

SCHINDEHELM UND SOHN GmbH

Spezialreinigung von Lüftungsanlagen und -kanälen

Auszug aus Richtlinien und Normen, wie z.B. DIN EN 16282 (DIN EN 18869), VDI 2052, Lokalbaukommission, Kehr- u. Überprüfungsordnung und DGUV/BGR 111 (Berufsgenossenschaftliche Regeln für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit), ASI 8.19 (Arbeits-Sicherheits-Information):

Ventilatoren mit im Luftstrom liegenden E-Motoren sind nicht zulässig und somit nicht zu reinigen.

Küchenlüftungshauben und ihre Komponenten (z.B. Aerosolabscheider) sind täglich auf Verschmutzung zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.

Küchenlüftungsdecken und ihre Komponenten sind monatlich auf Verschmutzung zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.

Einrichtungen der Abluftanlage (Abluftleitungen,

Ventilatoren, Aggregatkammern) sind mindestens halbjährlich zu prüfen und ebenfalls bei Bedarf zu reinigen.

Revisionsdeckel sollten im Abstand von alle 2 Meter vorhanden sein.

Die Reinigung muss leicht und sicher durchgeführt werden können.

Abluftventilatoren müssen so angeordnet sein, dass sie für die Reinigung leicht zugänglich sind.

Ab- und Fortluftleitungen und deren Verbindungen müssen aerosolatdicht ausgeführt sein, sichtbarer Aerosolaustritt darf nicht auftreten.

Flexible Luftleitungen dürfen nicht verwendet werden.

Es ist davon auszugehen, dass die Luftleitungen mit flüssigen Mitteln gereinigt werden.

Eine Inspektion an Küchenabluftanlagen sind lt. VDI 2052 Blatt 2, halbjährlich durchzuführen.