

DAS MÜSSEN SIE ÜBER IHREN GASTRO-KÜHLSCHRANK WISSEN



Mit diesen Punkten im Hinterkopf schenken Sie Ihrem Kühlschrank ein langes Leben und schonen Ihre Nerven:

1.

UNMITTELBAR NACH DEM KAUF

- › Der Kühlschrank muss 24 Stunden stehen, bevor er in Betrieb genommen wird.
- › Steckerfertige Geräte können selbst angeschlossen werden. Andere, zum Beispiel Kühlzellen, müssen von einem Kälte-/Klimatechniker in Betrieb genommen werden.

2.

KÜHLSCHRANK AUFSTELLEN UND RICHTIG EINSTELLEN

- › Der Kühlschrank sollte weg von der Wand und nicht in zu warmer Umgebungstemperatur (etwa neben Kochgeräten oder der Spülmaschine) platziert werden.
- › Die gewünschte Temperatur kann eingestellt werden. Sie wird jedoch aufgrund der Hysterese nie exakt gehalten. Warum können Sie in unserem CHEERS Artikel nachlesen.

3.

KÜHLSCHRANK RICHTIG EINRÄUMEN

- › Nicht zu viele Lebensmittel vor den Lüfter stellen.
- › Die Luft muss zirkulieren können. Deshalb bei Getränkekühlschränken beispielsweise keine ganzen Kästen in den Kühlschrank stellen.
- › Getränke nach und nach auffüllen, nicht alle warmen Flaschen auf einmal.

4.

BEDIENUNG UND BENUTZUNG

- › Darauf achten, dass die Kühlschranktür nie zu lange aufsteht. Es kann hilfreich sein die eigenen Arbeitsabläufe zu verbessern. Mehr dazu im CHEERS Artikel.
- › Warme Speisen und Getränke erst abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.
- › Nie dauerhaft die Höchstleistung verlangen.