Hoval

Hallenklima-System für Supermärkte

Die richtige Temperatur für jeden Warenbereich

Über 300 zufriedene Kunden in Europa

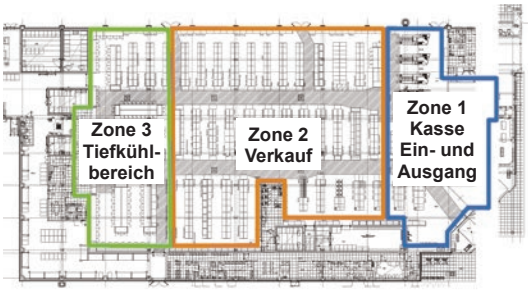
Die richtige Temperatur für jeden Warenbereich

Dezentrale Hoval Hallenklima-Systeme für Supermärkte.

Gerade in Lebensmittel- und Supermärkten sind die Luftqualität und die passende Temperatur enorm wichtig. Von ihnen hängt nicht nur die Behaglichkeit für die Kundinnen und Kunden ab, sondern auch ganz besonders die Haltbarkeit der empfindlichen Lebensmittel.

Deshalb sind die dezentralen Hallenklima-Systeme von Hoval die ideale Lösung für Supermärkte:

- Mit den dezentralen Geräten lassen sich **Temperaturzonen für die verschiedenen Warenbereiche** realisieren. Dies ist für die **Lebensmittelsicherheit** notwendig.
- Da immer mehrere Geräte installiert sind, ist eine hohe **Betriebssicherheit** gewährleistet. Wird ein Gerät zum Beispiel zur **Wartung** abgeschaltet, sichern die verbleibenden Geräte die gewünschten Konditionen.
- Mit verlässlichen, validierten Simulationen wird das flexible Klima-System bereits in der Planungsphase auf die späteren Anforderungen angepasst. Geräteart und Geräteleistung werden optimiert. Das garantiert **Entscheidungssicherheit** bei planbaren Kosten.



Drei Zonen mit unterschiedlichen Anforderungen werden durch die dezentralen Geräte mit genau der passenden Temperatur und Luftqualität versorgt.

Präzise Temperaturzonen für die Warenbereiche

Der Supermarkt wird in Temperaturzonen nach Warenbereichen unterteilt, z.B.

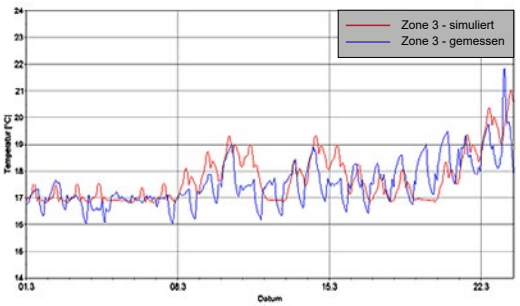
- Non-Food, Kassen- und Eingangsbereich
- Frischwaren (Gemüse und Obst)
- Kühl- und Tiefkühlwaren

Jede Zone hat eigene dezentrale Geräte, welche die jeweiligen Anforderungen (Luftqualität und Temperatur) erfüllen. Die Geräte stellen die passende Luftqualität dort zur Verfügung, wo sie benötigt wird. Lange Luftkanäle mit Luftmisch-Systemen entfallen. So hat jeder Warenbereich präzise die Temperaturen, die er benötigt.

Stabile Temperatur für Frische und Haltbarkeit der sensiblen Lebensmittel.

Lebensmittel- und Betriebssicherheit

Gerade im Lebensmittelbereich wirken sich bereits kleinste Temperaturveränderungen auf die Frische und Haltbarkeit der Waren aus. Hoval Hallenklima-Lösungen sind effiziente Systeme ohne störanfällige Komponenten. Und da immer mehrere Geräte zusammen eine Zone belüften, erhält man eine gewisse Redundanz. Wird beispielsweise bei einem Gerät der Filter gewechselt, so bleibt das Klima in der Zone trotzdem stabil.



Die deutliche Übereinstimmung von Prognose- und Ist-Werten bestätigt die Simulationsergebnisse.

Entscheidungssicherheit

Bei den Hoval Hallenklima-Systemen werden verschiedene Gerätetypen (Be-/Entlüftung, Umluft/Zuluft) mit ihren spezifischen Funktionen (Heizen, Kühlen, Lüften) flexibel miteinander kombiniert. Damit sind meist mehrere verschiedene Lösungen möglich, die mit Simulationen in der Planung beurteilt werden können. So erhält man – abgesichert durch Messwerte aus bestehenden Anlagen – die optimale Gerätekombination für diese Anwendung. Und damit sichere Daten für die Leistung, die Investitions- und die Betriebskosten.

Details

Fläche: 3000 m2
Höhe: 6-7m
Raumtemperatur Sommer/Winter: 24/18°C

3 Temperaturzonen (separat geregelt)
3 Belüftungsgeräte RoofVent® RC-9C
1 Umluftgerät TopVent® TC-9C

Über 300 zuverlässig temperierte Supermärkte in Europa

Praxisbeispiel

Supermarkt mit 3000m² und 3 Temperaturzonen.

Eine massgeschneiderte Kombination von Aussenluft- und Umluftgeräten schafft das perfekte Wohlfühlklima im Supermarkt.

- 3 RoofVent®-Geräte mit Wärmerückgewinnung zum Be- und Entlüften, Heizen und Kühlen
- 1 TopVent®-Gerät zum Heizen und Kühlen
- zentrale Heiz- und Kühlwasserversorgung mit einer zentralen Wärmepumpe sowie mit der Abwärme aus den Kühl- und Tiefkühlgeräte
- 100% Energierückgewinnung aus der Abwärme von Kühl- und Tiefkühlmöbeln
- Konstant präzise Temperaturen in den drei Warenbereichen durch Zonenregelung

Gerätetypen

RoofVent® Be- und Entlüftungsgeräte

- Be- und Entlüftung mit hocheffizienter Energierückgewinnung
- Heizen mit eigener Wärmepumpe, Gas-Brennwertsystem oder über zentrale Heizwasserversorgung
- Kühlen mit eigener Wärmepumpe oder über zentrale Kühlwasserversorgung
- Filterung der Aussenluft und der Abluft
- für Luftleistungen von 5500 bis 8000 m³/h

TopVent® Umluftgeräte

- Umluftbetrieb
- Heizen mit eigener Wärmepumpe, Gas-Brennwertsystem oder über zentrale Heizwasserversorgung
- Kühlen mit eigener Wärmepumpe oder über zentrale Heiz-/Kühlwasserversorgung
- Luftfilterung
- für Luftleistungen von 2100 bis 11000 m³/h

Hoval Qualität.
Darauf können Sie sich verlassen.

Hoval

Hoval zählt international zu den führenden Unternehmen für Heiz- und Raumklima-Lösungen. Mit mehr als 80 Jahren Erfahrung und einer familiär geprägten Teamkultur gelingt es der Firmengruppe immer wieder, mit aussergewöhnlichen Lösungen und technisch überlegenen Entwicklungen zu begeistern. Diese Führungsrolle verpflichtet zu Verantwortung für Energie und Umwelt, der das Unternehmen mit einer intelligenten Kombination unterschiedlicher Heiz-Technologien und individueller Raumklima-Lösungen entspricht.

Darüber hinaus sind persönliche Beratung und ein umfassender Kundenservice typisch für die Welt von Hoval. Mit rund 2.500 Mitarbeitenden in 15 Gruppengesellschaften weltweit versteht sich Hoval nicht als Konzern, sondern als eine grosse, global denkende und agierende Familie. Hoval Heiz- und Raumklima-Systeme werden heute in über 50 Länder exportiert.

Verantwortung für Energie und Umwelt

Liechtenstein
Hoval Aktiengesellschaft
9490 Vaduz
+423 399 24 00
hoval.com

Schweiz
Hoval AG
8706 Feldmeilen
+41 44 925 6111
hoval.ch

Österreich
Hoval Gesellschaft m.b.H.
4614 Marchtrenk
+43 50 3650
hoval.at

Deutschland
Hoval GmbH
85609 Aschheim-Dornach
+49 89 922 0970
hoval.de

2024-05 | Änderungen vorbehalten

Ihr Hoval Partner