

Vorwort

Mein erstes Buch „Grundlagen, Berechnungen“ zur Lüftungstechnik in gewerblichen Küchen behandelte im Wesentlichen verschiedene Verfahren zur Luftvolumenstromberechnung und grundlegende Anforderungen an den Aufbau von Küchenlüftungsanlagen. In diesem Buch wird auf die Anforderungen an Komponenten, wie Küchenlüftungshauben, Küchenlüftungsdecken, Aerosolabscheider u. a. m., eingegangen. Weiterhin werden die für Küchenlüftungsanlagen spezifischen Anforderungen an Ventilatoren und RLT-Geräte sowie die wesentlichen Forderungen des Brandschutzes erläutert.

In einem eigenen Kapitel werden die verschiedenen Verfahren zur Abluftnachbehandlung und Abluftreinigung vorgestellt und die Möglichkeiten für ihren Einsatz aufgezeigt. Ein weiteres Kapitel behandelt die Anforderungen an stationäre Feuerlöscheinrichtungen in Küchen.

In der Praxis begegnen mir häufig Probleme durch falsch einregulierte Anlagen oder auch bei der Messung von Luftvolumenströmen. Von daher wird ausführlich auf Möglichkeiten zur Einregulierung und auf verschiedene Verfahren zur Messung der Luftvolumenströme eingegangen.

Mein besonderer Dank gilt Susanne Keller und ihrem Team sowie Bernd Hanseman und seinem Team, die mir dieses Buch ermöglicht und mich mit Rat und Tat unterstützt haben. Mein besonderer Dank gilt auch Claudia Simmoteit und Volker Eckmann für die kritische Durchsicht des Entwurfs und ihre Anmerkungen. Danken möchte ich auch allen Personen und Unternehmen, die mir bei diesem Buch mit Anregungen, Abbildungen und Grafiken hilfreich zur Seite standen.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre!

Georg Tale-Yazdi, im April 2019
gt@ib-tale.de