

Pressemitteilung
Nr. 010/2024

MasterLine von Miele für glänzendes Geschirr und erstklassige Hygiene in Hotels und Restaurants

- ▶ Frischwasserspülmaschinen mit intuitiver Touch-Bedienung
- ▶ Transparente Programmdateien über Onlineportal „Miele MOVE“

Gütersloh/Stuttgart/Hamburg. – Wo glänzende Spülergebnisse und Hygiene höchsten Stellenwert haben, sind die Gewerbespülmaschinen der Serie MasterLine von Miele erste Wahl: Das bewährte Frischwassersystem nutzt für jede Programmphase frisches Wasser und entfernt mit hohen Temperaturen nicht nur Verschmutzungen, sondern auch Viren und Bakterien. Im Arbeitsalltag sorgen kurze Laufzeiten für effiziente Abläufe. Die Geräte eignen sich somit bestens für Hotels und Restaurants.

Über ein großes Touch Display sind alle Modelle der Baureihe MasterLine intuitiv und sogar mit Handschuhen bedienbar. Dafür stehen mit M Touch Basic und M Touch Flex zwei Steuerungen bereit, die schnellen Zugriff auf Favoritenprogramme und individuelle Anpassungen ermöglichen – intuitiv über Klartext, Symbole und in 32 Sprachen. Die Variante M Touch Flex mit Farbdisplay bietet zusätzlichen Komfort. Programmnamen können zum Beispiel geändert werden, um mögliche Fehlbedienungen auszuschließen. Einzelne Bedienschritte werden in anschaulichen, kurzen Sequenzen erklärt.

Die Spülmaschinen entfernen 99,999 Prozent der meisten Bakterien, sogar im Programm „Super Kurz“ mit einer Laufzeit von nur fünf Minuten. Für nachgewiesene und überdurchschnittliche Viruswirksamkeit hat das Institut für integrative Hygiene und Virologie – InFluenc_H – die neue Baureihe mit dem goldenen Virus-Siegel ausgezeichnet.

Spezialkörbe für Hotels und Restaurants

Alle Maschinen bieten auf zwei Spülebenen reichlich Platz. Optional verfügbare Spezialkörbe sorgen für eine sichere Positionierung von Pizzatellern, langstieligen Weingläsern und Bierkrügen. Zudem steht für maximal 16 Flaschen und andere Hohlkörper wie Thermoskannen oder Vasen ein passender Korb zur Verfügung, in dem diese gründlich von innen gereinigt werden.

Neben einem Spezialprogramm für das schonende Reinigen von Gläsern bei maximal 50 °C gibt es ein Programm für Biergläser, bei dem ohne Klarspülmittel kalt nachgespült wird. So bleibt anschließend jede Schaumkrone stabil.

Einige Modelle sind mit der innovativen Dry+ Technologie ausgestattet. Das aktive Trocknungssystem verlängert die jeweiligen Programme um etwa acht Minuten, macht den Griff zum Geschirrtuch weitgehend überflüssig und entlastet dadurch das Personal. Ohne manuellen Aufwand sind Teller, Tassen und Besteck sofort wieder einsatzbereit, selbst wenn sie ganz oder zum Teil aus Kunststoff bestehen.

Reinigungschemikalien online bestellen

Die neuen MasterLine-Spülmaschinen sind mit dem Onlineportal „Miele MOVE“ vernetzbar. Damit lässt sich zum Beispiel auf einem PC, Smartphone oder Tablet überprüfen, wie viele Geräte gerade im Einsatz sind – und welche Programme häufig genutzt werden. Praktisch: die leichte Bestellung von Reinigungschemikalien über eine direkte Verlinkung mit dem Miele Professional Shop. Wer sie ohne Anbindung an MOVE beziehen möchte, wird unter www.miele.de/pro/shop fündig.

Auch Prozessdaten, die für hygienisch sauberes Geschirr entscheidend sind (etwa Temperaturen und Laufzeiten) können mit Miele MOVE gespeichert und bei Bedarf exportiert werden. Ebenfalls hilfreich: Fehlermeldungen sind schnell an den Kontakt im Miele-Service oder an einen zertifizierten Miele-Servicepartner übermittelt, ohne dass dafür ein Anruf nötig wäre.

Die MasterLine-Spülmaschinen eignen sich für den Einbau in Hochschränke. Sie erfüllen alle Anforderungen der europäischen Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, die für den Einsatz in Gewerbebetrieben entscheidend sind, und werden aus robusten Materialien hergestellt. Getestet für 28.000 Spülzyklen sorgen sie viele Jahre für strahlend sauberes Geschirr.

Weitere Informationen: www.miele.de/pro/masterline

Medienkontakt

Anke Schläger

Phone: +49 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. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2022 rund 5,43 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen

Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 23.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.800 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Hygienisch sauberes Geschirr, sogar im Programm „Super Kurz“ mit einer Laufzeit von nur fünf Minuten: Frischwasserspülmaschinen der Serie MasterLine von Miele sind in Restaurantküchen erste Wahl. (Foto: Miele)



Foto 2: Körbe und Einsätze aus dem umfangreichen Zubehörangebot von Miele werden allen Anforderungen aus Hotellerie und Gastronomie gerecht – ganz gleich, ob es um Weingläser, Pizzateller oder wiederverwendbare Glasflaschen geht. (Foto: Miele)



Foto 3: Über ein großes Touch Display sind alle Modelle der Baureihe MasterLine intuitiv und sogar mit Handschuhen bedienbar. Die Geräte gibt es in zwei Steuerungsvarianten, die schnellen Zugriff auf Favoritenprogramme und individuelle Anpassungen ermöglichen – intuitiv über Klartext, Symbole und in 32 Sprachen. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

-  @Miele.DE
-  @miele_com
-  Miele | Miele Professional

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