

BÄRO

A I R H Y G I E N E

Ein Unternehmen stellt sich vor

BÄRO – 1 Unternehmen, 2 Geschäftsbereiche

Perfect Retail Lighting

- Spezialbeleuchtungssysteme für Anwendungen im Lebensmittel-Einzelhandel
- Beleuchtungssysteme für den Non-Food-Bereich

Lufthygiene

- Luftentkeimung mit UV-C-Strahlung
 - Für RLT-Anlagen aller Art (VDI 6022)
 - Für Prozesssicherheit in der Lebensmittelverarbeitenden Industrie
- Entfettung von Abluft
 - Brandschutz von Küchenabluft
- Geruchsbeseitigung von Küchenabluft

Dienstleistungen

- Beratung und Planung
- Wartung und Kundenservice
- BÄRO-Lichtstudio und Lufthygieneseminare
- Forschungs- und Entwicklungszentrum

- Unternehmen: BÄRO GmbH & Co. KG
- Sitz: Leichlingen (Rheinland)
- Gründung: 1953
- Mitarbeiter: ca. 170
- Tochtergesellschaften: USA, UK, Frankreich, Italien
- Standorte International: 45

- Unser Leitbild:

„ Wir verstehen uns als ein marktorientiertes Unternehmen, das die Bedürfnisse seiner Kunden zur Grundlage aller unternehmerischen Aktivitäten macht.

Weil die Anforderungen unserer Kunden sehr individuell sind, entwickeln und produzieren wir Lösungen, die innovativ und maßgeschneidert sind.“

- Kernelement von BÄRO ist:

Durch innovative Produkte unterscheiden wir uns und wachsen wir, aber die flexible Erfüllung der Kundenwünsche steht für uns im Mittelpunkt.

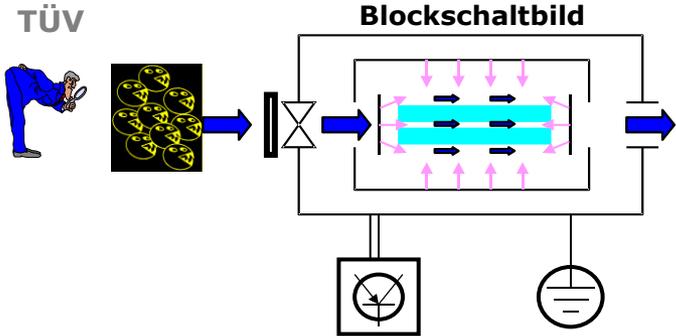
Geschäftsbereich Lufthygiene

- 1992 Entwicklungsbeginn der BÄRO-UV-C-Technik
- 1994 Weiterentwicklung von UV-C-Bestrahlungsgeräten auf Basis von UV-C-Kompaktstrahlern, vollelektronischer Betrieb, Zertifizierung
- 1995 Markteinstieg in der lebensmittelverarbeitenden Industrie
- 1997 Entwicklung der Modultechnik
- 2001 Eröffnung des Schulungs- und Informationszentrums für Luft-hygiene
- 2004 Entwicklung spritzwassergeschützter UV-C-Strahler
- 2006 Entwicklungsbeginn UV-C-Ozontechnik für die Fettbeseitigung
- 2008 Geräte für die Geruchs-beseitigung von Küchenabluft auf der Basis von Kaltplasma

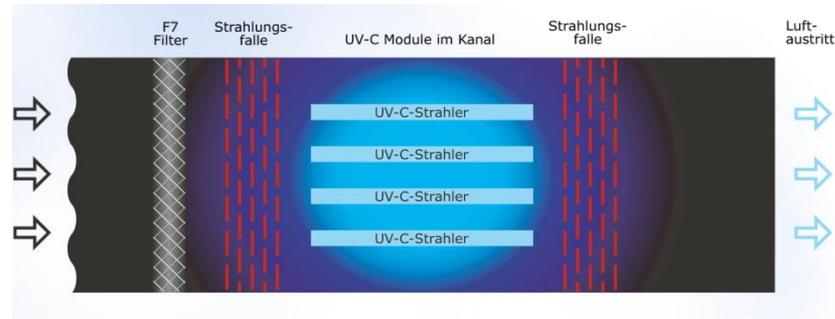
Bis heute: Anmeldung von 6 Gebrauchsmuster und Patenten

Luftentkeimung mit UV-C-Strahlung

Bestrahlungsgeräte



Einsatz in RLT – Anlagen



Hohe Bestrahlungsstärke im Maximum der Keimtötungsfunktion

Hohe räumliche Bestrahlungsstärke

Wirkungsmaximierung

Ozonfreiheit

Strahlersicherheit

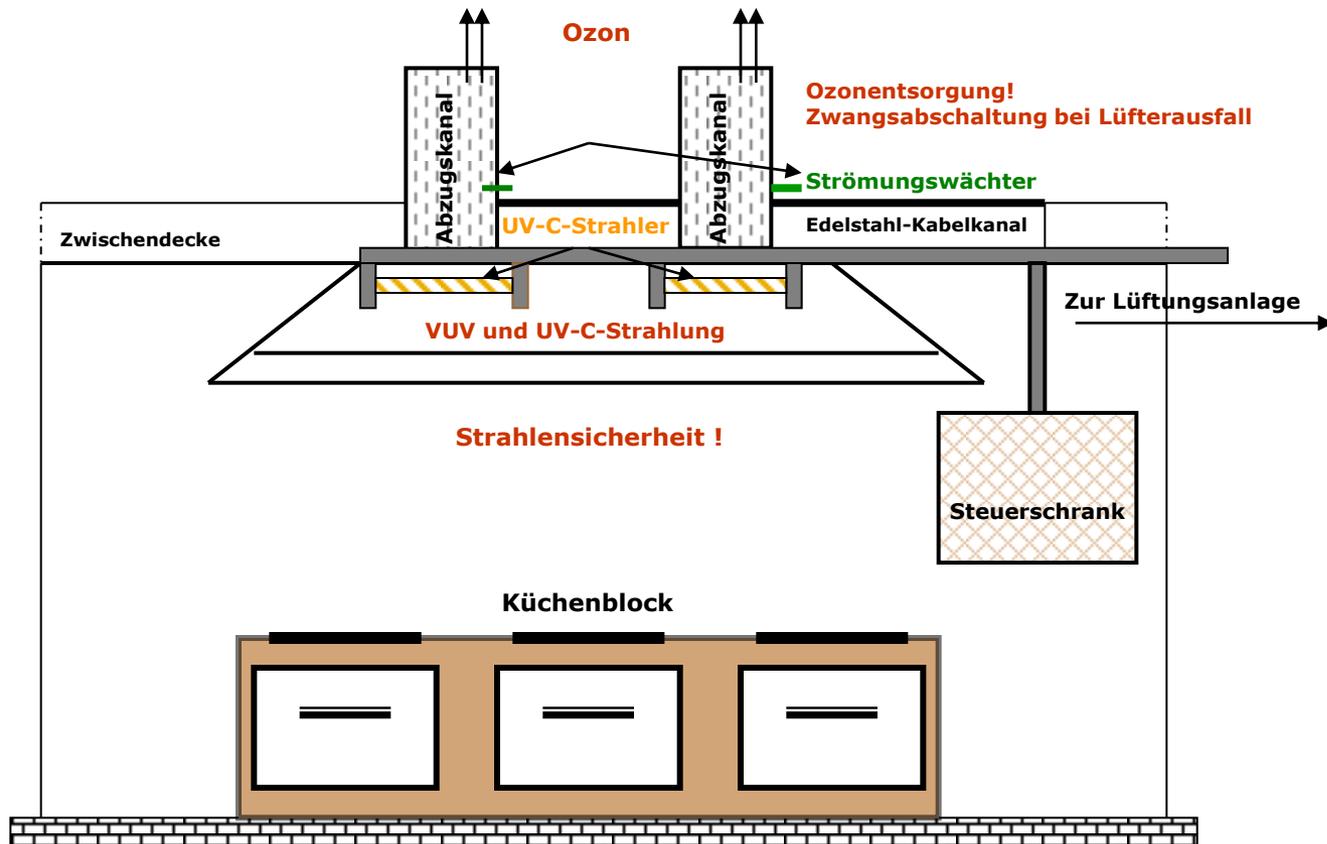
Gerätesicherheit

Energieeffizienz

- > **Niederdruckstrahler**
- > **mehrere Strahler**
- > **kurze Bestrahlungsabstände**
- > **dotiertes Quarzglas**
- > **Blackbox, Strahlenfallen**
- > **Schutzklasse I, CE, Prüfzeichen**
- > **High Output Kompaktstrahler, elektronische Betriebsgeräte**

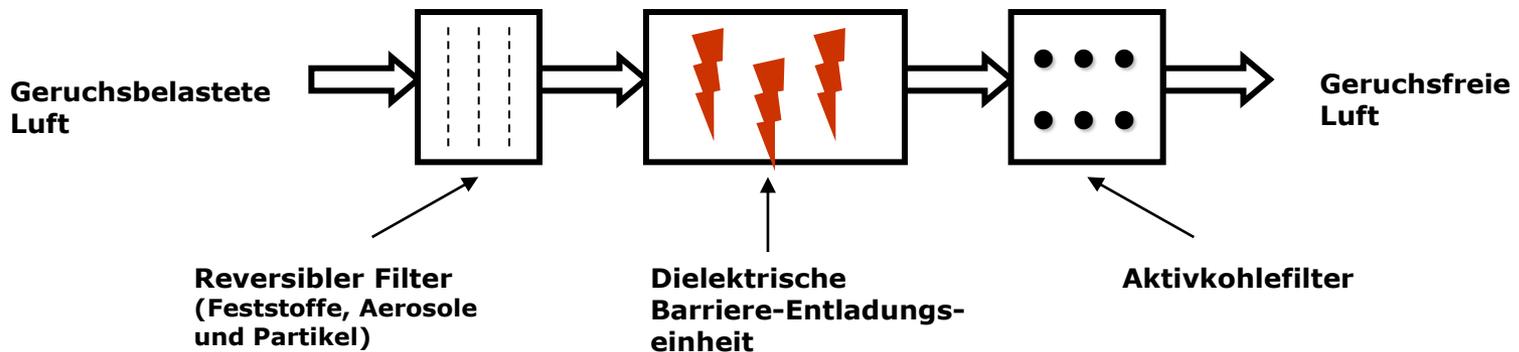
Fettbeseitigung in Küchenabluft

- Zielstellung: → Brandschutz durch fettfreie Abluftkanäle
→ „Kalte“ Verbrennung von Fetten
→ Brandlastverminderung



Geruchsbeseitigung in Küchenabluft

Gerätekonzzept:



- Kaltplasma entsteht in einer Schicht von ca. 1 mm Abstand von den Entladungsplatten
- Für eine Reaktion ist der Kontakt zum Plasma notwendig
- Als Reaktionsprodukte entstehen OH-Radikale und Ozon

Seminarangebote im BÄRO-Schulungszentrum - Lufthygiene -

Die Lüftung lebt!

Mikrobiologie und VDI 6022

Dr. rer. nat. Andreas BERPPOHL

Gut gerüstet: Die Abwehr steht!

Grundlagen der UV-Strahlung

und Plasma-Technik

Dr.-Ing. Martin KIRSTEN

Der Gegenschlag: Den Mikroben an den Kragen I

Luftentkeimung Praxis

Dipl.-Ing. Hartmut ENGLER

Der Gegenschlag: Den Mikroben an den Kragen II

Oberflächenentkeimung

Dipl.-Ing. Martin FERRES

Fett weg!

UV-C-Ozon-Technik in

Küchenabluft-Anlagen

Dipl.-Ing. Hartmut ENGLER

Ende gut alles gut: Abluft ohne Gestank

Geruchs- und Rauchbeseitigung mit Plasma

Dipl.- Ing. Hartmut ENGLER

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!