

## MasterLine: Neue Frischwasserspüler von Miele für erstklassige Hygiene in Senioreneinrichtungen

- ▶ Intuitive Touch-Bedienung und Online-Dokumentation von Prozessdaten
- ▶ Bakterien auch im Programm „Super Kurz“ zuverlässig entfernt

**Gütersloh, 4. Januar 2023. – Wo Hygiene höchsten Stellenwert hat, sind die neuen Gewerbegeschirrspüler der Serie MasterLine von Miele erste Wahl: Das bewährte Frischwassersystem nutzt für jede Spülphase 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 Senioren- und Pflegeeinrichtungen sowie für Stationsküchen in Krankenhäusern.**

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 neuen Spüler 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. Sicherheitsfunktionen ermöglichen noch mehr Sicherheit: etwa eine Türverriegelung, die den unbefugten Zugriff bei laufendem Programm verhindert.

### **Schwarzes Virus-Siegel für besonders hohe Hygiene-Standards**

Zusätzlich erhält das Modell PFD 407 das schwarze Virus-Siegel, das noch einmal höhere Standards definiert. Dieses Gerät bietet mit dem Programm Vario TD eine thermische Desinfektion, wie man sie nur aus dem Medizinbereich kennt und entfernt sogar mehr als 99,99 Prozent der behüllten und unbehüllten Viren (etwa Corona, Influenza- oder Noroviren).

Alle Geräte reinigen das Geschirr gründlich und lösen zum Beispiel hartnäckige Rückstände von Kaffee oder Tee. Neu gestaltete Körbe mit verbesserten Einstellmöglichkeiten erleichtern die Beladung und bieten auf zwei Spülebenen reichlich Platz. Damit besonders leichte Teile wie Medikamentenbecher oder Deckel von Schnabeltassen bis zum Schluss nicht verrutschen, bietet Miele dafür optional spezielle Korbeinsätze an. Außerdem 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.

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-Spüler sind mit dem Online-Portal 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. Ebenfalls 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 <https://shop.miele-professional.de> fündig.

Auch Prozessdaten, die für hygienisch sauberes Geschirr entscheidend sind (etwa Temperaturen und Laufzeiten) können mit Miele MOVE gespeichert und bei Bedarf exportiert werden. So ist zum Beispiel der Nachweis möglich, dass die Hygieneprogramme wie vorgesehen beendet worden sind.

Die MasterLine-Spüler 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](http://www.miele.de/pro/masterline)

## **Medienkontakt**

Anke Schläger

Phone: +49 5241 89-1949

E-Mail: [anke.schlaeger@miele.com](mailto: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, Luftreiniger, 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 2021 rund 4,84 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 22.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.200 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

## Zu diesem Text gibt es drei Fotos



**Foto 1:** Mit hohen Spül- und Nachspültemperaturen sorgen gewerbliche Frischwasserspüler der Serie MasterLine von Miele für beste Hygienebedingungen – auch in Senioreneinrichtungen. Für Medikamentenbecher und Schnabeltassen stehen Spezialeinsätze zur Verfügung. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Über ein großes Touch Display sind alle Modelle der Baureihe MasterLine intuitiv und sogar mit Handschuhen bedienbar. Dafür stehen zwei Steuerungen bereit, die schnellen Zugriff auf Favoritenprogramme und individuelle Anpassungen ermöglichen – intuitiv über Klartext, Symbole und in 32 Sprachen. (Foto: Miele)



**Foto 3:** Auch für die Stationsküche im Krankenhaus eine gute Wahl: Ein gewerblicher Frischwasserspüler der Serie MasterLine von Miele. Die Prozessdaten der vernetzbaren Geräte können im Online-Portal Miele MOVE gespeichert werden. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: [www.miele-presse.de](http://www.miele-presse.de)

Folgen Sie uns:

 @Miele\_Presse

 @Miele.DE

 @mieleddeutschland

 Miele | Miele Professional

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