Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

20.07. 2012

Der Traum von kühlen Speisen an heißen Tagen - der Kühlschrank und seine Erfolgsgeschichte

Von BernhardSmith

(Steinhausen) Gekühlte Waren sind in der heutigen Welt eine Selbstverständlichkeit. Dabei hat es Jahrzehnte gedauert, bis sich die aktuellen Standards entwickelt haben. Und die Kühl-Evolution ist noch nicht am Ende angelangt, neue Potenziale bieten natürliche Kühlmittel und professionelle Geräte.

Über 200 Jahre lang mussten die Menschen einige Stufen hinabsteigen, um ihre Waren an einem kühlen Ort zu lagern. Für Betriebe gehörten die Eiskeller damals zum Standard - pures Eis, die unterirdische Lage und dickes Mauerwerk sorgte für die gewünschten Temperaturen. Diese antik anmutende Technik wurde noch bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts genutzt. Im privaten Bereich war es der Eisschrank, der zum Kühlen und Frischhalten von Lebensmitteln verwendet wurde. Auch hier war für den Betrieb echtes Eis von Nöten, auch wenn dessen Schmelzwasser jeden Tag abgelassen werden musste.

Mit der Entwicklung des modernen Kühlschranks kehrte sowohl in den gewerblichen als auch privaten Bereich Komfort ein. Großvolumige Innenräume, edle Materialien und separate Kühlfächer dürfen nicht mehr fehlen. Die größte Vielfalt trifft man bei den Handelsgeräten an. Auf Kühltechnik spezialisierte Unternehmen wie die Bucher AG kennen die individuellen Anforderungen der verschiedenen Branchen. So gibt es Bäckereinorm-Kühlschränke, Buffetkühlungen, Gefriertruhen, Käse-Verkaufstheken, Molkerei-Kühlregale, Tiefkühlzellen, Weinkühlzellen und eine Vielzahl weiterer Varianten, ohne die eine perfekte Kühlkette kaum noch möglich wäre.

Wurde in den letzen Jahren noch auf fluorierte Treibhausgase als Kältemittel gesetzt, stehen heute natürliche Alternativen im Fokus. Moderne Geräte setzen daher auf Kohlenstoffdioxid oder Ammoniak, die nicht umweltgefährdend sind und gute Kühleigenschaften besitzen. Experten sehen weitere Optimierungspotenziale für den Supermarktbereich, beispielsweise durch fortschrittlichere Abdeckungen und Glastüren sowie durch Reduzierung der Wärmelast der Beleuchtung.

Über die Organisation:

Moderne Geräte und weitere Informationen zur Entwicklung der Kühltechnik finden sich auf der Unternehmenswebseite www.kaeltebucher.ch.

Pressekontakt:

Online Marketing AG
Hinterbergstrasse 58
6312 Steinhausen
online-marketing.ch
pressrelease.om@gmail.com

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/der-traum-kuehlen-speisen-heissen-tagen-der-kuehlschrank-und-seine*