

Tagesseminar Gewerbliche Küchenlüftung 10/12.09.

Programm

Uhrzeit		
08:00	Eintreffen der Teilnehmer	Alle
08:45	Begrüßung der Teilnehmer	Referenten
08:50	VDI 2052 / DIN EN 16282 „Kann man das essen?“	WOLF
09:25	Gesetze und Verordnungen gem. VDI 2052 Aerosolabscheider nach DIN EN 16282-6	WALPOL
10:10	Holzkohlegrillanlagen aus der Sicht der Stadt Köln	Stadt Köln
10:40	<i>Kaffeepause</i>	
11:00	Küchenlüftungsdecken und Spülküchenlüftung “Darauf kommt es an“	Halton
11:45	Normen und Richtlinien Küchenlöschanlagen Planung, Installation und Betrieb in gewerblichen Küchen	ANSUL
12:30	<i>Mittagspause</i>	
13:15	Brandschutz in der Küchenlüftung: Grundlagen und Anforderungen von Brandschutzklappen für gewerbliche Küchen	WILDEBOER
14:00	Luftleitungen für die Küchenabluft. “Dichtheitsklassen was ist das?“	DL Lufttechnik
14:45	Luftführung / Zuluft über Textile Luftauslässe	AirQuell
15:30	<i>Kaffeepause</i>	
15:50	Plasma und Gerüche! Theorie und Praxis!	oxytec
16:35	RLT-Richtlinien „nicht alles wird so heiß gegessen, wie es gekocht wird“	WOLF
17:15	Smalltalk / Ende der Veranstaltung	

QR-Code zum Download der Unterlagen am Tage vor der Veranstaltung.

