

IAS · Steinhäuserstraße 19 · D-76135 Karlsruhe

### Messstelle

Von der ZLS akkreditiert  
als außerbetriebliche Messstelle,  
Reg.- Nr. ZLS-P-627/05.

Bekannt gegebene  
Messstelle nach §§ 26, 28  
Bundesimmissionsschutzgesetz BImSchG.

Tel.: (0721) 8204-320  
Fax: (03221) 1085-599  
E-Mail: [ias.karlsruhe.ms@ias-gruppe.de](mailto:ias.karlsruhe.ms@ias-gruppe.de)

**Kurzfassung des Berichtes Nr. 056209030/pk vom 20.07.2009  
über Messungen am  
Blanco-Cook-Frontcooking-System der Firma Blanco**

Auftraggeber: BLANCO CS GmbH + Co KG  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen

Versuchsobjekt: Blanco Cook Absaugmodul (BC ES 3),  
bestückt mit 3 Blanco Cook Grillplatten  
mit jeweils 3,5 kW (BC GF 3500)

Am Versuchsobjekt wurde die Geruchsstoffkonzentration mittels Olfaktometrie<sup>1</sup> gemäß  
DIN EN 13725 ermittelt.

Es wurden folgende Faktoren bestimmt:

- Geruchsstoffkonzentration in der gefilterten und ungefilterten Luft
- Wirkungsgrad der Geruchsminderung / Geruchsfiltermedien

Zusätzlich wurden Fettaerosole nach BIA 7284 bestimmt:

- Fett-Aerosol-Abscheidegrad

<sup>1</sup> Olfaktometrie = Riechprüfung/Geruchsmessung.  
Die olfaktorische Wahrnehmung bezeichnet die Wahrnehmung von Gerüchen (Geruchssinn).

Die Messungen am Blanco-Cook-Frontcooking-System ergaben folgende Ergebnisse:

### **Wirkungsgrad der Geruchsminderung**

Der Wirkungsgrad der Geruchsminderung gibt an, wie viele Geruchseinheiten durch die verwendeten Geruchsfilter aus den Wrasen (Kochdämpfen) gefiltert werden. Bei den durchgeführten Versuchen lag der Geruchsminderungsgrad zwischen 95 und 96 %.

Folgende Tabelle zeigt die ermittelten Werte:

#### **Messergebnis:**

Testlauf	Geruchsstoffkonzentration		Wirkungsgrad der Geruchsminderung
	ungefilterte Luft	gefilterte Luft	
1	2.245 GE <sub>E</sub> /m <sup>3</sup>	90 GE <sub>E</sub> /m <sup>3</sup>	96 %
2	2.119 GE <sub>E</sub> /m <sup>3</sup>	101 GE <sub>E</sub> /m <sup>3</sup>	95 %

Intensitätsangaben in Geruchseinheiten pro Kubikmeter (GE<sub>E</sub>/m<sup>3</sup>)

### **Fett-Aerosol-Abscheidegrad**

Der Fett-Aerosol-Abscheidegrad gibt an, wie viel Prozent der Fettaerosole aus den Wrasen gefiltert werden. Erfasst wurden die Fettaerosole an drei Messpunkten:

- direkt an der Kochstelle über dem Bratgut (ungefilterte Wrasen)
- im Arbeitsbereich des Kochs
- im Gästebereich (gefilterte Wrasen).

Der Vergleich dieser Werte hat gezeigt, dass sowohl im Kochbereich als auch im Gästebereich der Abscheidegrad bei 99 % liegt.

### **Wirkungsgrad der Geruchsfiltermedien**

Als Geruchsfiltermedium wurden im Versuchsobjekt Aktivkohlefilter verwendet. Der nach DIN EN 13725 ermittelte Wirkungsgrad der Geruchsminderung der untersuchten Aktivkohlefilter beträgt 95 bis 96 %.

Zusammenfassend zeigen diese Messergebnisse, dass durch das Versuchsobjekt die Wrasen sehr gut erfasst und gefiltert werden.



Dipl.-Ing. Rigobert Ehrhardt  
Leiter Messstelle