

VEREIN  
DEUTSCHER  
INGENIEURE

Raumluftechnik  
Küchen  
Reinigung von Abluftanlagen (VDI-Lüftungsregeln)  
Air-conditioning  
Kitchens  
Cleaning of extract-air systems (VDI Ventilation Code of Practice)

VDI 2052  
Blatt 2 / Part 2

Ausg. deutsch/englisch  
Issue German/English

*Die deutsche Version dieser Richtlinie ist verbindlich.*

*The German version of this standard shall be taken as authoritative. No guarantee can be given with respect to the English translation.*

Inhalt	Seite
Vorbemerkung.....	2
Einleitung.....	2
<b>1 Anwendungsbereich.....</b>	<b>2</b>
<b>2 Normative Verweise.....</b>	<b>3</b>
<b>3 Begriffe.....</b>	<b>4</b>
<b>4 Gefährdungsbeurteilung.....</b>	<b>4</b>
<b>5 Grundlagen.....</b>	<b>4</b>
5.1 Hygiene.....	4
5.2 Energie.....	4
5.3 Brandschutz.....	5
5.4 Immissionsschutz.....	5
5.5 Ablufnachbehandlung und integrierte Reinigungsverfahren.....	5
<b>6 Stoff- und Gewichtslasten.....</b>	<b>5</b>
6.1 Quellen.....	5
6.2 Stofflasten.....	6
6.3 Gewichtslasten.....	6
<b>7 Reinigungskonzept und Reinigungsöffnungen.....</b>	<b>7</b>
7.1 Reinigungskonzept.....	7
7.2 Reinigungsöffnungen.....	7
<b>8 Inspektions- und Reinigungsintervalle.....</b>	<b>8</b>
8.1 Inspektionsintervalle.....	8
8.2 Reinigungsintervalle.....	9
8.3 Reinigungsplan.....	9
<b>9 Reinigungsmethoden/ Umgang mit Reinigungsmitteln.....</b>	<b>10</b>
9.1 Allgemeines.....	10
9.2 Vor- und Nachbereitung.....	10
9.3 Reinigungsmethoden.....	11
<b>10 Notwendigkeit der Reinigung – Nachweisverfahren des Reinigungserfolgs.....</b>	<b>13</b>
<b>11 Sicherheitsaspekte, Brandschutz.....</b>	<b>13</b>
11.1 Sicherheitsaspekte.....	13
11.2 Brandschutz.....	15
<b>12 Entsorgung, Umweltschutz.....</b>	<b>17</b>
<b>Anhang</b> Checkliste für abzuklärende Punkte vor der Küchenabluftreinigung.....	18
Schrifttum.....	20

Contents	Page
Preliminary note.....	2
Introduction.....	2
<b>1 Scope.....</b>	<b>2</b>
<b>2 Normative references.....</b>	<b>3</b>
<b>3 Terms and definitions.....</b>	<b>4</b>
<b>4 Risk assessment.....</b>	<b>4</b>
<b>5 Basics.....</b>	<b>4</b>
5.1 Hygiene.....	4
5.2 Energy.....	4
5.3 Fire protection.....	5
5.4 Immission control.....	5
5.5 Exhaust-air after-treatment and integrated cleaning procedures.....	5
<b>6 Material and weight loads.....</b>	<b>5</b>
6.1 Sources.....	5
6.2 Substance loads.....	6
6.3 Weight loads.....	6
<b>7 Cleaning concept and cleaning openings.....</b>	<b>7</b>
7.1 Cleaning concept.....	7
7.2 Cleaning openings.....	7
<b>8 Inspection and cleaning intervals.....</b>	<b>8</b>
8.1 Inspection intervals.....	8
8.2 Cleaning intervals.....	9
8.3 Cleaning plan.....	9
<b>9 Cleaning methods/ handling of cleaning agents.....</b>	<b>10</b>
9.1 General.....	10
9.2 Pre- and post-treatment.....	10
9.3 Cleaning methods.....	11
<b>10 Necessity of cleaning – Verification procedure of cleaning success.....</b>	<b>13</b>
<b>11 Safety aspects, fire protection.....</b>	<b>13</b>
11.1 Safety aspects.....	13
11.2 Fire protection.....	15
<b>12 Disposal, environmental protection.....</b>	<b>17</b>
<b>Annex</b> Checklist for points to be clarified before kitchen exhaust air cleaning.....	19
Bibliography.....	20

VDI-Gesellschaft Bauen und Gebäudetechnik (GBG)  
Fachbereich Facility-Management

VDI-Handbuch Raumluftechnik  
VDI-Handbuch Facility-Management