

**DIN EN 16282-2**

ICS 97.040.99

**Entwurf**

Einsprüche bis 2011-09-25  
Vorgesehen als Ersatz für  
DIN 18869-1:2005-03 und  
DIN 18869-1  
Berichtigung 1:2006-05

**Großküchengeräte –  
Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen –  
Teil 2: Küchenlüftungshauben;  
Deutsche Fassung prEN 16282-2:2011**

Equipment for commercial kitchens –  
Components for ventilation of commercial kitchens –  
Part 2: Kitchen ventilation hoods – Design and safety requirements;  
German version prEN 16282-2:2011

Appareils pour la grande cuisine –  
Installations pour la ventilation de cuisines professionnelles –  
Partie 2: Hotte de ventilation pour cuisine;  
Version allemande prEN 16282-2:2011

**Anwendungswarnvermerk**

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2011-07-25 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](mailto:fnh@din.de) in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter [www.din.de/stellungnahme](http://www.din.de/stellungnahme) oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter [www.dke.de/stellungnahme](http://www.dke.de/stellungnahme) abgerufen werden;
- oder online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter [www.entwuerfe.din.de](http://www.entwuerfe.din.de), sofern dort wiedergegeben;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN, 60494 Frankfurt am Main, Postfach 71 04 01 (Hausanschrift: Lyoner Str. 9, 60528 Frankfurt am Main).

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 26 Seiten

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

## Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist ...\*).

## Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieses Dokument (prEN 16282-2:2011) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 156 „Lüftung von Gebäuden“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom BSI (Vereinigtes Königreich) gehalten wird.

Das zuständige deutsche Gremium ist der Arbeitsausschuss NA 040-05-02-04 AK „Einrichtung zum Be- und Entlüften gewerblicher Küchen“ im Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) des DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

Diese Norm ist der zweite von neun Teilen und beinhaltet die Anforderungen für Küchenlüftungshauben sowie an deren Bau- und Betriebsweise, einschließlich der sicherheitstechnischen, ergonomischen und hygienischen Merkmale.

Diese Norm gilt für Küchenlüftungshauben in Küchen und anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, die nach Art und Ausführung für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt sind.

Diese Norm gilt nicht für Küchen im Haushaltsbereich.

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

Diese Norm legt die allgemeinen Anforderungen wie ergonomische Aspekte in Bezug auf die Belüftung der Küche (Temperatur, Luftaspekte, Feuchtigkeit, Lärm usw.) fest.

### Änderungen

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

- a) Inhalt vollständig in die europäischen Festlegungen übernommen.

---

\*) Wird bei Herausgabe als Norm festgelegt.

## Großküchengeräte — Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen — Teil 2: Küchenlüftungshauben

*Appareils pour la grande cuisine — Installations pour la ventilation de cuisines professionnelles; — Partie 2 : Hotte de ventilation pour cuisine;*

*Equipment for commercial kitchens - Components for ventilation of commercial kitchens — Part 2: Kitchen ventilation hoods; design and safety requirements*

ICS:

Deskriptoren

Dokument-Typ: Europäische Norm  
Dokument-Untertyp:  
Dokument-Stage: CEN-Umfrage  
Dokument-Sprache: D

## Inhalt

Seite

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Vorwort .....                                                               | 4  |
| 1 Anwendungsbereich .....                                                   | 5  |
| 2 Normative Verweisungen .....                                              | 5  |
| 3 Begriffe .....                                                            | 6  |
| 4 Bezeichnung der Hauben .....                                              | 9  |
| 5 Bau-und Funktionsweise .....                                              | 11 |
| 5.1 Allgemeines .....                                                       | 11 |
| 5.2 Anordnung über den Küchengeräten/Haubenmaße .....                       | 11 |
| 5.2.1 Äußere Maße .....                                                     | 11 |
| 5.2.2 Aufhänghöhe .....                                                     | 12 |
| 5.2.3 Haubenabmessungen .....                                               | 12 |
| 5.2.4 Haubenhöhe/Stauraum .....                                             | 12 |
| 5.2.5 Füllelement .....                                                     | 12 |
| 5.2.6 Sonderfunktionshauben (Grillhaube, Tresenhaube/Thekenhaube) .....     | 13 |
| 5.3 Werkstoffe .....                                                        | 14 |
| 5.4 Aeorsolabschneider .....                                                | 15 |
| 5.5 Blindbleche .....                                                       | 15 |
| 5.6 Haubenkorpus .....                                                      | 16 |
| 5.7 Abluftstutzen .....                                                     | 16 |
| 5.8 Luftvolumenstromereinstellungsvorrichtung .....                         | 16 |
| 5.9 Beleuchtung .....                                                       | 16 |
| 5.10 Aerosolatsammelrinnen/Aerosolatabführungseinrichtungen .....           | 17 |
| 5.11 Zuluftkasten/-aufsatz .....                                            | 17 |
| 5.12 Integrierte oder angebaute/ aufgesetzte Zuluftdurchlässe .....         | 17 |
| 5.13 Integrierte Reinigungseinrichtung .....                                | 17 |
| 5.13.1 Allgemeines .....                                                    | 17 |
| 5.13.2 Integrierte Reinigungseinrichtung mit Wasser .....                   | 18 |
| 6 Sicherheitstechnische Anforderungen .....                                 | 18 |
| 6.1 Allgemeines .....                                                       | 18 |
| 6.2 Abscheider – Ein-, Ausbau und Wartung .....                             | 18 |
| 6.3 Haubenbefestigung .....                                                 | 18 |
| 6.4 Integrierte Abluftventilatoren .....                                    | 19 |
| 6.5 Luftvolumenstromereinstellungsvorrichtung .....                         | 19 |
| 6.6 Elektrische Ausrüstung .....                                            | 19 |
| 6.7 Potenzialausgleich .....                                                | 19 |
| 6.8 Ortsfeste Feuerlöscheinrichtungen .....                                 | 19 |
| 6.9 Schaltung der Be- und Entlüftungsanlage im Brandfall in der Küche ..... | 19 |
| 6.10 Gasverriegelung .....                                                  | 20 |
| 7 Ergonomische Anforderungen und Prüfung .....                              | 20 |
| 8 Hygienische Anforderungen .....                                           | 20 |
| 8.1 Allgemeines .....                                                       | 20 |
| 8.2 Allgemeine Hygieneanforderungen .....                                   | 20 |
| 8.3 Haubenausführung .....                                                  | 20 |
| 8.4 Aerosolatabführungselemente .....                                       | 20 |
| 8.5 Randabsaughauben .....                                                  | 21 |
| 8.6 Reinigung .....                                                         | 21 |
| 9 Anleitungen .....                                                         | 21 |

|     |                            |    |
|-----|----------------------------|----|
| 9.1 | Aufstellungsanleitung..... | 21 |
| 9.2 | Bedienungsanleitung.....   | 22 |
| 10  | Kennzeichnung.....         | 23 |
|     | Literaturhinweise.....     | 24 |

## Vorwort

Dieses Dokument (prEN 16282-1:2011) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 156 „Lüftung von gewerblichen Küchen“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom BSI gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur CEN-Umfrage vorgelegt.

Die Normenreihe besteht aus:

prEN 16282 *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen*

- Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden
- *Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 4: Luftdurchlässe; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 5: Luftleitungen; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 6: Abscheider; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen*
- *Teil 8: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolatnachbehandlung; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 9: Erfassung, Abführungsverhalten und Effizienz – Prüfverfahren*

## 1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Küchenlüftungshauben (im Weiteren Hauben benannt) in Küchen und anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, die nach Art und Ausführung für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt sind. Sie gilt nicht für Haushaltsküchen.

Diese Norm legt Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise, einschließlich der sicherheitstechnischen, ergonomischen und hygienischen Merkmale und deren Prüfung fest.

Sofern nicht anders festgelegt werden die Anforderungen durch Besichtigung und/oder Nachmessen geprüft.

Ergänzende oder alternative Nationale Verordnungen für Installation, Anforderungen; Inspektion und Wartung müssen erfüllt werden.

## 2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

prEN 16282-1, Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden

prEN 16282-3, Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Anforderungen und Prüfung

prEN 16282-4, Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – Teil 4: Luftdurchlässe; Anforderungen und Prüfung

prEN 16282-5, Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – Luftleitungen; Anforderungen und Prüfung

prEN 16282-6, Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – Teil 6: Abscheider; Anforderungen und Prüfung

prEN 16282-7, Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen

prEN 16282-8, Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – Teil 8: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolatnachbehandlung; Anforderungen und Prüfung

prEN 16282-9, Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – Erfassung, Abführungsverhalten und Effizienz – Prüfverfahren

EN 573-3, *Aluminium und Aluminiumlegierungen - Chemische Zusammensetzung und Form von Halbzeug - Teil 3: Chemische Zusammensetzung*

EN 1717 *Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherheitseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen - Technische Regel des DVGW*

EN 1825-2, *Abscheideranlagen für Fette - Teil 2: Wahl der Nenngröße, Einbau, Betrieb und Wartung*

EN 10088-1, *Nichtrostende Stähle - Teil 1: Verzeichnis der nichtrostenden Stähle*

EN 12464-1, *Licht und Beleuchtung - Beleuchtung von Arbeitsstätten - Teil 1: Arbeitsstätten in Innenräumen*

EN 12665, *Licht und Beleuchtung - Grundlegende Begriffe und Kriterien für die Festlegung von Anforderungen an die Beleuchtung*

EN 13501-1, *Klassifizierung von Bauprodukten und Bauarten zu ihrem Brandverhalten - Teil 1: Klassifizierung mit den Ergebnissen aus den Prüfungen zum Brandverhalten von Bauprodukten*

Normen der Reihe  
EN 50164, *Blitzschutzbauteile*.

EN 60204-1, *Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen*

EN 50274, *Niederspannungs-Schaltgerätekombinationen - Schutz gegen elektrischen Schlag - Schutz gegen unabsichtliches direktes Berühren gefährlicher aktiver Teile*

EN 60529, *Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code)*

EN ISO 3274, *Geometrische Produktspezifikationen (GPS) - Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren - Nenneigenschaften von Tastschnittgeräten*

EN ISO 4287, *Geometrische Produktspezifikationen (GPS) - Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren - Benennungen, Definitionen und Kenngrößen der Oberflächenbeschaffenheit*

EN ISO 4288, *Geometrische Produktspezifikation (GPS) - Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren - Regeln und Verfahren für die Beurteilung der Oberflächenbeschaffenheit*

Normen der Reihe  
EN ISO 12543, *Glas im Bauwesen - Verbundglas und Verbund-Sicherheitsglas*.

EN ISO 13565-1, *Geometrische Produktspezifikationen (GPS) - Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren - Oberflächen mit plateauartigen funktionsrelevanten Eigenschaften - Teil 1: Filterung und allgemeine Messbedingungen*

EN ISO 13565-2, *Geometrische Produktspezifikationen (GPS) - Oberflächenbeschaffenheit: Tastschnittverfahren - Oberflächen mit plateauartigen funktionsrelevanten Eigenschaften - Teil 2: Beschreibung der Höhe mittels linearer Darstellung der Materialanteilkurve*

HD 22, *Rubber insulated cables of rated voltages up to and including 450/750 V*

Regulation 1935/2004/EC, *Materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC*

### 3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die folgenden Begriffe.

#### 3.1

##### Küchenlüftungshaube

der abschließende Teil einer mechanischen Entlüftungsanlage für Küchen für Ab- und Zuluft die in Küchenlüftungsdecken nach prEN 16282-3 integriert sein können.

ANMERKUNG Die Beleuchtungseinrichtung ist ein integraler Bestandteil.

Der Zweck von Küchenhauben ist die Entfernung von Wärme, Rauch, Abwasser und anderen Beeinträchtigungen. Die thermischen Schwaden der Geräte nehmen die Verschmutzungen auf, die beim Garen freigesetzt werden. Die Raumluft ersetzt die Leere, die durch Schwaden entsteht. Wenn konvektive Hitze nicht direkt über dem Küchengerät abgeführt wird, werden Deckenplatten verfärbt, fettige Arbeitsplatten und Böden entstehen. Deswegen müssen Verunreinigen von stationären Quellen innerhalb des Raums vor der Sammlung und Beseitigung in der Nähe der Quelle kontrolliert werden.