

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

| Contents | Page |
|---|-----------|
| Preliminary note..... | 2 |
| Introduction..... | 2 |
| 1 Scope..... | 2 |
| 2 Normative references..... | 3 |
| 3 Terms and definitions..... | 4 |
| 4 Risk assessment..... | 4 |
| 5 Basics..... | 4 |
| 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 |
| 6 Material and weight loads..... | 5 |
| 6.1 Sources..... | 5 |
| 6.2 Substance loads..... | 6 |
| 6.3 Weight loads..... | 6 |
| 7 Cleaning concept and cleaning openings..... | 7 |
| 7.1 Cleaning concept..... | 7 |
| 7.2 Cleaning openings..... | 7 |
| 8 Inspection and cleaning intervals..... | 8 |
| 8.1 Inspection intervals..... | 8 |
| 8.2 Cleaning intervals..... | 9 |
| 8.3 Cleaning plan..... | 9 |
| 9 Cleaning methods/ handling of cleaning agents..... | 10 |
| 9.1 General..... | 10 |
| 9.2 Pre- and post-treatment..... | 10 |
| 9.3 Cleaning methods..... | 11 |
| 10 Necessity of cleaning – Verification procedure of cleaning success..... | 13 |
| 11 Safety aspects, fire protection..... | 13 |
| 11.1 Safety aspects..... | 13 |
| 11.2 Fire protection..... | 15 |
| 12 Disposal, environmental protection..... | 17 |
| Annex 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