

Hygienisch spülen in Restaurants und Betrieben – mit Profi-Technik von Miele

- ▶ Hohe Programmtemperaturen können vor Covid-19 schützen
- ▶ Fast vollständige Entfernung aller Bakterien und Viren

Gütersloh, 2. Juli 2020. – Die maschinelle Reinigung von Geschirr und Besteck in Restaurants oder anderen Betrieben soll nicht nur für frischen Glanz sorgen, sondern auch Bakterien und Viren beseitigen. Gewerbegeschirrspüler von Miele inaktivieren diese mit hohen Programmtemperaturen und können auch zuverlässig vor der Verbreitung von Covid-19 schützen.

Trotz der sehr kurzen Programmlaufzeit von weniger als zwei Minuten erreichen die Untertisch- und Haubentankspüler von Miele eine Reduktion der Keime um fünf log-Stufen – was einer Reduzierung der Bakterienzahl um 99,999 Prozent entspricht. Hierfür wird das Programm für starke Verschmutzungen mit der Zusatzeinstellung „Intensiv“ empfohlen, bei dem Temperaturen bis zu 90°C erreicht werden. Weitere Voraussetzung für hygienisch sauberes Geschirr ist ein regelmäßiger Wechsel des Tankwassers und die optimale Dosierung von Reiniger und Klarspüler.

Bei den gewerblichen Frischwasserspülern und den ProfiLine-Geräten wird in jeder Programmphase frisches Wasser zugeführt. Hier sollten grundsätzlich Temperaturen von mindestens 60 °C gewählt werden. Für das Nachspülen empfiehlt sich eine Temperatur von 70 °C. Mit dieser Kombination wird die Keimbelastung in den Frischwasserspülern sogar um sieben log-Stufen reduziert – was einer Beseitigung von 99,99999 Prozent aller Keime entspricht – und damit dem Niveau einer nachgewiesenen Desinfektion gleichkommt. Um weitere Übertragungsrisiken durch den Einsatz von Geschirrtüchern beim Nachtrocknen zu vermeiden, kann zusätzlich die Trocknungsfunktion ausgewählt werden (modellabhängig).

Bei allen Gerätetypen sorgt das Dosiermodul, zum Teil als Serienausstattung, zum Teil als optionales Zubehör, für noch mehr Hygienesicherheit. Hier wird flüssiger Reiniger automatisch richtig bemessen und zugeführt – somit sind Unterdosierung oder das versehentliche Nicht-Dosieren des Reinigers ausgeschlossen.

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 Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2018/19 rund 4,16 Milliarden Euro (Auslandsanteil rund 71 Prozent). In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos



Foto 1: Sicher geschützt vor der Übertragung von Viren und Bakterien: Frischwasserspüler von Miele, bei denen in jeder Programmphase frisches Wasser zugeführt wird, ermöglichen mit hohen Spültemperaturen eine besonders zuverlässige Reduktion von Keimen. (Foto: Miele)



Foto 2: Auch Miele-Tankspüler sind mit Programmen ausgestattet, die Bakterien wirksam bekämpfen. In diesen Geräten wird eine Keimreduktion um fünf log-Stufen erreicht. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele | Miele Professional

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