



## Jens Stacklies Veranstaltungsservice Gas-Infrarot-Strahlungsheizung in der Fischauktionshalle

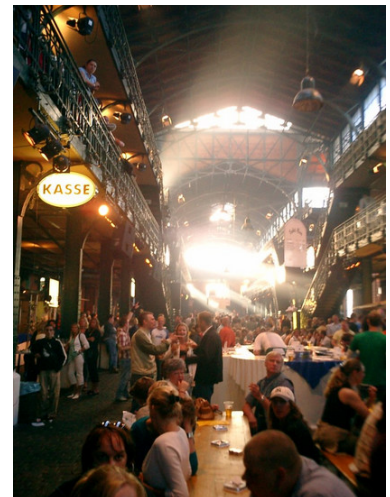
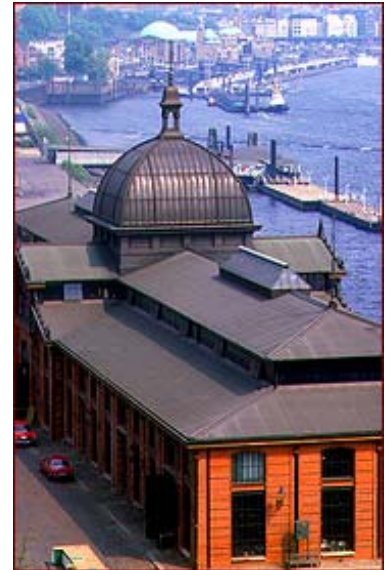
Catering im Herzen Hamburgs – nach diesem Leitspruch arrangiert der Jens Stacklies Veranstaltungsservice nun auch in der Fischauktionshalle Events in unvergesslicher Atmosphäre und mit full-service.

Das traditionsreiche Gebäude aus Eisen und Glas wurde 1895 erbaut und wird seit Mitte der achtziger Jahre für Veranstaltungen genutzt.

Mit dem Einbau einer modernen Infrarot-Strahlungsheizung im Rahmen eines umfangreichen Modernisierungskonzeptes macht der neue Betreiber die Halle jetzt „fit für die Zukunft“.

Bisher wurde die Fischauktionshalle aus einer Kombination von mobilen, ölbefeuerten Warmluftgebläsen und einer fest installierten Elektro-Infrarotheizung beheizt. Mit dem Einbau der effizienten Gas-Infrarot-Strahlungsheizung wurde die große Halle in individuell zu beheizende Zonen unterteilt. Die eingesetzten Dunkelstrahler haben hohe Wirkungsgrade und über ein fernbedienbares Steuerungssystem wird der Heizbetrieb ständig optimiert. Neben einer angenehmen Beheizung können die Energiekosten und die CO<sub>2</sub>-Emissionen auf ein Minimum reduziert werden.

Tradition und Moderne sind eben kein Widerspruch.



	Alte Anlage	Neue Anlage
Heizsystem	Warmluftheizung und Elektrostrahler	Gas-Infrarot-Strahlungsheizung (Dunkelstrahler)
Eingesparte Heizenergie (Heizöl) pro Jahr	279 MWh	
Eingesparte Elektroenergie pro Jahr	120 MWh	
Eingesparte Betriebskosten pro Jahr	28.200 €	
CO <sub>2</sub> – Vermeidung pro Jahr	183 t	