

Minibars richtig einbauen – wir zeigen Ihnen, wie's funktioniert

Für Hotels, die ihren Gästen gehobenen Komfort versprechen, gehören Minibars auf den Zimmern längst zum Ausstattungsstandard. Schließlich besteht das Ziel darin, sicherzustellen, dass es den Gästen an nichts fehlt. Vor allem in der heißen Jahreszeit ist es unglaublich wertvoll, bei Bedarf schnell ein kaltes Getränk oder einen kühlen Snack zur Hand zu haben.

Die meist quaderförmigen Geräte können freistehend in den Gästezimmern platziert werden – wesentlich eleganter ist es jedoch, sie in die bestehende Möblierung zu integrieren. Wenn Sie eine Minibar auf diese Weise fließend in das Raumdesign einfügen möchten, gibt es einige Punkte zu beachten, damit der Kühlschrank einwandfrei funktioniert.

Belüftungskanal ermöglicht effizienten Wärmeabtransport

Der häufigste Fehler beim Einbau von Minibars ist, dass dem Kühlaggregat nicht genügend Raum für eine ausreichende Luftzirkulation gelassen wird. Die meisten modernen Geräte verwenden eine lautlose Absorberkühlung. Bei dieser Technik wird der Innenraum des Behältnisses gekühlt, während warme Abluft nach außen transportiert wird – und zwar auf der Rückseite des Geräts.

Dementsprechend ist es von größter Wichtigkeit, einen freien Luftkanal zu schaffen, der an der Rückseite der Minibar entlangführt. Da warme Luft naturgemäß nach oben steigt, fließt die (kühle) Zuluft von unten am Kühlaggregat vorbei, wo sie die durch den Betrieb entstehende Wärme nach oben hin abführt.

So schützen Sie Ihre Minibars vor Überhitzung

Der Querschnitt der Öffnungen für Zu- wie auch für Abluft sollte mindestens 200 Quadratzentimeter betragen. Außerdem ist ein Mindestabstand von zwei Zentimetern zwischen der Rückwand des Kühlschranks und der Wand beziehungsweise dem begrenzenden Möbelstück einzuhalten. Auf der folgenden Abbildung haben wir die Einbaurichtlinien in Skizzenform dargestellt:

Be- und Entlüftung des Kühlaggregates



Mindestens 2 cm Abstand zwischen Gerät und Rückwand des Möbelstücks

