

DIN EN 16282-6

ICS 97.040.99

Einsprüche bis 2011-09-25
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18869-5:2007-08

Entwurf

**Großküchengeräte –
Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen –
Teil 6: Abscheider – Anforderungen und Prüfung;
Deutsche Fassung prEN 16282-6:2011**

Equipment for commercial kitchens –
Components for ventilation of commercial kitchens –
Part 6: Aerosol separators – Design and safety requirements;
German version prEN 16282-6:2011

Appareils pour cuisines de grande capacité –
Installations pour la ventilation de cuisines professionnelles –
Partie 6: Séparateurs d'aérosol – Exigences et essais;
Version allemande prEN 16282-6:2011

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 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 online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter 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 17 Seiten

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

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist ... *)

Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieses Dokument (prEN 16282-6:2011) 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 sechste von neun Teilen und beinhaltet die Anforderungen für Abscheider sowie an deren Bau- und Betriebsweise, einschließlich der sicherheitstechnischen, ergonomischen und hygienischen Merkmale und deren Prüfung fest.

Diese Norm gilt für Abscheider 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 18869-5:2007-08 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 6: Abscheider; Anforderungen und Prüfung

Appareils pour cuisines de grande capacité — Installations pour la ventilation de cuisines professionnelles — Partie 6 : Séparateur d'aérosol; Exigences et essais

Equipment for commercial kitchens — Components for ventilation of commercial kitchens — Part 6: Aerosol separators; Design and safety requirements

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.....	6
5 Bau- und Funktionsweise	6
5.1 Allgemeines	6
5.2 Werkstoffe	7
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	7
6.1 Allgemeines	7
6.2 Flammendurchschlag.....	7
7 Hygienische Anforderungen.....	8
7.1 Allgemeine Ausführungen	8
7.2 Allgemeine Hygieneanforderungen	8
8 Flammendurchschlag und Effizienz des Abscheiders	8
8.1 Allgemeines	8
8.1.1 Prüfdurchführung	8
8.1.2 Prüfeinrichtung	8
8.2 Prüfung des Flammendurchschlages.....	10
8.2.1 Allgemeines	10
8.2.2 Einbau der Prüflinge in die Prüfeinrichtung	10
8.2.3 Flammendurchschlag.....	10
8.3 Effizienztest	11
8.3.1 Allgemeines	11
8.3.2 Einbau der Prüflinge in die Prüfeinrichtung	11
8.3.3 Zusammensetzung des Prüfaerosol	12
8.3.4 Gravimetrische Bestimmung der Effizienz	12
9 Prüfbericht.....	13
9.1 Allgemeines	13
9.2 Daten des Prüflings	13
10 Produktüberwachung	14
11 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	14
12 Kennzeichnung	14
Literaturhinweise	15

Vorwort

Dieses Dokument (prEN 16282-6:2011) 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 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden*
- *Teil 2: Küchenlüftungshauben; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 4: Luftdurchlässe; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 5: Luftleitungen; 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 den stationären Brandschutz in Küchen und anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, die nach Art und Ausführung für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt sind. Abscheider werden mit den Geräten zur Be- und Entlüftung konstruiert und installiert. Sie gilt nicht für Haushaltsküchen.

Diese Norm legt Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise von stationärem Brandschutz für die lokale Anwendung, einschließlich der sicherheitstechnischen, ergonomischen, hygienischen Merkmale und ihre Prüfung fest. Diese Norm ist nicht gültig für eine komplette Raumbeflügung.

Diese Norm enthält Entscheidungshilfen in Bezug auf die Installation eines stationären Brandschutzes.

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 16282-2, *Großküchengeräte — Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen — Teil 2: Küchenlüftungshauben; Anforderungen und Prüfung*

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 16282-8, *Großküchengeräte — Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen — Teil 8: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolnachbehandlung; Anforderungen und Prüfung*

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

EN 10088-1, *Nichtrostende Stähle — Teil 1: Verzeichnis der nichtrostenden Stähle; Deutsche Fassung EN 10088-1:2005*

EN 61591:1999-05, *Haushalt-Dunstabzugshauben — Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaft*

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

EN ISO 4287, *Geometrische Produktspezifikation (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*