

E DIN EN 16282-2:2014-11 (D)

Erscheinungsdatum: 2014-10-24

Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 2: Küchenlüftungshauben; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung prEN 16282-2:2014

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Haubenarten und Konfigurationen	7
5 Bau- und Funktionsweise	9
5.1 Allgemeines	9
5.2 Anordnung über den Küchengeräten/Haubenmaße	9
5.2.1 Äußere Maße	9
5.2.2 Aufhänghöhe	9
5.2.3 Haubenabmessungen	10
5.2.4 Haubenhöhe/Stauraum	10
5.2.5 Füllelement	10
5.2.6 Sonderfunktionshauben (Grillhaube, Tresenhaube/Thekenhaube)	10
5.3 Werkstoffe	11
5.4 Abscheider	12
5.5 Blindpanel	12
5.6 Haubenkorpus	12
5.7 Abluftstutzen	13
5.8 Luftvolumenstromereinstellungsvorrichtung	13
5.9 Beleuchtung	13
5.10 Aerosolatsammelrinnen/Aerosolatabführungseinrichtungen	14
5.11 Zuluftkasten/-aufsatz	14
5.12 Integrierte Reinigungseinrichtungen	14
5.12.1 Allgemeine Anforderungen	14
5.12.2 Integrierte Reinigungseinrichtung mit Wasser	14
6 Sicherheitstechnische Anforderungen	15
6.1 Abscheider – Ein-, Ausbau und Wartung	15
Haubenbefestigung	15
6.2 Integrierte Abluftventilatoren	16
6.3 Elektrische Ausrüstung	16
6.4 Potenzialausgleich	16
6.5 Ortsfeste Feuerlöscheinrichtungen	16
6.6 Schaltung der Be- und Entlüftungsanlage im Brandfall in der Küche	16
6.7 Gasverriegelung	17
7 Ergonomische Anforderungen und Prüfung	17
8 Hygienische Anforderungen	17
8.1 Allgemeine Hygieneanforderungen	17
8.2 Haubenausführung	17
8.3 Aerosolatabführungselemente	17
8.4 Randabsaughauben	18
8.5 Reinigung	18
9 Anleitungen	18
9.1 Aufstellungsanleitung	18
9.2 Bedienungsanleitung	19

10	Kennzeichnung	20
	Literaturhinweise	21