Miele Professional präsentiert Produktoffensive auf der Medica 2014

Miele Professional präsentiert Produktoffensive auf der Medica 2014

Gütersloh/Düsseldorf, 22. September 2014 Nr. 151/2014
Sauberer, sicherer, sparsamer: Innovative Instrumentenaufbereitung
Auf der Medica 2014 stellt Miele Professional mit neuen Produkten Kompetenz in allen Bereichen der Medizinprodukteaufbereitung unter Beweis - unter dem Messemotto "System4Med 2015: Sauberer, sicherer, sparsamer" (Halle 12, Stand E 17). Eine neue Generation von Untertisch-Reinigungs- und Desinfektionsgeräten setzt Standards bei der dezentralen Instrumentenaufbereitung. Die neuen Großkammer-Anlagen bieten jetzt auch die Aufbereitung von chirurgischen Instrumenten. Mit dem innovativen "trophon EPR System" können Kunden die Aufbereitung von Ultraschallsonden erstmals standardisiert und validierbar gemäß den KRINKO-Anforderungen vornehmen. Und neueste Instrumente der Roboterchirurgie werden in Großraumdesinfektoren von Miele Professional sicher aufbereitet.
Kern der neuen Untertischgeräte-Serie ist ein neues leistungsstarkes Spülsystem, mit dem eine größere Menge von Medizinprodukten in kürzerer Zeit und mit geringerem Ressourcenverbrauch gründlich und sicher aufbereitet werden kann. Grund dafür ist die patentierte, drehzahlvariable Umwälzpumpe, die den Wasserdruck in den verschiedenen Programmphasen den jeweiligen Anforderungen anpasst. Dies spart Wasser und senkt darüber hinaus den Energieverbrauch um bis zu 20 Prozent. Gleichzeitig steigt die Aufbereitungskapazität um bis zu 50 Prozent, da der neu gestaltete Spülraum sowie innovative Beladungsträger mehr Platz für Medizinprodukte bieten.
Für beste Reinigungsergebnisse sorgen Körbe und Einsätze mit neuer Ankopplungstechnik und selbstschließenden Ventilen sowie eine Sicherheitssensorik für die Sprüharmdrehzahl- und Spüldruckkontrolle während der Aufbereitung. Ein Höchstmaß an Komfort und Ergonomie bieten Funktionen wie AutoClose (automatisches Einziehen der Tür durch leichtes Anlehnen) und ein Bedienpanel, das gleichzeitig Türgriff und Display ist. Das innovative Bedienkonzept Touch-auf-Edelstahl ermöglicht eine sehr einfache Programmauswahl und eine äußerst leichte Reinigung.
Systeme für Instrumente der Roboterchirurgie und Ultraschallsonden
Seit zwei Jahren empfiehlt Intuitive Surgical Inc. (Kalifornien, USA), Weltmarktführer für OP-Roboter, das System "ROBOTVARIO" von Miele Professional für die Reinigung und Desinfektion seiner EndoWrist-Instrumente. Diese Empfehlung gilt jetzt auch für das neue Miele Programm "ROBOTVARIO X-tra", welches für die neuesten Instrumente der "da Vinci Xi-Serie" entwickelt wurde, aber auch in der Lage ist, die bisherigen Instrumentenserien sicher und wirtschaftlich aufzubereiten. Das Miele System besteht aus einem modularen Beladungswagen für die Miele Großraumdesinfektoren des Typs PG 8527/28, einem neuen, verkürzten Aufbereitungsprogramm sowie einem speziell darauf abgestimmten Reiniger. Die Leistungsfähigkeit dieses Systems wurde in klinischen Tests und Laboruntersuchungen nachgewiesen.
Mit dem "trophon EPR-System" bietet Miele eine innovative Aufbereitungslösung, mit dem sich Ultraschallsonden schnell, sicher und mit einem validierbaren Prozess desinfizieren lassen. Der Prozess dauert nur sieben Minuten und ist damit doppelt so schnell wie die manuelle Aufbereitung in einem Tauchbad. Nach der erfolgreichen Einführung auf dem deutschen Markt prüft Miele Professional derzeit, in welchen weiteren Ländern das System eingeführt werden kann.
Mehr Effizienz mit Großkammer-Reinigungs- und Desinfektionsanlagen
Großkammer-Reinigungs- und Desinfektionsanlagen von Miele Professional werden seit Jahren erfolgreich in Kliniken eingesetzt, um sperrige Güter wie Container und Transportwagen aufzubereiten. Ein neues Spülsystem erlaubt Zentralen Sterilgut-Versorgungsabteilungen (ZSVA) nun auch die effiziente und schnelle Reinigung und Desinfektion von chirurgischen Standardinstrumenten wie Scheren und Klemmen gemäß den Anforderungen der Norm DIN EN ISO 15883. Je nach Modell können die Anlagen Beladewagen mit 20 beziehungsweise 40 Siebschalen je Charge aufbereiten.
Das neue "Combi-Eco System" bietet zudem die Möglichkeit, den Verbrauch von vollentsalztem Wasser und Heizenergie in der ZSVA deutlich zu senken: Herzstück ist eine Sammelleitung, über die das vollentsalzte Wasser aus mehreren Großraumdesinfektoren in einen Puffertank der Container- und Transportwagenwaschanlage fließt und dort für die Zwischen- und Schlussspülung genutzt wird. Da das Wasser dann bereits aufgeheizt ist, verkürzt sich auch die Aufbereitung der sperrigen Güter.
Umfangreiches Dienstleistungsprogramm von Miele Professional
Neben innovativen Produkten stellt Miele auf der Medica auch sein umfangreiches Dienstleistungsprogramm vor. Denn die Einrichtung oder Modernisierung einer ZSVA beginnt mit einer guten Beratung. Wie dies in der Praxis aussieht, erleben Kunden live auf dem Messestand: Moderne Softwaresysteme helfen, schon in der Planungsphase die Instrumentenmenge zu bestimmen, die während eines Arbeitstages im Krankenhaus anfällt. Daraus lassen sich die Art und Anzahl der passenden Geräte ableiten. Diese können dem Kunden schon vor Baubeginn virtuell und dreidimensional präsentiert werden - so dass sich ergonomische, regulatorische und wirtschaftliche Anforderungen gleichermaßen erfüllen lassen. Gefällt dem Kunden die Planung, wird sie durch kompetente Projektmanager in die Praxis umgesetzt. Erfahrene Servicetechniker übernehmen die Installation, Inbetriebnahme, Validierung sowie den After-Sales-Service.
Weil umfassende Kompetenz im Bereich der Instrumentenaufbereitung weltweit gefragt ist, entwickelt sich das Miele Krankenhaus-Projektgeschäft äußerst erfolgreich: Bereits in mehr als 30 Ländern Europas, im Mittleren Osten, Asien, Afrika und Australien wurden diverse große Krankenhäuser mit Medizintechnik von Miele Professional ausgestattet. Die Systeme für Reinigung, Desinfektion oder Sterilisation bereiten dort Medizinprodukte auf höchstem Niveau sicher und wirtschaftlich auf und leisten so einen wichtigen Beitrag zum Patientenschutz.
Weitere Informationen zu diesem Thema erhalten Anwender unter Tel.: 0800/22 44 644, Fax: 0800/33 55 533 oder 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 2013/14 rund 3,22 Milliarden Euro, wovon etwa 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 17.660 Menschen, 10.411 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Ihr Ansprechpartner
Anke Schläger
Telefon: + 49 (0)5241/89-1949
E-Mail: anke.schlaeger@miele.de
<img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=575843" width="1" height="1">

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.