

# E DIN EN 16282-1:2011-07 (D)

Erscheinungsdatum: 2011-07-25

## Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden; Deutsche Fassung prEN 16282-1:2011

---

### Inhalt

Seite

Vorwort .....	4
1 Anwendungsbereich .....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe, Definitionen und Einteilungen .....	5
3.1 Erfassungsgeschwindigkeit .....	5
4 Symbole und Abkürzungen .....	6
5 Grundsätze der Küchenlüftung .....	7
6 Kucheneinteilung .....	7
7 Auslegungsgrundlagen .....	8
7.1 Allgemeines .....	8
7.2 Wärme und Stofflasten .....	9
7.3 Weitere Hinweise .....	10
8 Ergonomische und Hygiene Anforderungen .....	10
8.1 Thermische Behaglichkeit, Erträglichkeit .....	10
8.2 Raumlufttemperatur .....	11
8.3 Raumluftfeuchte .....	11
8.4 Luftgeschwindigkeit im Raum .....	11
8.5 Lärmschutz .....	12
8.6 Hygiene-Anforderungen .....	12
9 Luftführung im Raum .....	13
9.1 Grundströmungsformen .....	13
9.2 Mischströmung .....	13
9.3 Schichtströmung (Verdrängung) .....	13
10 Grundlagen zur Dimensionierung .....	15
10.1 Allgemeines .....	15
10.2 Vor-Dimensionierung .....	15
10.2.1 Allgemeines .....	15
10.2.2 Stündlicher Luftaustauschmethode auf Basis der Küchengröße .....	15
10.2.3 Grundlagenmethode für die Erfassung der Geschwindigkeit .....	16
10.2.4 Anhaltswerte für Nebenräume .....	16
10.3 Abmessung – detaillierte Methode .....	17
10.3.1 Thermikluftstrom .....	17
10.3.2 Erfassungsluftstrom für Küchenlüftungshauben .....	17
10.3.3 Abluftströme in Verbindung mit Küchenlüftungshauben .....	19
10.3.4 Abluftströme in Verbindung mit Küchenlüftungsdecken .....	19
10.3.5 Kontrollrechnung .....	20
10.3.6 Zuluftströme .....	20
11 Raumlufttechnische Anlagen .....	20
11.1 Abluftanlagen .....	20
11.2 Zuluftanlagen .....	21
11.3 Lüftungszentralen .....	21
11.4 Anlagenteile .....	21
11.4.1 Reinigung der Anlage .....	21
11.4.2 Zu- und Abluftgeräte .....	21

<b>11.4.3</b>	<b>Filter .....</b>	<b>21</b>
<b>11.4.4</b>	<b>Außen- und Fortluftdurchlässe .....</b>	<b>22</b>
<b>12</b>	<b>Gasbetriebene Küchengeräte.....</b>	<b>22</b>
<b>Anhang A</b>	<b>(normativ) Tabelle für die Auslegung .....</b>	<b>23</b>
<b>Anhang B</b>	<b>(normativ) Beispielrechnungen .....</b>	<b>28</b>
<b>Literaturhinweise</b>	<b>.....</b>	<b>36</b>