

E DIN EN 16282-5:2014-11 (D)

Erscheinungsdatum: 2014-10-24

**Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen
- Teil 5: Luftleitungen; Gestaltung und Dimensionierung; Deutsche Fassung prEN
16282-5:2014**

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Bau- und Funktionsweise	6
4.1 Allgemeine Bemerkungen	6
4.2 Funktionelle Anforderungen	6
4.2.1 Allgemeines	6
4.2.2 Auslegung und Druckverlust	6
4.2.3 Spezielle Anforderungen an Ab- und Fortluftleitungen	7
4.2.4 Luftleckage	7
4.2.5 Schalldämpfer	7
4.2.6 Bemessungen für Luftleitungen	7
4.2.7 Einstellen der Anlage	9
4.2.8 Dämmung	9
4.3 Werkstoffe	9
4.4 Aufhängungen	10
5 Sicherheitstechnische Anforderungen	10
5.1 Allgemeine Bemerkungen	10
5.2 Brandschutzanforderungen	11
5.2.1 Anforderungen an Luftleitungen innerhalb und außerhalb der Küche	11
5.2.2 Spezielle Anforderungen an Luftleitungen innerhalb der Küche	12
6 Ergonomische Anforderungen	13
7 Hygienische Anforderungen	13
7.1 Allgemeine hygienische Anforderungen	13
7.2 Luftkonditionierung	14
7.2.1 Zuluftkonditionierung	14
7.2.2 Abluftkonditionierung	14
7.3 Reinigung	14
7.3.1 Reinigungsöffnungen	14
7.3.2 Reinigung und Reinhaltung beim Einbau von Luftleitungen	16
7.3.3 Reinigungsintervalle	16
7.4 Ventilatoren in der Abluftleitung	16
8 Aufstellungs- und Bedienungsanleitung	16
Literaturhinweise	18