

DIN EN 16282-7

ICS 97.040.99

Entwurf

Einsprüche bis 2014-12-24
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 18869-6:2005-03 und
DIN 18869-6
Berichtigung 1:2006-05;
Ersatz für
E DIN EN 16282-7:2011-07

**Großküchengeräte –
Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen –
Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen;
Deutsche Fassung prEN 16282-7:2014**

Equipment for commercial kitchens –
Components for ventilation in commercial kitchens –
Part 7: Installation and use of fixed fire suppression systems;
German version prEN 16282-7:2014

Équipement pour cuisines professionnelles –
Éléments de ventilation pour cuisines professionnelles –
Partie 7: Installation et utilisation des systèmes fixé de suppression de extinction des incendies;
Version allemande prEN 16282-7:2014

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 13 Seiten

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

Anwendungsbeginn

Anwendungsbeginn dieser Norm ist ... *)

Nationales Vorwort

Diese Norm enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieses Dokument (prEN 16282-7:2014) 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 Wärmgerät (FNH).

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

Équipement pour cuisines professionnelles — Éléments de ventilation pour cuisines professionnelles — Partie 7 : Installation et utilisation des systèmes fixe de suppression de l'extinction des incendies

Equipment for commercial kitchens — Components for ventilation of 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	5
4.1 Allgemeine Anforderungen	5
4.2 Einteilung der Großküchengeräten nach der Brandgefahr/Brandlast	5
4.2.1 Allgemeines	5
4.2.2 Installation einer stationären Feuerlöscheinrichtung	5
5 Sicherheitstechnische Anforderungen	6
5.1 Allgemeines	6
5.2 Komponenten	6
5.2.2 Branderkennungssystem	6
5.2.3 Löschmittelbehälter	6
5.2.4 Löschleitung	6
5.2.5 Löschmittel	7
5.2.6 manuelle Auslösevorrichtung	7
5.3 Abschaltungsmechanismus	7
5.4 Elektrische Ausrüstung	7
5.5 Eignungsnachweis des ortsfesten Feuerlöschsystems	7
6 Hygienische Anforderungen	7
7 Wartung und Prüfung	8
8 Anleitungen	8
8.1 Aufstellanleitungen	8
8.2 Inbetriebnahme und Einweisung	8
8.3 Bedienungsanleitung	9
9 Kennzeichnung	9
Literaturhinweise	10