

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
1 Einführung	11
2 Technische Grundlagen von Verdunstungskühlanlagen und Kühltürmen ...	17
2.1 Einleitung.....	17
2.2 Zustandsgrößen der feuchten Luft.....	18
2.3 Aufbau des Mollier- bzw. h,x-Diagramms	19
2.3.1 Temperatur und Isothermen	19
2.3.2 Absolute Feuchtigkeit	19
2.3.3 Dampfdruck	19
2.3.4 Sättigungsdruck und Sättigungslinie	20
2.3.5 Sättigungstemperatur und Taupunkttemperatur	20
2.3.6 Linien mit konstanter relativer Feuchtigkeit	21
2.3.7 Linien mit konstanter Enthalpie.....	21
2.3.8 Feuchtkugel- oder Feuchttemperatur	22
2.3.9 Dichte	23
2.4 Zustandsänderungen im h,x-Diagramm	24
2.5 Kühltürme (Verdunstungskühlanlagen).....	27
2.5.1 Definition Kühlturm und Verdunstungskühlanlage	27
2.5.2 Aufbau und Funktion von Verdunstungskühlanlagen	28
2.5.3 Ventilator-Bauarten	29
2.5.4 Bauarten von Kühltürmen	29
2.5.5 Kühltürme mit offenem Kreislauf	30
2.5.6 Kühltürme mit geschlossenem Kreislauf	31
2.5.7 Gegenstrom-Kühltürme mit saugenden Axialventilatoren	33
2.5.8 Gegenstrom-Kühltürme mit drückenden Axialventilatoren.....	34
2.5.9 Gegenstrom-Kühltürme mit Radialventilatoren.....	34
2.5.10 Kreuzstrom-Kühltürme mit saugenden Axialventilatoren.....	35
2.5.11 Komponenten von Verdunstungskühlanlagen	35
2.5.12 Betrieb von Verdunstungskühlanlagen.....	39
2.6 Trockenkühler.....	43
2.6.1 Trockenrückkühler mit Besprühung.....	44
2.7 Hybride Kühltürme	46
2.8 Verflüssiger.....	49
2.8.1 Verdunstungsverflüssiger.....	49
2.8.2 Hybride Verflüssiger	51

2.9	Energetische Bewertung von Rückkühlsystemen.....	52
2.9.1	Grundlagen für die wirtschaftliche Betrachtung	53
2.9.2	Leistungszahl der Kälteanlage	53
2.9.3	Temperaturdifferenzen an Wärmeübertragern.....	54
2.9.4	Vergleich unterschiedlicher Rückkühlssysteme	56
3	Grundlagen der Mikrobiologie und Ursachen des Hygienerisikos.....	61
3.1	Mikrobiologische Grundlagen	61
3.1.1	Mikroorganismen.....	61
3.1.2	Eigenschaften und Wachstumsbedingungen von Mikroorganismen	64
3.1.3	Legionellen.....	70
3.1.4	Mikroorganismen und Biofilme	71
3.1.5	Verdunstungskühlanlagen und Kühltürme als Lebensräume von Mikroorganismen.....	72
3.1.6	Nachweis von Mikroorganismen in Verdunstungskühlanlagen und Kühltürmen	79
3.1.7	Bekämpfung von Mikroorganismen	93
3.1.8	Förderung mikrobiellen Wachstums durch Werkstoffe aus organischem Material.....	103
3.2	Gesundheitliche Risiken und Legionellenausbrüche.....	104
3.2.1	Gesundheitliche Risiken durch Mikroorganismen und deren Bestandteile	105
3.2.2	Legionellenausbrüche	114
3.3	Gefährdungsbeurteilung für Verdunstungskühlanlagen und Kühltürme	118
3.3.1	Gefährdungsbeurteilungen bei biologischen Gefährdungen im Arbeitsschutz ..	119
3.3.2	Gefährdungsbeurteilung nach VDI 2047 und 42. BImSchV.....	124
4	Gesetzliche Anforderungen.....	143
4.1	Zuordnung der Verantwortungsträger, der Verantwortungsbereiche und die Festlegung der damit verbundenen Pflichten.....	143
4.2	Arbeitsschutz beim Betrieb von Verdunstungskühlanlagen und Kühltürmen...	146
4.3	Das Immissionsschutzrecht	150
4.4	Die 42. Bundes-Immissionsschutzverordnung (BImSchV).....	156
5	Anforderungen aus dem technischen Regelwerk	209
5.1	Die Bedeutung des technischen Regelwerks im Recht	209
5.2	Überblick zum technischen Regelwerk.....	211
5.2.1	VDI 2047 Blatt 2 (01/2019) Rückkühlwerke: Sicherstellung des hygiene- gerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln)	211
5.2.2	VDI 2047 Blatt 3 (04/2018) Rückkühlwerke: Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen – Kühltürme über 200 MW Kühlleistung (VDI-Kühlturmregeln)	214

5.2.3	VDI-MT 2047 Blatt 4 (01/2019) Rückkühlwerke: Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln) – Qualifikation von Personal zum Betreiben von Verdunstungskühlanlagen	216
5.2.4	VDMA 24649 (01/2018) Betriebsempfehlungen für Verdunstungskühlanlagen	217
5.2.5	VGB-R 455 (01/2000) Kühlwasser-Richtlinie – Wasserbehandlung und Werkstoffeinsatz in Kühlsystemen	219
5.2.6	Integrierte Vermeidung und Verminderung der Umweltverschmutzung (IVU) – Referenzdokument über die Besten Verfügbaren Techniken bei industriellen Kühlsystemen, Umweltbundesamt, Dezember 2001.....	221
5.3	Hygieneanforderungen an Planung und Errichtung.....	224
5.3.1	Hygieneanforderungen an die Konstruktion.....	225
5.3.2	Hygieneanforderungen an Werkstoffe	231
5.3.3	Standortauswahl und Aufstellort unter hygienischen Aspekten.....	232
5.3.4	Stoffeintrag in Kühlsysteme.....	234
5.3.5	Prozesssteuerung und Überwachung	234
5.3.6	Wasserbeschaffenheit: Hygieneanforderungen an Wasseraufbereitung und -behandlung	238
5.4	Hygieneanforderungen an Betrieb und Instandhaltung.....	240
5.4.1	Übernehmen	242
5.4.2	Inbetriebnahme.....	242
5.4.3	Betätigen (Überwachen, Stellen, Störungsbeseitigung)	245
5.4.4	Instandhalten.....	257
5.4.5	Außerbetriebnehmen / Ausmustern / Stilllegen.....	262
5.4.6	Anforderung an die Schulung und Qualifikation des Personals.....	263
5.5	Gefährdungsbeurteilung und Anlagenprüfung	263
5.5.1	Gefährdungsbeurteilung.....	263
5.5.2	Anlagenprüfung	266
Anhang: Normen und Vorschriften		269
Literaturverzeichnis.....		273
Stichwortverzeichnis		277