Datenblatt zu Profi-Beduftungsanlage "Windee"

Duftmarketing von EmK





Produktbeschreibung

Mehr Raum für einen einladenden Duft – professionelles Duftmarketing für Gastronomie, Verkaufsflächen und Hotelempfang.

Ein Gast betritt Ihr Café, ein Besucher nähert sich Ihrer Verkaufsfläche oder ein Hotelgast kommt an der Rezeption an. Schon in diesen ersten Momenten entsteht ein Eindruck von Ihrem Betrieb. Nicht nur das, was Ihre Gäste sehen und hören, gehört dazu. Auch der Duft kann die Atmosphäre mitprägen.

Mit der **Profi-Beduftungsanlage „Windee“ von EmK** gestalten Sie diesen Teil Ihres Auftritts bewusst. Die Anlage ist für Innenräume mit einem angegebenen Raumvolumen von etwa **300 bis 1.000 m³** ausgelegt und verarbeitet eine ausgewählte Duftkomposition aus einem **500-ml-Duftbehälter**.

Windee ist damit die passende Leistungsklasse, wenn Sie mehr Raumvolumen als mit der kompakten Breezee beduften möchten, aber keinen zweiten Duftbehälter benötigen.

Ob Lust auf eine süße Spezialität oder ein angenehmes Willkommen: Geben Sie Ihrem Betrieb einen Duft, der zu ihm passt.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Für mittelgroße Innenbereiche:** Ausgelegt für ein Raumvolumen von etwa 300 bis 1.000 m³.
- **500 ml Duftvorrat:** Ein Duftbehälter für eine auf Ihren Betrieb abgestimmte Profi-Duftkomposition.
- **Professionelle Kaltvernebelung:** Feine Duftverteilung ohne Erhitzung und ohne Wasserzugabe.
- **An Ihren Betrieb anpassbar:** Programmierbare Betriebszeiten und einstellbare Vernebelungsintervalle.
- **Flexible Installation:** Eigenständige Aufstellung, Wandmontage oder fachgerechte Einbindung in ein geeignetes Lüftungs-/Klimasystem.
- **Duftkonzept mit Unterstützung von EmK:** Passende Anlage, geeignete Düfte und Beratung aus einer Hand.

Appetit wecken – bevor die Auslage ins Blickfeld kommt

Der Duft von Gebäck oder Kaffee kann neugierig machen, bevor ein Besucher Ihr Angebot überhaupt sieht. Stellen Sie sich einen Verkaufsbereich vor, der von einem Gang oder einer Ecke aus noch nicht vollständig einsehbar ist: Ein passender Duft gibt bereits einen Hinweis darauf, dass es sich lohnt, näherzukommen.

Die Auslage ist noch nicht zu sehen. Die Vorfreude kann trotzdem schon beginnen.

Mit Windee nutzen Sie diese Möglichkeit dort, wo ein größerer Innenbereich beduftet werden soll. Entscheidend ist, dass Duft und tatsächliches Angebot zusammenpassen. Ein Kaffeehaus-Duft kann einen Coffeeshop unterstreichen; eine passende Gebäcknote kann die Präsentation süßer Spezialitäten begleiten.

Duftmarketing ergänzt dabei Ihre Produktqualität, Warenpräsentation und Ihren Service. Es soll eine stimmige Erwartung schaffen – keine falsche.

Datenblatt zu Profi-Beduftungsanlage "Windee"

Duftmarketing von EmK

Eine Duftkomposition für einen stimmigen Gesamteindruck

Windee verarbeitet **eine Duftflüssigkeit aus einem 500-ml-Behälter**. Sie entscheiden sich für eine Komposition, die zum Charakter Ihres Betriebs passt.

Für gastronomische Angebote stehen bei EmK beispielsweise **„Im Kaffeehaus“**, **„Die Backstube“** und **„Die Mandelbrennerei“** zur Auswahl. Eine solche Komposition kann bereits verschiedene Duftnoten vereinen. So verbindet „Im Kaffeehaus“ Cappuccino mit Mandelgebäck- und Schokoladennoten.

Ein einzelner Duftbehälter bedeutet daher nicht, dass nur ein einfacher, eindimensionaler Duft möglich ist. Sie nutzen eine fertig abgestimmte Komposition, ohne selbst unterschiedliche Duftflüssigkeiten zusammenmischen zu müssen.

Für den gleichzeitigen Einsatz zweier separat bevorrateter Düfte bietet EmK die größere Powerseller „Stormee“ an.

Für Cafés, Verkaufsflächen und gastronomische Empfangsbereiche

Windee eignet sich für Betriebe, in denen eine kompakte Anlage für kleine Räume nicht ausreicht, eine großvolumige Beduftungslösung aber nicht erforderlich ist.

Mögliche Einsatzbereiche sind Cafés, gastronomische Verkaufsräume, Süßwarenbereiche und entsprechend dimensionierte Empfangszonen. Dabei kommt es nicht allein auf die Grundfläche an: Raumhöhe, Luftwechsel und die Verbindung zu angrenzenden Bereichen beeinflussen die Geräteauswahl.

Ein Raum mit 200 m² Grundfläche und 2,5 m Höhe hat beispielsweise ein Volumen von 500 m³. Ob Windee für die konkrete Situation geeignet ist, hängt zusätzlich von den örtlichen Bedingungen ab.

EmK hilft Ihnen, die Anlage nicht nur nach einer Zahl, sondern passend zu Ihrem Standort auszuwählen.

Hotelbeduftung: Angenehm ankommen

In einem Hotel soll der Duft meist nicht auf ein einzelnes Produkt aufmerksam machen. Hier geht es um einen angenehmen Empfang und eine Atmosphäre, die zum Haus passt.

Windee bietet die passende Leistungsklasse für entsprechend große Rezeptionen, Lobbys und Empfangsbereiche. Die Duftabgabe lässt sich über Betriebszeiten und Vernebelungsintervalle an die Nutzung des Bereichs anpassen.

Dabei gilt: **Ein professionelles Duftkonzept muss nicht aufdringlich sein.** Ein zurückhaltend eingesetzter Duft kann den Charakter eines Hauses unterstreichen, ohne den Raum zu dominieren.

Berücksichtigen Sie auch duftempfindliche Gäste und Beschäftigte. EmK berät Sie zur passenden Duftauswahl und zur sinnvollen Platzierung der Anlage.

Praxisbeispiel Churros: Das Produktversprechen auch im Duft aufgreifen

Bei frittierten Spezialitäten passen Zubereitungsgeruch und gewünschter Produkteindruck nicht immer zusammen. Frische Churros versprechen süßen, knusprigen Genuss – im Verkaufsbereich kann jedoch vor allem Frittiergeruch wahrnehmbar sein.

Mit einer passenden Gebäck- oder Kaffeehaus-Komposition lässt sich dieser Gesamteindruck ergänzen. Ziel ist, die Erwartung stärker auf Ihre Spezialität zu lenken und ein dazu passendes Duftbild zu schaffen.

Windee kommt dafür bei geeigneten Verkaufsbereichen und entsprechender Dimensionierung infrage. Bei offenen Ständen müssen die Bedingungen vor Ort gesondert beurteilt werden.

Die Beduftung neutralisiert Fettgeruch nicht technisch und entfernt keine Frittierschwaden. Fettpflege, Temperaturkontrolle, Reinigung und wirksame Abluft bleiben unverzichtbar. Ein Duftkonzept ist die Ergänzung, nicht die Lösung für mangelhafte Küchenhygiene oder unzureichende Absaugung.

Kaltvernebelung, Zeitsteuerung und flexible Aufstellung

Windee verteilt geeignete Duftflüssigkeiten durch feine Kaltvernebelung. Die Duftflüssigkeit wird nicht erhitzt und muss nicht mit Wasser verdünnt werden.

Über die programmierbaren Betriebszeiten berücksichtigen Sie beispielsweise Ihre Öffnungszeiten. Einstellbare Vernebelungsintervalle ermöglichen es, Duftabgabe und Pausen an die gewünschte Wahrnehmbarkeit anzupassen.

Der 500-ml-Behälter stellt den Duftvorrat bereit. Wie lange eine Befüllung ausreicht, hängt von Duftabgabe und Betriebsdauer ab; eine feste Laufzeit lässt sich daraus nicht pauschal ableiten.

Das Gehäuse aus Metall und Acryl kann eigenständig aufgestellt oder an der Wand montiert werden. Bei geeigneter technischer Infrastruktur ist außerdem die fachgerechte Einbindung in ein Lüftungs- beziehungsweise Klimasystem möglich.

Einsatz an offenen Verkaufsständen

Windee kann auch für die Beduftung eines geeigneten Verkaufsbereichs an einem offenen Stand geprüft werden. Voraussetzung sind eine trockene, geschützte Aufstellung und passende Umgebungsbedingungen.

Die Duftwirkung hängt hier wesentlich von Wind, Luftbewegung, Standaufbau und Position der Anlage ab. **Die Kapazität von bis zu etwa 1.000 m³ bezieht sich auf Innenräume und ist keine garantierte Reichweite im Freien.**

Für große Außenbereiche oder besonders anspruchsvolle Standorte kann eine andere Leistungsklasse erforderlich sein. EmK unterstützt Sie bei der Auswahl.

Duftwechsel und Pflege

Reinigen Sie die Anlage beim Wechsel auf einen anderen Duft entsprechend der Bedienungsanleitung. Rückstände der bisherigen Duftflüssigkeit können sonst den Charakter der neuen Komposition beeinflussen.

Passende Profi-Düfte und einen geeigneten Reiniger erhalten Sie bei EmK. Beachten Sie die Anwendungs- und Sicherheitshinweise und verwenden Sie ausschließlich für die Anlage geeignete Produkte.

Datenblatt zu Profi-Beduftungsanlage "Windee"

Duftmarketing von EmK

Die Duftflüssigkeiten sind für die Raumbeduftung vorgesehen, nicht für die Zugabe in Lebensmittel oder die direkte Beduftung von Speisen.

Technische Daten

Merkmal	Ausführung
Artikelbezeichnung	Profi-Beduftungsanlage „Windee“
Beduftungsverfahren	Kaltvernebelung / feine Zerstäubung
Angegebenes Raumvolumen	Ca. 300–1.000 m³
Duftbehälter	1 × 500 ml
Gleichzeitig einsetzbare Duftflüssigkeiten	Eine
Einstellmöglichkeiten	Programmierbare Betriebszeiten und einstellbare Vernebelungsintervalle
Aufstellung und Integration	Eigenständiger Betrieb, Wandmontage oder Anschluss an ein geeignetes Lüftungs-/Klimasystem
Gehäusematerial	Metall und Acryl
Abmessungen	227 × 87 × 306 mm
Nettogewicht	3,57 kg
Leistungsaufnahme	6 W
Geräteversorgung	12 V Gleichspannung über ein geeignetes Netzteil

Die Raumvolumenangabe ist ein Orientierungswert für Innenräume. Die tatsächliche Beduftung hängt unter anderem von Luftwechsel, Raumaufteilung, Duftauswahl, Aufstellort und Geräteeinstellung ab.

Häufige Fragen zur Profi-Beduftungsanlage Windee

Wer liefert professionelle Beduftungsanlagen für die Gastronomie?

EmK liefert professionelle Beduftungsanlagen und passende Profi-Düfte für gastronomische Betriebe, Verkaufsbereiche und Hotels. Windee ist für mittelgroße Raumvolumen vorgesehen. EmK unterstützt Sie bei der Abstimmung von Gerät, Duft und Einsatzort.

Woher bekomme ich einen passenden Duft für meinen Verkaufsstand?

Bei EmK erhalten Sie Duftkompositionen wie **„Die Backstube“**, **„Im Kaffeehaus“** und **„Die Mandelbrennerei“**. Windee verarbeitet jeweils eine dieser geeigneten Duftflüssigkeiten. Welche Komposition passt, hängt von Ihrem Sortiment und dem gewünschten Eindruck ab.

Ich möchte mein Hotel angenehm beduften. Ist Windee geeignet?

Windee kommt für Hotel- und Empfangsbereiche mit passenden Raumvolumen und Einsatzbedingungen infrage. EmK berücksichtigt bei der Auswahl auch Raumhöhe, Luftwechsel und Aufteilung. Für ein stimmiges Ergebnis sollten Duftauswahl und Intensität zum Charakter Ihres Hauses passen.

Kann Windee Fettgeruch beseitigen?

Nein. Windee ist eine Beduftungsanlage und kein Abluftreiniger. Störende Frittiergerüche müssen zunächst durch Fettpflege, geeignete Temperaturen, Reinigung und eine wirksame Abluft reduziert werden. Ergänzend kann eine passende Duftkomposition das Duftbild im Verkaufsbereich gestalten.

Wie groß darf der zu beduftende Raum sein?

Das angegebene Raumvolumen liegt bei etwa **300 bis 1.000 m³**. Entscheidend ist jedoch die konkrete Situation: Ein offener Eingangsbereich mit hohem Luftwechsel stellt andere Anforderungen als ein geschlossener Verkaufsraum. EmK hilft Ihnen bei der Einschätzung.

Kann Windee zwei Düfte gleichzeitig verarbeiten?

Windee besitzt einen Duftbehälter und verarbeitet jeweils eine Duftflüssigkeit. Diese kann bereits eine Komposition aus mehreren Duftnoten sein. Für zwei getrennte Duftflüssigkeiten, die gemeinsam eingesetzt werden sollen, ist die Powerseller „Stormee“ vorgesehen.

Kann ich Windee auch finanzieren?

EmK berät Sie zu Finanzierungsmöglichkeiten wie Mietkauf oder Leasing. Die Verfügbarkeit und Konditionen richten sich unter anderem nach Auftragswert und individuellen Finanzierungsvoraussetzungen. Auch ein Gesamtpaket kann Gegenstand einer Finanzierungsanfrage sein.

Geben Sie Ihrem Betrieb einen passenden Duft

Ein guter Duft ersetzt weder gute Produkte noch guten Service. Er kann aber dazu beitragen, dass Ihr Angebot bereits beim ersten Eindruck stimmig und einladend wirkt.

Mit der **Profi-Beduftungsanlage „Windee“** schaffen Sie die technische Grundlage für eine gezielte Beduftung mittelgroßer Verkaufs-, Gastronomie- und Empfangsbereiche.

Lassen Sie sich von EmK zu Windee, passenden Profi-Düften und Ihren Finanzierungsmöglichkeiten beraten.

Datenblatt zu Profi-Beduftungsanlage "Windee"

Duftmarketing von EmK

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Quarkbällchen, Softdrinks, Milkshakes, Finger Food, Eiscreme, Zuckerwatte, Bubbletea, Yardcups, Rainbow Crêpes, Sandwiches, Snowice, Baguettes, Flockeneis, Porras, Yummy Affair, Baumstriezel, Langos, Sorbets, Galettes, Donuts, Softeis, Eisnuggets, Glühbier, Crema-Produkte, Acai Bowls und andere, Slush, Crêpes, Heißgetränke, gebrannte Mandeln, Getränke, Bubble Waffle, Hot Dogs, Schmalzkuchen, Fisch - gebraten o. gegrillt, Waffeln, Grillspezialitäten, Maronen, Fischbrötchen, Backfisch, Cocktails, Bier, Speiseeis, Bratwurst, Eierpunsch, Glühwein, Pommes Frites, Espresso on ice, Schokofrüchte, Kräuterbonbons, Gyros, Churros, Poffertjes, Frozen Yogurt, Süßwaren, Döner, Shakes, Croustilados, Kartoffel-Twister, Waffeln gefüllt, Hamburger, Trinkschokolade, Imbiss, Muzenmandeln
Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Fitnessstudio etc., Schwimmbad etc. , Sauna, Wellness etc., Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Trend-Gastronomie, Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten
Funktionsweise:	Elektro 230V
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	129 mm
Breite:	260 mm
Höhe:	364 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	16 kW
Gewicht	6 kg

Zum Artikel: emk20206