



REINIGUNG & MONTAGE VON KÜCHENABLUFT- UND LÜFTUNGSANLAGEN

**Kratz UG (haftungsbeschränkt)
Küchenabluftservice**

Bachstraße 141
D-42781 Haan

Telefon: 02129 / 565 10 - 0
Telefax: 02129 / 565 10 - 99

Internet: www.kratz-ug.de
Mail: info@kratz-ug.de

QUALITÄT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND KUNDENORIENTIERTES HANDELN –

dafür steht das Unternehmen Kratz Küchenabluftservice UG (haftungsbeschränkt) seit 1990.



Durch die Nutzung langjähriger Erfahrungen haben wir uns konsequent zu einem der führenden Dienstleister im Bereich Küchenabluftservice entwickelt.

Unser Kundenstamm rekrutiert sich aus zahlreichen mittelständischen und Großbetrieben, sowie Privathaushalten und öffentlichen Einrichtungen. Von der Zusammenarbeit mit uns werden auch Sie profitieren.

Qualifizierte, motivierte Mitarbeiter/innen und eine kompetente Beratung sind ein Garant für Kundenzufriedenheit, Zuverlässigkeit und Sauberkeit. Dieses stellen wir täglich unter Beweis für unsere Kunden aus Unternehmen, Privathaushalten, öffentlichen Einrichtungen und Industrie.

Wir bündeln unser Wissen für Sie: Ob Sie eine umfassende Beratung wünschen, eine individuelle Branchenlösung oder eine spezifisches Angebot suchen, immer profitieren Sie vom Wissen und von der Erfahrung unseres professionellen Teams.

UNTERNEHMEN	SEITE 4 - 7
SERVICE.....	SEITE 8 - 9
LEISTUNGEN.....	SEITE 10 - 13
ONLINESHOP & AKTIONEN.....	SEITE 14 - 15
VERORDNUNGEN & GESETZE.....	SEITE 16 - 19

WIR STELLEN UNS VOR

Die Firma Kratz UG (haftungsbeschränkt) Küchenabluftservice reinigt und installiert Küchenabluft- und RLT-Anlagen. Unser Kundenstamm rekrutiert sich aus zahlreichen mittelständischen und Großbetrieben, Privathaushalten und öffentlichen Einrichtungen.

Folgende Dienstleistungen bieten wir an:

- Reinigung, Wartung, Neubau und Erweiterungen von Küchenabluft- und Lüftungsanlagen



„Jede Küche hat ihr Fettnäpfchen — Wir helfen Ihnen dabei, nicht reinzutreten“

- Reparatur und Wartung von Küchenabluftanlagen gemäß VDI 2052
- Hygieneinspektion und Wartung von Lüftungsanlagen gemäß VDI 6022
- Reinigung von prozesslufttechnischen Anlagen
- Reinigung von RLT-Anlagen
- Reinigung von Wohnungslüftungen
- Entfernung von Brandschäden

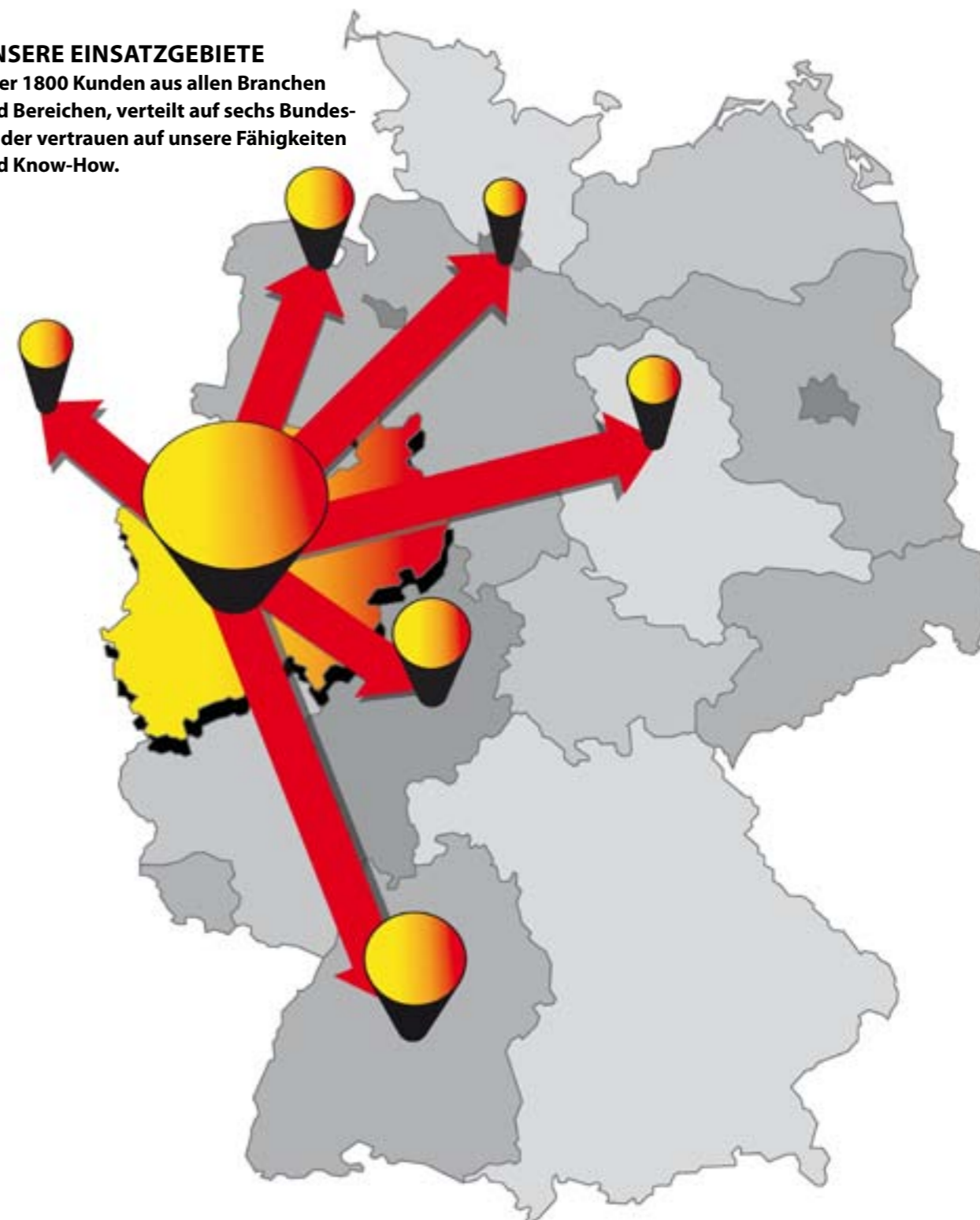
Weitere unserer Dienstleistungen rund um das Thema Küchenabluft- und Lüftungsanlagen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Um sicherzustellen, daß wir immer den besten Service bieten können und und fortlaufend verbessern können, unterhalten wir eine feste und ergiebige Beziehung zu unseren Kunden und Partnern. Von der Zusammenarbeit mit Kratz UG Küchenabluftservice werden auch Sie profitieren.

Unsere kompetenten Mitarbeiter wachsen mit den Anforderungen unserer Kunden und entwickeln sich beständig weiter.

UNSERE EINSATZGEBIETE

Über 1800 Kunden aus allen Branchen und Bereichen, verteilt auf sechs Bundesländer vertrauen auf unsere Fähigkeiten und Know-How.



Unser Hauptgeschäft ist nicht nur auf regionale Kunden beschränkt. Vom Marinestützpunkt in Wilhelmshafen, Kurbädern in Sachsen-Anhalt und Baden-Württemberg, Hotelanlagen in Hessen oder Kreuzfahrtschiffe auf großer Fahrt. Für unsere

Kunden ist uns kein Aufwand zu hoch und kein Weg zu weit. Unsere Montage- und Wartungsteams sind hochmobil und stets darauf bedacht Ihre Aufträge termingerecht und zur vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

UNTERNEHMENSLEITBILD

Wir wollen gemeinsam ein Ziel erreichen: Die Zufriedenheit unserer Kunden. Dafür ist jeder unserer Mitarbeiter im Unternehmen wichtig, denn jeder nimmt mit seinem Beitrag entscheidenden Einfluss auf den Unternehmenserfolg.

Mit unserem Unternehmensleitbild wollen wir zeigen, wie wir uns als innovatives Unternehmen der Zukunft vorstellen, mit dem wir uns identifizieren können und auf das wir zu recht stolz sein können.

Wir unterstützen Kunden und Geschäftspartner mit unseren Produkten und Dienstleistungen rund um die Themen „Reinigung und Montage von Küchenabluftanlagen“, „Verordnungen und Gesetze“ und „Hygienebestimmungen“.

- Unsere Produktpalette und die dazugehörige Dienstleistung ist umfassend und kundenorientiert.
- Wir als Dienstleister bieten unseren Kunden in allen Bereichen erstklassige und individuelle Lösungen zu einem günstigen Preis- / Leistungsverhältnis.



Wir entwickeln uns kontinuierlich weiter und nutzen unser Know-How und unser Potential zur Etablierung unserer Position als Allround-Dienstleister für die Reinigung und Montage von Küchenabluftanlagen.

Unser Kerngeschäft besteht aus Dienstleistungen für kleine, mittelständische und Großbetriebe, sowie Privathaushalte.

Auf der Basis langjähriger Erfahrung präsentieren wir uns im nationalen Wettbewerb flexibel und innovativ.

Unsere Unternehmensgröße ermöglicht kurze Entscheidungswege. Wir können kurzfristig und unbürokratisch reagieren. Bei Notfällen natürlich auch ausserhalb der üblichen Geschäftszeiten.

Unsere Kunden und Geschäftspartner sind wichtige Garantien für unseren Unternehmenserfolg. Unsere Rolle ist dabei die des kompetenten und zuverlässigen Partners.

- Wir entwickeln unser Produktangebot beständig weiter und reagieren mit innovativen Produkten und Dienstleistungsangeboten flexibel und zeitnah auf sich verändernde Kundenbedürfnisse und Rahmenbedingungen.

Wir richten alle unsere Entscheidungen an diesem Unternehmensleitbild aus.

KUNDENREFERENZEN

Unsere Arbeiten und Aufträge vor Ort sind erst dann abgeschlossen, wenn unsere Kunden mit dem Ergebnis 100-prozentig zufrieden sind.

Diese Philosophie zahlt sich aus - in langjährigen und partnerschaftlichen Kundenbeziehungen.

Auf Anfrage nennen wir Ihnen gerne einen Auszug unserer wichtigsten Referenz-Kunden.

„Gute Arbeit schafft Vertrauen. Qualität erzeugt Erfolg - und Referenzen.“



Adresse

Kratz UG (haftungsbeschränkt)
Küchenabluftservice
Bachstraße 141
D-42781 Haan

Telefon +49 (0)2129 - 565 10 - 0
Telefax +49 (0)2129 - 565 10 - 99
E-Mail: info@kratz-ug.de
Internet: www.kratz-ug.de

Geschäftsführung

Klaus D. Kratz

Sitz der Gesellschaft:

42781 Haan
Amtsgericht Wuppertal
HRB 21735

Branche

Dienstleistungsgewerbe - Reinigung und Montage von Küchen- und Raumabluftanlagen

Geschäftsfelder

Reinigung
Montage
Planung

Mitarbeiter

8 Mitarbeiter

Leitbild

Die individuellen Wünsche der Kunden stehen im Mittelpunkt unserer täglichen Arbeit. Kundenzufriedenheit, Innovation, profitables Wachstum sowie die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter sind die zentralen Ziele unseres Unternehmens.

UNSER SERVICE FÜR SIE

Unser Service für Sie unterliegt einer ständigen Optimierung. Für Fragen und Anregungen unserer Kunden haben wir stets ein offenes Ohr. Neben freundlicher und fachlich-qualifizierter Beratung heben wir uns auch mit unserem umfassenden Service-Angebot vom Wettbewerb hervor:

■ KOSTENVORANSCHLAG

Benötigen Sie einen umfassenden Überblick über die Möglichkeiten und Problemlösungen in den Bereichen Küchenabluft- und Lüftungsanlagen?

Dann lassen Sie sich unverbindlich und kostenlos direkt vor Ort einen Kostenvoranschlag für die Arbeiten an Ihrer Anlage von uns unterbreiten. Erfahren Sie, wo Ihre Vorteile versteckt sind und wo Sie Geld sparen können!

Unsere Experten haben ein offenes Ohr für Ihre Anforderungen, beraten Sie gerne und kompetent und erstellen Ihnen ein attraktives Angebot.

■ REINIGUNG

Reinigungen an Küchenabluft- und Lüftungsanlagen werden von uns in den Zeiten durchgeführt, in denen Ihr Betrieb still steht. Somit ist gewährleistet, daß es zu keiner Behinderung in Ihrem Tagesgeschäft kommt.

Nach Beendigung unserer Reinigungsarbeiten ist Ihr Arbeitsplatz wieder voll einsatzbereit. Unsere Service-Mitarbeiter bleiben so lange vor Ort, bis alle Anlagenteile von Ihnen getestet wurden und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit arbeiten.

Nach allen Arbeiten wird ein Montagebericht erstellt, in dem Angaben zu den durchgeführten Arbeiten, verbrauchten Material- und Monteurstunden und gegebenenfalls noch durchzuführende Arbeiten protokolliert sind. Auf Wunsch wird ein Prüfbuch erstellt, in dem der ordnungsgemäße Zustand Ihrer Anlage bescheinigt wird.

■ PRÜFBUCH

Der Betreiber von Küchenabluft- und Lüftungsanlagen hat eigenständig dafür zu sorgen, dass in Abständen von längstens einem Jahr eine Prüfung nach den bestehenden Verordnungen und Richtlinien stattfindet.

Die Ergebnisse der Prüfung sind in einem Prüfbuch einzutragen, welches jeder Anlage beiliegt.

Folgendes muß in einem Prüfbuch enthalten sein:

- Datum und Umfang der Prüfung
- Ergebnis der Prüfung mit Angabe der festgestellten Mängel
- Beurteilung, ob einem weiteren Betrieb der Anlage Bedenken entgegenstehen
- Angaben über eventuelle notwendige Nachprüfungen
- Name und Anschrift des Prüfers
- Prüfplakette auf der Anlage inklusive Angaben über den nächsten Prüftermin

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die Beseitigung der bei der Prüfung festgestellten Mängel im Prüfnachweis vermerkt werden. Die Prüfnachweise müssen bei Bedarf eingesehen werden können.

Küchenabluft- und Lüftungsanlagen dürfen ohne gültige Prüfung nicht betrieben werden. Ohne gültige Prüfbescheinigung verliert der Betreiber im Schadensfall jeden weiteren Versicherungsschutz!

Sollten Sie kein Prüfbuch vorliegen haben, erstellen wir für Sie bei der ersten Prüfung ein neues Prüfbuch. Gerne übersenden wir Ihnen auch unseren Wartungsvertrag. Sie müssen dann nicht mehr selbst an die fälligen Prüfungen denken, sondern wir melden uns jedes Jahr pünktlich bei Ihnen und vereinbaren einen Termin. Ihr Betriebsablauf wird durch die Prüfung natürlich nicht gestört. Auf Wunsch kann Ihre Anlage auch außerhalb der normalen Arbeitszeiten geprüft werden.

■ WARTUNG

Wartungsvereinbarungen bieten Ihnen die Möglichkeit zur Steigerung von Produktivität und Verfügbarkeit bei gleichzeitiger Senkung von Erwerbs- und Betriebskosten. Vorbeugende Wartung hilft Ihnen beim Erkennen von Problemen an den Geräten, bevor sie zu deren Ausfall führen. Dadurch haben Sie weniger Reparaturen und außerplanmäßige Ausfallzeiten. Unsere Wartungsvereinbarungen sind maßgeschneiderte, auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmte Verträge.

Ihre Vorteile

- Unsere Erfahrung und Professionalität kann einen entscheidenden Einfluss auf die Leistung, Effizienz und Profitabilität Ihrer Anlagen haben.

Innere Ruhe

- Minimierung der Risiken für Betrieb, Sicherheit, Umwelt und Gesundheit.
- Erfüllen von Sicherheitsnormen und -vorschriften.
- Minimierung von Verantwortungen und Haftungen.

Gesteigerte Produktivität

- Minimierung von Ausfallzeiten und Produktivitätsverlusten.
- Gesteigerte Zuverlässigkeit und Verfügbarkeit der installierten Ausrüstung.
- Leistungsoptimierung der Anlagen.

Kosteneinsparungen

- Verringerung und Transparenz der Wartungskosten.
- Einsparen von Kapitalinvestitionen und Optimieren der Investitionsrentabilität.
- Vorbeugende Wartung und die garantierte Verwendung von Originalteilen optimieren die Verfügbarkeit und Lebensdauer Ihrer Geräte.

Gerne übersenden wir Ihnen auch unseren Wartungsvertrag. Sie müssen dann nicht mehr selbst an die fälligen Wartungen denken, sondern wir melden uns jedes Jahr pünktlich bei Ihnen und vereinbaren einen Termin. Ihr Betriebsablauf wird durch die Wartung natürlich nicht gestört - Auf Wunsch kann Ihre Anlage auch außerhalb der normalen Arbeitszeiten gewartet werden. Gleichzeitig zur Wartung kann die Anlage nach geltenden Verordnungen und Richtlinien geprüft werden. Sollten Sie kein Prüfbuch vorliegen haben, erstellen wir für Sie bei der ersten Prüfung ein neues Prüfbuch.

■ REPARATUR

Schnell, zuverlässig und rund um die Uhr. Sie haben sicher keine Zeit zu verlieren. Wir auch nicht. Unser Reparatordienst kümmert sich herstellerunabhängig um das störungsfreie Funktionieren Ihrer Küchenabluft- und Lüftungsanlage.

Wir betreuen die von uns eingebauten Anlagen stets selbst, und führen die Reparaturen auch selbst aus. Dafür besuchen unsere Mitarbeiter häufig entsprechende Schulungen der verschiedenen Hersteller. Wir achten bereits bei unseren Angeboten darauf, dass wir stets Fabrikate wählen, für die es eine zuverlässige und preislich annehmbare Ersatzteilversorgung gibt.

Bei Fremdanlagen die wir in unseren Service aufnehmen, dürfen Sie voraussetzen, dass wir uns über die evtl. Eigenheiten bestimmter Anlagen vertraut gemacht haben. Im Gegensatz zu manchem Mitbewerber lehnen wir den Service an sogenannten „Exoten“ nicht grundsätzlich ab, sondern sind bereit, uns im Sinne der umfassenden Kundenbetreuung auch um „ungeliebte Kinder“ zu kümmern.

Der Austausch von Komponenten (Ventilatoren, Reglungen, Rohren und Kanälen, usw.) gehört ebenso zu unserem Leistungsumfang, wie die Änderung des vorhandenen Systems auf den Stand der neuesten Technik. Wir führen von der kleinsten Reparatur an Ihrer Anlage, bis zur Totalanlage jeder Arbeit für Sie aus.

Instandsetzungsarbeiten an größeren Anlagen führen wir natürlich bei Ihnen vor Ort durch. Durch schnellstmögliche Fehlerfindung und Reparatur oder Austausch defekter Teile erfolgt die Wiederinbetriebnahme der Anlage innerhalb kürzester Zeit.

Ist eine Reparatur wirtschaftlich nicht mehr vertretbar, erarbeiten wir mit Ihnen eine Alternativlösung. Durch eine permanente Optimierung unserer Reparaturprozesse stellen wir ein Höchstmaß an Wirtschaftlichkeit, Verfügbarkeit und Qualität sicher.

■ 24-STUNDEN-SERVICE

Notfälle richten sich nicht nach Standard-Bürozeiten. Unser Notdienst ist daher rund um die Uhr besetzt!

Oft kommt es vor, dass Behörden (Ordnungsamt, Bauaufsichtsamt, Lebensmittelkontrolle, etc.) Ihnen zur Auflage machen, Ihre Küchenabluftanlage und/oder Lüftungsanlage zu reinigen. In besonders harten Fällen wird Ihnen sogar, bis zur Erfüllung der Auflagen, die Weiterführung des Geschäftes untersagt. Hier kommt es darauf an, schnell und effizient die angeordneten Auflagen abzarbeiten. Dabei stehen wir Ihnen mit unserem Service-Team zur Seite, damit Sie Ihr Geschäft so schnell wie möglich weiterführen können.

Wenden Sie sich an uns, wenn Ihre Anlage still steht. Häufig kann ein Ausfall direkt vor Ort behoben werden. Und sollte dies einmal nicht möglich sein, dann sorgen wir dafür, dass die Reparatur Ihrer Küchenabluft- oder Lüftungsanlage schnellstens organisiert wird.

REINIGUNG VON KÜCHENABLUFTANLAGEN

Warum sollte man als Betreiber einer Küchenabluftanlage die notwendigen, regelmäßigen Kontrollen und Reinigungen durchführen lassen?

Brandgefahr:

Eine verunreinigte und fettbelastete Ablufthaube stellt ein hohes Brandrisiko dar. Durch einen Flammenüberschlag vom Herd ist das angewärmte Fett sehr leicht entzündbar und kann sich innerhalb weniger Minuten in der ganzen Anlage, auch über mehrere Etagen hin, ausbreiten. In bestimmten Fällen kann sich das Fett sogar selbst entzünden.



Versicherungsschutz:

Sie sind als Betreiber solcher Abluftanlagen für die regelmäßige Kontrolle und Reinigung verantwortlich. In einem Schadensfall müssen Sie der Versicherung nachweisen, daß Sie den Auflagen nachgekommen sind. Bei Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Kontrollmaßnahmen könnten Sie den kompletten Versicherungsschutz versagt bekommen.

Ungezieferbefall:

An warmen und dunklen Orten hält sich eine Vielzahl von Ungeziefer auf. In einer schlecht gereinigten Abluftanlage finden Sie ein wahres Paradies vor, da Sie neben den genannten Eigenschaften auch genug Nahrung vorfinden. Von hier aus ist es ein Leichtes, sich dann im gesamten Gebäude zu verteilen.

Behördliche Auflagen:

Das Interesse an Umwelt und Hygiene nimmt immer mehr zu. Neben Ordnungsamt, Lebensmittelkontrolle, Bauamt, Feuerwehr und Berufsgenossenschaft, kontrolliert in Zukunft auch das Schornsteinfeger-Handwerk solche Abluftanlagen. Alle Instanzen sind dazu berechtigt, Ordnungsgelder zu verhängen.

In besonders harten Fällen kann eine vorübergehende Schließung des Betriebes erwirkt werden, bis die geforderte Reinigung der Anlage durchgeführt wurde. In allen Fällen jedoch hat der Betreiber unnötigen Ärger und Verdienstaustausfall.

Energieverlust:

Durch Ablagerung an dem Motor, Rohren und/oder Kanälen sinkt die Leistung Ihrer Abluftanlage. Der Motor muß mehr leisten, um noch effektiv zu arbeiten. Hierdurch wird mehr Energie benötigt. Dieses wiederum bedeutet, daß der Betrieb der Anlage für Sie kostspieliger wird.



Bei einer durchschnittlichen Laufzeit von 11 Stunden am Tag kommen da schnell mehrere 100,- € im Jahr zusammen.

Werterhaltung:

Eine regelmäßig kontrollierte Anlage ist die Garantie für eine lange Lebensdauer. Neben der Sauberkeit wird die Anlage bei einer Reinigung auch auf technische Mängel hin kontrolliert. Defekte Anlagenteile werden dann dokumentiert und gegebenenfalls direkt ausgetauscht. Dieses erlaubt Ihnen einen einwandfreien und störungssicheren Betrieb der Anlage. Bei einer schlecht gewarteten Anlage sind diverse Teile so stark verschmutzt oder dadurch defekt, dass nur noch ein kostspieliger Austausch in Frage kommt.

Hygiene / Gesundheit:

Eine regelmäßig kontrollierte Anlage dient Ihrer Gesundheit, und die Ihrer Angestellten. Was viele außer Acht lassen ist, dass Sie auch eine Verantwortung gegenüber Ihren Gästen haben. Wie auch bei Ungeziefer, bieten schlecht gereinigte Anlagen einen Vermehrungsherd von Schimmel und Bakterien. Diese können über die Luft oder den Speisen übertragen werden.

REINIGUNG VON LÜFTUNGSANLAGEN (RLT)

Mangelhafte Wartung kann für Personal, Gäste oder Kunden schnell zu einer Bedrohung der Gesundheit führen. Welcher Schaden sich für den guten Ruf Ihres Betriebes daraus ergeben kann, können Sie sich leicht ausmalen.

Als Betreiber einer Lüftungsanlage haben Sie eine ganze Reihe von Verordnungen und Vorgaben zu erfüllen. Verschiedene Krankheitssymptome wie Übelkeit, ständige Müdigkeit, Konzentrationsstörungen und Kopfschmerzen können Zeichen für eine schlecht gewartete Lüftungsanlage sein. Schwachstellen sind dabei vor allem die Filter der Lüftungsanlagen.



„Eine gut funktionierende Raumluftanlage benötigt ständige Wartung.“



Bei Verdacht sind Sie als Betreiber der RLT-Anlage in der Pflicht nachzuweisen, daß eine ständige und gründliche, hygienische Wartung gemäß VDI 6022 vorgenommen wurde.

Ablagerungen in Lüftungskanälen bedrohen die Gesundheit ihrer Gäste, Kunden oder Mitarbeiter. Als Betreiber sind Sie für die Hygiene verantwortlich.

Deshalb kann Ihnen eine gründliche und vorbeugende Wartung Ihrer Lüftungs-Installationen viel Ärger ersparen. Wir reinigen alle relevanten Komponenten Ihrer Lüftungsanlagen; vom Luftein- und auslass (Lüftungsgitter) über das komplette Luftkanalnetz bis hin zum Ventilator mit allen Komponenten wie z.B. Gerätegehäuse, Ventilatoren, Luftleitungen, Heiz- und Kühlregister, Schalldämpfer, Luftwäscher, Kühldecken, Endgeräte etc.

Wir bringen frischen Wind in Ihre Räumlichkeiten!

NEUBAU & ERWEITERUNG VON KÜCHENABLUFT- UND LÜFTUNGSANLAGEN

Wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner, wenn Sie den Neubau oder die Erweiterung einer bestehenden Küchenabluft- oder Lüftungsanlage planen.

Von der Planung, über die Beschaffung und Lieferung der benötigten Komponenten durch unseren umfangreichen Webshop, bis hin zur Montage und Inbetriebnahme erhalten Sie alle Serviceleistungen aus einer Hand. Das wir Ihnen dabei ständig das beste Preis-/Leistungsverhältnis bieten versteht sich von selbst.



Durch den Einsatz unserer geschulten Mitarbeiter und Monteure können wir Ihnen die professionelle und qualitativ hochwertige Ausführung sämtlicher Installations- und Montagearbeiten garantieren.

Unsere qualifizierten Mitarbeiter garantieren die professionelle Ausführung sämtlicher Installationen, sind schnell vor Ort und immer für Sie da. Vom Kostenvoranschlag über die Beschaffung der Komponenten bis zur Inbetriebnahme

Lassen Sie sich unverbindlich und kostenlos direkt vor Ort einen Kostenvoranschlag für die Montage einer neuen, oder die Erweiterung einer bestehenden Küchenabluft- oder Lüftungsanlage von uns erarbeiten. Unsere Experten zeigen Ihnen, wie Sie Ihre Vorteile ökonomisch nutzen und in welchen Bereichen Sie bares Geld sparen können.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung!



„Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung im Bereich Küchenabluft- und Lüftungsanlagen“

REPARATUR UND WARTUNG VON KÜCHENABLUFT- UND LÜFTUNGSANLAGEN

Unsere Erfahrung in der Wartung und Reparatur kann einen entscheidenden Einfluss auf die Leistung, Effizienz und Profitabilität Ihrer Küchenabluft- oder Lüftungsanlagen haben.

Wir führen Reparaturen an allen Küchenabluft- und Lüftungsanlagen durch. Der Austausch von Komponenten (Ventilatoren, Regelungen, Rohren und Kanälen, usw.) gehört ebenso zu unserem Leistungsumfang, wie die Änderung des vorhandenen Systems auf den neuesten Stand der Technik.

Von der kleinsten Reparatur bis zur Komplettanierung führen wir jede Arbeit für Sie aus.

Damit Ihre bestehenden Anlagen zuverlässig ihre Arbeit verrichten können und eine hohe Lebensdauer gewährleistet werden kann, ist eine qualifizierte und kompetente Wartung unerlässlich.

Gerne übersenden wir Ihnen auf Anfrage unseren Wartungsvertrag. Sie brauchen dann nicht mehr an die jährlichen Wartungsintervalle denken und haben den Kopf frei für die wichtigen Dinge Ihres täglichen Geschäfts. Wir haben für Sie jederzeit alle wichtigen Wartungstermine im Blick und melden uns zu jedem fälligen Wartungsintervall pünktlich bei Ihnen.

Kompetente Wartungs- und Reparaturmaßnahmen erhöhen die Leistung und die Lebensdauer Ihrer Anlagen

Die Wartung und Instandsetzung erfolgt auf Wunsch auch außerhalb Ihrer Geschäftszeiten.

Der laufende Betrieb Ihres Geschäfts wird durch unsere Arbeiten auf keinen Fall gestört - Nach vorheriger Absprache erfolgt die Wartung Ihrer Anlagen jederzeit auch außerhalb der normalen Arbeits- oder Öffnungszeiten.

Zusätzlich zur Wartung können wir Ihre Anlage nach geltenden Verordnungen und Richtlinien prüfen. Sollten Sie noch kein Prüfbuch vorliegen haben, erstellen wir für Sie, bei der ersten Prüfung durch uns, ein neues Prüfbuch.



„Unsere Wartungsvereinbarungen sind maßgeschneiderte, auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmte Verträge.“

HANDEL & VERTRIEB

Neben dem normalen Tagesgeschäft der Reinigung, Wartung und Installation von Abluftanlagen führt die Kratz UG Küchenabluftservice auch einen umfangreichen Onlineshop mit über 4500 Artikeln.

Hier finden Sie alles zum Thema Küchenabluftanlagen, Dunstabzugshauben, Gastronomiebedarf und die jeweils passenden Zubehörteile. Nach Erstellung Ihres Nutzerkontos können Sie hier schnell und bequem unter zahlreichen Produkten den für Sie passenden Artikel finden.



Der Onlineshop ist übersichtlich aufgeteilt in die Themengebiete:

EDELSTAHLMÖBEL

von Arbeitsplatten über Wandhängeschränken bis hin zu Sonderanfertigungen

KOCHGERÄTE

elektro- und gasbetriebene Kochgeräte von der Fritteuse oder Lavasteingrill bis zum Nudelkocher

LÜFTUNG

verschiedene Modelle von Dunstabzugshauben, Motoren und ein umfangreiches Sortiment an Rohmaterial und Zubehörteilen

SPÜLEN & HYGIENE

vom Abfalleimer über Spülbecken und Armaturen bis zum kompletten Spülcenter

Den Shop erreichen Sie über unsere Homepage oder über die Internetadresse: <http://shop.kratz-ug.de>



„Über 4500 Artikel für den professionellen Küchen- und Gastronomiebedarf sind ständig verfügbar.“

SONDERAKTIONEN

Um unseren Bestandskunden einige ganz besondere Angebote zu bieten, und um unsere zukünftigen Neukunden frühzeitig für unsere attraktiven Serviceleistungen zu begeistern, bieten wir in regelmäßigen Abständen interessante Sonderaktionen.

Diese Sonderaktionen sind spezielle Aktionen und Maßnahmen zur Förderung des positiven Synergieeffektes zwischen Ihnen als Kunden und unserem Unternehmen. Von den positiven Effekten aus diesen Aktionen können alle Beteiligten nur profitieren.



Nachfolgend einige der Sonderaktionen die im Jahr 2011 angelaufen sind:

11-PROZENT-AKTION

Passend zum Jahr 2011 ist dies der Name für unsere äußerst erfolgreich angelaufene „Bester-Preis“-Aktion. Bei dieser Aktion geben wir unseren Kunden einen Preisnachlaß von 11 Prozent auf ein Fremd-Angebot das man Ihnen für die Reinigung oder Wartung der Küchenabluft- oder Lüftungsanlagen unterbreitet hat.

KUNDE WIRBT KUNDE

Hierbei gewähren wir unserem Bestandskunden der nachweislich einen Neukunden für uns wirbt, einen Nachlaß von 10 Prozent auf die nächste Rechnungsstellung.

Wenn Sie weitere Informationen zu unseren laufenden Sonderaktionen wünschen, sprechen Sie uns an. Oder finden Sie sie auf unserer Internetseite: <http://www.kratz-ug.de>

„Von unseren Aktionen können Sie nur profitieren. Professioneller Service zu einem unschlagbar günstigen Preis.“

VORSCHRIFTEN UND GESETZE

Zahlreiche Verordnungen und Gesetze geben den Betreibern einer Küchenabluft- oder Lüftungsanlage eindeutige Vorgaben für den Betrieb und die Instandhaltung ihrer Anlagen. Verstöße oder Nichteinhaltung dieser Vorgaben können teilweise gravierende Folgen für den jeweiligen Betrieb und dessen Betreiber nach sich ziehen. Wir helfen Ihnen dabei, diese Vorgaben zu erfüllen:

■ VDI 2052 Küchenabluftanlagen

Die Aufgabe einer kommerziell genutzten Küchenabluftanlage lässt sich wie folgt definieren:

- Sie reinigt die Luft von Gerüchen und Fetten sowie weiteren gasförmigen Bestandteilen die beim garen, kochen oder grillen entstehen können.
- Sie stellt sicher das geltende hygienische Anforderungen an die Raumluft erfüllt werden.
- Sie reduziert die Raumtemperatur, sowie die Luftfeuchtigkeit, die durch Koch- und Spülvorgänge entstehen. Die Raumlufttemperatur sollte mindesten 18° C betragen und im Rahmen des betrieblich möglichen 26° C nicht überschreiten.

Bei der Installation von Lüftungsanlagen für den Küchenbereich ist darauf zu achten, das nicht zum Küchenbetrieb gehörige Räume nicht durch Gerüche, luftfremde Stoffe oder sonstige hygienisch bedenkliche Abgase beeinträchtigt werden dürfen.

Raumlufttechnische Anlagen können per Definition in folgende Kategorien unterteilt werden:

1. Abluftanlagen

Sie dienen in kommerziell genutzten Küchen dem Abtransport von Emissionen wie Fettbestandteilen, Gerüchen und sonstiger belasteter Raumluft. Bei ihrer Konstruktion ist darauf zu achten, dass die zulässigen Emissionswerte durch den Einsatz geeigneter Abscheidetechniken eingehalten werden.

2. Zuluftanlagen

Sie dienen der Zugabe von Raumluft, die durch Abluftanlagen abgeführt wurde und haben die Aufgabe, die optimalen Voraussetzungen für die Abfuhr von Wärme und Luftfeuchtigkeit zu schaffen. Sie sind dabei so zu konstruieren, dass von ihnen keine zusätzlichen hygienischen Belastungen durch Luftansaugung, -aufbereitung und Verteilung im Arbeitsbereich ausgehen.

Alle Oberflächen einer Küchenabluft- und Lüftungsanlage die mit Zuluft und insbesondere mit Abluft aus dem Küchenbereich in Berührung kommen müssen zudem so konstruiert sein, dass notwendige und vorgeschriebene Reinigungs- und Wartungsarbeiten leicht durchführbar sind.

Dies bedingt z.B. die ausreichende Anzahl von Revisions-

öffnungen um alle wartungsintensiven Bereiche optimal erreichbar zu machen.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil der oben genannten Lüftungsanlagen sind:

3. Zu- und Abluftventilatoren

Wichtig: Ventilatoren mit im Luftstrom liegenden Motoren sind generell NICHT zulässig! Zudem müssen alle Motorenhäuser mit einer Entleerungseinrichtung für luftfremde Stoffe wie z.B. Fett ausgestattet sein.

4. Zu- und Abluftrohre

Aus hygienischen Gründen dürfen Zu- und Abluftrohre nur aus glattem Material bestehen. Sie müssen fett dicht, laugen- und säurebeständig sein. An Abzweigen, Querschnittsänderungen, Bögen und sonstigen Komponenten, sowie bei geraden Rohren ca. alle 3 Meter, müssen zusätzlich Revisionsöffnungen eingearbeitet werden, um die vorgeschriebenen Wartungen und Reinigungen mit flüssigen Reinigungsmitteln durchführen zu können. Diese Wartungsöffnungen sind mit passenden Revisionsdeckeln zu verschließen.

5. Lüftungshauben und -decken

Bevor die Küchenabluft in die Abluftleitungen abgeleitet werden darf, muss sie durch sogenannte Aerosolabscheider* gründlich gereinigt werden. Diese Aerosolabscheider müssen aus Chromnickelstahl (mind. Werkstoffnr. 1.4301)* bestehen. Aerosolabscheider die über thermischen Geräten mit erhöhter Brandgefahr wie z.B. Herden oder Grills installiert sind, müssen flammendurchschlagsicher (nach DIN 18869-5) sein.

Lüftungshauben zur Abführung von küchentechnischen Emissionen müssen über einen ausreichenden Abluftraum (Haubenhöhe mindestens 40 cm) verfügen und sollten ebenfalls aus Chromnickelstahl (1.4301)* hergestellt sein.

BRANDSCHUTZ

Alle Teile der Lüftungsanlage, einschließlich der Zu- und Abluftleitungen, müssen aus nicht brennbaren Materialien gefertigt sein. Um den Gefahren eines Brandes vorzubeugen, müssen feste und flüssige Bestandteile der Küchenabluft soweit wie möglich gefiltert werden. Dafür wird die Küchenabluftanlage mit Aerosolabscheidern ausgerüstet sein. Diese sollen den flammendurchschlag in angrenzende Teile der Küchenabluftanlage möglichst verhindern.

Aus Brandschutzgründen ist hier ein besonderer Wert auf

regelmäßige Reinigung und Wartung zu legen. Hierfür müssen ausreichend Revisionsöffnungen zur Verfügung stehen. Brandschutzklappen müssen geprüft und zugelassen sein.

BETRIEB UND INSTANDHALTUNG

Lüftungshauben und ihre Komponenten sind TÄGLICH auf Verunreinigungen zu prüfen und müssen gegebenenfalls gereinigt werden. Lüftungsdecken bedürfen einer MONATLICHEN Kontrolle, andere Komponenten der Abluftanlage wie z.B. Rohre, Ventilatoren oder Aggregatkammern müssen ALLE 6 MONATE geprüft und bei Bedarf gereinigt werden. Alle durchgeführten Kontrollen und Reinigungen müssen in einem Prüfbuch dokumentiert sein.

*Chromnickelstahl 1.4301

Der Stahl ist gegen Wasser, Wasserdampf, Luftfeuchtigkeit, Speisesäuren sowie schwache organische und anorganische Säuren beständig und hat sehr vielfältige Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise in der Nahrungsmittelindustrie, bei der Getränkeproduktion, in der Pharma- und Kosmetikindustrie, im chemischen Apparatebau, in der Architektur, im Fahrzeugbau, für Haushaltsgegenstände und -geräte, für chirurgische Instrumente, im Schank- und Küchenbau, bei Sanitäranlagen, für Schmuckwaren und Kunstgegenstände. Die Korrosionsbeständigkeit wird durch das Elektropolieren wesentlich erhöht. Dies wird insbesondere in der Pharma-, Lebensmittel-, Medizin- und Fassadentechnik gefordert. (Quelle: WIKIPEDIA)

*Aerosol

Als Aerosol bezeichnet man ein Gemisch aus festen oder flüssigen Schwebeteilchen und einem Gas.

■ VDI 6022 Lüftungsanlagen

Hygiene-Anforderungen an raumlufttechnische Anlagen und Geräte: Die Richtlinienreihe VDI 6022 gilt für alle raumlufttechnischen Anlagen und Geräte, die Räume oder Aufenthaltsbereiche in Räumen versorgen, in denen sich bestimmungsgemäß Personen mehr als 30 Tage pro Jahr oder regelmäßig länger als 2 Stunden pro Tag aufhalten. Sie gilt für alle Anlagen und deren zentrale und dezentrale Komponenten (auch Aggregate wie z.B. Rückkühlwerke, die die Zuluftqualität beeinflussen). Die Richtlinie fordert keine Produktprüfung oder -Zertifizierung.

■ Hygieneinspektion gemäß VDI 6022:

Begehung und optische Kontrolle aller relevanten RLT-Anlagenteile, Fotodokumentation, Probenahme von Abklatsch- und Abstrichproben zur Keimuntersuchung, Probenahme von Wäscher- und Befeuchterwasser und Untersuchung auf Gesamtkeimzahl und Legionellen, Überprüfung des Reinigungszustands der Luftkanäle (Staubflächendichtebestimmung), Luftkeimmessungen in der RLT-Anlage und in versorgten Räumen, begleitende Raumklima- und Raumluftmessungen.

■ BGR 111 vormals ZH 1/37

3.2.6.5 Dunstabzugsanlagen

Gefährdung durch:

- Dünste und Wrasen
- Brand infolge Flammendurchschlag
- Vernachlässigen hygienischer Prinzipien
- Absturz von Personen beim Ein- und Ausbau von Fettfiltern und bei Reinigungsarbeiten
- unzureichende Reinigung

Maßnahmen:

Durch die bauliche Gestaltung von Dunstabzugsanlagen muss gewährleistet sein, dass Dünste und Wrasen möglichst vollständig erfasst und abgeführt werden. Dieses wird im Allgemeinen erreicht, wenn die Dunstabzugsanlagen den Ausführungen der VDI-Richtlinie 2052 entsprechen. Die Konzentration von Schadstoffen im Arbeitsbereich von Küchengeräten kann durch geeignete Führung der Zuluft entscheidend minimiert werden, z.B. durch Schichtströmung statt durch Mischströmung. Einflussgrößen, z.B. Strömungsveränderungen der Abluft infolge Querlüftung sind bei der baulichen Gestaltung zu berücksichtigen. Das Volumen des Stauraumes in Dunstabzugshauben muss ausreichend dimensioniert sein, damit eine schnelle Erfassung von Dünsten und Wrasen erfolgen kann. Das Volumen wird als ausreichend angesehen, wenn es dem pro Sekunde abzusaugendem Luftvolumen entspricht.

Der Überstand von Dunstabzugshauben, bezogen auf eine Haubenunterkante von 2,10 m und auf die äußeren Geräteabmessungen der unter der Haube aufgestellten Küchengeräte, wird dann als ausreichend angesehen, wenn er umlaufend mindestens 0,2 m beträgt. Bei Geräten mit Türöffnungen, z.B. bei Heißluftdämpfern, gilt ein Überstand von mindestens 400 mm an der Türseite als ausreichend. Abluftanlagen sind mit hochwirksamen Aerosolabscheidern (Fettfangfiltern) ausgerüstet. Aerosolabscheider (Fettfangfilter) müssen einen möglichst hohen Wirkungsgrad bei der Fettabscheidung gewährleisten, damit eine Verschmutzung der Abluftkanäle und des Ventilators weitgehend vermieden wird.

Aerosolabscheider (Fettfangfilter) sind so ausgeführt, dass ein Flammendurchschlag in nachfolgende Anlagenteile weitgehend verhindert ist. Dies wird z.B. durch den Einbau von Luftwirbelfiltern erreicht. Gestrickfilter als alleinige Aerosolabscheider werden aus brandschutztechnischen Gründen wegen des veränderlichen Widerstandes sowie auf Grund des zu geringen Abscheidegrades als nicht geeignet angesehen. Aerosolabscheider (Fettfangfilter) müssen regelmäßig, mindestens jedoch alle 14 Tage geprüft und bei

Bedarf gereinigt werden. Über die Prüfung und Reinigung ist ein Prüfbuch zu führen. Dieses schließt ein, dass bei starkem Fetтанfall auch eine tägliche Reinigung erforderlich sein kann. Die Dunstabzugsanlage muss regelmäßig, mindestens einmal jährlich, kontrolliert und bei Bedarf gereinigt werden.

Die Dunstabzugsanlage muss leicht und sicher gereinigt werden können. Ventilatoren müssen so ausgeführt sein, dass sie zum Reinigen leicht zugänglich sind. Dies wird nach VDI 2052 z.B. erreicht, wenn alle Leitungsabschnitte zu Kontroll- und Reinigungszwecken mit ausreichend dimensionierten Reinigungsöffnungen, in angemessenen Abständen, z.B. alle 3 m bei geraden Leitungen, ausgerüstet sind. BGR 111 63

Aerosolabscheider (Fettfangfilter) müssen einfach und gefahrlos von der Zugangsebene her aus- und eingebaut werden können, sofern eine Reinigung nicht in eingebautem Zustand vorgenommen werden kann. Filter können von der Zugangsebene her gefahrlos aus- und eingebaut werden, sofern – die Griffe von Hand oder – sie mit den vom Lieferanten der Dunstabzugsanlagen mitgelieferten Hilfsmittel erreichbar sind. Sofern der Ein- und Ausbau der Aerosolabscheider (Fettfangfilter) nicht von der Zugangsebene aus erfolgen kann, müssen sichere Aufstiege und Trittplächen zur Verfügung stehen und benutzt werden.

Zur Vermeidung einer Gesundheitsgefährdung durch Mikroorganismen müssen Dunstabzugsanlagen entsprechend den Angaben in der Betriebsanleitung gereinigt werden.

■ DIN 2079 Abnahmeprüfung an raumlufttechnischen Anlagen

- Messung des Luftstromes
- Messung der Raumlufgeschwindigkeit
- Messung der Lufttemperatur
- Messung der Luftfeuchte
- Messung des Schallpegel
- Messung der Stromaufnahme

Mit dieser vorgeschriebenen Messung soll nachgewiesen werden, daß die zugesicherten Sollwerte durch die Anlage erbracht werden. Welche Messungen und Feststellungen bei den verschiedenen RLT-Anlagen durchzuführen sind, mit und ohne vertragliche Vereinbarung, werden ebenfalls in der VDI 2079 angegeben. Die dort angegebenen Messverfahren und die dazugehörigen Messgeräte beziehen sich auf die Messung des Luftstroms, der Raumlufgeschwindigkeit, der Lufttemperatur, der Luftfeuchte, des Schallpegels und der Stromaufnahme.

■ DIN 2080 Messverfahren und Messgeräte für Raumlufttechnische Anlagen

Eine wesentlich ausführlichere Beschreibung von einfachen und besonderen Messverfahren und Messgeräten für RLT-Anlagen erfolgt in der VDI-Richtlinie 2080. VDI-Richtlinie 2079/2080 beziehen sich auf die Messgrößen: Druck, Temperatur, Feuchte, Raumlufgeschwindigkeit, Luftstrom, Flüssigkeitsstrom, Schall, Luftreinheit, Leckluftstrom und elektrische Leistung. Neben den Messungen an den verschiedenen Bauelementen einschließlich Regelungs-, Steuerungs- und Schaltanlagen wird noch auf die Unsicherheit der Messeinrichtungen hingewiesen.

Die Reinigung der Dunstschächte und Dunstleitungen soll in der Regel durch eine Fachfirma erfolgen. Es wird empfohlen einen Werkvertrag abzuschließen.

■ ARBEITS-SICHERHEITSINFORMATION BGN Arbeits- Sicherheits- Informationen 8.19/08

Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen: Bevor die Küchenabluft in die Abluftleitungen gelangt, muss sie durch hochwirksame Aerosolabscheider (früher Fettfangfilter) soweit möglich gereinigt werden. Damit soll einer Fettablagerung und damit einer möglichen Brandlast in den Abluftleitungen, sowie einem Flammendurchschlag in die nachfolgenden Anlagenteile vorgebeugt werden. Aerosolabscheider sind in Hauben und Decken vorzusehen. Aerosolabscheider, Gestrickfilter und Streckgitterfilter dürfen als alleinige Aerosolabscheider besonders aus brandschutztechnischen Gründen und wegen des veränderlichen Strömungswiderstandes nicht verwendet werden. Aerosolabscheider in Abluftanlagen sind entsprechend den betrieblichen Anforderungen, mindestens jedoch alle 14 Tage zu reinigen.

Bei starkem Fetтанfall kann eine tägliche Reinigung notwendig sein. Küchenabluftdecken sind regelmäßig, mindestens jedoch halbjährlich auf ihren Verschmutzungsgrad zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Einrichtungen der Abluftanlage (z. B. Abluftleitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern) sollten mindestens halbjährlich geprüft und bei Bedarf gereinigt werden. Deshalb sind an Abzweigungen, Querschnittsänderungen und Bögen, sowie am Einbauort von Komponenten Revisionsöffnungen in der Luftleitung vorzusehen, bei geraden Luftleitungen mindestens alle 3 m.

■ ARBEITSTÄTTENVERORDNUNG – ARBSTÄTT § 5 Lüftung:

In Arbeitsräumen muß unter Berücksichtigung der angewandten Arbeitsverfahren und der körperlichen Beanspruchung der Arbeitnehmer während der Arbeitszeit ausreichend gesundheitlich zuträgliche Atemluft vorhanden sein. Wird für die nach Satz 1 erforderliche Atemluft durch eine Lüftungstechnische Anlage (Lüftungsanlagen, Klimaanlage) gesorgt, muß diese jederzeit funktionsfähig sein. Eine Störung an Lüftungstechnischen Anlagen muß der für den Betrieb der Anlage zuständigen Person durch eine selbsttätig wirkende Warneinrichtung angezeigt werden können.

§ 53 Instandhaltung, Prüfungen

(1) Der Arbeitgeber hat die Arbeitsstätte instandzuhalten und dafür zu sorgen, daß festgestellte Mängel möglichst umgehend beseitigt werden. Können Mängel, mit denen eine dringende Gefahr verbunden ist, nicht sofort beseitigt werden, ist die Arbeit insoweit einzustellen.

(2) Sicherheitseinrichtungen zur Verhütung oder Beseitigung von Gefahren, z.B. Sicherheitsbeleuchtung, Feuerlöscheinrichtungen, Absaugeeinrichtungen, Signalanlagen, Notaggregate und Notschalter sowie Lüftungstechnische Anlagen mit Luftreinigung müssen regelmäßig gewartet und auf ihre Funktionsfähigkeit geprüft werden. Die Prüfungen müssen bei Sicherheitseinrichtungen, ausgenommen bei Feuerlöschern, mindestens jährlich und bei Feuerlöschern und Lüftungstechnischen Anlagen mindestens alle zwei Jahre durchgeführt werden.

■ LMHV LEBENSMITTELVERORDNUNG (HACCP) Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a:

Es muß eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Mechanische Luftströmungen aus einem unreinen zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, daß Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

HACCP VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS

Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

■ KAMINKEHRERORDNUNG §3 Kehr- und Überprüfungsordnung:

§3 Überprüfungs pflicht:

Abgasanlagen, Lüftungsanlagen und Abgaswege von Gasfeuerungsanlagen sind auf ihre Gebrauchsfähigkeit zu überprüfen:

- bei raumluftabhängigen Feuerstätten, deren Abgasleitung innerhalb der Nutzungseinheit verbrennungsluftumspült ist oder die mit einem Gebläsebrenner und einer Lüftungsöffnung nach außen versehen sind alle zwei Jahre,
- bei den übrigen raumluftabhängigen Feuerstätten jährlich,
- bei raumluftunabhängigen Feuerstätten alle zwei Jahre.

Verordnung über die Ausführung von Schornsteinfegerarbeiten, Schornsteinfeger-Innung Köln

Referat über Rauch- und Dunstabzüge: Ausführung von Rauch- und Dunstabzügen für Grillanlagen, Bratereien, Großküchenherden und sonstige Anlagen, bei deren Betrieb fetthaltige Dünste zu erwarten sind.

Die Dunstschächte, Dunstleitungen und Lüftungsdecken sowie die Exhaustoren müssen leicht zu reinigen und zu kontrollieren sein. Die Reinigungsöffnungen sind im Einvernehmen mit dem zuständigen Bezirkskaminkehrermeister und ggf. der Reinigungsfirma vorzusehen. Dunstschächte müssen mindestens am oberen und unteren Ende an geeigneten Stellen Reinigungsöffnungen haben. Erforderlichenfalls müssen die Leitungen demontierbar sein.



Bachstraße 141
D-42781 Haan

Telefon: 02129 / 565 10 - 0
Telefax: 02129 / 565 10 - 99

Internet: www.kratz-ug.de
Mail: info@kratz-ug.de