

Tisková zpráva
č. 12/2023

MasterLine: Nové myčky nádobí Miele zajistí rychle a hygienicky umyté nádobí v kancelářích

- Nová generace přístrojů s intuitivním dotykovým ovládáním

Všude tam, kde je rychle potřeba hygienicky čisté nádobí, jsou nové průmyslové myčky Miele řady MasterLine první volbou. Osvědčený systém mytí používá čerstvou vodu pro každou fázi programu a při vysokých teplotách nejen odstraňuje nečistoty, ale také viry a bakterie. Přístroje jsou proto ideální do kancelářských kuchyněk.

Všechny modely řady MasterLine lze intuitivně ovládat pomocí velkého dotykového displeje. 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 nádobí různého tvaru

Všechny přístroje nové řady MasterLine nabízejí dostatek prostoru ve dvou úrovních. Odpovídající koše zajišťují bezpečné umístění nádobí a v případě potřeby i větších kusů, jako jsou např. talíře na pizzu. Nechybí ani koš na maximálně 16 lahví a další duté předměty jako termosky nebo vázy, které lze důkladně vyčistit také uvnitř.

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 také pro firemní kuchyňky. (Foto: Miele)



Foto 2: V případě potřeby jsou přístroje vybaveny aktivním sušicím systémem. Myčky nádobí řady MasterLine nabízí na dvou úrovních dostatek prostoru pro nádobí a příbory. (Foto: Miele)