

E DIN EN 16282-2:2011-07 (D)

Erscheinungsdatum: 2011-07-25

Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 2: Küchenlüftungshauben; Deutsche Fassung prEN 16282-2:2011

Inhalt	Seite
Vorwort	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	6
4 Bezeichnung der Hauben	9
5 Bau-und Funktionsweise	11
5.1 Allgemeines	11
5.2 Anordnung über den Küchengeräten/Haubenmaße	11
5.2.1 Äußere Maße	11
5.2.2 Aufhänghöhe	12
5.2.3 Haubenabmessungen	12
5.2.4 Haubenhöhe/Stauraum	12
5.2.5 Füllelement	12
5.2.6 Sonderfunktionshauben (Grillhaube, Tresenhaube/Thekenhaube)	13
5.3 Werkstoffe	14
5.4 Aeorsolabschneider	15
5.5 Blindbleche	15
5.6 Haubenkorpus	16
5.7 Abluftstutzen	16
5.8 Luftvolumenstromereinstellungsvorrichtung	16
5.9 Beleuchtung	16
5.10 Aerosolatsammelrinnen/Aerosolatabführungseinrichtungen	17
5.11 Zuluftkasten/-aufsatz	17
5.12 Integrierte oder angebaute/ aufgesetzte Zuluftdurchlässe	17
5.13 Integrierte Reinigungseinrichtung	17
5.13.1 Allgemeines	17
5.13.2 Integrierte Reinigungseinrichtung mit Wasser	18
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	18
6.1 Allgemeines	18
6.2 Abschneider – Ein-, Ausbau und Wartung	18
6.3 Haubenbefestigung	18
6.4 Integrierte Abluftventilatoren	19
6.5 Luftvolumenstromereinstellungsvorrichtung	19
6.6 Elektrische Ausrüstung	19
6.7 Potenzialausgleich	19
6.8 Ortsfeste Feuerlöscheinrichtungen	19
6.9 Schaltung der Be- und Entlüftungsanlage im Brandfall in der Küche	19
6.10 Gasverriegelung	20
7 Ergonomische Anforderungen und Prüfung	20
8 Hygienische Anforderungen	20
8.1 Allgemeines	20
8.2 Allgemeine Hygieneanforderungen	20
8.3 Haubenausführung	20
8.4 Aerosolatabführungselemente	20
8.5 Randabsaughauben	21
8.6 Reinigung	21

9	Anleitungen	21
9.1	Aufstellungsanleitung	21
9.2	Bedienungsanleitung	22
10	Kennzeichnung	23
	Literaturhinweise	24