



Miele

La guida intelligente al lavaggio

Tutto sul lavaggio dei bicchieri
con le lavastoviglie a liscivia unica

La guida al lavaggio

Nel settore della ristorazione, i bicchieri vengono spesso lavati a mano, anche se il lavaggio in una lavastoviglie professionale è più rapido, igienico ed economico.

Grazie alla nostra esperienza decennale, le lavastoviglie professionali Miele con sistema ad acqua pulita e a liscivia unica sono in grado di affrontare tutte le sfide dell'uso quotidiano. Anche in caso di contaminazioni ostinate o materiali sensibili, le lavastoviglie Miele svolgono perfettamente il proprio compito.

Con questa piccola guida mettiamo a vostra disposizione la nostra pluriennale esperienza nel lavaggio dei bicchieri. Dalle nozioni di base sul lavaggio, a come proteggere al meglio i vostri preziosi bicchieri, a come utilizzare la lavastoviglie nel modo più efficiente possibile, qui potrete trovare consigli e suggerimenti utili.

Vi auguriamo una buona lettura e che i vostri bicchieri siano sempre puliti e brillanti!





Indice

Consigli utili	4–6
Il lavaggio dei bicchieri	7–9
La qualità dell'acqua	10–12
Mantenere il valore dei bicchieri	13–18
Il lavaggio in una lavabicchieri professionale	19–21
Soluzioni personalizzate	22–23
Argomenti brillanti	23–33

Consigli utili

Il trattamento giusto per i vostri bicchieri

Le lavabicchieri professionali semplificano la quotidianità e garantiscono ai vostri bicchieri igiene, brillantezza, pulizia e un lavaggio conveniente. Qui troverete alcuni consigli affinché i bicchieri siano il biglietto da visita della vostra attività, per ospiti sempre soddisfatti:

- Non toccare l'interno dei bicchieri quando si sparecchia. Le impronte digitali si eliminano con difficoltà.
- I bicchieri devono essere completamente asciutti prima di essere caricati nella macchina.
- Per lucidare i bicchieri è necessario utilizzare sempre un panno pulito e asciutto. I panni umidi possono non solo trasferire i germi, ma anche favorire la formazione di odori.
- Per evitare graffi, i bicchieri non devono essere impilati l'uno dentro l'altro.
- I bicchieri non devono mai essere appoggiati su strofinacci umidi con l'apertura rivolta verso il basso. A questo scopo, esistono speciali tappetini che consentono la circolazione dell'aria e quindi impediscono la formazione di odori.
- Se i boccali per la birra non vengono sciacquati a sufficienza, se si utilizza una quantità eccessiva di brillantante o se si utilizza il brillantante sbagliato (con un contenuto di tensioattivi troppo elevato), la schiuma della birra si dissolve rapidamente. In modo analogo, le tazzine da caffè o le tazze per il latte non devono essere lavate insieme ai boccali per la birra, in quanto i residui di grasso del latte o dei suoi sostituti possono compromettere la schiuma della birra.



Consigli utili

Come sfruttare al meglio la vostra lavabicchieri

- Per il lavaggio dei bicchieri, utilizzare sempre l'apparecchio destinato a questo scopo, il programma corretto e i detersivi appropriati.
- Per la pulizia dei bicchieri, in presenza di una durezza dell'acqua > 3 °dH, è sempre necessaria la decalcificazione dell'acqua.
- Per garantire il corretto funzionamento dell'addolcitore integrato nella lavastoviglie a liscivia unica (in base alla variante), il sale della lavastoviglie deve essere rabboccato a intervalli regolari.
- Secondo le raccomandazioni, per il risciacquo finale si dovrebbe utilizzare acqua demineralizzata (trattamento dell'acqua, ad esempio, mediante un sistema interno di osmosi inversa o una cartuccia esterna di demineralizzazione).
- Utilizzare esclusivamente i cesti e gli alloggiamenti previsti per la lavastoviglie a liscivia unica. Assicurarsi che le dimensioni e l'altezza dei vani siano adeguate alle dimensioni/geometrie dei bicchieri.
- I cesti devono essere sempre caricati correttamente e i bicchieri devono essere inseriti solo negli appositi supporti.
- Osservare le istruzioni di manutenzione contenute nelle istruzioni d'uso della lavabicchieri. Pulire regolarmente i filtri, controllare i bracci di lavaggio e cambiare l'acqua nel serbatoio.
- È necessario garantire sempre un dosaggio sufficiente di detersivo. È preferibile il dosaggio automatico tramite pompe di dosaggio interne o esterne.



Il lavaggio dei bicchieri

Residui sugli oggetti da trattare

I bicchieri possono presentare dello sporco visibile e invisibile.

Lo sporco visibile è causato ad es. da residui di latte, succhi di frutta, bevande alcoliche, grasso, impronte digitali, rossetto, ma anche da residui di acqua minerale essiccata o dallo scolorimento dovuto ad alimenti, come caffè, tè, carote o pomodori. Possono inoltre formarsi depositi di calcare che rendono necessaria la lucidatura.

Lo sporco invisibile può essere costituito da un'ampia varietà di microrganismi:

- Virus avvolti, ad es. herpes e coronavirus
- Virus non avvolti, come i norovirus
- Batteri, ad es. salmonella, *E. coli*, stafilococchi, streptococchi
- O più raramente contaminazione da parte di lieviti e muffe.

Una pulizia visibile non è sinonimo di purezza igienica.

Il lavaggio dei bicchieri

Il cerchio di Sinner

Un lavaggio igienico ed economico dei bicchieri è il risultato di una complessa sinergia di fattori, denominati “il cerchio di Sinner”, ossia **tempo, temperatura, meccanica e prodotti chimici**.

I quattro fattori interagiscono tra loro e portano a un risultato di pulizia ottimale solo se sono perfettamente coordinati.

Per ottenere i risultati desiderati, è quindi opportuno utilizzare una lavastoviglie professionale.

Con 360PRO, Miele offre una soluzione di sistema in cui tutti i componenti sono coordinati.

Tempo

**Prodotti
chimici**





Temperatura

Lo sapevate?

Anche le condizioni di illuminazione nella cucina (in parte con l'uso di speciali lampade a LED) influiscono sulla percezione personale dell'efficacia di pulizia. La norma DIN EN 50242 stabilisce che le condizioni di illuminazione nella cucina devono essere di 1'000–1'500 LUX per poter valutare adeguatamente il risultato del lavaggio.

L'obiettivo primario di Miele è ottenere risultati di lavaggio ottimali e allo stesso tempo di preservare le risorse. Tutto il necessario, e il meno possibile.

Meccanica

La qualità dell'acqua

Da sapere ...

Qual è il ruolo dell'acqua nel processo di lavaggio?

- Scioglie ed elimina molti componenti idrofili dello sporco (ad es. zucchero, amido)
- Scioglie i principi attivi dei detersivi
- Trasforma o emulsiona chimicamente i componenti non solubili dello sporco
- Trasferisce l'azione di temperatura e meccanica alle superfici
- Rimuove la liscivia

La qualità dell'acqua determina in modo decisivo il risultato del trattamento.

- Utilizzando acqua demineralizzata per il risciacquo finale, è possibile contrastare i depositi minerali, come il calcare, sugli oggetti da trattare e nella macchina. In questo modo si evita di dover lucidare i bicchieri.

- Una buona qualità dell'acqua protegge la macchina e previene i costi di esercizio e di assistenza legati al calcare.
- Una bassa durezza dell'acqua determina una maggiore efficacia dei detersivi: in presenza di una bassa durezza è necessaria una minore quantità di tensioattivi (sostanze attive per il lavaggio) per ottenere una buona efficacia di lavaggio. Questo consente di salvaguardare l'ambiente e il portafogli.
- Tuttavia, la qualità dell'acqua non riguarda solo la durezza, ma anche il contenuto di altri ioni indesiderati, come manganese, ferro, rame o simili, che possono portare a depositi antiestetici nella lavastoviglie.

A seconda della qualità dell'acqua disponibile e del tipo di applicazione, Miele dispone di diversi processi di trattamento dell'acqua:

Addolcimento

Quando l'acqua viene addolcita, le sostanze che ne costituiscono la durezza, come gli ioni calcio e magnesio, vengono sostituite da ioni di sodio. La durezza totale viene ridotta.

Consigliato per: lavastoviglie domestiche e professionali per stoviglie miste senza requisiti particolari

Demineralizzazione parziale

Grazie alla demineralizzazione parziale, il calcio, il magnesio e l'idrogenocarbonato vengono rimossi dall'acqua in uno scambiatore cationico. Si evita la formazione di calcare e la conduttanza dell'acqua si riduce di circa il 66 %.

Consigliato per: lavastoviglie professionali per piatti e bicchieri misti

Demineralizzazione totale

Nel caso di demineralizzazione totale con uno scambiatore ionico, tutti gli ioni vengono rimossi dall'acqua. È possibile ottenere una conduttanza elettrica di 0–20 μ S.

Consigliato per: lavastoviglie per bicchieri e posate con elevati requisiti in termini di risultati di lavaggio

Demineralizzazione totale e osmosi inversa

Nell'osmosi inversa, la separazione di tutti i minerali avviene con l'aiuto di una membrana di filtrazione ad alta pressione. L'osmosi inversa raggiunge una conduttanza pari a < 10 % della conduttanza di partenza.

Consigliato per: lavastoviglie per bicchieri e posate con requisiti molto elevati in termini di risultati di lavaggio

Per i bicchieri, consigliamo sempre di risciacquare con acqua demineralizzata.

La qualità dell'acqua

Durezze dell'acqua

La durezza dell'acqua varia notevolmente da regione a regione e oscilla tra 0 e 40 °dH.
In generale, i gradi di durezza possono essere suddivisi come segue:

Classe di durezza	mmol CaO/l	°dH
dolce	meno di 1,5	meno di 8,4
media	da 1,5 a 2,5	da 8,4 a 14
dura	più di 2,5	più di 14



Mantenere il valore dei bicchieri

Qualità dei bicchieri

Il mantenimento del valore dei bicchieri è influenzato soprattutto dalla qualità del vetro utilizzato.

Il vetro non è sempre uguale. A seconda del tipo di vetro, le caratteristiche e gli usi sono diversi:

	Vetro borosilicato	Vetro sodo-calcico	Vetro cristallo	Cristallo al piombo
Proprietà	Robusto e resistente al calore	Semplice vetro di uso comune, sensibile alle fluttuazioni di temperatura	Vetro incolore di elevata purezza senza bolle e striature	Forte brillantezza, elevato peso specifico
Uso tipico	Stoviglie e cassette da forno, vetreria di laboratorio	Bottiglie, vetri di finestre, semplici bicchieri	Bicchieri da tavola, articoli da regalo	Bicchieri di alta qualità, vetro tagliato



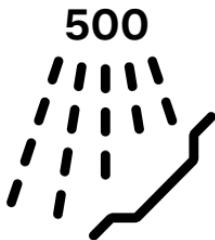
Mantenere il valore dei bicchieri

Qualità dei bicchieri

Il comportamento degli oggetti da trattare durante il lavaggio in lavastoviglie dipende dal materiale e dal tipo di processo produttivo.

Esiste un marchio di qualità che può essere utilizzato per identificare le stoviglie testate secondo la norma EN 12875. Indica il numero di cicli di lavaggio per cui un bicchiere è progettato senza perdere visibilmente la qualità.

Simbolo relativo all' idoneità al lavaggio in lavastoviglie:



Tipi di bicchieri

Oltre alla qualità del vetro utilizzato, per la pulizia occorre tenere conto anche delle diverse dimensioni e forme, come ad esempio i bicchieri da vino e da champagne, i bicchieri da tavola o i boccali per la birra. Ciò influisce sulla scelta del cesto appropriato o del programma di lavaggio da selezionare.

Per preservare il valore dei bicchieri, è importante utilizzare i programmi appositamente adattati ai bicchieri e la qualità dell'acqua raccomandata.

Mantenere il valore dei bicchieri

Corrosione del vetro

Corrosione del vetro

Di cosa si tratta?

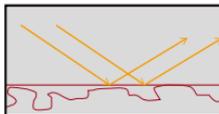
Sarà successo anche a voi: con il tempo i bicchieri si appannano e sviluppano una superficie lattiginosa o striature che non possono più essere rimosse con il lavaggio. La corrosione del vetro è un danneggiamento molto fine e irreversibile della sua superficie.

Cause della corrosione del vetro:

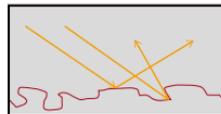
Dal punto di vista chimico, il vetro è un prodotto fuso di ossido di silicio (sabbia e sabbia di quarzo) e vari ossidi metallici. La composizione della massa fusa determina le proprietà del vetro. Il vetro contiene molti ioni di silicio, mentre l'acqua di lavaggio addolcita ne contiene pochi. Secondo un principio fisico, si cerca sempre un equilibrio: l'acqua addolcita o demineralizzata rimuove gli ioni di silicio dalla superficie del vetro. In questo modo la superficie del vetro, in precedenza molto liscia, diventa più ruvida a causa di danni microscopici.

La luce non viene più rifratta in una sola direzione, ma in direzioni diverse. Pertanto, il vetro appare opaco:

Bicchiere nuovo:



Bicchiere con corrosione:



Non è possibile evitare la corrosione del vetro a lungo termine. Tuttavia, la sua velocità di comparsa dipende da:

- La qualità del vetro: quanto è ruvida o liscia la superficie e quale processo di fabbricazione è stato utilizzato per produrre il bicchiere.
- La temperatura: i programmi di lavaggio con temperature più elevate accelerano la corrosione del vetro.
- La curva di temperatura: grandi fluttuazioni di temperatura favoriscono la corrosione del vetro (ad es., tra il lavaggio a caldo e un risciacquo a freddo).
- La pressione di lavaggio: una pressione ridotta protegge i bicchieri (particolarmente importante per i bicchieri da champagne/vino).
- I prodotti chimici utilizzati.
- Anche le condizioni ambientali: una costante alternanza tra ambiente umido e secco favorisce la corrosione del vetro.

Bilanciando la qualità dell'acqua, i prodotti chimici, la temperatura e la meccanica, questo processo di invecchiamento può essere rallentato.

Grazie ai tempi di lavaggio notevolmente ridotti delle lavabicchieri professionali, i bicchieri in queste macchine resistono a un numero di cicli circa 2–3 volte superiore a quello delle lavastoviglie domestiche senza mostrare segni di corrosione.

Nel settore professionale, un bicchiere subisce circa 800–1'000 cicli di lavaggio all'anno.

La corrosione del vetro non si può eliminare o riparare. L'unica soluzione è sostituire i bicchieri danneggiati con bicchieri nuovi.

Mantenere il valore dei bicchieri

Corrosione del vetro

Sollecitazioni meccaniche

Oltre alla corrosione, il vetro è danneggiato anche dalle sollecitazioni meccaniche.

I graffi sono causati dalla pratica di impilare i bicchieri, dagli urti quando vengono messi in lavastoviglie o dalle vibrazioni nel cesto di lavaggio durante il programma.

Possono formarsi fessure sottili o segni di sfregamento attraverso i quali possono penetrare acqua e detersivi, che a loro volta accelerano i processi di corrosione.



Il lavaggio in una lavabicchieri professionale

Perché un processo a macchina è sempre preferibile?

Il **lavaggio manuale dei bicchieri** comporta un notevole dispendio di energie, impegna il tempo prezioso del vostro personale e richiede adeguate misure di sicurezza sul lavoro a causa del contatto con sostanze pericolose. Inoltre, il risciacquo con acqua fredda e disinfettante non fornisce una protezione sufficiente contro la trasmissione di microrganismi indesiderati. Il risultato del lavaggio dipende anche dalla cura del personale, pertanto la qualità e l'igiene non possono essere costantemente garantite a un livello elevato.

Più frequente è il trattamento manuale, tanto maggiore sarà il tempo necessario, il rischio di rottura dei bicchieri e il rischio di lesioni associato, nonché la ricontaminazione dei bicchieri con strofinacci non igienicamente puri.

Il lavaggio dei bicchieri in una **lavastoviglie professionale** garantisce un processo standardizzato che utilizza sempre gli stessi parametri o parametri che corrispondono agli oggetti da trattare (meccanica di lavaggio, quantità/qualità dell'acqua, temperatura, concentrazione di prodotti chimici). Questo garantisce il massimo livello di pulizia a ogni ciclo di lavaggio. Inoltre, vengono rispettati i requisiti igienici secondo la norma DIN 10512 ("Igiene alimentare – Lavaggio del vetro commerciale con lavabicchieri a liscivia unica") e la norma DIN EN 17735 ("Lavastoviglie professionali – Requisiti igienici e test").

Un processo di lavaggio a macchina è sempre preferibile in quanto offre maggiore sicurezza e un uso più efficiente delle risorse.

Il lavaggio in una lavabicchieri professionale

Cosa fare se ...?

Tracce di rossetto

I residui di rossetto sono composti da una massa di cera/grasso con pigmenti di colore. Mentre la massa di cera si scioglie grazie alle temperature di lavaggio, i pigmenti di colore sono difficili da rimuovere. Occorre aumentare il dosaggio di detersivo, per sciogliere i pigmenti di colore dalla superficie dei bicchieri.

Macchie di tè

Le macchie di tè si formano quando il tè nero viene infuso con acqua dura e lasciato riposare. Per gustare il tè senza problemi, occorre utilizzare un detersivo con effetto sbiancante che elimina tutti i residui. (Si veda anche Prodotti per la pulizia Miele)

Residui di cera

I residui di cera sono spesso presenti sui portacandele, dopo che la candela si è consumata. Non introdurre barattoli/lanterne per candele in lavastoviglie poiché tali residui, non essendo solubili in acqua, potrebbero danneggiare la macchina.

Macchie d'acqua

È possibile che si tratti di depositi di calcare. Controllare la durezza dell'acqua impostata nella lavastoviglie ed eventualmente rabboccare il sale. Altrimenti, quando l'acqua non scorre correttamente sul vetro, possono formarsi tali macchie. Controllare che i bicchieri siano posizionati correttamente nel cesto. Inoltre, può essere utile aumentare il dosaggio del brillantante.



Soluzioni personalizzate

La giusta lavabicchieri Miele



A seconda del settore e della quantità di bicchieri da lavare, Miele offre lavastoviglie a liscivia unica di diverse dimensioni: la soluzione ottimale nel settore della ristorazione, dove i bicchieri devono essere di nuovo disponibili nel più breve tempo possibile. I cicli di lavaggio molto brevi garantiscono un processo ottimale con un volume di lavaggio elevato e sono delicati anche per i bicchieri.

Al bancone, la piccola PTD 701 si è dimostrata un'ottima lavabicchieri:

- Dimensioni ridotte: perfettamente integrabile
- Cesti appositamente adattati agli oggetti da trattare
- Tre programmi per bicchieri

Per volumi di bicchieri più grandi, ma anche per altri tipi di oggetti da trattare, Miele offre macchine di altri tipi e dimensioni, fino alla lavastoviglie PTD 901.

Soluzioni personalizzate

I programmi di lavaggio

Il cliente ha a disposizione tre programmi speciali per i bicchieri. Sono progettati per il vetro corrispondente in termini di pressione di lavaggio, temperatura di lavaggio e concentrazione di dosaggio:



Programma 1
per bicchieri delicati,
ad es. bicchieri da vino



Programma 2
per bicchieri meno delicati,
ad es. bicchieri da tavola



Programma 3
per bicchieri robusti,
ad es. boccali da birra

Per ottenere risultati di lavaggio ottimali e le migliori prestazioni igieniche è possibile impostare diversi parametri di programma, ad es. temperatura, tempo di mantenimento della temperatura o quantità d'acqua, in modo preciso e secondo le esigenze e il luogo di impiego.

In questo modo non solo si protegge il vetro, ma anche l'ambiente.

Argomenti brillanti

Le caratteristiche delle lavastoviglie a liscivia unica di Miele



Migliori risultati di lavaggio

Grazie ai programmi specifici, si raggiungono i migliori risultati di lavaggio con un trattamento molto delicato degli oggetti da trattare. Così i parametri dei programmi sono ottimizzati per la singola applicazione, ad es. durata, pressione di lavaggio e temperatura. Gli innovativi bracci irroratori raggiungono ogni angolo della vasca di lavaggio igienica e garantiscono la massima efficienza. I fattori di disturbo che potrebbero compromettere i risultati di lavaggio, ad es. un braccio irroratore bloccato o un filtro ostruito, vengono visualizzati tempestivamente sul display.



Elevato comfort d'uso

Grazie al robusto display full touch, la lavastoviglie viene utilizzata in modo intuitivo come uno smartphone. Il processo di lavoro quotidiano funziona con i semplici “comandi a pulsante unico”, dove l’indicazione a colori informa sullo stato attuale e sul programma in corso. In caso di necessità è possibile visualizzare anche altre informazioni e programmare gli adattamenti comodamente dal display.



Posizionamento perfetto

Con una larghezza di soli 46 cm, il modello PTD 701 può essere integrato in modo ottimale come lavabicchieri in un bancone.



Configurazione individuale del cesto

Per soddisfare requisiti speciali, le lavastoviglie a liscivia unica di Miele dispongono di serie di una dotazione cesti. I cesti e gli inserti ottimali possono essere composti dalla vasta offerta di accessori.

Argomenti brillanti

Le caratteristiche delle lavastoviglie a liscivia unica di Miele



Diverse possibilità di dosaggio

A prescindere dalla dotazione limitata dalle condizioni strutturali locali, Miele fornisce il dosaggio adatto. Sono selezionabili versioni di dotazione con pompe di dosaggio interne e tubicini di aspirazione per serbatoi detersivo esterni, interni e pompe di dosaggio nel caso non sia possibile posizionare contenitori detersivo esterni e una versione completa senza predisposizione al dosaggio (solo in PTD 703).



Osmosi inversa integrata

Le lavastoviglie con trattamento dell'acqua a osmosi inversa interna garantiscono risultati di lavaggio brillanti per bicchieri e posate luccicanti senza successiva lucidatura. La soluzione ottimale per gli spazi ristretti, ad esempio nell'area del bancone.



Semplicità ed ergonomia

L'apertura automatica della capote (variante di dotazione PTD 901) facilita non solo l'uso quotidiano, bensì con l'apertura si avvia l'asciugatura di bicchieri, stoviglie e posate all'aria.



Risultati brillanti nel minor tempo possibile

Grazie al sistema di lavaggio professionale, i bicchieri sono di nuovo disponibili nel più breve tempo possibile. La durata del programma più rapida, < 1 min¹, consente di lavare fino a 1'535 (PTD 701) o 3'773 (PTD 901) bicchieri all'ora.

¹ A seconda del programma selezionato e delle condizioni in loco (collegamento elettrico/temperatura dell'afflusso idrico), i valori specificati possono variare.

Argomenti brillanti

Le caratteristiche delle lavastoviglie a liscivia unica di Miele



Recupero del calore¹

La dotazione Eco consente di recuperare il massimo del calore dall'acqua e dall'aria. Inoltre, lo sviluppo di vapore è notevolmente ridotto.

In questo modo si protegge l'ambiente e si risparmia sui costi di gestione.

¹ Opzione disponibile solo per la lavastoviglie PTD 901



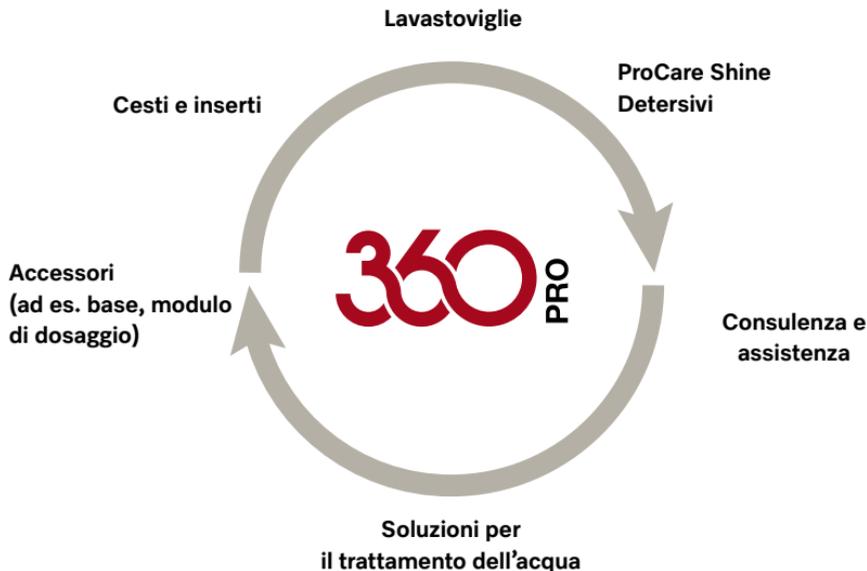
Bassi valori di consumo

Risparmiare costi a favore dell'ambiente: le lavastoviglie Miele Professional convincono grazie ai loro bassi consumi e sono famose perché garantiscono la massima efficienza. Già durante lo sviluppo dei prodotti vale il principio grazie al quale si ottengono ottimi risultati di lavaggio, utilizzando materiali riciclabili e senza consumare necessariamente una notevole quantità di acqua, energia e detersivi.

Argomenti brillanti

Soluzione completa 360PRO

Con 360PRO, vi offriamo una soluzione completa da un unico produttore:
Oltre alle lavastoviglie a liscivia unica, Miele offre una gamma completa di lavastoviglie ad acqua pulita, prodotti complementari e servizi per garantire sempre la soluzione giusta per le vostre esigenze:



Argomenti brillanti

Accessori per processi ottimali nel settore della ristorazione

Gli accessori giusti facilitano il lavoro quotidiano.

- Le basi consentono, ad esempio, di caricare e scaricare la macchina in modo perfettamente ergonomico.
- Per ottenere i migliori risultati di lavaggio e una tenuta sicura, il vetro viene fissato in modo ottimale nei cesti e negli inserti.
- Diverse soluzioni integrate o esterne per il trattamento dell'acqua garantiscono una qualità ottimale dell'acqua.
- Una gamma di prodotti per il lavaggio e la cura personalizzati per l'applicazione garantisce i migliori risultati di lavaggio.

Questi e altri accessori originali Miele sono disponibili anche sul nostro sito web:
www.miele.ch/pro



Argomenti brillanti

Sistemi di trattamento dell'acqua Miele

La qualità dell'acqua ha un impatto fondamentale sul risultato del lavaggio delle stoviglie. Miele offre diverse soluzioni per garantire la giusta qualità dell'acqua.



Decalcificazione dell'acqua **Addolcitore monoblocco** **APTD 300**

- sistema A camera singola
- funzionamento senza corrente



Decalcificazione dell'acqua **PG 8597 Aqua-Soft-System**

- Per il prelievo continuo di acqua dolce a 40 °dH
- Sistema a due camere con comando per carico
- Funzionamento senza elettricità

Demineralizzazione parziale **Cartucce di demineralizzazione parziale** **TE P 2000 o 2800**

- Portata max. 450 l/h (TE P 2000) oppure 800 l/h (TE P 2800)



Demineralizzazione totale **Cartucce di demineralizzazione totale** **VE P 2000 o 2800**

- Portata max. 450 l/h (VE P 2000) oppure 800 l/h (VE P 2800)



Inoltre, a seconda della variante dell'apparecchio, esistono lavabicchieri con un sistema di osmosi inversa integrato.

Argomenti brillanti

I prodotti Miele per il lavaggio e la cura



I detersivi e della serie ProCare Shine sono stati concepiti esclusivamente per l'utilizzo nelle lavastoviglie Miele. Con la loro formula appositamente studiata consentono una cura professionale dei bicchieri e delle stoviglie, convincente per l'economicità ed entusiasmante per i risultati brillanti.



Argomenti brillanti

Consulenza e assistenza



Miele Professional è sinonimo di alta qualità, anche nell'assistenza. Una rete capillare di centri di tecnici dell'assistenza garantisce un servizio in loco entro le 24 ore. Il 90 % dei casi viene risolto già al primo intervento, grazie alla vasta dotazione dei materiali. Non è un caso se ormai da anni l'assistenza tecnica di Miele viene ripetutamente premiata per la qualità del servizio offerto.

Assistenza tecnica a tutto tondo fin dall'inizio

Già dalla prima messa in funzione delle macchine, Miele fornisce una consulenza dettagliata. Collaboratori esperti sono di aiuto nella scelta degli apparecchi e della configurazione più adatte alle esigenze del cliente. Su richiesta vengono elaborati uno studio sul rendimento economico e un'offerta di finanziamento. Dopo la messa in funzione di nuovi apparecchi, è possibile richiedere la manutenzione, la manutenzione straordinaria e la verifica della resa all'assistenza tecnica Miele.

Note

Miele SA
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Vendita e assistenza

Tel.: +41 848 551 670
Lun.–Ven. ore 7:30–18:00

E-mail: professional@miele.ch
www.miele.ch/pro

Miele Professional su internet

- Informazioni dettagliate su dati tecnici, dotazioni e componenti
- Prospetti da scaricare per tutti i gruppi di prodotti e tutti i campi di impiego
- Descrizioni, istruzioni e presentazioni dei prodotti da visionare sul canale YouTube

La carta di questo dépliant è sbiancata al 100 % senza additivi al cloro.