

Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe
Teil 2-1: Spezifische Anforderungen
Offene Brenner und Wok-Brenner
Deutsche Fassung prEN 203-2-1:2003

DIN
EN 203-2-1

ICS 97.040.20

Einsprüche bis 2003-09-30

Entwurf

Gas heated catering equipment — Part 2-1: Specific requirements —
Open burners and wok burners; German version prEN 203-2-1:2003

Vorgesehen als teilweiser
Ersatz für
DIN EN 203-1:1996-07
DIN EN 203-1/A2:1999-06
DIN EN 203-2:1995-03

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux —
Partie 2-1: Exigences particulières — Brûleurs découverts et woks;
Version allemande prEN 203-2-1:2003

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf 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 <http://www.din.de/stellungnahme> abgerufen werden;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V., Stresemannallee 19, 60596 Frankfurt a. M.

Beginn der Gültigkeit

Die Norm gilt ab ... ¹⁾

Für die Norm gilt eine Einspruchsfrist von ... ²⁾ (Beabsichtigt sind 6 Monate nach Erscheinen als Norm), da Produktionsumstellungen erforderlich werden können.

¹⁾ Der Beginn der Gültigkeit ist das Ausgabedatum der Norm.

²⁾ Wird bei Herausgabe als Norm festgelegt.

Fortsetzung Seite 2
und 16 Seiten prEN

Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V.
Normenausschuss Gastechnik (NAGas) im DIN

**Documents**

Document Sharing Hub

Nationales Vorwort

Dieser Norm-Entwurf enthält sicherheitstechnische Festlegungen.

Dieser Norm-Entwurf prEN 203-2-1 wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 106 „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“ erarbeitet. Der Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) war mit einem Spiegelausschuss für das DIN Deutsches Institut für Normung e. V. an ihrer Erstellung beteiligt.

Dieser Norm-Entwurf gehört zu den Teilen 2 der Normen EN 203:xxx „Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe“ und steht in Verbindung mit DIN EN 203-1 „Allgemeine Sicherheit“. In diesem Teil sind spezifische Anforderungen an offene Brenner und Wok-Brenner festgelegt.

Änderungen

Gegenüber DIN EN 203-1:1996-07, DIN EN 203-1/A2:1999-06 und DIN EN 203-2:1995-03 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Diese Norm wurde in mehrere Teile aufgeteilt. Der Teil 1 stellt nun Anforderungen an die allgemeine Sicherheit und die entsprechenden Teile 2 an die Sicherheit für spezifische Gerätetypen und deren rationelle Energienutzung. Dadurch kann auf die spezifische Technik der Geräte eingegangen werden.
- b) Weiterhin wurde die Norm auf den neusten Stand der Technik gebracht.

Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-1: Spezifische Anforderungen — Offene Brenner und Wok-Brenner

Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux — Partie 2-1 : Exigences particulières — Brûleurs découverts et woks

Gas heated catering equipment — Part 2-1: Specific requirements — Open burners and wok burners

ICS:

Deskriptoren

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

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich.....	3
2 Normative Verweisungen	3
5.1.6 Zufuhr von Verbrennungsluft und Entsorgung von Abgasen	4
5.3.1 Überlaufen von Speisen	4
5.3.2 Stabilität und mechanische Sicherheit.....	4
6.10 Rationelle Energienutzung	5
6.10.101 offene Brenner	5
7.4.3 Zündung - Durchzünden – Flammenstabilität	5
7.8.101 Überlaufen	9
7.101 Rationelle Energienutzung	9
7.101.1 Allgemeines	9
7.101.2 Prüfung	10
9.3.2 Bedienungs- und Wartungsanleitung.....	11
9.3.3 Installationsanleitung für Aufstellung und Einstellung	11
Anhang ZA (informativ) Abschnitte dieser Europäischen Norm EN 203-2-1 betreffend wesentliche Anforderungen oder andere Maßnahmen der EU-Richtlinie(n)	14

Bilder

Bild 101 — Eigenschaften der Töpfe für die Prüfungen	12
Bild 102 — Entnahme von Abgasproben durch Ringe – prinzipielle Ausführung.....	13

Tabellen

Tabelle 101 — zu verwendender Topf nach Wärmebelastung des Brenners	5
Tabelle 102 — Eigenschaften für Töpfe, die für den Verbrennungstest vorausgesetzt werden	7
Tabelle 103 — Beispiele für Abgase durch Ringe	8
Tabelle ZA1	14

Vorwort

Dieses Dokument (prEN 203-2-1) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 106 „Großküchengeräte für Gasförmige Brennstoffe“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom AFNOR gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur CEN-Umfrage vorgelegt.

Dieses Dokument wurde unter einem Mandat erarbeitet, das die Europäische Kommission und die Europäische Freihandelszone dem CEN erteilt haben und unterstützt grundlegende Anforderungen der EU-Richtlinien.

Zum Zusammenhang mit EU-Richtlinien siehe informativen Anhang ZA, der Bestandteil dieser Norm ist.

Diese Norm legt spezifische Anforderungen in Bezug auf die Sicherheit und die rationelle Energienutzung für offene Brenner und Wokbrenner fest.

Diese Norm muss in Verbindung mit EN 203-1:200X Sicherheitstechnische Anforderungen an Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe angewendet werden.

Dieser Teil 2 ergänzt oder ändert die entsprechenden Abschnitte der EN 203-1:200X, um sie in eine Europäische Norm für gasbeheizte offene und seitlich offene Brenner zu ändern.

Eingeschlossene Glühplatten sind durch EN 203-2-9:200X abgedeckt.

Wenn ein Unterabschnitt von EN 203-1:200X in diesem Teil 2 nicht genannt wird, gilt dieser Unterabschnitt soweit anwendbar. Wenn in dieser Norm „Ergänzung“, „Änderung“ oder „Ersatz“ genannt sind, ist der Text von EN 203-1:200X entsprechend anzupassen.

Unterabschnitte und Bilder, die ergänzend zu denen in EN 203-1 sind, sind mit .101 nummeriert.

1 Anwendungsbereich

Ersetze

Diese Norm spezifiziert die Anforderungen an die Bau- und Betriebsweise, bezogen auf die Sicherheit, rationelle Energienutzung und Kennzeichnung von gewerbsmäßigen atmosphärischen gasbeheizten offenen Brennern, abgedeckten Brennern und seitlich-offenen Brennern.

Ebenso enthält sie die Prüfverfahren, um diese Eigenschaften zu prüfen.

2 Normative Verweisungen

Ergänzung

EN 203-1, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheit*

EN 631-1, *Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln — Speisebehälter — Teil 1: Maße der Behälter*

3.3.2.101**offene Brenner**

Kochstellenbrenner, bei dem der Topf durch die Flamme direkt erhitzt und die Abgase direkt an die Umgebung abgegeben wird, ohne einer bestimmten Führung zu folgen

3.3.2.102**seitlich offene Brenner**

Brenner bei dem der erwärmte Topf oder das erwärmte Geschirr vor direktem Flammenkontakt durch eine Abdeckung, auf der sie stehen, geschützt sind.

Alle Abgase werden direkt an die Umgebung abgegeben, z.B. am Rand der Platte. Der Brenner wurde so entworfen, dass es möglich ist, die Flamme bei üblicher Benutzung zum Teil zu sehen.

Ein seitlich offener Brenner kann sein:

- ständig, d.h. entworfen, um nur mit der Platte in Position benutzt zu werden;
- zweifache Nutzung, d.h. entworfen, so dass er auch als ein offener Brenner nach Entfernung der Platte benutzt werden kann.

3.3.2.103**Wokbrenner**

offener Brenner mit vom Hersteller spezifizierter Umgebung und Koch-Zubehör, im Besonderen dem Topfträger

3.3.101**Arbeitsflächen**

Fläche, auf der Topf steht oder Nahrung be- und verarbeitet wird, sowie die oberste, horizontale Oberfläche von einem Gerät

5.1.6 Zufuhr von Verbrennungsluft und Entsorgung von Abgasen*Ergänzung*

Geräte müssen so konstruiert werden, dass bei üblichen Betriebsbedingungen und Wartung ständig die Zufuhr von Verbrennungsluft und die Entsorgung von Abgasen sichergestellt ist. Eine Behinderung der Verbrennungsluftzufuhr und die Entsorgung von Abgasen dürfen nicht möglich sein (von den verwendeten Töpfen).

5.3.1 Überlaufen von Speisen*Ergänzung*

Nach dem Versuch, beschrieben in 7.8.101, muss der Brenner in der Lage sein leicht wieder entzündet zu werden. Mögliches Überlaufen von Speisen darf zu keiner Änderung des Luft-/Gasgemisches des Brenners führen

5.3.2 Stabilität und mechanische Sicherheit*Ergänzung*

Die Roste und die Topfträger müssen die Stabilität der vorgesehenen Töpfe sicherstellen.