



Miele

Glossaire malin de la vaisselle

Tout ce qu'il faut savoir sur le lavage
des verres dans un lave-vaisselle
à surchauffeur

Glossaire de la vaisselle

Dans le secteur de la restauration, les verres sont encore souvent lavés à la main – et ce, en dépit du fait que l'utilisation d'un lave-vaisselle professionnel soit plus rapide, plus hygiénique et plus économique. Perfectionnés au fil de plusieurs décennies d'expérience, les lave-vaisselle professionnels à eau renouvelée et à surchauffeur de Miele relèvent tous les défis du quotidien. Qu'il s'agisse de salissures tenaces ou de verres délicats. Pour les lave-vaisselle Miele, ce n'est pas un problème !

Avec ce petit guide, nous souhaitons vous faire profiter de notre longue expérience dans le lavage des verres. Des bases du lavage en passant par des recommandations pour préserver au mieux vos précieux verres ou pour utiliser votre lave-vaisselle de manière écologique : ce petit guide vous prodiguera toujours de précieux conseils et des astuces utiles.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et des verres toujours propres et brillants !





Sommaire

Conseils et astuces pratiques	4 – 6
Pour préserver l'éclat de vos verres	7 – 9
La qualité de l'eau	10 – 12
Pour que vos verres restent brillants	13 – 18
Laver dans un lave-verres professionnel	19 – 21
Solutions personnalisées	22 – 23
Des arguments brillants	23 – 33

Conseils et astuces pratiques

Pour des verres brillants

Non seulement les lave-verres professionnels vous facilitent la vie au quotidien, mais ils vous garantissent également un nettoyage hygiénique et économique de vos verres. Pour que les verres reflètent avec éclat la réputation de votre établissement et pour que vos clients soient satisfaits, nous aimerions vous donner quelques conseils :

- Ne pas plonger les doigts dans les verres au moment de les débarrasser. Les empreintes digitales sont difficiles à faire disparaître.
- Les verres doivent être complètement secs avant d'être remplis.
- Si les verres doivent être polis, toujours le faire avec un torchon sec et propre ! Les torchons humides peuvent non seulement véhiculer des germes, mais aussi favoriser la formation d'odeurs.
- Pour éviter les rayures, ne pas empiler les verres les uns dans les autres.
- Idéalement, ne jamais poser les verres à l'envers sur des torchons humides. Il existe pour cela des tapis spéciaux pour verres qui permettent à l'air de circuler et empêchent ainsi la formation d'odeurs.
- Si les verres à bière ne sont pas correctement rincés, si trop de produit de rinçage a été utilisé ou si le produit de rinçage utilisé n'est pas adapté (avec par exemple une teneur trop élevée en tensio-actifs), la mousse de la bière retombera rapidement. Dans la même optique, mieux vaut éviter de nettoyer des tasses de café ou des gobelets de lait avec des verres de bière : les résidus de graisses issus des produits laitiers (ou substitués de lait) altèrent en effet la mousse de la bière.



Conseils et astuces pratiques

Pour utiliser votre lave-verres

- Pour laver des verres, utilisez toujours l'appareil, le programme et les produits de nettoyage prévus à cet effet.
- Pour le lavage des verres, un adoucisseur d'eau est recommandé dès lors que la dureté de l'eau brute est supérieure à 3°dH.
- Pour que l'adoucisseur intégré (selon équipement) au lave-vaisselle à surchauffeur fonctionne, il faut régulièrement rajouter du sel pour lave-vaisselle.
- Selon les recommandations, il faut utiliser de l'eau déminéralisée pour le rinçage final (après un traitement de l'eau, par exemple par un dispositif d'osmose inverse ou une cartouche externe de déminéralisation).
- N'utilisez que les paniers et les supports prévus pour le lave-vaisselle à surchauffeur. Veillez à ce que la taille et la hauteur des compartiments de rangement soient adaptées à la taille et la géométrie des verres.
- Les paniers doivent toujours être correctement chargés et les verres ne doivent être placés que dans les porte-verres prévus à cet effet.
- Respectez les consignes d'entretien qui figurent dans le mode d'emploi de votre lave-verres. Veillez à nettoyer régulièrement les filtres, à contrôler les bras de dispersion, ainsi qu'à changer l'eau du réservoir.
- Le produit de lavage doit être suffisamment dosé. Pour cela, il est préférable d'opter pour un dosage automatique via des pompes de dosage internes ou externes.



Pour préserver l'éclat de vos verres

Résidus sur la charge

La salissure sur les verres peut être visible ou invisible.

Par **salissures visibles**, on entend les traces de lait, de jus, de boissons alcoolisées, de graisse, d'empreintes digitales, de rouge à lèvres, mais aussi les dépôts séchés d'eau minérale ou les décolorations dues à des aliments tels que le café, le thé, les carottes ou les tomates. Il peut aussi s'agir de dépôts calcaires qui nécessitent un polissage après lavage.

Les **salissures invisibles** peuvent être divers micro-organismes :

- des virus enveloppés, comme l'herpès et les coronavirus ;
- des virus non enveloppés, comme les norovirus ;
- des bactéries, telles que les salmonelles, *E. coli*, les staphylocoques, les streptocoques ;
- ou bien des contaminations rares aux levures ou à la moisissure.

Si des verres ont l'air propres, cela ne signifie pas forcément qu'ils sont parfaitement hygiéniques.

Pour préserver l'éclat de vos verres

Le cercle de Sinner

Un lavage des verres hygiénique et économique est le résultat d'une interaction complexe entre plusieurs facteurs. Cette interaction entre **le temps, la température, la mécanique et la chimie** s'appelle le cercle de Sinner. Ces quatre facteurs ne permettent d'obtenir un résultat de nettoyage optimal que s'ils sont parfaitement harmonisés. Pour obtenir les résultats souhaités, il est donc préférable d'utiliser un lave-vaisselle professionnel.

Avec son concept 360PRO, Miele propose une solution système dans laquelle tous les composants sont adaptés les uns aux autres.

**Temps
d'action**

**Action
chimique**





Température

Le saviez-vous ?

La luminosité en arrière-cuisine (par exemple l'utilisation de lampes LED spéciales) a également une influence sur la manière dont on juge de la performance de nettoyage. La norme DIN EN 50242 stipule que la luminosité en arrière-cuisine doit se situer entre 1'000 et 1'500 LUX pour permettre une évaluation adéquate du résultat de lavage.

L'objectif phare de Miele est d'obtenir un résultat de lavage optimal tout en préservant les ressources. Autant que nécessaire, aussi peu que possible.

Action mécanique

La qualité de l'eau

Bon à savoir ...

Quel est le rôle de l'eau dans le processus de nettoyage ?

- Elle dissout et fait gonfler les nombreux composants hydrophiles des salissures (comme le sucre et l'amidon).
- Elle dissout les principes actifs des produits de lavage
- Elle transforme chimiquement ou émulsionne les composants non solubles de la saleté
- Elle transmet la température et l'action mécanique aux surfaces
- Elle élimine le bain lessiviel

La qualité de l'eau est déterminante pour le résultat du traitement.

- Utiliser de l'eau déminéralisée pour le rinçage final permet de lutter contre les dépôts minéraux, comme le calcaire, sur la charge et dans l'appareil. Cela permet d'éviter un polissage des verres après lavage.

- Une bonne qualité de l'eau protège l'appareil et évite les frais de fonctionnement et d'entretien liés au calcaire.
- Une faible dureté de l'eau permet d'obtenir une plus grande efficacité des produits de lavage, car une eau douce nécessite moins de tensio-actifs (substances actives de lavage) pour un bon effet de rinçage. Vous préservez de cette manière à la fois l'environnement et votre portefeuille.
- La qualité de l'eau ne se limite toutefois pas à la dureté de l'eau. La teneur en autres ions indésirables, tels que le manganèse, le fer, le cuivre, etc., peut également occasionner des dépôts inesthétiques dans le lave-vaisselle.

Selon la qualité de l'eau et le type d'application, Miele propose différents procédés de traitement de l'eau :

Adoucissement

Lors de l'adoucissement de l'eau, les substances à l'origine de sa dureté, comme les ions de calcium et de magnésium, sont remplacées par des ions de sodium. La dureté totale de l'eau s'en voit fortement réduite.

Recommandé pour : lave-vaisselle ménagers et professionnels pour la vaisselle mixte sans exigences élevées

Déminéralisation partielle

Lors d'une déminéralisation partielle, le calcium, le magnésium et le bicarbonate sont retirés de l'eau dans un échangeur de cations. L'entartrage est évité et la conductance électrique de l'eau est réduite d'environ 66 %.

Recommandée pour : les lave-vaisselle professionnels pour la vaisselle mixte et les verres

Déminéralisation totale

Lors de la déminéralisation totale avec un échangeur d'ions, tous les ions sont retirés de l'eau. Une conductance électrique de 0 à 20 μ S peut être atteinte.

Recommandée pour : lave-vaisselle pour verres et couverts, avec des exigences élevées en termes de résultat du lavage

Déminéralisation par dispositif d'osmose inverse

Lors de l'osmose inverse, la séparation de tous les sels s'effectue à l'aide d'une filtration membranaire sous haute pression. L'osmose inverse permet d'obtenir une conductance < 10 % de la valeur d'entrée.

Recommandée pour : lave-vaisselle pour verres et couverts avec des exigences élevées quant au résultat du lavage

Nous préconisons de systématiquement procéder à un rinçage final des verres avec de l'eau déminéralisée.

La qualité de l'eau

Duretés de l'eau

La dureté de l'eau varie beaucoup d'un endroit à l'autre, de 0 à 40 °dH.

De façon très générale, la dureté est classée de la manière suivante :

Plage de dureté	mmol CaO/l	°dH
douce	moins de 1,5	moins de 8,4
moyenne	1,5 à 2,5	8,4 à 14
dure	plus de 2,5	plus de 14



Pour que vos verres restent brillants

Qualités du verre

La bonne conservation de vos verres dépend grandement de la qualité du verre utilisé.

Tous les verres ne se valent pas. Les propriétés et les utilisations du verre peuvent varier :

	Verre borosilicate	Verre sodocalcique	Cristal	Cristal au plomb
Propriétés	Résistant aux chocs et à la chaleur	Verre usuel simple, sensible aux variations de température	Verre incolore, de haute pureté, sans bulles ni stries	Brillance élevée, poids spécifique élevé
Utilisation typique	Récipients de cuisine et de pâtisserie ou verrerie de laboratoire	Bouteilles, vitres de fenêtres, verres à boire ordinaires	Verres de table, articles à offrir	Verres à boire de haute qualité, verre poli



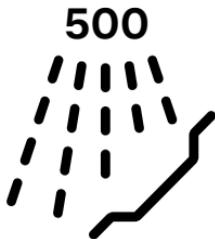
Pour que vos verres restent brillants

Qualités du verre

Le comportement de la charge lors d'un passage au lave-vaisselle dépend du matériau et du type de processus de fabrication.

Il existe un label de qualité qui permet d'identifier la vaisselle testée selon la norme NF EN 12875. Cette norme indique le nombre de cycles de lavage pour lequel un verre est conçu sans perdre visiblement de sa qualité.

Symbole "Convient au lave-vaisselle" :



Types de verre

Outre la qualité du verre utilisé, il faut également tenir compte des différentes tailles et formes lors du lavage : verres à vin, flûtes à champagne, verres à eau ou chopes de bière. Ce point joue un rôle important dans le choix du panier approprié ou du programme de lavage sélectionné.

Pour préserver ses verres, un programme spécifique adapté aux verres ainsi qu'une qualité d'eau recommandée doivent être utilisés.

Pour que vos verres restent brillants

Corrosion du verre

Corrosion du verre

De quoi parle-t-on ?

Avec le temps, les verres peuvent devenir opaques, leur surface laiteuse, et des stries peuvent apparaître qui ne partent pas au lavage. Il s'agit de la corrosion du verre – une détérioration microfine irréversible de la surface du verre.

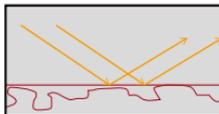
Origine de la corrosion :

Chimiquement parlant, le verre est le produit d'une fusion de dioxyde de silicium (sable et sable de quartz) et de différents oxydes métalliques. De la composition de la matière fondue dépendent les propriétés du verre. Le verre contient beaucoup d'ions de silicium, tandis que l'eau de rinçage adoucie contient peu d'ions.

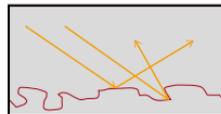
Un principe physique veut qu'un équilibre s'établisse toujours : cela signifie que l'eau adoucie ou déminéralisée retire des ions de silicium de la surface du verre. La surface du verre, autrefois très lisse, devient ainsi plus rugueuse sous l'effet de micro-dégradations.

La lumière n'est plus réfractée dans une seule direction, mais dans plusieurs. Ainsi, le verre apparaît trouble aux yeux de celui qui l'observe :

Verre neuf :



Verre corrodé :



À long terme, il est impossible d'éviter totalement la corrosion du verre.

Mais la rapidité avec laquelle elle apparaît dépend de :

- la qualité du verre – que sa surface soit rugueuse ou mate, ainsi le procédé de fabrication utilisé pour produire le verre ;
- la température – les programmes de lavage à haute température accélèrent la corrosion du verre ;
- la courbe de température – de grandes variations de température favorisent la corrosion du verre (par exemple entre un lavage à chaud et un rinçage intermédiaire à froid) ;
- la pression de lavage – une pression réduite protège les verres (cela est particulièrement important pour les flûtes à champagne et verres à vin) ;
- l'action chimique déployée ;

- les conditions ambiantes – alterner constamment entre un environnement humide et un environnement sec favorise également la corrosion du verre.

Un bon équilibre entre la qualité de l'eau, la chimie, la température et la mécanique permet de ralentir ce processus de vieillissement.

Du fait des cycles de rinçage nettement plus courts dans les lave-verres professionnels, les verres y résistent en outre à environ deux à trois fois plus de cycles que dans les lave-verres ménagers sans présenter de signes de corrosion.

Dans le secteur professionnel, un verre est soumis à environ 800 à 1'000 cycles de rinçage par an.

La corrosion du verre ne peut pas être éliminée ou réparée. Une seule solution : remplacer vos verres par des neufs.

Pour que vos verres restent brillants

Corrosion du verre

Contraintes mécaniques

En plus de la corrosion, les verres souffrent également des effets des contraintes mécaniques.

Les rayures proviennent de l'empilement des verres les uns dans les autres, de chocs entre les verres lors du tri dans le lave-vaisselle ou encore de chocs dans le panier de lavage pendant le programme.

De fines fissures ou des zones de frottement peuvent apparaître, par lesquelles l'eau et les produits de lavage peuvent s'infiltrer, ce qui accélère encore les processus de corrosion.



Laver dans un lave-verres professionnel

Pourquoi privilégier un processus mécanique ?

Un **nettoyage manuel des verres** représente un effort important, accapare le temps si précieux de vos collaborateurs et nécessite des mesures de sécurité au travail appropriées en raison du contact avec des substances dangereuses.

De plus, le rinçage à l'eau froide et au désinfectant n'offre pas une protection suffisante contre la transmission de micro-organismes indésirables. Le résultat du nettoyage dépend également de la méticulosité du plongeur, de sorte que la qualité et l'hygiène ne peuvent pas être garanties à un niveau élevé et constant.

Plus les verres sont manipulés, plus le temps consacré à cette tâche est long, plus le risque de bris de verre est élevé – ce qui entraîne un risque de blessure et de recontamination des verres avec des torchons souillés.

Un lavage de vos verres dans un **lave-vaisselle professionnel** garantit un processus standardisé qui utilise toujours les paramètres adaptés à la charge (mécanisme de rinçage, quantité et qualité d'eau, température, concentration de produits chimiques). À chaque passage au lave-vaisselle, ils sont ainsi lavés et rincés à la perfection. Par ailleurs, les exigences en matière d'hygiène selon les normes DIN 10512 ("Hygiène alimentaire – Lave-vaisselles industriels avec lave-vaisselles à multiréservoir unique – Exigences hygiéniques, essai de type") et NF EN 17735 ("Machines à laver la vaisselle commerciales – Exigences liées à l'hygiène et essais") sont respectées.

Un lavage au lave-vaisselle est toujours préférable, car il offre plus de sécurité et une utilisation plus efficace des ressources.

Laver dans un lave-verres professionnel

Que faire si ...

Traces de rouge à lèvres

Les résidus de rouge à lèvres sont composés de cire ou de graisse et de pigments de couleur. La température du rinçage fait fondre la cire, mais les pigments de couleur sont plus difficiles à dissoudre. Augmentez le dosage du produit de lavage pour dissoudre les pigments de couleur de la surface du verre.

Taches de thé

Les traces de thé se forment lorsque le thé noir est infusé avec de l'eau dure et qu'il a reposé trop longtemps dans la tasse. Pour que vous puissiez savourer pleinement votre thé, un détergent à action blanchissante accrue élimine tout résidu. (Voir aussi les produits d'entretien Miele)

Résidus de cire

Les restes de cire se retrouvent souvent dans les photophores, dans lesquels les restes de bougies laissent leur empreinte. Ne mettez pas les photophores ou verres à bougie dans le lave-vaisselle, car les résidus insolubles dans l'eau pourraient l'endommager.

Taches d'eau

Les taches d'eau peuvent être dues à des dépôts calcaires. Vérifiez la dureté de l'eau programmée dans le lave-vaisselle et si du sel doit être ajouté.

D'autre part, des taches d'eau peuvent se former sur le verre si l'eau ne peut pas s'écouler correctement hors du verre. Vérifiez que les verres sont correctement positionnés dans le panier. Une augmentation du dosage du produit de rinçage peut également y remédier.



Solutions personnalisées

Le lave-verres Miele adéquat



Selon le domaine et la quantité de verres à laver, Miele propose différentes tailles de lave-vaisselle à surchauffeur et donc toujours la solution optimale dans le domaine de la gastronomie, lorsque les verres doivent être à nouveau prêts à l'emploi dans les plus brefs délais. Des cycles de lavage très courts garantissent un déroulement optimal en cas de grande quantité de vaisselle tout en protégeant les verres.

La référence côté comptoir: le petit lave-verres PTD 701

- Une petite géométrie pour une intégration parfaite
 - Paniers spécialement adaptés à la charge
 - Trois programmes spéciaux pour verres
- Pour une plus grande quantité de verres, mais aussi pour d'autres types de charges, Miele propose d'autres types et tailles d'appareils, jusqu'au lave-vaisselle à capot PTD 901.



Solutions personnalisées

Les programmes de lavage

Le client dispose de trois programmes spécifiques pour les verres. Ceux-ci sont déterminés en fonction de la pression de lavage, de la température de lavage et de la concentration de dosage pour le verre concerné :



Programme 1
pour les verres fragiles,
comme les verres à vin



Programme 2
pour les verres plus résistants,
comme les verres à boire



Programme 3
pour les verres robustes,
comme les chopes de bière

Les différents paramètres de programme comme la température, le temps de maintien en température ou la quantité d'eau peuvent être configurés précisément selon les exigences du lieu d'installation afin de garantir les meilleurs résultats de lavage et d'hygiène.

Cela permet de protéger non seulement les verres, mais aussi l'environnement.

Des arguments brillants

Les points forts du lave-vaisselle à surchauffeur Miele



Résultats de lavage parfaits

Les programmes spécifiques de la charge permettent d'obtenir de meilleurs résultats de lavage tout en prenant grand soin de la vaisselle. Les paramètres de programme sont ainsi optimisés en fonction de leur utilisation – en temps, en pression de lavage et en température. Les champs de lavage novateurs atteignent chaque recoin de la cuve Hygiène et assurent ainsi une efficacité optimale. Les éléments perturbateurs risquant d'altérer le résultat de lavage, par ex. un bras de dispersion bloqué ou un filtre bouché sont signalés à l'écran en temps voulu.



Grand confort d'utilisation

Grâce à son écran entièrement tactile robuste, l'utilisation du lave-vaisselle est aussi intuitive que celle d'un smartphone. Le processus de travail quotidien est activé par une simple pression d'un bouton, tout en informant du déroulement du programme et du statut actuel à l'aide d'un affichage couleurs. En cas de besoin, des informations supplémentaires peuvent être affichées et des ajustements peuvent être programmés facilement à l'écran.



Bien intégré

Avec une largeur de seulement 46 cm, le lave-verres PTD 701 s'intègre parfaitement dans un comptoir.



Configuration personnalisée de paniers

Pour satisfaire aux exigences particulières, les lave-vaisselle surchauffeur Miele ne disposent pas d'équipement de panier de série. Vous avez la possibilité de choisir les paniers et compléments adaptés à vos besoins à partir de la gamme d'accessoires complète.

Des arguments brillants

Les points forts du lave-vaisselle à surchauffeur Miele



Différentes variantes de doseurs

Quel que soit l'équipement requis par la configuration du bâtiment sur place, Miele fournit le moyen de dosage approprié. Des variantes d'équipement sont possibles avec des pompes de dosage internes et des cannes d'aspiration pour réservoirs de détergents externes, réservoirs de détergents internes et pompes de dosage en cas d'impossibilité de réglage pour des bidons de détergents externes ainsi qu'une variante complète sans préparation de dosage (uniquement pour PTD 703).



Dispositif d'osmose inverse intégré

Les lave-vaisselle avec traitement de l'eau par un dispositif d'osmose inverse interne offrent d'excellents résultats de lavage pour des verres éclatants et des couverts brillants sans lustrage manuel ultérieur. La solution idéale dans les espaces réduits, par ex. sous un bar.



Simple et ergonomique

L'ouverture automatique du capot (sur la variante PTD 901) facilite non seulement les manipulations quotidiennes, mais permet également de commencer le séchage des verres et de la vaisselle et des couverts à l'air libre.



Des résultats étincelants en un rien de temps

Grâce au système de rinçage professionnel, les verres peuvent être remis en service en un rien de temps. La durée de cycle la plus rapide, < 1 tr/min, permet de laver jusqu'à 1'535 (PTD 701) ou 3'773 (PTD 901) verres par heure.

¹ Les valeurs indiquées peuvent varier en fonction du programme choisi et des conditions sur le lieu d'installation (raccordement électrique/température de l'arrivée d'eau).

Des arguments brillants

Les points forts du lave-vaisselle à surchauffeur Miele



Récupération thermique¹

L'équipement Eco vous permet de récupérer un maximum de chaleur de chauffage de l'eau et de l'air. De plus, le dégagement de vapeur est réduit de manière considérable.

Cela permet de protéger l'environnement et de réduire les coûts d'exploitation.

¹ Option disponible uniquement pour le lave-vaisselle à capot PTD 901



Faibles consommations

Économiser tout en préservant l'environnement : les lave-vaisselle Miele Professional sont appréciés pour leurs faibles valeurs de consommation et leur efficacité maximale. Dès la phase de conception, une règle s'applique : pour obtenir un résultat parfait, utiliser des produits recyclables et ne jamais dépasser la quantité absolument nécessaire en eau, en énergie et en produits de lavage.

Des arguments brillants

Le 360PRO : la solution système

Avec notre solution système 360PRO, vous obtenez tout d'un seul et même fournisseur :
En plus des lave-vaisselle à surchauffer, Miele propose une vaste gamme de lave-vaisselle à eau renouvelée, de produits complémentaires et de services afin de toujours vous offrir la solution la plus adaptée à vos besoins :



Des arguments brillants

Accessoires pour des opérations optimales dans la restauration

Des accessoires adaptés facilitent votre travail quotidien :

- Ainsi, les socles favorisent par ex. une manipulation ergonomique et optimale lors du chargement et du déchargement de la machine.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage et un maintien sûr, le verre est fixé de manière optimale dans les paniers et les compléments.
- Différentes solutions de traitement de l'eau intégrées ou externes garantissent une qualité d'eau optimale
- Une gamme de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à l'utilisation garantit les meilleurs résultats de lavage.

Vous trouverez ces accessoires ainsi que d'autres équipements originaux Miele sur notre site Internet :

www.miele.ch/fr/p



Des arguments brillants

Systèmes de traitement de l'eau Miele

La qualité de l'eau a une influence décisive sur le résultat du lavage. Pour obtenir la bonne qualité d'eau, Miele propose différentes solutions.



Adoucisseur d'eau **Adoucisseur monobloc** **APTD 300**

- Système à compartiment unique
- Fonctionnement sans électricité



Adoucisseur d'eau **Système Aqua Soft PG 8597**

- Pour une production continue d'eau douce jusqu'à 40 °dH
- Système à deux compartiments gérés en fonction de la quantité
- Fonctionnement sans alimentation électrique

Déminéralisation partielle

Cartouches de déminéralisation partielle **TE P 2000 ou 2800**

- Débit max. 450 l/h (TE P 2000) ou 800 l/h (TE P 2800)



Déminéralisation totale

Cartouches de déminéralisation totale **VE P 2000 ou 2800**

- Débit max. 450 l/h (VE P 2000) ou 800 l/h (VE P 2800)



En outre, selon le modèle d'appareil, il existe des lave-verres avec dispositif d'osmose inverse intégré.

Des arguments brillants

Les produits de nettoyage et d'entretien Miele



Les produits de lavage de la gamme Pro-Care Shine ont été spécialement conçus pour être utilisés dans les lave-vaisselle Miele. Du fait de leur formulation soigneusement harmonisée, ils permettent un traitement professionnel des verres et de la vaisselle, qui se distingue par sa rentabilité et par ses résultats étincelants.



Des arguments brillants

Conseil et service



Miele Professional incarne une qualité exceptionnelle et cela vaut aussi pour son service après-vente. Un vaste réseau de techniciens SAV nous permet de garantir un service à domicile dans un délai de 24 heures. 90 % de tous les cas d'intervention peuvent être résolus dès la première visite grâce au matériel fourni. Ce n'est pas un hasard si le service après-vente Miele reçoit depuis plusieurs années les meilleures notes pour l'excellence de ses prestations.

Un service complet dès le départ

Avant même la mise en service des appareils, notre équipe de vente Miele est à vos côtés pour vous fournir des conseils détaillés. Des experts sont à votre écoute pour choisir les appareils et les accessoires qui correspondent le mieux à vos besoins. Nous élaborons sur demande un calcul de rentabilité et transmettons des offres individuelles de financement. Une fois la mise en service du nouvel appareil assurée, le service après-vente Miele peut prendre en charge sa maintenance, son entretien et la qualification de performance.

Remarques

Miele SA
Route Sous-riette 23
1023 Crissier

Service commercial

Tél. : +41 848 551 670
Du lun. au ven. de 07h30 à 18h00

E-mail : professional@miele.ch
www.miele.ch/fr/p

Miele Professional sur Internet

- Informations complètes sur les caractéristiques techniques, les équipements et les composants
- Prospectus sur tous les groupes de produits et domaines d'application à télécharger
- Descriptions parlantes, instructions d'emploi et présentations de produits sur YouTube

Ce prospectus est imprimé sur papier 100 % blanchi sans chlore.