

DIN EN 16282-7

ICS 97.040.99

Entwurf

Einsprüche bis 2011-09-25
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18869-6:2005-03 und
DIN 18869-6
Berichtigung 1:2006-05

**Großküchengeräte –
Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen –
Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen;
Deutsche Fassung prEN 16282-7:2011**

Equipment for commercial kitchens –
Components for ventilation in commercial kitchens –
Part 7: Installation and use of fixed fire suppression systems;
German version prEN 16282-7:2011

Appareils pour la grande cuisine –
Installations pour la ventilation de cuisines professionnelles –
Partie 7: Installation et utilisation des systèmes fixé de suppression de extinction des incendies;
Version allemande prEN 16282-7:2011

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 14 Seiten

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

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist ... *)

Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieses Dokument (prEN 16282-7:2011) 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 siebte von neun Teilen und beinhaltet die Anforderungen für den Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen sowie an deren Bau- und Betriebsweise, einschließlich der sicherheitstechnischen, ergonomischen und hygienischen Merkmale.

Diese Norm gilt für den Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen bei 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.

Änderungen

Gegenüber DIN 18869-6:2005-03 und DIN 18869-6 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 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen

Appareils pour la grande cuisine — Installations pour la ventilation de cuisines professionnelles — Partie 7 : Installation et utilisation des systèmes fixe de suppression de l'extinction des incendies

Equipment for commercial kitchens — Components for ventilation in commercial kitchens — Part 7: Installation and use of fixed fire suppression systems

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
4 Brandgefahr/Brandlast	6
4.1 Allgemeines	6
4.2 Einteilung der Großküchengeräten nach der Brandgefahr/Brandlast	6
4.2.1 Allgemeines	6
4.2.2 Geräte mit großer Brandlast	7
4.2.3 Geräte mit Brandgefahr	7
4.2.4 Installation einer stationären Feuerlöscheinrichtung	7
5 Sicherheitstechnische Anforderungen	8
5.1 Allgemeines	8
5.2 Komponenten	8
5.2.1 Branderkennungssystem	8
5.2.2 Löschmittelbehälter	8
5.2.3 Feuerlöschleitung	8
5.2.4 Löschmittel	9
5.3 Abschaltungsmechanismus	9
5.4 Elektrische Ausrüstung	9
5.5 Eignungsnachweis des Feuerlöschsystems	9
5.6 Förderdruck des Mittels während der Prüfung	10
6 Hygienische Anforderungen	10
7 Inbetriebnahme / Unterweisung	10
8 Wartung und Inspektion	10
9 Anleitungen	10
9.1 Aufstellanleitungen	10
9.2 Bedienungsanleitung	11
10 Kennzeichnung	11
Literaturhinweise	12

Vorwort

Dieses Dokument (prEN 16282-7:2011) 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 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 6: Abscheider; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 8: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolatnachbehandlung; Anforderungen und Prüfung*
- *Teil 9: Erfassung, Abführungsverhalten und Effizienz – Prüfverfahren*