

Geschirrspüler

für den gewerblichen Bereich im Überblick



© MIELE

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
-------------------	------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

↓ EÖELECTROLUX PROFESSIONAL GmbH • Tel.: +43 1 86 348 0 • efs.office@electroluxprofessional.com • www.electroluxprofessional.com

<p>Gesundheitswesen</p>	<p>Untertisch Medical Line Modell: EU- CAI Medical</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiene Clean • 90°C Nachspültemperatur A060 Wert • Alle Maschinen erfüllen DIN SPEC 10534 • Tragende Teile, Gehäuse, Innenraum, Filter, Düsen, Wasch- und Spülarme aus Edelstahl • doppelwandige Ausführung inkl. Isolation u. Rückwand • Laugenpumpe • integriertes Maschinenreinigungsprogramm • tiefgezogener Tank ohne Schweißnähte • Elektronische Steuerung, frei programmierbar 	<ul style="list-style-type: none"> • integrierte Reinigungsmittel- u. Klarspülmitteldosierung • 84° bis zu 90°, 35 Sekunden • atmosphärischer Boiler • gleichbleibende Nachspültemperatur von 95°C u. wasserdruckunabhängig durch Nachspülpumpe • Wash Safe Control • voll isolierter 12 Liter Boiler • manuelle Boilerentleerung über die Steuerung • Anschlüsse von außen zugänglich • automatischer Türverschluss • Thermodesinfektion
--------------------------------	--	---	---

Wash-Safe
Control



3 Tellerkörbe im Wert von 138 €

GRATIS

Beim Kauf einer
Untertischspülmaschine*

- Hygienisch sauberes Geschirr
in 3 Programmen ab 75 Sekunden
- Inkl. Drucksteigerungspumpe
- Inkl. Waschmittel- und
Klarspülmitteldosiergerät
- Inkl. Ablaufpumpe
- Digitale Steuerung
- Garantiert 84 °C Klarspültemperatur

Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77
72072 Tübingen
electroluxprofessional.com

* Die Aktion bezieht sich auf den Untertisch-Geschirrspüler mit WASH -SAFE Control mit der Artikelnummer 400220. Der Aktionszeitraum geht vom 15.05.2022 bis 30.06.2022. Nur so lange der Vorrat reicht.

SONDERTHEMA / GESCHIRRSPÜLER

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

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	Gläsererspülmaschine PREMAX GP / GPCROI	TOP-DRY Trocknung (sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis)	VAPOSTOP ² (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 PREMAX 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 ² Feinfiltersystem (integrierte Vorwaschfunktion)
	Gläsererspülmaschine PROFI GX / 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)	Integrierbare Vorratsbehälter für Chemie
Hotellerie / Gastronomie / Gesundheitswesen	Geschirrspülmaschine PREMAX FP	TOP-DRY Trocknung (sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis)	VAPOSTOP ² (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 PROFI FX	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 PREMAX 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 PROFI AMX / 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 ² Feinfilter (35 % weniger Reinigerverbrauch)
	TWO-LEVEL-WASHER PROFI TLW	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 Porzellangeschirr, 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 Einweichereffekt 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)

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, Betriebsküchen/ Gemeinschaftsverpflegung	Universal-spülmaschinen 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-Wärmerückge-winnung (Reduzie-rung von Energieko-osten)	VISIOTRONIC Steu-erung (intelligente, intuitive Maschinenbe-dienung)
	Universal-spülmaschi-nen PROFI UX	ROTOR-X Waschsyste-m (bestes Wascher-gernis)	POWER Waschung (hohe Mechanik auch bei stark anhaften-dem Schmutz)	Abluft-Wärmerückge-winnung (Reduzie-rung von Energieko-osten)	VISIOTRONIC Steu-erung (intelligente, intuitive Maschinenbe-dienung)	Maschinenhöhe 2 in 1 (flexible Anpassung an örtliche Gegeben-heiten)
Gesundheitswesen, Hotellerie / Gastronomie / Gemeinschaftsverpflegung	Korbdurch-laufmaschine PREMAX CP	RACK-FLOW Sensor-system (Korbpuffer-system ermöglicht effizientes Arbeiten)	SENSOTRONIC Spülintelligenz (bis zu 20 % Ressourcenein-sparung)	HOT-TEMP Heißwa-schung (bis zu 40 % höhere Kapazität)	PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag (verbesserte Qualität der Waschlauge, konstant bestes Wascher-gernis)	CLIMATE-PRO Energiesparsystem (Senkung der Ener-gieverbräuche und Betriebskosten)
	Korbdurch-laufmaschine PROFI CN	INFOTRONIC Steuerung mit USB-Schnittstelle (Down-load Betriebsbuch)	AQUA-ADAPT Was-serververbrauchsma-nagement (optimale Wassermenge bei jeder Geschwindig-keit)	DYNAMIC-DRY Trock-nung (bis zu 50 % mehr Effizienz)	AUTO-CLEAN Selbst-reinigungssystem (verbesserte Hygiene und Entlastung des Personals)	Wascharschieber (Einfache und schnelle Reinigung der Wasch-arme)
Gesundheitswesen, Betriebsküchen / Gemeinschaftsverpflegung	Bandspül-maschine PREMAX FTPi	SENSOTRONIC Spülintelligenz (bis zu 20 % Ressourcenein-sparung)	HOT-TEMP Heißwa-schung (bis zu 40 % höhere Kapazität)	PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag (verbesserte Qualität der Waschlauge, konstant bestes Waschergebnis)	50 PERCENT Frischwasserspü-lung (minimalste Wasserverbräuche/ Betriebskosten)	CLIMATE-PLUS Energiesparsystem - Abwasser und Abluft clever genutzt (Senkung der Ener-gieverbräuche und Betriebskosten)
	Bandspülma-schine PROFI FTNi	LOW-CHEM INTENSI-VE Reinigersparsys-tem (Automatische und bedarfsgerechte Chemiedosierung)	TRI-RINSE Klarspü-lung (bestes, kons-stantes Spülergebnis)	SmartConnect APP (Vernetzung der Spül-maschine über LAN oder WLAN) – Umfas-sende Übersicht über den aktuellen Status Ihrer Bandspülma-schine. Dazu zählt die Anzeige der Wartungs-intervalle, der aktuellen Betriebskosten oder der Chemieverbräuche	3DRY Trocknung (Kontrollierte Luftfüh-rung von 3 Seiten)	AUTO-CLEAN Selbst-reinigungssystem (verbesserte Hygiene und Entlastung des Personals)
Gesundheitswesen	Geschirrspül-maschine CARE	HOBART CARE Hygienekonzept (Thermodesinfektion - A0-Wert von 60)	USB-Schnittstelle zum einfachen Down-load von dokumen-tierten Daten	TOP-DRY Trocknung (sorgt für ein einwandfreies Trock-nungsergebnis)	VAPOSTOP ² (vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür und reduziert die Feuchtigkeit-belastung im Raum)	2IN1 Doppelkorbsys-tem (erhöhte Kapazität)
↓ MEIKO Austria GmbH • Tel.: +43 1 699 20 39 • office@meiko.at • www.meiko.at						
Gesundheitswesen	M-iQ Bandtrans- portmaschi-nen	Garantierter Best-werte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	Selbstreini-gungs- System zur Unterstützung des Personals	Thermodesinfektion lieferbar	Werkskundendienst mit über 40 Technikern
Hotellerie/Gastro-nomie	M-iQ Korbtrans- portmaschi-nen	Garantierter Best-werte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	kein Abluftanschluß erforderlich	mit GiOTech Osmsso-seanlage von Meiko lieferbar	Werkskundendienst 7- 20 Uhr

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
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 Schwarzgeschirrspülmaschine	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
	UPster U, H	Einstieg in die Premiumklasse	Plug & Play, GiO- Osmose Modul lieferbar	Komplettausstattung	Vorzugsmodell zu günstigen Preis	
Betriebsküchen, Gemeinschaftsverpflegung	M-iQ Korbtransportmaschinen	Garantierter Bestwerte bei Energie, Wasser und Chemie	Qualität in High-end Ausführung	kein Abluftanschluß erforderlich	mit GiOTech Osmoseanlage von Meiko lieferbar	Erstzeillieferung 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 geringere Auslastung	



Die sicherste Art zu waschen.

Diese intelligente Waschmaschine setzt neue Maßstäbe für Sicherheit, Effizienz und Hygiene: Sie wiegt, dosiert, desinfiziert und dokumentiert vollautomatisch.

- ✓ **Hygienesicherheit**
- ✓ **Prozesssicherheit**
- ✓ **Aufbereitungssicherheit**
- ✓ **Bediensicherheit**



**ALLE VORTEILE
AUF EINEN BLICK.
JETZT TESTEN.**



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						
Betriebsküchen, Gemeinschaftsverpflegung	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						
Gesundheitswesen	Untertisch-Frischwaserspüler HYGIENEplus PG 8057 TD U	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwasser Anschluss Thermo-Desinfektionsprogramm mit 93C° 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 Flüssigreiner
	Untertisch-Frischwaserspüler HYGIENE PG 8059 U	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 Flüssigreiner
	Untertisch-Frischwaserspüler Hygiene air PG 8099	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwasser Anschluss 85° C im Nachspülgang (bis 10 Min. Haltezeit) interne Dosierpumpe für Flüssigreiner, aktive Trocknung ohne nachpolieren	456 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrtteile im Ober- und Unterkorb	optional mit integrierter Dosierung für Flüssigreiner
Hotellerie/Gastronomie	Untertisch-Frischwaserspüler SPEED PG 8055	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 8 Min.	Kalt- und Warmwasser Anschluss mit 70C° Nachspültemperatur und bis zu 10 min Haltezeit	225 Teller/h im Unterkorb plus weitere Besteck- und Geschirrtteile im Ober- und Unterkorb	
	Untertisch-Frischwaserspüler SPEEDplus PG 8056	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 Flüssigreiner

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
Hotellerie/Gastronomie	Untertisch Frischwasserspüler SPEEDair PG 8096	Mischgeschirr inkl. Tassen	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- oder Warmwasser Anschluss mit 70°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
	Untertisch-Frischwasserspüler BRILLIANT PG 8058	Gläser- und Besteckspüler	Programmlaufzeit ab 5 Min.	Kalt- und Warmwasser Anschluss Anschluss für teil- oder vollentsalztes Wasser	Perfect GlassCare: optimal abgestimmte Wasserhärte	sehr schonende Reinigung von Gläsern und Bestecken, glänzende Ergebnisse ohne Nachpolieren
Betriebsküchen, Gemeinschaftsverpflegung	Untertisch-Frischwasserspüler HYGIENE PG 8059 U	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



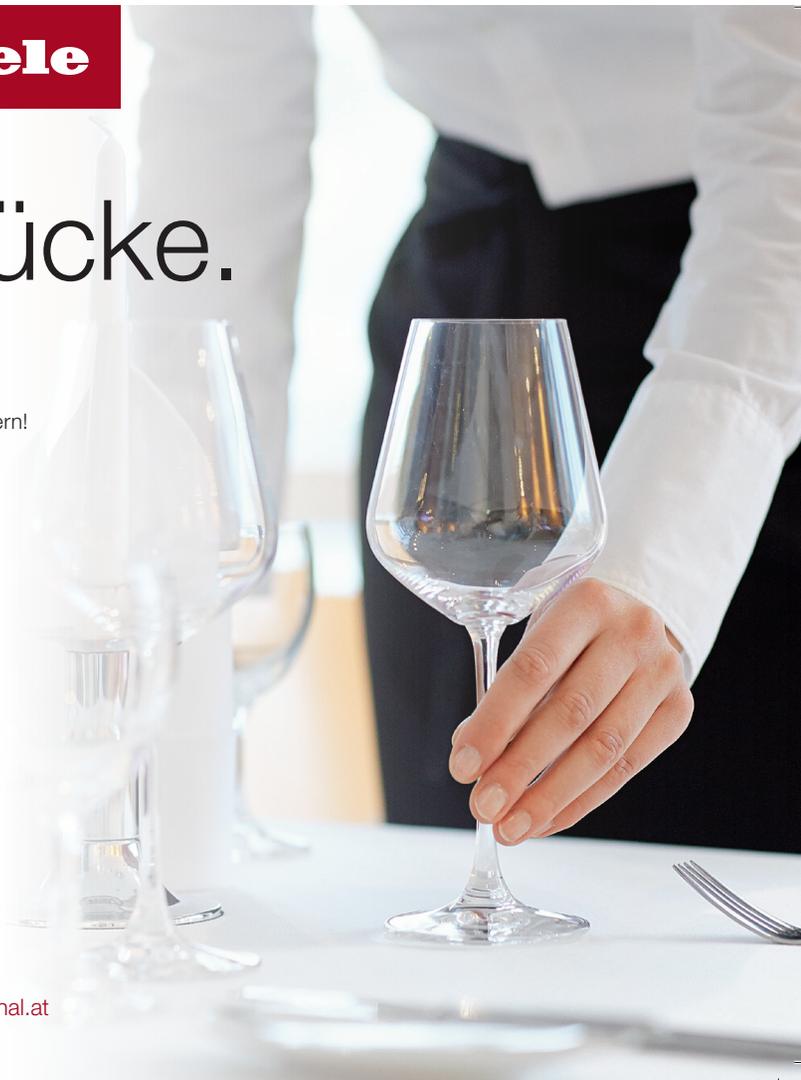
Unsere Glanzstücke.

Egal ob Sie sich für Miele Geräte mit Tank- oder Frischwasser-Spülsystem entscheiden – Sie profitieren immer von kurzen Laufzeiten, höchster Hygienesicherheit und hohem Geschirr-Durchsatz. Perfekte Leistung und gründlichste Reinigung dank den leistungsstarken Miele GewerbeGeschirrspülern!

Miele Professional. Immer Besser.



Mehr Informationen unter Tel. 050 800 420 oder unter www.miele-professional.at



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						
Tankspüler für Hotellerie/Gastronomie, Betriebsküchen, Gemeinschaftspflege	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	Gläserpülmaschine	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						
Hotellerie / Gastronomie	Untertisch- und Haubengeschrirrspülmaschinen Elettrobar RIVER	<ul style="list-style-type: none"> EWT Waschsysteem – patentierte Doppelzufluss-Waschpumpe, Reduktion von Energieverbrauch bei verringerter Geräuschentwicklung ERT Nachspülsystem – garantiert konstanten Nachspülwasserdruck & Temperatur, konstant gutes Spülergebnis und Reduktion Wasser- und Reinigerverbrauch EDT Teilwasserwechsel – schmutziges Wasser wird vor jedem Nachspülvorgang am Tankboden abgepumpt, weniger Schmutz dadurch weniger Reinigerkonzentration ECC Hygienekonstruktion – tiefgezogener Tank und Korbführung (bei UT- Maschinen) Pro Clean – Selbstreinigungsprogramm Sonderprogramme für Besteck oder spezielle Glasformen Vollausstattung mit Reiniger- und Klarspülmitteldosiergeräten und Ablaufpumpe Hochwertige doppelwandige Konstruktion – geräuscharm 				
	Geschirrspüler River 63 CDE	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 385mm			
	Haubenspüler River 83 CDE	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 465mm	optional Wärmerückgewinnung NRG		
Hotellerie / Gastronomie	Haubenspüler River 93 CDE	Korb 600x500mm	Einschubhöhe 465mm	optional Wärmerückgewinnung NRG		
	Universal-spülmaschine 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

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
	Universal-spülmaschine River 345 CDE	Korb 560x630mm	Einschubhöhe 650mm			
Betriebsküchen / Gemeinschaftsverpflegung	Geschirrspüler River 63 CDE	siehe Hotelliere / Gastronomie	Korb 500x500mm	Einschubhöhe 385mm		
	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	

Gold, Silber, Bronze
CLEVER!

Schweizer **QUALITÄT**
und **VERLÄSSLICHKEIT**



Cleanfix Reinigungssysteme GmbH
Tel.: 0662/85 69 53
info@cleanfix.at
www.cleanfix.at

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
↓ 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

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/Gastromomie	Neu - Korbdruschubspülmaschinen PT UTENSIL	<ul style="list-style-type: none"> • Gerätespülen und Geschirrspülen vereint in einer Maschine, im Wechsel oder sortenrein, als Hybridspülmaschine flexibel einsetzbar, absolut zuverlässig auch im harten Spülalltag. • Ergonomische Bedienung: smartes-Touch-Display für intuitive Bedienung und einfache, flüssige Arbeitsabläufe – mit Ein-Knopf-Bedienung, sprachneutraler Benutzeroberfläche, selbsterklärenden Piktogrammen. • Erstklassige Spülergebnisse auch bei noch so hartnäckigen Verschmutzungen: zertifizierte Sauberkeit und Hygiene, leistungsfähiges Spülsystem, wirkungsvolle Vierfach-Filtration. • Zertifiziertes Hygienekonzept • Zwei S-förmige, einfach und schnell entnehmbare Spülfelder • Optional Abluftwärmerückgewinnung EnergyPlus, pro Spülgang bis zu 15 % Energiekosteneinsparung. • Serienmäßige, variable Wasserdruckregulierung VarioPower je nach Spülgut und Verschmutzungsgrad. • 3 Spülprogramme • 2 Maschinengrößen: PT-L Utensil und PT-XL Utensil 				
	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 - Abluftwärmerückgewinnung	spülgutgesteuerte Waschzonenaktivierung	2- oder 3fach Nachspülung minimaler Wasserverbrauch
Betriebsküchen, Gemeinschaftspflegung	Untertischspülmaschinen UC-Serie	Vario Power	eingebaute Dosiergeräte	Drucksteigerungspumpe	Selbstreinigung mit Ablaufpumpe	Touchscreen
	Korbdruschubspülmaschinen PT-Serie	High Temp	Vario Power - an das Spülgut anpassbarer Spüldruck	Energy - Abluft- und Abwasserwärmerückgewinnung	Drucksteigerungspumpe	Selbstreinigung mit Ablaufpumpe
	Neu - Korbdruschubspülmaschinen PT UTENSIL	<ul style="list-style-type: none"> • Gerätespülen und Geschirrspülen vereint in einer Maschine, im Wechsel oder sortenrein, als Hybridspülmaschine flexibel einsetzbar, absolut zuverlässig auch im harten Spülalltag. • Ergonomische Bedienung: smartes-Touch-Display für intuitive Bedienung und einfache, flüssige Arbeitsabläufe – mit Ein-Knopf-Bedienung, sprachneutraler Benutzeroberfläche, selbsterklärenden Piktogrammen. • Erstklassige Spülergebnisse auch bei noch so hartnäckigen Verschmutzungen: zertifizierte Sauberkeit und Hygiene, leistungsfähiges Spülsystem, wirkungsvolle Vierfach-Filtration. • Zertifiziertes Hygienekonzept • Zwei S-förmige, einfach und schnell entnehmbare Spülfelder • Optional Abluftwärmerückgewinnung EnergyPlus, pro Spülgang bis zu 15 % Energiekosteneinsparung. • Serienmäßige, variable Wasserdruckregulierung VarioPower je nach Spülgut und Verschmutzungsgrad. • 3 Spülprogramme • 2 Maschinengrößen: PT-L Utensil und PT-XL Utensil 				

Anwendungsbereich	Typenbezeichnung	Kriterium 1	Kriterium 2	Kriterium 3	Kriterium 4	Kriterium 5
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 - Abluftwärmerrückgewinnung	spülgutgesteuerte Waschzonenaktivierung	2- oder 3fach Nachspülung minimaler Wasserverbrauch



winterhalter®



www.winterhalter.at/pt



PT UTENSIL

Gerätschaften und Geschirr. In einer Maschine.

Sie vereint zwei Anwendungen in einer Maschine. Sie spült sowohl Gerätschaften als auch Geschirr. Und sie liefert in beiden Fällen dauerhaft erstklassige Spülergebnisse: die PT Utensil. Sie ist das Hybridmodell von Winterhalter und erfüllt höchste Ansprüche an Sauberkeit, Hygiene und Ergonomie. Egal, ob Sie zwischen den Anwendungen wechseln oder sortenrein spülen.