

Heizstrahler – Schönwettergarantie für Gastronomen

Lusini.de nimmt unterschiedliche Systeme unter die Lupe

Vom ewigen Sommer träumen nicht nur Schulkinder, sondern auch Gastronomen. Kaum ist das Geschäft in Biergärten und Cafés so richtig erblüht, naht mit kühleren Abenden der Abschied vom Essen und Trinken unterm Sternenhimmel. Mit Heizstrahlern lässt sich der Sommer verlängern. Lusini.de, der Online-Marktplatz für Gastronomie- und Hotelleriebedarf, fasst in einem Online-Ratgeber Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Heizsysteme zusammen.

Heizstrahler kamen zeitgleich mit Einführung des Nichtrauchergesetzes vermehrt in der Gastronomie auf. Zunächst als wärmender Unterschlupf für Raucher gedacht, waren ihre Vorteile für alle schnell erkannt. Die Open-Air-Saison lässt sich mithilfe der Heizstrahler um einiges verlängern und die Außenbewirtung kann auch bei durchwachsenem Sommerwetter ohne Unterbrechung weiterlaufen. Höhere Umsätze und eine größere Planungssicherheit für Gastronomen sind so gewährleistet.

Heizwirkung mit Infrarot, Gas oder Quarz?

Generell unterscheidet man drei Systeme: elektrische Infrarotstrahler, Gas- und Quarz-Heizstrahler. Da Funktionsweise, Betriebskosten sowie Vor- und Nachteile erheblich variieren, lohnt ein genauere Blick. Infrarotstrahler arbeiten äußerst effizient, weil sie Energie nur dort erzeugen, wo sie auch gebraucht wird. Tiefenwärme strahlt direkt auf Personen, ohne dass Strahlung an die Umwelt abgegeben wird. Infrarotstrahler können an der Wand, der Decke, unter dem Sonnenschirm oder mittels eines Standfußes platziert werden. Die Geräte gehen direkt ohne Vorheizen in Betrieb, sind aber auf Stromversorgung angewiesen und daher nicht ganz so flexibel einsetzbar.

Gas-Heizstrahler sind ideal, um größere Flächen zu beheizen und können an beliebiger Stelle aufgestellt werden. Ihre Wärmeleistung ist enorm, eine Abschaltautomatik sorgt für hohe Sicherheit. Den Austausch leerer Gasflaschen und die regelmäßige, fachkundige Wartung muss man jedoch einplanen. Sogenannte Quarz-Heizstrahler funktionieren ebenfalls mittels Infrarotstrahlen, rücken jedoch aufgrund neuerer und effektiverer Weiterentwicklungen mehr und mehr in den Hintergrund.

Solarheizsysteme als ökologische Alternative

Innovative Solarheizstrahler kommen ohne Emissionen aus und schonen bei steigenden Energiepreisen die Betriebskosten. Die Anschaffung ist derzeit noch relativ teuer, da erst wenige Modelle auf dem Markt sind. Allerdings funktionieren Solarheizstrahler nur dann, wenn untertags genügend Sonnenenergie angesammelt wurde.

Cleveres Zubehör erleichtert die Handhabung

Unter www.lusini.de/ratgeber/ sind die wichtigsten Informationen zu den verschiedenen Systemen übersichtlich zusammengefasst. Zum bequemen Einkauf sind es dann nur noch wenige Schritte: Neben einem umfangreichen Angebot an Heizstrahlern namhafter Hersteller bietet Lusini.de praktisches Zubehör gleich mit an. Abdeckhauben schützen vor Regen, passende Rollen sorgen für mehr Mobilität und individuell zugeschnittene Glastische schaffen Abstellfläche für Drinks. Besonders empfehlenswert sind Dimmer, welche per Fernbedienung die Heizleistung kontrollieren und so Energie sparen.

Hilfreiche Tipps und Informationen vor dem Kauf

- Gas-Heizstrahler nicht in geschlossenen Räumen verwenden
- Bei Geräten für den Außenbereich auf ein TÜV-Prüfzeichen achten, das Wetterfestigkeit garantiert
- Beim Kauf ein Gerät mit „Auto-Off“ Funktion wählen, damit der Heizstrahler automatisch abschaltet, falls er kippt
- Individuelle Heizstrahler-Regelungen vor Ort beachten, da für einige Städte und Bezirke Verbote existieren



*Einkaufstipps und eine große Auswahl an Heizsystemen bei Lusini.de
Foto: Lusini.de / VEGA / Enders*

Über Lusini.de

Lusini.de ist ein Online-Marktplatz für Gastronomie- und Hotelleriebedarf, der unter www.lusini.de über 200.000 Produkte zahlreicher Hersteller und Händler auf einer Plattform vereint. Das Angebot richtet sich an gewerbliche Nachfrager aus Gastronomie, Hotellerie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung etc. Es umfasst alles, was man für Ausstattung und Betrieb im Gastgewerbe benötigt. Lusini.de bietet die einfache und schnelle Vergleichbarkeit von Artikeln, eine außergewöhnlich große Auswahl und professionellen Service bei Bestellung und Zahlungsabwicklung. Die Zahlung ist bequem und sicher auf Rechnung, per Lastschrift, Vorkasse oder Kreditkarte möglich.

Die Lusini GmbH hat ihren Sitz in München. Geschäftsführer ist Markus Bohl.

Lusini GmbH

Adams-Lehmann-Straße 44
80797 München
Telefon +49 (0) 89 416 170 10
service@lusini.de

Pressekontakt:

Friends PR

Ingrid Erne | Heike Siebert
Zeuggasse 7 | 86150 Augsburg
Telefon +49 (0) 821 / 420 99-95 / -96
presse@lusini.de