

## Kältetechnik wird effizienter und flexibler

Lieferanten des LEH optimieren Stromverbrauch, Vielseitigkeit sowie Nachrüst- und Reportingfunktionen

Frankfurt. Die Konstrukteure von Kühl- und Tiefkühl-Möbeln zeigen in Düsseldorf ein breites Spektrum von Anlagen und Einzelgeräten. Es reicht von Innovationen bis zu bewährten Modellreihen, die in puncto Energieverbrauch und Warenpräsentation verbessert wurden.

Marktführer Carrier gliedert seinen LEH-fokussierten Auftritt in vier Zonen. „Fresh“ präsentiert energieeffiziente Neuheiten sowie Weiterentwicklungen in puncto akzentuierende Beleuchtung und transparente Präsentation. Highlight von „Frozen“ ist eine TK-Insel, die verbesserten Blick auf den Inhalt sowie leichtere Warenentnahme verspricht. „Gourmet“ zeigt Theken in verschiedenen Bauarten, Farben und Formen. Attraktion bei „Systems“ ist ein speziell für Supermärkte entworfener energieeffizienter Maschinenraum.

Daneben präsentieren die US-Amerikaner industrielle Anwendungen einschließlich der Flaggschiff-Anlage Power CO<sub>2</sub>OL, konzipiert für Formate wie Warenhäuser, Logistikzentren und Anlagen zum Verarbeiten von Lebensmitteln. Ein weiterer „Cool Spot“ des Messestandes ist Domizil der Service-Sparte. Nach eigenen Angaben betreut Carrier mit 700 Spezialisten aktuell 8 000 Handelsverkaufsstellen in 24 Ländern Europas nach dem Prinzip 24/7.

Wettbewerber Epta fokussiert sich auf Nahversorgerkonzepte, Gastronomie im Handel, Digitalisierung und Service. Gemäß dem Leitmotiv „Your #Storevolution“ – The Epta System“ zeigen die Italiener entlang ihres Markenspektrums Remote- und steckerfertigen Tiefkühl- und Kühlregale, -Theken und -Presenter. Hervorgehoben wird unter anderem die wandlungsfähige Theken-

reihe Velvet/Shape, deren drei Basisversionen mit mehreren Glasauflagen und Dekoren kombinierbar sind.

An Nahversorgermärkte und Convenience Stores adressiert ist die Produktfamilie SlimFit-/MultiCity. Die Geräte arbeiten mit dem natürlichen Kältemittel Propan. In Düsseldorf sind daneben erstmals auch Lösungen für Märkte mit mittelgroßen Verkaufsflächen zu sehen.

Dem Trend zu hochwertiger Gastronomie im LEH huldigt Epta mit dem Expertenteam Epta Concept, das mit

**Mehr als die Hälfte  
des Stromverbrauchs  
im LEH entfällt auf  
Kühl- und TK-Technik**

Handelskunden spezifische „Food-Corner“ wie Salat-, Grill-, Tapas- und Sushi-Bars plant, umsetzt und einrichtet.

Schließlich bietet der Stand „intelligente“ Anwendungen und Funktionen die auch in bestehenden Kühlmöbeln nachgerüstet werden können. Per Fernüberwachung lassen sich so etwa Alarmer steuern, Leistungsberichte erstellen und Anlagen vorausschauend instand halten, ohne dass eigene Netzwerke aufgebaut werden müssen.

Unter dem Motto „We care for cold“ empfiehlt Techniklieferant Viessmann seinen Kunden Dreierlei: Vor dem Hintergrund, dass in Europas LEH 70 Prozent des Energieeinsatzes auf Stromverbrauch und davon wiederum 60 Prozent auf Kühl- und Tiefkühlanlagen entfallen, sollten noch mehr energiesparende Kühlgeräte installiert werden. In Erwartung, dass E-Commerce künftig auch im Food-Bereich

vorankommt, raten die Hofer stationären Händlern, ladenbaulich verstärkt auf die Verkaufsargumente „Erlebnis“ und „Frische“ zu setzen. Viessmann zeigt in Düsseldorf auch Lagerlösungen, „die Produkte länger frisch halten und Abfallmengen reduzieren sollen.“

Wettbewerber Pan-Dur hat „Energieeffizienz mit Glas und Licht“ im Messegepäck. Die Nordbadener zeigen ihre optimierte Designline „Purecool“, neue Dreh- und Schiebetüresysteme für Frontlader-Regale sowie ein platzsparendes Faltsystem für schmale Gänge am POS.

Vertikale Multideck-Schranksysteme stehen bei Liebherr im Fokus. Die Ochsenhausener stellen – neben Wirtschaftlichkeit und Energieeffizienz – ergonomisches Befüllen, leichte Reinigung und vereinfachte Warenentnahme in Aussicht. Ähnliche Vorteile bietet ein neues Supermarkt-Truhenprogramm mit 5-Grad-Neigung nach vorn. Die Oberschwaben runden ihren Auftritt mit „besonders effizienten“ steckerfertigen und wartungsfreien Systemlösungen ab, die in puncto Warenpräsentation erstmals zentral gekühlten Systemen gleichkommen sollen.

Der Anbieter Hauser setzt einen Schwerpunkt bei flexiblen CO<sub>2</sub>-betriebenen Geräten, die tageszeitabhängig beschickt oder nach Einsatzzweck umgebaut oder sowohl bei Plus- als auch Minusgraden betrieben werden können. Für kleine Flächen haben die Oberösterreicher kompakte und steckerfertige Schränke, Inseln und Regale in petto. Daneben werden steckerfertige „Semi-Plug-in“-Möbel präsentiert, die im CO<sub>2</sub>-Betrieb Abwärmerückgewinnung erlauben und im Propan-Betrieb besonders einfach zu montieren sind.

Unter dem Motto „Vom Feld bis auf den Teller“ zieht die Daikin-



**Zugreif-Animatoure:** Kühlmöbelbauer drehen weiter an den Stellschrauben attraktives Design, direkte Sicht aufs Sortiment sowie leichte Reinigung und Warenentnahme.

Gruppe mit ihren Töchtern AHT, Tewis, Zanotti und Hubbard an den Rhein. Die Japaner stellen unter anderem neue Gewerbekälteanlagen mit natürlichen Kältemitteln in Verbindung mit dem eigenen Forschungsprojekt „Natural HVACR 4 LIFE“ vor, das in Kooperation mit der EU Einsatzmöglichkeiten des Kältemittels CO<sub>2</sub> untersucht. Die österreichische Tochter AHT zeigt Systeme mit neuen Inbox-Technologien sowie „Internet of Things“ (IoT)-Anbindung. *hdw/lz 06-20*

### Kältetechnik

<b>Carrier</b>	H 16/A02-B02
<b>Daikin Europe</b>	H 16/A60
<b>Epta</b>	H 15/C22-C42
<b>Hauser</b>	H 16/A22
<b>KMW Kühlmöbelwerk</b>	H 17/D41
<b>Liebherr-Hausgeräte</b>	H 17/C55
<b>Pan-Dur</b>	H 17/A20
<b>Remis</b>	H 15/B22
<b>Schott</b>	H 17/C60
<b>Viessmann</b>	H 16/E21