Luftkühler für Restaurants

Artikel vom **31. August 2022**
Einrichtung und Gestaltung



Der kompakte Luftkühler wurde speziell für den Einsatz in Restaurants entwickelt (Bild: Güntner).

Mit dem »Mini Compact« stellt Güntner einen Luftkühler vor, der speziell an den Kühlbedarf von Restaurants, Kantinen und ähnlichen Anwendungsbereichen entwickelt wurde. Mit einer Höhe von lediglich 124 mm ist das Gerät besonders flach. Die unten angeordneten Ventilatoren erlauben es, den Luftkühler bündig an der Decke zu montieren. So wird auch die Hygiene verbessert, da sich keine Verunreinigungen auf dem Kühler ansammeln können. Wartung und Reinigung des Luftkühlers werden durch die aufklappbare Tropfwanne erleichtert: Nach Entfernung zweier Schrauben lässt sich die Wanne öffnen, um so bequem auf das Innere des Geräts zuzugreifen. Zudem erleichtern die glatten Oberflächen und die per Stecker verbundenen Ventilatoren die Wartung und Reinigung. Das hochwertige Aluminiumgehäuse ist pulverbeschichtet und verhindert so Korrosion. Die Bauform des Luftkühlers inklusive optimierter Abtauheizung trägt laut Hersteller auch zur hohen Energieeffizenz bei. Das Einsparpotenzial bei Betriebskosten gegenüber herkömmlichen Luftkühlern gibt das Unternehmen mit bis zu 30 % im Kühl- und mit bis zu 50 % im Abtaubetrieb an. Der kompakte Luftkühler wird in zehn verschiedenen Varianten von 0,4 bis 2,2 kW Nutzleistung und mit verschiedenen Kältemitteloptionen wie HFKW, CO2 oder brennbaren Kältemitteln angeboten. Zum

Lieferumfang jeder Variante gehört eine anschlussfertig verkabelte Klemmdose und eine dreijährige Garantie.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag