

Leser der Fachzeitschrift „Catering Inside“ entschieden über Platzierung

„Catering Star 2017“: Miele-Tankspüler mit Umkehrosmose sind ausgezeichnet

Gütersloh/Neuwied, 22. September 2017. – Mehr als 300 Leser der Fachzeitschrift „Catering Inside“ haben unter den neuen Produkten für den Küchen- und Convenience-Bereich ihre Favoriten ausgewählt – und zu den Erstplatzierten beim „Catering Star 2017“ gehören zwei Tankspüler von Miele Professional. Zwei Untertisch-Geräte mit integrierter Umkehrosmose haben eine Bronze-Platzierung in der Warengruppe „Spültechnik“ erreicht.

„Diese Miele-Lösung spart Platz und bietet Anwendern viel Komfort“, urteilt Hans Jürgen Krone, Chefredakteur von „Catering Inside“. Sie sorgt auch bei beengten Platzverhältnissen für strahlend saubere Gläser ohne Nachpolieren. Bei den beiden Geräten PG 8164 (46 Zentimeter Breite) und PG 8165 (60 Zentimeter Breite), die sich mit ihren kompakten Abmessungen vor allem für den Einsatz im Thekenbereich eignen, ist die Umkehrosmose platzsparend integriert. In einem Sockel unter der Maschine befinden sich Membranen, die aus dem zugeführten Wasser alle Salze filtern. Mit dieser Qualität kann das Wasser rückstandsfrei vom Spülgut ablaufen und ein Nachpolieren wird überflüssig. Das Modul kommuniziert mit der Spülmaschine, so dass alle Prozesse aufeinander abgestimmt sind. Informationen der Umkehrosmose werden über das Maschinendisplay angezeigt.

Mit der Funktion „WaterEco“ lässt sich für jedes Programm festlegen, mit welcher Wasserqualität nachgespült wird, je nachdem, ob die Qualität des Zulaufwassers reicht oder Osmosewasser notwendig ist. Die Entscheidung, ob diese Art der Schlusspülung Gläsern vorbehalten bleibt oder auch bei Geschirr und Besteck zum Einsatz kommen soll, kann die Betriebskosten deutlich senken.

Über die ausgezeichneten Produkte und Geräte berichtet „Catering Inside“ in der Ausgabe, die am 22. September erscheint – auf 50 Seiten in einem separaten Sonderteil. Live sind die Miele-Spüler während der Fachmessen „Intergastra“ und „Internorga“ im kommenden Jahr zu sehen.

>>>

Frei zur
redaktionellen
Verwendung

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

Telefon
05241 89-1953

Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de

Weitere Informationen zu diesem Thema erhalten Anwender unter
Tel.: 0800/22 44 644, Fax: 0800/33 55 533 oder www.miele-professional.de

(293 Wörter, 2.205 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Medienkontakt:

Anke Schläger

Telefon: +49 (0)5241/89-1949

E-Mail: anke.schlaeger@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2016/17 rund 3,93 Milliarden Euro, wovon 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen etwa 19.500 Menschen, 10.900 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es ein Foto

Foto 1: Glänzend saubere Gläser ohne Nachpolieren – dank integrierter Wasseraufbereitung im Tankgeschirrspüler von Miele Professional. Zwei Geräte wurden jetzt mit dem „Catering Star 2017“ ausgezeichnet. (Foto: Miele)

Download Text und Foto: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns auf Twitter: www.twitter.com/Miele_Presse 