

KÜCHENPLANER

Einkauf, Design, Produktion, Marketing, Beratung, Planung und Verkauf

Großes Angebot für den Einbau

Die optimale Lagerung, Temperierung und Klimatisierung von Weinen ist eine Aufgabe für Spezialisten. Denn dabei geht es nicht allein ums simple Kühlen. Weine wollen individuell temperiert werden. Ein fruchtiger Weißwein entfaltet seine Aromen unter anderen Bedingungen als ein gehaltvoller Burgunder. Und sollen die edlen Tropfen monate- oder gar jahrelang gelagert werden, braucht es mit großer Zuverlässigkeit konstante Temperaturen, eine stimmige Luftfeuchte und eine dunkle, erschütterungsfreie Umgebung. Einer der Spezialisten für diese Aufgaben ist das Unternehmen DIWA-Klima mit Sitz in Lahr im Schwarzwald nahe Freiburg. Die Firma vertreibt deutschlandweit Geräte für die Temperierung und Lagerung von Weinen aus französischer Produktion eines dortigen Marktführers. Die Partnerschaft der beiden Unternehmen reicht bis in die Produktentwicklung.

Erhältlich sind in Summe mehr als 100 Standgerätevarianten und aktuell 25 Geräte für den Ein- und Unterbau. Und das mit unterschiedlichen Ausstattungen (Anzahl der Temperaturzonen und Öffnungsmechanismen) und in verschiedenen Nischenmaßen.

Ein smartes Detail gibt es auch. Sämtliche „avintage“-Geräte lassen sich mit der Weinkeller-Management-App „Vinotag“ verwalten. Das innovativste Produkt bei DIWA ist der „Ecellar185“. Es handelt sich um den ersten internetfähigen Weinklimaschrank, der dank einer patentierten Technologie die Weine und deren genaue Platzierung im Schrank kennt und verwaltet.

Flächendeckender Außendienst

Damit führt DIWA nach eigenen Angaben das größte Sortiment an ein- und unterbaufähigen Geräten am hiesigen Markt. Das Unternehmen hat mehr als zehn Jahre Erfahrung auf dem Einbauküchenmarkt in Deutschland mit einem flächendeckenden Außendienst und einem fachkundig geschulten Innendienst. Im Servicefall wird der Kundendienst deutschlandweit vom zuständigen Kundendienstleiter koordiniert. Ebenso verfügt das Unternehmen über ein gut bestücktes Lager und agiert mit einer vorausschauenden Lagerdisposition. Dadurch blieb DIWA auch in den von Lieferengpässen geprägten Corona-Jahren durchweg lieferfähig.



Fotos: DIWA

So wird der Weintemperierschrank zum Blickfang in der Einbauküche.

Für die moderne Wohnkultur

Die Vielfalt an Einbaugeräten steht im Mittelpunkt des exklusiven Fachhandelsangebots, das strikt vom ebenfalls angebotenen Online-Sortiment getrennt wird. Aktuell bietet das Unternehmen 25 Varianten für die oben genannten Einbausituationen. Das kleinste Unterbaugerät fasst acht Flaschen, die beliebten 60 cm breiten Geräte für die klassische Einbaunische nehmen bis zu 36 Flaschen auf. Je nach Wunsch in einer oder zwei Temperaturzonen. Größeres Volumen mit Platz für bis zu 76 Flaschen in zwei Temperaturzonen bieten die Geräte für die 105 cm hohe Kühschranknische. Im derzeit größten Einbaugerät des Anbieters haben fast einhundert Flaschen in drei Temperaturzonen Platz. „Mit ihrer eleganten Schwarzglasfront und der zuschaltbaren LED-Beleuchtung macht ein Ein- oder Unterbaugerät von DIWA auch in der Kochinsel oder in einem Raumteiler zum Ess- oder Wohnbereich eine gute Figur“, erläutert Geschäftsführer Christoph von Bergen. Sämtliche Geräte sind in ihrer Optik und Funktionalität für die moderne Wohnkultur gestaltet und teilweise grifflos (push-to-open) oder elektronisch (touch-to-open) erhältlich. Je nach Einsatzgebiet beim Kunden wird das jeweils passende Gerätemodell ausgewählt und konfiguriert.



DIWA bietet Einbaulösungen in aktuell 25 Varianten.

Seite 66+67.