

## MasterLine: Frischwasserspülmaschinen von Miele für erstklassige Hygiene in Senioreneinrichtungen

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

**Gütersloh/Hannover, 11. Februar 2025. – Wo Hygiene höchsten Stellenwert hat, sind die Gewerbespülmaschinen 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 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 – diese Baureihe mit dem goldenen Virus-Siegel ausgezeichnet. Noch mehr Sicherheit bieten zusätzliche Funktionen: 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. Diese Maschine 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 Maschinen reinigen das Geschirr gründlich und lösen zum Beispiel hartnäckige Rückstände von Kaffee oder Tee. 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 MasterLine-Spülmaschinen sind mit dem Onlineportal Miele MOVE vernetzbar. Damit lässt sich zum Beispiel auf einem PC, Smartphone oder Tablet überprüfen, wie viele Maschinen 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 [www.miele.de/pro/shop](http://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. So ist zum Beispiel der Nachweis möglich, dass die Hygieneprogramme wie vorgesehen beendet worden sind.

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](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 gilt als weltweit führender Anbieter von Premium-Hausgeräten, mit einem begeisternden Portfolio für die Küche, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den Einsatz etwa in Hotels, Büros oder Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Seit seiner Gründung im Jahr 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen „Immer Besser“, bezogen auf Qualität, Innovativität, Performance und zeitlose Eleganz. Mit seinen langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen befindet sich weiterhin in der Hand der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann und unterhält 15 Produktionsstandorte, davon acht in Deutschland. Weltweit arbeiten etwa 22.700 Menschen für Miele; der Umsatz betrug zuletzt 4,96 Mrd. Euro. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

## Zu diesem Text gibt es drei Fotos



**Foto 1:** Mit hohen Spül- und Nachspültemperaturen sorgen gewerbliche Frischwasserspülmaschinen 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: Eine gewerbliche Frischwasserspülmaschine der Serie MasterLine von Miele. Die Prozessdaten der vernetzbaren Maschinen können im Onlineportal Miele MOVE gespeichert werden. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:



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