

# E DIN EN 16282-3:2014-11 (D)

Erscheinungsdatum: 2014-10-24

## Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen - Teil 3: Küchenlüftungsdecken; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen; Deutsche Fassung prEN 16282-3:2014

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich .....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	5
4 Decken Arten und Konfigurationen .....	8
5 Bau- und Funktionsweise .....	9
5.1 Allgemeines .....	9
5.2 Merkmale von Deckenbauteilen .....	9
5.3 Zuluft (in die Küche) .....	9
5.4 Erfassung von Abluft .....	9
5.5 Werkstoffe und deren Oberfläche für Decken .....	10
5.6 Abscheider .....	12
5.7 Blindbleche .....	13
5.8 Beleuchtung .....	13
5.9 Integrierte Reinigungseinrichtung .....	13
5.9.1 Allgemeines .....	13
5.9.2 Integrierte Reinigungseinrichtung .....	14
6 Sicherheitstechnische Anforderungen .....	14
6.1 Allgemeines .....	14
6.2 Gehäuse und Kasten .....	14
6.3 Abscheider – Ein-, Ausbau und Wartung .....	14
6.4 Spezielle Anforderungen bei Decken offener Bauart .....	15
6.5 Aufhanghöhe .....	15
6.6 Lüftungdeckenbefestigungen .....	15
6.7 Abluftstutzen .....	15
6.8 Luftvolumenstromereinstellungsvorrichtung .....	16
6.9 Elektrische Ausrüstung .....	16
6.10 Potenzialausgleich .....	16
6.11 Ortsfeste Feuerlöscheinrichtungen .....	16
6.12 Schaltung der Be- und Entlüftungsanlage im Brandfall in der Küche .....	16
6.13 Gasverriegelung .....	16
7 Ergonomische Anforderungen und Prüfung .....	16
8 Hygienische Anforderungen .....	17
8.1 Allgemeines .....	17
8.2 Allgemeine Hygieneanforderungen .....	17
8.3 Aerosolatabführungselemente .....	17
8.4 Reinigung .....	17
9 Anleitungen .....	18
9.1 Aufstellungsanleitung .....	18
9.2 Bedienungsanleitung .....	18
10 Kennzeichnung .....	19
Literaturhinweise .....	20