Coolgiants: „New Wave 25“ mit innovativer Technik

Speed-Kompressor in drei Stufen

Der neue „New Wave 25“ von General Electric überzeugt mit innovativer Technik. So sind beispielsweise das Frischhaltesystem „Climate Keeper 2“ und der neuartige „Variable Speed“-Kompressor integriert. Die Coolgiants bietet darüber hinaus Dispenser und Barfach in Voll-Edelstahl an. Der Sodawasserspender „Coolgiant Soda Autark“ kann in jede Küche nachgerüstet werden.

Seit 1967 ist General Electric Marktführer bei amerikanischen Kühl- und Gefriergeräten. Innovationen kommen seit jeher aus diesem Haus. Diese Tradition wird jetzt mit dem „New Wave 25“ fortgesetzt.

Das neue Modell verfügt über innovative Technik: Integriert ist beispielsweise der „Climate Keeper 2“, ein Frischhaltesystem, das die Lebensdauer und Lagerfähigkeit der Lebensmittel noch weiter verbessert und verlängert. Zudem läuft das Gerät mit dem neuartigen „Variable Speed“-Kompressor in drei Geschwindigkeitsstufen nahezu lautlos, denn die Geschwindigkeit des Kompressors und der Umluft-Ventilatoren passen sich dem Bedarf an Kühlung entsprechend an.

Müssen also beispielsweise im Tagesbetrieb nur geringe Temperaturdifferenzen ausgeglichen werden, läuft das System auf einer langsamen Stufe. Ist mehr Kühlung erforderlich, fährt das System die Leistung nach oben. Damit ist der „New Wave 25“ ideal für Wohnküchen geeignet.

Die Marke General Electric vertreiben die Firmen Exporta, Bremen, und Roi Electric, Hohenbrunn, exklusiv in Deutschland. Da diese Produkte ausschließlich über den Küchenfachhandel verkauft werden, sind sie exklusiv und preisstabil.

Mit Coolgiants können Fachhändler ihre Kompetenz und Wertigkeit gegenüber dem Elektrohandel darstellen. Denn Coolgiants ist mit General Electric nach eigenen Angaben der einzige Anbieter am Markt, der einen Dispenser und Barfach in Voll-Edelstahl im Sortiment hat. Wettbewerber bieten lediglich Teil-Edelstahl oder silberfarbenen Kunststoff.

Ein weiteres nützliches Highlight für General Electric-Kühlschränke ist der „Coolgiant Soda“. Es garantiert frischen Sprudel ganz ohne Kisten-Schleppen und ermöglicht einen großen Vorrat an Sodawasser. Eine Flaschenfüllung reicht für etwa 120 Liter Wasser. Die Menge der Kohlensäure kann individuell eingestellt werden. Und: Der Sodabereiter macht kaum Arbeit, weil er verschleiß- und wartungsfrei ist.

Das System ist in zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich: als „Coolgiant Soda“ und „Coolgiant Soda Autark“. Die erste Variante passt in alle Side-by-Side-Foodcenter mit Wasserentnahme. Dabei nutzt das Gerät die interne Wasserversorgung des Kühlschranks und nimmt kaum Platz weg, da es auf dem obersten Tablar eingebaut ist.

Noch flexibler ist die zweite Variante: Der „Coolgiant Soda Autark“ ist nicht auf den Kühlschrank angewiesen. Es reicht ein von außen zugänglicher Unterschrank. Zusätzlich benötigt man nur einen Frischwasseranschluss im Umkreis von drei Metern. Auch die Verbindung von der Kühlbox zum Spenderhahn kann bis zu einem Meter lang sein. Dies macht die direkte Nähe zu einem Spülenunterschrank überflüssig.

„Coolgiant Soda Autark“ konnte sich erfolgreich im Messezentrum „Focus Küche & Bad“ positionieren. Die ersten Geräte, die dort bestellt wurden, sind bereits in einigen Ausstellungen der Händler eingebaut. Das Nachrüsten ist meist unproblematisch.

Mehr Infos:
www.coolgiants.de