

	Großküchengeräte Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen Teil 3: Luftdurchlässe Anforderungen, Prüfung	DIN 18869-3
ICS 91.140.30; 97.040.20	Entwurf Equipment for commercial kitchens — Components for ventilation — Part 3: Outlets, requirements, testing Appareils pour cuisines de grande capacité — Installations pour la ventilation de cuisines professionnelles — Partie 3: Diffuseurs, exigences, essais Anwendungswarnvermerk Dieser Norm-Entwurf wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt. Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfes besonders zu vereinbaren. Stellungnahmen werden erbeten — vorzugsweise als Datei per E-Mail an fnh@din.de in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter http://www.din.de/stellungnahme abgerufen werden; — oder in Papierform an den Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V., Stresemannallee 19, 60596 Frankfurt a. M.	Einsprüche bis 2004-01-31 Fortsetzung Seite 2 bis 15 Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

Inhalt	Seite
Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisung	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung	7
5 Bau- und Funktionsweise	8
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	12
7 Ergonomische Anforderungen und Prüfung	12
8 Hygienische Anforderungen	12
9 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	14
Literaturhinweise	15

Vorwort

Dieser Norm-Entwurf enthält sicherheitstechnische Festlegungen im Sinne des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Gerätesicherheitsgesetz).

Der FNH-Arbeitsausschuss „Großküchengeräte“ hat im Rahmen seiner Normungsarbeiten, durch die alle wesentlichen Großküchengeräte erfasst sind, den vorliegenden Norm-Entwurf erarbeitet.

Dieser Norm-Entwurf beinhaltet Anforderungen an die Bauweise von Luftdurchlässen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen, die dem heutigen Stand der Technik bei der Anwendung in gewerbsmäßigen Küchen entsprechen.

DIN 18869 Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen besteht aus:

Teil 1: Küchenlüftungshauben, Anforderungen, Prüfung (zz. Entwurf)

Teil 2: Küchenlüftungsdecken, Anforderungen, Prüfung (zz. Entwurf)

Teil 3: Luftdurchlässe, Anforderungen, Prüfung (zz. Entwurf)

Teil 4: Luftleitungen, Anforderungen, Prüfung (zz. Entwurf)

Teil 5: Aerosolabscheider, Anforderungen, Prüfung (zz. in Vorbereitung)

Teil 6: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen (zz. Entwurf)

Teil 7: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolataufbereitung, Anforderungen, Prüfung (zz. in Vorbereitung)

Es ist geplant, dass das Erfüllen dieser Norm ein Bestandteil der Anforderungen zum Erreichen des HKI-Qualitätszeichens wird. Das Führen des HKI-Qualitätszeichens ist freiwillig.

Informationen zum HKI-Qualitätszeichen sind zu beziehen bei:

HKI Industrieverband Haus, Heiz- und Küchentechnik e. V. • Postfach 11 07 37 • 60042 Frankfurt am Main
Telefon: 069 / 25 62 68-0 • Telefax: 069 / 23 59 64

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Luftdurchlässe von Be- und Entlüftungssystemen in Küchen und anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, die nach Art und Ausführung für gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt sind. Sie gilt nicht für Haushaltsküchen.

Diese Norm legt spezifischen Anforderungen für die Projektierung, Montage und Instandhaltung von Luftdurchlässen, einschließlich der sicherheitstechnischen, ergonomischen und hygienischen Merkmale und deren Prüfung fest.

2 Normative Verweisung

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert und die Publikationen nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, wenn sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation (einschließlich Änderungen).

DIN 1946-2, *Raumluftechnik; Gesundheitstechnische Anforderungen (VDI-Lüftungsregeln)*.

DIN 4102-1, *Brandverhalten von Baustoffen - Teil 1: Baustoffe; Begriffe, Anforderungen und Prüfungen*.

E DIN 18869-1, *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 2: Küchenlüftungshauben - Anforderungen und Prüfung*.

E DIN 18869-2, *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 2: Küchenlüftungsdecken - Anforderungen und Prüfung*.

E DIN 18869-4, *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 4: Luftleitungen — Ausführung und Dimensionierung*.

E DIN 18869-5, *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 5: Aerosolabscheider — Anforderungen und Prüfung*.

E DIN 18869-6, *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 6: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen*.

E DIN 18869-7, *Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen – Teil 7: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolataufbereitung*.

E DIN EN 10088-2, *Nichtrostende Stähle - Teil 2: Technische Lieferbedingungen für Blech und Band aus korrosionsbeständigen Stählen für allgemeine Verwendung und für das Bauwesen; Deutsche Fassung prEN 10088-2:2001*.

VDI 2052, *Raumluftechnische Anlagen für Küchen*.

LMBG, *Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen [Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz]* ¹⁾.

LMHV, *Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung [Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)]* ¹⁾.

BGR 111 (ehemals ZH 1/37), *Arbeiten in Küchenbetrieben* ²⁾.

1) Zu beziehen durch: Deutsches Informationszentrum für technische Regeln (DITR) im DIN Deutsches Institut für Normung e.V., Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin; Postanschrift 10772 Berlin.

2) Zu beziehen durch: Carl Heymanns Verlag KG, Luxemburger Str. 449, 50939 Köln.

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die folgenden Begriffe.

3.1

Küche

Räume und Gebäudebereiche, in denen Nahrungsmittel gelagert, Speisen zubereitet, ausgegeben und verteilt sowie Geschirr und Geräte gereinigt werden

3.2

Deckenluftdurchlass

raumabschließender in die Decke eingebauter oder integrierter Durchlass für Zuluft oder Abluft

3.3

Wandluftdurchlass

in die Wand oder unmittelbar davor eingebauter Durchlass für Zuluft oder Abluft

3.4

Anschlussstutzen

Verbindungsteil des Luftdurchlasses mit dem Luftleitungssystem, der in der Regel ein integrierter Bestandteil des Luftdurchlasses ist und hat durch Anordnung und Geometrie wesentlichen Einfluss auf die Funktion des Luftdurchlasses

3.5

Luftvolumenstromeinstellvorrichtung

Bauelement zur Feinabstimmung des Luftvolumenstromes. Es kann als verstellbare Luftleiteinrichtung oder verstellbare Schlitzöffnungen ausgeführt sein

3.6 Zuluftseite

3.6.1

Zuluftdurchlass

endständiges Element einer Belüftungsanlage in gewerbsmäßigen Küchen zur geregelten Zuführung aufbereiteter Luft durch deren Öffnung die Luft in die Küche geführt wird

3.6.2

Gitter

Vorrichtung zur Zuluftverteilung und Luftlenkung als endständiger Durchlass. Die einzelnen Gitterelemente können starr oder zur Einstellung des gewünschten Raumströmungsbildes in der Richtung verstellbar ausgeführt sein

3.6.3

Düse

Runde Öffnung zur Zuluftverteilung und Luftlenkung. Diese kann aus unterschiedlichen geometrischen Querschnitten bestehen und ist meist in Kugel- oder Kegelstumpfform ausgebildet

3.6.4

Lochdurchlass

flächig ausgebildete Öffnungen zur Zuluft einbringung, in der Regel als perforierte Blechflächen ausgebildet

3.6.5

Zuluftdralldurchlass

in die Decke integrierter Durchlass in rechteckiger oder runder Bauform mit meist radial in der raumabschließenden Blende angeordneten Bauelementen zur Erzeugung eines Zuluftdralls