

# Geschirrspüler

für den gewerblichen Bereich im Überblick



© MIELE

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5	
<p>↓ ELECTROLUX PROFESSIONAL GmbH • Tel.: +43 1 86 348 0 • <a href="mailto:efs.office@electroluxprofessional.com">efs.office@electroluxprofessional.com</a> • <a href="http://www.electroluxprofessional.com">www.electroluxprofessional.com</a></p>							
Gesundheitswesen	Untertisch Medical Line Modell: EUCA1 Medical	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Hygiene Clean</li> <li>&gt; 90°C Nachspültemperatur A060 Wert</li> <li>&gt; Alle Maschinen erfüllen DIN SPEC 10534</li> <li>&gt; Tragende Teile, Gehäuse, Innenraum, Filter, Düsen, Wasch- und Spülarme aus Edelstahl</li> <li>&gt; doppelwandige Ausführung inkl. Isolation u. Rückwand</li> <li>&gt; Laugenpumpe</li> <li>&gt; integriertes Maschinenreinigungsprogramm</li> <li>&gt; tiefgezogener Tank ohne Schweißnähte</li> <li>&gt; Elektronische Steuerung, frei programmierbar</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; integrierte Reinigungsmittel- u. Klarspülmitteldosierung</li> <li>&gt; 84° bis zu 90°, 35 Sekunden</li> <li>&gt; atmosphärischer Boiler</li> <li>&gt; gleichbleibende Nachspültemperatur von 95°C u. wasserdruckunabhängig durch Nachspülpumpe</li> <li>&gt; Wash Safe Control</li> <li>&gt; voll isolierter 12 Liter Boiler</li> <li>&gt; manuelle Boilerentleerung über die Steuerung</li> <li>&gt; Anschlüsse von außen zugänglich</li> <li>&gt; automatischer Türverschluss</li> <li>&gt; Thermodesinfektion</li> </ul>		

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
<p>↓ ELECTROLUX PROFESSIONAL GmbH · Tel.: +43 1 86 348 0 · <a href="mailto:efs.office@electroluxprofessional.com">efs.office@electroluxprofessional.com</a> · <a href="http://www.electroluxprofessional.com">www.electroluxprofessional.com</a></p>						
Gesundheitswesen	Korbtransportmaschinen Modell: MRT	<p>Korbtransportmaschine mit modularem Aufbau, atmosphärischem Boiler in der Nachspülung, innovativer elektronischer Regelung. 100 % Edelstahl. Eine Konstruktion, die Anforderungen der Anwender erfüllt durch: hervorragende Spülleistung und maximale Hygiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Hygiene Clean</li> <li>&gt; 84° bis zu 90° Nachspültemperatur A060 Wert</li> <li>&gt; Alle Maschinen erfüllen DIN SPEC 10534</li> <li>&gt; Geringste Betriebskosten in der Industrie dank innovativem Nachspülmodul (0,4 Liter Wasserverbrauch pro Geschirrkorb)</li> <li>&gt; einfache, textfreie (Touchscreen) Bedienelektronik</li> <li>&gt; Automatische Tür- und Desinfektionsreinigung</li> <li>&gt; Automatische Korberkennung (Wasser- und Energieeinsparung)</li> <li>&gt; Garantierte, konstante Nachspültemperatur von 85° durch Wash-Safe Control</li> <li>&gt; Höchste Hygiene-Sicherheit in ihrer Klasse, dreifache Nachspülung mit zwei Tanks</li> <li>&gt; Automatisches Notprogramm schützt vor Betriebsunterbrechung mit garantierter Hygiene</li> </ul>				
	Haubenspülmaschinen Modell: EHT	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Entkalkungsfunktion (Zero-Lime) Dosiergerät</li> <li>&gt; Hygiene Clean</li> <li>&gt; 90°C Nachspültemperatur A060 Wert</li> <li>&gt; Alle Maschinen erfüllen DIN SPEC 10534</li> <li>&gt; Tragende Teile, Gehäuse, Innenraum, Düsen und Wascharme aus Edelstahl</li> <li>&gt; Doppelwandige Haube inkl. Isolation und Rückwand</li> <li>&gt; Laugenpumpe</li> <li>&gt; integriertes Maschinenreinigungsprogramm</li> <li>&gt; tiefgezogener Tank mit nur 24 Litern ohne Schweißnähte</li> <li>&gt; Elektronische Steuerung, frei programmierbar am Eck angebracht</li> <li>&gt; ESD (Wärmerückgewinnung), Programmdauer 11 Sek., Wasser wird auf &gt; ca. 30°C erwärmt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; integrierte Reinigungsmittel-, Klarspülmittel- u. Entkalkungsdosierung (Zero-Lime-Funktion)</li> <li>&gt; atmosphärischer Boiler, gleichbleibende Nachspültemperatur von 84°C bis zu 90°C u. wasserdruckunabhängig</li> <li>&gt; Wash Safe Control</li> <li>&gt; isolierter 12 Liter Boiler</li> <li>&gt; manuelle Boilerentleerung (über die Steuerung) möglich</li> <li>&gt; Anschlüsse von außen zugänglich</li> <li>&gt; Clear Blue Filtersystem, spart Chemie</li> <li>&gt; Waschpumpe vertikal angebracht</li> <li>&gt; ETL-Hochleistungsmodus, DIN 10512 Zertifizierung</li> <li>&gt; Elektrische (mit LED-Anzeige und integriertem Einklemmschutz) oder manuelle isolierte Haubenöffnung</li> <li>&gt; Thermodesinfektion möglich</li> </ul>			
Hotellerie/ Gastronomie	Gläser-spüler Modell EGW	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Alle Maschinen erfüllen DIN SPEC 10534</li> <li>&gt; Tragende Teile, Gehäuse, Innenraum, Filter, Düsen, Wasch- und Spülarme aus Edelstahl</li> <li>&gt; Doppelwandige Ausführung inkl. Rückwand voll isoliert</li> <li>&gt; Laugenpumpe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; tiefgezogener Tank ohne Schweißnähte</li> <li>&gt; Übersichtliche Anordnung der spritzwassergeschützten Tasten</li> <li>&gt; integrierte Reinigungsmittel- und Klarspülmitteldosierung, Maschinenreinigungsprogramm</li> </ul>			
	Untertischmaschine Modell: EUCAI	siehe Gesundheitswesen				
	Haubenspülmaschine Modell: EHT	siehe Gesundheitswesen				
	Korbtransportmaschine Mod. Single*-, Dual**- & Multirüse	siehe Gesundheitswesen	<ul style="list-style-type: none"> <li>* / ** Konstante Nachspültemperatur von ca. 85° mit ESD</li> <li>** Maschine ab 1120 mm</li> <li>** Aktive Wärmerückgewinnung integriert</li> <li>* / ** Automatische Korberkennung (Wasser- &amp; Energieeinsparung)</li> <li>** Garantierte, konstante Nachspültemperatur von 85° durch «Wash-Safe Control»</li> <li>* / ** Komplet von Laufrichtung veränderbar in 20/45 Min</li> </ul>			
Betriebsküchen, Gemeinschaftsverpflegung	Haubenspülmaschine Modell: EHT	siehe Gesundheitswesen				
	Untertischspülmaschine Modell: EUCAI	siehe Gesundheitswesen				
	Korbtransportmaschine Mod. Single*-, Dual**- & Multirüse	siehe Gesundheitswesen	<ul style="list-style-type: none"> <li>* / ** Konstante Nachspültemperatur von ca. 85° mit ESD</li> <li>** Maschine ab 1120 mm</li> <li>** Aktive Wärmerückgewinnung integriert</li> <li>* / ** Automatische Korberkennung (Wasser- und Energieeinsparung)</li> <li>** Garantierte, konstante Nachspültemperatur von 85° durch «Wash-Safe Control»</li> <li>* / ** Gesamte Laufrichtung in 20/45 Min veränderbar</li> </ul>			

# SONDERTHEMA / GESCHIRRSPÜLER

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ HOBART GmbH • Tel.: +49 781 600-0 • info@hobart.de • www.hobart.de						
Hotellerie / Gastronomie	Gläsererspülmaschine PREMEX GP / GPCROI	TOP-DRY Trocknung (sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis)	VAPOSTOP <sup>2</sup> (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür und reduziert die Feuchtigkeitsbelastung im Raum)	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intelligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch-Display sowie Ein-Knopf-Bedienung)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	Kaltklarspülung (Kühlt Gläser direkt in der Spülmaschine)
	Gläsererspülmaschine PREMEX GCP	VAPOSTOP: Vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür.	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intelligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch-Display sowie Ein-Knopf-Bedienung)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	Kaltklarspülung (Kühlt Gläser direkt in der Spülmaschine)	GENIUS-X <sup>2</sup> Feinfiltersystem (integrierte Vorwaschfunktion)
	Gläsererspülmaschine PROFIGX / GC	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intelligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch-Display sowie Ein-Knopf-Bedienung)	Kaltklarspülung (Kühlt Gläser direkt in der Spülmaschine)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz (Verringerung des Wasserverbrauchs auf das notwendige Minimum)	GENIUS-X <sup>2</sup> Feinfiltersystem (integrierte Vorwaschfunktion)
Hotellerie / Gastronomie / Gesundheitswesen	Geschirrspülmaschine PREMEX FP	TOP-DRY Trocknung (sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis)	VAPOSTOP <sup>2</sup> (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür und reduziert die Feuchtigkeitsbelastung im Raum)	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intelligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch-Display sowie Ein-Knopf-Bedienung)	ECO Programm (nur 1l Verbrauch)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)
	Geschirrspülmaschine PROFIFX	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intelligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch-Display sowie Ein-Knopf-Bedienung)	2IN1 Doppelkorbsystem (erhöhte Kapazität)	SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz (Verringerung des Wasserverbrauchs auf das notwendige Minimum)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	Hygieneprogramm in Kombination mit dem Hygiene-Tab INTENSIV
Hotellerie / Gastronomie / Gesundheitswesen, Betriebsküchen / Gemeinschaftsverpflegung	Haubenspülmaschine PREMEX AUP	PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag (eliminiert manuelles Vorabräumen)	ECO Programm mit nur 1,4 l/Korb	POWER-PLUS Waschprogramm (zuschaltbares Hochdruckprogramm)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	Integrierter Abluft-Energiespeicher (spart 3kW pro Korb)
	Haubenspülmaschine PROFIAMX / AMXX	Integrierter Abluft-Energiespeicher (spart 3 kW pro Korb)	SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz überwacht den Schmutzeintrag	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)	Abwasser-Wärmerückgewinnung (Betriebskostenreduzierung)	GENIUS-X <sup>2</sup> Feinfilter (35 % weniger Reinigerverbrauch)
	TWO-LEVEL-WASHER PROFITLW	Doppelte Kapazität: Der TLW bietet durch eine zusätzliche Waschkammer die doppelte Kapazität pro Spülgang und das bei einem Platzbedarf einer herkömmlichen Spülmaschine.	Maximale Flexibilität: Gleichzeitiges Spülen von unterschiedlichem Spülgut wie Porzellan-geschirr, Besteck oder Kochutensilien in zwei getrennten Waschkammern.	Platzsparende Spülorganisation: Für hartnäckigste Verschmutzungen verfügt der TLW speziell über ein Utensilien-Spülprogramm. Durch die verlängerte Spüldauer ist der Einweich-effekt bereits im Spülvorgang integriert und somit entfällt ein vorgelagertes Einweichen des Spülguts. Dadurch wird wertvolle Fläche in der Küchenorganisation gespart.	VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung (intelligente, intuitive Maschinenbedienung mit farbigem Touch-Display sowie Ein-Knopf-Bedienung)	SmartConnect App (Vernetzung der Spülmaschine über WLAN)



# DU. ICH. BLITZ BLANK.

**Jobs mit nachhaltiger Zukunft!**



Bewirb dich jetzt als  
Reinigungskraft  
[blitzblank.at/jobs](https://blitzblank.at/jobs)

 **BLITZBLANK**  
IHR NACHHALTIGER PARTNER



BLITZBLANK ist ein klimaneutrales Unternehmen!  
nach dem Greenhouse Gas Protocol: Scope 1, 2 und 3



# SONDERTHEMA / GESCHIRRSPÜLER

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
<p>↓ HOBART GmbH • Tel.: +49 781 600-0 • info@hobart.de • www.hobart.de</p>						
Hotellerie / Gastronomie, Betriebsküchen / Gemeinschaftsverpflegung	Universalspülmaschinen PREMAX UP	VAPO-ACTIVE Dampfwaschung (bestes Waschergebnis)	Reiniger-Direkt-Sprühsystem (kein manuelles Voreinweichen mehr)	Seitliche Waschsyste-me (um 3 mal mehr Kapazität pro Spülgang)	Abluft-Wärmerückgewinnung (Reduzierung von Energiekosten)	VISIOTRONIC Steuerung (intelligente, intuitive Maschinenbedienung)
	Universalspülmaschinen PROFI UX	ROTOR-X Waschsyste-m (bestes Waschergebnis)	POWER Waschung (hohe Mechanik auch bei stark anhaftendem Schmutz)	Abluft-Wärmerückgewinnung (Reduzierung von Energiekosten)	VISIOTRONIC Steuerung (intelligente, intuitive Maschinenbedienung)	Maschinenhöhe 2 in 1 (flexible Anpassung an örtliche Gegebenheiten)
Gesundheitswesen, Hotellerie / Gastronomie / Gemeinschaftsverpflegung	Korbtransportmaschine PREMAX CP	RACK-FLOW Sensor-system (Korbpuffer-system ermöglicht effizientes Arbeiten)	SENSOTRONIC Spülintelligenz (bis zu 20 % Ressourcenein-sparung)	HOT-TEMP Heißwaschung (bis zu 40 % höhere Kapazität)	PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag (verbesserte Qualität der Waschlauge, konstant bestes Waschergebnis)	CLIMATE-PRO Energie-sparsystem (Senkung der Energieverbräuche und Betriebskosten)
	Korbtransportmaschine PROFI CN	INFOTRONIC Steuerung mit USB-Schnittstelle (Download Betriebsbuch)	AQUA-ADAPT Wasserverbrauchsmangement (optimale Wassermenge bei jeder Geschwindigkeit)	DYNAMIC-DRY Trocknung (bis zu 50 % mehr Effizienz)	AUTO-CLEAN Selbstreinigungssystem (verbesserte Hygiene und Entlastung des Personals)	Wascharmschieber (Einfache und schnelle Reinigung der Wascharme)
Gesundheitswesen, Betriebsküchen / Gemeinschaftsverpflegung	Bandspülmaschine PREMAX FTPI	SENSOTRONIC Spülintelligenz (bis zu 20 % Ressourcenein-sparung)	HOT-TEMP Heißwaschung (bis zu 40 % höhere Kapazität)	PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag (verbesserte Qualität der Waschlauge, konstant bestes Waschergebnis)	50 PERCENT Frischwasserspülung (minimalste Wasserverbräuche/ Betriebskosten)	CLIMATE-PLUS Energiesparsystem - Abwasser und Abluft clever genutzt (Senkung der Energieverbräuche und Betriebskosten)
	Bandspülmaschine PROFI FTNi	LOW-CHEM INTENSIVE Reinigersparsystem (Automatische und bedarfsgerechte Chemiedosierung)	TRI-RINSE Klarspülung (bestes, konstantes Spülergebnis)	SmartConnect APP (Vernetzung der Spülmaschine über LAN oder WLAN) - Umfassende Übersicht über den aktuellen Status Ihrer Bandspülmaschine. Dazu zählt die Anzeige der Wartungsintervalle, der aktuellen Betriebskosten oder der Chemieverbräuche	3DRY Trocknung (Kontrollierte Luftführung von 3 Seiten)	AUTO-CLEAN Selbstreinigungssystem (verbesserte Hygiene und Entlastung des Personals)
Gesundheitswesen	Geschirrspülmaschine CARE	HOBART CARE Hygienekonzept (Thermodesinfektion - A0-Wert von 60)	USB-Schnittstelle zum einfachen Download von dokumentierten Daten	TOP-DRY Trocknung (sorgt für ein einwand-freies Trocknungsergebnis)	VAPOSTOP® (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür und reduziert die Feuchtigkeitsbelastung im Raum)	2IN1 Doppelkorbsystem (erhöhte Kapazität)
<p>↓ MEIKO Austria GmbH • Tel.: +43 1 699 20 39 • office@meiko.at • www.meiko.at</p>						
Gesundheitswesen	M-iQ Bandtransportmaschinen	Garantierter Bestwerte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	Selbstreinigungs- System zur Unterstützung des Personals	Thermodesinfektion lieferbar	Werkskundendienst mit über 40 Technikern
Hotellerie/Gastronomie	M-iQ Korbtransportmaschinen	Garantierter Bestwerte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	kein Abluftanschluß erforderlich	mit GiOTech Osmoseanlage von Meiko lieferbar	Werkskundendienst 7- 20 Uhr

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ MEIRO Austria GmbH • Tel.: +43 1 699 20 39 • office@meiko.at • www.meiko.at						
Hotellerie/Gastronomie	M-iClean HXL Doppelkorbmaschine mit Haubenautomatik	hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf, vollintegrierte Ausführung	GiO- Osmose- Modul von Meiko lieferbar	Wärmerückgewinnung ohne Wärmepumpe	Beratung und kostenlose Planung	Werkskundendienst 365 Tage
	FV 130.2 Schwarzeschirrspülmaschine	hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf	GiO- Osmose- Modul von Meiko lieferbar	Wärmerückgewinnung ohne Wärmepumpe	Beratung und kostenlose Planung	Werkskundendienst repariert zu 98% beim ersten Einsatz
	M-iClean UM mit GiO-Modul	erste Spülmaschinen im coolen Design, vollintegrierte Ausführung	kein Polieren von feinen Weingläsern, stark reduzierter Glasbruch	Wascharme und Chemie- Leitungen aus Edelstahl	Laugenpumpe mit einem Griff selbst zu reinigen	wir sind vor Ort



### Die neue wendige Aufsitz-Scheuersaugmaschine SC4000

Ob Krankenhaus- und Schulflore oder schmale Gänge und Nischen im Einzelhandel: Die neue Aufsitz-Scheuersaugmaschine SC4000 bringt streifenfreie Sauberkeit in stark frequentierte, beengte Bereiche. Grundlage dafür ist die Kombination aus kompaktem Design und Manövrierfähigkeit mit großzügigem Tankvolumen (je 125 Liter Frisch- sowie Schmutzwassertank) und hoher Arbeitsgeschwindigkeit (bis zu 8 km/h). Zwei Modelle der neuen vierköpfigen Bodenpflege-Familie passieren selbst Türöffnungen mit Standardmaß mühelos. Doch auch auf großen Arealen von bis zu 25.000 Quadratmetern spielt das moderne Schrubdeck der SC4000 seine Stärken aus.



Mehr über die neue SC4000

# SONDERTHEMA / GESCHIRRSPÜLER

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ MEIKO Austria GmbH • Tel.: +43 1 699 20 39 • office@meiko.at • www.meiko.at						
<b>Hotellerie/Gastronomie</b>	UPster U, H	Einstieg in die Premiumklasse	Plug & Play, GiO-Osmose Modul lieferbar	Komplettausstattung	Vorzugsmodell zu günstigen Preis	
<b>Betriebsküchen, Gemeinschaftsverpflegung</b>	M-iQ Korbtransportmaschinen	Garantierter Bestwerte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	kein Abluftanschluß erforderlich	mit GiOTech Osmoseanlage von Meiko lieferbar	Erstatzeillieferung in 24 Stunden
	M-iQ Bandtransportmaschinen	Garantierter Bestwerte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	Selbstreinigungs-System zur Unterstützung des Personals	GreenEye: Sparen bei geringerer Auslastung	
	M-iClean HXL Doppelkorbmaschine mit Haubenautomatik	hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf, vollintegrierte Ausführung	GiO- Osmose- Modul von Meiko lieferbar	Wärmerückgewinnung ohne Wärmepumpe	Beratung und kostenlose Planung	Beratung durch 8 Verkäufer
	FV 130.2 Schwarzeschirrspülmaschine	hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf	GiO- Osmose- Modul von Meiko lieferbar	Wärmerückgewinnung ohne Wärmepumpe	Beratung und kostenlose Planung	Planung kostenlos
	M-iClean UM mit GiO-Modul	erste Spülmaschinen im coolen Design, vollintegrierte Ausführung	kein Polieren von feinen Weingläsern, stark reduzierter Glasbruch	Wascharme und Chemie- Leitungen aus Edelstahl	Laugenpumpe mit einem Griff selbst zu reinigen	Verkauf und Kundendienst vor Ort
	UPster U, H	Einstieg in die Premiumklasse	Plug & Play, GiO-Osmose Modul lieferbar	Komplettausstattung	Vorzugsmodell zu günstigen Preis	
↓ MIELE Gesellschaft m.b.H. • Tel.: +43 (0) 50 800 420 • vertrieb-professional@miele.at • www.miele.at/professional						
<b>Gesundheitswesen</b>	Unterbau-Frischwasserspüler PFD 407 U [WB HygienePlus]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwasser Anschluss Thermo-Desinfektionsprogramm mit 93°C Nachspültemperatur und max. 10 min Haltezeit	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrtteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integrierter Dosierung für Flüssigreiniger
	Unterbau-Frischwasserspüler PFD 404 U [WB Hygiene]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwasser Anschluss 85° C im Nachspülgang (bis 10 Min. Haltezeit)	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrtteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integrierter Dosierung für Flüssigreiniger

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ MIELE Gesellschaft m.b.H. • Tel.: +43 (0) 50 800 420 • vertrieb-professional@miele.at • www.miele.at/professional						
Gesundheitswesen	Unterbau-Frischwasserspüler PFD 405 U [WB HygieneAir]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwasser Anschluss 85° C im Nachspülgang (bis 10 Min. Haltezeit) interne Dosierpumpe für Flüssigreiniger, aktive Trocknung ohne nachpolieren	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrtteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integrierter Dosierung für Flüssigreiniger
	Unterbau-Frischwasserspüler PFD 401 U [WB Speed-Plus]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- oder Warmwasser Anschluss mit 70C° Nachspültemperatur und bis zu 10 min Haltezeit	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrtteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integrierter Dosierung für Flüssigreiniger
Hotellerie/Gastronomie	Unterbau-Frischwasserspüler PFD 400 U [WB Speed]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 8 Min.	Kalt- und Warmwasser Anschluss mit 70C° Nachspültemperatur und bis zu 10 min Haltezeit	285 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrtteile im Ober- und Unterkorb	
	Unterbau-Frischwasserspüler PFD 401 U [WB Speed-Plus]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- oder Warmwasser Anschluss mit 70C° Nachspültemperatur und bis zu 10 min Haltezeit	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrtteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integrierter Dosierung für Flüssigreiniger

**Miele**

**Ich spüle** hygienisch,  
schnell,  
effizient,  
nachhaltig.



Ich bin **MasterLine.**

Ihre Spülmaschine für erstklassige Hygiene und optimiertes Zeitmanagement.

Die neue MasterLine Serie ist auf höchste Anforderungen des professionellen Geschirrspülens ausgelegt. Exzellente Reinigungsergebnisse, intelligente Funktionen und eine intuitive Bedienung erleichtern den Arbeitsalltag.

Entdecken Sie die Vorteile: [miele.at/pro/masterline](http://miele.at/pro/masterline)

**Miele Professional. Immer Besser.**



# SONDERTHEMA / GESCHIRRSPÜLER

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ MIELE Gesellschaft m.b.H. • Tel.: +43 (0) 50 800 420 • vertrieb-professional@miele.at • www.miele.at/professional						
<b>Hotellerie/Gastronomie</b>	Unterbau-Frischwasserspüler PFD 402 U [WB SpeedAir]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- oder Warmwasser Anschluss mit 80°C Nachspültemperatur und bis zu 10 min Haltezeit interne Dosierpumpe für Flüssigreiniger, aktive Trocknung ohne nachpolieren	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrtteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integrierter Dosierung für Flüssigreiniger
<b>Betriebsküchen, Gemeinschaftsverpflegung</b>	Unterbau-Frischwasserspüler PFD 404 U [WB Hygiene]	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwasser Anschluss 85° C im Nachspülgang (bis 10 Min. Haltezeit)	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrtteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integrierter Dosierung für Flüssigreiniger
<b>Tankspüler für Hotellerie/Gastronomie, Betriebsküchen, Gemeinschaftsverpflegung</b>	Durchschub-Tankspüler PTD 901	Universell einsetzbare Spülmaschine	Programmlaufzeit ab 47 Sek.	Kalt oder Warmwasseranschluss, intern oder externe Dosierung; mit oder ohne WES; mit oder ohne ECO Funktion	mit oder ohne automatischer Öffnung / Schließung der Haube	1296 Teller/h oder 3773 Gläser/h
	Untertisch-tankspüler PTD 701	Gläserspülmaschine	Programmlaufzeit ab 47 Sek.	Kalt oder Warmwasser; Einbauhöhe 72,5-76 cm; Breite: 46 cm	Bis zu 80 Körbe/ Stunde	optional mit Revers Osmose
	Untertisch-tankspüler PTD 702	Universell einsetzbare Spülmaschine	Programmlaufzeit ab 55 Sek.	Kalt oder Warmwasser; Einbauhöhe 72,5-76 cm; Breite 60 cm	Bis zu 66 Körbe/ Stunde	optional mit Revers Osmose
	Untertisch-tankspüler PTD 703	Universell einsetzbare Spülmaschine	Programmlaufzeit ab 55 Sek.	Kalt oder Warmwasser; Einbauhöhe 82-85,5 cm, Breite 60 cm	Bis zu 66 Körbe/ Stunde	optional mit Wasserenthärter
	Untertisch-tankspüler PTD 704	Spülmaschine mit tiefem Spülraum für Tablets, etc.	Programmlaufzeit ab 55 Sek.	Kalt oder Warmwasser; Einbauhöhe 82-85,5 cm, Breite 60 cm	Bis zu 66 Körbe/ Stunde	

alle Geräte mit Ablaufpumpe ausgestattet und inkludiertem Wasserenthärtungssystem (Wasserenthärter optional bei PTD 70x)

↓ STÖLNER Gesellschaft mbH • Tel.: +43 1 522 46 74 • office@stoelner.at • www.stoelner.at

<b>Hotellerie / Gastronomie</b>	Untertisch- und Haubengeschirrspülmaschinen Elettrobär RIVER	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; EWT Waschsystem – patentierte Doppelzufluss-Waschpumpe, Reduktion von Energieverbrauch bei verringerter Geräuschentwicklung</li> <li>&gt; ERT Nachspülsystem – garantiert konstanten Nachspülwasserdruck &amp; Temperatur, konstant gutes Spülergebnis und Reduktion Wasser- und Reinigerverbrauch</li> <li>&gt; EDT Teilwasserwechsel – schmutziges Wasser wird vor jedem Nachspülvorgang am Tankboden abgepumpt, weniger Schmutz dadurch weniger Reinigerkonzentration</li> <li>&gt; ECC Hygienekonstruktion – tiefgezogener Tank und Korbführung (bei UT- Maschinen)</li> <li>&gt; Pro Clean – Selbstreinigungsprogramm</li> <li>&gt; Sonderprogramme für Besteck oder spezielle Glasformen</li> <li>&gt; Vollausrüstung mit Reiniger- und Klarspülmitteldosiergeräten und Ablaufpumpe</li> <li>&gt; Hochwertige doppelwandige Konstruktion – geräuscharm</li> </ul>
---------------------------------	--	---

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ STÖLNER Gesellschaft mbH • Tel.: +43 1 522 46 74 • office@stoelner.at • www.stoelner.at						
Hotellerie / Gastronomie	Geschirrspüler River 63 CDE	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 385mm			
	Haubenspüler River 83 CDE	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 465mm	optional Wärmerückgewinnung NRG		
	Haubenspüler River 93 CDE	Korb 600x500mm	Einschubhöhe 465mm	optional Wärmerückgewinnung NRG		



**Makita Werkzeug GmbH**  
02232 / 777 00 | verkauf@makita.at  
[www.makita.at](http://www.makita.at)

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
Hotellerie / Gastronomie	Universalspülmaschine Elettrobar RIVER	ERT Nachspülsystem – garantiert konstanten Nachspülwasserdruck & Temperatur, konstant gutes Spülergebnis und Reduktion Wasser- und Reinigerverbrauch	ECC Hygienekonstruktion – tiefgezogener Tank und Korbführung	Selbstreinigungszyklus von Spülraum und Tank	Mit Reiniger- und Klarspülmitteldosiergeräten	Hochwertige doppelwandige Konstruktion – geräuscharm Elf Spülzyklen 2 – 12 Minuten
	Universalspülmaschine River 345 CDE	Korb 560x630mm	Einschubhöhe 650mm			
Betriebsküchen / Gemeinschaftsverpflegung	Geschirrspüler River 63 CDE	siehe Hotelliere / Gastronomie	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 385mm		

# SONDERTHEMA / GESCHIRRSPÜLER

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ STÖLNER Gesellschaft mbH • Tel.: +43 1 522 46 74 • office@stoelner.at • www.stoelner.at						

Betriebsküchen / Gemeinschaftsverpflegung	Haubenspüler River 83 CDE	siehe Hotelliere / Gastronomie	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 465mm	optional Wärmerückgewinnung NRG	
	Haubenspüler River 93 CDE	siehe Hotelliere / Gastronomie	Korb 600x500mm	Einschubhöhe 465mm	optional Wärmerückgewinnung NRG	
	Universal-spülmaschine RIVER 348 CDE XL	siehe Hotelliere / Gastronomie	jedoch extra breite Ausführung mit Split-Türe	Korb 1310x700mm	Einschubhöhe 850mm	

↓ WINTERHALTER Gastronom Vertrieb und Service GmbH • Tel.: +43 6235 50222 0 • info@winterhalter.at • www.winterhalter.at						
--	--	--	--	--	--	--

Gesundheitswesen	Band- und Korbtransportspülmaschinen MT-Serie	High Temp - Spülen mit höheren Temperaturen	automatische Selbstreinigungssysteme für Maschine und Wärmetauscher	Energy - Abluftwärmerückgewinnung	spülgutgesteuerte Waschzonenaktivierung	2- oder 3fach Nachspülung minimaler Wasserverbrauch
------------------	---	---	---	-----------------------------------	---	---

Hotellerie/Gastronomie	Untertischspülmaschinen UC-Serie	Vario Power - an das Spülgut anpassbarer Spüldruck	eingebaute Dosiergeräte	Drucksteigerungspumpe	Selbstreinigung mit Ablaufpumpe	Touchscreen
	Korbdurchschubspülmaschinen PT-Serie	High Temp - Spülen mit höheren Temperaturen	Vario Power - an das Spülgut anpassbarer Spüldruck	Energy - Abluft- und Abwasserwärmerückgewinnung	Drucksteigerungspumpe	Selbstreinigung mit Ablaufpumpe

Hotellerie/Gastronomie	Neu - Korbdurchschubspülmaschinen PT UTENSIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Gerätespülen und Geschirrspülen vereint in einer Maschine, im Wechsel oder sortenrein, als Hybridspülmaschine flexibel einsetzbar, absolut zuverlässig auch im harten Spüllalltag.</li> <li>&gt; Ergonomische Bedienung: smartes-Touch-Display für intuitive Bedienung und einfache, flüssige Arbeitsabläufe – mit Ein-Knopf-Bedienung, sprachneutraler Benutzeroberfläche, selbsterklärenden Piktogrammen.</li> <li>&gt; Erstklassige Spülergebnisse auch bei noch so hartnäckigen Verschmutzungen: zertifizierte Sauberkeit und Hygiene, leistungsfähiges Spülsystem, wirkungsvolle Vierfach-Filtration.</li> <li>&gt; Zertifiziertes Hygienekonzept</li> <li>&gt; Zwei S-förmige, einfach und schnell entnehmbare Spülfelder</li> <li>&gt; Optional Abluftwärmerückgewinnung EnergyPlus, pro Spülgang bis zu 15 % Energiekosteneinsparung.</li> <li>&gt; Serienmäßige, variable Wasserdruckregulierung VarioPower je nach Spülgut und Verschmutzungsgrad.</li> <li>&gt; 3 Spülprogramme</li> <li>&gt; 2 Maschinengrößen: PT-L Utensil und PT-XL Utensil</li> </ul>				
------------------------	--	---	--	--	--	--

Hotellerie/Gastronomie	Gerätespülmaschinen UF-Serie	Zielgruppenspezifische Programme und Größen, UF-Serie in drei unterschiedlichen Größen – je nach Platzverhältnissen und Spülgutgröße zwischen UF-M (Medium), UF-L (Large) und UF-XL (Extra-Large); zudem bietet die UF-Serie je nach Art und Grad der Verschmutzung maßgeschneiderte Spülprogramme.	Hochleistungsspülsystem mit VarioPower	TurboZyme-Verfahren spart das manuelle Vorspülen; ein Einweichvorgang bei dem angetrocknete Rückstände mit einem innovativen „Krustenkracher“ benetzt werden.	Ergonomische Innovationen: Abklappbare Türe und hochklappbarer Korb und flexible Korbwagenlösungen	Wirtschaftliche Pluspunkte: - Wärmerückgewinnung - Energy - Standby-Modus
------------------------	------------------------------	---	--	---	--	--

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
<p>↓ WINTERHALTER Gastronom Vertrieb und Service GmbH • Tel.: +43 6235 50222 0 • info@winterhalter.at • www.winterhalter.at</p>						
Hotellerie/Gastronomie	Band- und Korbtransportspülmaschinen MT-Serie	schwenkbare Hygienetüren	automatische Selbstreinigungssysteme für Maschine und Wärmetauscher	Energy - Abluftwärmehückgewinnung	spülgutgesteuerte Waschzonenaktivierung	2- oder 3fach Nachspülung minimaler Wasserverbrauch
Betriebsküchen, Gemeinschaftsverpflegung	Untertischspülmaschinen UC-Serie	Vario Power	eingebaute Dosiergeräte	Drucksteigerungspumpe	Selbstreinigung mit Ablaufpumpe	Touchscreen
	Korbdurchschubspülmaschinen PT-Serie	High Temp	Vario Power - an das Spülgut anpassbarer Spüldruck	Energy - Abluft- und Abwasserwärmerückgewinnung	Drucksteigerungspumpe	Selbstreinigung mit Ablaufpumpe
	Neu - Korbdurchschubspülmaschinen PT UTENSIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Gerätespülen und Geschirrspülen vereint in einer Maschine, im Wechsel oder sortenrein, als Hybridspülmaschine flexibel einsetzbar, absolut zuverlässig auch im harten Spüllalltag.</li> <li>&gt; Ergonomische Bedienung: smartes-Touch-Display für intuitive Bedienung und einfache, flüssige Arbeitsabläufe – mit Ein-Knopf-Bedienung, sprachneutraler Benutzeroberfläche, selbsterklärenden Piktogrammen.</li> <li>&gt; Erstklassige Spülergebnisse auch bei noch so hartnäckigen Verschmutzungen: zertifizierte Sauberkeit und Hygiene, leistungsfähiges Spülsystem, wirkungsvolle Vierfach-Filtration.</li> <li>&gt; Zertifiziertes Hygienekonzept</li> <li>&gt; Zwei S-förmige, einfach und schnell entnehmbare Spülfelder</li> <li>&gt; Optional Abluftwärmerückgewinnung EnergyPlus, pro Spülgang bis zu 15 % Energiekosteneinsparung.</li> <li>&gt; Serienmäßige, variable Wasserdruckregulierung VarioPower je nach Spülgut und Verschmutzungsgrad.</li> <li>&gt; 3 Spülprogramme</li> <li>&gt; 2 Maschinengrößen: PT-L Utensil und PT-XL Utensil</li> </ul>				
Betriebsküchen, Gemeinschaftsverpflegung	Gerätespülmaschinen UF-Serie	Zielgruppenspezifische Programme und Größen, UF-Serie in drei unterschiedlichen Größen- je nach Platzverhältnissen und Spülgutgröße zwischen UF-M (Medium), UF-L (Large) und UF-XL (Extra-Large); zudem bietet die UF-Serie je nach Art und Grad der Verschmutzung maßgeschneiderte Spülprogramme.	Hochleistungsspülsystem mit VarioPower	TurboZyme-Verfahren spart das manuelle Vorspülen; ein Einweichvorgang bei dem angetrocknete Rückstände mit einem innovativen „Krustenkracher“ benetzt werden.	Ergonomische Innovationen: Abklappbare Türe und hochklappbarer Korb und flexible Korbwagenlösungen	Wirtschaftliche Pluspunkte: - Wärmerückgewinnung - Energy - Standby-Modus
	Band- und Korbtransportspülmaschinen MT-Serie	schwenkbare Hygienetüren	automatische Selbstreinigungssysteme für Maschine und Wärmetauscher	Energy - Abluftwärmehückgewinnung	spülgutgesteuerte Waschzonenaktivierung	2- oder 3fach Nachspülung minimaler Wasserverbrauch