

Tisková zpráva
č. 11/2023

MasterLine: Dokonale čisté nádobí a prvotřídní hygiena pro hotely a restaurace

- Nová generace myček Miele s intuitivním dotykovým ovládáním

Nové průmyslové myčky nádobí řady MasterLine jsou skvělou volbou všude tam, kde jsou perfektní výsledky a maximální hygiena na prvním místě. Osvědčený systém mytí používá čerstvou vodu pro každou fázi programu a při vysokých teplotách odstraňuje nejen nečistoty, ale také viry a bakterie. Díky krátkým programům pomáhají přístroje Miele při optimalizaci každodenních pracovních procesů. Nové generace MasterLine je proto ideálním řešením pro hotely a restaurace.

Všechny modely řady MasterLine lze intuitivně ovládat pomocí velkého dotykového displeje, dokonce i v rukavicích. K dispozici jsou dvě řídicí jednotky: M Touch Basic a M Touch Flex, které umožňují rychlý přístup k oblíbeným programům a individuálním úpravám – intuitivně prostřednictvím prostého textu, symbolů a ve 32 jazycích. Varianta M Touch Flex s barevným displejem nabízí i další výhody. Názvy programů je možné změnit např. pro vyloučení možných chyb při obsluze. Jednotlivé pracovní kroky jsou vysvětleny v jasných krátkých sekvencích.

Nové myčky Miele odstraní 99,999 % většiny bakterií, a to i v programu „Super krátký“ s délkou pouhých 5 minut. Ústav pro integrativní hygienu a virologii – InFluenc_H – udělil nové řadě přístrojů Zlatou virovou pečeť za ověřenou a nadprůměrnou antivirovou účinnost.

Speciální koše pro hotely a restaurace

Všechny myčky nové generace MasterLine nabízejí dostatek prostoru na dvou úrovních. Volitelné speciální koše zajišťují bezpečné umístění talířů na pizzu, sklenic na víno s dlouhou stopkou a pivních půllitrů. Nechybí ani koš na maximálně 16 lahví a další duté předměty jako termosky nebo vázy, které lze důkladně vyčistit také uvnitř.

Kromě speciálního programu pro šetrné čištění sklenic při max. 50 °C je k dispozici také program pro pivní sklenice s oplachem za studena a bez leštidla. Takže pěna na nápoji poté zůstává stabilní.

Některé modely jsou vybaveny inovativní technologií Dry+. Systém aktivního sušení prodlouží příslušné programy o cca 8 minut. Následné manuální dosoušení je zbytečné, což usnadní práci vytíženému personálu. Talíře, šálky a příbory jsou okamžitě znovu připraveny k použití, i pokud jsou zcela nebo částečně vyrobeny z plastu.

Myčky MasterLine jsou vhodné také pro instalaci do vysokých skříní. Splňují všechny požadavky Evropské směrnice o strojních zařízeních 2006/42/ES, které jsou klíčové pro použití v průmyslových provozech, a jsou vyrobeny z kvalitních materiálů. Přístroje jsou testovány na 28 000 mycích cyklů a zajistí zářivě čisté nádobí po mnoho let.



Foto 1: Hygienicky čisté nádobí i s programem „Super krátký“ za pouhých 5 minut: Myčky nádobí řady MasterLine jsou skvělou volbou pro restaurační a cateringové provozy.

(Foto: Miele)



Foto 2: Koše a nástavce z široké nabídky příslušenství Miele splňují všechny požadavky hotelového a cateringového průmyslu – ať už jde o sklenice na víno, talíře na pizzu nebo opakovaně použitelné skleněné lahve. (Foto: Miele)



Foto 3: Všechny modely řady MasterLine lze ovládat intuitivně a dokonce i v rukavicích prostřednictvím velkého dotykového displeje. Přístroje jsou dostupné ve dvou variantách ovládání, která umožňují rychlý přístup k oblíbeným programům a individuálním úpravám – intuitivně prostřednictvím prostého textu, symbolů a ve 32 jazycích.

(Foto: Miele)