

# E DIN EN 16282-1:2014-11 (D)

Erscheinungsdatum: 2014-10-24

## Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden; Deutsche Fassung prEN 16282-1:2014

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich .....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe, Definitionen, Symbole und Abkürzungen .....	4
4 Grundsätze der Küchenlüftung.....	6
5 Kücheneinteilung .....	6
6 Gestaltungsgrundlagen .....	7
6.1 Allgemeine Anforderungen .....	7
6.2 Wärme und Schadstofflasten .....	8
7 Ergonomische und Hygiene Anforderungen.....	9
7.1 Thermische Behaglichkeit, Erträglichkeit.....	9
7.2 Raumlufttemperatur .....	10
7.3 Raumluftfeuchte .....	11
7.4 Luftgeschwindigkeit im Raum .....	11
7.5 Lärmschutz .....	11
7.6 Hygiene-Anforderungen .....	12
8 Grundlagen zur Dimensionierung .....	12
8.1 Allgemeines .....	12
8.2 Vorläufige Berechnungen.....	13
8.2.1 Allgemeines .....	13
8.2.2 Stündliche Luftwechselratenmethode auf Basis der Küchengröße .....	13
8.2.3 Grundlagenmethode für die Erfassung der Geschwindigkeit .....	13
8.2.4 Anhaltswerte für Nebenräume .....	14
8.3 Luftstromberechnung – detaillierte Methode .....	14
8.3.1 Thermikluftstrom .....	14
8.3.2 Erfassungsluftstrom für Küchenlüftungshauben .....	15
8.3.3 Abluftströme in Verbindung mit Küchenlüftungshauben .....	17
8.3.4 Abluftströme in Verbindung mit Küchenlüftungsdecken .....	17
8.3.5 Kontrollrechnung .....	18
9 Raumlufttechnische Anlagen und Zuluftsysteme.....	18
9.1 Abluftanlagen.....	18
9.2 Zuluftanlagen .....	19
9.3 Lüftungszentralen .....	19
9.4 Anlagenteile .....	19
9.4.1 Reinigung der Anlage .....	19
9.4.2 Zu- und Abluftgeräte .....	19
9.4.3 Filter .....	20
9.4.4 Außen- und Fortluftdurchlässe.....	20
10 Mit fossilen Brennstoffen betriebene Küchengeräte.....	20
Anhang A (normativ) Tabelle für die Berechnung .....	21
Anhang B (normativ) Luftführung im Raum .....	26
Anhang C (informativ) Beispielrechnungen .....	28

