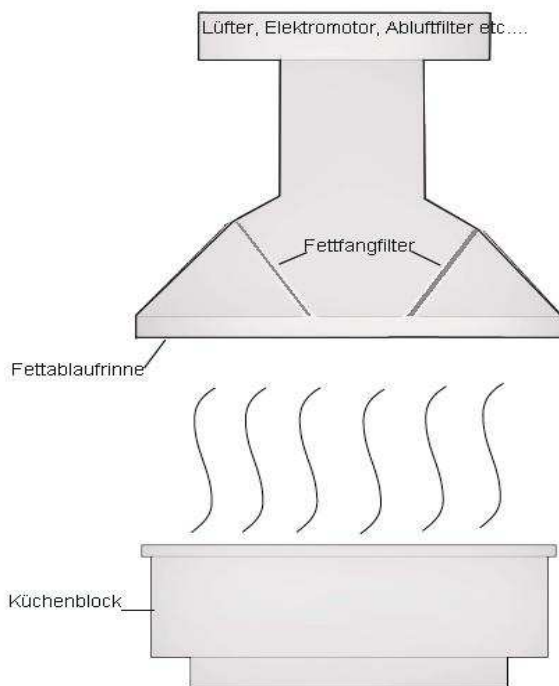


Abzugshaubenreinigung für ein sauberes und sicheres Arbeiten in Ihrer Küche

Schema Darstellung einer Abzugshaube



Die Fettbelastung in einer Abzugshaube kann zu erheblichen Komplikationen führen. Zum einen besteht ein erhöhtes Brandrisiko, zum anderen kann aber auch die Funktion der Anlage selber beeinträchtigt werden.

Daher wird empfohlen mindestens 1 x jährlich eine gründliche Reinigung des gesamten Abluftsystems vorzunehmen.

Alle halbe Jahre sollte zudem eine Kontrolle stattfinden, denn je nach Art des Küchenbetriebes ist dann evtl. eine zusätzliche Reinigung dringend anzuraten.

Eine Reinigung Ihrer Abluftsysteme in Ihrer Küche ist notwendig weil:

1. erhebliche Brandgefahr durch Flammenüberschlag vom Küchenblock oder sogar Selbstentzündung
2. Leistungsabfall des Systems, erhöhter Energieverbrauch, Funktionsstörungen und als Folge Gesundheitsbeeinträchtigung der Mitarbeiter und hygienische Probleme.
3. Bei einem Brand kann durchaus die Schadensregulierung durch die Versicherung verweigert werden, wenn nicht nachgewiesen werden kann, dass das Abluftsystem regelmäßig gereinigt und kontrolliert wurde.
4. Zudem gibt es noch zu behördliche Auflagen (nach VDI 2052 und berufsgenossenschaftliche Verordnungen)



VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen für Küchen) (Auszüge)

§ 8 Brandschutz

Aus der Küchenluft sind die festen und flüssigen Bestandteile so weit wie möglich abzuscheiden, um eine Verschmutzung und damit Brandgefahr im Abluftkanal zu minimieren.

Zur Kontrolle und Reinigung der Abluftanlage muss eine ausreichende Anzahl an Revisionsöffnungen vorhanden sein.

§ 11 Betrieb und Instandhaltung

Aerosolabscheider in Abluftanlagen sind entsprechend den betrieblichen Anforderungen, mindestens jedoch alle 14 Tage, zu reinigen. Bei starkem Fetтанfall kann eine tägliche Reinigung erforderlich sein.

Küchenabluftdecken sind regelmäßig, mindestens jedoch halbjährlich, auf ihren Verschmutzungszustand zu überprüfen und bei Bedarf zu reinigen. Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum, sofern dieser mit der Küchenabluft in Verbindung kommen kann. Einrichtungen der Küchenabluftanlage (z.B. Abluftleitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern) sind mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.

Kommentar:

Die Regeln der Berufsgenossenschaft entsprechen ebenfalls der VDI 2052.

Sie müssen wissen, dass je nach Abluftsystem und Filtertyp der Abscheidegrad zwischen 40% bis 90% variiert, so dass Fettbelastung im Abluftsystem mehr oder weniger kontinuierlich zunimmt.

Dieses Fett/Staubgemisch setzt sich mit der Zeit auf der inneren Oberfläche des Luftsystems, den Ventilatoren und den Aggregaten ab.

Umso stärker die Ablagerungen, umso größer wird das Brandrisiko. Dies kann sich bis zur Selbstentzündung steigern.

Eine fachgerechte Reinigung dieser Ablagerungen minimiert das Brandrisiko erheblich und trägt dazu bei die Leistungsfähigkeit der Anlage zu erhalten.



Beispiel Leistungsverzeichnis:

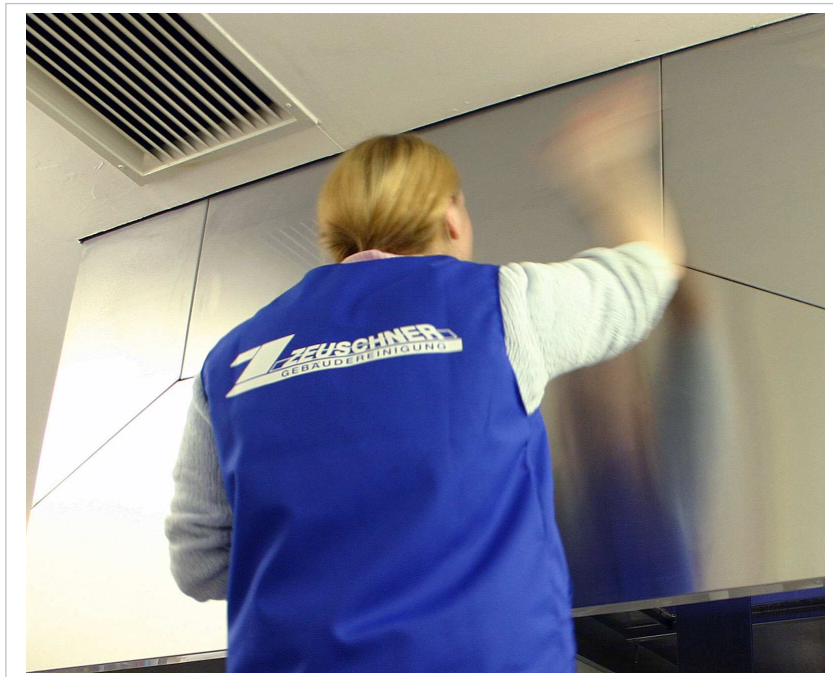
1) Regelmäßige Prüfung des Ist-Zustandes.

Wir prüfen, außerhalb der Betriebszeiten Ihre Küche, den Zustand der Filter und die Funktion der Ventilatoren und Aggregate.

Wir prüfen die Fettablagerungen an den inneren Oberflächen Ihrer Anlage in einem vorher mit Ihnen abgestimmten Turnus. (dieser kann abhängig sein von der Intensität des Küchenbetriebes)

2) Reinigung der Ablufthaube

- Abdecken und absichern der Umgebungsbereiche mittels Folie und/oder Abdeckplanen.
- Einwaschen, bzw. einsprühen der Innenflächen der Ablufthaube bis einschließlich zum Steigkanalanschluss mit fettlösendem und umweltgeprüftem Reinigungsmittel.
- Nach entsprechender Einwirkzeit (je nach Verschmutzungsgrad) werden die gelösten Fette entfernt.
- Anschließend wird die Außenfläche der Anlage sorgfältig gereinigt und poliert.



3) Reinigung der Filter

- Materialschonende Reinigung, Überprüfung und Bestandskontrolle

4) Innenreinigung der Abluftkanäle und der Ventilatoren

- Innenreinigung der Steigkanals zwischen Haube und Ventilator. Größere Fettablagerungen werden mit einem Spachtel entfernt. Anschließend werden die Flächen mit fettlösendem, umweltfreundlichem Mittel gereinigt.
- Reinigung und Überprüfung der Feuerschutzklappen, falls vorhanden.
- Reinigung des Abluftventilators einschließlich Gehäuse, Lüfterlager- und Funktionsprüfung.
- Vorhandene Keilriemen auf Verschleiß prüfen und nachspannen, wenn nötig.
- Schwingungsdämpfer auf Verschleiß prüfen.
- Vorhandenes Dämmmaterial prüfen. (nicht reinigungsfähig, wenn Verschmutzungen zu hoch müssten diese bauseitig ausgetauscht werden)

Zum Abschluss nach erfolgter Funktionsprüfung der gesamten Anlage werden die Abdeckfolien und Planen entfernt und fachgerecht entsorgt. Die Umgebung wird auf Sauberkeit geprüft, und die Küche als betriebsbereit übergeben.