

Mit der Eröffnung unseres neuen Restaurants „Ständige Vertretung“ im Flughafen Köln/Bonn standen wir vor der Herausforderung, die hohen Brandschutzaufgaben des Flughafens umzusetzen. Das gestaltete sich enorm schwierig, weil ein ca. 10 Meter hoher Abluftkamin für eine brandschutztechnische Reinigung nicht zugänglich war. Hinzu kamen die engen Platzverhältnisse über der Abluffhaube, wodurch sich handelsübliche Abluftreinigungssysteme (Aktivkohlefilter etc.) ausschlossen.

Auf Empfehlung entschieden wir uns für die purventus-Lösung.

Heute, nach über einem Jahr Betrieb, können wir sagen, dass sich das System bestens bewährt hat. Unser Abluftsystem hat keinerlei Fettablagerungen. Damit konnten wir alle Brandschutzaufgaben dauerhaft gewährleisten. Hinzu kommt, dass aufgrund des durchgängig, saubereren Abluftsystems auch die Ventilatorleistung ohne Energieverluste gleich bleibt, Sensoren nicht verschmutzt werden und damit die sonst üblichen Fehlmeldungen ausgeschlossen bleiben. Die Reinigung der UV-Module erfolgt einfach in der Spülmaschine und kann durch das Personal selbst durchgeführt werden. Der Service der Firma ist ausgezeichnet.

Gern empfehlen wir die purventus GmbH weiter.

ppa. Jörg Rösemeier
Mitglied der Geschäftsführung
C.Wöllhaf GastroService GmbH
Tel. 030 41014420
<http://www.woellhaf-airport.de>