

VinoPod™

Standort Anforderungen

Das Wichtigste vorweg!

Seitlich, oben und an der Rückseite der VinoPod™-Geräte müssen mindestens **5 cm Luft-Abstand**, zum Gerät eingehalten werden.



rundum 5 cm Luft



rundum 5 cm Luft



rundum 5 cm Luft

Standort Anforderungen – wichtig für einen einwandfreien Betrieb

VinoPod™ Kühlgeräte (Bermar BC400 Serie) sind mit Kompressoren / Kondensatoren ausgestattete Kühlsysteme und werden mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R600a betrieben. Dies bedeutet, dass im Gegensatz zu thermo-elektrischen Kühlgeräten bei jeder VinoPod™-Vitrine individuell die Temperatur im Bereich von 4 bis 18 °Celsius eingestellt werden kann. Somit kann jede VinoPod™-Vitrine optimal für Rotweine, Weissweine oder Champagner verwendet werden.

Anders als bei den meisten Kühlgeräten, bei welchen die Temperatur im Inneren des Gerätes angezeigt wird, wird bei der VinoPod™-Vitrine die Temperatur auf einer gut sichtbaren Digitalanzeige an der Tür angezeigt. Dies bedeutet, dass die Temperatur für Gastronomen und für Gäste sichtbar ist. Dies wiederum bedeutet, dass die Lieferanten fähig sein müssen zu erklären, warum unter gewissen Umständen die angezeigte Temperatur von der programmierten Temperatur abweicht. Dieses Phänomen ist übrigens in keiner Weise ungewöhnlich. Wir trauen sogar zu behaupten, dass praktisch jeder Minibar bereits einmal eine andere Temperatur als die programmierte Temperatur angezeigt hat mit dem Unterschied, dass die Temperaturanzeige nicht gut sichtbar war.

Sicherlich kann es sein, dass eine zu hoch angezeigte Temperatur ein Hinweis darauf ist, dass das Kühlgerät nicht richtig funktioniert und eine Fachperson zugezogen werden sollte. Die Chancen sind jedoch gross, dass die zu hohe Temperaturanzeige durch einen der 8 folgenden Faktoren verursacht worden ist. Bei einem aktuellen "Sommertest" von Barkühlgeräten, durchgeführt von einem berühmten "Alcopops"-Lieferant, kam heraus, dass die durchschnittliche Trinktemperatur des Produkts 11,4° Celsius betrug (anstatt zu den empfohlenen 4° Celsius!)

Bevor Sie eine Fachperson beiziehen oder sich Hilfe per Telefon holen, prüfen Sie bitte, ob das Kühlgerät in einer Umgebung installiert ist, für welche es entwickelt wurde. (Raumtemperatur unter 23° Celsius und genügend Luftzirkulation um das Gerät herum (Mindestabstand von 50mm an den Seiten, Rückseite und oben (dort sind die Kühlelemente angebracht))).

Verwenden Sie die folgenden Punkte als Checkliste:

1) **Raumtemperatur im Restaurant beträgt mehr als 22° Celsius.** Geräte, welche auf 4° Celsius eingestellt sind, können die gewünschte Temperatur nur bei einer Raumtemperatur von 22° Celsius und einer relativen Luftfeuchtigkeit von weniger als 65% erreichen. Wenn die Raumtemperatur steigt, misst die erreichbare und daher angezeigte Mindesttemperatur ungefähr die Hälfte der Raumtemperatur weniger 22.

Beispiel: Wenn die Raumtemperatur 28° Celsius beträgt, beträgt die erreichbare und angezeigte Mindesttemperatur 7° Celsius ($28 - 22 = 6 / 6 : 2 = 3 / 3 + 4 = 7$). Wenn die Luftfeuchtigkeit ebenfalls ansteigt, wird die Temperatur noch höher sein!

2) **Umgebungstemperatur des Gerätes ist zu hoch.** Oft ist die Raumtemperatur in Restaurants bei den Tischen angemessen (21/22° Celsius) aber hinter der Bar zu hoch. Dieser Temperaturunterschied kann durch Geräte entstehen, welche Wärme abgeben: Kühlschränke, Gläserpülmaschinen, Kaffeemaschinen etc. Bitte beachten Sie ebenfalls, dass eine hohe Aussentemperatur die Temperatur hinter der Bar noch mehr ansteigen lässt. Dieser Unterschied wird manchmal von den Angestellten kaum bemerkt. Kommen Sie jedoch von 32° Celsius draussen in einen Raum mit 25° Celsius, fühlt sich der Raum angenehm kühl an. Kommen Sie von 6° Celsius draussen in einen Raum mit 25° Celsius, fühlt sich der Raum unangenehm warm an!

3) **Türen der VinoPod™-Vitrine stehen zu lange offen.** Dies geschieht entweder absichtlich oder weil das Türschloss in der 'locked' Stellung blieb, welche das richtige Verschliessen der Türe verhindert. Dies sind Gründe, warum die kalte Luft entweichen oder warum Eis auf der Verdampfer-Platte gebildet werden kann (siehe Punkt 4)

4) **Eisbildung.** Aus einer Vielzahl von Gründen (erhöhte Luftfeuchtigkeit, Öffnen von Türen etc.), kann Eis auf der Verdampfer-Platte im Innern des Gerätes gebildet werden. Dies führt dazu, dass das Kühlgerät auf einem höheren Temperaturniveau arbeitet. Die Luft im Kühlgerät wird durch den Kontakt mit einer sehr kalten Verdampfer-Platte (Temperaturen bis zu minus 20° Celsius) gekühlt. Sobald Eis diese Platte bedeckt, ist die minimale Temperatur der Platte nur ca. minus 4 oder 5° Celsius. Folglich kühlt das Kühlgerät weniger effizient und effektiv. Um das Eis von der Verdampfer-Platte zu entfernen, nehmen Sie alle Flaschen aus der Vitrine, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie die Türen über Nacht offen. Danach können Sie das Gerät wieder einschalten, die gewünschte Temperatur einstellen und das Kühlgerät mit vorgekühlten Weinflaschen bis zur Betriebstemperatur abkühlen. Stellen Sie sicher, dass der „Verursacher“ der Eisbildung entfernt worden ist.

5) **Türen werden zu oft geöffnet und geschlossen.** Obwohl das Kühlgerät für stark frequentierte Bars hergestellt wurde, ist es möglich, dass die Türen des Gerätes zu oft geöffnet werden oder zu lange offen stehen. Jedes Mal wenn die Tür geöffnet wird, wird kalte Luft aus dem Kühlgerät gezogen und warme, feuchte Luft dringt ein. Angesichts des allgemeinen Grundsatzes, dass Kühlgeräte eine "Abneigung" gegen Wärme und Feuchtigkeit haben, erscheint es sinnvoll, die Tür so schnell wie möglich zu schliessen. Dies wird auch die Effizienz des Gerätes steigern und die Kohlenstoff-Bilanz verringern.

6) **Falsche Einstellungstemperatur.** Drücken Sie die "up" oder "down" Pfeile auf der digitalen Anzeige um die Temperatur einzustellen. Nach einem Stromausfall wird die Temperatur automatisch auf 12° Celsius eingestellt. Prüfen Sie also bei einem Stromausfall, wenn dieser auch nur sehr kurze Zeit dauert, dass die gewünschte Temperatur danach wieder eingestellt wird.

7) **Füllen Sie das Gerät nicht mit "warmen" Flaschen.** Denken Sie daran, dass das Gerät hergestellt wurde um Flaschen mit Trinktemperatur zu lagern und nicht Flaschen auf Trinktemperatur runter zu kühlen. Ist dies der Fall, dann brauchen Sie ein stärkeres Kühlgerät oder sollten zumindest die Flaschen am Abend auffüllen damit sie über Nacht runtergekühlt werden.

8) **In der Regel arbeiten Kühlgeräte mehr im Sommer als im Winter!** Beachten Sie, dass Ihr Kühlgerät mit Hochdruck daran arbeitet die eingestellte Temperatur zu erreichen. Wenn Sie Temperaturschwankungen bei Ihrem VinoPod™ feststellen, folgen Sie bitte den Vorschlägen um das Problem zu beheben. Es ist sehr unwahrscheinlich, dass Sie eine niedrigere Temperatur erreichen solange Sie den Standort nicht ändern! Würden Sie eine Fachperson beiziehen, würde diese Ihnen dasselbe sagen. Dies wäre einerseits frustrierend und Verschwendung von Geld!

9) **Maßnahmen bei Stromausfall und Stromunterbruch / Überspannung**

- Bei Stromunterbruch oder Stromausfall halten Sie die Türen geschlossen, damit möglichst wenig warme Luft in den Kühlschrank gelangt.
- Wenn wieder Strom fließt, müssen die gewünschten Temperaturen neu eingestellt werden, da das Gerät automatisch auf die Werkseinstellung von 12°C zurückkehrt.