Gewerbegeschirrspüler

Artikel vom **8. August 2023**
Einrichtung und Gestaltung



Für Biergläser bieten die neuen Geschirrspüler ein eigenes Programm, bei dem ohne Klarspüler kalt nachgespült wird (Bild: Miele).

Wo glänzende Spülergebnisse und Hygiene einen hohen Stellenwert haben, bieten sich die neuen Gewerbegeschirrspüler der Serie »MasterLine« von Miele an. Das bewährte Frischwassersystem nutzt für jede Programmphase frisches Wasser und entfernt mit hohen Temperaturen nicht nur Verschmutzungen, sondern auch Viren und Bakterien. Im Arbeitsalltag sorgen kurze Laufzeiten für effiziente Abläufe. Die Geräte eignen sich somit besonders für das Spülen von Gläsern in Weinhandlungen und Brauereien.

Intuitive Bedienung

Über ein großes Touchdisplay sind alle Modelle intuitiv und auch mit Handschuhen bedienbar. Die Programme werden über Klartext, Symbole und in 32 Sprachen gewählt. Laut Herstellerangabe entfernen die neuen Spüler 99,999 % der meisten Bakterien,

auch im Programm »Super Kurz« mit einer Laufzeit von nur 5 Minuten. Die Geräte bieten auf zwei Spülebenen ausreichend Platz. Optional verfügbare Spezialkörbe sorgen für eine sichere Positionierung von langstieligen Weingläsern, Sektflöten und Bierkrügen. Zudem steht für maximal 16 Flaschen und andere Hohlkörper wie Thermoskannen oder Vasen ein passender Korb zur Verfügung, in dem diese gründlich von innen gereinigt werden. Neben einem Spezialprogramm für das schonende Reinigen von Gläsern bei maximal 50 °C gibt es ein Programm, bei dem ohne Klarspülmittel kalt nachgespült wird. So bleibt in Biergläsern die Schaumkrone stabil. Die Geräte sind mit dem Online-Portal »Miele Move« vernetzbar. Reinigungschemikalien lassen sich über eine direkte Verlinkung mit dem Onlineshop auf einem PC, Smartphone oder Tablet bestellen. Fehlermeldungen können zudem schnell an den Herstellerservice übermittelt werden, ohne dass dafür ein Anruf nötig wäre.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag