



Gutachten gemäß DIN EN 17735:2023-02*

Mikrobiologische Überprüfung von Untertischspülmaschinen des Typs PTD 701, 702, 703, 704 der Miele & Cie. KG

Analog den Vorgaben lt. DIN EN 17735:2023-02* wurde Spülgut mit Prüfkörpern („Bioindikatoren“) versehen und unter definierten Bedingungen mit dem Testkeim *Enterokokkus faecium* und Testverschmutzung kontaminiert. Anschließend wurde geprüft, inwieweit eine hinreichende Reinigung und Keiminaktivierung gemäß DIN EN 17735:2023-02* gewährleistet wird.

Prüfbedingungen - durchgeführte Tests der Untertischspülmaschinen Typ PTD 701, 702, 703, 704

Nr.	Typ	Spülverfahren		Temperatur		Reiniger		Klarspüler		Spül-dauer
		Programm	Spülgut	Tank	Boiler	Typ	Dosierung	Typ	Dosierung	
1	701	Programm I	Geschirr	According to DIN EN 17735:2023-02*		DIN REGSM	3 g/l = 2,2 ml/l	DIN KEGSM	0.3 ml/l	71 sec.
3	702/ 703/ 704		Geschirr							71 sec.

(see test report MIH 452-1-2018, 452-2-2018)

Die lt. DIN EN 17735:2023-02* geforderten mikrobiologischen/hygienischen Anforderungen werden bei den getesteten Prüfbedingungen zuverlässig erreicht. Bei > 90% der Prüfkörper ist eine Dekontaminationsleistung bzw. Keimreduktion von mind. 5 Zehnerpotenzen für den Testkeim *Enterokokkus faecium* gegeben. Die lt. DIN EN 17735:2023-02* geforderte maximal zulässige Restkeimzahl (< 500 KBE/ml) im Tank wird deutlich unterschritten.

Die Untertischspülmaschinen des Typs **PTD 701, 702, 703** und **704** haben die Typprüfung nach DIN EN 17735:2023-02* bestanden und sind somit für die Reinigung von Geschirr und Gerätschaften im gewerblichen Bereich bedenkenlos geeignet.

Hergatz, den 06.09.2023



Institutsleitung

*entspricht der vorherigen Version DIN SPEC 10534:2019-02

Dieser Prüfbericht darf nicht vervielfältigt bzw. auszugsweise ohne Genehmigung weitergereicht werden.
Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die angegebene Probe.