



Mit wenig Aufwand und Wasser gegen Fett und Öl

Dampf unter der Haube

„Feuer in Hotelküche“, „Restaurant in Brand geraten“, „Großküche ging in Flammen auf“ – die Schlagzeilen sind bekannt. Häufiger Auslöser dieser Unfälle sind Brände, die in den Abluftkanälen der Küchen entstanden sind. Hier haben sich auf dem Weg nach draußen Fette und Öle angesammelt und sich zusammen mit Staub zu einer dicken, leicht brennbaren Schicht entwickelt. Bisher konnte die Reinigung dieser Abluftanlagen nur mit viel Mühe, viel Zeitaufwand und noch mehr Wasser durchgeführt werden. Ein Dampfstrahl erledigt diese Arbeit jetzt deutlich leichter, schneller und vor allem trockener.

Die Reinigung der Abluftkanäle ist Pflicht. Mindestens halbjährlich müssen die Anlagen geprüft und bei Bedarf gereinigt werden, so die Vorschrift. Doch nehmen viele Restaurant-, Hotel- und Großküchenbetreiber diese Anweisung auf die leichte Schulter. Oft wissen sie auch nicht, welche Möglichkeiten es gibt, die Abluftanlagen zu reinigen,

ohne dass anschließend aufgrund von großen anfallenden Wassermassen gleich eine Komplettreinigung der Küche erforderlich wird.

Eine Küchengrundreinigung bietet die Firma Quaas Gebäudereinigung GmbH aus Dresden ihren Kunden zwar auch an, jedoch ist die nach der von ihr durchgeführten Reinigung der Abluftanlagen

nicht erforderlich. Denn Firma Quaas befreit die Abluftkanäle in der Küche mit Trockendampf von ihrer Schmutzschicht aus Fett, Öl und Staub.

10 l Wasser für 45 min Reinigungskraft

Dampf ist ein von Druck und Temperatur abhängiger Aggregatzustand von Wasser. Bei der Verdampfung vergrößert sich das Volumen von Wasser um das 1.700-fache. Die im Vergleich zu einem Wassertropfen winzigen Dampf-moleküle kriechen förmlich in die kleinsten Unebenheiten einer Oberfläche und lösen dank ihrer hohen Temperaturen von 160 bis 190 Grad fettige, ölige und wachshaltige Verschmutzungen.

Das Unternehmen Quaas benutzt zur Reinigung von Abluftanlagen einen Dampfreiniger der italienischen Firma Tecnovap, eine Steam Box Pro, in Deutschland exklusiv durch die REA AG vertrieben. Bei einer Heizleistung von 7,2 kW und einem Druck von 10 bar erzeugt das Gerät 194 g

Dampf pro Minute bei einer kontinuierlichen Temperatur von 180 Grad.

Mit ihrem 10 l fassenden Frischwassertank kann die Steam Box laut Hersteller 45 Minuten nonstop arbeiten und dies bei gleich bleibender Dampfqualität.

Das Heizelement der Steam Box kommt nicht in direkten Kontakt mit dem Wasser, ist jedoch mit einem speziellen Material ummantelt und gibt somit die Wärme optimal an das Wasser ab. Mit steigender Temperatur dehnt sich das Heizelement aus, so dass der auf dem Heizelement gebildete Kalkbelag abfällt – sozusagen ein selbst reinigendes System.

Dauerbetrieb bis zu 12 Stunden

Seit August des vergangenen Jahres ist die Steam Box bei der Firma Quaas im Einsatz. „Wir haben über die Trockendampfgeräte von Tecnovap gelesen und daraufhin Kontakt mit dem deutschen Händler aufgenommen“, erzählt Frank Klippel, Betriebsleiter

... und aus Wein wurde Dampf

Der Hersteller der Tecnovap-Geräte entstammte einer traditionsreichen Winzerfamilie. Jedes Mal, wenn er auf seinem Weingut die Zuläufe und Rohre für den Wein mit chemischen Reinigungsmitteln säuberte, musste er anschließend die ersten hundert Liter seines edlen Rebensaftes wegschütten, denn nach diesen Reinigungsaktionen waren im Wein erst einmal Reste der Chemie zu finden. Eine Lösung für dieses Problem fand er im heißen Dampf: Schläuche und Leitungen waren rückstandsfrei sauber, frei von Chemie und zudem hygienischer als je zuvor, denn der heiße Dampf tötete auch alle Keime und Bakterien ab. – Und kein Tropfen des guten Weines musste nun mehr wegeschüttet werden.





Der Dampf hat den Film aus Fett, Öl und Staub aus der Abluftanlage gelöst



30 cm tief wird die Pistole des Dampfreinigers in das Abluftrohr gesteckt

der Quaas Gebäudereinigung. Uwe Nagel von der REA Fassmann & Nagel GmbH in Chemnitz stellte das Gerät dann bei einer Probereinigung vor. Klippel: „Unsere Jungs waren begeistert. Innerhalb von acht Minuten hatten wir Heißdampf.“

Bevor man bei Quaas mit der Steam Box arbeitete, hatte das Unternehmen ein Gerät, das mit Propangas beheizt wurde. „In der Maschine war ein Brenner, der den Dampf erzeugte. Allerdings war das Gerät nur beschränkt einzusetzen, zum Beispiel konnten wir es wegen der offenen Flamme nicht in Räumen mit Rauchmelder verwenden“, beschreibt Frank Klippel die Schwierigkeiten. „Zudem wurde zu viel Wasser produziert, das musste dann gesammelt werden.“ Auch Steffen Grimmert, Objektleiter bei Quaas, erinnert sich nur ungern an die Arbeit mit dem alten Gerät: „Allein die Rüstzeit betrug bis zu einer Stunde. Und das Reinigungsergebnis war immer abhängig vom Wasserdruck der Wasserleitung.“

Eine Grundvoraussetzung bei der Anschaffung eines neuen Trockendampfreinigers war für Grimmert, dass das Gerät beständig Dampf erzeugt. „Am besten ist natürlich 100 Prozent Dampf.“ Und das kann die Steam Box leisten. Klippel: „Die Maschine von Tecnovap funktioniert sogar im 12-Stunden-Dauerbetrieb.“ – Getestet wurde das bei der Firma Quaas schon häufiger.

Das Unternehmen bietet seine Leistungen nämlich auch in der Nacht oder am Wochenende an, wenn die Restaurants geschlossen sind. Hier richtet

Vorbereitungen auf dem Dach

Heute wird die Steam Box in der Küche des Parkrestaurants „Kim Coffee Shop“ im

Das Reinigen der Abluftanlage muss jedoch ohne Demontage möglich sein.“

Wenn die Reinigungsklappen nicht an der passenden Stelle sind, legt man bei Firma Quaas vor der eigentlichen Reinigung auch schon einmal selbst Hand an: „Vor der ersten Reinigung einer Abluftanlage verfolgen wir den kompletten Weg von der Küche bis zum Lüfter-Motor. Dann schneiden wir dort Reinigungsklappen in die Anlagen, wo sie zur besseren Reinigung sinnvoll sind.“ Anders wäre eine Reinigung sonst nicht möglich.

Bevor es heute mit der Reinigung losgehen kann, bedarf es dennoch einiger Vorkehrungen. – Die Vorbereitung



Nach der Dampfreinigung muss noch Hand angelegt werden



man sich bei Quaas ganz nach den Wünschen der Kunden.

REA-Geschäftsführer Uwe Nagel weiß, welche Voraussetzungen bei der Reinigung mit Dampf erfüllt werden müssen: „Auch im Dauerbetrieb muss ein Dampfreiniger eine konstante Dampfqualität liefern. Der Dampf darf nicht wieder zu Wasser kondensieren.“ Joachim Löffler, REA-Vorstand, fügt ergänzend hinzu: „Trockendampf ist abhängig von Druck und Temperatur. Mit steigendem Druck muss die Temperatur ebenfalls steigen, ansonsten sinkt meine Dampfqualität.“

Schlosspark Altfranken im Dresdner Westen eingesetzt. Vor vier Jahren wurde die Abluftanlage zuletzt gereinigt, damals noch mit dem alten Gerät. – Die italienische Steam Box erlebt heute hier im Restaurant ihre Premiere.

Die zur Reinigung erforderlichen Revisionsöffnungen sind in dieser Abluftanlage bereits vorhanden – sogar an den richtigen Stellen. Das ist in der Tat nicht immer so, weiß Uwe Nagel: „Bei der Montage macht sich niemand Gedanken, wo die Revisionsöffnungen der Abluftanlagen sind. Oft sind sie genau dort, wo ich sie überhaupt nicht brauche.

der Steam Box ist dabei am arbeitsunintensivsten. Da die Abluftanlage länger als 45 Minuten mit Dampf bearbeitet werden muss, wird die Steam Box an eine Wasserleitung angeschlossen. Ein automatisches Nachfüllsystem sorgt während der Reinigungsarbeiten dann dafür, dass ohne Unterbrechung gearbeitet werden kann.

Die Vorrichtung zum Einfüllen von Reinigungsmitteln liegt bei der Steam Box hinter dem Dampfkessel, so dass die chemischen Mittel keine Spuren im Kessel hinterlassen können. – Eigentlich ist der Einsatz von Chemie nicht un-

bedingt erforderlich, da die hohe Dampftemperatur öl- und fetthaltige Verschmutzungen löst. Sogar kalkhaltige Ablagerungen werden über die Erwärmung und Ausdehnung der Oberfläche entfernt. Mit einem Reinigungsmittel soll die Reinigungszeit hier einfach verkürzt werden. Allerdings muss man bei der Wahl der Chemie beachten, dass der Reiniger hitzebeständig und Fett lösend ist. Dosierte wird er auf Knopfdruck über die Reinigungs-

Rohrs hinaus verteilen kann -, die Steam Box starten und dann geht es los: Warten. - Darauf, dass sich der Dampf in der Abluftanlage ausbreitet. Warten auf die ersten Verschmutzungen, die sich lösen und aus dem Rohr fallen. Objektleiter Grimmert weiß, dass er die Steam Box nun ohne ständige Kontrolle ihre Arbeit machen lassen kann: „Mit unserer alten Maschine war die Temperatur nicht konstant. Durch die Schwankungen konnte es dann schon mal

der Dampf nun komplett verteilt hat. Mit kritischem Blick prüft Steffen Grimmert an der Öffnung der Abluftanlage, ob sich der Film aus Fett, Öl und Staub gelöst hat. Zufrieden betrachtet er das Ergebnis: „Mit dem Trockendampf kommt man einfach in Ecken, an die man vorher nicht gedacht hat.“ Für alle weiteren Arbeiten muss jetzt Hand angelegt werden. Andreas Genehr löst die Reinigungsklappen von der Anlage und wischt den abge-

ren in der Kanalöffnung, unter der Haube sowie an der Wand hinter dem Herd.

Reinigung der Abluftanlagen als Nische

Nachdem Genehr und Vogel die schützende Plane vom Herd entfernt haben, zeigt sich, dass eine zusätzliche Komplettreinigung dieser Küche wirklich nicht erforderlich ist: Auf dem Boden finden sich keine Wassermassen oder Rinnsale vom ablaufenden Schmutz. Dennoch



Verblüffender Vorher-Nachher-Effekt

pistole der Steam Box. Während in der Küche nun die Flächen unter der Abluftanlage - der Herd und auch der Boden davor - von Quaa-Mitarbeiter Andreas Genehr mit einer Plane abgedeckt werden, steigt Joseph Vogel, ebenfalls Angestellter des Unternehmens, über eine Luke im Dachboden des Gebäudes auf das Dach, um den Abzug der Anlage zu verschließen. Sonst könnte sich der Dampf nicht verteilen und würde nahezu wirkungslos aus dem Abzug austreten. Auch hier kommt eine Plane zum Einsatz, die von Vogel sorgfältig befestigt wird.

Zeit des Einweichens nutzen

Nun kann die eigentliche Reinigung beginnen. Längst ist die Steam Box auf Betriebstemperatur. Andreas Genehr muss jetzt nur noch die Pistole etwa 30 cm tief in das Abluftrohr stecken - nicht zu tief, damit sich der Dampf leicht über den Knick des

passieren, dass vorn nur noch Wasser und kein Dampf herauskam. Das ist heute nicht mehr so.“

Uwe Nagel von der REA-Niederlassung Chemnitz glaubt, dass man diese Zeit auch nutzen könnte: „Die Einwirkzeit muss der Kunde sowieso bezahlen. Warum sollen die Gebäudereiniger in dieser Zeit nicht andere Dienste anbieten. So könnte viel effektiver gearbeitet werden.“

„Schneller ginge es natürlich mit einem Gerät mit 10 kW Heizleistung“, erklärt REA-Vorstand Joachim Löffler. „Doch steht der Arbeit mit einem stärkeren Gerät das Stromnetz im Weg. Wir sind durch die Stromkapazität einfach begrenzt.“ Und letztendlich, so Löffler, entscheide der Kunde, welche Box er für die Anwendungen benötige.

Nachwischen

Nach rund zwei Stunden ist es soweit. Anhand der warmen Außenwände der Abluftanlage lässt sich erkennen, dass sich

lösten Schmutz im Abluftrohr mit einem Mopp aus. Dann werden auch die Klappen sorgfältig mit einem Tuch gesäubert, bevor sie wieder an ihrem Platz angebracht werden.

Joseph Vogel muss währenddessen von unten die Öffnung des Abluftkanals über dem Herd auswischen. Letzte noch festsitzende Schmutzreste werden noch einmal mit Trockendampf bearbeitet, ebenso wie die Haube selbst. Mit Sprühflasche, einem Reinigungsmittel und Tüchern beseitigt Vogel anschließend alle zurückgebliebenen Spu-

wird der Boden einmal feucht gewischt, um etwaige Spritzer zu entfernen.

Ulrich Haika, Geschäftsführer der Quaa Gebäudereinigung GmbH, ist zufrieden. - Mit der Arbeit seiner Mitarbeiter und mit dem Angebot seiner Firma. „Für Gebäudereinigungsunternehmen ist es nicht immer leicht“, weiß er aus Erfahrung. „Man benötigt Nischen. Da ist die Abluftreinigung für uns ideal. Und sie kann uns beim Kunden zusätzlich den Weg zu weiteren Aufträgen bereiten.“

Natalie Butz



Joseph Vogel, Angestellter der Firma Quaa, Frank Klippel, Betriebsleiter der Quaa Gebäudereinigung, Joachim Löffler, REA-Vorstand, und Steffen Grimmert, Objektleiter bei Quaa (v.l.), warten gemeinsam darauf, dass sich der Trockendampf in der Abluftanlage ausbreitet

Die **REA AG** und ihre Partner bieten Ihnen in Deutschland ein flächendeckendes Vertriebs- und Servicenetz.

Wenn Sie einen Ansprechpartner in Ihrer Nähe suchen, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf. Wir leiten Ihre Anfrage an die zuständige Stelle weiter.



Ausgezeichneter Service:



REA AG

Kagrastraße 9

93326 Abensberg

Tel. 09443 / 9299-0

Fax 09443 / 9299-29

www.rea-ag.de

info@rea-ag.de

Wir beraten Sie gerne!