A photograph of a modern commercial kitchen. In the foreground, there is a stainless steel countertop with a built-in gas cooktop. To the left of the cooktop, there are stacks of colorful plates and a metal pot. Below the countertop, there are stainless steel cabinets with drawers. In the background, there is a large window with a view of the outdoors, where some plants are visible. A tall, stainless steel ventilation duct extends from the cooktop area up towards the ceiling. The overall atmosphere is clean and professional.

Lüftungslösungen für gewerbliche Küchen

Maximale Flexibilität – Maßgeschneiderte Lüftungssysteme

Ihr starker Partner für RLT-Lösungen für gewerbliche Küche

In modernen Gastronomiebetrieben sind individuelle Lüftungslösungen unverzichtbar. Ob sichtbares Front Cooking mit Grill oder Holzofen oder diskrete Küchenbereiche hinter den Kulissen – die Anforderungen an die Luftführung sind hoch und vielfältig.

Ein Front Cooking mit Grill oder Pizza-Holzofen stellt besondere Anforderungen an die Küchenlüftung. Doch auch in klassischen Restaurantküchen, die für Gäste nicht einsehbar sind, darf die Luftqualität nicht beeinträchtigt werden – weder durch Wärme, Feuchtigkeit noch durch Gerüche. Gewerbliche Küchen unterliegen strengen gesetzlichen Vorgaben: Die Abluft muss kontinuierlich abgeführt und durch hygienisch einwandfreie Zuluft ersetzt werden. Darüber hinaus gelten zahlreiche Normen und Richtlinien

für Energieeffizienz und Brandschutz. Die Verantwortung für die Einhaltung liegt beim Planer – im Schadensfall, etwa bei einem Brand oder Verstößen gegen das Baurecht oder das Bundes-Immissionsschutzgesetz (BImSchG), wird dieser zur Rechenschaft gezogen. WOLF Mainburg steht Ihnen als erfahrener RLT-Geräte-Spezialist kompetent zur Seite – mit maßgeschneiderten Lüftungslösungen, die Arbeitsschutz, Energieeffizienz, Komfort und Sicherheit optimal vereinen.



Arbeitsschutz, Hygiene, Wärmerückgewinn.

Die technische Ausstattung von RLT-Geräten für die Küche und den Gastraum dient vorrangig dem Arbeitsschutz und der Hygiene. WOLF Küchen-Lüftungsgeräte sind darüber hinaus mit effizienter Wärmerückgewinnung gemäß DIN EN 16798 Teil 1 (Luftvolumenstrom) und Teil 3 (Geräte) ausgestattet.

Der Wärmerückgewinn erfolgt gemäß VDI 6022 Blatt 1 „Raumlufttechnik, Raumluftqualität - Hygieneanforderungen an raumlufttechnische Anlagen und Geräte (VDI-Lüftungsregeln)“ (2018) und VDI 2052 Blatt 1 entweder über einen Plattenwärmetauscher oder ein H-VKS-System. Bis zu 90 Prozent der Wärme kann ein speziell für den Küchenbetrieb ausgestattetes Zentrallüftungsgerät zurückgewinnen.

WOLF bietet maßgeschneidert geplante Küchen Klimatisierungslösungen sowohl in Bezug auf Bauform und Größe als auch hinsichtlich der Funktion. Die RLT-Geräte sorgen für einen hygienischen und sicheren Betrieb, stellen eine effiziente Geruchs- und Fettkontrolle sicher und gewährleisten bedarfsgerecht den gewünschten Temperatur-Korridor in der Koch- und Spülküche.

Die moderne, zerlegbare Konstruktion der WOLF RLT-Geräte aus einzelnen Modulen mit dem WOLF Easy-Lifting-System gewährleistet eine besonders einfache Einbringung und Montage. Für einen hohen Bedienkomfort sind WOLF Küchen-Lüftungsgeräte mit einer zentralen Regelung ausgestattet.

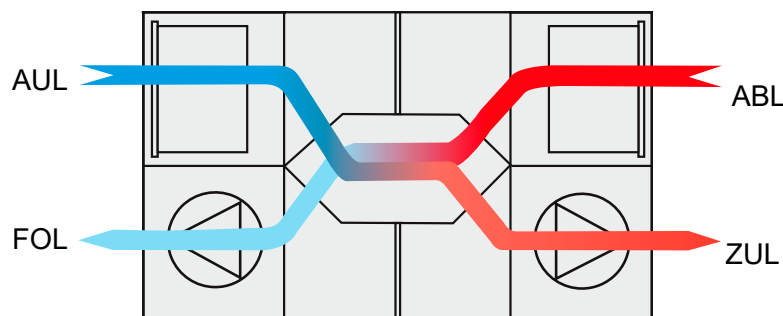


Wärmerückgewinnung auf verschiedenen Wegen

Küchenlüftungsgeräte von WOLF können Wärme über zwei unterschiedliche Technologien zurückgewinnen.

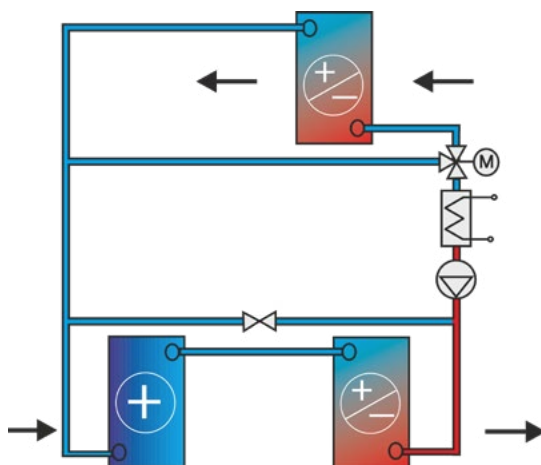
/D1 Kreuzgegenstrom-Plattenwärmetauscher

Der Kreuzgegenstrom-Plattenwärmetauscher eignet sich für hohe Volumenströme und hilft, Investitionskosten zu senken. Im Gegensatz zum einfachen Kreuzstromwärmetauscher verlaufen Zu- und Abluft nicht nur über Kreuz, sondern auch gegeneinander. Die Wärmeübertragung erfolgt über vier Seiten und erreicht Rückwärmzahlen von 80 bis 90 % – deutlich effizienter als bei herkömmlichen Kreuzstromsystemen.



/D2 Hochleistungs-Kreislaufverbundsystem (HKVS)

Zwischen die beiden Plattenwärmetauscher von Zu- und Abluft wird ein separates, solebasiertes Kreislaufsystem geschaltet. Die warme Abluft überträgt ihre Energie auf die Sole, die diese zum zweiten Wärmetauscher im Zuluftgerät transportiert und dort an die Küchen-Zuluft abgibt.



Um fetthaltige Aerosole besser zu bewältigen, sind die Lamellenabstände im Wärmetauscher großzügig auf 3,5 mm ausgelegt. Dennoch wird eine Rückwärmzahl von bis zu 70 % erreicht.

Hocheffiziente Komponenten

Küchenlüftungsgeräte von WOLF arbeiten immer nach Bedarf. Feuchte- und VOC-Sensoren erkennen automatisch, wann eine Küche in Betrieb geht, und schalten in den optimalen Betriebsmodus. Dabei sind Küchenlüftungsgeräte von WOLF im besten Sinne des Wortes regelkonform:

Ventilatoren mit gekapseltem Motor

Nach den Anforderungen der VDI 2052 sind die Ventilatoren stufenweise oder stufenlos zu steuern. Laut Muster-Lüftungsanlagen-Richtlinie (M-LÜAR) müssen die Ventilatoren von Küchenlüftungsgeräten nicht nur leicht zugänglich sein, sondern darüber hinaus auch einfach zu kontrollieren und reinigen. Die Antriebsmotoren der Ventilatoren müssen sich außerhalb des Abluftstromes befinden.

WOLF liefert Ventilatoren mit gekapseltem Motor, sowohl als EC-Motor als auch mit freilaufendem Ventilator incl. Frequenzumrichter - somit außerhalb des Abluftstromes. Die Ventilatoren sorgen nicht nur im Teillastbereich für eine hohe Energieeffizienz. Die stufenlose Drehzahlregelung ermöglicht eine präzise Anpassung der Luftmenge und eine kompaktere Bauweise sowie geringe Schallemissionen.

Klima Split Wärmepumpe

Um den Arbeitsschutz sicherzustellen, ist muss gewerblichen Küchen die Raumlufttemperatur mindestens 18 °C betragen und darf im Rahmen des betrieblich Möglichen 26 °C nicht überschreiten. Ausgenommen hiervon sind jahreszeitlich bedingte Temperaturüberschreitungen gemäß den technischen Regeln für Arbeitsstätten (ASR A3.5). Zur Einhaltung der thermischen Behaglichkeit gibt die VDI 2052 drei Eckwerte vor: In der Küche sollten 32 °C, eine relative Luftfeuchtigkeit von 30 % und eine absolute Feuchte von 16,5 g/kg nicht überschritten werden.

Um diese Werte zuverlässig das ganze Jahr zu erreichen, kann die Zuluft optional mit Hilfe einer dezentralen reversiblen Wärmepumpe (Direktverdampfer) temperiert werden.



Maximaler Komfort für Gäste und Mitarbeiter

Eine durchdachte Lüftungslösung sorgt dass Gerüche, Dämpfe und Wärme dort bleiben, wo sie hingehören: in der Küche. Gleichzeitig schafft sie ein angenehmes Ambiente im Gastraum und ein sicheres, hygienisches Arbeitsumfeld hinter den Kulissen.

Wenn Braten und Spülen stattfinden können, ohne dass Dampf oder Gerüche aus dem Bereich der Lüftungsdecke entweichen – und die Raumtemperaturen dabei angenehm bleiben – profitieren sowohl Ihre Gäste als auch Ihr Personal von maximalem Komfort und Wohlbefinden.

In einem Gastraum, der effizient belüftet und angenehm temperiert ist, bleibt die geschäftige Atmosphäre der Küche aus dem Blickfeld und aus dem Bewusstsein. Gleichzeitig herrschen in der Küche gesunde und sichere Arbeitsbedingungen – im Einklang mit den aktuellen Arbeitsschutzvorgaben, Hygienestandards und Brandschutzrichtlinien.

Dank energieeffizienter Wärmerückgewinnungssysteme werden die Betriebskosten deutlich und nachhaltig gesenkt – eine solide und zukunftssichere Grundlage für Ihren wirtschaftlichen Erfolg.



WOLF zählt international zu den führenden Anbietern von innovativen Lösungen für Raumluftechnik. Das ist unseren Kunden am wichtigsten:



Know-how aus Deutschland

An unserem Hauptstandort in Mainburg entwickeln und fertigen wir unsere Produkte mit höchster Präzision. Das WOLF Campus Schulungsangebot in Deutschland vermittelt Expertenwissen zu Installation, Instandhaltung und mehr – mit Seminaren und In-House-Schulungen.



Partnerschaft auf Augenhöhe

Ein deutschlandweites und internationales Netz persönlicher Ansprechpartner garantiert schnelle Unterstützung. Das WOLF Service Team berät Sie kompetent bei Inbetriebnahme und Wartung. Ein Großhandelspartner-Netz erleichtert die Ersatzteilbeschaffung.



Einfach starke Lösungen

WOLF Lüftungsanlagen vereinen Effizienz, Langlebigkeit und einfache Bedienbarkeit. Das breitgefächerte Air Handling Produktportfolio wird durch digitale Services ergänzt, die Zeit, Geld und CO₂ sparen.



Für eine intakte Umwelt und Vielfalt

Wir setzen bei der Konstruktion und Materialauswahl bewusst auf Langlebigkeit und Nachhaltigkeit. Bei WOLF arbeiten unterschiedlichste Generationen und Nationen Hand in Hand und profitieren gegenseitig.

WOLF Klima & Lüftung

Eine passende Lösung für jede Anforderung



Hotels



Pools und Spa



Produktion- und
Industriegebäude



Gesundheitswesen



Agriculture



Erlebnis-, Kultur und
Sportgebäude



Büro- und Verwaltungs-
gebäude



Logistik und
Lagerhallen



Verkaufsstätten



Transport und
Verkehr



Bildungsstätten



Rechenzentren

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf

WOLF Niederlassungen in Deutschland

Air Handling North

+49 (0)40/42934680
vkb.nord@wolf.eu

Air Handling Ost

+49 (0)3378/209670
vkb.ost@wolf.eu

Air Handling West

+49 (0)2173/6851030
vkb.west@wolf.eu

Air Handling Süd

+49 (0)8751/74-2650
vkb.sued@wolf.eu



Dennis Rösing
Expert in Commercial
Kitchens