

DIN EN 16282-2

ICS 97.040.99

Entwurf

Einsprüche bis 2014-12-24
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18869-1:2005-03 und
DIN 18869-1
Berichtigung 1:2006-05;
Ersatz für
E DIN EN 16282-2:2011-07

**Großküchengeräte –
Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen –
Teil 2: Küchenlüftungshauben; Gestaltungs- und
Sicherheitsanforderungen;
Deutsche Fassung prEN 16282-2:2014**

Equipment for commercial kitchens –
Components for ventilation of commercial kitchens –
Part 2: Kitchen ventilation hoods; Design and safety requirements;
German version prEN 16282-2:2014

Équipement pour cuisines professionnelles –
Éléments de ventilation pour cuisines professionnelles –
Partie 2: Hotte de ventilation pour cuisine; Conception et exigences de sécurité;
Version allemande prEN 16282-2:2014

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2014-10-24 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 online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an fnh@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/stellungnahme oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH), 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 23 Seiten

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

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist ...*).

Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieses Dokument (prEN 16282-2:2014) 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 DIN-Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmegerät (FNH).

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; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen

Appareils pour la grande cuisine — Installations pour la ventilation de cuisines professionnelles; — Partie 2 : Hotte de ventilation pour cuisine; Conception et exigences de sécurité

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

C:\Users\sea\Documents\SEA\Normen
2_(D)_tr.doc STD Version 2.5a

+

Entwürfe\Entwürfe

europäisch\2014\16282-2:EN 16282

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Haubenarten und Konfigurationen	7
5 Bau-und Funktionsweise	9
5.1 Allgemeines	9
5.2 Anordnung über den Küchengeräten/Haubenmaße	9
5.2.1 Äußere Maße	9
5.2.2 Aufhänghöhe	9
5.2.3 Haubenabmessungen	10
5.2.4 Haubenhöhe/Stauraum	10
5.2.5 Füllelement	10
5.2.6 Sonderfunktionshauben (Grillhaube, Tresenhaube/Thekenhaube)	10
5.3 Werkstoffe	11
5.4 Abscheider	12
5.5 Blindpanel	12
5.6 Haubenkorpus	12
5.7 Abluftstutzen	13
5.8 Luftvolumenstromereinstellungsvorrichtung	13
5.9 Beleuchtung	13
5.10 Aerosolatsammelrinnen/Aerosolatabführungseinrichtungen	14
5.11 Zuluftkasten/-aufsatz	14
5.12 Integrierte Reinigungseinrichtungen	14
5.12.1 Allgemeine Anforderungen	14
5.12.2 Integrierte Reinigungseinrichtung mit Wasser	14
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	15
6.1 Abscheider – Ein-, Ausbau und Wartung	15
Haubenbefestigung	15
6.2 Integrierte Abluftventilatoren	16
6.3 Elektrische Ausrüstung	16
6.4 Potenzialausgleich	16
6.5 Ortsfeste Feuerlöscheinrichtungen	16
6.6 Schaltung der Be- und Entlüftungsanlage im Brandfall in der Küche	16
6.7 Gasverriegelung	17
7 Ergonomische Anforderungen und Prüfung	17
8 Hygienische Anforderungen	17
8.1 Allgemeine Hygieneanforderungen	17
8.2 Haubenausführung	17
8.3 Aerosolatabführungselemente	17
8.4 Randabsaughauben	18
8.5 Reinigung	18
9 Anleitungen	18
9.1 Aufstellungsanleitung	18
9.2 Bedienungsanleitung	19
10 Kennzeichnung	20
Literaturhinweise	21

Vorwort

Dieses Dokument (prEN 16282-2:2014) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 156 „Ventilation for buildings“ 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 Aerosolnachbehandlung; Anforderungen und Prüfung*
- Teil 9: *Erfassung, Abführungsverhalten und Effizienz – Prüfverfahren*

1 Anwendungsbereich

Diese Europäische Norm legt Anforderungen für die Gestaltung, die Konstruktion, die Installation und den Betrieb von Küchenlüftungshauben fest, einschließlich der technischen Sicherheit, der Ergonomie und hygienischer Aspekte.

Diese Europäische Norm gilt für Lüftungsanlagen in Großküchen, dazugehörigen Bereichen und andere Lebensmittel verarbeitende Installationen die für den gewerblichen Gebrauch bestimmt sind. Küchen und dazugehörige Bereiche sind spezielle Räume in denen Speisen zubereitet, Geschirr und Geräte gewaschen und gesäubert werden und wo Lebensmittel gelagert und entsorgt werden.

Diese Europäische Norm gilt nicht Lüftungsanlagen, die für Küchen im Privathaushalt bestimmt sind.

Ebenfalls ist ein Verfahren zur Überprüfung jeder Anforderung festgelegt. Sofern nicht anders festgelegt müssen die Anforderungen dieser Norm durch Besichtigung und/oder Nachmessen geprüft werden.

ANMERKUNG Bitte beachten Sie die mögliche Existenz von zusätzlichen oder alternativen nationalen Vorschriften über Installation, Geräteanforderungen und Inspektion, Wartung, Betrieb.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, sind für die Anwendung dieses Dokumentes 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

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

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 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*

EN 50164 (alle Teile), *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*

EN ISO 12543 (alle Teile), *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*

EN 50525-2, *Kabel und Leitungen - Starkstromleitungen mit Nennspannungen bis 450/750 V (U0/U)*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die folgenden Begriffe und Definitionen.

3.1

Küchenlüftungshaube

Lufterfassungseinrichtung, die die Möglichkeit bietet Prozessschadstoffe zu erfassen, aufzunehmen und zu entfernen und kann ebenfalls Zuluft an einer bestimmt Stelle zurück in den Raum geben

Anmerkung 1 zum Begriff: Eine Haube kann mit einer Beleuchtung ausgestattet sein, kann durch Gehäuseabdeckungen verschieden Arten der Filtration haben und kann in die Küchenlüftungsdecken nach prEN 16282-3 integriert sein können.

Anmerkung 2 zum Begriff: Die Beleuchtungseinrichtung ist ein integraler Bestandteil.

3.2

Küche

Teil eines Gebäudes, in dem Kochprozesse durchgeführt werden, deren Verbindungs- und Verteilungskorridore, Nebenräume wie Räume in denen Nahrungsmittel gelagert werden, Kühlräume, Räume in denen Lebensmittel vorbereitet werden und Geräte gereinigt werden

3.3

Stauraum

ein offener Bodenbereich vor den(m) Aerosolabscheider(n), der zur Erfassung und Pufferung der Wrasen dient

3.4

Haubenfiltergehäuse

abgeschlossener Raum hinter der Stirnseite der Filter, der mit der Abluftleitung verbunden wird

3.5

Aerosolat (Wrasen)

abgeschiedenes Aerosol zusammengesetzt aus abgeschiedenem Fett/ Öl/ Wasser-Gemisch

3.6

Abscheider Arten

Einrichtung zur effizienten Abscheidung von luftgetragenen festen oder flüssigen Partikeln basiert auf der Wirkung von mechanischen Kräften, die zu einer Ablenkung der Partikel aus den Strombahnen führen