

DIN EN 16282-4

ICS 97.040.99

Entwurf

Einsprüche bis 2014-12-24
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18869-3:2005-03 und
DIN 18869-3
Berichtigung 1:2006-05;
Ersatz für
E DIN EN 16282-4:2011-07

**Großküchengeräte –
Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen –
Teil 4: Luftdurchlässe; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen;
Deutsche Fassung prEN 16282-4:2014**

Equipment for commercial kitchens –
Components for ventilation of commercial kitchens –
Part 4: Air inlets and outlets; Design and safety requirements;
German version prEN 16282-4:2014

Équipement pour cuisines professionnelles –
Éléments de ventilation pour cuisines professionnelles –
Partie 4: Diffuseurs; Conception et exigences de sécurité;
Version allemande prEN 16282-4:2014

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 15 Seiten

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

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist ...*)

Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieses Dokument (prEN 16282-4:2014) 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 Arbeitskreis 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 vierte von neun Teilen und beinhaltet die Anforderungen für Luftdurchlässe sowie an deren Bau- und Betriebsweise, einschließlich der sicherheitstechnischen, ergonomischen und hygienischen Merkmale.

Diese Norm gilt für Luftdurchlässe zur 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 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 18869-3:2005-03 und DIN 18869-3 Berichtigung 1:2006-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Inhalt vollständig durch europäische Festlegungen übernommen.

*) Wird bei Herausgabe als Norm festgelegt.

Großküchengeräte — Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen — Teil 4: Luftdurchlässe; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen

ICS:

Deskriptoren

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

Inhalt

Seite

Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bezeichnung.....	7
4.1 Zuluftseite	7
4.2 Abluftseite	7
5 Bau-und Funktionsweise	8
5.1 Allgemeine Anforderungen.....	8
5.2 Anordnung im Raum	8
5.2.1 Zuluftdurchlässe	8
5.2.2 Abluftdurchlässe.....	8
5.3 Bauform, Bauweise und Funktion.....	8
5.4 Bauweise und Bauform.....	8
5.5 Werkstoffe und deren Oberflächen für Luftdurchlässe	8
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	10
7 Ergonomische Anforderungen und Prüfung	10
8 Hygienische Anforderungen.....	10
8.1 Allgemeine Anforderungen.....	10
8.2 Reinigungsintervalle	11
9 Gebrauchsanweisung	11
9.1 Aufstellanleitung.....	11
9.2 Bedienungsanleitung	12
Literaturhinweise	13

Vorwort

Dieses Dokument (prEN 16282-4:2014) 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 Tätigkeiten des CEN/TC 156, WG 14 umfassen die Berechnung der Luftmenge und Gestaltung und Prüfung der wichtigsten Komponenten von Lüftungsanlagen für gewerbliche Küchen.

Die Normenreihe besteht aus:

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

- *Teil 2: Küchenlüftungshauben; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen*
- *Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen*
- *Teil 4: Luftdurchlässe; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen*
- *Teil 5: Luftleitungen; Gestaltung und Dimensionierung*
- *Teil 6: Abscheider; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen*
- *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*