

Küchenabluftsysteme

Die vielfältigen Anforderungen an ein modernes Küchenabluftsystem führt zu einem hohen Technologieeinsatz. Aufgrund der speziellen Arbeitssituation in einer Küchenanlage hängt der effiziente Betrieb einer solchen Technologie jedoch sehr stark vom Grad der Verschmutzung des Abluftsystems ab.

Durch die Arbeit in einer Küche werden die festen und flüssige Bestandteile von Fetten und Ölen sowie Staubpartikel durch das Abluftsystem geführt. In der Folge kommt es zu stetigen Ablagerungen im Leitungssystem, an den Ventilatoren und den Filtern. Die Folgen dieser kontinuierlichen Ablagerung sind vielfältig und gefährlich zugleich.

Durch die Ablagerungen von Fett, Öl und Staub besteht für die Betreiber ein enorm hohes Brandrisiko, denn es kommt immer wieder zu unkontrolliertem Flammenüberschlag oder einer spontanen Entzündung im Kanalsystem. Oft durchdringen Küchenabluftanlagen die horizontalen und vertikalen Brandabschnitte des gesamten Gebäudes. Im Brandfall breitet sich das Feuer so überall im Abluftsystem aus.

Zudem führen die Ablagerungen an den Schaufelblättern der Ventilatoren, am Filtersystem und dem Abluftkanal, zu wiederkehrenden Problemen beim zuverlässigen Betrieb der Küchenabluftanlage. Eine kontinuierlich zunehmende Verringerung der Betriebsleistung, ein erhöhter Energieverbrauch und funktionale Störungen bedingen eine kürzere Betriebsdauer, höhere Kosten und eine geringere Wirtschaftlichkeit des Anlagenbetriebes.

Die feinen Partikel abgelagerter Substanzen in einem Küchenabluftsystem bieten einen idealen Nährboden für die Entstehung und stetige Ausbreitung von Bakterien, Viren und Pilzen. So beeinträchtigen verschmutzte Kanalsysteme die hygienischen Arbeitsbedingungen und führen in der Folge zu einer stetig zunehmenden gesundheitlichen Gefährdung der Mitarbeiter.

Aus gutem Grund also schreiben Gesetzgeber und Berufsgenossenschaften mit diversen Auflagen zum Brandschutz und der Sicherheit am Arbeitsplatz die regelmäßige Wartung der Küchenabluftsysteme vor.

Bei Missachtung dieser Sicherheitsregeln kann im Schadensfall die Regulierung durch den Versicherer verweigert werden.

Nur durch ein verantwortliches Management und wiederkehrende Maßnahmen der Reinigung, bleibt die Leistungsfähigkeit, die störungsfreie Funktionalität und folgerichtig auch die Wirtschaftlichkeit moderner Küchenabluftanlagen dauerhaft gewährleistet.



Leistungen

Mit unserer vielfältigen Kompetenz und langjährigen Erfahrung unterstützen wir unsere Kunden bei der fachgerechten Reinigung von Küchenabluftsystemen. Dabei dürfen Sie folgende Leistungen von uns erwarten:

Im ersten Schritt erfolgt kostenlos und unverbindlich eine fachgerecht durchgeführte, stichprobenartige Inspektion Ihrer Küchenabluftanlage. Abhängig vom Ergebnis der Inspektion erhalten Sie ein entsprechendes Reporting sowie unser Angebot.

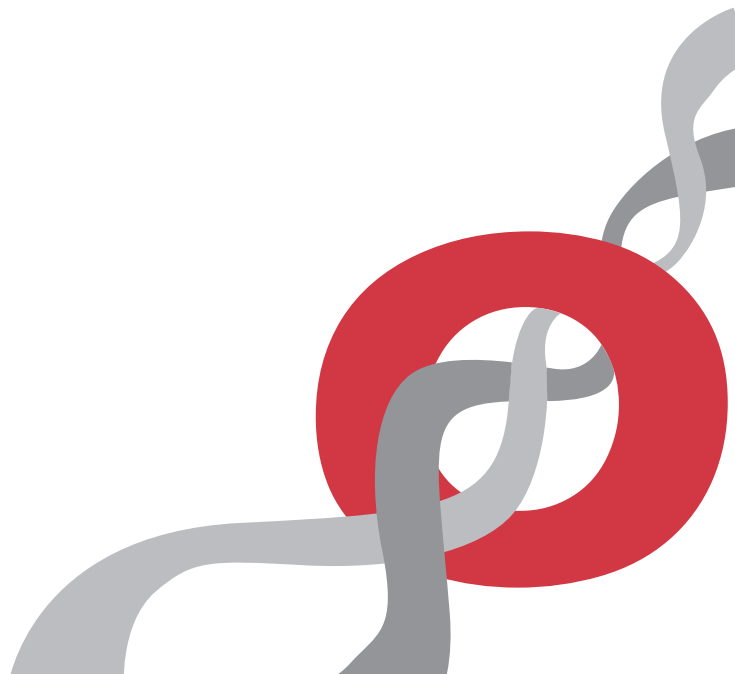
Grundsätzlich fertigen wir eine Fotodokumentation der Küchenabluftanlage vor und nach der Durchführung unserer Servicearbeiten an.

Im Rahmen der beauftragten Serviceleistung führen wir folgende Maßnahmen durch:

- ✓ Inspektion, Reinigung und Wartung sämtlicher Aggregate sowie der Aggregatekammern.
- ✓ Inspektion, Reinigung und Wartung sämtlicher Filtersysteme
- ✓ Inspektion, Reinigung und Wartung sämtlicher Lüftungsgeräte
- ✓ Inspektion, Reinigung und Wartung der Wärmetauscher
- ✓ Inspektion, Reinigung und Wartung der Dunsthauben einschließlich
- ✓ Leitungen, Aerosolabscheider, Brandfilter, Flammenschutzfilter sowie der Fettfilter.
- ✓ Inspektion und Reinigung des gesamten horizontalen und vertikalen Luftkanalsystems inklusive Abluftkanäle, Abluftrohre, Luftleitungen, Lufteinlässe, Luftauslässe und Jalousiegitter.
- ✓ Inspektion und Reinigung der Abluftdecken sowie der rückseitigen Deckenelemente.
- ✓ Einbau notwendiger Revisionsöffnungen zur Kontrolle und Wartung.

Gefahren

- ✓ stetiges Brandrisiko durch Flammenüberschlag oder Selbstentzündung
- ✓ Verlust des Versicherungsschutzes bei erhöhter Schadenspflicht
- ✓ hygienische Probleme verursachen eine zunehmende gesundheitliche Belastung und Beeinträchtigung des Personals
- ✓ rechtliche Probleme mit verschiedenen Institutionen (Versicherungen, Behörden, Berufsgenossenschaften, etc.)
- ✓ Verringerung der Abzugsleistung und Minderung der Abluftentsorgung
- ✓ zunehmende Ablagerung von Gerüchen
- ✓ stetig abnehmende Energieeffizienz des Küchenabluftsystems
- ✓ erhöhte Kosten für Energieverbrauch, Reinigung und Reparatur
- ✓ zunehmender Verschleiß und Wertverlust der Küchenabluftanlage
- ✓ Gefahr von Funktionsstörungen und Betriebsausfällen steigt
- ✓ geringere Effizienz und Lebensdauer der Anlage



Vorteile

mit unserer Erfahrung, unserem Engagement und der gebotenen Verantwortung sorgen wir für Qualität, Funktionalität und Sicherheit – zu Ihrem Vorteil.

- ✓ Unsere Mitarbeiter verfügen über eine umfangreiche Kompetenz
- ✓ Unsere Arbeitsmethoden entsprechen stets dem neuesten Stand der Technik
- ✓ Wir setzen ausschließlich geprüfte Materialien und bewährte Verfahren ein.
- ✓ Unsere Arbeitsmethoden berücksichtigen stets auch ökologische Kriterien
- ✓ Wir berücksichtigen alle geltenden Arbeitsschutzvorschriften
- ✓ Auch im Bereich der Büroorganisation dürfen Sie ein hohes Maß an Kundenorientierung und Servicebereitschaft erwarten.
- ✓ Wir stehen in einem ständigen Dialog mit Berufsverbänden, Herstellern und Kollegen.
- ✓ Wir sorgen mit einer durchgängig fachgerechten Leistung dafür, dass etwaige Ausfallzeiten möglichst gering bleiben.

Dialog

Wir sind gerne für Sie da, ganz gleich ob es um eine qualifizierte Beratung oder die kompetente Reinigung und Wartung Ihrer Küchenabluftanlage geht - vor, während und nach unserem professionellen Service.

NOFER GMBH

Spezialreinigung von Lüftungskanälen und Anlagen

Lautenbacher Straße 34 | 76597 Loffenau

info@nofer-gmbh.de

Fon 070 83 / 88 60 | Fax 070 83 / 51 476

www.nofer-gmbh.de

