

Miele
PROFESSIONAL

Lave-vaisselle professionnels



Miele, le professionnel du lavage



Sommaire :

Le système à eau renouvelée G 7855, G 7856, G 7857 TD	p. 3 p. 5
Le système à surchauffeur et à chargement frontal G 8066	p. 10 p. 12
Le système à surchauffeur et à capot G 8072	p. 14 p. 16
Accessoires pour G 7855, G 7856, G 7857 TD	p. 18
Accessoires pour G 8066, G 7855 à G 7857 TD	p. 22
Paniers pour G 8072, G 8066	p. 23
Tables pour G 8072	p. 25
Caractéristiques techniques	p. 28

Leader du marché du lave-vaisselle à eau renouvelée, Miele offre des appareils d'une qualité irréprochable pour une utilisation professionnelle.

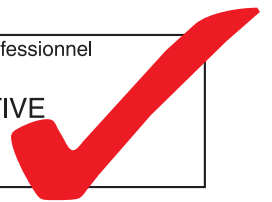
Rapides, économiques et efficaces, les lave-vaisselle Miele sont équipés d'une technologie de pointe qui leur permet de s'adapter aux besoins individuels. Chaque machine subit de nombreux tests et doit répondre en tous points aux performances requises et aux exigences de qualité et de sécurité les plus sévères... une assurance de qualité confirmée par l'agrément ISO 9001.

La nouvelle directive relative aux machines (2006/42/EG), applicable depuis le 29 décembre 2009, définit une série de prescriptions de sécurité pour les appareils professionnels. L'objectif est de faire face aux risques potentiels liés à l'utilisation de ce type de machines dans un cadre professionnel, afin d'assurer la sécurité du personnel.

Pour un usage professionnel, Miele a développé des machines certifiées conformes aux exigences de la Directive Machine et qui sont reconnaissables grâce au logo :

Le choix d'un lave-vaisselle relève de plusieurs critères : le type et le degré de salissure mais aussi la quantité de vaisselle à traiter. Seuls les lave-vaisselle professionnels apportent une réponse pertinente aux exigences croissantes en matière de résultat de nettoyage, de rapidité, de fonctionnalité, d'efficacité et d'économie, tout en participant au respect de l'environnement. Miele propose une solution adaptée à chaque besoin : lave-vaisselle à circulation d'eau renouvelée pour les petites restaurants ou lave-vaisselle professionnels avec système à surchauffeur pour les grandes cuisines.

Pour un usage professionnel
**CONFORME
À LA DIRECTIVE
MACHINES**
2006/42/EC



Exclusivité Miele

Le système à eau renouvelée

Dans les cuisines professionnelles, restaurants, hôtels, le temps du cycle ainsi que l'efficacité de lavage jouent un rôle décisif.

Les lave-vaisselle équipés de système à circulation d'eau renouvelée sont alimentés à chaque phase de lavage avec de l'eau propre, garantissant ainsi une hygiène irréprochable et une qualité de nettoyage constante. Avec deux niveaux de chargement, les lave-vaisselle Miele Professional offrent une plus grande capacité, permettant de laver en un seul cycle, assiettes, couverts, verres, casseroles et plateaux. La circulation à eau renouvelée et les programmes de lavage adaptés assurent un résultat de lavage toujours optimal même lorsque les charges varient.

La thermodésinfection

Particulièrement recommandés dans les crèches, maisons de retraite, hôpitaux et autres collectivités, le lave-vaisselle G 7857 TD est doté de programmes de thermodésinfection permettant une réduction bactéricide et virocide, dont l'hépatite B et le VIH.

Des résultats sûrs

Le renouvellement de l'eau permanent évite une accumulation de résidus dans la phase de lavage. Le rinçage final s'effectue à une température prééglée et constante, assurant des résultats efficaces et continus.

Une rentabilité unique

Les lave-vaisselle Miele à eau renouvelée sont équipés de pompes de circulation et de résistances puissantes qui permettent d'obtenir des durées de programmes très courtes. Pour un chargement allant jusqu'à 250 pièces, les coûts de fonctionnement ne sont que d'environ 0,50 euro, y compris le prix de l'appareil, les consommations d'eau, d'électricité et de détergent.





Lave-vaisselle à eau renouvelée

G 7855, G 7856, G 7857 TD



Rendement

- Capacité de lavage
G 7855 : 180 assiettes/h
G 7856 / G 7857 TD : 300 assiettes/h
- Durée de programme la plus courte
G 7855 : 10 min
G 7856 / G 7857 TD : 6 min

Commande / Programmes

- Commande électronique Multitronic Novo Vario
- Programmes :
G 7855 : 7 programmes
G 7856 : 8 programmes
G 7857 TD : 10 programmes dont 2 programmes à thermodésinfection
- Paramètres de programmes modifiables en fonction des besoins
- Sélection de programmes par sélecteur rotatif

- Affichage du déroulement de programme et diodes de contrôle pour les messages de service et d'anomalie
- Affichage de la température ou de la durée restante du cycle
- Séchage additionnel possible
- Départ différé jusqu'à 9h30

Interfaces

- Interfaces optiques pour interventions de maintenance et de SAV

Dispositifs de sécurité

- Signal optique et acoustique en fin de programme
- Système Waterproof permettant d'éviter les dégâts des eaux
- Verrouillage de porte électrique (G 7857 TD)

Technique de lavage

- Système à eau renouvelée avec entrée d'eau aux différentes phases de lavage
- Lavage intensif grâce aux trois bras de lavage

Equipement

- Raccordement au courant triphasé
- Pompe de circulation puissante 400 l/min
- Adoucisseur Profi Monobloc
- Triple système de filtrage, tamis, filtre à grosses particules, micro-filtre
- Condenseur de vapeur (G 7857 TD)
- Pompe de vidange

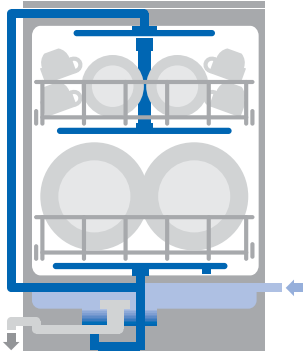
Construction

- Appareil à poser, à chargement frontal, bandeau incliné avec dessus
- Au choix: carrosserie et dessus inox ou carrosserie laquée blanche et dessus stratifié
- Double carrosserie
- Cuve et conduite d'eau en inox
- Grand volume de cuve avec 2 étages de lavage, hauteur de cuve 56 cm

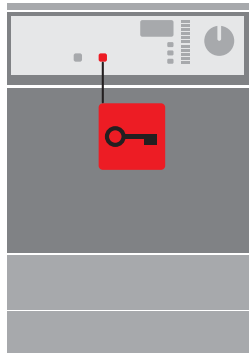
Lave-vaisselle à eau renouvelée

Avantages de la technique Miele

Hygiène



Système à eau renouvelée

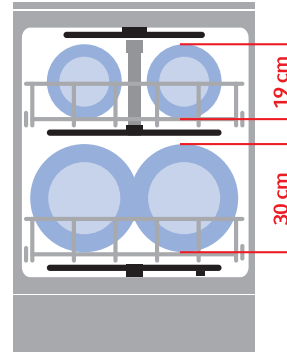


Verrouillage de porte

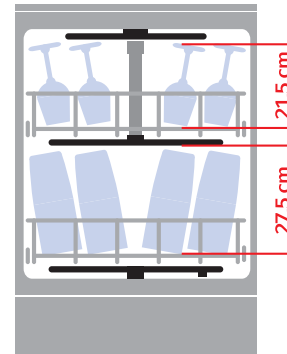
- Lavage de la vaisselle avec renouvellement d'eau à chaque phase de lavage
- Programme DESIN 93°C – 10' pour le lavage et la désinfection thermique à 93°C avec maintien pendant 10 minutes (conformément au § 18 IfSG*)
- Verrouillage de la porte pendant le déroulement du programme; ouverture de la porte en fin de programme si tous les paramètres ont été respectés*

- Traitement répondant aux exigences d'hygiène les plus élevées
- Quadruple système de filtrage permettant l'élimination des résidus alimentaires
- Cuve arrondie facilitant l'entretien
- Programmes de lavage et paniers adaptés aux différents types de vaisselle, verres et couverts

Flexibilité



Panier supérieur modulable

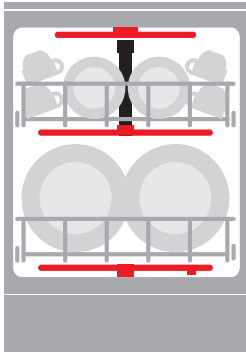


Panier supérieur modulable

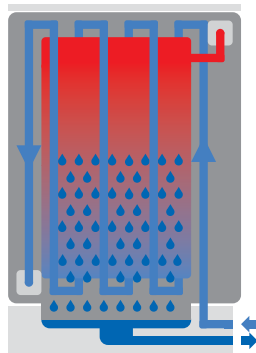
- Grande cuve 56 cm avec deux niveaux de lavage
- Panier supérieur modulable permettant le traitement de vaisselle de différentes hauteurs
- Dans le panier inférieur équipé du complément E 888, il est possible de laver 18 assiettes d'un diamètre de 30 cm ou 30 assiettes d'un diamètre de 24 cm avec les 1/2 compléments E 216
- Charge de 10 couverts par cycle

* pour le G 7857 TD

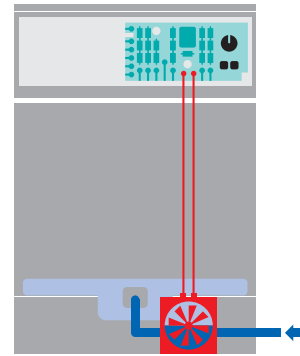
Efficacité



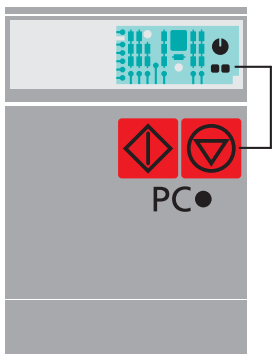
3 bras de lavage



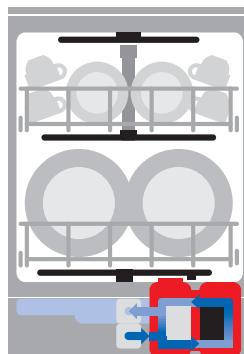
Condenseur de vapeur



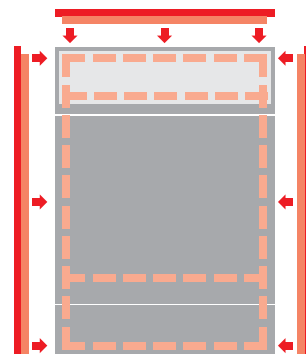
Débitmètre



Commande électronique



Adoucisseur



Appareil à poser

- Efficacité de lavage grâce aux 3 bras de lavage
- Commande électronique flexible pour la programmation des cycles de lavage
- Simplicité d'installation: raccordement eau chaude et eau froide et branchement 3 N AC 400 V 50 Hz
- Durées de programmes courtes : 6 minutes pour le G 7856 et le G 7857 TD (raccordement en eau chaude à 65°C)
- En option : pompe doseuse permettant le dosage précis et économique de produits liquides
- Faible consommation d'eau grâce au condenseur de vapeur (G 7857 TD)
- Adoucisseur Profi Monobloc intégré avec régénération automatique au cours du cycle de lavage
- Pompes de circulation et résistances puissantes. Pour un chargement allant jusqu'à 250 pièces, les coûts de fonctionnement ne sont que d'environ 0,50 euro, y compris le prix de l'appareil, les consommations d'eau, d'électricité et de détergent.
- Contrôle de la quantité d'eau grâce au débitmètre
- Construction adaptée facilitant le SAV
- Carrosserie à double paroi assurant une bonne isolation phonique et thermique et facilitant le recyclage



Pour une hygiène maximale : Le lave-vaisselle à thermodésinfection G 7857 TD

L'hygiène exigée dans les **hôpitaux, maisons de retraite et tout autre établissement médicalisé** est particulièrement élevée en raison de la fragilité des patients ou pensionnaires. La majorité de ces personnes ont un système immunitaire affaibli.

Le risque de contamination par la salmonelle est en constante augmentation depuis ces dernières années devenant l'une de leurs principales préoccupations.

En raison de son efficacité inégalée en matière de lutte contre les maladies nosocomiales, les avantages de l'utilisation d'un lave-vaisselle professionnel à eau renouvelée et de programmes de désinfection validés ne sont plus à démontrer.

Outre les programmes de lavage standard, le lave-vaisselle Miele à thermodésinfection **G 7857 TD** est doté de deux programmes à 93°C permettant une réduction bactéricide et viroicide, dont l'hépatite B (VBH) et le Sida (VIH). Le programme DESIN 93°C 10' répond aux exigences du RKI (Institut Robert Koch).

La désinfection thermique du programme DESIN-vario-TD s'effectue pendant la dernière phase du cycle à une température de 93°C pendant 10 minutes. Le lave-vaisselle G 7857 TD utilise des procédés adaptés aux normes de lavage et de désinfection habituellement appliquées aux matériels médicaux. Le programme DESIN Vario TD est homologué par l'institut Robert Koch (RKI) pour le nettoyage et la désinfection et est conforme à la norme sur les produits médicaux. Le programme DESIN 93°C - 10' est conforme aux critères de prévention des épidémies du RKI.

La durée du programme la plus courte est de 6 minutes; 15 à 20 cycles peuvent donc être effectués par jour.

Le G 7857 TD est équipé de série d'un condenseur de vapeur. Ce condenseur fonctionne sur le principe d'un échangeur thermique.

Un **rapport d'expertise** du lave-vaisselle **G 7857 TD** concernant l'efficacité de la thermodésinfection est disponible sur simple demande.

Complément E 205 pour 16 verres, Ø 65 mm



Complément à tasses E 809 pour panier inférieur U 881



Complément E 888 pour 18 assiettes, 300 mm Ø





Le système à surchauffeur et à chargement frontal

La qualité de lavage certifiée : G 8066

Dans l'hôtellerie et la restauration, les exigences professionnelles portant sur la propreté de la vaisselle sont aussi élevées que variées. La quantité et le type de vaisselle à laver déterminent le choix du lave-vaisselle, soit à eau renouvelée soit à surchauffeur.

Disponibilité immédiate grâce au surchauffeur

Le lave-vaisselle professionnel G 8066 fonctionne avec un système de lavage à surchauffeur. Grâce à ce système, l'appareil est toujours prêt à l'emploi. L'eau est maintenue en permanence à une température de lavage atteignant 65°C. Le rinçage final à l'eau renouvelée s'effectue avec de l'eau propre à une température allant jusqu'à 85°C. Le filtrage efficace du bain lessiviel, les températures de lavage élevées et le renouvellement du bain lessiviel avec 3 litres d'eau fraîche par cycle garantissent un haut niveau d'hygiène.

Programmes et capacité

Bien que de dimensions compactes, le lave-vaisselle G 8066 est équipé d'une grande cuve pouvant contenir poêles, casseroles et plateaux. Avec une durée de 90 secondes par cycle, le G 8066 peut laver 40 paniers soit l'équivalent de 720 assiettes par heure. Le programme d'auto-nettoyage évite un entretien fastidieux.

Grande performance de lavage, résultats assurés

Grâce au système de lavage rotatif développé par MIELE, le G 8066 atteint une performance de lavage particulièrement fiable. Cette performance de lavage lui a valu d'être récompensé par l'institut de test allemand Wfk pour son indice de nettoyage d'ensemble : meilleur de sa catégorie. La répartition optimale des jets de lavage permet à l'eau d'atteindre tous les recoins. La vaisselle est ainsi d'une propreté irréprochable.

De plus, le G 8066 est équipé de série d'une pompe à surpression garantissant des résultats parfaits même en cas de variation de pression d'eau.

G 8066 sur socle fermé UG 30-60



G 8066 sur socle ouvert UO 52-60



Certificat de performance Wfk



Lave-vaisselle à surchauffeur et à chargement frontal

G 8066



Rendement

- Capacité de lavage : 720 assiettes/h ou 40 paniers/h
- Durée de programme la plus courte 90 sec

Commande / Programmes

- Commande électronique
- 3 programmes
- 1 programme d'autonettoyage
- Sélection des programmes par touches à membrane
- Paramètres de programmes modifiables, possibilité de programmations spéciales
- Affichage et contrôle du déroulement des programmes

Interface

- Interface optique pour les interventions de maintenance et de SAV

Technique de lavage

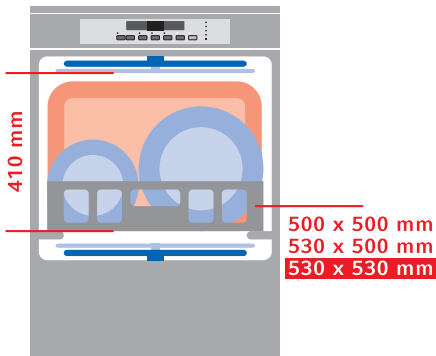
- Système à surchauffeur
- 2 bras de lavage, 2 bras de rinçage rotatifs

Equipement

- Raccordement au courant triphasé
- Dimensions utiles de la cuve : hauteur 410 mm, largeur 540 mm, profondeur 540 mm pour tous les paniers : 500 x 500 mm, 530 x 500 mm, 530 x 530 mm
- Pompe de circulation puissante
- Pompe de surpression
- Triple système de filtrage avec filtre à grosses particules, micro-particules et filtre de protection
- Adoucisseur Monobloc selon versions
- Pompe de vidange

Construction

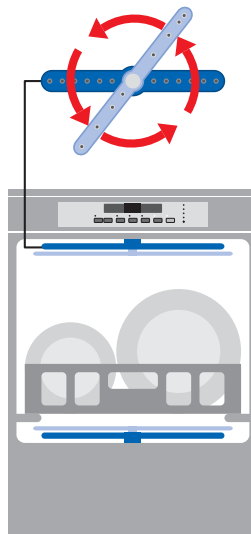
- Appareil à chargement frontal avec porte abattante
- Encastrable dans un ensemble linéaire
- Double isolation phonique et thermique
- Cuve et conduite d'eau en inox
- Livré sans dessus



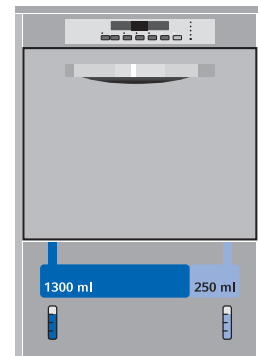
Grande cuve pour toutes les tailles de paniers



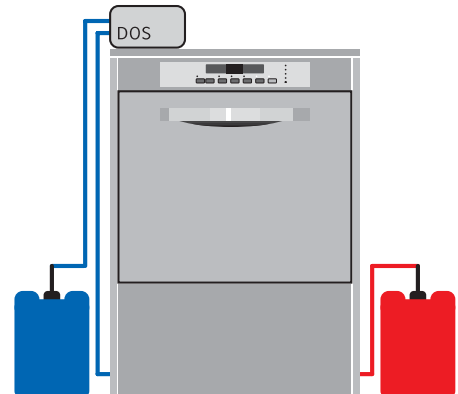
Conduite d'eau pour le système à surchauffeur



4 bras de lavage rotatifs



Dispositif de dosage interne



Module de dosage externe

- Hauteur de cuve utile 410 mm.
→ Possibilité de laver les casseroles, les poêles et les grands plateaux
- Les paniers de tous les lave-vaisselle Miele et d'autres marques peuvent être utilisés
- La pompe de surpression garantit toujours des résultats optimaux de lavage et de rinçage final, indépendamment de la pression d'eau disponible
- Un panneau de résistance situé sous la cuve assure une température de l'eau constante
→ suppression de la fixation des dépôts ou calcaire grâce à son emplacement
- Filtre cyclone pour filtrer les particules de salissures les plus grosses, microfiltre pour les plus fines, sans nécessité de vider le réservoir
- Système de lavage rotatif avec quatre bras de lavage à perforations pluridirectionnelles (2 pour le lavage et 2 pour le rinçage final).
→ excellents résultats de lavage
→ aspersion homogène de l'ensemble de la vaisselle
- Durées de programmes très courtes :
→ rapidité
→ efficacité
→ rentabilité
- Utilisation simplifiée grâce à la commande électronique ; affichage visuel du déroulement de programme
- Contrôle optimal du déroulement de programme grâce à la commutation de l'affichage de la température de lavage et de rinçage final et du temps restant
- Efficacité de lavage grâce aux nombreuses possibilités de programmation adaptées aux différentes pièces de vaisselle
- Installation interne (de série sur certaines versions) ou externe des dispositifs de dosage pour le détergent et le produit de rinçage final
- Optimisation du rinçage
→ temps et quantité variables
- Réglage de la température de rinçage par paliers de 1°C (20°C – 90°C).
→ usure réduite des matériaux comme le verre
→ faibles risques de déformation de la vaisselle en plastique
- Température de lavage modifiable par paliers de 1°C (20°C – 65°C) pour salissures spécifiques
- Adoucisseur (de série sur certaines versions).
→ adaptation aux duretés d'eau variables
→ régénération en continu pendant le cycle de lavage



Le système à surchauffeur et à capot G 8072

Outre tous les avantages du système de lavage à surchauffeur, le lave-vaisselle à capot G 8072 assure un confort optimal pour un rythme de travail adapté aux grandes cuisines. Le système d'implantation linéaire facilite le chargement et le déchargement des paniers et le processus de lavage en flux continu. Le lave-vaisselle professionnel Miele G 8072 se place ainsi au cœur des activités de lavage.

Confort d'utilisation

Son design moderne propose une série de fonctionnalités ingénieuses. D'abord, les poignées ergonomiques permettent à tous les utilisateurs de les atteindre quelle que soit leur taille mais aussi une ouverture de la cuve tout en douceur : un seul geste et le capot glisse vers le haut. Après la fermeture du capot, le programme se lance automatiquement.

La commande électronique située sur la partie supérieure du capot, précise l'état de fonctionnement de l'appareil selon la couleur de la touche «Démarrage de programme».

Les produits de lavage et rinçage sont dosés automatiquement les concentrations et la dureté d'eau peuvent être facilement modifiées à partir du bandeau de commande. La jauge de réservoir assure un résultat de lavage parfait.

Performance de lavage

Le système de lavage rotatif garantit aussi au G 8072 une performance de lavage exceptionnelle. Quatre bras de lavage rotatifs (2 en haut et 2 en bas) dans la cuve assurent une puissance de lavage maximum. La pompe de surpression de série garantit des résultats de lavage optimaux. La cuve conçue sans coins ni rebords se nettoie plus facilement et favorise un lavage performant avec des jets qui atteignent toutes les parties de la vaisselle, aussi les salissures les plus importantes sont éliminées.

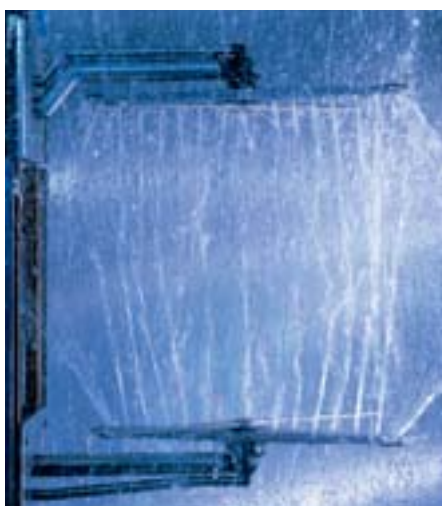
Enfin le quadruple système de filtrage et l'adoucisseur garantissent respectivement un lavage efficace et hygiénique.

Rentabilité élevée

Le temps de déroulement de programme joue un rôle important, tout particulièrement lors des pics d'activité. Un lave-vaisselle professionnel doit pour cela avoir une capacité de charge importante. Les paniers du G 8072 ont par exemple une capacité de 18 assiettes.

Ainsi le programme de 60 secondes permet de laver jusqu'à 1080 assiettes par heure, s'agissant des tasses le programme peut laver jusqu'à 1800 tasses par heure.

Bras de lavage



Bras de rinçage



Système de filtrage



Lave-vaisselle à surchauffeur et à capot G 8072



Rendement

- Capacité de lavage maximale
1080 assiettes/h ou 60 paniers/h
- Durée de programme la plus courte
60 sec

Commande / Programmes

- Commande électronique à monobouton
- 3 programmes
- 1 programme d'autonettoyage
- Sélection des programmes par touches à membrane
- Paramètres de programmes modifiables, possibilité de programmations spéciales
- Affichage et contrôle du déroulement des programmes

Technique de lavage

- Système à surchauffeur
- Système de lavage rotatif, 2 bras de lavage et 2 bras de rinçage

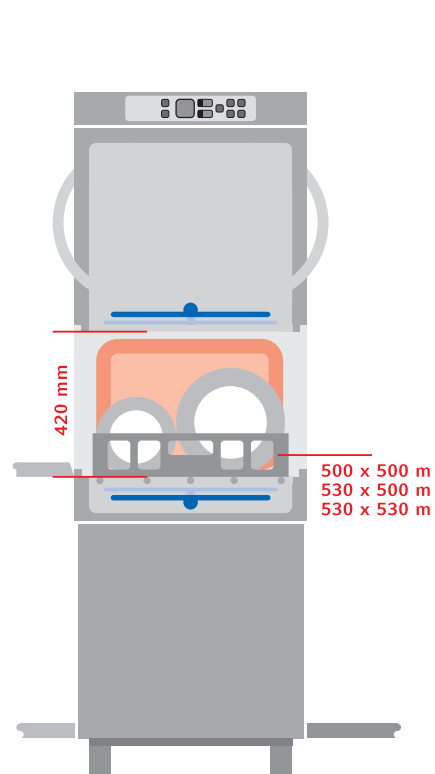
Équipement

- Raccordement courant triphasé
- Dimensions utiles de la cuve : hauteur 420 mm, largeur 550 mm, profondeur 550 mm
pour tous les paniers :
500 x 500 mm, 530 x 500 mm, 530 x 530 mm
- Pompe de circulation puissante
- Pompe de surpression
- Quadruple système de filtrage, composé d'un panier, d'un filtre de grande surface, d'un filtre à grosses particules dans le réservoir et d'un épurateur cyclone
- Adoucisseur Monobloc selon version
- Pompe de vidange

Construction

- Appareil à poser avec ouverture de capot
- Habillage inox
- Implantation linéaire et en angle
- Cuve et conduite d'eau en inox
- Double isolation phonique et thermique

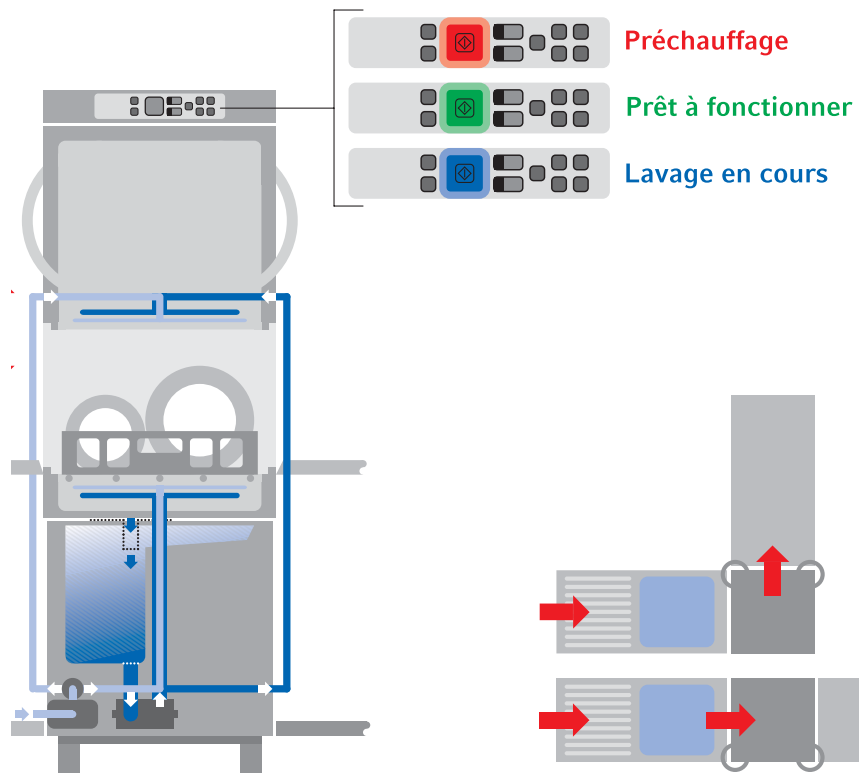
Rentabilité élevée



Grande cuve pour toutes les tailles de paniers

- Système à implantation linéaire
→ travail rapide et efficace
- Capacité de charge élevée, cycles de lavage rapides : par exemple 1320 assiettes lavées par heure pour une capacité de 22 assiettes par panier
- Consommations réduites, seulement 3 litres d'eau de rinçage par cycle
- Capot à double paroi
→ émission de chaleur réduite
→ faible consommation en énergie
- Nouvelle forme de capot pour une configuration ergonomique du lieu de travail

Flux de travail optimisé



Système à surchauffeur et capot

Exemples d'implantation

- Très grande capacité de lavage grâce aux quatre bras de lavage rotatifs (2 en haut et 2 en bas de la cuve)
- Système d'aspersion rotatif efficace
→ aspersion dans toutes les zones
→ hygiène garantie
- Elimination automatique des grosses salissures par le quadruple système de filtrage
- Affichage de l'état de fonctionnement de l'appareil grâce aux 3 couleurs (rouge – vert – bleu)
- Commande simple à monobouton
- Démarrage automatique du programme après fermeture du capot
→ pas de perte de temps
→ rentabilité
- Affichage des températures de lavage et de rinçage
- Adaptation aux différentes configurations de la pièce
- Dosage automatique et précis des détergents et du produit de rinçage selon version
- Quantités de dosage et duretés d'eau réglables sur le bandeau de commande (grâce au dispositif de dosage et à l'adoucisseur Aqua-Soft)

Paniers et compléments pour G 7855, G 7856, G 7857 TD



O 881 Panier supérieur

- Avec bras de lavage intégré
- Pour 20 tasses et 24 soucoupes ou 12 assiettes à dessert
- Réglable en hauteur +/- 25 mm
- Hauteur de chargement 190 mm
- 2 étagères à tasses rabattables
- H 214, L 528, P 500.5 mm



O 882 Panier supérieur

- Avec bras de lavage intégré
- Pour 27 verres, Ø 65 mm
- Réglable en hauteur +/- 25 mm
- Hauteur de chargement 155 mm
- H 226, L 528, P 500.5 mm



O 889 Panier supérieur

- Inox
- Avec bras de lavage intégré
- Pour divers compléments (1/2), par ex. pour couverts et verres
- Réglable en hauteur de 20 et 40 mm
- Hauteur de chargement 195 mm
- H 305, L 531, P 475 mm



U 880 Panier inférieur

- Pour divers compléments
- Hauteur de chargement avec le panier supérieur
- O 881 : 295 +/-25 mm
- O 882 : 300 +/-25 mm
- O 889 : 300 -20/-20 mm
- H 98.5, L 530, P 515 mm



U 881 Panier inférieur

- Avec complément fixe pour 54 tasses
- Hauteur de chargement avec panier supérieur
- O 881 : 290 +/-25 mm
- O 882 : 300 +/-25 mm
- O 889 : 300 -20/-40 mm
- Prévu pour complément E 809 pour 23 tasses Ø 90 mm
- H 98 (188), L 529, P 515 mm



U 874/1 Panier inférieur

- En inox
- Pour divers compléments
- Hauteur de chargement avec panier supérieur
- O 881 : 290 +/-25 mm
- O 882 : 300 +/-25 mm
- O 889 : 300 -20/-20 mm
- H 50, L 534, P 515 mm



E 165 Complément à couverts

- Se loge dans le complément E 216
- 3 compartiments 70 x 64 mm
- H 110, L 70, P 218 mm



E 437 Complément 1/2

- Inox
- Complément avec poignée pour couverts
- 18 compartiments 59 x 44 mm
- 2 compartiments 59 x 59 mm
- 16 compartiments 44 x 44 mm
- H 38, avec poignée 138 mm
- L 211, P 436 mm



E 884 Complément 1/1

- Pour 10 grands plateaux
- Ecartement entre les supports 32 mm
- Hauteur des supports 175 mm
- H 175, L 460, P 460 mm



E 9 Complément 1/2

- Pour casseroles, saladiers, plats
- Ecartement entre les supports 45 mm
- H 115, L 225, P 416 mm
- Hauteur des supports : 105 mm



E 205 Complément 1/2

- Pour 14 verres, Ø 66 mm
- Hauteur des supports 220 mm
- Avec tôle brise-jets fixe pour une bonne stabilité des verres, même les plus légers
- H 221, L 243, P 494 mm



E 459 Complément 1/2

- Inox
- Pour 12 verres, Ø 70 mm
- Complément pour verres hauts (bière, champagne, jus de fruits / hauteur maximale 220 mm)
- H 170, L 200, P 460 mm



E 815 Complément 1/2

- Pour 10 verres à bière
- Ecartement entre les supports 95 mm
- Hauteur des supports 240 mm
- H 252, L 220, P 513 mm



E 166 Tôle brise-jets 1/1

- Tôle à placer sous les verres
- A poser dans les paniers U 874/1, U 880 par ex.
- H 1, L 460, P 460 mm

Compléments pour G 7855, G 7856, G 7857 TD



E 216 Complément 1/2

- Pour 15 assiettes, Ø 240 mm
- Ecartement entre les supports 21 mm
- Possibilité d'installer le complément E 165
- H 220, L 235, P 500 mm



E 888 Complément 1/1

- Pour 18 assiettes, Ø 300 mm
- Ecartement entre les supports 30 mm
- Hauteur des supports 175 mm
- H 175, L 460, P 460 mm



E 809 Complément 1/1

- Pour 23 tasses, Ø 90 mm
- A poser uniquement sur le panier inférieur U 881
- H 71, L 506, P 495 mm



Jeu de patins KUF TK/1

- Obligatoire pour l'utilisation de paniers PVC dans les lave-vaisselle G 7855, G 7856 et G 7857 TD



Module DOS G 60

- Doseur pour détergents liquides
- Tube d'aspiration réglable en fonction des différentes tailles de bidons
- Avec jauge, réglable de 20 à 100 ml

Socles pour G 7855, G 7856, G 7857 TD et G 8066



Socles fermés

UG 30-60 inox

- H 300 x L 600 x P 600 mm
- Rails pour stocker les paniers (en option)
- Hauteur de chargement sur G 7855, G 7856, G 7857 TD : 530 mm, G 8066: 620 mm

UG 52-60 inox

- H 520 x L 600 x 600 mm
- Rails pour stocker les paniers (en option)
- Hauteur de chargement sur G 7855, G 7856, G 7857 TD : 750 mm, G 8066: 840 mm



Socles ouverts

UO 30-60 inox

- H 300 x L 600 x P 600 mm
- Rails pour stocker les paniers (en option)
- Hauteur de chargement sur G 7855, G 7856, G 7857 TD : 530 mm, G 8066: 620 mm

UO 52-60 inox

- H 520 x L 600 x 600 mm
- Rails pour stocker les paniers (en option)
- Hauteur de chargement sur G 7855, G 7856, G 7857 TD : 750 mm, G 8066: 840 mm



SWSG-30

Jeu de rails pour stocker les paniers dans le socle fermé UG 30-60

- Comporte deux rails avec supports pour un niveau
- Hauteur de chargement : 225 mm

SWSG-52

Jeu de rails pour stocker les paniers dans le socle fermé UG 52-60

- Comporte quatre rails avec supports pour deux niveaux
- Hauteur de chargement : 218 mm aux deux niveaux



SWS

Jeu de rails pour stocker les paniers dans les socles ouverts UO 30-60 et UO 52-60

- Comporte deux rails pour un niveau
- Hauteur de chargement : UO 30-60 : 237 mm UO 52-60 : 230 mm en partie basse, 222 mm en partie haute

DET 60/1 Dessus inox

- Pour adaptation d'encastable à posable
- Pour G 8066

Paniers 500 x 530 mm pour G 7855*, G 7856*, G 7857 TD*, G 8066 et G 8072



U 300/1

- Avec complément intégré pour 18 assiettes, Ø 250 mm
- Ecartement entre les supports : 2 x 42 x 44 x 46 mm
- H 130, L 530, P 498 mm



U 301/1

- Avec complément intégré pour 30 tasses
- H 130, L 530, P 498 mm

U 306/1 (non représenté)

- Avec complément intégré pour 28 verres, tasses, mugs, Ø 65 mm ou
- Pour 24 verres, tasses, mugs, Ø 80 mm
- Ecartement entre les supports 88 mm
- Hauteur des supports 100 mm
- H 130, L 530, P 498 mm



U 317/1

- Avec complément intégré pour 16 verres jusqu'à Ø 105 mm
- 4 rangs / position inclinée
- Hauteur des supports 195 mm
- H 230, L 530, P 500 mm

U 318/1 (non représenté)

- Avec complément intégré pour 35 verres jusqu'à Ø 65 mm
- 5 rangs / position inclinée
- Hauteur des supports 195 mm
- H 230, L 530, P 500 mm



U 313/1

- Avec complément intégré pour 10 plateaux 530 x 275 mm
- Ecartement entre les supports 24 mm
- Hauteur des supports 180 mm
- H 130, L 530, P 498 mm



U 304/1

- Avec compartiments pour couverts
- 42 compartiments, 70 x 64 mm
- H 130, L 530, P 498 mm



U 303/1

- Pour couverts
- H 130, L 530, P 498 mm



U 307/1

- Panier multi-usage pour assiettes, tasses, couverts
- 8 écartements individuels réglables
- H 130, L 530, P 498 mm



U 320/1

- Avec complément intégré pour tasses, petites cafetières et couverts
- Ecartements entre les supports 32 mm
- Hauteur des écartements 100 mm
- H 130, L 530, P 498 mm

* panier inférieur: prévoir KUF TK/1

Paniers 530 x 530 mm pour G 8072, G 8066



U 200/1

- Avec complément intégré pour 18 assiettes, Ø 250 mm
- Ecartement entre les supports 45 mm
- H 129, L 530, P 530 mm



U 202

- Avec complément intégré pour 24 assiettes à dessert ou 36 soucoupes
- Ecartement entre les supports 33 mm
- H 129, L 530, P 530 mm



U 201/1

- Avec complément intégré pour 30 tasses
- H 129, L 530, P 530 mm



U 207

- Panier multi-usage pour assiettes, tasses et couverts
- Ecartement entre les supports 45 mm
- Hauteur des supports 57 mm
- H 129, L 530, P 530 mm

U 220

- Panier multi-usage pour tasses, petites cafetières, couverts
- Ecartement entre les supports 32 mm
- Hauteur des supports 100 mm
- H 129, L 530, P 530 mm



U 203

- Avec tôle brise-jets
- Pour couverts
- H 129, L 530, P 530 mm



U 204

- Pour couverts
- 49 compartiments 70 x 64 mm
- H 129, L 530, P 530 mm



U 213

- Pour 10 plateaux 530 x 375 mm
- Ecartement entre les supports 24 mm
- H 129, L 530, P 530 mm



U 215

- Panier rilsané
- Pour 6 bacs gastronomes GN 1/1 ou 12 bacs gastronomes GN 1/2 avec une hauteur maxi. de 65 mm
- H 150, L 530, P 530 mm

Paniers 530 x 530 mm pour G 8066 et G 8072 et accessoires



U 205

- Avec complément intégré pour casseroles
- H 129, L 530, P 530 mm



U 208

- Avec complément intégré pour faitouts et saladiers
- Ecartement entre les supports 59 mm
- Hauteur des supports 75 mm
- H 129, L 530, P 530 mm



U 209

- Pour 49 verres, Ø 68 mm
- Compartiments 69 x 69 mm
- Hauteur des compartiments 85 mm
- H 129, L 530, P 530 mm



U 210

- Pour 36 verres, Ø 80 mm
- Compartiments 81 x 81 mm
- Hauteur des compartiments 85 mm
- H 129, L 530, P 530 mm



U 211

- Pour 25 verres, Ø 97 mm
- Compartiments 98 x 98 mm
- Hauteur des compartiments 85 mm
- H 129, L 530, P 530 mm



U 212

- Pour 16 verres, Ø 123 mm
- Compartiments 123.5 x 123.5 mm
- Hauteur des compartiments 85 mm
- H 129, L 530, P 530 mm



Module DOS G 60

- Doseur pour détergents liquides
- Tube d'aspiration réglable en fonction des différentes tailles de bidons
- Avec jauge, réglable de 20 à 100 ml



G 7897 Aqua Soft

- Pour la fourniture d'eau douce en continu à partir d'eau dure jusqu'à 71 °tH
- Appareil à poser avec roulettes, habillage en plastique gris, couvercle noir
- Système à deux chambres, fonctionnement sans courant électrique
- 2 cartouches de résine de 6 l, 1 réservoir pour 27 kg de sel
- Capacité : max. 20 l/min, exceptionnellement 30 l/min
- H 715, L 360, P 360 mm

Accessoires pour G 8072



Table universelle, longueur 625 mm
T 625 UR (côté droit)
T 625 UL (côté gauche)



Table universelle, longueur 1200 mm
T 1200 UR (côté droit)
T 1200 UL (côté gauche)



Table d'entrée, longueur 625 mm
T 625 BUR (côté droit)
T 625 BUL (côté gauche)



Table d'entrée, longueur 1200 mm
T 1200 BUR (côté droit)
T 1200 BUL (côté gauche)

T = Table (universelle et table d'entrée)
Dimensions pour tables universelles et tables d'entrée:
Longueur 625 mm, profondeur 700 mm, hauteur 900 mm
Longueur 1200 mm, profondeur 700 mm, hauteur 900 mm

B = Bac
Dimensions : longueur 500 mm, profondeur 250 mm, largeur 400 mm

U = Châssis avec clayettes de série

Attention
Il faut toujours monter une table à gauche de la façade du lave-vaisselle G 8072.

R = montage à droite à côté du G 8072

L = montage à gauche à côté du G 8072



Adaptateur pieds pour G 8072
Hauteur 50 mm ou 100 mm
• Lot de 4 pièces



Adaptateur pour tables
T 625/T 1200
Hauteur 50 mm ou 100 mm
• Lot de 2 pièces

Accessoires pour G 8072



SSV

- Habillage latéral pour table d'entrée et de sortie et table universelle



SSB 625

- Tôle anti-éclaboussures 625 mm
- A monter sur table de 625 mm

SSB 1200

- Tôle anti-éclaboussures 1200 mm
- A monter sur table de 1200 mm



Set-d'angle

- Jeu d'adaptation murale pour implantation en angle (comble l'espace entre le mur et l'appareil et draine les projections vers le lave-vaisselle)



Support panier KTU

- Adapté aux différents paniers



AB 50 Poubelle inox

- Capacité 50 l avec couvercle et roulettes



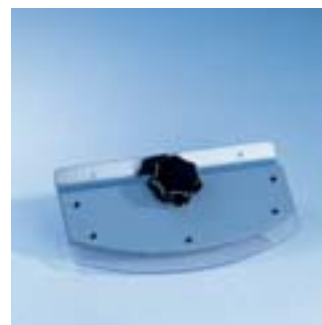
Flexible avec pistolet et col de cygne PBMS

- Robinetterie avec robinet mélangeur eau froide/ eau chaude, col de cygne et pistolet
- Longueur 100 cm
- 2 flexibles inox 1/2" (15/21) à raccorder aux robinets encastrés



SAS 500

- Bac pour filtrage de résidus 500 / 400 / 250 mm



AfS

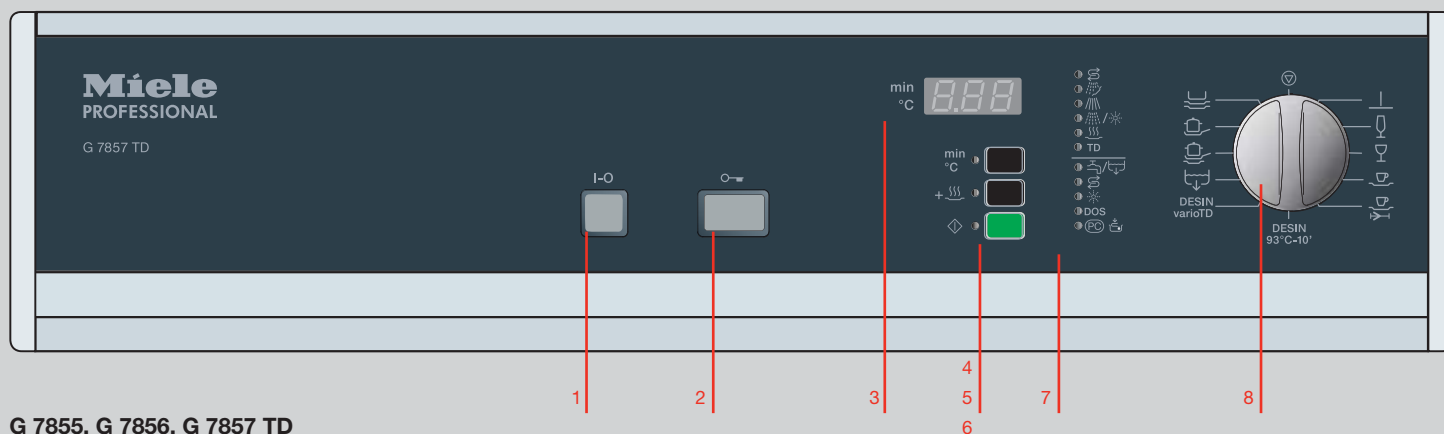
- Râcloir pour résidus alimentaires (uniquement pour tables de 1200 mm)



Caractéristiques techniques

G 7855, G 7856, G 7857 TD

Lave-vaisselle professionnels à eau renouvelée	G 7855	G 7856	G 7857 TD
Appareil à chargement frontal avec porte abattante	•	•	•
Appareil à poser avec dessus, encastrable	•	•	•
Capacité			
Pompe de circulation, débit [l/min]	400	400	400
Durée de programme la plus courte [min]	10	6	6
Capacité de lavage [assiettes / heure]	180	300	300
Commande			
Multitronic Novo vario, nombre de programmes	7	8	10
Raccordements d'eau			
1 x eau chaude ou froide (max. 70°C), 2–10 bar pression (200–1000 kPa)	•	–	–
1 x eau chaude et froide (max. 70°C), 2–10 bar pression (200–1000 kPa)	–	•	•
Pompe de vidange DN 22, hauteur de refoulement 100 cm	•	•	•
Branchement électrique			
3N AC 400 V 50 Hz, câble d'alimentation env. 1,7 m	•	•	•
Puissance de chauffe [kW]	8,7	8,7	8,7
Pompe de circulation [kW]	0,4	0,4	0,4
Raccordement total [kW]	9,1	9,1	9,1
Fusible [A]	3 x 16	3 x 16	3 x 16
Dispositif de dosage			
1 x dispositif de dosage / porte pour détergent en poudre et produits liquides (produit de rinçage)	•	•	•
Raccordement			
Prééquipement pour DOS G 60 pour détergent liquide	•	•	•
Adoucisseur			
Pour eau chaude et froide jusqu'à 70°C	Profi Monobloc	Profi Monobloc	Profi Monobloc



G 7855, G 7856, G 7857 TD

- | | |
|--|---|
| 1 Marche / Arrêt | 5 Fonctions de programmation : séchage |
| 2 Ouverture porte | 6 Départ |
| 3 Affichage pour la température ou la durée restante | 7 Affichages de déroulement de programme / affichage de messages de service |
| 4 Fonctions de programmation : température et temps de maintien en température | 8 Sélecteur de programmes |

Miele France
Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
9 av. Albert Einstein – Z.I. le Coudray
Tél. 01 49 39 44 00
Fax : 01 49 39 44 72
R.C.S Bobigny B 708 203 088

miele.pro@miele.fr
www.miele.fr

Centre logistique

Rue de Baranfosse
ZAE de Baranfosse
60330 LAGNY-LE-SEC
Fax : 01 49 39 44 87

Show Room

55 boulevard Malesherbes
75008 PARIS
Tel : 01 44 90 90 00
Fax : 01 44 90 73 13

Miele Service

N° Azur : 0810 06 1000
Coût d'un appel local

Pièces détachées et accessoires

N° Audiotel 0892 68 70 35
0,34 € TTC/min
ou sur internet www.miele.fr



La solution globale pour votre maintenance

- Qualité et fiabilité ont construit la notoriété des machines Miele Professionnel
- Avec le contrat de maintenance, en partenariat avec son réseau de revendeurs/installateurs, Miele s'engage à vous apporter une solution globale et fiable même pour votre matériel déjà en parc (après une remise à niveau par le SAV Miele).

Un service après-vente rapide et de proximité

Les distributeurs Miele, répartis sur l'ensemble du territoire, ont été rigoureusement sélectionnés pour leurs compétences. Leur proximité leur permet d'intervenir rapidement sur tous les dépannages. Les pièces détachées sont livrées par Miele sous 24 heures et sont disponibles 15 ans après l'arrêt de fabrication du produit.

Miele Basic ou Miele Sécurité?

Afin de vous éviter les dépannages et interventions en urgence, la visite préventive annuelle dresse un bilan technique opérationnel complet de votre matériel.

- **Avec Miele Basic,** les pièces consommables comprises dans le pack sont fournies gratuitement. Les pièces de rechange et autres consommables ainsi que les interventions curatives sont à votre charge.

- **Avec Miele Sécurité,** vous choisissez la maîtrise du coût d'intervention. Toutes les pièces sont incluses dans le tarif du contrat (consommables et curatif). Seuls la main d'œuvre et le déplacement sont à votre charge.