

## Diskmaskiner för professionell användning



# Miele ger dig ett rent resultat

Professionella diskmaskiner från Miele uppfyller Livsmedelsverkets hygienkrav för användning i offentliga mat- och serveringslokaler. Våra maskiner är enkla och säkra att använda och ger optimalt diskresultat, varje gång.

Rengöring av porslin, glas och bestick är ett avgörande kriterium, inte bara för smakens skull utan också för upplevelsen av gästfrihet. Hygienisk rengöring och perfekta diskresultat är något som förväntas utöver en god smakupplevelse.

Mieles moderna diskmaskiner har kapacitet anpassad för olika behov och som alla ger bästa optiska och hygieniska rengöringsresultat. Vanligtvis arbetskrävande processer genomförs snabbt, ekonomiskt och utan stor arbetsinsats.

De kompakta diskmaskinerna är en mycket god investering, inte bara på grund av den höga kvaliteten och den långa livslängden, utan också för de korta programtiderna och optimalt utnyttjande av energi, vatten och diskmedel. Maskinerna har diskprogram för olika användningsområden och behandlar disken skonsamt med maximal rengöringseffekt.

Mieles professionella diskmaskiner är högkvalitetsprodukter, konstruerade för stor belastning och kontinuerlig drift. Miele har lång erfarenhet och väl utbyggt servicenät över hela landet.

## Innehållsförteckning

Färskvattendiskmaskiner	3
Tankdiskmaskiner	6
Tankdiskmaskiner med huv	8
Produktfakta modeller	10
Utrustningsvarianter G 7855/G7859	14
Korgar och insatser till modellerna G 7855 och G 7859	16
Korgar till modellerna G 7855, G 7859, G 8066, PG 8067 och G 8072	17
Socklar och dosering	18
Tekniska data alla modeller	19



# Färskvattendiskmaskiner



## Ledande leverantör

Miele är den ledande tillverkaren av färskvattendiskmaskiner för professionell användning. Miele's proffsdiskmaskiner tillverkas av högverdiga material i enlighet med kvalitetsnormen DIN EN ISO 9001.

Miele's professionella diskmaskiner med färskvattensystem är konstruerade med kraftig cirkulationspump och värmeelement som möjliggör hög kapacitet med kort programtid och det bästa rengöringsresultatet. Den perfekta lösningen för lunchrum, caféer, förskolor och äldreboenden.

## Kommunförbundets rekommendationer

Kommunförbundets rekommendationer säger att diskmaskiner i offentliga miljöer, för att uppnå hygienkraven, ska slutskölja i hett vatten (80 °C eller däröver). Miele's proffsdiskmaskin **G 7859 uni** uppfyller genom sköljning i 85 °C dessa rekommendationer med god marginal.

## Alltid bästa rengöringsresultat

Det speciella med Miele's färskvattendiskmaskiner under bänk; G 8050, G 8051i, G 7855 och G 7859, är att maskinerna tar in nytt diskvatten i varje programsekvens. Kombinationen av kontinuerlig tillförsel av färskvatten och anpassade programflöpp möjliggör en konstant hög och hygienisk rengöringseffekt genom hela programfasen. En stor fördel när du ska diska olika mängder och typer av gods.

Försköljningen avlägsnar den grövsta smutsen. Utbytet av vatten förhindrar att det samlas matrester i rengöringsfasen. Den avslutande sköljningen genomförs med en på förhand definierad och konstant temperatur (85 °C i G 7859). Detta säkerställer ett jämnt rengöringsresultat och kraven i ett kvalitets-säkringssystem.



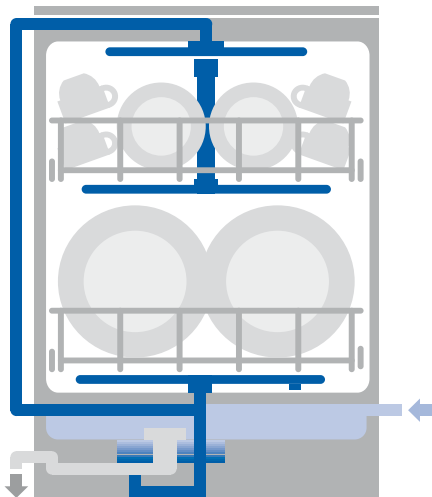
## Snabba

Korta programtider ger hög kapacitet:

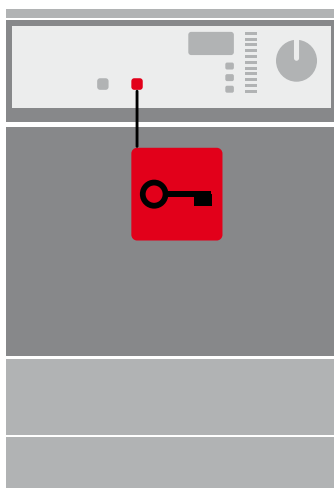
- G 7855 = 180 tallrikar/tim
- G 7859 = 112 tallrikar/tim
- G 8050 = 90 tallrikar/tim
- G 8051i = 110 tallrikar/tim
- G 8066 = 720 tallrikar/tim
- G 8072 = 1080 tallrikar/tim

# Fördelar med Miele's färskvattendiskmaskiner G 8050, G 8051i, G 7855 och G 7859

## Optimal hygien



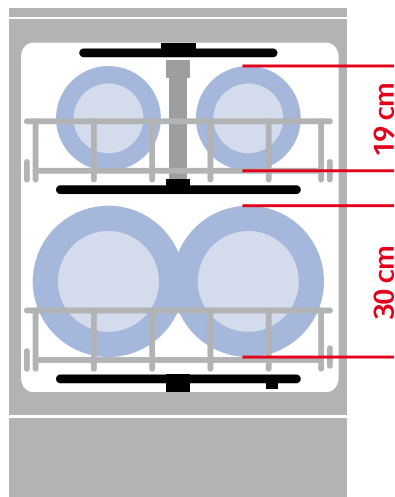
Färskvattensystem



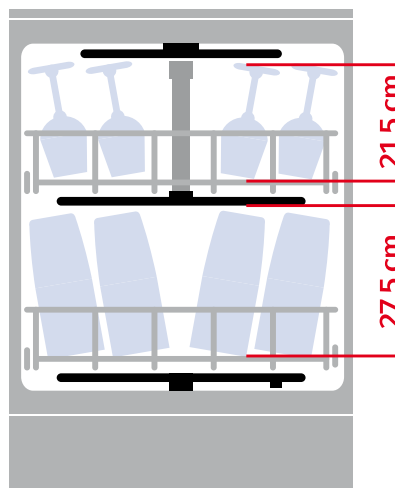
Lucklås

- Färskt vatten i varje rengöringsfas: enkel växling mellan grytor, glas och bestick
- Uppfyller livsmedelsverkets krav. Passar i ett HACCP-system. Slutsköljning i 85 °C säkerställer alltid ett hygieniskt resultat
- Elektroniskt säkert lucklås. Luckan kan inte öppnas vid hög temperatur i diskammaren (G 7859)

## Professionell rengöring



Justerbar överkorg (G 7855 / G 7859)

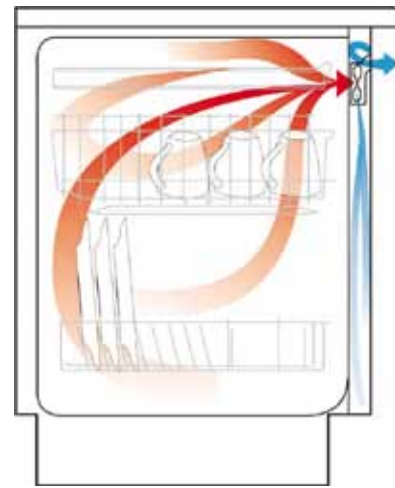


Justerbar överkorg (G 7855 / G 7859)

- Uppfyller de strängaste kraven på hygien och rengöringseffekt
- Matrester avlägsnas med ett professionellt filtersystem som består av 3 delar
- Diskkammare och spolarmar i högvärdigt rostfritt stål
- Individuellt designade diskprogram för olika typer av diskgoods
- Porslin, glas och bestick kan placeras skonsamt i specialkorgar och insatser



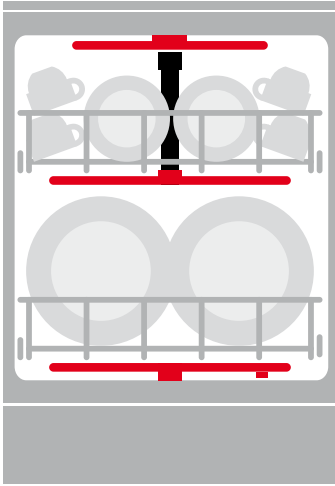
Spolarmsövervakning (G 8050)



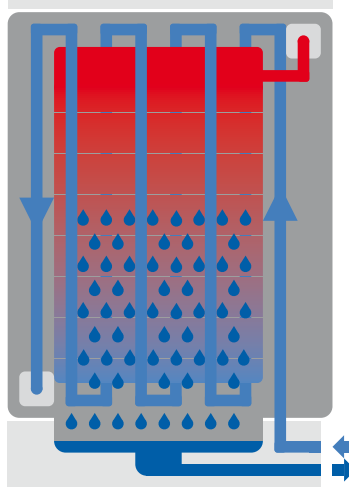
Turbothermic-torkning (G 8050 / G 8051i)

- Stor diskammare med 2 nivåer
- Professionell korgutrustning med flexibilitet
- Reglerbar överkorg säkerställer flexibilitet vid olika storlekar på porslinet
- Med insats E 888 i underkorgen på kan man till exempel diska upp till 18 tallrikar med en diameter upp till 30 cm
- Maskinerna kan diska upp till cirka 12 kuvert per programförlopp

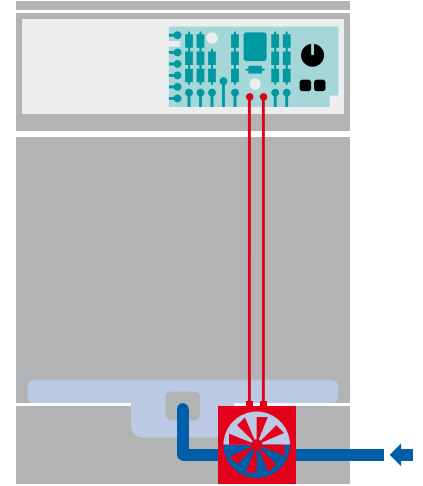
## Hög lönsamhet



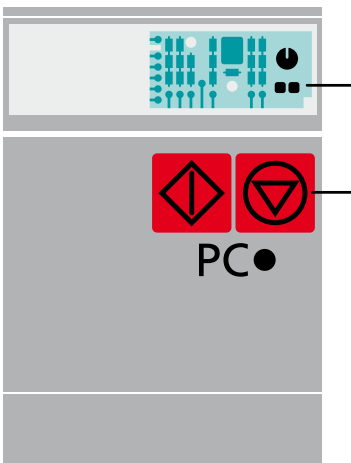
Tre spolarmar



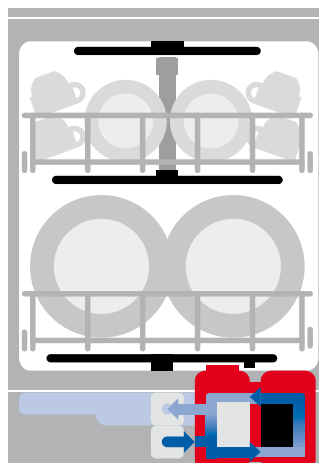
Ångkondensator (G 7859)



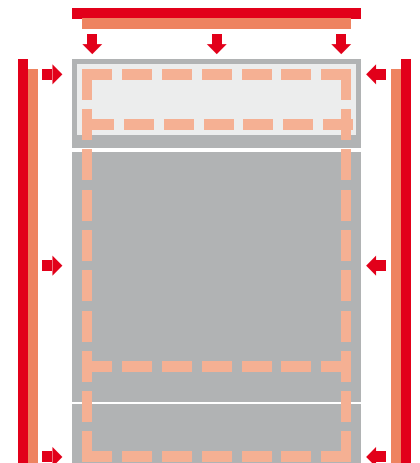
Flödesmätare



Elektronisk styrning



Avhärdare standard



Ramkonstruktion

- Optimal rengöringseffekt med 3 spolarmar
- Elektronisk styrning ger högsta flexibilitet vid programmering av diskprogram
- Enkel installation: Maskinerna kan kopplas till kallt och/eller varmt vatten och kopplas elektriskt till 3N 400 V 50 Hz, 10/16 A
- Korta programtider för snabb rengöring 10 min i G 7855, 17 min i G 7859 (vid kall- och varmvattenkoppling 65 °C)

- Dosering av flytande diskmedel med doseringspump DOS 60 (tillval) sker exakt och ekonomiskt
- Ångkondensatorn (G 7859) med värmväxlarfunktion bidrar till låg vattenförbrukning
- Regenerering i diskprogrammet med låg saltförbrukning tack vare ett nytt Profimonobloc-kalkfilter; eget regenereringsprogram är inte nödvändigt
- Konstruktion och material möjliggör användning av rengöringsmedel med extremt hög rengöringseffekt. (G 7855 / G 7859)

- Extremt gynnsamma förbrukningsvärden tack vare optimal pump- och uppvärmningseffekt
- Maskinens vattenintag kontrolleras med en flödesmätare, säkrar optimalt rengöringsresultat
- Servicevänlig konstruktion
- Låg värme- och ljudnivå och miljövänlig tack vare en ramkonstruktion som tillåter effektiva isoleringsmattor

# Tankdiskmaskiner



## Kompromisslös funktionalitet

Miele's professionella diskmaskiner med tanksystem arbetar snabbt, ekonomiskt och är alltid driftklara. Den perfekta lösningen när du kräver snabb och grundlig rengöring av porslin, glas och bestick.

Kraven vid diskning på hotell och restauranger är lika krävande som differentierade. Mängd och typ av gods är avgörande faktorer. Det är bara professionella diskmaskiner som kan leva upp till de ständigt strängare kraven på grundlighet, snabbhet, funktionalitet, lönsamhet och miljövänlighet.

Miele's diskmaskiner G 8066 och PG 8067 arbetar med tanksystem. Fördelen med detta system är framförallt att maskinerna är driftklara tack vare att diskvattnet hålls kontinuerligt uppvärmt till disktemperatur.

Slutsköljningen genomförs med programmerbar temperatur på nästan 90 °C.

Effektiv filtrering av diskvattnet, hög rengöringstemperatur och påfyllning av nytt diskvatten ger en mycket hög hygienisk standard. Programmerbar temperatur möjliggör skonsam rengöring av olika sorters porslin.

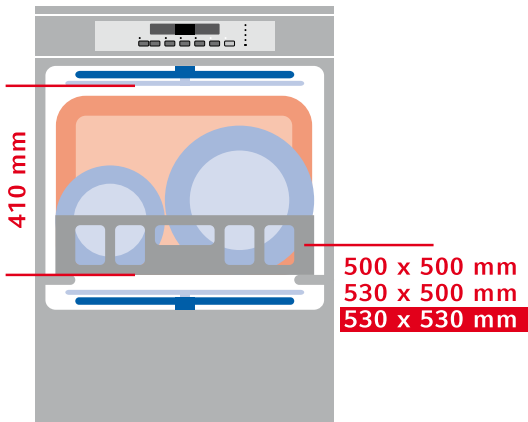
## Tankdiskmaskin under bänk

G 8066 och PG 8067 är kompakta och kräver liten plats, men har ändå en rimlig diskammare som kan hantera stora kärl. Med en programtid på 90 sekunder har en G 8066 en kapacitet på 40 korgar/tim. Det automatiska självrengöringsprogrammet förenklar och effektiviserar rengöringsarbetet.

Miele's specialutvecklade roterande rengöringssystem säkerställer alltid bästa rengöringsresultat. De optimalt konstruerade spoldysorna och kraftiga tryckhöjningspumpar ger en kraftig spridning på vattenstrålarna utan spolskuggor även vid lågt vattentryck. G 8066 fick bästa testresultat i sin klass vid en jämförande test vid det oberoende och ansedda testinstitutet Wfk-Krefeld i Tyskland.



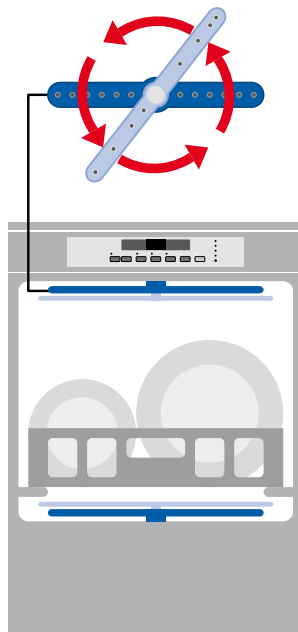
# Fördelar med Miele tankdiskmaskiner G 8066 och PG 8067



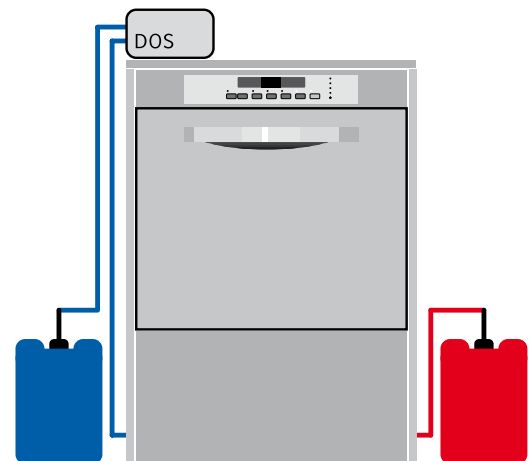
Stor diskkammare med plats för korgar i alla storlekar



Vattentillförsel med tanksystem



Fyra roterande spolarmar



Extern doseringsmodul (tillval)

- Stor diskkammare med fri inskjutningshöjd på 410 mm för korgar ger tillräcklig plats för grytor, pannor, större skärbrädor och gastronormbleck
- Både korgar för Miele diskmaskiner och för andra maskiner kan användas
- Tryckhöjningspump (standard) ger alltid optimala disk- och sköljresultat oavsett vattentrycket på platsen
- Värmeelementet på diskkammarens undersida ger konstant disktemperatur och gör det omöjligt för smuts och kalkavlagringar att fastna
- Cyklonfilter för filtrering av stora smutspartiklar. Mikrofilter för filtrering av finare smutspartiklar, kan rensas utan att tanken först måste tömmas

- Roterande disksystem med två spolarmar för rengöring och två för slutsköljning säkerställer diskresultatet genom att vattnet når alla platser i diskmaskinen och genom optimal fördelning av spolstrålen
- Glänsande resultat med korta programtider: Snabbt, grundligt, hygieniskt och ekonomiskt
- Enkelt handhavande genom elektronisk styrning; driftstatusen kan avläsas direkt i den överskådliga displayen
- Optimal kontroll av programförloppet genom omväxlande visning av disktemperatur, sköljtemperatur och resttid
- Perfekta rengöringsresultat tack vare de många programmeringsmöjligheterna för olika typer av diskgoods

- Avhårdare (tillval)
- Problemfri anpassning till växlande vattenhårdehetsgrad; kalkfilter gör det möjligt att regenerera utan paus, samtidigt som maskinen är i drift (tillval)
- Optimalt sköljresultat genom variabel sköljmängd och tid
- Mindre materialangrepp på glas och liten risk för deformerade plastdelar tack vare programmerbar sköljtemperatur i 1 °C-steg (upp till 90 °C)
- Optimalt diskresultat vid svårborttagen smuts genom programmerbar disktemperatur i 1 °C-steg (45–65 °C)

# Tankdiskmaskiner med huv

## Flyt i det professionella köket

Förutom alla de fördelar som en tankdiskmaskin innebär, så ger även G 8072 ett optimalt användande och ett perfekt arbetsflöde i köket. Med en huvdiskmaskin kan lastning i korgar, eventuell avspolning, diskfas och tömning av korgarna ske i en obruten process, vilket gör arbetet enklare för personalen.

## Enkel styrning

Bakom den moderna yttre designen finns en mängd funktionella egenskaper. Huvens handtag är ergonomiskt designade så att de skall var i lagom höjd för alla användare och gör öppnandet av huvan enkelt, ett lätt tryck gör att huvan lyfts. När huvan sänks startar diskprogrammet automatiskt. Startknappen byter färg vilket visar att maskinen är i drift och om den värmer, är klar eller om

självrengöringsprogrammet är aktiverat. Diskmedel och sköljmedel kan doseras automatiskt om det önskas. Tomgångslarm är standard vilket säkerställer diskresultatet.

## Optimalt disksystem

De roterande diskarmarna garanterar ett exceptionellt bra diskresultat i G 8072. I de övre och nedre nivåerna av diskutrymmet finns dubbla spolarmar för extremt kraftfull diskeffekt. Tryckstegringspump, som är standard, säkrar optimalt resultat. 4-filter-systemet renar vattnet enkelt och hygieniskt.

Maskinen kan fås med inbyggd pendelavhårdare som ger en konstat tillförsel av mjukt vatten.

## Bästa ekonomin

Mielels välkända kvalitet ger lång livslängd och hög driftsäkerhet. Bland annat är alla skölj- och spolarmar tillverkade av rostfritt stål av högsta kvalitet. Låga förbrukningsvärden ger mycket låga driftkostnader. Den isolerade huvan förhindrar onödiga värmeförluster och sänker därmed energiförbrukningen. Längre livslängd för porslin m.m. påverkar även totalekonomin. Möjlighet till sköljning på lägre temperatur hjälper till att skydda känslig disk, exempelvis glas.



# Fördelar med Miele's tankdiskmaskiner med huv G 8072

Ett professionellt kök på en större restaurang, hotell eller matsal måste klara höga krav på kapacitet, flöde och ekonomi när stora mängder disk skall diskas varje dag. En professionell diskmaskin som fungerar med maximal kapacitet är viktigt för hela verksamheten. En huvdiskmaskin ger stora fördelar då den kan placeras centralt i ett naturligt flöde där personalen kan arbeta med rätt arbetshöjd vilket ger bästa ergonomi. På detta sätt kan Miele's teknik hjälpa till att skapa en optimal totallösning.

Miele har så mycket att erbjuda i ett professionellt kök. Den moderna designen och genomtänkta konstruktionen följer ergonomiska avvägningar för att uppnå bästa användarvänlighet.

Det sofistikerade disksystemet ger högklassigt diskresultat, hög kapacitet och mycket bra totalekonomi.

Precis som det goda diskresultatet som uppnås med de roterande diskarmarna, så är även de korta diskcyklerna viktiga i ett storkök när ett berg av disk skall diskas. Med G 8072 och Miele's, 53x53 cm stora, diskorgar kan 22 tallrikar diskas på 60 sekunder vilket ger en kapacitet på hela 1320 tallrikar per timma. Med en kapacitet på 30 koppar per korg kan upp till 1800 koppar diskas på en timme. I många kök krävs dessa höga prestandan för att klara av restaurangens, hotellets eller matsalens behov.

För bästa funktion och för att skapa en anpassad lösning så kan G 8072 förses med en rad anpassade tillbehör. Tillbehörsortimentet består av inmatningsbord och utmatningsbord med längd 625 eller 1200 mm. Borden finns i utförande för placering till höger eller vänster och är försedda med hyllor där bl.a. diskmedelsdunkar kan placeras.

Miele's doseringspumpar, med tomgångslarm, förenklar handhavandet och säkrar diskkvaliteten. Med rätt tillbehör så ger G 8072 en effektiv och ekonomisk installation med bästa diskresultat som passar i ett kök med höga krav och hög belastning.

## Bild till vänster, Diskmaskin G 8072 placerad i vinkel, med tillbehören:

Inmatningsbord T 1200BUR ( för placering till höger, med förspolningsho och längd 1200 mm )

Utmatningsbord T 1200UL ( för placering till vänster, med längd 1200 mm )

Stänkskydd SBB 1200, förspolningsdusch PBMS, slaskhink AB 50 samt tallriksavskrapare AFS.

## Bild till höger, Diskmaskin G 8072 placerad i linje, med tillbehören:

Inmatningsbord T 1200BUL ( för placering till vänster, med förspolningsho längd 1200 mm )

Utmatningsbord T 1200UR ( för placering till höger, med längd 1200 mm )

Två stycken stänkskydd SBB 1200 och avspolningsarmatur PBMS.



# Miele professionella diskmaskiner

Produktfakta modeller

När du väljer diskmaskin är det viktigt att ta hänsyn till mängden disk, vem som ska använda maskinen och hur mycket tid man har till förfogande.



## G 7855 uni / café / förskola

- 6 program, inklusive två skonsamma glasprogram
- Hygieniskt färskvattensystem
- Enkelt handhavande
- Stor kapacitet – 180 tallrikar per timme
- Kort disktid – 10 minuter
- Stor diskammare, diskar i 2–3 nivåer
- Standard med kalkavhärdare som regenererar under drift
- Ljud- och värmeisolerad

För utrustningsvarianter, se sid 14.

## G 7859 uni

- 4 program
- Hygieniskt färskvattensystem
- Slutsköljning i 85 °C
- Enkelt handhavande
- Stor kapacitet – 112 tallrikar per timme
- Kort disktid – 16 minuter
- Elektroniskt lucklås
- Stor diskammare, diskar i 2–3 nivåer
- Standard med kalkavhärdare som regenererar under drift
- Inbyggd ångkondensator
- Ljud- och värmeisolerad

För utrustning, se sid 14.

## G 8050

- 6 program, inklusive två skonsamma glasprogram
- Hygieniskt färskvattensystem
- Slutsköljning 65–85 °C
- Disktid 23 minuter (varmvattenkopplad)
- Lucklås med barnsäkring
- Visning av programförlopp – resttidsindikator
- Spolarmsövervakning, säker drift
- Timer för senare starttid
- Effektivt tredelat silsystem – lättillgänglig avloppspump och backventil
- Standard med kalkavhärdare som regenererar under drift
- Ljud- och värmeisolerad



### G 8051i

- Integrerad diskmaskin med rostfri panel
- Luckan anpassas till kökssnickerierna
- Rostfri lucka finns som tillval
- 6 program, inklusive två skonsamma glasprogram
- Hygieniskt färskvattensystem
- Slutsköljning 65–85°C
- Kort disktid – 17 min (varmvattenkopplad)
- Lucklås med barnsäkring
- Visning av programförlopp – resttidsindikator
- Spolarmsövervakning, säker drift
- Timer för senare starttid
- Effektivt tredelat silsystem – lättillgänglig avloppspump och backventill
- Standard med kalkavhärdare som regenererar under drift
- Ljud- och värmeisolerad

### G 8066

- 3 program + självrengöringsprogram
- Tanksystem, under bänk eller fristående
- Hygienisk slutsköljning i 85 °C
- Stor kapacitet – 720 tallrikar = 40 korgar/timme
- Elektronisk styrning – optimal programkontroll
- Enkelt handhavande
- Manöverknappar med en damm- och vattentät folie
- Mycket korta disktider – kortaste programmet 90 sekunder
- Stort kabinett, stora grytor och skärbrädor kan diskas
- Ljud- och värmeisolerad
- Finns i två utföranden. Med integrerade doseringspumpar och behållare för disk- och sköljmedel alternativt för extern doseringspump

### PG 8067 glasdiskmaskin

- 3 program + självrengöringsprogram
- Tanksystem, under bänk eller fristående
- Slutsköljning i 65 °C
- Stor kapacitet = 60 korgar/timme
- Elektronisk styrning – optimal programkontroll
- Enkelt handhavande
- Manöverknappar med en damm- och vattentät folie
- Mycket korta disktider – kortaste programmet 60 sekunder
- Ljud- och värmeisolerad
- Med integrerade doseringspumpar och behållare för disk- och sköljmedel

# Tankdiskmaskin med huv G 8072



## Kapacitet G 8072

- Max 60 korgar med 1080 tallrikar, Ø 250 mm, per timme med diskorg U300/1 alternativt 1320 st med diskorg U200/1
- Kortaste diskprogram, 60 sekunder

## Programstyrning

- Elektronisk programstyrning med "enknappsfunktion"
- Tre olika diskprogram
- Självrengöringsprogram
- Programval med touch-control
- Möjlighet att anpassa programparametrar samt programmering av specialprogram.
- Programsteg visas på panelen

## Rengöringsteknik

- Huvdiskmaskin med tanksystem
- Dubbla par med roterande disk- och spolarmar

## Egenskaper

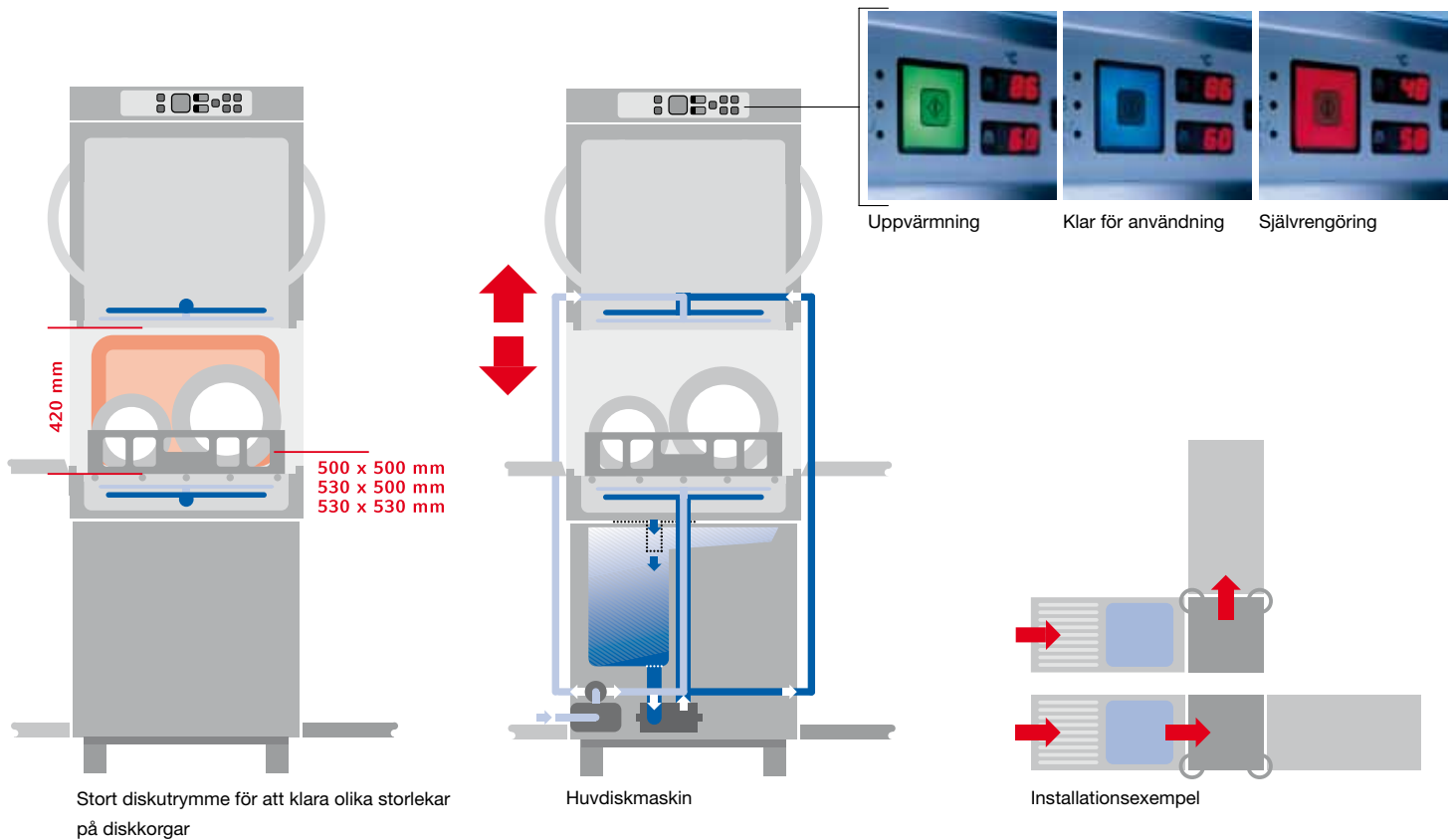
- Säkras 3x20A, omkopplingsbar till 3x16A
- Stort diskutrymme, Höjd 420 mm, bredd 550 mm och djup 550 mm gör det möjligt att diska skrymmande gods och att använda diskorgar med storlek 500 x 500 mm, 530 x 500 mm eller 530 x 530 mm
- Genomströmningsvärmare 9 kW samt tankvärme 1,8 kW
- Kraftig spolpump med kapacitet 800 l/min
- Tryckstegringspump är standard
- Filtrering i fyra steg med cyklonfilter
- Avloppspump
- Levereras i utförande med intern sköljmedelpump och för handdosering av pulverdiskmedel samt möjlighet till att ansluta en extern diskmedelpump G-60. Alternativt med inbyggda sköljmedels- och diskmedelpumpar
- Tillval: Pendelavhårdare som klarar av max 25°dH och som regeneras utan att störa diskprogrammet

## Konstruktion

- Fristående genomräkningsdiskmaskin med lyftbar huv
- Rostfritt utförande
- Kan placeras i vinkel eller i linje med in- och utmatningsbord.
- Diskutrymme av högkvalitativt rostfritt stål

# Tankdiskmaskin med huv G 8072

## Hög kapacitet och optimalt arbetsflöde



- Huvdiskmaskin - Snabb, ergonomisk och ekonomisk
- Snabba disktider och hög kapacitet 60 korgar per timme
- Minimal förbrukning. Endast 3 l vatten tillsätts per disk
- Reducerad värmeutstrålning och energiåtgång tack vare isolerad huv
- Ny design av huv och handtag ger ergonomiskt handhavande

- Kraftfull diskeffekt med dubbla disk- och sköljarmar i övre och undre nivå
- Inga onödiga avlagringar i diskutrymmet tack vare de dubbla disk- och spolararna som effektivt håller rent
- Filtrering i fyra steg för bästa diskresultat
- Startknappen byter färg och visar tydligt om maskinen värmer upp, är klar för användning eller om självrengöringsprogrammet aktiverats

- När huvan sänks startar diskningen automatiskt vilket spar tid
- Flexibla installationsalternativ beroende på diskrummets utformning
- Automatisk dosering med tomgångslarm, som programmeras och kalibreras i programelektroniken, spar arbetstid och säkrar diskresultatet

# Utrustningsvarianter G 7855 och G 7859



## G 7855 / G 7859 uni

Universalutförandet är avsett för samtidig diskning av blandat diskgoods. Maskinen rymmer 12 kuvert enligt IEC.

### Leveransutrustning

- Överkorg **O 881**
- Underkorg **U 880**
- Tallriksinsats **E 216 x 2**
- Besticksinsats **E 165 x 2**

Utrustningen kan lätt bytas ut eller kompletteras om nya behov uppkommer.

## G 7855 förskola

Förskoleutförandet diskar tallrikar och bestick i underkorgen och glas och/eller muggar i överkorgen.

### Leveransutrustning

- Överkorg **O 882**
- Underkorg **U 880**
- Tallriksinsats **E 216 x 2**
- Besticksinsats **E 165 x 2**

Utrustningen kan lätt bytas ut eller kompletteras om nya behov uppkommer.

## G 7855 café

En maskin utrustad för att diska mycket kaffegods på kort tid.

### Leveransutrustning

- Överkorg **O 881**
- Underkorg **U 881**
- Tallriksinsats **E 809**
- Besticksinsats **E 165 x 2**

Utrustningen kan lätt bytas ut eller kompletteras om nya behov uppkommer.



# Korgar och insatser till G 7855 och G 7859



**O 881 (standard)**  
Överkorg för koppar (20 stk), glas och skålar (24 stk) eller desserttallrikar (12 stk).  
• H 194 mm



**O 882**  
Överkorg för 27 glas, Ø 65 mm  
• H cirka 155 mm



**U 880 (standard)**  
Underkorg för tallrikshållare och bestickkorg och så vidare.



**U 881**  
Underkorg med fasta insatser för 54 kaffefat Ø 290 ± 25 mm.



**O 889**  
Överkorg, tom, öppen i fronten för diverse insatser/små korgar.  
• Rostfri  
• H 160–250 mm



**U 874**  
Underkorg, tom, öppen för diverse insatser/korgar.  
• Rostfri



**E 809**  
Hel toppinsats för 23 koppar, Ø 90 mm (för U 881).



**E 884**  
Helinsats för stora fat, bakplåtar, bricker och så vidare (för U 880).  
• H 175 mm, B 460 mm, D 460 mm



**E 165 (2 stk standard)**  
Bestickkorg, 3-delad för över- och underkorg (passar i E 216).  
• H 110 mm, B 70 mm, D 218 mm



**E 815**  
Halvinsats för 10 höga ölglas (för U 880).  
• H 252 mm, B 220 mm, D 513 mm



**E 205**  
Halvinsats för 14 glas, Ø 66 mm (för U 880).



**E 437**  
Halvinsats med handtag för bestick (för U 880 / U 874).  
• 36 fack  
• H 183 mm, B 211 mm, D 436 mm



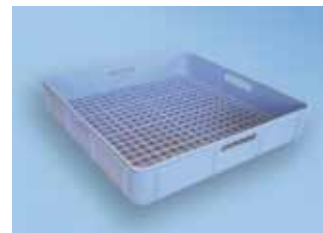
**E 888**  
Helinsats (för U 880).  
• För 16 tallrikar med Ø 30 cm  
• H 175 mm, B 460 mm, D 460 mm



**E 216 (2 stk standard)**  
Halvinsats för 15 tallrikar, Ø 280 mm



**E 9**  
Halvinsats för stekpannor, tallrikar och fat (för U 874, U 880 och O 889).  
• H 105 mm, B 225 mm, D 416 mm



**Öppen plastback**  
för U 880.  
• B 460 mm, D 460 mm

# Korgar till G 7855, G 7859, G 8066, PG 8067 och G 8072

Lösa korgar (50 x 50 cm)



## U 300/1

Tallrikskorg

- 18 tallrikar, Ø 250 mm
- Tillägg för G 7855/7859: glidskenor



## U 301

Korg för koppar

- 30 koppar
- Tillägg för G 7855/7859: glidskenor



## U 303/1

Bestickkorg

- Tillägg för G 7855/7859: glidskenor



## U 304

Bestickkorg med indelning i fack

- Tillägg för G 7855/7859: glidskenor



## U 306

Glaskorg med indelning i fack

- 28 koppar
- Tillägg för G 7855/7859: glidskenor



## U 307

Korg för karotter, skålar, lock och liknande.

- Tillägg för G 7855/7859: glidskenor



## U 313/1

Korg för 10 brickor 530 x 275 mm

- Tillägg för G 7855/7859: glidskenor



## U 317/1

Korg för 16 glas, Ø 105 mm, 4 rader

- Tillägg för G 7855/7859: glidskenor och U 882



## U 318/1

Korg för glas, Ø 65 mm, 5 rader.

- Tillägg för G 7855/7859: glidskenor



## U 320/1

Korg för koppar, bestick och assietter.

- Tillägg för G 7855/7859: glidskenor



## Korgar av andra fabrikat

- Även standardkorgar (50 x 50 cm) kan användas i G 8066, G 8067 och G 8072



## Kuf TK/1

Glidskena för korgar i 300-serien för G 7855/7859.

## Exempel på korgar endast för G 8066, PG 8067 och G 8072



## U 200/1

Korg för hela 22 tallrikar, Ø 250 mm

- B 530, D 530 mm



## U 215

Korg för 6 stycken gastronormbleck 1/1 alternativt 12 stycken gastronormbleck 1/2.

- B 530, D 530 mm



## U 534

Korgset: grundkorg med låg toppram, 4 korta och 4 långa distanshållare.

- Anpassad för 16 glas 113 mm Ø
- 4 x 4 fack 113 x 113 mm
- Max glashöjd utan toppram 73 mm, med kort distanshållare 110–140 mm, med lång distanshållare 175–200 mm
- B 530, D 530 mm



## U 544

Korgset: grundkorg med hög toppram, 4 korta och 4 långa distanshållare.

- Anpassad för 16 glas 113 mm Ø
- 4 x 4 fack 113 x 113 mm
- Max glashöjd utan toppram 73 mm, med kort distanshållare 140–175 mm, med lång distanshållare 200–230 mm
- B 530, D 530 mm

För övriga korgar 530 x 530 mm, se separat information.

# Socklar och dosering



## UG 30-60

Sluten sockel, lackerad eller rostfritt stål.

- H 30 cm (iplockningshöjd 53 cm)



## UO 30-60

Öppen sockel, lackerad eller rostfritt stål.

- H 30 cm (iplockningshöjd 53 cm)



## UO 52-60

Öppen sockel, lackerad eller rostfritt stål.

- H 52 cm (iplockningshöjd 75 cm)



## UG 52-60

Låsbart lackerat sockelskåp avsett för doseringspump och kemikalier.

- H 52 cm (iplockningshöjd 75 cm)



## T 625BUR, T 625BUL, T 1200BUR, T 1200BUL

Inmatningsbord med förspolningsho till G 8072. För placering till höger alternativt vänster.

- Bredd 625 mm alternativt 1200 mm



## T 625UR, T 625UL, T 1200UR, T 1200UL

Utmatningsbord till G 8072. För placering till höger alternativt vänster.

- Bredd 625 mm alternativt 1200 mm



## Fotadapter-set

För att höja G 8072 100 mm alternativt 50 mm



## DOS G 60

Doseringspump för flytande diskmedel (20–100 ml).

- DOS G 60 för G 7855, G 7859, G 8066, PG 8067 och G 8072.
- DOS G 60 Semi för G 8050 och G 8051i



## Manuell dosering

Givetvis går det även att dosera diskmedel manuellt. Men vanligt diskmedel, speciellt tabletter, avsett för långsamma hushållsdiskmaskiner hinner inte lösas upp i en snabb proffsdiskmaskin. Miele rekommenderar gärna lämpligt diskmedel från olika tillverkare.

# Tekniska data

Tekniska data	G 7855	G 7859	G 8050	G 8051 i	G 8066	PG 8067	G 8072
Utförande	Vit	Vit	Vit	Integrerad	Rostfri	Rostfri	Rostfri
Topplöck	•	•	•	-	◇	◇	•
Färskvattensystem	•	•	•	•	-	-	-
Tanksystem	-	-	-	-	•	•	•
Ångkondensator	-	•	-	-	-	-	-
Programtid från (minuter)	10	16	23	18	1,5	1	1
Kapacitet (tallrikar/timme)	180	112	90	110	720	720	1080
Disktemperatur °C	65*	65*	50/55 /65/75	50/55 /65/75	65*	60*	65*
Sköljtemperatur °C	65	85	60/85	60/85	85* (boiler)	65* (boiler)	85* (boiler)
<b>Vattentillförsel</b>							
Kall- alternativt varmvatten	•	-	•	•	•	•	•
Kall- och varmvatten	-	•	-	-	-	-	-
Avloppspump DN	22	22	22	22	22	22	50
<b>Elanslutning</b>							
3 N 400 V 50 Hz	9,4 kW / 3 x 16 A	9,4 kW / 3 x 16 A	4,7 kW / 3 x 10 A	9,0 kW / 3 x 16 A	10,5 kW / 3 x 16 A	9,25 kW / 3 x 16 A	12,5 kW / 3 x 20 A***
<b>Mått, vikt</b>							
Utvändiga mått H/B/D (mm)	820**/600 /600	820**/600 /600	820**/600 /600	820/600 /600	820**/600 /600	820**/600 /600	1932/760 /805
Nettovikt (kg)	68	70	64	64	70	70	118

- ja
- nej
- ◇ tillbehör
- \* programmerbar
- \*\* med topplöck 850 mm
- \*\*\* omkopplingsbar till 10,7 kW / 3 x 16 A



Huvudkontor

**Miele AB**

Box 1397, Industrivägen 20  
171 27 Solna

Regionkontor

**Miele AB**

Lisa Sass gata 1  
453 22 Hisings Backa

Telefon 08-562 29 000

Telefax 08-562 29 209

info@miele.se

www.miele-professional.se

För service ring

Miele Service Hotline

**077 077 00 20**

så kopplas du till närmaste auktoriserade Miele serviceverkstad  
(kostar endast ett lokalsamtal)

Välkommen till Miele Gallery i Solna och i Göteborg!

Utställning av Mieles hela sortiment -  
proffsprodukter och hushållsprodukter.

**Miele**  
GALLERY