

plasmaNorm[®] - Die Zukunft sauberer Luft

29.03.2016, 11:25 | Industrie, Bau & Immobilien

Pressemitteilung von: *CIP International ges. für copyrights, intellectual properties marketing, r&d mbH*
Presseagentur: *plasmaNorm[®] - CIP International GmbH*



plasmaNorm[®] Küchenumlufthaube pNcSdirect (als Wand- oder Aufsatzhaube)

Recke, 24.03.2016 - Seit 12 Jahren ist plasmaNorm[®] nicht mehr aus der erfolgreichen Gastro- und Industrieküche wegzudenken. Der deutsche Pionier auf der Geruchs-beseitigungs- und Luftreinigungsebene widmet sich auch in Zukunft einmal mehr den Themen der Lufthygiene, Entkeimung und des Brandschutzes und zeigt auf, warum Küchenumluftsysteme eine immer wichtigere Rolle spielen.

Die Themen Lufthygiene, Entkeimung und Brandschutz in Großküchen werden auch in den kommenden Jahren weiterhin aktuell bleiben. Manfred Langner, Entwickler der plasmaNorm[®] Technologie und Leitung ‚Forschung und Entwicklung‘ der CIP International, geht davon aus, dass die Vorschriften zur Luft- und Abluftanlagenhygiene in Großküchen in Zukunft strenger werden.

Immer wieder sei deutlich zu spüren, dass die zuständigen Behörden der einzelnen Bundesländer "ernst" machen, wenn der angehende Gastronom nicht alle erforderlichen Unterlagen gesammelt und die Auflagen der Vorschriften der VDI 2052 und 6022 nicht zu 100% erfüllt.

Küchenumluft als professionelle und sichere Alternative

Um eine geruchs- und keimfreie Küchenabluft zu gewährleisten, hat plasmaNorm[®] seit einiger Zeit neben den innovativen Küchenabluftanlagen auch effektive Küchenumluftlösungen in seinem Produktportfolio fest verankert und in der breiten Kundschaft erfolgreich etablieren können. Hat der Betreiber beispielsweise keine Möglichkeit seine Küchenabluft über das Dach oder die Fassade abzuführen, da das Gebäude denkmalgeschützt ist oder Nachbarn keine Geruchsbelästigung wünschen, schafft plasmaNorm[®] anstandslos und kostengünstig Abhilfe.

Der angesaugte Kuchendunst wird wie bei der plasmaNorm[®] Küchenablufttechnik in drei Stufen gereinigt und von unerwünschten Gerüchen und Stoffen befreit. Zurück bleiben gereinigte Luft und Wärme. Die Wärme kann andernorts zur Verfügung gestellt werden. Beispielsweise zum Aufwärmen des Gastraumes oder zur Nutzung von

Warmwasser.

Franz-Josef Hoffmann, CIP Vertriebsingenieur und Projektleiter F&E erklärt: „Diese Herangehensweise der Luft- und Geruchsbehandlung ist außerordentlich innovativ und bietet in vielen Anwendungsbereichen insbesondere in der Luftungstechnik neue Lösungswege.“

Brandgefahr dank plasmaNorm[®] gebannt

Die VDI 2052 sieht vor, dass das gesamte Kuchenabluftsystem einer Großkuche in regelmäßigen und festgelegten Abständen inspiziert und gereinigt wird, um aktiv vor einem zerstörerischen Brand zu schützen. "plasmaNorm[®] übernimmt bei korrekter Anwendung nach unseren Vorgaben den Brandschutz für die Gastrokuche. Bisher haben wir alle Brandschutzaufgaben sämtlicher Flughäfen, U-Bahnhöfen, Shoppingmalls und vielen mehr erfüllt", erklärt Manfred Langner.

Der in allen plasmaNorm[®] Anlagen integrierte Vorfilter dient als Aerosolabscheider. Hier wird ein großer Teil der Fett- und Wassertröpfchen gestoppt und gehalten. Ein nachgeschalteter Elektrofilter dient zur Abscheidung der in der Abluft enthaltenen Feinstäube, welche beim Braten erzeugt werden.

Im folgenden Plasmabereich mit weiterentwickelten Plasmaelektroden werden die noch übrigen geruchsbelasteten Gasmoleküle einer Oxidation zugeführt. Die reaktiven Bestandteile und die Geruchsmoleküle werden in der Aktivkohlestufe final zusammengeführt, sodass hier ein Abschluss des Oxidationsprozesses auf Molekularbasis stattfindet. Die Aktivkohle regeneriert sich dadurch selbst und ist als Dauerfilter zu verstehen.

Weitere Informationen zu plasmaNorm[®] Kuchenumluftsystemen und das Thema Brandschutz erhalten Sie unter www.kuechenumluftsysteme.de.

Portrait

Über CIP International GmbH

Unternehmer und Entwickler Manfred H. Langner, sowie sein Team aus Wissenschaftlern und Technikern öffnen die plasmaNorm[®] Technologie unentwegt für weitere Anwendungen, die ohnehin nahezu unbegrenzt sind. Bekannt wurde diese effektive und effiziente Geruchsabmilderungslösung in der Gastronomie- und Lebensmittelbranche. Namhafte Marken wie Ditsch, Pizza Hut, Tönnies Fleischwerke, McDonald's, KAIMUG, Pantiamo und viele weitere arbeiten erfolgreich mit plasmaNorm[®]. Ebenso wurden einige Food Konzepte in Bahnhöfen, Flughäfen und Einkaufszentren mit plasmaNorm[®] verwirklicht. Forschung und Entwicklung erfolgt in der eigenen Betriebsstätte, produziert wird gemeinsam mit autorisierten Fertigungsbetrieben. Beim Vertrieb erhält die CIP International tatkräftige Unterstützung einiger bekannter Branchenkenner. Langner hält diverse Patente an der plasmaNorm[®] Technologie.

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/896873/plasmaNorm-Die-Zukunft-sauberer-Luft.html>