

**Miele**

Hygienesicherheit für hohe Ansprüche  
Frischwassergeschirrspüler PG 8059 U und PG 8057 TD U

**Miele Professional. Immer Besser.**



# Hygienesicherheit

dank hoher Reinigungstemperaturen und Haltezeiten



Perfekte Reinigungshygiene bei der Geschirraufbereitung ist in allen Betrieben der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eine Selbstverständlichkeit. Maximale Hygienesicherheit wird insbesondere von allen Einrichtungen mit jungen, älteren, schwangeren oder immunsupprimierten Personen gefordert. Hier stellen die Miele HYGIENE-Modelle mit hohen Reinigungstemperaturen wertvolle Bausteine einer systematischen Infektionsvorbeugung dar.



HYGIENE



HYGIENEplus

## Absolute Reinigungshygiene

In kleinen Küchen, z. B. in Kindergärten und Grundschulen, aber auch in Wohnbereichen von Seniorenheimen, finden sich oftmals Spülmaschinen, die nicht auf eine optimale Reinigungshygiene ausgelegt sind. Mit den Miele Gewerbe-Spülmaschinen mit Frischwasser-Spülsystem können auch strengste Hygienevorgaben erfüllt werden. Die Hygiene-Modelle sind speziell für diesen Einsatz konzipiert und mit Programmen mit hoher Nachspültemperatur und den entsprechenden Haltezeiten ausgestattet.

## Die Miele Reinigungsparameter für maximale Hygienesicherheit

- Sauberes, frisches Wasser für die Reinigungs- und Nachspülphase
- Intensive Laugenfiltration
- Nachspültemperaturen bis 85°C
- Thermisches Desinfektionsprogramm ohne Zugabe von Desinfektionsmitteln
- Programm varioTD mit 93°C Nachspültemperatur und max. 10 min Haltezeit
- Dampfkondensation am Programmende

## Wissenschaftlich getestet

Das wfk-Institut für Angewandte Forschung, Krefeld, bescheinigt dem Miele Frischwasser-Spülsystem der neuen Serie PG 80 eine sehr hohe Reinigungshygiene.



wfk-Institut für angewandte Forschung, Krefeld

## Die Geräte entsprechen den Empfehlungen der Hygiene-Leitlinie des Ministerium für Gesundheit (Auszug Seite 10)

### 4.3.2 GESCHIRR, GERÄTE UND MASCHINENTEILE

(2) Geschirr, Geräte und Maschinenteile (in der Folge als Gegenstände bezeichnet) sind in entsprechenden Geschirrspülmaschinen zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Sofern eine Desinfektion als erforderlich erachtet wird, ist diese bevorzugt thermisch durchzuführen. Derartige Geschirrspülmaschinen sind mit Temperaturanzeigen auszustatten. Für eine ausreichende thermische Desinfektion der Gegenstände durch Heißwasser ist das Erreichen von 85 °C für die Dauer von mindestens 10 Sekunden oder von 83 °C für die Dauer von mindestens 15 Sekunden oder von 80 °C für die Dauer von mindestens 30 Sekunden unmittelbar an den Gegenständen notwendig. Die Regelung von AO-Wert-bezogenen Geräten darf erst ab Erreichen der Schwellentemperatur von 80 °C ansprechen, niedrigere Temperaturbereiche als 80 °C dürfen nicht in die Berechnung einbezogen werden. Bei den meisten Gerätebauarten erfolgt nach den Reinigungs- und Desinfektionsphasen eine Nachspülung. Um Chemikalienreste sicher vom Spülgut entfernen zu können, ist dieses Nachspülwasser mit mindestens 80 °C in ausreichender Menge im Boiler zu bevorraten, beziehungsweise vom Durchlauferhitzer auf mindestens 80 °C zu erwärmen.

Quelle: [www.verbrauchergesundheit.gv.at](http://www.verbrauchergesundheit.gv.at) (Hygieneleitlinien: Teil C, Leitlinien Verpflegung: LL für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung); Stand 06.02.2017



### HYGIENE

Programm	PG 8059 U HYGIENE	Reinigen [°C] <sup>1</sup>	Spülen [°C] <sup>1</sup>	Laufzeit* [Min.]
Super Kurz	•	55	55	5
Kurz	•	66	85	13
Universal	•	66	85	19
Intensiv	•	66	85	21
Gläser	•	50	50	11
Gläser Spezial	-	-	-	-
Biergläser	•	50	kalt	12
Hygiene	-	-	-	-
Hygiene Plus	•	60	83	22
Vario TD	-	-	-	-
Bestecke	•	60	55	17
Kunststoffe	•	50	60	16
EnergieSpar	•	45	50	23
Regeneration	•	-	-	15
Kalt	•	-	-	3
Abpumpen	•	-	-	1

### HYGIENEplus

Programm	PG 8057 TD U HYGIENEplus	Reinigen [°C] <sup>2</sup>	Spülen [°C] <sup>2</sup>	Laufzeit* [Min.]
Super Kurz	•	55	55	5
Kurz	•	55	60	8
Universal	•	55	60	11
Intensiv	•	66	60	18
Gläser	•	50	50	11
Gläser Spezial	-	-	-	-
Biergläser	-	-	-	-
Hygiene	-	-	-	-
Hygiene Plus	•	60	83	22
<b>Vario TD</b>	•	55	93	22
Bestecke	•	60	55	19
Kunststoffe	•	50	60	17
EnergieSpar	•	45	50	23
Regeneration	•	-	-	15
Kalt	•	-	-	3
Abpumpen	•	-	-	1

\*Anschluss an 3N AC 400 V, 50 Hz, Warmwasser 65° C

1 Haltezeit einstellbar von 30–85°C in 1°C-Schritten und von 0-10 Min, in 1-Min.-Schritten  
2 Haltezeit einstellbar von 30–93°C in 1°C-Schritten und von 0-10 Min, in 1-Min.-Schritten  
außer Super Kurz Programm: max. 70°C, max. 5 Min

**Österreich:**

Miele Gesellschaft m.b.H.  
Mielestraße 1  
5071 Wals bei Salzburg

**Verkauf**

Telefon: +43 (0) 50 800 420  
Telefax: +43 (0) 50 800 429  
E-Mail: [vertrieb-professional@miele.at](mailto:vertrieb-professional@miele.at)  
[www.miele-professional.at](http://www.miele-professional.at)

**Serviceannahme**

Telefon: +43 (0) 50 800 390  
E-Mail: [kundendienst@miele.at](mailto:kundendienst@miele.at)

**Immer besser**

Seit 1899 handelt Miele als familiengeführtes Unternehmen nach einer klaren Philosophie: Immer besser. Dieser umfassende Anspruch legt den Grundstein für sprichwörtliche Qualität, Nachhaltigkeit und die Innovationskraft einer Marke „Made in Germany“. Ein Versprechen, das professionellen Anwendern die Gewissheit gibt, sich für das richtige Produkt entschieden zu haben.

**Ausgezeichnet**

Kompromisslose Zuverlässigkeit bei Produkten und Service ist der Grund, warum Anwender regelmäßig Miele zur besten und vertrauenswürdigsten Marke wählen. Renommierte Auszeichnungen wie der MX Award, die iF und reddot Design Awards und der Deutsche Nachhaltigkeitspreis belegen die herausragende Stellung von Miele auch im Hinblick auf Design, Qualitätsmanagement und Ressourcenschonung.

**Kompetent**

Miele Professional entwickelt und produziert seit Jahrzehnten mit sehr großer Fertigungstiefe hochwertige Wäschereimaschinen, Spülmaschinen, Reinigungs- und Desinfektionsautomaten sowie Sterilisatoren. Sorgfältig abgestimmtes Zubehör, umfassende Beratungsleistungen und der reaktionsstarke Miele Werkkundendienst erlauben es, mit den Maschinen jederzeit ein Optimum an Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erzielen.