

KEBOS Group

Die KEBOS Group setzt sich mit ihren Fachbetrieben für die **stetige qualitative Verbesserung der Wasser- und Lufthygiene** ein. Gegründet 1974 als Dienstleistungsunternehmen für Entkalkung und Reinigung von technischen Anlagen, sind wir als anerkannter Spezialist nun seit mehr als vier Jahrzehnten tätig. Unter dem Dach der KEBOS Group bieten die Fachbetriebe an zehn Standorten **in Deutschland und der gesamten Alpenregion** ein breites Spektrum an Dienstleistungen an. Eine Übersicht finden Sie auf der Flyer-Rückseite.

KEBOS-FILM



Unsere Standorte



Die Leistungen der weiteren KEBOS Group-Fachbetriebe

KEBOS Technical Services GmbH

- Entkalkung
- Reinigung
- Desinfektionsmaßnahmen
- Kühlturmreinigung

Tel.: +49 / 89 / 203 58 14 - 100
kts@kebos.com
www.kts.kebos.com

KEBOS Testing and Inspections GmbH

- Trinkwasseruntersuchung
- Kühlturmuntersuchung
- Gefährdungsanalyse
- Hygieneinspektion

Tel.: +49 / 89 / 203 58 14 - 200
kti@kebos.com
www.kti.kebos.com

KEBOS Hygienic Solutions GmbH

- Krisenmanagement
- Endständige Hygienefilter
- Desinfektionsanlagen
- Ultrafiltrationsanlagen

Tel.: +49 / 89 / 203 58 14 - 300
khs@kebos.com
www.khs.kebos.com

KEBOS Austria

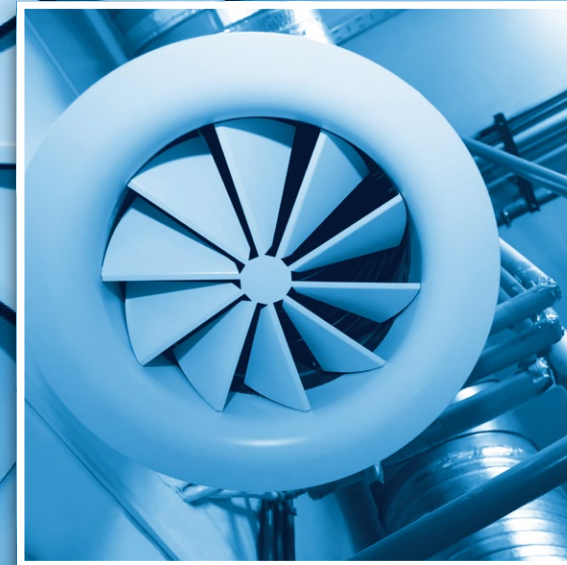
- gesamtes Leistungsportfolio der KEBOS-Unternehmen für Österreich

Tel.: +43 / 509 87
office@kebos.at
www.kebos.at

KEBOS[®]

HYDROCLEAN

FACHBETRIEB FÜR
LUFTHYGIENE



Unsere Dienstleistungen für Sie im Überblick

Spezialist für reine Luft

KEBOS Hydroclean ist ein bundesweit aktiver Fachbetrieb für die Lüftungsreinigung bei raumluft- und prozesslufttechnischen Anlagen. Zertifiziert nach VDI 6022 und mit moderner Technik sorgen wir für hygienische Sauberkeit in Lüftungsanlagen & Klimaanlage unterschiedlichster Bauart und Dimensionierung.

Auch in der industriellen Lüftungstechnik oder der Krankenhauslüftungsreinigung bieten wir ebenso weitreichende Erfahrung. Zudem führen wir auch eine vollständige Hygieneinspektion Ihrer Lüftungsanlagen durch.

Leistungsübersicht

- Lüftungsreinigung
- Lüftungshygiene
- Reinigung von Dunstabzugsanlagen
- Inspektion VDI 6022
- Küchenabluftreinigung
- Reinigung von KWL-Anlagen
- Hygieneinspektion
- Reinigung von Klimaanlage
- Reinigung von Prozessabluftanlagen
- Mikrobiologische Überprüfung des Befeuchterwassers
- Untersuchung der Luftkeimbelastung
- Kamerabefahrung des Kanalnetzes mit Videoaufzeichnung
- Gefährdungsbeurteilung

Kontakt

KEBOS Hydroclean GmbH
Marie-Curie-Straße 5, 85435 Erding
Tel.: +49 / 8122 / 553 35 - 0
khc@kebos.com
www.khc.kebos.com



Reinigung von RLТ-Anlagen

Eine regelmäßige Inspektion und Wartung der raumlufttechnischen (RLТ) Anlage ist zur Aufrechterhaltung der Hygieneanforderungen empfehlenswert. Während des Betriebes sammeln sich Verschmutzungen auf den Innenoberflächen der Lüftungsanlagen an. In der Zuluft wird der Verschmutzung durch einen regelmäßigen Filteraustausch, gemäß der DIN EN 16798-3 und VDI 6022, entgegengewirkt.

Durch die Sauberkeit in Lüftungsanlagen wird die Brandgefahr erheblich reduziert. Demnach ist eine Reinigung nicht nur aus hygienischen Aspekten unverzichtbar, sondern auch als vorbeugende Brandschutzmaßnahme. Je regelmäßiger die Lüftungsanlagen überprüft werden, desto höher ist auch die Lebensdauer. So wird ein wirtschaftlicher Betrieb gewährleistet und Instandhaltungsarbeiten vermindert.



Technisch-energetische Reinigung

Eine regelmäßige Reinigung von Lüftungs- und Klimaanlageanlagen sichert zum einen saubere Atemluft ohne Geruchsbelästigung, zum anderen fördert es das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit von MitarbeiterInnen. Zudem erhöht es die Lebensdauer von feinmechanischen Maschinen und elektronischen Geräten in belüfteten / klimatisierten Räumen und der maximale Wirkungsgrad kann sichergestellt werden. Auch die Brandgefahr kann durch Sauberkeit minimiert werden.

So wird ein wirtschaftlicher Betrieb gewährleistet und Reparaturkosten können minimiert werden. Durch die regelmäßige Reinigung hält der Betreiber die gesetzlich geltenden Vorschriften ein.



Brandschutztechnische Reinigung

Dunstabzugsanlagen in gewerblichen Küchen müssen regelmäßig gereinigt werden, da sie fetthaltige Luft in großen Mengen transportieren. Zusätzlich steigt die Fettbrandgefahr mit zunehmendem Alter des Fettes. Die Entzündungstemperatur alter Fette kann bereits unter 200°C liegen. Durch die hohen Temperaturen unter Abzugshauben kann es somit auch ohne Funken zu gefährlichen Bränden kommen. Zudem kann der Lüftungsmotor, bspw. im verschmutzten Zustand, überhitzen und Feuer fangen.

Hinsichtlich des Brandschutzes sind diese Reinigungsarbeiten äußerst gründlich und regelmäßig durchzuführen. Neben dem vorbeugenden Brandschutz ist bei lebensmittelverarbeitenden Betrieben auch die Lebensmittelhygiene-Verordnung zu beachten, sodass eine Reinigung auch aus hygienischen Gründen regelmäßig erfolgen sollte.



Hygieneinspektion nach VDI 6022

Die Hygiene-Erstinspektion ist Teil der Gesamtabnahme gemäß VOB-C und ist nach der Fertigstellung der RLТ-Anlagen sowie beim Wechsel des Betreibers durchzuführen. An mehreren Stellen der Anlage werden mikrobiologische Proben genommen und im Labor untersucht. Offensichtliche Mängel werden dokumentiert und den Verantwortlichen in einem Bericht zusammengestellt. Die Hygiene-Erstinspektion ist nach der Fertigstellung der RLТ-Anlagen sowie beim Wechsel des Betreibers durchzuführen. Die darauffolgenden Hygieneinspektionen finden alle zwei bzw. drei Jahre (ohne zentrale Luftbefeuchtung) statt. Die Hygienekontrolle dient der zusätzlichen turnusmäßigen Sichtprüfung.

Die regelmäßigen Inspektionen sind wichtig, da Verschmutzung oder nicht fachgerechte Handhabung und Wartung, Gefahren für Gesundheit und Umwelt darstellen können.

