Hygienické umývanie riadu v reštauráciách a prevádzkach – s profesionálnou technikou od Miele

- **Vysoké teploty programov môžu ochrániť pred Covid-19**
- **Takmer úplné odstránenie všetkých baktérií a vírusov**

Strojové umývanie riadu a príborov v reštauráciách alebo podobných prevádzkach sa nestará iba o ich dokonale lesklý vzhľad, ale musí zabezpečiť hlavne odstránenie baktérií a vírusov. Profesionálne umývačky riadu od Miele mikroorganizmy zneškodnia vďaka vysokým teplotám programov a môžu tak spoľahlivo chrániť pred šírením Covid-19.

Aj napriek krátkej dobe trvania programu, menej ako dve minúty, dosahujú tankové umývačky od Miele redukciu mikroorganizmov o päť stupňov log, čo zodpovedá redukcii počtu baktérií o 99,999 percent. Na to je odporúčaný program pre silné znečistenie s extra funkciou „Intenzívny“, pri ktorom sa dosahujú teploty až do 90 °C. Ďalším predpokladom pre hygienicky čistý riad je pravidelná výmena vody v tanku a optimálne dávkovanie čistiaceho prostriedku a leštidla.

U priemyselných umývačiek riadu s prívodom čerstvej vody a prístrojov radu ProfiLine sa do každej fázy programu privádza čerstvá voda. Zásadne by mali byť zvolené teploty minimálne 60 °C. Pre oplachovanie sa odporúča teplota 70 °C. Vďaka tejto kombinácii je intenzita mikroorganizmov v umývačkách s prívodom čerstvej vody redukovaná až o sedem stupňov log, čo zodpovedá odstráneniu 99,99999 percent všetkých mikroorganizmov a je tým dosiahnutá úroveň dezinfekcie. Aby sa zabránilo riziku prenosu baktérií použitím utierok na riad, odporúča sa využiť i funkciu sušenia (dostupná v závislosti od modelu).

Pri všetkých druhoch prístrojov sa dávkovací modul, ktorý je z časti dodávaný ako sériové vybavenie, z časti ako príslušenstvo na dokúpenie, postará o najvyššiu bezpečnosť hygieny. Tekutý čistiaci prostriedok je dávkovaný automaticky a tak je vylúčené jeho predávkovanie, resp. nedostatočné dávkovanie a tým neuspokojivý výsledok umývania.