

Hygienesicherheit für hohe Ansprüche

Frischwassergeschirrspüler PFD 404 und PFD 407

Miele Professional. Immer Besser.

Miele Professional. Immer Besser.

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. Renommiertere 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.

Österreich:

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

Verkauf

Telefon: +43 (0) 50 800 420
E-Mail: vertrieb-professional@miele.at
www.miele-professional.at

Serviceannahme

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



Hygienesicherheit

dank hoher Reinigungstemperaturen und Haltezeiten



Hygienisch, schnell, nachhaltig

Die Leistungsstarke, langlebige und effiziente Spülmaschine für höchste Anforderungen. Strahlend sauberes, hygienisch einwandfreies Geschirr in kürzester Zeit? Kein Problem! Moderne Miele Technologien, eine intuitive Touch-Bedienung und Laufzeiten von nur 5 Minuten* liefern exzellente Ergebnisse, straffen Prozesse und verschaffen Ihnen bei jedem Spülgang mehr Zeit für das Wichtigste: Die Menschen, für die Sie tagtäglich da sind.

Das durchdachte Frischwasser-System, hohe Nachspültemperaturen von 93 °C und speziell entwickelte Hygiene- und Trocknungsprogramme erzielen ausgezeichnete Spülergebnisse in kürzester Zeit. Damit ist MasterLine die optimale Spülmaschine für Pflegeeinrichtungen, Kindergärten oder Kliniken, in denen höchste Reinigungsleistung und Hygienesicherheit entscheidend sind.

Sparsam und effizient

Umweltfreundlich Kosten sparen: Spülmaschinen von Miele Professional überzeugen mit niedrigen Verbrauchswerten und sind bekannt für maximale Effizienz. Bereits in der Produktentwicklung gilt der Maßstab: optimale Spülergebnisse sollen unter Einsatz recyclingfähiger Materialien und nicht mehr als der unbedingt notwendigen Menge an Wasser, Energie und Reinigungsmitteln erzielt werden.

Sicheres Geschirrspülen:

Gemäß Zertifizierung durch das InFluenc_H - Institute for Integrative Hygiene and Virology entfernt das Spülen mit Spülmaschinen der Reihe PFD 40x mehr als 99,9% der behüllten und unbehüllten Viren (z.B. Corona-, Influenza oder Noroviren) in den Programmen HygienePlus bzw. Hygiene, sowie mehr als 99,9% der behüllten Viren und Noro- und Adenoviren (kein Hepatitis-B-Virus) in den

Die Miele Masterline Spülmaschinen entsprechen den Sicherheitsvorschriften für gewerblich genutzte Spülmaschinen (Gerätenutzung außerhalb des Privathaushaltes) analog der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG.

Programmen Universal, Intensiv und Hygiene (alle Programme je nach Modelltyp) - unter Verwendung der Miele Reiniger ProCare Shine 10 A, 11 OB und 12 GC. In der Spülmaschine PFD 407 mit dem Programm Vario TD werden sogar mehr als 99,99% der Viren entfernt, womit diese sogar das schwarze Virussiegel erhält.

Die Geräte entsprechen den Empfehlungen der Hygiene-Leitlinie des Ministerium für Gesundheit.

4.3.2 Geschirr, Geräte und Maschinenteile¹

(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.



Programm	PFD 404 Hygiene	Reinigen [°C] ²	Spülen [°C] ²	Laufzeit ³ [Min.]
Super Kurz	•	55	55	5
Kurz	•	66	85	13
Universal	•	66	85	19
Intensiv	•	66	85	21
Gläser	•	50	50	11
Biergläser	•	50	kalt	12
Hygiene	•	60	85	22
Hygiene Plus	•	70	85	30
Vario TD	-	-	-	-
Bestecke	•	60	55	17
Kunststoffe	•	50	60	16
EnergieSpar	•	45	50	23
Regeneration	•	-	-	15
Kalt	•	-	-	3
Abpumpen	•	-	-	1

Programm	PFD 407 Hygiene Plus	Reinigen [°C] ²	Spülen [°C] ²	Laufzeit ³ [Min.]
Super Kurz	•	55	55	5
Kurz	•	55	60	8
Universal	•	55	60	11
Intensiv	•	65	60	18
Gläser	•	50	50	11
Biergläser	•	-	-	-
Hygiene	•	60	85	22
Hygiene Plus	•	70	85	30
Vario TD	-	55	93	22
Bestecke	•	60	55	19
Kunststoffe	•	50	60	17
EnergieSpar	•	45	50	23
Regeneration	•	-	-	15
Kalt	•	-	-	3
Abpumpen	•	-	-	1

¹ Quelle: www.verbrauchergesundheit.gv.at (Hygieneleitlinien: Teil C, Leitlinien Verpflegung: LL für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung); Stand 08/2023

² Die Einstellungen beim Spülen können wie folgt angepasst werden (außer im Super Kurz Programm, dort gilt max. 70°C, max. 5 Min.) Die Haltezeit ist einstellbar von 0-10 Min., in 1 Min. Schritten. Die Temperatur ist in 1°C-Schritten einstellbar, dabei gilt für

1: 30-70°C 3: 30-85°C

2: 30-80°C 4: 30-93°C

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

* Laufzeit abhängig von bauseitigen Anschluss. 5 Minuten bei Anschluss an 3N AC 400V, 50Hz Warmwasser 65°C.