

Pressemitteilung
Nr. 128/2024

Neue Miele-Lösungen für die Zahngesundheit – vernetzbar, effizient und live präsentiert auf der IDS

- ▶ Thermodesinfektoren mit komfortabler Steuerung und optionaler Glastür
- ▶ Innovatives Tray- und Containersystem für Desinfektoren und Sterilisatoren

Gütersloh/Köln, 16. Dezember 2024. – Um Zahnarztpraxen im Alltag rundum zu unterstützen, bietet Miele ab April 2025 ein vollständig optimiertes Systemkonzept an – von neuen Thermodesinfektoren über ein innovatives Tray- und Containersystem bis zum Onlineportal Miele MOVE Med Dent+, das die Dokumentation von Prozessdaten erleichtert. Live sind alle Produkte und Dienstleistungen erstmals auf dem Miele-Messestand während der IDS 2025 in Köln zu sehen (25. bis 29. März, Halle 10.2, Stand Nr. R020 S021).

Unter dem Messemotto „Dental Health Is Your Focus. Making You Smile Is Ours“ präsentiert Miele Lösungen, die Einsparungen in den Praxen ermöglichen, das Personal entlasten und wiederkehrende Arbeitsabläufe verschlanken. Erstmals sind 60 Zentimeter breite Untertischgeräte in verschiedenen Varianten verfügbar, die bis zu 24 Programme sowie fünf freie Programmplätze für individuelle Anforderungen bieten. Über eine neue Steuerung und ein komfortables Touch Display lassen sich die Desinfektoren leicht und intuitiv bedienen – auch mit Hilfe von anschaulichen Piktogrammen. Alle Modelle sind mit einer serienmäßigen Spülraumbeleuchtung ausgestattet, die die Be- und Entladung erleichtert. Während der Aufbereitung sorgt eine optionale Glastür für freie Sicht auf die Instrumente. Eine patentierte, drehzahlvariable Pumpe passt den Wasserdruck in den neuen Thermodesinfektoren bedarfsgerecht an und senkt dadurch den Verbrauch.

Die neuen 65 Zentimeter breiten Thermodesinfektoren der Baureihe SlimLine bieten noch mehr Platz und sind ebenfalls mit der intelligenten, variablen Pumpentechnologie ausgestattet. Sie haben ein Kammervolumen von 252 Litern, eine ergonomische Beladehöhe von 85 Zentimetern und eignen sich damit optimal für den Bedarf von großen Praxen und zahnmedizinischen Versorgungszentren. Auf drei Ebenen lassen sich diese Geräte mit Modulen für alle gängigen Instrumente bestücken, etwa mit bis zu drei Injektormodulen für die Innenreinigung von insgesamt 66 Hohlkörperinstrumenten. Zusätzlich können in einem Programmdurchlauf beispielsweise 24 Dentaltrays und weitere Instrumente aufbereitet werden.

Die Miele-Thermodesinfektoren und die Sterilisatoren der Baureihen Cube und Cube X sind vernetzbar, etwa mit dem Onlineportal Miele MOVE MedDent+. Es vereinfacht das Gerätemanagement in Zahnarztpraxen und durch die automatische Speicherung der Aufbereitungsdaten in der Miele-Cloud auch die Prozessdokumentation. Dabei können beliebig viele Geräte angeschlossen werden und der Zugang für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist nicht limitiert. Relevante Nachrichten gehen bei Bedarf direkt auf Smartphone, Tablet oder PC ein, beispielsweise, wenn ein Gerät entladen werden kann. So lassen sich überflüssige Wege vermeiden.

Für mehr Effizienz in jeder Phase der Aufbereitung bietet Miele das neue Tray- und Containersystem EasyStore an. Alle Bestandteile sind aufeinander abgestimmt und ermöglichen eine schnelle, kostensparende und nachhaltige Aufbereitung. Bei konsequenter Nutzung des Systems entfällt die aufwendige Platzierung von einzelnen Instrumenten im Gerät. Dies sorgt vor allem in der Vorbereitung auf die Sterilisation für eine hohe Zeitersparnis. Darüber hinaus sinken die Kosten für Einwegverpackungen deutlich.

Mit einem optimierten Portfolio an Prozesschemikalien, das auf die Anforderungen der einzelnen Geräte und Aufbereitungsphasen abgestimmt ist, rundet Miele seine Systemlösung für Zahnarztpraxen und zahnmedizinische Versorgungszentren ab. Zum System ProCare Dent gehört ein mildalkalischer Flüssigreiniger, der für die Entfernung von Rückständen auch an Übertragungsinstrumenten geeignet ist und dessen Rezeptur entscheidend verbessert wird – bei gleichbleibender Zuverlässigkeit und leichter Handhabung.

Medienkontakt

Anke Schläger

Phone: +49 5241 89-1949

E-Mail: anke.schlaeger@miele.com

Über das Unternehmen: Miele gilt als weltweit führender Anbieter von Premium-Hausgeräten, mit einem begeisternden Portfolio für die Küche, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den Einsatz etwa in Hotels, Büros oder Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Seit seiner Gründung im Jahr 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen „Immer Besser“, bezogen auf Qualität, Innovativität, Performance und zeitlose Eleganz. Mit seinen langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen befindet sich weiterhin in der Hand der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann und unterhält 15 Produktionsstandorte, davon acht in Deutschland. Weltweit arbeiten etwa 22.700 Menschen für Miele; der Umsatz betrug zuletzt 4,96 Mrd. Euro. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Alle Instrumente im Blick: Ein neuer Thermodesinfektor von Miele mit Kammerbeleuchtung sowie praktischem Tray- und Containersystem. (Foto: Miele)



Foto 2: Drei Ebenen für die Aufbereitung von Instrumentensets, Siebschalen und Trays: Thermodesinfektoren der Baureihe SlimLine lassen sich flexibel mit Modulen für alle gängigen Instrumente bestücken, etwa mit bis zu drei Injektormodulen für die Innenreinigung von insgesamt 66 Hohlkörperinstrumenten. (Foto: Miele)



Foto 3: Komfortables Touch-Display der Untertischgeräte: Es ist intuitiv bedienbar und das Praxispersonal erhält hier eine digitale Unterstützung bei Routinearbeiten – mit Hilfe von anschaulichen Piktogrammen, die „Hilfe zur Selbsthilfe“ leisten und Ausfallzeiten reduzieren können. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:



Weitere Informationen zu diesem Thema erhalten Anwenderinnen und Anwender unter Tel.: 0800/22 44 644 oder www.miele-professional.de