

Pro pekařství a řeznictví: Nová tanková myčka nádobí čistí rychle tácy i přepravky

Rychlá, flexibilní a prostorná

Brno, září 2016 - Nová tanková myčka Miele Professional s označením PG 8169 je mimořádně prostorná. Je možné v ní rychle umýt kromě běžného stolního nádobí také rozměrné tácy, podnosy, transportní přepravky a různé boxy. Přístroj, který je vhodným pomocníkem především pro pekařství a řeznictví, přichází na český a slovenský trh v září 2016.

60 cm široký model PG 8169 lze instalovat jako volně stojící přístroj, nebo je možné ho zabudovat pod pracovní pult. Díky hloubce mycího prostoru je dostatečně velký pro objemné předměty se šířkou od 40 do 60 cm, které lze bezpečně upevnit do odpovídajících košů na nádobí nebo tácy. Kromě toho umožňují různé koše na šálky a příbory nebo speciální Bistro-koše snadné a flexibilní použití ihned po obsloužení hostů.

Naprosto unikátní jsou v případě této myčky s předním plněním čisticí programy, které maximálně šetří ošetřované nádobí a jejichž procesy jsou přizpůsobeny specifickým požadavkům a stupni znečištění. Pracují s variabilním mycím tlakem, flexibilní dobou mytí i teplotou, stejně jako i s množstvím vody při oplachování a koncentracemi dávkování. Díky tomu jsou přístroje extrémně hospodárné a zabezpečují ty nejlepší výsledky čištění.

S krátkým programem, trvajícím jen 55 sekund, zvládne přístroj 66 mycích košů nebo přepravků za hodinu. Volbu tří standardních programů lze provést snadno a intuitivně pomocí dotykového displeje. Jazykově neutrální komunikace je podpořena piktogramy – je doplněna podbarveným tlačítkem pro start, které poskytuje informace o aktuálním provozním stavu tím, že se mění z červené na zelenou nebo modrou. Displej umožňuje také přístup k dalším informacím a slouží jako integrovaný návod k obsluze.

Velmi dobré výsledky zabezpečují dvě ostřikovací ramena pro mytí a oplachování. Čtyřnásobný filtrační systém průběžně čistí mycí lázeň, takže se v hygienickém mycím prostoru se zaoblenými rohy nemohou nečistoty usadit. Bezpečnostní funkce, jako např. integrovaná kontrola ostřikovacích ramen nebo kontrola filtrů, ihned rozpoznají možný problém a zobrazí ho na displeji.

Foto 1:

Připraveno na pečivo: Transportní přepravka bude díky nové tankové podstavné myčce nádobí PG 8169 znovu čistá a může se opět použít. (Foto: Miele)

Foto 2:

Tácy jsou neustále potřeba ve všech pobočkách pekáren a musí se pravidelně udržovat. Nová tanková myčka Miele Professional nabízí k tomuto účelu speciální koš na mytí táců. (Foto: Miele)

Foto 3:

Nové tankové myčky Miele, které denně myjí transportní boxy a přepravky na balené maso, ulehčí každodenní práci v řeznictví. Správné usazení boxu v myčce zajišťuje odpovídající mycí koš. (Foto: Miele)