

Tagesseminar Gewerbliche Küchenlüftung

Mehr als nur heiße Luft



Einladung zum Seminar von

- AirQuell GmbH
- Ansul
- DL Lufttechnik
- Halton Foodservice GmbH
- Oxytec air&water purification systems
- Walpol GmbH
- Wildeboer Bauteile GmbH
- WOLF GmbH

Agenda

- VDI 2052 / DIN EN 16282 – Kann man das essen?
- Arbeitsstättenrichtlinie / Aerosolabscheider nach DIN
- Küchenlüftungstechnik – im Fokus: Raumluftqualität und Nachhaltigkeit
- Normen und Richtlinien Küchenlöschanlagen
- Planung, Installation und Betrieb in gewerblichen Küchen
- Brandschutz in der Küchenlüftung: Grundlagen und Anforderungen von Brandschutzklappen für gewerbliche Küchen
- Textilschläuche in der Gastronomie und Küche sinnvoll und erlaubt?
- Luftleitungen für die Küchenabluft. "Dichtheitsklassen was ist das?"
- RLT-Richtlinien „nicht alles wird so heiß gegessen, wie es gekocht wird“
- Gerüche! Was können Plasmaanlagen? UVC Ozon, der fettfreie Kanal
- Smalltalk im Studio / Ende der Veranstaltung

Anmeldung

Tagesseminar

Bitte senden Sie das Formular ausgefüllt an kuechenseminar@wolf.eu.
Die angegebene Adresse muss der Rechnungsadresse entsprechen.

Hiermit melde ich mich/uns verbindlich an für

Dienstag, den 05.03.2024
08.30 - 17.15 Uhr

Donnerstag, den 07.03.2024
08.30 - 17.15 Uhr

Heizwerk Event Space
im Tabakquartier
Hermann-Ritter-Straße 108
28197 Bremen

Dr. Thompson´s Seifenfabrik
Erkrather Straße 230
Gebäude 232
40233 Düsseldorf

Teilnehmer 1

Vorname, Name

Firma

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Funktion

Abteilung

Ernährungsweise / Unverträglichkeit

Telefon

E-Mail

Ort, Datum

Unterschrift

Teilnehmer 2

Vorname, Name

Firma

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Funktion

Abteilung

Ernährungsweise / Unverträglichkeit

Telefon

E-Mail

Ort, Datum

Unterschrift