

PROPER

Ihr Partner für optimalen Service

Mit den Proper-Leistungen erfüllen Sie wesentliche Auflagen und rechtliche Vorgaben für ein regelkonformes Betreiben Ihrer Betriebsanlage in folgenden Bereichen:



Lüftungsreinigung

Reinhaltung von RLT-Anlagen



Partnership

Unterstützung bei Projekten für RLT, Klima, Brandschutz



Wohnraumlüftung

Reinigung von Wohnraumlüftungen



Kühlzellenreinigung

Hygiene für Kühlzellen/
Kühlräume/Kühlmöbel



PROPER

Lüftungsreinigung

Proper garantiert optimalen Service

Verordnungen und Vorgaben regeln den Betrieb von raumluftechnischen Anlagen

- Arbeitstättenverordnung §13
- Arbeitsschutzgesetz §22
- H 6021 VDI 6022 Hygiene in RLT Anlagen
- Kälteanlagenverordnung §22
- Brandschutzklappen ÖN 6031 auf Basis EN 15650 / 1201-8
- VDMA 24186, etc.

Werden diese Verordnungen und Vorgaben bei der Planung, Installation, Instandhaltung und Wartung eingehalten, sorgen raumluftechnische Anlagen in der Regel für eine optimale Luftversorgung und eine gute Raumlufqualität. Bei Verschmutzung ist diese jedoch nicht mehr gewährleistet.

Im Gegenteil.

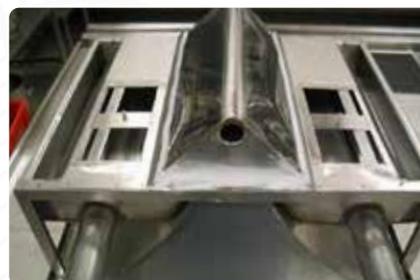
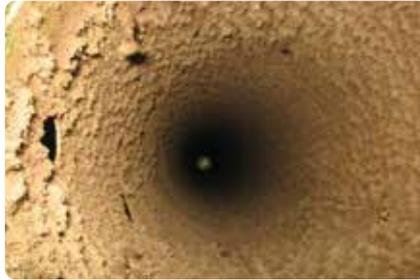
Die Ausbreitung von Keimen, Viren, Bakterien, Mikroorganismen, Leistungsverlust, Brandgefahr und eine verringerte Effizienz der RLT-Anlage sind die Folge. Die raumluftechnische Anlage erfüllt daher nicht mehr die gestellten Anforderungen.

Die Einhaltung von regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsmaßnahmen ist daher für den gefahrlosen Betrieb von raumluftechnischen Anlagen zwingend erforderlich.

**Unser kostenloser Überprüfungsbericht gibt
rasch und detailliert Auskunft über Ihre RLT-Anlage.**

Ergebnisse von Proper Lüftungsreinigungen

VORHER - NACHHER FOTOS VON WESENTLICHEN ANLAGENTEILEN



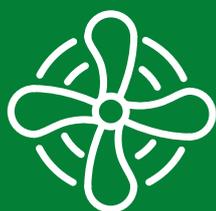
PROPER

PARTNERSHIP

Sie benötigen Unterstützung bei **Lüftungs-, Klima- und Brandschutztechnik**

Proper hilft bei der Erfüllung gesetzlicher Auflagen und Anforderungen

Unser kompetenter Partnerbetrieb bietet Fachberatung und Lösungsvorschläge rund um die Themen...



LÜFTUNGSTECHNIK & KLIMATECHNIK

- Projektierung
- Erweiterung – Neuinstallation von Lüftungsanlagen und Dunstabzügen
- Neuinstallation von Klimaanlage, Kaltwassersätzen und Splitanlagen



BRANDSCHUTZTECHNIK

- Unterstützung bei der Erfüllung brandschutztechnischer Auflagen
- Überprüfen von baulichem Brandschutz mit Statusbericht
- Brandschutzsanierung mit normgerechter Ausführung
- Neuinstallation von baulichem Brandschutz
- Brandschutzklappen – Einbau – Montage – Überprüfung

...und sorgt für Sicherheit durch Einhaltung der relevanten Richtlinien Verordnungen, Normen und Gesetze.

PROPER

Reinigung von kontrollierten Wohnraumlüftungen

Proper stellt einen hygienisch einwandfreien Zustand her

Saubere Wohnraumlüftungssysteme sorgen in der Regel für eine optimale Luftversorgung und eine gute Raumklimaqualität

Sie haben sich selbst für eine Wohnraumlüftung entschieden oder wohnen in einem Gebäude mit kontrollierter Wohnraumlüftung? Der Mensch benötigt ca. $25\text{m}^3 - 35\text{m}^3$ Luft am Tag. Bei einer kontrollierten Wohnraumlüftung ist eine Luftwechselrate von ca. $0,5\text{m}^3$ Luft pro/h in geschlossenen Räumen aus hygienischer Sicht erforderlich. Alle 2 Stunden sollte die Luft in Innenräumen ausgetauscht werden.

Verbrauchte Luft, Feuchtigkeit, Gerüche, Ausdünstungen, Schadstoffe, Feinstaub etc., werden abtransportiert und saubere, frische Luft sollte dadurch in die Wohnräume befördert werden. Verschmutzungen und krankmachende Mikroorganismen wie Viren, Bakterien, Keime, Pilze etc., können selbst die modernsten Lüftungsanlagen befallen.

Regelmäßige Reinigungsmaßnahmen und die Verwendung der richtigen Filter sind daher für einen hygienischen Betrieb Ihrer kontrollierten Wohnraumlüftung erforderlich.

Fordern Sie daher Ihren kostenlosen Überprüfungsbesuch an.



PROPER

Reinigung von Kühlzellen, Kühlräumen und Kühlmöbeln

Proper stellt einen hygienisch einwandfreien Zustand her

Hygiene ist ein grundlegender Baustein für Lebensmittelsicherheit.

Eine regelmäßige gründliche Reinigung Ihrer Kühlzellen, Kühlräume und Kühlmöbel ist daher Grundvoraussetzung für einen gesetzeskonformen Betrieb und Lebensmittelsicherheit. Ein Nichtbeachten der Hygienevorschriften kann schnell zur Bildung von Mikroorganismen (Bakterien – Keime – Schimmel) führen.

Die Sicherheit und Qualität Ihrer Lebensmittel ist damit gefährdet.

Unser kostenloser Überprüfungsbericht gibt rasch und detailliert Auskunft über Ihre Kühlanlage.



PROPER

In 6 Schritten zum ordnungsgemäßen Betrieb

Proper setzt Ihr Projekt strukturiert und zuverlässig um



1. Überprüfen des Ist-Zustandes

Unser Überprüfungsbefund gibt Aufschluss über den Ist-Zustand und Ihre Anforderungen



2. Festlegung des Soll-Zustandes

Definition der erforderlichen Arbeiten für einen ordnungsgemäßen Betrieb und Erfüllung aller Anforderungen



3. Angebotslegung

Detaillierte Auflistung der durchzuführenden Arbeiten und Aufwände



4. Auftragserteilung

Sie erteilen die Freigabe zur Durchführung der Arbeiten



5. Durchführung der Arbeiten

Effiziente und exakte Durchführung der erforderlichen Arbeiten



6. Dokumentation

Protokollierung & Dokumentation der Arbeiten für Ihren Betrieb, Behörden und Ämter



Proper garantiert optimalen Service

Mit Proper erfüllen Sie alle wesentlichen Anforderungen, Verordnungen, Grundlagen & rechtlichen Vorgaben



PROPER

**Sorgen Sie für Sicherheit und
Hygiene mit Proper**

Fragen Sie uns einfach nach Ihrem Projekt.

**office@proper.co.at
+43 699 / 18 18 17 17
www.proper.co.at**

