

SI – FACHMAGAZIN FÜR SHK-UNTERNEHMER

12-2016, 42. Jahrgang, www.si-shk.de, Euro 8,90

Si

Das Fachmagazin für SHK-Unternehmer

50.000
Druckauflage

BEST OF SHK AWARD 2017

Wählen Sie Ihre Favoriten!

ENERGIEAUTARKES WOHNEN

SHK-Handwerker baut sich „Green Home“

WERNER IM INTERVIEW

50 Jahre Vertriebswege-Erklärung

Wandablauf *Scada*

 **KESSEL**
Führend in Entwässerung

Ambientebeleuchtung individuell einstellbar

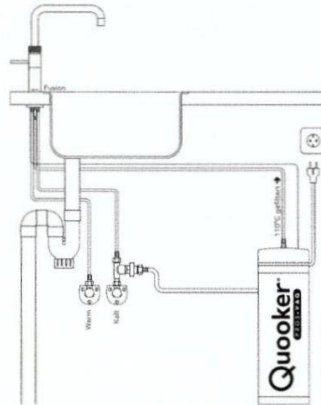


www.kessel.de

WIR SIND SHK!



Quooker hat neben einem Kochend-Wasserhahn mit passender Mischbatterie auch den Quooker Fusion für warmes, kaltes und kochendes Wasser im Sortiment. Beide Hähne sind gleichermaßen sicher in der Anwendung und in acht Modellen in jeweils drei Oberflächen erhältlich.



Quooker-Installationschema samt Reservoir (unten rechts).

Warmwasserbereitung

MIT HOCHDRUCK HEISSES WASSER

Der Warmwasserbereiter Quooker Combi liefert per Hochdruck warmes sowie kochendes Wasser. Der niederländische Hersteller setzt dabei auf eine energie- und wassersparende Technik.

Für die Warmwasserversorgung geht die Firma Quooker mit den sogenannten Reservoirs (Vorratsbehälter mit einer Hochvakuum-Isolierung) jetzt neue Wege. Sie können sowohl wie ein Boiler an die Kaltwasserversorgung angeschlossen werden (Modell Combi), um die Mischarmatur mit warmem Wasser zu versorgen, als auch mit der Kalt- und Warmwasserleitung (Modell Combi+) verbunden werden. Laut Hersteller liefert das System auf diese Weise sofort auf den Punkt temperiertes Wasser und bereitet dem langen Warten auf warmes Wasser ein Ende.

Kleiner Helfer, großes Volumen

Der Quooker Combi hat ein Fassungsvermögen von 7 l und kann diese Menge kochendes Wasser permanent zur Verfügung stellen oder sofort und schnell

15 l warmes Wasser mit einer Temperatur zwischen 60 und 65 °C liefern. Alternativ kann das System auch 27 l Wasser mit einer „Spültemperatur“ von 40 °C bereitstellen.

Der Combi+ unterstützt indes die bauseitige Warmwasserleitung und soll so für die gewünschte Wassertemperatur in der Küche sorgen. Mit zunehmendem Warmwasserdurchlauf aus dem Eckventil steigt die Temperatur und der Quooker Combi+ wird sukzessive in den Hintergrund geschaltet. Dies ist die Lösung für alle, die aus den unterschiedlichsten Gründen (z.B. durch Betrieb einer Solarthermie-Anlage, lange Distanzen zwischen Heizungssystem und Küche, keine Zirkulationsleitung installiert) bisher lange auf ihr warmes Wasser warten mussten.

Eine saubere Sache

Da das Wasser vor seinem Gang durch die Leitung stets auf 110 °C erhitzt wird, ist es zu 100 % keimfrei und steril – meldet der Hersteller und sieht darin einen weiteren Vorteil gegenüber anderen Methoden der Warmwasserversorgung. Denn bei diesen bleiben ungenutzte,

erwärmte Wasserreste in den Leitungen stehen, die einen idealen Nährboden für Bakterien und andere Mikroorganismen bieten.

Durch die patentierte Hochvakuum-Isolierung liegt der Energieverbrauch von Combi und Combi+ bei 10 W/Tag. Dies entspricht dem Energieverbrauch eines WLAN-Routers und dem Energielabel A. Zudem können der Quooker Combi und Combi+ platzsparend unter der Arbeitsfläche montiert werden.

Wasser mit Hochdruck

Alle Reservoirs funktionieren mit Hochdruck. Das verhindert das lästige Nachtropfen und macht eine besondere Mischbatterie übeflüssig. Während für die Nutzung des kochenden Wassers ein spezieller Quooker-Hahn benötigt wird, kann für die Warmwasserversorgung jede beliebige Armatur gewählt werden. Wer sich für den Einsatz eines Quooker Fusion oder Quooker Flex entscheidet, kann kochendes, warmes und kaltes Wasser aus einem einzigen Hahn entnehmen. Der Flex verfügt zudem über einen praktischen Zugauslauf. ■ www.quooker.de