

Schnell, hygienisch und extrem wirtschaftlich

**Perfekte Hygiene – professionelle Spülmaschinen mit Frischwassersystem**

**Wals, 13. Oktober 2017. – Hygienisch gespültes Geschirr, das perfekt ist für den Einsatz in Senioreneinrichtungen, ermöglichen die Frischwasser-Spülprofis von Miele Professional. Die beiden Geräte entsprechen den Empfehlungen der Hygiene-Leitlinie des Ministeriums für Gesundheit.\***

**Diese Miele-Modelle sind außerdem die ersten Gewerbegeschirrspüler, die sich perfekt in eine Küchenzeile integrieren lassen.**

Das bewährte Frischwasser-System für Gewerbegeschirrspüler, das es nur bei Miele Professional gibt, gewährleistet sichere Spülergebnisse: In jeder Reinigungs- und Spülphase kommt komplett frisches Wasser zum Einsatz – bei 60°C während der Reinigung. Nachgespült wird fünf Minuten bei 83°C. Zusätzlich ist das Modell „HygienePlus“ mit dem Vario TD-Programm ausgestattet, das eine thermische Desinfektion bietet, wie man sie sonst nur aus dem Medizinbereich kennt.

Zur dauerhaften Hygienesicherheit trägt auch das Gerätedesign bei. Das elegante Schaltpult aus einer durchgehenden Edelstahl-Oberfläche, auf der es keine hervorstehenden Knöpfe oder Drehwahlschalter mehr gibt, lässt sich sehr leicht reinigen. Über eine Touch-Bedienung lassen sich die 13 Programme auswählen – in der jeweils gewünschten Sprache. Wichtige Parameter können vom Anwender geändert werden. Die drei am häufigsten benutzten Programme lassen sich als Favoriten speichern und per Kurzwahltaste besonders schnell anwählen. Das Schaltpult mit dem zentralen Display dient gleichzeitig zum Öffnen und Schließen der Tür.

Für hohen Bedienkomfort sorgen gleich mehrere Innovationen, die es nur bei Miele gibt. Vor dem Programmstart wird das Gerät automatisch durch das neue Türschließ-Konzept AutoClose geschlossen. Der neue Dampfkondensator ermöglicht ein optimales Raumklima: Er reduziert die Menge der feuchten und heißen Luft deutlich. So kann nur noch wenig Wasserdampf nach der ebenfalls automatischen Türöffnung austreten, die die neue AutoOpen-Funktion ermöglicht. Dadurch trocknet sogar Kunststoff-Geschirr effektiv ab. Das gesamte Spülgut kühlt schnell aus und kann zügig entladen werden.

Zudem sind die Spüler mit einem patentierten Salzgefäß ausgestattet, das zwei Kilogramm Fassungsvermögen bietet. Es befindet sich in der Tür und nicht mehr unten im Spülraum. Deshalb ist das Nachfüllen von Salz bequem im Stehen möglich, auch bei voll beladener Maschine und ohne umständliches Herausziehen des Unterkorbes.

Ohne Zubehör können die Frischwasserspüler mit einer maximalen Einbauhöhe von 88 Zentimetern an unterschiedliche Arbeitshöhen angepasst werden. Beim Einbau dieser Modelle in eine Küchenzeile wird deren durchgehende Sockelleiste nicht mehr unterbrochen. Mit einer weißen Außenverkleidung oder einer Edelstahl-Front sind die Modelle „Hygiene“ und „HygienePlus“ der Blickfang in allen Küchen.

„Bestnoten“ bekommen diese Miele-Spülprofis übrigens nicht nur für Hygienesicherheit und Bedienkomfort, sondern auch für Schnelligkeit und Wirtschaftlichkeit. Das „Super Kurz“-Programm ist schon nach fünf Minuten beendet und benötigt dabei nur 0,25 kWh – 17 Prozent weniger als bei der Vorgängergeneration. Die Programme „Kurz“ und „Universal“ verbrauchen nur noch halb so viel Strom wie bisher. Dabei lassen die kurzen Laufzeiten, die einen Anschluss an Drehstrom und 65°C Warmwasser voraussetzen, keine Wünsche offen: Bis zu 40 Spülgänge täglich können die Frischwasserspüler äußerst wirtschaftlich bewältigen.

**Zu diesem Text gibt es zwei Fotos**

**Foto 1 und 2:** Schon fertig: Die Frischwasser-Spülprofis „Hygiene“ und „HygienePlus“ setzen mit hohen Nachspültemperaturen bei garantierten Haltezeiten höchste Maßstäbe in Sachen Hygienesicherheit. Sie entsprechen auch den Empfehlungen der Hygiene-Leitlinie des Ministeriums für Gesundheit. Damit sind die Geräte beispielsweise für den Einsatz in Seniorenheimen optimal geeignet. Für die Sicherheit des Bedienpersonals sorgen Innovationen wie die Türschließ-Hilfe AutoClose oder ein Dampfkondensator, der die Menge des austretenden, heißen Wasserdampfes deutlich reduziert. (Foto: Miele)

\* Die Geräte entsprechen den Empfehlungen der Hygiene-Leitlinie des Ministerium für Gesundheit (Auszug Seite 10)

4.3.2 GESCHIRR, GERÄTE UND MASCHINENTEILE

(2) Geschirr, Geräte und Maschinenteile (in der Folge als Gegen­stände bezeichnet) sind in entsprechenden Geschirrspülmaschinen zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Sofern eine Desinfektion als erforderlich erachtet wird, ist diese bevorzugt thermisch durchzuführen. Derartige Geschirrspülmaschinen sind mit Temperaturanzeigen auszustatten. Für eine ausreichende thermische Desinfektion der Gegenstände durch Heißwasser ist das Erreichen von 85 °C für die Dauer von mindestens 10 Sekun­den oder von 83 °C für die Dauer von mindestens 15 Sekunden oder von 80 °C für die Dauer von mindestens 30 Sekunden unmittelbar an den Gegenständen notwendig. Die Regelung von AO-Wert-bezogenen Geräten darf erst ab Erreichen der Schwellen­temperatur von 80 °C ansprechen, niedrigere Temperaturbereiche als 80 °C dürfen nicht in die Berechnung einbezogen werden. Bei den meisten Gerätebauarten erfolgt nach den Reinigungs- und Desinfektionsphasen eine Nachspülung. Um Chemikalienreste sicher vom Spülgut entfernen zu können, ist dieses Nachspülwas­ser mit mindestens 80 °C in ausreichender Menge im Boiler zu bevorraten, beziehungsweise vom Durchlauferhitzer auf mindes­tens 80 °C zu erwärmen.

Quelle: www.verbrauchergesundheit.gv.at (Hygieneleitlinien: Teil C, Leitlinien Verpflegung: LL für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung); Stand 06.02.2017

**Pressekontakt:**

Petra Ummenberger

Telefon: 050 800 81551
Petra.ummenberger@miele.at

**Über das Unternehmen:**Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, 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 etwa 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt werden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen 19.500 Menschen, 10.888 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Die österreichische Tochter des deutschen Familienunternehmens wurde 1955 in Salzburg gegründet. Miele Österreich erreichte 2016 einen Umsatz von € 223 Mio. und konnte die Marktführerschaft bei großen Hausgeräten behaupten.

**Miele Zentrale**Mielestraße 10, 5071 Wals
[www.miele.at](http://www.miele.at)

**Zu diesem Text gibt es zwei Fotos:**

**Foto 1+2:** Schon fertig: Die Frischwasser-Spülprofis „Hygiene“ und „HygienePlus“ setzen mit hohen Nachspültemperaturen bei garantierten Haltezeiten höchste Maßstäbe in Sachen Hygienesicherheit. Dies belegt auch ein Zertifikat des „Cleaning Technology Institute e.V.“ in Krefeld (wfk). Damit sind die Geräte beispielsweise für den Einsatz in Seniorenheimen optimal geeignet. Für die Sicherheit des Bedienpersonals sorgen Innovationen wie die Türschließ-Hilfe AutoClose oder ein Dampfkondensator, der die Menge des austretenden, heißen Wasserdampfes deutlich reduziert.