

## Neue, effiziente Theke

Neue Kühlmöbel zu entwickeln erfordert heute mehr technisches Know-How als noch vor Jahren, da die Ansprüche in Bezug auf Betriebssicherheit und Energieersparnis enorm gestiegen sind. Einige Handelsgruppen sind sogar dazu übergegangen, eigene Kühlmöbeltests durchzuführen, um das richtige Möbel für die eigenen Ansprüche zu finden.



Zusätzlich sind die Softwareeinstellungen der neuesten Kühlstellenregelsysteme teilweise so komplex, dass es den Fachleuten aus der Kälteanlagenbaubranche schwerfällt, die richtigen Einstellungen für die einzelnen Möbel auszuwählen. All diese Aspekte zwingen die Hersteller von Kühlmöbeln, ihre Produkte ausführlicher zu dokumentieren und es den nachfolgenden Gewerken einfacher zu machen, die

Produktvorteile zu nutzen. Bei der Entwicklung von Sirius3 wurde diesen Anforderungen Rechnung getragen. Neben den üblichen Leistungsdaten erhält der Kälteanlagenbauer Einstellparameter für nahezu alle gängigen Regelsysteme, um eine optimale Funktion (Relation von Energieverbrauch und benötigter Leistung) und einfache Inbetriebnahme des Möbels zu erreichen. Diese Werte wurden in der Entwicklungsphase durch die **Aichinger GmbH** im firmeneigenen, zertifizierten Klimalabor (DIN EN ISO 23953) ermittelt.

### **Temperaturstabil bis 30° C, drei Stapelmarken**

Genauere Messungen waren zudem die Voraussetzung dafür, dass der Energieverbrauch der Sirius3 radikal reduziert werden konnte: Mit einem Leistungsbedarf von etwa 195 W pro Laufmeter Theke bei -6° C im Inneren des Verdampfers dürfte Sirius3 den Spitzenplatz in Sachen Energieverbrauch bei Kühltheken besetzen. Zusätzlich kann der Energieverbrauch durch Nachtabdeckungen im Nachtbetrieb erheblich reduziert werden. Insgesamt beträgt die Energieeinsparung so bis zu 42 % gegenüber vergleichbaren Theken. Um eine möglichst hohe Betriebssicherheit zu gewährleisten, wurde die Kühltheke so konstruiert, dass selbst der Ausfall von Klimaanlage im Verkaufsraum nicht dazu führt, dass unverpackte frische Ware leiden und gar weggeworfen werden muss. Sirius3 arbeitet bis zu einer Umgebungstemperatur von 30° C stabil und sicher, üblich ist ein Betrieb bis max. 25° C. Die maximale Stapelhöhe in einer Bedientheke wird üblicherweise durch eine Stapelmarke definiert. Diese Stapelmarke zeigt aber nicht alle Möglichkeiten eines Möbels an. Daher verfügt SIRIUS®3 über drei – nach Temperaturbereich gestaffelt – unterschiedlich hoch angebrachte Stapelmarken. So kann der Betreiber erstmalig die obere Füllgrenze je nach Temperaturbereich voll ausnutzen.

### **Sirius3 online**

Ein weiteres Übel war bislang die Verkabelung der Waagen- und Kassensysteme an Bedientheken. EDV-Leitungen und Stromversorgungskabel wurden mehr oder weniger „wild“ im Arbeitsbereich der Theken verlegt und störten bei den täglichen Arbeiten und der Reinigung. Mit FLE-I, dem neuen flexiblen Leitungs-Installationssystem, wird dieses Problem gelöst: Kein loser Kabelsalat mehr, und trotzdem können Waagen und Kassen bei Bedarf einfach in ihrer Position verschoben werden.

Da all diese Produktargumente in gedruckter oder anderer Bildform in den meisten Fällen als Werbeaussagen der Hersteller bewertet werden, geht Aichinger neue Wege und verkabelt eine echte, will heißen, in einem bestehenden Supermarkt eingebaute und in Betrieb befindliche Theke und überträgt die Werte tagesaktuell ins Internet. Für den möglichen Kunden bedeutet das, dass er reale Temperaturverläufe und echte Kältebedarfsleistungen einer Sirius3-Thekenanlage zu jeder Zeit im Internet ablesen kann – bei Bedarf kann die Theke auch im Markt besucht werden. Alle Daten sind real und können jederzeit nachvollzogen werden. Verfälschung wird ausgeschlossen, denn es werden die Daten des Kälteanlagenbauers verwendet, zu deren Protokollierung dieser rechtlich verpflichtet ist. Damit die Werte der Kältemaschine nicht durch andere im Markt befindliche Kühlmöbel verfälscht werden, wird für die Sirius3 eine eigene Verbundanlage installiert. „Als Hersteller haben wir so viel Vertrauen in unser Produkt, dass wir es öffentlich darstellen können und wollen. Diese Transparenz wird zukünftig ein Maßstab für Produktsicherheit – auch außerhalb des Kühlmöbelbaus – sein“, betont Aichinger in einer Aussendung.

Red/Aichinger

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**