

| | | |
|--|--|--|
| 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 Abluftnachbehandlung 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 |