

Instandsetzung

Wenn Ihre bestehende Lüftungsanlage nicht mehr funktioniert, sind wir Ihr Partner in Reparatur und Wiederherstellung. Selbst wenn Ihr Lüfter schon ins Alter gekommen ist, profitieren Sie von unseren Fachkenntnissen und können Ihnen Lösungsorientiert auch eine Alternative anbieten.

Zu unseren Instandsetzungsservice gehört:

- Austausch oder Reparatur defekter Komponenten
- Ventilatoren
- Motoren
- Sensoren
- Keilriemen
- Luftstromüberwachung
- Stellkappenmotoren
- Kanal- und Rohrverbindungen
- Revisionsöffnungen
- Frostschutzeinrichtung
- Sonstige Verschleißteile
- Modernisierung der bestehenden Lüftungsanlage

Nichts ist ärgerlicher, wenn im laufenden Betrieb die Lüftungsanlage ausfällt. Einschränkungen bei einem Ausfall können für den Betreiber die Kosten erhöhen. Wir wissen darum und versuchen unseren Kunden schnellstmöglich zu helfen, damit Ihre Anlage wieder betrieben werden kann.

Kontaktieren Sie uns unverbindlich, wenn Ihre Anlage ausgefallen ist.

Wartung spart Kosten!

Lüftungstechnischen Anlagen stellen eine optimierte Kombination aus anspruchsvoller Technik und langjähriger Erfahrung dar. Diese Kombination ermöglicht hohe Wirkungsgrade, eine lange Nutzungsdauer, Zuverlässigkeit und geringe Betriebskosten.

Die Vorteile Ihrer Anlage können Sie langfristig durch regelmäßige Wartung absichern. Am Besten durch den Abschluss eines Wartungsvertrages mit uns. Damit stellen Sie sicher, dass Ihre Anlage in Bezug auf Wirkungsgrad und niedrige Betriebskosten auch nach langjährigem Betrieb noch Ihre Erwartungen erfüllt. Damit nicht genug: Der Abschluss eines Wartungsvertrages zahlt sich aus!

Für Ihre Küchenlüftungsanlage sollten Sie nach VDI 2052 einen Wartungsvertrag unbedingt abschließen.

Die Überwachung dieser Anlage unterliegt dem Bezirksschornsteinfegermeister und wird von dieser Stelle zwingend vorgeschrieben.

Haben Sie Interesse? Dann rufen Sie uns an:

Telefon: 05827/972444

Mobil: 0176 87308571

Sie können uns auch via Mail erreichen:

info@landgraf-lueftungstechnik.de

Landgraf Lufttechnik GmbH

Im Grunde 55

29345 Südheide/ OT Unterlüß

Tel: 05827 972444

Fax: 05827 972835

Mobil: 0176 87308571

Geschäftsführer/in: Christian Thaler & Hannalore Landgraf

Registergericht Lüneburg HRB 203323

info@landgraf-lueftungstechnik.de

www.landgraf-lueftungstechnik.de

In Ihrer Küche werden leckere Speisen gekocht!

Aber leider entstehen da auch Dämpfe, die mit feinsten Partikeln, insbesondere Fett, belastet sind. Aber dafür haben Sie ja eine Küchenabluftanlage, die für eine saubere Raumluft und damit bessere Arbeitsbedingungen und höhere Betriebssicherheit sorgt.

Diese Küchenabluftanlage muss aber nach VDI 2052 regelmäßig gereinigt und gewartet werden, um die Fettablagerungen und den anhaftenden Wrasen zu entfernen, damit die Anlage den brandschutz- und hygienetechnischen Anforderungen gerecht wird.

Wir helfen Ihnen gerne dabei und garantieren eine fachgerechte und gründliche Reinigung und Wartung der Lüftungsanlagen.



LANDGRAF

Lüftungstechnik & Edelstahlprodukte

Planung • Verkauf • Instandsetzung • Wartung • Reinigung • Montage

Warum eine Reinigung der Küchenabluftanlage für gewerbliche Küchen wichtig ist

Lüftungsanlagen können, wie alle vertikalen und horizontalen Leitungen im Gebäude, eine sicherheitsrelevante Gefahrenquelle darstellen. Einen besonderen Schwerpunkt bilden dabei Lüftungsanlagen in gewerbsmäßig genutzten Küchen, da hier fetthaltige Luft in nicht unerheblicher Menge transportiert wird.

Hier ist nicht nur die Gefährdung durch die Übertragung eines Schadenfeuers in andere Brandabschnitte gegeben, auch die Brandausbruchsmöglichkeit durch Aerosole und das in der Luftleitung und deren Komponenten anhaftende Fett sind von sicherheitsrelevanter Bedeutung. Die Fettbrandgefahr einer Dunstabzugsanlage kann einem Schornsteinbrand zumindest gleichgesetzt werden. Die Entzündungstemperatur alter Fette kann je nach Alter und Beschaffenheit bei unter 200° C liegen. Nicht normgerecht errichtete und nicht wiederkehrend überprüfte „Dunstabzugsanlagen“ sind Gefahrenpotentiale.

Darüber hinaus können sie ihre Aufgabe, den raumhygienisch erforderlichen Luftwechsel und den Abtransport der aerosolhaltigen Luft und den Brandschutz des Gebäudes zu gewährleisten, nicht erfüllen. Daraus resultierend sind durch Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und technische Normen die Errichtung, der Betrieb und die Überprüfung für diese spezielle Art von Lüftungsanlagen geregelt.

Werden die gesetzlichen Vorschriften zur Reinigung und Wartung Ihrer Lüftungsanlagen nicht eingehalten, kann im Schadensfall die Versicherung die Zahlung kürzen oder ganz verweigern.

Die VDI 2052 gibt Hinweise zur lufttechnischen Behandlung, zur Dimensionierung und zum Aufbau der raumluftechnischen Anlagen von gewerblichen Küchen.

Auch Belange des Brandschutzes werden hier behandelt. Allerdings ist es aufgrund der speziellen Thematik des Transportes von fettbelasteten Aerosolen nicht immer möglich, Hygiene, Funktion und Brandschutz klar zu trennen. Eine schlecht funktionierende Anlage stellt auch eine zusätzliche Gefahr für den Brandschutz dar.

Reinigung von Küchenabluftanlagen

Zu unseren Reinigungssevice gehört:

- Aufmaß bei Bedarf
- Dunstabzugshaube
- Aerosolfilter/ Flammschutzfilter
- Haubenanschluss
- Rohr- oder Kanalleitung
- Klappensteuerung
- Luftstromwächter
- Küchenabluftventilator
- Deflektorhaube
- Revisionsdeckel
- Inspektion
- Dokumentation
- Zertifikat nach VDI 2052 für Ihre Unterlagen
- Lieferung von Ersatzteilen



Kanalanlage vor und nach der Reinigung

Regelmäßige Reinigung einer Küchenabluftanlage ist Wichtig!

Langlebigkeit

Verschleißteile werden gewechselt und mögliche Schäden können frühzeitig erkannt und behoben werden.

Kosteneinsparung

Durch die Reinigung des Lüfters wird weniger Energie verbraucht.

Abluftströmung

Nach der Reinigung werden die Dunstpartikel leichter im System abgesogen.

Zuverlässigkeit

Schäden können bei der Reinigung frühzeitig erkannt werden. So können unvorhergesehene Ausfälle vermieden werden, was besonders in den gewerblichen Küchenbereichen wichtig ist, um keine finanziellen Einbußen zu haben.

Sicherheit

Vermeidung von Risiken durch Brandgefahr, Ansammlung von Schadstoffen wie Fette, Öle und Frasenablagerungen, störungsfreie Anlage.

Regelmäßige Reinigungen sind nicht nur der Schlüssel zum Brandschutz, sondern auch zur langfristigen Effizienz und Zuverlässigkeit Ihrer Küchenabluftanlage. Mit unserem professionellen Reinigungsservice sorgen wir dafür, dass Ihre Anlagen stets reibungslos funktionieren und ihre maximale Lebensdauer erreichen. Schützen Sie Ihre Investition und beugen Sie den Brandschutz vor. Kontaktieren Sie uns unverbindlich, um mehr über unsere Reinigungsangebote und Reinigungsverträge zu erfahren.