

Wirtschaftlich, präzise, sicher: Kompakte Technik für die Laborglasaufbereitung: Kompakte Technik für die Laborglasaufbereitung

Wirtschaftlich, präzise, sicher: Kompakte Technik für die Laborglasaufbereitung: Kompakte Technik für die Laborglasaufbereitung
-/>-/br //>-90 cm breite Reinigungs- und Desinfektionsautomaten von Miele Professional
-br/>Zur "Analytica 2014" präsentiert Miele Professional 90 Zentimeter breite Reinigungs- und Desinfektionsautomaten für Laboratorien, die sich durch ein besonderes Maß an Wirtschaftlichkeit, Präzision und Sicherheit auszeichnen. Der PG 8535 und der größere PG 8536 sind mit technischen Highlights ausgestattet, die früher ausschließlich modernen Großraum-Reinigungs- und Desinfektionsautomaten vorbehalten waren.
Die beiden Standgeräte bringen alle Voraussetzungen für eine Laborglasaufbereitung auf höchstem Niveau mit. Sie verfügen über die integrierte Sprüharmkontrolleinheit "Perfect Speed Sensor", die während der Aufbereitung die exakte Drehzahl jedes einzelnen Spülarms überwacht und dokumentiert. Damit lassen sich Fehler wie eine falsche Beladung oder Schaumbildung während des Programmablaufs, die zu einer Beeinträchtigung des Reinigungsergebnisses führen können, sofort erkennen. «br />Die freiprogrammierbare Steuerung bietet eine Auswahl aus Standard- und Spezialprogrammen. Dazu gehören ein Öl-Programm, das speziell auf die Entfernung von Ölanschmutzungen abgestimmt ist (von dünnflüssigen bis zu hoch viskosen Mineralölen) sowie ein Pipettenprogramm für eine zuverlässige Innenreinigung schmaler Innenräume. Thermolabile Kunststoffe schont ein entsprechendes Aufbereitungsprogramm, das mit niedrigen Temperaturen arbeitet. Mit ihren Flüssigdosiersystemen erleichtern die Geräte den Arbeitsalltag in Laboratorien und stellen sicher, dass nur die Menge an Prozesschemie eingesetzt wird, die für ein gutes Ergebnis nötig ist. Die starken Umwälzpumpen mit einer Umwälzleistung von 400 Litern pro Minute beim PG 8535 sowie beachtlichen 600 Litern beim PG 8536 stellen eine gründliche Reinigung und Desinfektion des Spülgutes sicher. Den hygienischen Abschluss aller Aufbereitungsprogramme bildet die Hochleistungstrocknung "Perfect HEPA Drying".

- Seiner Grandliche Herningung und Destinertion des Spungules sicher. Der Hygien Abschluss aller Aufbereitungsprogramme bildet die Hochleistungstrocknung "Perfect HEPA Drying".

- Seiner Grandliche Herningung und Destinertion des Spungules sicher. Der Hygien Abschluss aller Aufbereitungsprogramme bildet die Hochleistungstrocknung "Perfect HEPA Drying".

- Seiner Grandliche Herningung und Destinertion des Spungules sicher. Der Hygien Abschluss aller Aufbereitungsprogramme bildet die Hochleistungstrocknung "Perfect HEPA Drying".

- Seiner Grandliche Herningung und Destinertion des Spungules sicher. Der Hygien Abschluss aller Aufbereitungsprogramme bildet die Hochleistungstrocknung "Perfect HEPA Drying".

- Seiner Grandliche Herningung und Destinertion des Spungules sicher. Der Hygien Bedienschrift ein einfaches und sicher Zeiner der Hygien Bedienschrift ein einfaches und sicher Bedienschrift ein einfache Bedienschrift ein ei Glasfläche des Displays ist vollständig eben und daher besonders leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

- Mit seiner Höhe von 82 Zentimetern ist der unterbaufähige PG 8535 auch in kleineren Laboratorien problemlos unterzubringen. Dennoch bietet sein Spülraum Platz für 37 Enghalsgläser oder 96 Pipetten . str />Eine deutlich größere Kapazität hält der 117,5 Zentimeter hohe PG 8536 bereit, der bis zu 66 Enghalsgläser gleichzeitig aufbereiten kann. Außerdem stehen diverse Wagen und Einsätze für individuelle Kombinationen unterschiedlicher Laborgläser zur Verfügung. Mit diesem Modell markiert Miele gleichzeitig einen technologischen Standard für den gesamten Bereich der Kompaktgeräte. Auf Wunsch sorgt das wartungsfreie Leitfähigkeitsmesssystem "Perfect Pure Sensor" dafür, dass die Leitwerte während des Programmablaufes erfasst werden. Rückstände und unerwünschte Inhaltsstoffe in der Spülflotte werden schnell erkannt und durch zusätzliche Programmschritte, zum Beispiel einer Wiederholung der Schlusspülung, beseitigt. Über die patentierte, ebenfalls optional erhältliche Dosiervolumenkontrolle "Perfect Flow Sensor" stellt die Maschine sicher, dass das geforderte Dosiervolumen präzise und unabhängig von der Art der eingesetzten Prozesschemikalien eingehalten wird.
br />Mit kurzen Prozesslaufzeiten und einem effizienten Wasser- und Energieverbrauch im Reinigungszyklus sorgen die beiden Miele-Geräte für eine besonders wirtschaftliche Aufbereitung. Schonende, werterhaltende Verfahren sowie speziell entwickelte Aufnahmen für unterschiedlichste Laborgläser gewährleisten zudem einen hohen Schutz des Spülgutes.

- Die Reinigungs- und Desinfektionsautomaten sind serienmäßig mit einer />Weitere Informationen zu diesem Thema erhalten Anwender unter
 />Tel.: 0800/22 44 644
 />Fax: 0800/22 55 755
 www. miele-professional.de

 />Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien ("Miele Professional"). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Der Umsatz betrug im

- Geschäftsjahr 2012/13 rund 3,15 Milliarden Euro, wovon 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt werden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen 17.250 Menschen, zwei Drittel davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

-/s-Anke Schläger

-/s-Telefon: + 49 (0)5241/89-1949

-/s-E-Mail: anke.schlaeger@miele.de

-/s-Mail: anke.schlaeger@miele. />

Pressekontakt

Miele & Cie. KG

33332 Gütersloh

anke.schlaeger@miele.de

Firmenkontakt

Miele & Cie. KG

33332 Gütersloh

anke.schlaeger@miele.de

Miele ist ein deutscher Hersteller von hochwertigen Elektro-Hausgeräten, von Geräten für den professionellen Einsatz und von Einbauküchen. Der Firmensitz ist in Gütersloh. Zur Miele-Gruppe gehört auch die Firma Imperial, die hochwertige Einbaugeräte produziert. 1899 wurde Miele gegründet und ist seither im Familienbesitz. Die Gründer heißen Carl Miele und Reinhard Zinkann. Das Unternehmen wird heute in der vierten Generation geführt. Das Firmenmotto seit Gründerzeiten lautet "Immer besser". Getreu dieser Philosophie produziert Miele Produkte von geradezu sprichwörtlich hoher Qualität.