

Medieninformationen

Speziell für kleine Zahnarztpraxen: Kompakte Thermodesinfektoren von Miele

- ▶ Für Zahnarztpraxen mit geringem Instrumentenaufkommen
- ▶ Sichere Aufbereitung bei reduziertem Wasser- und Energieverbrauch

Spreitenbach, 27. Mai 2020. – Die Miele Thermodesinfektoren sind speziell für kleine Zahnarztpraxen geeignet. Je nach vorhandenem Platzangebot und gewünschter Ergonomie sind die Geräte als Auf- bzw. Untertisch-Variante oder freistehend platzierbar. Das Touch-on-Glass-Farbdisplay ermöglicht schnelle und sichere Arbeitsschritte.

Grosse Leistung auf kleinem Raum: Die neuen Modelle PWD 8531 und PWD 8532 haben Platz für 12 Hohlkörperinstrumente, drei Siebschalen oder bis zu acht Trays und einem Einsatz für stehende Instrumente. So können die eingesetzten Dental-Instrumente bedarfsgerecht aufbereitet werden. Im Vergleich zu grösseren Geräten wurden die Wasser- und Energieverbräuche reduziert – bei gleichzeitig optimalen und sicheren Aufbereitungsergebnissen.

Die Geräte lassen sich besonders komfortabel bedienen. Das Touch-on-Glass-Farbdisplay verfügt über eine intuitive Logik und mehrere Direktwahltasten für schnelle und sichere Arbeitsschritte. Auch die Dosierung ist einfach und bietet Arbeitserleichterung ohne zusätzliche Kosten: Über zwei Pumpen werden flüssige Prozesschemikalien automatisch und passend dazu gegeben. Bei der PWD 8531 werden sie aus den integrierten Vorratsbehältern in die entsprechenden Aufbereitungsphasen dosiert. In der PWD 8532 erfolgt die Dosierung über zwei Fünf-Liter-Kanister, die platzsparend im Sockel untergebracht sind.

Beide Modelle sind mit einem integrierten Wasserenthärter ausgestattet, der für beste Reinigungsergebnisse sorgt. Dazu trägt auch die dreifache Filterung bei. Die Langlebigkeit des Gerätes ermöglicht unter anderem hochwertiger, nicht rostender Edelstahl, aus dem sowohl Spülarme, Filter und auch die Spülkammer bestehen. Letztere bietet ein Nutzvolumen von 50 Litern und somit viel Platz für alle Arten von zahnärztlichem Instrumentarium. Speziell Hohlkörperinstrumenten bietet die aktive Heissluft-Innentrocknung DryPlus sicheren Schutz vor Korrosion. Dabei verhindert ein effizienter HEPA-Luftfilter Klasse H 14, dass Partikel aus der Umgebungsluft in das Trocknungssystem einströmen und sich auf den Instrumenten ablagern.

Die Einhaltung aller Prozessparameter (insbesondere von Druck und Temperatur) überwachen zwei voneinander unabhängige Systeme. Alle Aufbereitungsdaten können entweder ausgedruckt oder über eine Dokumentationssoftware rechtssicher gesammelt und archiviert werden. Eine visuelle Kontrolle des Aufbereitungsprozesses wird durch die Vollglastür möglich, die ebenso wie die Glasblende mit dem Farbdisplay leicht zu reinigen ist.

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen und Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs- und Desinfektionsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen ist in fast 100 Ländern mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen gut 20'100 Personen. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 430 Mitarbeiter beschäftigt.

Zu diesem Text gibt es ein Foto



Foto 1: Für den Bedarf kleiner Zahnarztpraxen gibt es jetzt kompakte Thermodesinfektoren von Miele, die auch auf der Arbeitsplatte platziert werden können. (Foto: Miele)