

# **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.

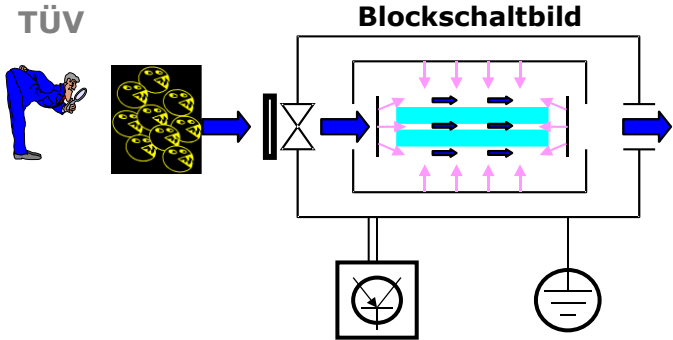
# Geschäftsbereich Lufthygiene

- 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

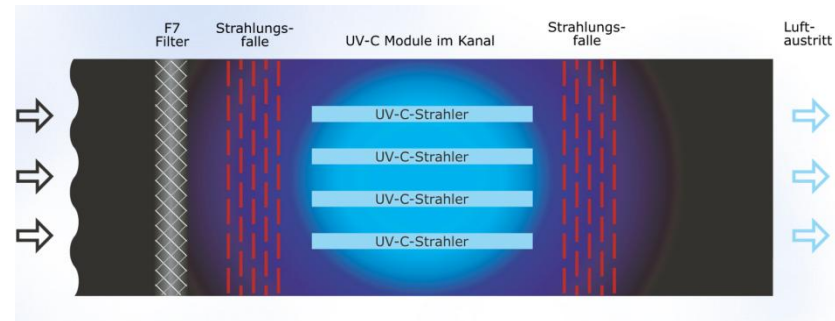
Bis heute: Anmeldung von 6 Gebrauchsmuster und Patenten

# Luftentkeimung mit UV-C-Strahlung

## Bestrahlungsgeräte



## Einsatz in RLT – Anlagen



**Hohe Bestrahlungsstärke im Maximum der Keimtötungsfunktion**

**Hohe räumliche Bestrahlungsstärke**

**Wirkungsmaximierung**

**Ozonfreiheit**

**Strahlersicherheit**

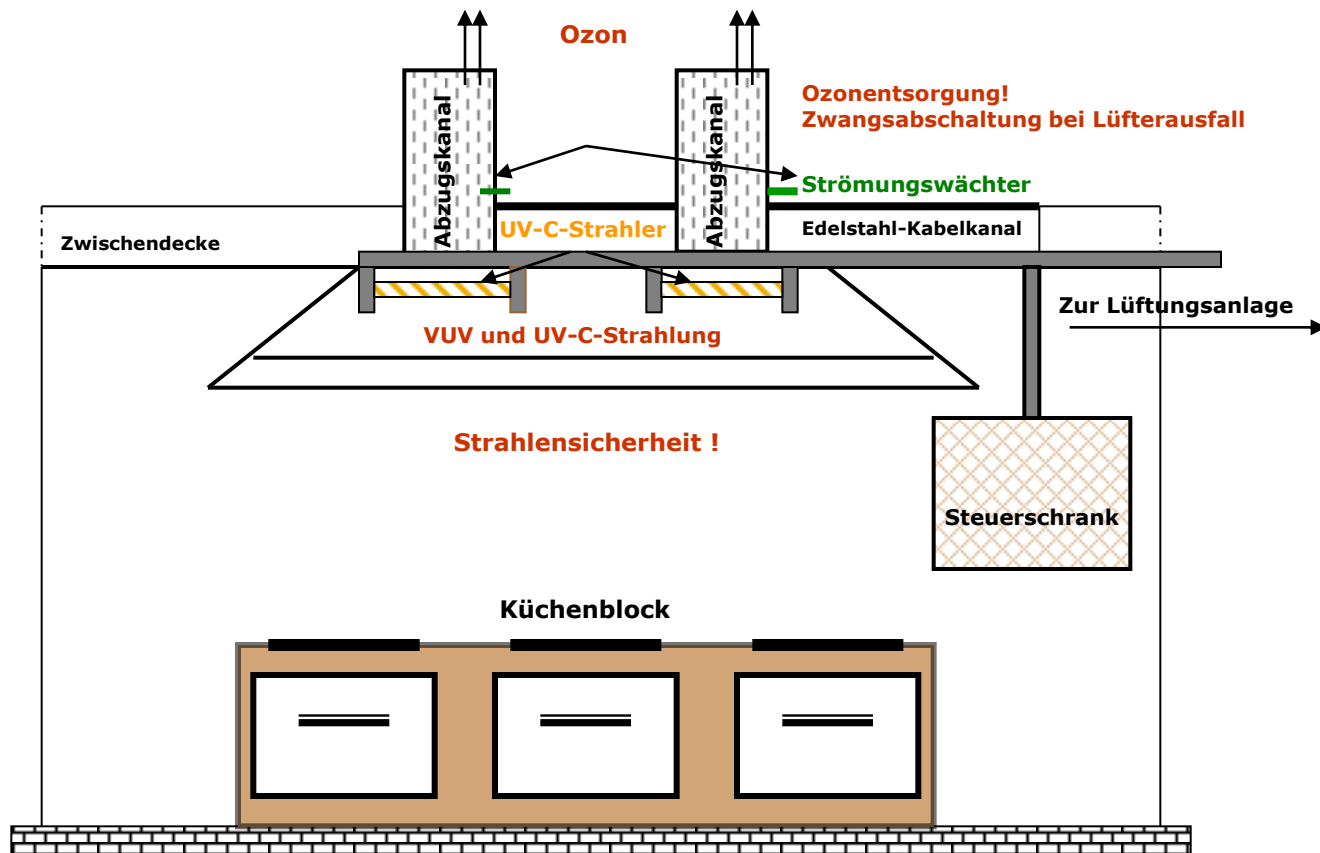
**Gerätesicherheit**

**Energieeffizienz**

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

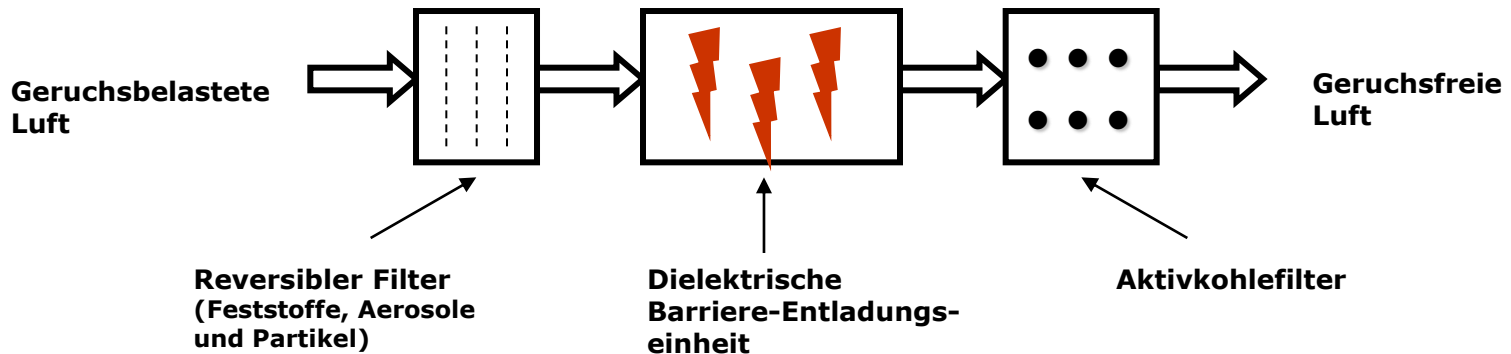
# Fettbeseitigung in Küchenabluft

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



# Geruchsbeseitigung in Küchenabluft

## Gerätekonzept:



- 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!**