

Pressemitteilung  
Nr. 036/2025

## Vernetzbare Thermodesinfektoren von Miele mit Kammerbeleuchtung und Glastür

- ▶ Neues Farb-Touch-Display erleichtert die Arbeitsabläufe
- ▶ Ausgezeichnet mit dem iF Design Award 2024
- ▶ Bewährte Technik für sichere und effiziente Aufbereitung von Instrumenten

**Gütersloh/Köln, 25. März 2025 – Ab Mai 2025 bietet Miele neue, vernetzbare Thermodesinfektoren für individuelle Anforderungen in jeder Zahnarztpraxis an. Die beleuchtete Spülkammer der 60 Zentimeter breiten Untertischgeräte erleichtert die Beladung und das farbige Touch-Display lässt sich intuitiv bedienen. Bewährte Technik wie die Druck- und Sprüharmüberwachung sorgt für eine sichere und effiziente Instrumentenaufbereitung. Für die anschließende Trocknung stehen zwei Systeme zur Verfügung.**

Das Design der Miele-Untertischmodelle wird auch anspruchsvollen Bedingungen gerecht und hat schon vor der Markteinführung die renommierte Auszeichnung iF Design Award 2024 erhalten. Die Geräte verfügen über eine serienmäßige Spülraumbeleuchtung, die die Be- und Entladung erleichtert. Sie sind sowohl in Weiß als auch in Edelstahlausführung lieferbar und darüber hinaus in Deutschland, Österreich und der Schweiz mit einer Glastür. Damit bleiben Instrumente während der Aufbereitung stets im Blick.

Im Display lässt sich die angezeigte Landessprache jederzeit verändern. Der jeweilige Status der Aufbereitung ist auch aus einigen Metern Entfernung leicht lesbar. Die Freigabe von Chargen ist direkt am Gerät möglich, was im Alltag viele Abläufe vereinfacht. Außerdem erhält das Praxispersonal hier eine digitale Unterstützung bei Routinearbeiten, die selbstständig ausgeführt werden können – mit visuellen Elementen, die die Bedienung erleichtern, „Hilfe zur Selbsthilfe“ leisten und Ausfallzeiten reduzieren können. Bis zu 24 Programme, beispielsweise für die Innenreinigung von Übertragungsinstrumenten, stehen zur Verfügung, und darüber hinaus fünf freie Programmplätze für individuelle Anforderungen.

### **Kontrollfunktionen für zuverlässige Programmabläufe**

Für eine effiziente Reinigung sorgen eine patentierte, drehzahlvariable Umwälzpumpe, die den Wasserdruck bedarfsgerecht anpasst, und die Zuführung von Wasser und Trocknungsluft aus der Rückwand. Den Ablauf des jeweiligen Programms überwacht eine

Sprüharm- und Spüldruckkontrolle, die unter anderem Blockaden durch große Instrumente erkennt.

Zwei Trocknungssysteme unterstützen die optimierten Arbeitsabläufe. Außer Geräten mit aktiver Trocknung sind Modelle mit AutoOpen Funktion verfügbar. Bei ihnen öffnet sich nach Programmende automatisch die Tür, sobald die Temperatur im Spülraum einen unbedenklichen Wert erreicht hat. Dadurch entweicht die restliche Luft innerhalb kurzer Zeit und die Instrumente trocknen schnell. Ein Dampfkondensator führt die im Spülraum verbleibende Feuchtigkeit nach außen ab. Dabei verhindert ein hocheffizienter HEPA-Luftfilter Klasse H13, dass Partikel aus der Umgebungsluft in das Trocknungssystem einströmen und sich auf den Instrumenten ablagern. Darüber hinaus gibt es einen Zentralfilter für die Aufbereitung von englumigen Instrumenten, der nahezu unbegrenzt wiederverwendbar ist und somit hohe Kosteneinsparungen beim Verbrauchsmaterial ermöglicht.

Alle neuen Thermodesinfektoren sind vernetzbar und ermöglichen eine Anbindung an die digitale Plattform Miele MOVE MedDent+. Damit lassen sich unter anderem Maschinendaten über mobile Endgeräte einsehen und Prozessdaten von jedem Ort aus dokumentieren ([siehe Pressemitteilung Nr. 034/2025](#)).

Um eine zuverlässige Verfügbarkeit im Praxisalltag sicherzustellen, befinden sich zentrale Bauteile an Positionen, die der Miele-Service leichter erreichen kann als bei der Vorgängergeneration – was die Zeiten für Wartungsarbeiten deutlich verkürzt. Ausgelegt für mindestens 15.000 Betriebsstunden und mit Ersatzteilen, die 15 Jahre lang verfügbar sind, sind die Thermodesinfektoren von Miele nachhaltige und verlässliche Partner im Praxisalltag.

## Medienkontakt

Anke Schläger

Phone: +49 5241 89-1949

E-Mail: [anke.schlaeger@miele.com](mailto:anke.schlaeger@miele.com)

**Über Miele:** Seit mehr als 125 Jahren folgt Miele seinem Markenversprechen „Immer Besser“ in Bezug auf Qualität, Innovationskraft und zeitlose Eleganz. Das weltweit aufgestellte Unternehmen für Premium-Hausgeräte begeistert Kundinnen und Kunden mit wegweisenden Lösungen im vernetzten Zuhause. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den gewerblichen Einsatz etwa in Hotels oder Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Mit langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen ist seit 1899 im Besitz der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann. Im Geschäftsjahr 2024 erwirtschaftete Miele mit rund 23.500 Mitarbeitenden einen Umsatz von 5,04 Milliarden Euro. Das globale Netzwerk umfasst 19 Produktionsstandorte sowie rund 50 Service- und Vertriebsgesellschaften (Stand: Februar 2025). Hauptsitz ist Gütersloh in Nordrhein-Westfalen.

**Zu diesem Text gibt es drei Fotos**



**Foto 1:** Alle Instrumente im Blick: ein neuer Thermodesinfektor von Miele mit Spülraumbeleuchtung und Glastür. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Komfortables Touch-Display: Es ist intuitiv bedienbar und das Praxispersonal erhält hier eine digitale Unterstützung bei Routinearbeiten, die sich selbstständig ausführen lassen – mit Hilfe von visuellen Elementen, die „Hilfe zur Selbsthilfe“ leisten und Ausfallzeiten reduzieren können. (Foto: Miele)



**Foto 3:** Alle neuen Thermodesinfektoren sind mit WLAN-Funktionalität ausgestattet und mit der Plattform Miele MOVE MedDent+ vernetzbar. Für die Freigabe von Chargen und die Prozessdokumentation lassen sich auch mobile Endgeräte nutzen. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:



Miele.DE



miele



Miele | Miele Professional

**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)**