

DIN EN 16282-7

ICS 97.040.99

Ersatz für
DIN 18869-6:2005-03 und
DIN 18869-6
Berichtigung 1:2006-05

**Einrichtungen in gewerblichen Küchen –
Elemente zur Be- und Entlüftung –
Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen;
Deutsche Fassung EN 16282-7:2017**

Equipment for commercial kitchens –
Components for ventilation in commercial kitchens –
Part 7: Installation and use of fixed fire suppression systems;
German version EN 16282-7:2017

Équipement pour cuisines professionnelles –
Éléments de ventilation pour cuisines professionnelles –
Partie 7: Installation et utilisation de systèmes fixes de lutte contre l'incendie;
Version allemande EN 16282-7:2017

Gesamtumfang 12 Seiten

DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH)

Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieses Dokument (EN 16282-7:2017) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 156 „Lüftung von Gebäuden“ erarbeitet, dessen Sekretariat von BSI (Vereinigtes Königreich) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Gremium ist der Arbeitskreis NA 040-05-02-04 AK „Einrichtung zum Be- und Entlüften gewerblicher Küchen“ im Arbeitsausschuss NA 040-05-02 AA „Großküchengeräte“ im DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH).

Diese Norm ist der siebte Teil von acht Teilen und beinhaltet die Anforderungen für den Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen sowie an deren Bau- und Betriebsweise, einschließlich der sicherheitstechnischen, ergonomischen und hygienischen Merkmale.

Diese Norm gilt für den Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen bei Be- und Entlüftung von Küchen und anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, die nach Art und Ausführung für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt sind.

Diese Norm gilt nicht für Küchen im privaten Haushalt.

Diese Norm basiert auf VDI 2052 und der Normenreihe DIN 18869.

Änderungen

Gegenüber DIN 18869-6:2005-03 und DIN 18869-6 Berichtigung 1:2006-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Die Inhalte der DIN 18869-6 wurden sinngemäß übernommen, kleine Änderungen waren unvermeidlich, da sie dem europäischen Konsens geschuldet waren.

Frühere Ausgaben

DIN 18869-4: 2005-03

DIN 18869-6 Berichtigung 1: 2006-05

Deutsche Fassung

Einrichtungen in gewerblichen Küchen —
Elemente zur Be- und Entlüftung —
Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen

Equipment for commercial kitchens —
Components for ventilation in commercial kitchens —
Part 7: Installation and use of fixed fire suppression
systems

Équipement pour cuisines professionnelles —
Éléments de ventilation pour cuisines professionnelles —
Partie 7: Installation et utilisation de systèmes fixes de lutte
contre l'incendie

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 11. Mai 2017 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist. Auf dem letzten Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim CEN-CENELEC-Management-Zentrum oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Management-Zentrum mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, der ehemaligen jugoslawischen Republik Mazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, der Schweiz, Serbien, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, der Türkei, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

CEN-CENELEC Management-Zentrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brüssel

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Brandgefahr/Brandlast.....	5
4.1 Allgemeine Anforderungen.....	5
4.2 Einteilung der Küchengeräte nach Brandlast und Brandrisiko.....	5
4.2.1 Allgemeines.....	5
4.2.2 Installation einer Feuerlöschanlage	5
5 Sicherheitstechnische Anforderungen.....	6
5.1 Allgemeines.....	6
5.2 Komponenten	6
5.2.2 Branderkennungssystem	6
5.2.3 Löschmittelbehälter	6
5.2.4 Löschleitung.....	6
5.2.5 Löschmittel.....	6
5.2.6 Manuelle Auslösevorrichtung.....	7
5.3 Abschaltungsmechanismus.....	7
5.4 Elektrische Ausrüstung.....	7
5.5 Zertifizierung der Feuerlöschanlage	7
6 Hygiene-Anforderungen	7
7 Inspektion und Wartung.....	7
8 Installation	8
8.1 Installationsanleitung.....	8
8.2 Inbetriebnahme und Unterweisung.....	8
8.3 Bedienungsanleitung	8
9 Kennzeichnung	8
Literaturhinweise	9