qualidade da água aprox. 5-100 µS/cm (dependente da água não tratada)
- Ligação à água RO 3/4"
- Saída de água macia 3/4"
- Saída de concentrado Mangueira JG (8 mm)
- Pressão de entrada de água 2 a 6 bar

- Ligação eléctrica 230 V 50 Hz
- Dispositivo de segurança 10 A
- Potência total de ligação 1 kW
- Consumo de energia: 0,6 kW/h

Fornecimento de água:

- Água fria até no máx. 28°C
- Máximo de dureza de água não tratada 30° dGH, 15° dKH

Medidas/Peso:

- Medidas exteriores: A 380, L 545, P 302 mm
- Peso 36 kg



Desmineralizador para osmose inversa RO-190 M2

- Para recolha contínua de água desmineralizada

Rendimento:

- Rendimento máx. de permeato 190 l/hora

Construção:

- Osmose inversa em base de aço inoxidável com porta e cuba de retenção
- Abertura de porta alterável
- Instalação de reservatórios de 2 x 5 litros para produtos na base

Equipamento:

- 2 LED para indicação do estado e função de valor guia e de fluxo directo

Dados técnicos:

- Máx. rendimento aprox. 50%
- Taxa de retenção de sal 96-98%
- Qualidade da água aprox. 5-100 µS/cm (dependente da água não tratada)
- Ligação à água em RO 3/4"
- Saída de água macia 3/4"
- Saída de concentrado Mangueira JG (8 mm)

- Pressão de entrada de água 2 a 6 bar
- Ligação eléctrica 230 V 50 Hz
- Dispositivo de segurança 10 A
- Potência total de ligação 1 kW
- Consumo de energia: 0,6 kW/h

Fornecimento de água:

- Água fria até no máx. 28°C
- Máximo de dureza de água não tratada 30° dGH, 15° dKH

Medidas/Peso:

- Medidas exteriores: A 520, L 600, P 560 mm
- Peso 41 kg

Mesas para G 8072, Adaptador para pés



T 625 UR
T 625 UL
• Mesas universais, 625 mm de compr.



T 1200 UR
T 1200 UL
• Mesas universais, 1.200 mm de compr.



T 625 BUR
T 625 BUL
• Mesas, 625 mm de compr.



T 1200 BUR
T 1200 BUL
• Mesas, 1.200 mm de compr.



Adaptador para pés
para G 8072
• Altura 100 ou 50 mm



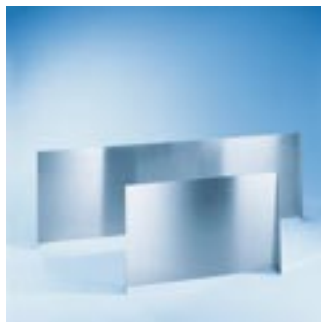
Adaptador para pés
para mesas T 625/T 1200
• Altura 100 ou 50 mm

Acessórios para G 8072



SSV

- Revestimento, lado frontal para mesa universal e mesa de apoio



SSB 625

- PAINEL DE RESGUARDO 625 mm para montar em mesas de apoio 625 mm

SSB 1200

- PAINEL DE RESGUARDO 1.200 mm para montar em mesas de apoio 1.200 mm



Canto:

- Acabamento de parede para solução de canto
Remata a abertura entre a parede e a máquina)

Adaptador

- Para acoplar mesas Miele antigas (Geração G 720/21 e G 7726/28)

ADP

- Adaptador para montar mesas (adicionalmente para a geração G 720/21)



AB 50

- Recipiente para lixo 50 l com tampa e rodas



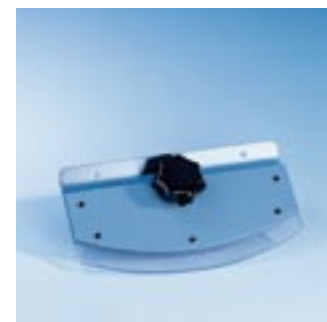
PBMS

- Torneira misturadora – braço giratório
- Torneira misturadora, (quente+fria) chuveiro com braço giratório
- 100 cm de compr.
- 2 mangueiras flexíveis 1/2"



SAS 500

- Filtro para cubas A 500/L 400/P 250 mm



Afs

- Espátula para restos de alimentos (só para mesas 1.200 mm)

Comandos



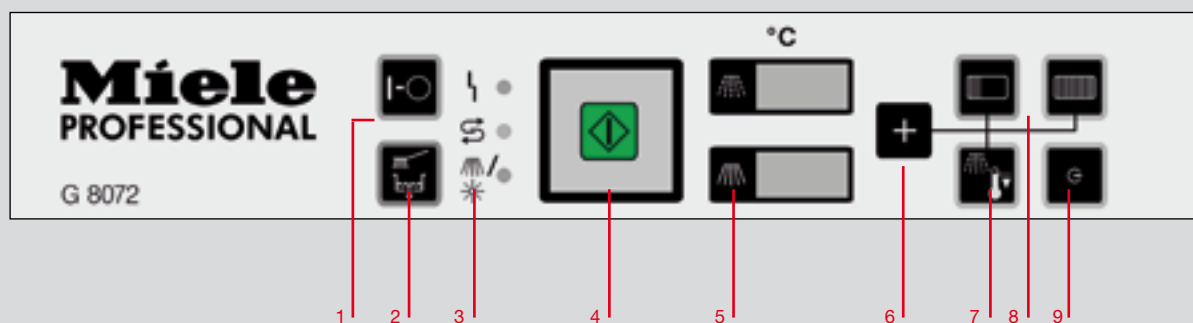
G 8066

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Ligado/Desligado | 6 Start |
| 2 Programa de auto-limpeza | 7 Indicação de anomalias: |
| 3 Programa curto | Entrada de água, esgoto da água, dosagem, regeneração |
| 4 Programa standard | |
| 5 Programa intensivo | |



PG 8067

- | | |
|----------------------------|--|
| 1 Ligado/Desligado | 6 Start |
| 2 Programa de auto-limpeza | 7 Indicação de anomalias: |
| 3 Programa curto | Entrada de água, esgoto da água, dosagem |
| 4 Programa standard | |
| 5 Programa intensivo | |



G 8072

- | | |
|---|--|
| 1 Ligado/Desligado | 6 Activação de programas especiais |
| 2 Programa de auto-limpeza | 7 Programa especial: Reduzir a temperatura de enxaguagem |
| 3 Lâmpada de controle indicações de serviço e anomalias | 8 Programa curto ou intensivo |
| 4 Start do programa | 9 Programa especial: Diagnóstico do serviço de assistência |
| 5 Indicações de funcionamento: Enxaguagem/Lavagem | |

MIELE PORTUGUESA, LDA.

**Sede, Salão de exposição,
Assistência técnica e Armazém**

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Telefones:

Geral	21 4248 100
Serviços Comerciais	21 4248 410
Divisão Industrial	21 4248 424
Divisão de Cozinhhas	21 4248 430
Assistência técnica	21 4248 310
Peças e acessórios	21 4248 371
Apoio ao Cliente	21 4248 391
Fax	21 4248 109

**Filial do Porto
Salão de exposição e
Assistência Técnica**

Rua do Pinheiro Manso, 431
4100 – 413 Porto

Tel. 22 610 25 16

Fax 22 610 30 06

**Filial de Faro
Salão de exposição e
Assistência Técnica**

Urb. de São Luís, Lt. B2, Loja 2
8005 – 333 Faro

Tel. 289 823 773

Fax. 289 813 784

Miele Assistência:

808 200 687

Miele Gabinete de Apoio ao Cliente:

808 200 688

Fábricas Miele:

Gütersloh/Alemanha Federal

www.miele-professional.pt

professional@miele.pt