

Sattdampf-Überwachung, ECO-System, automatisches Be- und Entladen

Dampfsterilisatoren von Steelco: Effizienz, maximale Sicherheit und niedriger Verbrauch

Düsseldorf/Riese Pio X/Gütersloh, 12. November 2018. – Auch bei den Sterilisatoren setzt Steelco Maßstäbe – mit modernster Technik und einer besonders hochwertigen Konstruktion. Die Geräte VS1 bis VS18 zeichnen sich durch kurze Programmzyklen und einen geringen Verbrauch bei gleichzeitig höchster Sicherheit aus.

Die erfolgreiche Sterilisatorenbaureihe VS von Steelco ist weiter ausgebaut worden. Alle Modelle mit einer Kapazität von bis zu 18 Sterilguteinheiten verfügen künftig über den 4 D-Sensor: ein patentiertes System, das die Dampfsättigung in Echtzeit überwacht und darstellt. Neben den Parametern Druck, Temperatur und Zeit ist Sattdampf in jedem einzelnen Prozessschritt die wichtigste Voraussetzung für eine sichere Sterilisation.

Serienmäßig sind die Steelco-Sterilisatoren mit vielen Komponenten ausgestattet, die über den Standard hinausgehen: zum Beispiel kompletten Rohrleitungen inklusive der passenden Klemmverbindungen (TriClamps) aus Edelstahl AISI 304 L beziehungsweise AISI 316 L sowie als Option eine unterbrechungsfreie Stromversorgung. Um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sorgt der in Vertiefungsschweißtechnik erzeugte Mantel für einen größeren Oberflächenkontakt zwischen Mantel und Kammer – im Vergleich zu herkömmlichen Rippenkonstruktionen, die anfälliger für sogenannte "Cold Spots" in der Kammer sind.

Alle Steelco-Sterilisatoren sind mit einem effizienten ECO-System ausgestattet, das den Wasserverbrauch gegenüber vergleichbaren Geräten um durchschnittlich 35 Prozent verringert. Optional kann ein Kühlsystem angeschlossen werden, um den Gesamtwasserverbrauch um 90 Prozent zu reduzieren.

Eine intuitive Benutzeroberfläche ermöglicht die schnelle Auswahl verschiedener Standardzyklen und spezialisierter, optionaler validierter

Frei zur
redaktionellen
Verwendung

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

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

>>>

Zyklen, zum Beispiel ein sogenanntes Prionenprogramm. Zusammen mit der vollständigen Integration in das Datendokumentationssystem SteelcoData wird auch eine Fernüberwachung angeboten, um eine größtmögliche Verfügbarkeit der Geräte sicherzustellen.

Automatische Be- und Entladesysteme, die ein geradliniges und zugleich paralleles Arbeiten ermöglichen, erleichtern den Alltag: So können die Modelle VS6 bis VS18 mit einem Shuttle ausgestattet werden, damit nicht für jeden Sterilisator ein eigenes Ein- und Austransportband benötigt wird. Vorteil: Diese Lösung erlaubt eine besonders einfache Reinigung der Verkehrswege im Bereich der Sterilisatoren und – dank der vernetzten Gerätelogistik – eine optimale Nutzung der Geräte.

(299 Wörter, 2.448 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Medienkontakt Miele Gruppe

Anke Schläger
Telefon: +49 (0)5241/89-1949
E-Mail: anke.schlaeger@miele.com

Medienkontakt Steelco Group

Luigi Guarda
Telefon: +39 (0)423 756333
E-Mail: l.guarda@steelcospa.com

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos

Foto 1: Schnell, sparsam im Verbrauch und mit modernster Technik ausgestattet, die für ein Höchstmaß an Sicherheit sorgt: Dampfsterilisator von Steelco. (Foto: Steelco)

Foto 2: Belastbar und flexibel im pausenlosen Arbeitsalltag: Steelco-Sterilisatoren in einer modernen Zentralsterilisation. (Foto: Steelco)

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

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