

## Welke koelkasttechnologieën bestaan er?

Er zijn 6 verschillende koelkasttechnologieën. Wij zetten ze even op een rijtje.

### 1. Statische koude:

- Dat is de standaardtechnologie voor koelkasten en diepvriezers. De koude wordt op één of op een aantal vaste plaatsen binnen de koelruimte gecreëerd (bijvoorbeeld aan de rugwand van de koelkast, of tussen de laden en vakken van een diepvriezer).
- De temperatuur in de koelkast is niet gelijkmatig verdeeld: hoe hoger in de koelruimte hoe warmer, hoe lager hoe kouder. Hoe verder van de rugwand weg, hoe warmer.
- In een diepvriezer van dit type is de temperatuur gelijkmatiger verdeeld, omdat de koudebronnen beter verdeeld zijn over de hele vriesruimte.
- De meeste koelkasten met 'statische koude' beschikken over een automatisch ontdooisysteem, terwijl de diepvriezers met deze technologie nog manueel ontdooid moeten worden.

### 2. Geventileerde koude:

- \*Is qua technologie vergelijkbaar met de 'statische koude', maar is uitgerust met een extra ventilator in de koelruimte. Deze technologie komt bij diepvriezers niet voor. De ventilator zorgt voor een gelijkmatige koudeverdeling in de koelruimte. De temperatuurverschillen in de koelruimte zijn dus niet zo groot.

### 3. No-frost of droge koude:

- Deze technologie wordt zowel in koelkasten als diepvriezers toegepast. Een ventilator zuigt de lucht uit de koel- en/of vriesruimte aan in een apart compartiment waarin de lucht wordt gekoeld en van alle vocht wordt onttrokken. De droge koude lucht wordt opnieuw in de koelruimte geblazen voor het koelen van de inhoud.
- Nadeel van deze technologie is dat ze onverpakte levensmiddelen uitdroogt. Daarom is luchtdicht verpakken aangewezen, zowel in koelkast als in diepvriezer.
- De koelkasten die met deze technologie zijn uitgerust, hebben een automatische ontdooiing.

### 4. 0°-technologie:

- Deze technologie wordt vaak enkel in aparte compartimenten van grotere koelkasten aangewend. 0°-bewaarkast benaderen een professionele bewaring, omdat niet alleen de temperatuur zeer laag wordt gehouden, maar ook met verschillende vochtigheidsgraden wordt gespeeld.
- Vaak bestaat de 0°-zone uit een 'droge zone' (50% relatieve vochtigheid) en een 'vochtige zone' (95% relatieve vochtigheid). In de 'droge zone' bewaar je voedingsmiddelen in hun verpakking (inpakpapier van de slager of visboer), in de 'vochtige zone' bewaar je onverpakte groenten en fruit.

### 5. Flexibele koelzone:

- Ook hier gaat het om een afgesloten vak in een koelkast, waar de temperatuur kan ingesteld worden tussen de  $-2^{\circ}\text{C}$  en  $+3^{\circ}\text{C}$ . Dat gaat meestal gepaard met een vochtigheidsregeling (hoe hoger de temperatuur, hoe vochtiger).

### 6. Wijnbewaarkasten en tempereerkasten:

- Wijnbewaarkasten kun je inzake technologie vergelijken met klassieke koelkasten, maar dan met hogere temperaturen. Vaak zijn ze uitgerust met een glazen deur (om de flessen te kunnen zien) en een compressor (motor) met een speciale ophanging om overdracht van trillingen op de wijn te vermijden.
- Tempereerkasten zijn wijnbewaarkasten die de wijn van bewaartemperatuur op drinktemperatuur brengen, zonder negatief effect op de wijn.